

# NUTRICIONISTA I

## Leia atentamente as instruções abaixo

### 1. PROVA E FOLHA DE RESPOSTAS

- Além deste Caderno de Prova, contendo 50 (cinquenta) questões objetivas, você receberá do Fiscal de Sala:
- 01 (uma) Folha de Respostas destinada às respostas das questões objetivas. Confira se seus dados estão corretos.

### 2. TEMPO

- 03 (três) horas é o tempo disponível para realização da prova, já incluído o tempo para marcação da Folha de Respostas da prova objetiva;
- **01 (uma) hora** após o início da prova é possível, retirar-se da sala levando o caderno de prova;

### 3. INFORMAÇÕES GERAIS

- As questões objetivas têm 05 (cinco) alternativas de resposta (A, B, C, D, E) e somente **uma** delas está correta;
- Verifique se seu caderno está completo, sem repetição de questões ou falhas. Caso contrário, informe imediatamente o Fiscal da Sala, para que sejam tomadas as devidas providências;
- Confira seus dados pessoais na Folha de Respostas, especialmente nome, número de inscrição e documento de identidade e leia atentamente as instruções para preenchimento;
- O preenchimento das respostas da prova objetiva é de sua responsabilidade e não será permitida a troca de Folha de Respostas em caso de erro de marcação pelo candidato;

- Marque, na folha de respostas, com caneta de tinta azul ou preta, a letra correspondente à alternativa que você escolheu.

- Reserve tempo suficiente para o preenchimento de suas respostas. Para fins de avaliação, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas na Folha de Respostas da prova objetiva, não sendo permitido anotar informações relativas às respostas em qualquer outro meio que não seja o caderno de prova;

- Ao se retirar, entregue a Folha de Respostas preenchida e assinada ao Fiscal de Sala.

#### SERÁ ELIMINADO do presente certame o candidato que:

- a) for surpreendido, durante as provas, em qualquer tipo de comunicação com outro candidato;
- b) portar ou usar, qualquer tipo de aparelho eletrônico (calculadoras, bips/pagers, câmeras fotográficas, filmadoras, telefones celulares, smartphones, tablets, relógios, walkmans, MP3 players, fones de ouvido, agendas eletrônicas, notebooks, palmtops ou qualquer outro tipo de computador portátil, receptores ou gravadores) seja na sala de prova, sanitários, pátios ou qualquer outra dependência do local de prova;
- c) se ausentar da sala em que se realizam as provas levando consigo o Caderno de Questões e/ou a Folha de Respostas;
- d) se recusar a entregar a Folha de Respostas, quando terminar o tempo estabelecido;
- e) não assinar a Lista de Presença e/ou a Folha de Respostas.

---

**LÍNGUA PORTUGUESA****TEXTO**

---

Leia o texto a seguir para responder às questões de 1 a 6.

**Gosta de tomar vinho? Agradeça à extinção dos dinossauros**

Quem é fã de uma tacinha de vinho (no almoço ou jantar) deve o hábito à extinção dos dinossauros. Pelo menos é o que sugere uma descoberta descrita esta semana em um artigo da revista científica *Nature Plants*. Pesquisadores do Museu Field de História Natural, dos Estados Unidos, encontraram os primeiros registros fósseis de uvas do Hemisfério Ocidental, que datam de 19 a 60 milhões de anos atrás – período que coincide com o fim da era dos grandes répteis. Os achados sugerem que o evento de extinção dos dinos criou as condições ideais para o surgimento desses frutos, que servem de base para a produção do vinho.

É raro que tecidos moles como frutas sejam preservados como fósseis. Então, a compreensão dos cientistas sobre esses alimentos antigos geralmente vem de suas sementes, que são mais propensas a fossilizar. Os primeiros registros de uvas foram encontrados no território onde hoje está a Índia, e têm aproximadamente 66 milhões de anos. Sim, a mesma época em que o asteroide de Chicxulub despencou na Terra.

Por sua vez, os exemplares identificados no novo estudo vêm de regiões da Colômbia, do Panamá e do Peru. Embora sejam um pouco mais novos que os fósseis indianos, também representam mais ou menos o mesmo período histórico pelo qual passava o planeta.

Estima-se que foi por volta desta época que um enorme asteroide atingiu a Terra, desencadeando uma extinção em massa. “Embora sempre pensemos nos animais – sobretudo, nos dinossauros, porque eles foram as maiores espécies a serem afetadas –, o evento da extinção teve um grande impacto também na flora do planeta”, lembra Fabiany Herrera, que liderou o estudo, em comunicado à imprensa. A equipe de pesquisadores levanta a hipótese de que o desaparecimento dos grandes répteis pode ter ajudado a alterar a composição das florestas. Isso porque animais de grande porte, como os

dinossauros, acabam por derrubar árvores quando transitam pelas vegetações. Isso costuma impedir os espaços verdes de serem mais densos. A diversificação das espécies de aves e mamíferos, nos anos seguintes à extinção em massa, também pode estar associada à mudança da flora do planeta. Esses animais são conhecidos por comerem frutas e espalharem as suas sementes pelo terreno, contribuindo com o crescimento da espécie vegetal.

