



Nutricionista

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES A SEGUIR

- Os Cadernos de Prova de cada cargo possuem 4 tipos diferentes, sendo o conteúdo das questões o mesmo para todos, diferenciando-se apenas a ordem das questões e alternativas.
- Verifique acima o tipo do seu Caderno de Prova e preencha no cartão-resposta, em campo específico, o número correspondente ao tipo do seu Caderno de Prova.
- Cada questão da prova objetiva constitui-se de quatro alternativas, identificadas pelas letras A, B, C e D, das quais apenas uma é a resposta correta.
- Todas as respostas julgadas como corretas do Caderno de Prova deverão ser transportadas para o cartão-resposta, o qual será o único documento válido para a correção das provas objetivas e não será substituído em hipótese alguma.
- Faça o preenchimento do tipo de prova e da alternativa que julgar correta, conforme o exemplo a seguir: ●
- Confira se este Caderno de Prova corresponde ao cargo para o qual você se inscreveu e se o mesmo contém **20** questões, numeradas de **1 a 20**.
- Verifique no caderno de prova se faltam folhas, se a sequência de questões está correta e se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas. Não serão consideradas reclamações posteriores ao término da prova.
- Deixe sobre a carteira apenas documento de identificação, caneta esferográfica de tinta azul ou preta feita de material transparente e recipiente com água, sem qualquer etiqueta ou rótulo.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Ao terminar sua prova, entregue o cartão-resposta devidamente **preenchido e assinado** ao fiscal de sala e retire-se imediatamente do local de aplicação das provas.

TEMPO DE PROVA

- A prova objetiva terá duração máxima de **2h30min**, incluído o tempo para preenchimento do cartão-resposta.
- O candidato somente poderá retirar-se do local de prova após 30 minutos de seu início e poderá levar o caderno de provas.
- Os 3 (três) últimos candidatos somente poderão retirar-se da sala de prova simultaneamente e devem fazê-lo após o encerramento da ata de sala.

NÃO É PERMITIDO

- Folhear o Caderno de Prova antes da autorização do fiscal.
- Qualquer tipo de comunicação entre os candidatos durante a aplicação da prova, sob qualquer forma ou alegação.
- Qualquer tipo de consulta, seja por meio de recursos didáticos, elétricos ou eletrônicos.
- Sair da sala durante a realização da prova sem o acompanhamento de um fiscal.
- Uso do banheiro após entregar seu cartão-resposta.
- A permanência de candidatos no local de realização das provas após o término e a entrega do cartão-resposta.

Conhecimentos Específicos

Questão 01

No que se refere ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação aprovado pela Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, é CORRETO afirmar que:

- (A) Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação com a finalidade de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
- (B) Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam atividades de os lactários e bancos de leite humano.
- (C) Estabelece procedimento simplificado para mudanças de registro de produtos de higiene pessoal, cosméticos e perfumes.
- (D) Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

Questão 02

É de extrema importância que os procedimentos de higienização não interfiram nas propriedades nutricionais e sensoriais dos alimentos, mas garantam a preservação de sua pureza e suas características microbiológicas. Nesse contexto, a utilização de cuidados rigorosos de higienização, seguindo normas adequadas, favorece:

I.O controle de qualidade e viabiliza os custos de produção.

II.A satisfação dos consumidores e não oferece riscos à sua saúde.

III.O respeito às normas e padrões microbiológicos recomendados pela legislação vigente.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) II e III, apenas.
- (B) I, II e III.
- (C) I e III, apenas.
- (D) I e II, apenas.

Questão 03

A vitamina E consiste em um potente antioxidante da membrana celular, capaz de inibir a ação dos radicais livres e, dessa forma, prevenir a propagação da peroxidação lipídica. As fontes alimentares mais ricas em vitamina E são:

- (A) Leite e derivados, peixes gordurosos (como salmão, atum, cavala e sardinha) e vegetais de cor verde-escura.
- (B) Frutas cítricas (laranja, limão, tangerina, toranja) e Pimentões (especialmente o vermelho).
- (C) Amêndoas, as sementes de girassol e os óleos vegetais comestíveis.
- (D) Fígado, vegetais de cor laranja ou verde-escura e frutas de cor laranja e amarela.

Questão 04

Vários métodos podem ser utilizados para avaliar o consumo alimentar dos indivíduos. Sua validade e reprodutibilidade dependem muito da habilidade do investigador e da cooperação do investigado.

Fonte: Guia de nutrição: clínica no adulto / coordenação deste guia Lilian Cuppari. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

No que se refere aos métodos de avaliação do consumo alimentar, registre V para verdadeiro, e F, para falso, às afirmativas abaixo.

