

CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DO CARGO DE NUTRICIONISTA

NOME DO CANDIDATO:	NÚMERO DE INSCRIÇÃO:
--------------------	----------------------

VOCÊ RECEBEU DO FISCAL DE SALA ESTE CADERNO DE QUESTÕES DA PROVA OBJETIVA:	O candidato estará sujeito à ELIMINAÇÃO do concurso nas seguintes situações:
<p>1. Verifique se o mesmo corresponde à sua opção de cargo, caso contrário, comunique tal fato imediatamente ao Fiscal de Sala, pois não serão aceitas reclamações posteriores.</p> <p>2. Para cada questão existe apenas UMA única alternativa adequada.</p> <p>3. O candidato deverá permanecer obrigatoriamente em sala, por questões de segurança, durante o período mínimo de 30 (TRINTA) minutos após o início da prova.</p> <p>4. O tempo disponível para a realização da prova corresponde a 03 (três) horas, intervalo este que compreende não só a resolução das questões objetivas, mas também o preenchimento da Cartão de Resposta.</p> <p>5. Reserve pelo menos os 20 minutos finais para marcar seu Cartão de Resposta.</p> <p>6. Os rascunhos e as marcações assinaladas no presente Caderno de Questões não serão considerados na avaliação.</p> <p>7. Após 2 (duas) horas do início das provas, o candidato poderá levar o caderno de questões.</p> <p>8. A saída do prédio deverá ser em silêncio, pois não será permitida a permanência de nenhum candidato após o término da prova, nem qualquer aglomeração nos corredores ou arredores do prédio da realização das provas.</p>	<p>1. Ausentar-se da sala em que se realiza a prova levando consigo a qualquer horário o Cartão de Resposta ou o Caderno de Questões caso saia antes de 2h de prova.</p> <p>2. Utilizar-se, durante a realização da prova, de máquinas e/ou relógios de calcular, Smartwatch bem como rádios gravadores, “headphones”, telefones celulares ou fonte de consulta de qualquer espécie, descritos ou não no edital.</p> <p>3. Comunicar-se com qualquer outro candidato.</p> <p>4. Deixar de assinar o Cartão de Resposta.</p> <p>5. Faltar com o devido respeito ante a autoridade do Fiscal de Sala ou qualquer outro membro da aplicação do concurso.</p> <hr/> <p>Divulgação das provas e do gabarito preliminar:</p> <p>"Prezado(a) candidato(a), todas as informações essenciais do concurso estarão disponíveis de forma prática e acessível através do QR Code abaixo, que o levará a página relativa ao Concurso em nosso site. Fique atento(a) e utilize o código para obter detalhes sobre o Gabarito, Editais de Convocação para Provas Práticas ou Provas de Títulos (quando for o necessário para o cargo), Homologação, datas para entrega de documentação e demais instruções para o seu sucesso nessa jornada rumo à aprovação. Boa sorte!"</p> <div style="text-align: right;">  </div> <p style="text-align: center;">www.facetconcursos.com.br</p>

Ao terminar a prova **em tempo inferior a 02 (duas) horas**, chame o fiscal de sala, verifique se assinou corretamente e preencheu o Cartão de Resposta. **DEVOLVA** todo o material junto com esse Caderno de Questões, sendo permitido apenas destacar nesta 1ª folha do Caderno de Questões esta fita de respostas, onde nela o candidato deverá anotar o rascunho do seu gabarito.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

CONCURSO PÚBLICO PARA
PROVIMENTO DO CARGO DE

NUTRICIONISTA

PORTUGUÊS

Leia o texto adiante e, em seguida, responda:

As palavras e o tempo
(Cristovão Tezza)

Ao chegar criança em Curitiba, em 1961, meu primeiro choque foi linguístico: um vendedor de rua oferecia “dolé”. Para quem não sabe, era picolé. O nome “dolé” me soava tão estranho que só a custo parecia se encaixar naquele objeto que eu sempre conhecera como “picolé”. Os anos se passaram e os dolés sumiram. A última vez que os vi foi nas ruínas de uma parede no litoral, onde se podia ler em letras igualmente arruinadas pelo tempo: “Fábrica de dolés”. Com o tempo, as estranhezas linguísticas vão ganhando outro contorno, mas sempre com a marca que o tempo vai deixando nas formas da língua. Lembro que, pouco a pouco, comecei a ouvir pessoas dizendo “emprestei do Fulano”, quando para meus ouvidos o normal seria “peguei emprestado do Fulano”; ou então emprestamos a ele. “Emprestar” só poderia ser “para alguém”; o contrário seria “pedir emprestado”. Mas em poucos anos o estranho passou a ser “pedir emprestado”, e a nova forma foi para o Houaiss. Um linguista diria que se trata de uma passagem sutil de formas analíticas para formas sintéticas. Quando o telefone começou a se popularizar, também se popularizou a forma “telefonar na tua casa”; assim, “eu telefono na casa do João” não significa ir até a casa do João para usar o telefone dele, que no início parecia a única interpretação possível, mas sim telefonar para a casa dele. E, com a multiplicação do dinheiro de plástico, pagar a conta com o cartão de crédito se transformou sub-repticiamente em pagar a conta no cartão de crédito, o que sempre me pareceu esdrúxulo. Bem, sem dinheiro para pagar à vista, a gramática não importa mesmo, e vamos pagando no cartão.