Inspirado por um estudo de 2013, que analisou o fóssil de semente de uva mais antigo conhecido, Herrera tomou como objetivo descobrir registros fósseis do alimento também no continente americano. Mas foi só em 2022, quando investigava os Andes colombianos, que a descoberta enfim veio. O fóssil estava em uma rocha de 60 milhões de anos. De volta ao laboratório, eles fizeram tomografias computadorizadas no fóssil, que confirmaram sua identidade a partir da estrutura interna da semente. A equipe nomeou a espécie fossilizada como *Lithouva susmanii*, em homenagem a Arthur Susman, um defensor da paleobotânica sul-americana no Museu Field.

**Revista Galileu.** Adaptado. Disponível em <<https://revistagalileu.globo.com/sociedade/crissociedade/noticia/2024/07/gosta-de-tomar-vinho-agradeca-a-extincao-dos-dinossauros.ghtml>>

---

**QUESTÃO 01**

---

Das afirmações apresentadas a seguir, a única que pode ser depreendida a partir do texto é:

- (A) Evidências advindas de fósseis sugerem que o surgimento do vinho coincide com a era da extinção dos dinossauros.
- (B) Dinossauros contribuíram para o surgimento das uvas, pelo seu hábito conhecido de comerem frutas e espalharem sementes.
- (C) Fósseis de uvas encontrados nas últimas décadas sustentam a hipótese de que as uvas surgiram antes da extinção dos dinossauros.
- (D) A extinção dos dinossauros pode ter sido um evento capital para o surgimento das videiras, dado o impacto desses animais sobre a flora.
- (E) Fósseis de sementes de uvas encontrados no continente americano são o registro mais antigo desse fruto já descoberto na face da terra.

---

**QUESTÃO 02**

---

As expressões em cada um dos conjuntos dados a seguir ocorrem no texto como estratégias de coesão lexical. Identifique o conjunto em que todas remetem a um mesmo referente.

- (A) *dinossauros - grandes répteis - dinos.*
- (B) *animais de grande porte - aves e mamíferos - animais.*
- (C) *achados - exemplares - vegetações.*
- (D) *pesquisadores - cientistas - colombianos.*
- (E) *dinossauros - dinos - fósseis.*

---

**QUESTÃO 03**

---

Analise as sentenças a seguir, retiradas do texto, e assinale a alternativa em que o vocábulo “*que*” introduz uma oração subordinada substantiva subjetiva.

- (A) “Estima-se que foi por volta desta época que um enorme asteroide atingiu a Terra”.
- (B) “É raro que tecidos moles como frutas sejam preservados como fósseis.”
- (C) “Os achados sugerem que o evento de extinção dos dinos criou as condições ideais para o surgimento desses frutos”.
- (D) “eles fizeram tomografias computadorizadas no fóssil, que confirmaram sua identidade a partir da estrutura interna da semente”.
- (E) “A equipe de pesquisadores levanta a hipótese de que o desaparecimento dos grandes répteis pode ter ajudado a alterar a composição das florestas.”

---

**QUESTÃO 04**

---

Considere o seguinte excerto, introduzido por uma expressão de valor concessivo: “*Embora sejam um pouco mais novos que os fósseis indianos, também representam mais ou menos o mesmo período histórico pelo qual passava o planeta.*” A alternativa que o reescreve corretamente, introduzindo-o com outra expressão de valor correspondente, é:

- (A) Desde que sejam um pouco mais novos que os fósseis indianos, também representam mais ou menos o mesmo período histórico pelo qual passava o planeta.
- (B) Ainda que são um pouco mais novos que os fósseis indianos, também representam mais ou menos o mesmo período histórico pelo qual passava o planeta.
- (C) Apesar de serem um pouco mais novos que os fósseis indianos, também representam mais ou menos o mesmo período histórico pelo qual passava o planeta.
- (D) Contanto que sejam um pouco mais novos que os fósseis indianos, também representam mais ou menos o mesmo período histórico pelo qual passava o planeta.
- (E) Porquanto sejam um pouco mais novos que os fósseis indianos, também representam mais ou menos o mesmo período histórico pelo qual passava o planeta.

---

**QUESTÃO 05**

---

Todas as palavras a seguir, retiradas do texto, são exemplos de composição por justaposição, **exceto**:

- (A) dinossauro.
- (B) tomografias.
- (C) paleobotânica.
- (D) asteroide.
- (E) laboratório.

**QUESTÃO 06**

Considerando-se sua constituição interna e sua função, a expressão “*pelo menos*”, que ocorre no texto, – *Pelo menos é o que sugere uma descoberta descrita esta semana em um artigo da revista científica Nature Plants.* –, é uma:

- (A) locução adjetiva.
- (B) locução prepositiva.
- (C) locução adverbial.
- (D) locução substantiva.
- (E) locução verbal.

**QUESTÃO 07**

Identifique qual das palavras a seguir apresenta dois dígrafos em sua composição.

- (A) inchaço.
- (B) aguado.
- (C) inviável.
- (D) lâmpada.
- (E) chamam.

**QUESTÃO 08**

As sentenças a seguir apresentam lacunas que podem ser preenchidas, a depender do contexto, pelas expressões “*afim*”, “*a fim*”, “*ao encontro de*” e “*de encontro a*”. Analise-as e assinale a alternativa que preenche suas respectivas lacunas corretamente.

- I. Tantas boas realizações confirmam que tudo está indo ..... minhas expectativas.
  - II. O galego é um idioma ..... do português.
  - III. A polícia trabalhou durante a madrugada ..... de encontrar novas pistas.
  - IV. Seu depoimento vai ..... tudo que já foi provado, logo, você está mentindo.
- (A) I. de encontro a; II. a fim; III. afim; IV. ao encontro de.
  - (B) I. ao encontro de; II. a fim; III. a fim; IV. de encontro a.
  - (C) I. ao encontro de; II. afim; III. a fim; IV. de encontro a.
  - (D) I. de encontro a; II. afim; III. afim; IV. de encontro a.
  - (E) I. ao encontro de; II. a fim; III. afim; IV. ao encontro de.