(__)O Recordatório de 24 horas consiste no método que propõe ao indivíduo recordar e descrever os alimentos e bebidas ingeridos no período prévio de 24 horas.

(__)O Registro alimentar estimado consiste no método, no qual o indivíduo registra sua ingestão usual com base em uma lista de diferentes alimentos e em sua frequência de consumo por dia, semana, mês ou ano.

(__)O Questionário de Frequência Alimentar consiste no método, no qual o indivíduo registra os alimentos e as bebidas ingeridos em um período determinado.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

- (A) V, V, V.
- (B) F, F, F.
- (C) V, F, F.
- (D) F, V, F.

Questão 05

O exame físico é um método clínico de avaliação nutricional utilizado para detectar sinais e sintomas associados à desnutrição. No que se refere ao exame físico, analise as afirmativas abaixo.

I.O diagnóstico da deficiência nutricional não deve basear-se exclusivamente no exame físico.

II.Algumas doenças apresentam sinais e sintomas semelhantes aos apresentados na desnutrição, sendo assim, é importante conhecer a história clínica do paciente para evitar um diagnóstico nutricional incorreto.

III.Os sinais e sintomas não se desenvolvem em estágios avançados da deficiência nutricional.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) I e III, apenas.
- (B) I e II, apenas.
- (C) I, II e III.
- (D) II e III, apenas.

Questão 06

No que diz respeito as definições estabelecidas na Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, analise as afirmativas abaixo.

I.A manipulação de alimentos consiste nas operações

efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

II.O Manual de Boas Práticas corresponde ao documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

III.Os Manipuladores de alimentos são quaisquer pessoas do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) II e III, apenas.
- (B) I e III, apenas.
- (C) I e II, apenas.
- (D) I, II e III.

Questão 07

Todos os alimentos, de origem animal ou vegetal, podem apresentar, desde a origem, contaminação pelos mais diversos tipos de microrganismos, os quais fazem parte de suas floras habituais. Para manter o processo de multiplicação, esses microrganismos necessitam de condições favoráveis, representadas por múltiplos fatores. Diante do exposto, são fatores relacionados à presença de micro-organismos nos alimentos:

Fonte: Germano, Pedro Manuel Leal Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. rev. e atual. -- Barueri, SP: Manole, 2015.

- I.Temperatura.
- II.pH.
- III.Umidade.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) I e III, apenas.
- (B) II e III, apenas.
- (C) I e II, apenas.
- (D) I, II e III.

Questão 08

O selênio é um mineral que desempenha várias funções importantes no organismo, incluindo:

- I.Função antioxidante.
- II.Atuação no metabolismo de órgãos, como a tireoide.
- III.Proteção contra a ação de metais pesados.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) I, II e III.
- (B) I e III, apenas.
- (C) II e III, apenas.
- (D) I e II, apenas.

Questão 09

A medição realizada com o paciente em pé, utilizando uma fita métrica não extensível, no qual a fita deve circundar o indivíduo no ponto médio entre a última costela e a crista ilíaca, conforme ilustrado na figura abaixo, é denominada:



Fonte: Guia de nutrição: clínica no adulto / coordenação deste guia Lilian Cuppari. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

- (A) Circunferência da cintura.
- (B) Razão cintura-quadril (RCQ).
- (C) Circunferência do quadril.
- (D) Circunferência cutânea suprailíaca.

Questão 10

No que se refere a relação dos nutricionistas com as entidades da categoria, estabelecida no Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, é dever do nutricionista:

- (A) Ao exercer a profissão, estar regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas da sua jurisdição e em outra jurisdição, caso tenha inscrição secundária.
- (B) Valer-se de posição ocupada em entidades da categoria para obter vantagens pessoais ou financeiras, diretamente ou por intermédio de terceiros, bem como para expressar superioridade ou exercer poder que exceda sua atribuição.

- (C) Associar-se, exercer cargos e participar das atividades de entidades da categoria que tenham por finalidade o aprimoramento técnico-científico, a melhoria das condições de trabalho, a fiscalização do exercício profissional e a garantia dos direitos profissionais e trabalhistas.
- (D) Omitir citação de terceiros que tiveram participação na elaboração de produções técnico-científicas.

Questão 11

São aspectos que devem ser considerados durante o planejamento e elaboração de cardápios:

- I. Preferências culturais dos consumidores.
- II. Sazonalidade e regionalidade.
- III. Sugestões dos consumidores.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) I e III, apenas.
- (B) I e II, apenas.
- (C) I, II e III.
- (D) II e III, apenas.