A língua não para, mas seus movimentos nunca são claramente visíveis, assim como jamais conseguimos ver a grama crescer – súbito parece que ela já foi trocada por outra. O advento da informática e dos computadores é um manancial sem fim de palavras e expressões novas, ou expressões velhas transmutadas em outras. Um dos fenômenos mais interessantes, e de rápida consolidação, foi também a criação de verbos para substituir expressões analíticas. “Priorizar” ou “disponibilizar”, que parecem tão comuns, com um jeito de que vieram lá do tempo de Camões, na verdade não terão mais de vinte anos – e também já estão no Houaiss. Na antiqüíssima década de 1980, dizíamos

“dar prioridade a” e “tornar possível”. Bem, as novas formas ainda têm uma aura tecnocrática. Em vez de “disponibilizar os sentimentos”, preferimos ainda “abrir o coração”. Mas outras novidades acertam na veia: “deletar” entrou definitivamente no dia a dia das pessoas. Já ouvi gente confessar “deletei ela da minha vida”.

Piorou a língua? De modo algum. A língua continua inculta e bela como sempre, como queria o poeta. Ela sempre adiante – nós é que envelhecemos, e, às vezes, pela fala, parecemos pergaminhos de um tempo que passou.

20/09/2011

TEZZA, Cristovão, *Um operário em férias*, organização e apresentação Christian Schwartz; ilustrações Benett. – Rio de Janeiro: Record, 2013.

1. As declarações adiante se reportam aos **aspectos semânticos estabelecidos entre o título do texto e o texto**, propriamente, no entanto uma delas está **INCORRETA**. Assinale-a:

- Ⓐ As palavras do título remetem a significações contidas no texto.
- Ⓑ O caráter flexível e dinâmico de uma língua é referenciado, tanto no título quanto no conteúdo do texto.
- Ⓒ O título, semanticamente, não tem condiz com o conteúdo da argumentação do texto.
- Ⓓ Há indicações semânticas expressas no texto que são remetidas pelo título.
- Ⓔ O termo “tempo”, presente no título, tem convergência de sentido com as mudanças operadas em uma língua, com o passar dos anos.

2. Considerando o texto em sua totalidade, podemos afirmar que ele, **predominantemente**, é:

- Ⓐ panfletário
- Ⓑ jornalístico
- Ⓒ narrativo
- Ⓓ dissertativo
- Ⓔ descritivo

3. Dadas as assertivas:

- I. Uma língua é dinâmica e, com o passar do tempo, pode apresentar evoluções e mudanças.
- II. Os falantes de uma língua, que já se acostumaram com sua natureza mutável, nunca se surpreendem com as transformações que nela ocorrem.

III. As mudanças operadas em uma língua, resultantes de sua dinamicidade, a tornam menor, irreversivelmente, como código de linguagem.

Está(Estão) correta(s) a(s) seguinte(s) assertiva(s):

- Ⓐ I e II
- Ⓑ I e III
- Ⓒ I, apenas
- Ⓓ III, apenas
- Ⓔ todas

4. As afirmações adiante se referem ao **conteúdo do texto**, mas pode ser que uma ou outra (ou algumas) não esteja(m) em consonância com ele. Coloque **V para Verdadeiro e F para Falso** e, em seguida, indique a sequência **CORRETA**:

- () O tempo vai deixando as suas marcas nas formas da língua.
- () A linguística registra algumas línguas que preservaram sua originalidade, e mantiveram-se imunes ao tempo.
- () Quando afirmamos que uma nova forma "foi para o Houaiss", queremos dizer que essa nova forma foi dicionarizada.
- () As pessoas nem sempre conseguem perceber os movimentos de mudança que acontecem em uma língua.

- Ⓐ V F V V
- Ⓑ V V V V
- Ⓒ F F V V
- Ⓓ V F F V
- Ⓔ V V F V

5. Marque a opção **CORRETA**, de acordo com o texto:

- Ⓐ As novas formas resultantes de mudanças em uma língua não geram estranhezas linguísticas.
- Ⓑ Com o passar dos anos, no universo da informática, as expressões permanecem sempre as mesmas.
- Ⓒ O verbo "deletar", por soar estranho, acabou não sendo incorporado ao dia a dia de fala das pessoas.
- Ⓓ O passar dos anos faz uma língua permanecer estática, original e fiel às suas origens.
- Ⓔ A língua se renova e transmuda-se, enquanto nós, falantes dela, envelhecemos.

6. Leia e responda: "Mas em poucos anos o estranho passou a ser "pedir emprestado", e **a nova forma foi para o Houaiss**." Quando uma forma da língua "**vai para o Houaiss**" significa que essa forma se tornou dicionarizada, passou a integrar o repertório vocabular de um determinado idioma. Um dicionário tem a peculiaridade de apresentar diversas palavras cujos significados são explicados por outras palavras; ou seja, o código linguístico é usado para explicar o mesmo código linguístico. Quando isso ocorre, que **função da linguagem** é predominante?