**QUESTÃO 09**

Dentre as palavras a seguir, é paroxítona apenas:

- (A) fuzil.
- (B) ápice.
- (C) elemental.
- (D) axioma.
- (E) política.

**QUESTÃO 10**

Nas sentenças a seguir, a modificação de um advérbio recai sobre um verbo apenas em:

- (A) Mais cedo, o guia da excursão decidiu outra rota de viagem.
- (B) As meninas estão meio apaixonadas por ele.
- (C) As cerejeiras floresceram menos neste ano.
- (D) Felizmente, Ana pode comparecer na assembleia.
- (E) Os textos menos elaborados foram desclassificados do concurso.

**MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO**

**QUESTÃO 11**

Um restaurante tem uma equipe de 5 garçons e atende a 160 pessoas em um dia comum. Já em datas comemorativas, este restaurante atende a 280 pessoas durante o dia. Além disto, nas datas comemorativas, o restaurante contrata mais dois garçons para auxiliar no serviço. Neste caso, supondo que o número de pessoas atendidas no dia é dividido igualmente entre cada garçom, quantas pessoas a mais a equipe fixa de 5 pessoas atende nas datas comemorativas comparado ao dia comum?

- (A) 56.
- (B) 80.
- (C) 26.
- (D) 40.
- (E) 32.

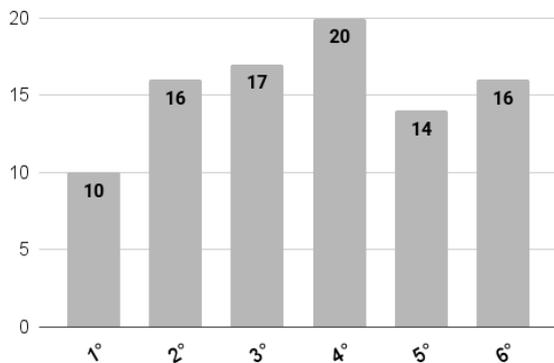
**QUESTÃO 12**

Um agricultor planta café na sua fazenda em uma área total de 500 metros quadrados. Sabe-se que o agricultor planta um pé de café a cada 0,5 metro quadrado e a cada colheita ele obtém 100 kg de café. Um engenheiro agrônomo fez um projeto onde o agricultor poderia plantar um pé de café a cada 0,25 metro quadrado, sem perda de produtividade. Além disso, o agricultor aumentará a área total plantada para 750 metros quadrados. Neste caso, quantos kg de café o agricultor obterá em cada colheita?

- (A) 300 kg.
- (B) 200 kg.
- (C) 150 kg.
- (D) 400 kg.
- (E) 250 kg.

**QUESTÃO 13**

O gráfico abaixo mostra o orçamento de um setor de uma empresa, em milhões de reais, ao longo dos 6 primeiros meses do ano:



Analisando o gráfico, pode-se concluir que o que orçamento do mês de junho representa quantos por cento do orçamento do mês de abril?

- (A) 72%.
- (B) 96%.
- (C) 85%.
- (D) 75%.
- (E) 80%.

**QUESTÃO 14**

Um quadrado, que foi dividido ao meio ao longo de uma de suas diagonais, forma dois triângulos idênticos. Cada triângulo formado pode ser classificado como:

- (A) Escaleno.
- (B) Equilátero.
- (C) Isósceles.
- (D) Regular.
- (E) Obtusângulo.

**QUESTÃO 15**

Fernando desenha no chão casas enumeradas de 1 a 100 em ordem crescente para brincar de amarelinha. Ele começa na casa número 1, em seguida pula 1 casa, parando na casa nº 2, em seguida pula 2 casas parando na casa nº 4, em seguida pula 3 casas parando na casa nº 7, e assim sucessivamente. Dentre as alternativas, indique uma casa na qual Fernando não irá parar:

- (A) 79.
- (B) 56.
- (C) 29.
- (D) 22.
- (E) 54.

**QUESTÃO 16**

Em um jogo de pega-varetas, cada vareta de cor diferente tem uma dada pontuação. Dois jogadores têm varetas vermelhas e verdes. O jogador A tem 5 varetas verdes e 3 varetas vermelhas, já o jogador B tem 4 varetas verdes e 6 varetas vermelhas. A média aritmética da pontuação das varetas do jogador A é de 23,75, e do jogador B é 26,0. Quanto vale cada vareta da cor verde?

- (A) 20.
- (B) 30.
- (C) 25.
- (D) 15.
- (E) 40.

**QUESTÃO 17**

Um televisor moderno é formado por pequenos pixels que podem assumir cores diferentes, portanto formando coletivamente uma imagem. Uma TV full HD tem 1920 pixels ao longo de seu comprimento (em uma linha) e 1080 pixels ao longo de sua altura (em uma coluna). Já uma TV com tecnologia 4K tem 3840 pixels ao longo de seu comprimento e 2160 pixels ao longo de sua altura. Com essas informações, qual a razão entre o número de pixels total em uma TV 4K para uma TV full HD?

- (A) 2.
- (B) 1:4.
- (C) 8.
- (D) 1:2.
- (E) 4.