Questão 12

Em relação as condutas, práticas e situações associadas à formação profissional do nutricionista, em todos os níveis, estabelecidas no Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, registre V para verdadeiro, e F, para falso, às afirmativas abaixo.

() É vedado ao nutricionista exercer a função de supervisor/preceptor de estágios em seu local de trabalho.

() É vedado ao nutricionista, no desempenho de atividade de supervisão e preceptoria de estágio, cumprir a legislação de estágio vigente.

() É dever do 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.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

- (A) F, V, F.
- (B) F, F, F.
- (C) V, F, F.
- (D) V, V, V.

Questão 13

No que se refere aos procedimentos que favorecem os riscos de contaminação dos alimentos, registre V para verdadeiro, e F, para falso, às afirmativas abaixo.

() O descongelamento não favorece o crescimento microbiano, todavia, quando os alimentos descongelados permanecem à temperatura ambiente por várias horas ou na geladeira por vários dias, bactérias patogênicas

podem se multiplicar.

() A contaminação acontece principalmente pelas mãos dos manipuladores e pelos utensílios utilizados na cozinha. Tábuas de corte, facas, cortadores, moedores, recipientes e panos de limpeza são comuns para a transmissão de agentes de toxinfecções alimentares.

() O risco de toxinfecções por alimentos aumenta quanto maior for o tempo entre o preparo e o consumo do alimento. A combinação adequada de tempo e temperatura é imprescindível para a segurança microbiológica dos alimentos preparados.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

- (A) F, F, F.
- (B) F, V, V.
- (C) V, V, V.
- (D) V, F, F.

Questão 14

O zinco é um dos minerais de maior importância para o metabolismo humano, sendo encontrado em todos os tecidos corpóreos. No que se refere ao zinco, registre V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas abaixo:

() O zinco desempenha funções estruturais, enzimáticas e reguladoras.

() O zinco desempenha função irrelevante na organização polimérica de macromoléculas, como DNA (ácido desoxirribonucleico) e RNA (ácido ribonucleico), sendo desnecessário para a atividade de enzimas envolvidas diretamente com a síntese de DNA e RNA, como a RNA polimerase.

() O zinco não desempenha nenhuma função importante na transcrição de polinucleotídeos e, conseqüentemente, no controle da expressão gênica e de mecanismos biológicos fundamentais.

Fonte: Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença / Sílvia Maria Franciscato Cozzolino, Cristiane Cominetti. -- Barueri, SP: Manole, 2013.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

- (A) V, V, V.
- (B) F, F, F.
- (C) V, F, F.
- (D) F, V, V.

Língua Portuguesa

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 15 a 17.

Os cenotes mexicanos são um complexo sistema de cavernas e cursos d'água, de beleza única.

Eles abrigam flora e fauna em abundância. Algumas espécies não são encontradas em nenhum outro lugar

do planeta.

São mais de 7 mil poços de calcário que se formaram há milhões de anos na península de Yucatán, no sudeste do país. Elas datam do impacto do asteroide Chicxulub, que praticamente dizimou os dinossauros.

Os cenotes vêm sendo reverenciados ao longo da história humana. Há mais de 2,5 mil anos, os maias utilizaram alguns deles como poços de água e outros, como locais sagrados.

Eles acreditavam que os cenotes seriam os portais para Xibalba, o submundo maia, para onde vão os humanos depois da morte.

Muitos moradores locais ainda acreditam nos mitos e praticam os rituais dos seus ancestrais. E, hoje, os cenotes são a única fonte natural de água doce da região de Yucatán.

Turistas nacionais e estrangeiros também apreciam os cenotes de outras formas. Sua configuração faz com que eles sejam poços ideais para natação e um refúgio muito apreciado contra o intenso calor da região.

Alguns cenotes chegam a oferecer tirolesas, decks para banho de sol, plataformas de mergulho e lanchonetes.

Um grupo específico de visitantes é especialmente atraído pelos cenotes. São os mergulhadores.

Os poços são um paraíso para o mergulho em apneia.

Cada um deles tem uma configuração específica e eles ficam isolados dos efeitos das correntes, das ondas e do vento.

Como o mergulho em apneia exige equipamento mínimo e seus praticantes não estão sujeitos às regras do mergulho com escafandro (como limites de tempo, intervalos de segurança e subida lenta à superfície), eles podem passear pela água, contornar obstáculos e encontrar criaturas marinhas.

Estas experiências e locais únicos são inspiradores, não só para os mergulhadores, mas também para os observadores que veem as fotos e vídeos produzidos por eles.