- Ⓐ metalinguística
- Ⓑ poética
- Ⓒ referencial
- Ⓓ fática
- Ⓔ conativa

7. Esse texto é uma crônica escrita por alguém, o cronista, que a utiliza para produzir e transmitir o conteúdo de uma mensagem. Estamos diante de um exemplo de **processo de comunicação**, que é composto por alguns elementos. No caso específico dessa crônica, aponte o **elemento da comunicação** que figura como **receptor da mensagem**:

- Ⓐ referente
- Ⓑ língua portuguesa
- Ⓒ livro
- Ⓓ jornal
- Ⓔ leitor

8. Leia e responda: "E, com a multiplicação do dinheiro de plástico, pagar a conta com o cartão de crédito se transformou **sub-repticiamente** em pagar a conta no cartão de crédito" Dê a **classe gramatical** do termo sublinhado:

- Ⓐ pronome
- Ⓑ advérbio
- Ⓒ verbo
- Ⓓ substantivo
- Ⓔ adjetivo

9. Leia e responda: "... quando para meus ouvidos **o normal** seria "peguei emprestado do Fulano"; ou então emprestamos a ele." De acordo com as normas gramaticais relativas ao **processo de formação de palavras**, identifique o tipo de processo que se aplica ao **termo destacado**:

- Ⓐ derivação parassintética
- Ⓑ derivação regressiva
- Ⓒ derivação imprópria
- Ⓓ composição por justaposição
- Ⓔ composição por aglutinação

A passagem abaixo servirá de base para as **próximas questões 10 e 11**:

"**A língua** não para, mas seus movimentos nunca são claramente **visíveis**, assim como jamais conseguimos ver a grama crescer – súbito parece que ela já foi trocada por outra."

10. Dê a classe gramatical de **visíveis**:

- Ⓐ substantivo
- Ⓑ pronome
- Ⓒ advérbio
- Ⓓ adjetivo
- Ⓔ interjeição

11. Dê a função sintática de "A língua":

- (a) adjunto adnominal
- (b) sujeito
- (c) objeto direto
- (d) objeto indireto
- (e) aposto

12. Releia e responda: "um vendedor de rua oferecia "dolé". Qual a **função sintática** exercida pela **palavra grifada**?"

- (a) adjunto adverbial
- (b) adjunto adnominal
- (c) sujeito
- (d) objeto direto
- (e) objeto indireto

13. Releia e responda: "E, com a multiplicação do dinheiro de plástico, pagar a conta com o cartão de crédito se transformou sub-repticiamente em pagar a conta no cartão de crédito, o que sempre me pareceu esdrúxulo." Do **ponto de vista semântico**, as **duas expressões sublinhadas** mantêm entre si uma relação de:

- (a) sinonímia
- (b) antonímia
- (c) paronímia
- (d) homonímia
- (e) polissemia

14. Releia e responda: "Com o tempo, as estranhezas linguísticas vão ganhando outro contorno, mas sempre com a marca que o tempo vai deixando nas formas da língua." O **conectivo destacado**, entre a construção que introduz e a que o antecede, estabelece uma relação de:

- (a) condição
- (b) tempo
- (c) finalidade
- (d) negação
- (e) adversidade

15. Releia e responda: "O advento da informática e dos computadores é um manancial sem fim de palavras e expressões novas,..." Classifique o **período** dessa construção:

- (a) período composto por subordinação
- (b) período composto por coordenação e subordinação
- (c) período simples, oração absoluta
- (d) período composto por coordenação
- (e) frase nominal

ESPECÍFICA

16. A água é fundamental para os processos de digestão, absorção e excreção. Ela também exerce uma função primordial na estrutura e funcionamento do sistema circulatório e funciona como meio de transporte para nutrientes e todas as substâncias do corpo. As alterações no conteúdo de água são observadas pelos barorreceptores no sistema nervoso central, que geram um feedback ao hipotálamo, que está próximo aos centros que regulam qual hormônio antidiurético?

- (a) Vasopressina
- (b) Angiotensina
- (c) Aldosterona
- (d) Tiroxina
- (e) Triiodotironina

17. Quanto aos biomarcadores inflamatórios, assinale com V as opções verdadeiras, e com F as falsas:

- () A proteína C reativa (PCR) é necessária para indicar quando o período hipermetabólico da resposta inflamatória diminui.
- () A Proteína C reativa ultrasensível (PCR-us) é uma medida sensível da inflamação crônica notada em pacientes com aterosclerose e outras doenças crônicas.
- () Tanto a PCR quanto a PCR-us são marcadores não específicos e exprimem inflamação de qualquer tipo.
- () Apesar da sua função exata não estar clara, a PCR aumenta nos estágios iniciais de estresse agudo – geralmente dentro de 10-12 horas após uma cirurgia ou outro traumatismo. As concentrações de PCR podem aumentar em até 500 vezes, a depender da intensidade da resposta ao estresse.
- () Quando as concentrações de PCR começam a diminuir, o paciente entrou no período catabólico da resposta inflamatória e uma terapia nutricional mais intensiva poderá trazer benefícios. É primordial uma avaliação e acompanhamento contínuo para verificar alterações no estado nutricional.