**QUESTÃO 18**

Considere que a proposição abaixo é FALSA:

I. Se o computador é lento, então a memória não é autônoma.

Com isso, qual das proposições abaixo é necessariamente FALSA também?

- (A) O computador é lento ou a memória não é autônoma.
- (B) A memória não é autônoma.
- (C) O computador é lento.
- (D) Se a memória não é autônoma, então o computador é lento.
- (E) Se a memória não é autônoma, então o computador não é lento.

**QUESTÃO 19**

Dois semáforos sempre mudam do verde para o vermelho e do vermelho para o verde no mesmo instante de tempo. Entretanto, o semáforo A fica verde por 60 segundos, depois passa 2 segundos no amarelo, e em seguida mais 28 segundos no vermelho. Enquanto o semáforo B fica verde por 40 segundos, passa 4 segundos no amarelo, em seguida ficando um determinado tempo vermelho. Quantos segundos o semáforo B permanece no vermelho?

- (A) 28.
- (B) 46.
- (C) 44.
- (D) 42.
- (E) 62.

**QUESTÃO 20**

Cinco amigos — Ana, Bruno, Carla, Daniel e Elisa — estão sentados em uma fileira de cadeiras enumeradas de 1 a 5, da esquerda para a direita, em ordem crescente:

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Sabemos que:

- Ana não está sentada na cadeira 1 nem na 5.
- Bruno está sentado à esquerda de Carla, mas não ao lado dela.
- Daniel está sentado na cadeira 5.
- Elisa está sentada à esquerda de Ana.
- Carla não está sentada ao lado de Daniel.

Com base nessas informações, quem está sentado na cadeira 3?

- (A) Ana.
- (B) Bruno.
- (C) Carla.
- (D) Daniel.
- (E) Elisa.

**NOÇÕES DE INFORMÁTICA****QUESTÃO 21**

O sistema operacional Windows permite que o usuário manipule arquivos presentes em seu computador utilizando o Prompt de Comandos.

Para mover um arquivo texto de uma pasta para outra do computador utilizando o programa mencionado, deve-se usar o comando:

- (A) Del.
- (B) Dir.
- (C) Copy.
- (D) Move.
- (E) Pass.

**QUESTÃO 22**

O ponto central de acesso à programas, configurações e arquivos no sistema operacional Windows corresponde ao:

- (A) Menu iniciar.
- (B) Central de monitoramento.
- (C) Central de processamento.
- (D) Placa de rede.
- (E) Dispositivo de conectividade.

**QUESTÃO 23**

Os números automáticos de página no Microsoft Word estão localizados em uma seção de cabeçalho ou rodapé dos documentos. Se o documento ainda não tiver cabeçalhos ou rodapés, ao inserir os números de páginas o resultado será:

- (A) O erro na inserção da numeração.
- (B) A numeração somente da página inicial do documento.
- (C) A criação automática do cabeçalho e rodapé.
- (D) A criação de uma seção sem paginação.
- (E) A criação de uma seção com páginas duplicadas.

**QUESTÃO 24**

Ao editar e formatar textos utilizando o Microsoft Word, para expandir ou recolher a faixa de opção é possível usar o comando:

- (A) Ctrl+F1.
- (B) Ctrl+F2.
- (C) Ctrl+F3.
- (D) Alt+F1.
- (E) Alt+F2.

**QUESTÃO 25**

Qual das diretrizes a seguir está correta com relação às boas práticas de anexação de documentos e arquivos ao enviar o correio eletrônico:

- (A) Deve-se criar os anexos com nomes indecifráveis para que o destinatário só tenha conhecimento do seu conteúdo ao abri-lo.
- (B) Jamais os arquivos devem ser comprimidos para reduzir o tamanho do anexo.
- (C) Recomenda-se o envio de arquivos que contenham malware.
- (D) Os arquivos em formato PDF não devem ser enviados como anexos.
- (E) Ao enviar informações sensíveis, recomenda-se o uso de criptografia ou senhas para proteger os arquivos anexados.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS****QUESTÃO 26**

Qual o método de divisão simples de alimentos no pré-preparo, em que a separação dos componentes ocorre em função da diferença de densidade que eles possuem?

- (A) Espremer
- (B) Pelar
- (C) Centrifugar
- (D) Decantar
- (E) Filtrar

**QUESTÃO 27**

Alguns aspectos relativos à fisiopatologia da esofagite foram descritos abaixo. No entanto, há um erro conceitual em uma das alternativas, destaque-a:

(A) O esôfago é um tubo muscular que liga a faringe ao estômago. Possui aproximadamente 23 cm de comprimento e é revestido internamente por uma camada mucosa.

(B) O fluxo do bolo alimentar que passa pelo esôfago é controlado por dois esfíncteres. O esfíncter esofágico superior é um feixe muscular localizado na parte superior do esôfago, em que seus músculos estão sob controle consciente e são utilizados na respiração, alimentação, em eructações e vômitos.

(C) O esfíncter esofágico inferior é um feixe de músculos no extremo inferior do esôfago, onde ele encontra o estômago. Quando o esfíncter esofágico inferior está fechado, evita que o ácido clorídrico e o conteúdo do estômago retornem.

(D) Os músculos do esfíncter esofágico inferior não estão sob controle voluntário.

(E) No intermédio dos esfíncteres, estão presentes feixes musculares circulares externos e longitudinais internos. O terço superior e o terço inferior são constituídos por musculatura lisa e esquelética.

**QUESTÃO 28**

Leia os enunciados abaixo, marque posteriormente, a alternativa correspondente.