Os cenotes estão ameaçados pela má gestão da terra, pelo desenvolvimento excessivo e pela falta de tratamento de lixo e esgoto. E, como os poços são interligado, pode ser questão de tempo para que todos eles fiquem poluídos ou acabem destruídos.

Felizmente, existe cada vez mais consciência ecológica entre as empresas, turistas e ativistas. Eles fazem a sua parte para proteger os cenotes sagrados do México.

Os mergulhadores, particularmente, divulgam a grandiosidade dos cenotes com meios visuais. Eles criaram uma comunidade forte e ativa e alguns até se tornaram embaixadores e defensores da sua proteção.

(<https://www.correiobraziliense.com.br/mundo/2024/10/6962508-as-mar-avilhas-ocultas-dos-cenotes-o-mundo-subaquatico-sagrado-do-mexico.html>)

Questão 15

O termo destacado que é considerado termo essencial da oração está na alternativa:

- (A) **E, hoje**, os cenotes são a única fonte natural de água doce da região de Yucatán.
- (B) **Eles** criaram uma comunidade forte e ativa e alguns até se tornaram embaixadores e defensores da sua proteção.
- (C) Os cenotes mexicanos são um complexo **sistema de cavernas** e cursos d'água, de beleza única.
- (D) Eles fazem **a sua parte** para proteger os cenotes sagrados do México.

Questão 16

Em um dos enunciados abaixo, retirados do texto, há um a falha referente à concordância verbal e/ou nominal identificado na alternativa:

- (A) ...mas também para os observadores que veem as fotos e vídeos produzidos por eles.
- (B) E, como os poços são interligado, pode ser questão de tempo para que todos eles fiquem poluídos ou acabem destruídos.
- (C) Os cenotes vêm sendo reverenciados ao longo da história humana.
- (D) São mais de 7 mil poços de calcário que se formaram há milhões de anos na península de Yucatán, no sudeste do país.

Questão 17

Analise as afirmativas abaixo:

I. Apresentam o mesmo acento tônico as palavras 'cenotes', 'isolados' e 'proteger'.

II. O vocábulo 'apneia' pertence ao grupo de palavras paroxítonas que perderam o acento com o Novo Acordo Ortográfico.

III. O vocábulo 'vêm' pertence ao grupo dos verbos que apresentam acento diferencial, da mesma forma que os verbos 'manter' e 'conter'.

IV. O vocábulo 'para' não sofreu alteração com o Novo Acordo Ortográfico.

V. Assim como o vocábulo 'também' é uma oxítona acentuada, as palavras 'aloés' e 'uretér' também estão acentuados corretamente como oxítonas.

VI. A palavra 'atraído' está corretamente acentuada, e pela mesma regra o vocábulo 'feiúra' também recebe acento gráfico.

Estão corretas:

- (A) Apenas II, IV e VI.
- (B) Apenas I, II, III e IV.
- (C) Apenas II e III.
- (D) Apenas I, II, IV e V.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

A Independência do Brasil não marcou imediatamente a consolidação de uma nação unificada. Ao longo dos séculos XIX e XX, diversos conflitos internos ocorreram. Qual das alternativas abaixo se refere a um conflito ocorrido em Santa Catarina, marcado pela disputa territorial e social entre camponeses e o governo federal, envolvendo também questões religiosas e econômicas?

- (A) Revolta dos Marimbondos (1850)
- (B) Revolta da Chibata (1910)
- (C) Guerra do Contestado (1912-1916)
- (D) Revolta Liberal (1842)

Questão 19

A Lei Orgânica de São João do Oeste (Lei nº 539/2000) veda determinadas práticas relacionadas aos tributos municipais. Assinale a alternativa que NÃO é permitida ao Município, conforme a legislação.

- (A) Arrecadar taxas e contribuições de melhorias nas áreas urbanas.
- (B) Cobrar pedágio em vias conservadas pelo poder público.
- (C) Aplicar sanções por inadimplência de tributos municipais.
- (D) Estabelecer diferenciação de tributos com base na procedência dos bens.

Questão 20

O Mercado Comum do Sul (Mercosul) foi criado para promover a integração econômica e política entre países da América do Sul. Em contextos recentes, novas dinâmicas desafiaram o funcionamento do bloco. Qual desses desafios representa um dilema central na atuação atual do Mercosul?

- (A) A resistência interna de países-membros ao alinhamento com acordos comerciais da União Europeia
- (B) A competição direta com o NAFTA e outras organizações asiáticas
- (C) A expansão do bloco para incluir países do hemisfério norte
- (D) A dificuldade de regular o comércio digital entre os países-membros