Assinale a alternativa CORRETA:

- (a) F- V- F- F- V
- (b) V- F- V- F- F
- (c) V- V- V- F- V
- (d) V- V- V- F- F
- (e) V- V- V- V- F

18. Esta é responsável por cerca de 60% das proteínas séricas totais. Conduz os principais componentes do sangue, hormônios, enzimas, medicamentos, minerais, íons, ácidos graxos, aminoácidos e metabólitos. Todavia, sua função primordial é manter a pressão coloidosmótica, além de suprir aproximadamente 80% da pressão coloidosmótica do plasma. Esta tem meia-vida de 18 a 21 dias e,

portanto, não reflete a ingestão atual de proteínas. De qual proteína a questão se refere?

- Ⓐ Transtirretina
- Ⓑ Albumina
- Ⓒ Proteína ligadora de retinol
- Ⓓ Transferrina
- Ⓔ Globina

19. A anemia é uma condição definida pela diminuição no número de eritrócitos por unidade de volume de sangue ou por uma redução na hemoglobina do sangue para abaixo das concentrações das necessidades fisiológicas. Esta não é uma doença, mas sim um sintoma de condições variadas, incluindo a perda extensiva de sangue, excesso de destruição de células vermelhas ou redução da formação dessas células. Quanto aos fatores que envolvem a anemia, assinale com V as opções VERDADEIRAS e com F as FALSAS:

- () Anemias relacionadas a um volume corpuscular médio inferior a 80 fl (femtolitros) são definidas como microcíticas; aquelas com valores entre 80 e 99 fl são chamadas de normocíticas; e aquelas associadas a valores iguais ou superiores a 100 fl denominam-se macrocíticas.
- () A anemia microcítica é mais comumente relacionada a deficiência de ferro e vitamina B6, à medida que a anemia macrocítica normalmente é ocasionada por eritropoiese deficiente por diversas causas, como por exemplo, pela insuficiência de folato ou vitamina B12.
- () A anemia normocítica está relacionada à anemia das doenças crônicas e inflamatórias (ADC). Esse tipo de anemia está associado a doenças reumatológicas, insuficiência cardíaca crônica, infecção crônica, câncer, lesão tecidual grave, fraturas múltiplas e doença de Hodgkin.
- () A anemia normocítica ou a macrocítica podem ser ocasionadas por perda sanguínea crônica ou aguda, como em decorrência de cirurgia recente, lesão ou teste de fezes positivo para sangue oculto.
- () Anemias macrocíticas compreendem a anemia megaloblástica ou anemia por deficiência de vitamina B12 e vitamina B6, e a anemia perniciosa ou anemia por deficiência de folato.

Assinale a alternativa CORRETA:

- Ⓐ V- V- V- F- V
- Ⓑ V- F- V- V- F
- Ⓒ V- F- V- F- F
- Ⓓ F- F- V- V- V
- Ⓔ F- F- V- V- F

20. Este método de obtenção de dados de ingestão dietética é rápido e fácil de ser aplicado, e possibilita um panorama geral do que é ingerido pelo indivíduo. Em contrapartida, para ser eficiente, necessita de habilidades de entrevista e requer de uma boa memória do paciente, sendo necessário

que este também tenha conhecimento do tamanho das porções ingeridas. Também possui como limitação a dificuldade em definir se o dia que está sendo descrito representa o consumo habitual de um indivíduo, bem como a propensão deste de superestimar ou subestimar o consumo alimentar. Logo, a depender desses fatores, pode não representar o consumo usual do indivíduo. De qual método a questão se refere?

- Ⓐ Análise de ingestão de nutrientes
- Ⓑ Recordatório de 24 horas
- Ⓒ Questionário de frequência alimentar
- Ⓓ Diário alimentar
- Ⓔ Registro alimentar habitual

21. O modelo de Ingestões dietéticas de referência (DRI) amplia as quotas diárias recomendadas (QRD) anteriormente, que destacavam apenas os níveis de nutrientes para as populações saudáveis para prevenir as doenças por deficiência. Logo, para acompanhar os avanços científicos na dieta e saúde durante todo o ciclo da vida, o modelo de DRI passou a incluir quatro pontos de referência: Ingestão adequada (AI), Necessidade média estimada (EAR), Quota diária recomendada (RDA) e Nível de ingestão máxima tolerável (UL). Desta forma, assinale as opções abaixo de forma CORRETA:

1. Nível de ingestão máxima tolerável (UL)
2. Ingestão adequada (AI)
3. Quota diária recomendada (RDA)
4. Necessidade média estimada (EAR)