I - A dietoterapia na esofagite objetiva especificamente o controle da doença e a redução de seus sintomas.

II - A dietoterapia na esofagite requer mudanças no estilo de vida, sendo um tratamento compendioso.

III- A conduta dietoterápica deve ser traçada a partir de avaliação e estabelecimento de um diagnóstico específico e individualizado, que considere aspectos funcionais, como os dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e alimentares.

IV - A dieta para tratamento da esofagite consiste numa oferta calórica voltada para a perda de peso.

V - Dietas hipolipídicas, com menos de 20% do valor calórico total (VCT), são inadequadas para pacientes com o processo inflamatório ativo.

(A) Todas alternativas possuem dados incorretos.

(B) Todas alternativas são corretas.

(C) Apenas a alternativa II traz um dado incorreto.

(D) Apenas a alternativa III não possui nenhum dado incorreto.

(E) Apenas as alternativas I, III e V estão corretas.

**QUESTÃO 29**

Observe cada enunciado, marque V (verdadeiro) e F (falso) e, posteriormente, a resposta correta.

[ ] Uma dieta pobre em frutas, legumes e verduras pode desencadear perturbações no trânsito intestinal, no equilíbrio da flora microbiana e na baixa disponibilidade de nutrientes que podem potencialmente proteger o trato gastrintestinal contra agentes agressores.

[ ] A fibra alimentar são as partes comestíveis de plantas que são resistentes à digestão e, conseqüentemente, sendo fermentadas de modo completo ou parcial no intestino delgado.

[ ] As fibras solúveis são responsáveis pelo aumento do tempo de trânsito intestinal e estão relacionadas à diminuição do esvaziamento gástrico.

[ ] No cólon, as fibras solúveis são fermentadas pelas bactérias da microbiota intestinal, produzindo ácidos graxos de cadeia curta (acético, butírico e propiônico).

[ ] As ácidos graxos são responsáveis por regular algumas funções específicas no intestino, entre elas é possível citar por exemplo: a diminuição na produção de muco.

(A) V, V, V, V, V

(B) V, F, F, V, F

(C) V, V, V, V, F

(D) V, V, F, F, V

(E) F, F, F, V, V

**QUESTÃO 30**

Analise cada asserção seguinte e assinale a que traz um dado impertinente.

(A) Os probióticos são microrganismos vivos, administrados em quantidades adequadas com o objetivo de conferir benefícios à saúde do hospedeiro.

(B) Os prebióticos são componentes alimentares digeríveis que afetam benéficamente o hospedeiro, por estimularem seletivamente a proliferação ou atividade de populações de bactérias desejáveis no cólon, servindo de substrato para o crescimento delas e adicionalmente, podem inibir a proliferação de bactérias patogênicas.

(C) As cepas bacterianas mais frequentemente unitizadas como probióticas em alimentos são as pertencentes aos gêneros *Lactobacillus* e *Bifidobacterium* e, em menor escala, *Enterococcus faecium*.

(D) Os probióticos, prebióticos ou mesmo os simbióticos podem ser utilizados em algumas enfermidades do aparelho digestório.

(E) Apesar de serem uma fonte essencial de energia, alguns tipos de carboidratos podem piorar sintomas de algumas enfermidades do aparelho digestório.

**QUESTÃO 31**

Alguns aspectos concernentes à relação existente entre nutrição e câncer da cavidade oral, de faringe e de esôfago foram destacados abaixo. No entanto, há um erro conceitual em uma asserção, assinale-a:

(A) Um paciente com disfagia nível 6 a 5 (ou nível 5 a 4) precisa de terapia enteral e espessamento dos líquidos.

(B) O risco de desnutrição pode ser duradouro, pois os tratamentos alteram o processo de nutrição.

(C) A desnutrição e a perda de peso devem ser combatidas, principalmente após uma operação e durante a radioterapia e a quimioterapia.

(D) A deficiência funcional dos músculos faciais torna mais difícil morder e engolir. A perda de 10 ou mais dentes exige a aplicação de uma dieta pastosa ou líquida.

(E) A disfagia não permite a ingestão e absorção adequada dos alimentos, causando desnutrição e deficiências nutricionais.

**QUESTÃO 32**

Sobre a terapia nutricional enteral, depreende-se, afora:

- (A) Processo de fornecimento de nutrientes ao trato gastrointestinal (TGI), para suprir a demanda corporal.
- (B) Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral. Pode ser industrializada ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não. Pode ser feita em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar.
- (C) A indicação para a sua utilização deve ser estabelecida por meio de critérios baseados em avaliação individual, visando proporcionar uma terapia nutricional adequada durante a fase de recuperação de doenças ou lesões que comprometem a capacidade do paciente de ingerir ou absorver nutrientes.
- (D) A nutrição enteral inclui suplementos nutricionais orais e alimentação enteral por meio de sonda nasogástrica, nasoenteral ou percutânea.
- (E) De uma forma geral, para uso prolongado, as sondas enterais podem ser colocadas por via nasal no estômago, duodeno ou jejuno.

**QUESTÃO 33**

O diagnóstico da obesidade é fundamental para que se possa planejar o tratamento, e para isso é necessário que haja uma avaliação especializada sobre a condição do peso do paciente. Um dos tratamentos possíveis é a redução de estômago. Assim, sobre a dietoterapia na cirurgia de redução de estômago, é correta a seguinte afirmativa.