- () É uma recomendação de nutrientes embasada em estimativas de médias de nutrientes, estabelecidas experimentalmente ou por meio de observações de um grupo (ou grupos) de pessoas saudáveis quando não estão disponíveis evidências científicas suficientes para se calcular as RDA ou uma EAR.
- () É a quantidade de um nutriente com a qual cerca da metade dos indivíduos teria suas necessidades atendidas e metade não teria. Esta deve ser empregada para avaliar a adequabilidade nutricional das populações, mas não de indivíduos.
- () Esta expressa a quantidade de um nutriente necessária para atender as necessidades de quase todos os indivíduos (97% a 98%) de uma população saudável para os quais ela foi desenvolvida. Esta para um nutriente deve servir como uma meta de ingestão para os indivíduos, não como uma referência para a adequabilidade de dietas de populações.
- () Este foi estipulado para muitos nutrientes para diminuir o risco de efeitos adversos ou tóxicos do consumo de nutrientes em formas concentradas – isoladamente ou em combinação com outros (não no alimento) – ou por enriquecimento e fortificação.

Assinale a alternativa que possui a associação CORRETA:

- Ⓐ 2- 3- 4- 1
- Ⓑ 2- 4- 3- 1
- Ⓒ 3- 2- 4- 1
- Ⓓ 4-2- 3 - 1
- Ⓔ 1- 4- 3- 2

22. Esta estratégia pode ser usada para auxiliar os indivíduos a desenvolver habilidades para alcançar hábitos alimentares mais saudáveis. No lugar de colaborar para determinar o que mudar, ela ajuda a reconhecer como modificar o pensamento, o comportamento e a comunicação. Esta pode ser empregada para o tratamento da obesidade a fim de promover e impulsionar o autocuidado entre os pacientes ou para o manejo de doenças crônicas como diabetes *mellitus* ou doença cardiovascular. O processo desta estratégia é prático, orientado para a ação e dirigido para o alvo. De qual estratégia de educação e aconselhamento para mudança comportamental a questão se refere:

- Ⓐ Terapia cognitivo-comportamental (TCC)
- Ⓑ Teoria do comportamento planejado (TCP)
- Ⓒ Entrevista motivacional (EM)
- Ⓓ Modelo de crenças em saúde (MCS)
- Ⓔ Teoria social cognitiva (TSC)

23. De acordo com o preconizado pelas Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial (HA)(Barroso et al., 2020), assinale a alternativa INCORRETA:

- Ⓐ Estima-se que o consumo excessivo de álcool seja responsável por cerca de 10-30% dos casos de HA e por aproximadamente 6% da mortalidade de todas as causas no mundo. Para os consumidores de álcool, a ingestão de bebida alcoólica deve ser limitada a 30 g de álcool/dia. Esse limite deve ser reduzido à metade para homens de baixo peso, mulheres e indivíduos com sobrepeso e/ou triglicerídeos elevados
- Ⓑ A obesidade geral e a obesidade abdominal foram associadas ao aumento do risco de HA. Por outro lado, a diminuição do peso promove a diminuição da pressão arterial (PA) tanto em indivíduos normotensos quanto em hipertensos. Ser "o mais magro possível" dentro da faixa da normalidade do IMC pode ser a melhor sugestão com relação à prevenção primária da HA.
- Ⓒ Recomenda-se que a ingestão de sódio seja limitada a aproximadamente 2 g/dia (equivalente a cerca de 5 g de sal por dia) na população em geral. Há várias propostas de dietas para a prevenção da HA, que também favorecem o controle dos hipertensos e contribuem para a saúde como um todo. Tem destaque, nesse sentido, a dieta DASH e suas variantes (baixa quantidade de gordura, mediterrânea, vegetariana/vegana, nórdica, baixo teor de carboidratos etc.). Os benefícios são ainda maiores quando ocorre em conjunto a redução de ingestão de sódio.

- Ⓓ A suplementação de potássio constitui-se em uma alternativa segura, sem importantes efeitos adversos, com impacto modesto, mas significativo na PA, e pode ser recomendada para a prevenção do aparecimento da HA. Uma ingestão adequada de potássio, na ordem de 90 a 120 mEq/dia, pode acarretar uma diminuição de 5,3 mmHg na pressão arterial sistólica e 3,1 mmHg na pressão arterial diastólica.
- Ⓔ As substâncias cuja suplementação tem alguma evidência de discreta redução da PA são: vitamina C, peptídeos bioativos derivados de alimentos, alho, fibras dietéticas, linhaça, chocolate amargo (cacau), soja, nitratos orgânicos e ômega 3. Já uma redução bem significativa na PA pode ser observada com a suplementação de magnésio, vitaminas combinadas, chá e coenzima Q10.

24. De acordo com o preconizado pela Diretriz da Sociedade Brasileira de Diabetes (2022), qual a quantidade de fibras dietéticas é recomendada para melhorar o controle glicêmico e atenuar a hiperglicemia pós- prandial em adultos com Diabetes tipo 2?

- Ⓐ 10g/100 kcal, com um mínimo de 20 g por dia.
- Ⓑ 12g/100 kcal, com um mínimo de 20 g por dia.
- Ⓒ 14g/100 kcal, com um mínimo de 25 g por dia.
- Ⓓ 15g/100 kcal, com um mínimo de 30 g por dia.
- Ⓔ 20g/100 kcal, com um mínimo de 35 g por dia.

25. O Código de Ética e de Conduta do Nutricionista representa uma efetiva ferramenta de orientação para que a atuação do nutricionista seja embasada pela ética e que sua prática seja exercida em concordância com as diversas circunstâncias da realidade em que atua, sempre em benefício da sociedade. Logo, de acordo com o previsto no Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, assinale a alternativa INCORRETA:

- Ⓐ É direito do nutricionista alterar a conduta profissional determinada por outro nutricionista caso tal medida seja necessária para benefício de indivíduos, coletividades ou serviços, registrando as alterações e justificativas de acordo com as normas da instituição, e sempre que possível informar ao responsável pela conduta.
- Ⓑ É dever do nutricionista realizar em consulta presencial a avaliação e o diagnóstico nutricional de indivíduos sob sua responsabilidade profissional. Parágrafo único: Avaliação e orientação nutricional também podem ser realizadas de forma não presencial.
- Ⓒ É vedado ao nutricionista utilizar o valor de seus honorários, promoções e sorteios de procedimentos ou serviços como forma de publicidade e propaganda para si ou para seu local de trabalho.
- Ⓓ É vedado ao nutricionista, mesmo com autorização concedida por escrito, divulgar imagem corporal de si ou de terceiros, atribuindo resultados a produtos, equipamentos, técnicas, protocolos, pois podem

não apresentar o mesmo resultado para todos e oferecer risco à saúde.

- Ⓔ É vedado ao nutricionista supervisor, preceptor ou docente orientador permitir ou se responsabilizar por realização de estágio em instituições e empresas, públicas ou privadas, que não disponham de nutricionista no local.

26. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) tem como propósito a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição. São diretrizes da PNAN, EXCETO:

- Ⓐ Participação e Controle Social
- Ⓑ Qualificação da Força de Trabalho
- Ⓒ Inspeção e controle dos alimentos e água
- Ⓓ Pesquisa, Inovação e Conhecimento em Alimentação e Nutrição
- Ⓔ Cooperação e articulação para a Segurança Alimentar e Nutricional.

27. A antropometria consiste na obtenção de medidas físicas de um indivíduo que irão refletir sobre o crescimento e o desenvolvimento deste. Também são relevantes para avaliar a supernutrição ou a subnutrição do indivíduo, e podem ser empregadas para monitorar os efeitos das intervenções nutricionais. Com relação às medidas antropométricas, assinale a alternativa INCORRETA:

- Ⓐ As medidas de altura podem ser obtidas de forma direta ou indireta. O método direto inclui uma haste de medida, ou estadiômetro, e o indivíduo deve estar apto a ficar em pé ou reclinado reto. Os métodos indiretos abrangem medidas de altura do joelho, envergadura dos braços ou altura recumbente usando uma fita métrica, e podem ser estas alternativas para aqueles que não conseguem ficar em pé ou ficar em pé retos.
- Ⓑ O peso é outra medida fundamental de ser aferida. Este também possibilita uma estimativa grosseira dos estoques totais de gordura e músculo. Para aqueles que são obesos ou que possuem edema, o peso sozinho dificulta a avaliação do estado nutricional geral.
- Ⓒ A proporção de circunferência entre cintura e quadril (PCQ) avalia o risco cardiovascular um pouco melhor do que o índice de massa corporal (IMC). Valor de 0,7 ou maior indica risco em mulheres e 1,0 ou mais indica risco em homens.
- Ⓓ A medida de espessura de dobra cutânea é uma forma de se avaliar a quantidade de gordura corporal em um indivíduo. Ela é prática nos estabelecimentos clínicos, apesar de sua eficácia depender da precisão da técnica de medidas e da repetição destas com o passar do tempo. Se forem

ocorrer mudanças, elas levam de 3 a 4 semanas para se desenvolverem.

- Ⓔ A circunferência da cintura consiste na medida da distância ao redor da menor área abaixo da caixa torácica e acima do umbigo e deve-se utilizar uma fita métrica não elástica para obtê-la. Um valor maior do que 102 cm para homens e maior do que 88 cm para mulheres é um fator de risco independente para doença.

28. Em relação à Mini avaliação Nutricional (MAN), assinale a alternativa INCORRETA:

- Ⓐ Este é um método prático e seguro para avaliar o estado nutricional de pacientes idosos.
- Ⓑ Esta ferramenta é composta por uma seção de triagem e uma seção de avaliação.
- Ⓒ A seção de triagem inclui perguntas associadas à ingestão de alimentos, perda de peso, mobilidade, estresse e condição neuropsicológica.
- Ⓓ Na seção da triagem nutricional também deve-se calcular o IMC do paciente.
- Ⓔ Na MAN deve ser aferida a circunferência braquial, circunferência da panturrilha e circunferência da coxa do paciente para auxiliar no diagnóstico nutricional.