- (A) No primeiro dia pós-operatório, o paciente permanece em jejum, respeitando o repouso gástrico. Após 24 h de pós-operatório, será iniciada dieta líquida clara em volumes reduzidos.
- (B) Antes da realização da alta hospitalar, o paciente deve ser orientado pelo nutricionista sobre o seguimento da dieta líquida clara. É indicado que pelos primeiros vinte dias o paciente siga a dieta restrita a fim de garantir a recuperação e repouso gástrico e intestinal.
- (C) Após o momento inicial da dietoterapia, a dieta será progressivamente evoluída para a consistência líquida completa. Nessa fase do tratamento dietoterápico, o paciente deverá receber aproximadamente de 200 mL por refeição.
- (D) A introdução da dieta pastosa ocorre após boa adaptação à dieta líquida completa. A dieta pastosa deve ser seguida por no mínimo 45 dias.
- (E) Após a dieta pastosa, a orientação é a introdução da dieta semissólida, com alimentos bem cozidos ou abrandados. A dieta de consistência normal é estabelecida aproximadamente 50 dias do pós-operatório, conforme a tolerância do paciente com as fases dietoterápicas anteriores.

**QUESTÃO 34**

Sobre o leite humano, são verdadeiras as seguintes afirmativas, salvo:

(A) A composição do leite humano é diferente da composição do leite de vaca. O leite de vaca é rico demais em proteínas e minerais e não contém carboidratos suficientes para atender às necessidades do lactente.

(B) O colostro, primeiro líquido produzido pela mama humana, contém anticorpos e células do sistema imune, algumas das quais passam inalteradas do trato GI imaturo do lactente para a circulação sanguínea.

(C) Um dos componentes do colostro, o fator *Lactobacillus bifidus*, estimula o crescimento de bactérias *Lactobacillus bifidus*.

(D) A composição do leite materno vai mudando gradativamente até chegar à composição normal do leite maduro vários dias depois do parto. O leite humano é ralo e quase aguado em aparência e muitas vezes tem tonalidades azuladas.

(E) A composição de gordura do leite humano muda durante cada alimentação. Nesse sentido, inicialmente o leite liberado tem uma consistência mais rica em gordura que vai sendo reduzida até o final da mamada, cerca de 20 minutos após ter sido iniciada. O conteúdo calórico total do leite humano é aproximadamente igual ao das fórmulas infantis (67 kcal por 100 mL).

**QUESTÃO 35**

Conhecer os nutrientes que compõem cada alimento é essencial para dimensionar uma alimentação correta. De forma específica, as vitaminas são encontradas em vegetais e animais. Os vegetais sintetizam todas as vitaminas que os seres humanos necessitam, além de serem uma fonte salutar de vitaminas para os animais. A capacidade de sintetizar vitaminas varia entre os animais. Observe os tipos de vitaminas abaixo descritos e destaque a alternativa que é considerada essencialmente um hormônio, sendo necessário compreender também essa dimensão hormonal.

- (A) Vitamina D
- (B) Vitamina C
- (C) Vitamina A
- (D) Vitamina E
- (E) Vitamina K

**QUESTÃO 36**

Analise cada enunciado e marque, a seguir, a resposta condizente.

I – Os dissacarídeos importantes na nutrição são glicose, frutose e galactose. A glicose é a fonte de energia primária das células do organismo.

II - A maioria dos carboidratos é convertida, pelo fígado, em glicose.

III - A amilase, a amilopectina e o glicogênio são polissacarídeos que atuam como formas armazenadas de glicose.

IV - O glicogênio é a forma de glicose armazenada de forma estrita nas células hepáticas.

V - As fibras não fermentáveis (insolúveis) são compostas, principalmente, de pectinas, gomas e mucilagens.

- (A) Todas alternativas estão corretas.
- (B) Todas as alternativas apresentam um dado incorreto.
- (C) Apenas as alternativas II e III estão corretas.
- (D) Apenas a alternativa I possui um dado incorreto.
- (E) Apenas a alternativa V possui um dado incorreto.

**QUESTÃO 37**

Dentro do processo de nutrição, como é definida especificamente a etapa que possui as seguintes características: “utilização dos nutrientes para armazenamento, manutenção e reparo dos tecidos”.

- (A) Alimentação
- (B) Metabolismo
- (C) Catabolismo
- (D) Anabolismo
- (E) Excreção

**QUESTÃO 38**

A farmacologia baseava-se na extração dos princípios químicos das plantas e na síntese dessas substâncias. Atualmente, ela vem se desenvolvendo muito, principalmente pela ampliação de estudos em áreas como genética, bioquímica, citologia, fisiologia, patologia e imunologia. Dentro dessa sistemática, destaque a alternativa que foi mal elaborada.

- (A) A interação dos medicamentos pode ocorrer alterando a ação de outro fármaco, alimentos, bebidas alcoólicas ou ainda fitoterápicos.
- (B) A ação dos fármacos depende da ligação entre eles e as estruturas celulares através de interações químicas.
- (C) As interações ocorrem porque os medicamentos possuem princípios ativos, e os efeitos terapêuticos acontecem na maioria das vezes a partir de interações entre os princípios ativos e macromoléculas do organismo.
- (D) Os fármacos agonistas são aqueles que bloqueiam ou reduzem a ação das substâncias endógenas.
- (E) A potência dos fármacos está ligada à quantidade de receptores que são ocupados durante a ligação.