29. No que diz respeito à circunferência do braço (CB), assinale a alternativa INCORRETA:

- Ⓐ A circunferência do braço (CB) é mensurada em centímetros na metade da distância entre o processo acromiário da escápula e o processo olécrano na ponta do cotovelo.
- Ⓑ A associação da CB com as medidas de Dobra cutânea tricipital (DCT) possibilita a determinação indireta da área do músculo do braço (AMB) e da área de gordura do braço.
- Ⓒ Para calcular a AMB sem osso, para os homens um fator de 6,5 é subtraído da AMB, enquanto para as mulheres um fator de 10 é subtraído (Frisancho, 1984).
- Ⓓ A área de músculo (AMB) sem osso é um bom indicativo da massa corporal magra e das reservas de proteína esquelética.
- Ⓔ A AMB é significativa nas crianças em crescimento e na avaliação de uma provável desnutrição protéico-energética como consequência de enfermidade crônica, estresse, distúrbios alimentares, cirurgias múltiplas ou de uma dieta inadequada.

30. A circunferência da cabeça é uma medida padrão para a avaliação seriada do crescimento em crianças, bem como um indicador de anormalidades não nutricionais, devendo esta ser aferida a partir de qual idade?

- Ⓐ Do nascimento até os 12 meses e em qualquer criança cujo tamanho da cabeça esteja em consideração.

- ⒃ Do nascimento até os 18 meses e em qualquer criança cujo tamanho da cabeça esteja em consideração.
- ⒄ Do nascimento até os 24 meses e em qualquer criança cujo tamanho da cabeça esteja em consideração.
- ⒅ Do nascimento até os 36 meses e em qualquer criança cujo tamanho da cabeça esteja em consideração.
- ⒆ Do segundo mês de vida até os 36 meses e em qualquer criança cujo tamanho da cabeça esteja em consideração.

31. A perda de peso pode indicar a desidratação, como também podem indicar uma incapacidade iminente de atingir as necessidades nutricionais, podendo assim apontar um risco nutricional. A porcentagem de perda de peso é demasiadamente sinalizadora da extensão e da severidade da enfermidade de um indivíduo. A fórmula de *Blackburn* (1977) é útil para a determinação da porcentagem da perda de peso recente. Logo, as porcentagens para considerar uma perda de peso como SEVERA são:

- Ⓐ Perda de peso de >3% em 1 mês, perda de >5% em 3 meses, perda de >7,5% em 6 meses
- Ⓑ Perda de peso de >4% em 1 mês, perda de >6% em 3 meses, perda de >8% em 6 meses
- Ⓒ Perda de peso de >5% em 1 mês, perda de >7,5% em 2 meses, perda de >10% em 4 meses
- Ⓓ Perda de peso >5% em 1 mês, perda de peso >7,5% em 3 meses, perda de peso > 10% em 6 meses
- Ⓔ Perda de peso de >5% em 1 mês, perda de >8,5% em 4 meses, perda de >10% em 6 meses

32. De acordo com o Instituto de Medicina (IOM, 2009), qual a recomendação de ganho de peso total durante toda a gestação para mulheres com Índice de Massa Corpórea (IMC) pré- gravídico menor que 18,5 kg/m²:

- Ⓐ 10,5- 13 kg
- Ⓑ 11,0-14,5 kg
- Ⓒ 12,7- 18,14 kg
- Ⓓ 16,7 - 20,5 kg
- Ⓔ 18,5- 24,0 kg

33. Na gravidez, as concentrações elevadas deste hormônio relaxam o músculo uterino para permitir o crescimento fetal, ao passo que reduz a motilidade gastrointestinal com reabsorção aumentada de água, que frequentemente resultará em um quadro de constipação. De qual hormônio a questão se refere?

- Ⓐ Prolactina
- Ⓑ Estrogênio
- Ⓒ Progesterona
- Ⓓ Oxitocina
- Ⓔ Hormônio luteinizante

34. A Associação Brasileira de Nutrologia (ABRAN) publicou a atualização de seu consenso (2022) sobre a recomendação do ácido docosaenoico (DHA) durante a gestação. Logo, segundo este consenso, para assegurar o consumo adequado e prevenir complicações na gestação e no parto, as mulheres devem ingerir quantos mg de DHA diariamente:

- Ⓐ 100 mg
- Ⓑ 150 mg
- Ⓒ 200 mg
- Ⓓ 350 mg
- Ⓔ 400 mg

35. É uma bactéria proveniente do solo cuja infecção se dá pela ingestão de alimentos de origem animal e de hortaliças cruas contaminadas. São possíveis fontes desta o leite cru, frutos do mar defumados, salsichas, patê, queijos moles, cortes de frios de balcão e carnes não cozidas. As gestantes demonstram 20 vezes mais chance do que os demais adultos saudáveis de serem infectadas por esta bactéria, sendo esta considerada uma causa conhecida de aborto espontâneo e meningite fetal e neonatal. De qual micro-organismo a questão se refere?