**QUESTÃO 39**

A Técnica Dietética compreende a sistematização e o estudo dos procedimentos para tornar possível a plena utilização dos alimentos, visando à preservação do valor nutritivo e à obtenção dos caracteres sensoriais desejados. Em relação aos objetivos que a técnica dietética possui, é possível citar, por exemplo, o objetivo que consiste em preparar e organizar espaços físicos, materiais, equipamentos e utensílios; planejar os cardápios e capacitar a mão de obra selecionada para o trabalho. Que objetivo foi anteriormente contextualizado?

- (A) Sensorial
- (B) Operacional
- (C) Econômico
- (D) Ambiental
- (E) Nutritivo

**QUESTÃO 40**

Alguns aspectos concernentes à interação alimentos-medicamentos foram descritas abaixo. Assinale a alternativa que não traz nenhuma informação incorreta.

- (A) A influência dos nutrientes sobre a absorção dos fármacos depende apenas do tipo de alimento e da formulação farmacêutica.
- (B) Com relação à modificação do pH do conteúdo gástrico, pode-se afirmar que o aumento do pH gástrico, em função dos alimentos ou líquidos, pode potencializar a dissolução de comprimidos de eritromicina ou de tetraciclina.
- (C) Os íons di e trivalentes ( $\text{Ca}^{2+}$ ,  $\text{Mg}^{2+}$ ,  $\text{Fe}^{2+}$  e  $\text{Fe}^{3+}$ ), encontrados no leite e em outros alimentos, são capazes de formar quelatos com as tetraciclina, ocasionando a excreção fecal dos minerais, bem como do fármaco.
- (D) Um regime alimentar com elevado teor de carboidrato e baixo teor de proteína aumenta a velocidade do metabolismo do fármaco e vice-versa.
- (E) Os movimentos peristálticos exercem grande influência na interação dos fármacos, corroborando efetivamente para o êxito do processo.

**QUESTÃO 41**

Para que a maior parte dos alimentos possa ser consumida, é necessário que seja submetida ao processo de cocção. Assim, leia os enunciados a seguir e destaque a alternativa que foi mal construída.

- (A) A cocção inibe o crescimento de organismos patogênicos.
- (B) Por meio da cocção, é possível manter a palatabilidade dos alimentos e também acentuar seu sabor natural.
- (C) O calor seco deve ser empregado no intuito de manter o sabor original do alimento.
- (D) Quando os alimentos são cozidos juntos para haver um novo sabor final, o processo de cocção com frequência é mais longo.
- (E) Um dos objetivos da cocção é manter ou melhorar o valor nutritivo.

**QUESTÃO 42**

Sobre a terapia nutricional em cirurgia, leia os enunciados abaixo e marque, posteriormente, a alternativa correspondente.

I - Nutrir o paciente cirúrgico representa um grande desafio, que inclui lidar com inúmeras afecções cirúrgicas.

II - O uso adequado e combinado de terapia nutricional (TN) oral, enteral, parenteral e imunonutrição pré-operatória podem contribuir para modificar o estado nutricional, modular a resposta imunológica e inflamatória, minimizar complicações pós-operatórias e diminuir o tempo de internação.

III - A avaliação do estado nutricional (AN) de pacientes cirúrgicos é fundamental para identificar o risco relacionado à morbidade e à mortalidade após a cirurgia, sendo realizada estritamente por métodos objetivos, como por exemplo: antropometria.

IV - Albumina sérica: menos de 5mg/dL (sem evidência de disfunção hepática e renal) é uma das situações de risco nutricional em cirurgia.

V - Para pacientes em risco nutricional grave, é recomendado de 14 a 21 dias de terapia nutricional pré-operatória para melhora da condição nutricional.

- (A) Todas as alternativas estão corretas.
- (B) Todas as alternativas estão incorretas.
- (C) Apenas a alternativa II possui um aspecto incorreto.
- (D) Apenas as alternativas I e II estão corretas.
- (E) Apenas a alternativa V possui um aspecto incorreto.

**QUESTÃO 43**

Sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, leia os enunciados abaixo e marque posteriormente a alternativa correta.

I - Por meio da Lei 8.080, de 19 de setembro de 1990, foi implantada a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), integrante da Política Nacional de Saúde, com o objetivo de contribuir para prevenção e controle dos riscos nutricionais e de DCNT. Essa política foi atualizada pela Portaria 2.715, de 17 de novembro de 2011.

II – A PNAN tem por base estrita as ações voltadas para a problemática da desnutrição infantil e materna.

III - Este documento é uma ação governamental, que prioriza a política governamental de combate à fome.

IV – A PNAN tem como fio condutor o direito institucional de garantia à alimentação e a segurança alimentar e nutricional.

V – A PNAN possui três diretrizes programáticas.

- (A) Todas as alternativas estão corretas.
- (B) Todas as alternativas estão incorretas.
- (C) Apenas a alternativa II não possui nenhum dado incorreto.
- (D) Apenas as alternativas I e III estão corretas.
- (E) Apenas a alternativa IV e V estão corretas.

**QUESTÃO 44**

Sobre os caldos, é impertinente afirmar:

- (A) Os caldos são preparações culinárias líquidas, resultantes da cocção de alimentos até que as substâncias hidrossolúveis tenham sido extraídas.
- (B) Os caldos são geralmente constituídos de substâncias purinas e minerais.
- (C) O valor nutritivo de um caldo é determinado pelo tempo de cocção.
- (D) Glace de viande é obtido pela cocção prolongada das partes gelatinosas de ossos e carnes de vaca e vitela.
- (E) A adição de um caldo acentua o sabor e o aroma de uma preparação.

**QUESTÃO 45**

Uma das diretrizes programáticas da Política Nacional de Alimentação e Nutrição é a garantia de segurança e qualidade dos alimentos. Alguns dos pontos defendidos por meio desta diretriz foram elencados a seguir. No entanto, há uma alternativa que não condiz com a referida diretriz, assinale-a:

- (A) Para garantir a segurança e qualidade dos alimentos será ampliado e aperfeiçoado o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan), de modo a agilizar seus procedimentos e estender sua cobertura a todo o país.
- (B) O redirecionamento e o fortalecimento das ações de vigilância sanitária serão focos de atenção especial na busca de garantia da segurança e da qualidade dos produtos e da prestação de serviços na área de alimentos.
- (C) Será buscada a modernização dos instrumentos de fiscalização, com adoção de medidas de controle e segurança na produção e na prestação de serviços na área de alimentos, visando, dentre outras coisas, a prevenção de doenças transmissíveis por alimentos.
- (D) No setor de articulação intersetorial, buscar-se-á, ainda, a compatibilização dos procedimentos de vigilância sanitária, desenvolvidos pelo setor de saúde.
- (E) Considerando-se o cenário de descentralização, deverá ser dada prioridade às ações de vigilância sanitária dos alimentos por meio de incentivos financeiros específicos.

**QUESTÃO 46**

“Ao realizar a análise bioquímica de um metabólito que reflete a biodisponibilidade de determinado nutriente, considerando uma metodologia adequada e validada, pode-se utilizar esse resultado como um dado objetivo e mais preciso para avaliar o estado nutricional” (Rossi, 2024). Dentro dessa sistemática, é possível classificar os diferentes tipos de biomarcadores em quatro grupos, de acordo com a natureza da sua aplicação. A seguir, foram apontados esses grupos, afora:

- (A) Recuperação
- (B) Manutenção
- (C) Preditivos
- (D) Concentração
- (E) Repleção

**QUESTÃO 47**

Para avaliar o estado nutricional, empregando o método antropométrico, aplicam-se alguns conceitos importantes. Assim, qual dos conceitos a seguir refere-se à combinação de duas medidas antropométricas (p. ex., massa corporal e estatura) ou entre uma medida antropométrica e uma medida demográfica (p. ex., massa corporal para idade, estatura para idade)?

- (A) Variável
- (B) Índice
- (C) Indicadores
- (D) Valores de referência
- (E) Pontos de corte

**QUESTÃO 48**

A seguir foram destacados alguns aspectos relativos à nutrição concernente à adolescente. Porém há um aspecto impreciso em uma das alternativas, assinale-a:

- (A) As grandes alterações de crescimento e maturação sexual marcam esta faixa etária, na qual, no período de 10 a 19 anos, o indivíduo ganha 20% da estatura e 50% do peso final que terá quando adulto.
- (B) A adolescência é uma etapa de transição, logo os parâmetros de avaliação nutricional não seguem critérios análogos aos da infância nem da fase adulta.
- (C) O acompanhamento das curvas de crescimento constitui o melhor instrumento técnico para medir, monitorar e avaliar o crescimento até 19 anos, independentemente de origem étnica, situação socioeconômica ou tipo de alimentação.
- (D) As curvas da OMS de 2007 são adotadas pelo Ministério da Saúde do Brasil como referência para diagnosticar magreza, sobrepeso e obesidade em crianças com mais de 5 anos.
- (E) O índice de massa corporal (IMC) é calculado (peso em quilos, dividido pela altura em metros ao quadrado) e inserido em uma curva de acordo com a idade. Esse indicador proporciona continuidade ao atingir a faixa etária adulta para o diagnóstico nutricional.

**QUESTÃO 49**

O Código de Ética do Nutricionista não é um documento acabado, estando sempre em construção, uma vez que tem o intuito de nortear a conduta e a atuação do nutricionista no contexto contemporâneo. Assim, destaque a asserção que traz um erro conceitual.

- (A) A elaboração do código atual é marcada por um processo participativo e democrático que envolveu um número expressivo de profissionais na construção das condutas técnicas, políticas e ética para o exercício profissional.
- (B) A realização de prática baseada em evidências científicas é ratificada pelo referido código.
- (C) O Código de Ética do Nutricionista estabelece normas técnicas para o exercício da profissão, normatizando as ações que correspondem a uma boa atuação, contemplando a realidade que se apresenta aos profissionais.
- (D) O referido documento traz nos seus princípios fundamentais a necessidade de o nutricionista conhecer e pautar sua atuação nos princípios universais dos direitos humanos e da bioética, na Constituição Federal e nos preceitos éticos.
- (E) Por meio do Código de Ética do Nutricionista reflete-se a abrangência e a visibilidade da Nutrição, além de orientar acerca dos direitos e deveres dos profissionais que atuam na área.

**QUESTÃO 50**

Um dos aspectos da terapia nutricional enteral refere-se à classificação das fórmulas enterais. Uma forma oligomérica/semielementares possui qual das especificações abaixo?

- (A) Quantidade de proteínas igual ou superior a 20% do valor energético total.
- (B) Densidade calórica superior a 1,2 kcal/ml e 2 kcal/ml.
- (C) Macronutrientes encontram-se sob sua forma parcialmente hidrolisada.
- (D) Macronutrientes encontram-se sob sua forma intacta.
- (E) Quantidade de proteínas maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total.