- Ⓐ *Listeria monocytogenes*
- Ⓑ *Acetobacter aurantius*
- Ⓒ *Bacillus cereus*
- Ⓓ *Helicobacter pylori*
- Ⓔ *Salmonella typhi*

36. O leite materno é o alimento mais completo que há para o bebê. Nos primeiros seis meses, ele possui tudo que o bebê necessita, inclusive água. Em momentos que a mãe não esteja presente e não possa oferecer o peito, recomenda-se que seja realizada a ordenha do leite para que este possa ser oferecido ao bebê por outra pessoa. Após a ordenha, qual a validade do leite materno quando conservado no freezer ou congelador?

- Ⓐ Até 12 horas
- Ⓑ Até 7 dias
- Ⓒ Até 10 dias
- Ⓓ Até 15 dias
- Ⓔ Até 30 dias

37. De acordo com o Departamento de Nutrologia da Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP), recomenda-se para recém nascidos a termo, a partir da primeira semana de vida até os 12 meses, incluindo os lactentes em aleitamento materno exclusivo, independentemente da região do país, a suplementação medicamentosa profilática de vitamina D na dose de:

- Ⓐ 200 UI
- Ⓑ 300 UI
- Ⓒ 400 UI
- Ⓓ 500 UI
- Ⓔ 600 UI

38. A partir dos 6 meses de vida, o aleitamento materno deve ser continuado, e novos alimentos devem ser introduzidos, com variedade de cores, sabores, texturas e cheiros, afinal, uma alimentação adequada e saudável é primordial para o crescimento e desenvolvimento da criança. Sendo assim, de acordo com o Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos (2021), assinale com V as alternativas VERDADEIRAS e com F as FALSAS em relação ao período de introdução alimentar:

- () Na fase inicial, a comida deverá ser ofertada amassada com garfo. Posteriormente, deve-se progredir para alimentos picados em pedaços pequenos, raspados ou desfiados, para que a criança aprenda a mastigá-los. Não se devem oferecer preparações líquidas e nem fazer uso de liquidificador, mixer ou peneira.
- () Desde do início a criança pode e deve ser alimentada com a mesma comida da família, desde que essa seja preparada com óleo vegetal em pequena quantidade, temperos naturais (como cebola, alho, salsa, coentro e demais ervas e especiarias) e sem uso de sal.
- () Até o primeiro ano de vida, frutas e bebidas não devem ser adoçadas com nenhum tipo de açúcar: branco, mascavo, cristal, demerara, açúcar de coco, xarope de milho, mel, melado ou rapadura.
- () Para assegurar à criança uma diversidade necessária de nutrientes, sempre que possível, monte o prato dela combinando um alimento de cada grupo: feijões; cereais ou raízes ou tubérculos; carnes ou ovos; legumes e verduras. Para os legumes e verduras, quando possível, pode-se incluir mais de um alimento desse grupo.
- () Após 6 meses de idade, além do leite materno, ofereça à criança alguma fruta no meio da manhã e no meio da tarde. Após 1 ano de idade, pode-se intercalar, ofertando, em alguns dias, um alimento do grupo dos cereais, raízes ou tubérculos no lugar da fruta, de acordo com o hábito da família.

Assinale a alternativa CORRETA:

- Ⓐ V- F- V- V- V
- Ⓑ V- V- F- V- V
- Ⓒ V- V- F- V- F
- Ⓓ V- F- F- V- V
- Ⓔ F- F- F- V- V

39. Quanto aos cuidados necessários para um correto descongelamento dos alimentos, para que esse permaneça sendo um alimento seguro para consumo, assinale a alternativa INCORRETA:

- Ⓐ Não se deve acelerar o descongelamento das carnes. Quando for necessário realizar o descongelamento dessas, este deve ser realizado lentamente na geladeira a 10° C ou em forno

microondas para utilização imediata. Elas só estarão prontamente descongeladas quando estiverem flexíveis e sem cristais de gelo.

- Ⓑ Não se deve deixar o alimento descongelando em temperatura ambiente ou mergulhado em água com o objetivo de acelerar o processo.
- Ⓒ Não se deve reutilizar o líquido formado no descongelamento.
- Ⓓ Nunca se deve descongelar e congelar novamente o mesmo alimento, incluindo carnes temperadas, pois, após o primeiro descongelamento a carne fica propensa ao crescimento bacteriano, devendo então, ser preparada rapidamente e consumida.
- Ⓔ Não se deve utilizar faca ou outros objetos pontiagudos de modo a apressar o descongelamento, pois pode danificar o funcionamento destes.

40. De acordo com a Instrução Normativa DIVISA/SVS nº 4 DE 15/12/2014, que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, a cocção por fritura deve seguir as devidas recomendações, EXCETO:

- Ⓐ Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 200°C. Estes, quando aquecidos encontram-se na faixa de 180°C a 200°C, com tolerância até 210°C.
- Ⓑ A reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer deve ser desprezado.
- Ⓒ Para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios para retirada de resíduos provenientes da fritura dos alimentos.
- Ⓓ O óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais, porque entope tubulações e provoca poluição.
- Ⓔ Óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser recolhidos ou destinados para reciclagem. Os Resíduos de óleo de fritura devem ser acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção.