

**-- CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS --****Questão 41**

Assinale a opção correta em relação ao trato gastrointestinal, responsável pelo processo do alimento desde a mastigação, digestão, absorção de nutrientes e excreção do bolo fecal.

- A** A boca participa do processo digestivo apenas na mastigação, não havendo nenhuma enzima ativa no início da digestão.
- B** O esôfago é o principal local de absorção de carboidratos e lipídios, pois possui extensa superfície de vilosidades.
- C** O estômago é responsável pela secreção de ácido clorídrico, que contribui para a digestão de proteínas e a eliminação de microrganismos presentes nos alimentos.
- D** O intestino grosso tem como função principal a absorção de aminoácidos e de ácidos graxos de cadeia longa.
- E** O pâncreas é um órgão exclusivamente endócrino, secretando apenas insulina e glucagon, sem participação na digestão.

**Questão 42**

A anemia ferropriva é uma das deficiências nutricionais mais comuns no mundo. O ferro pode ser encontrado nos alimentos em duas formas: ferro heme (presente em carnes e de melhor absorção) e ferro não heme (presente em alimentos de origem vegetal, mas com menor biodisponibilidade). Para melhorar a absorção do ferro não heme, recomenda-se associar, na mesma refeição, alimentos que sejam fontes de vitamina

- A** E.
- B** B6.
- C** C.
- D** K.
- E** D.

**Questão 43**

A alimentação inadequada e o sedentarismo estão entre os principais determinantes das doenças crônicas não transmissíveis, como doenças cardiovasculares, diabetes tipo 2 e alguns tipos de câncer, sendo responsáveis por grande parte da carga mundial de morbimortalidade. Diante desse cenário e de acordo com a Estratégia Global da Organização Mundial da Saúde (OMS) para Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, recomenda-se a adoção de práticas de promoção à saúde, tais como

- A** diminuir o consumo de alimentos de alto índice glicêmico, pois são digeridos e absorvidos rapidamente, o que eleva a glicemia.
- B** limitar a ingestão lipídica, uma vez que os lipídios não são considerados alimentos saudáveis e estão sempre associados a doenças, como dislipidemias.
- C** ajustar o consumo de açúcares simples, que não são tão prejudiciais à saúde quanto geralmente se divulga.
- D** manter o consumo de sal conforme o hábito cultural da família, sem necessidade de reduzi-lo ou controlá-lo.
- E** priorizar a atividade física passiva para favorecer a perda de massa magra.

**Questão 44**

No que se refere ao aleitamento materno, assinale a opção correta.

- A** O leite materno apresenta baixo valor nutricional para crianças após os 6 meses de vida, devendo ser substituído por leite integral de vaca.
- B** O aleitamento materno exclusivo até os 6 meses pode causar deficiência de ferro, sendo necessário o oferecimento de sucos de frutas cítricas nesse período.
- C** A prática do aleitamento materno deve ser evitada em locais públicos, pois aumenta o risco de contaminação do leite.
- D** O leite materno não contém anticorpos, sendo necessário complementar com fórmulas infantis para garantir a imunidade do lactente.
- E** O aleitamento materno favorece o desenvolvimento da cavidade bucal e da fala, além de fortalecer o vínculo afetivo entre mãe e filho.

**Questão 45**

O aleitamento materno, fundamental para a nutrição infantil, pode ser classificado, segundo a Organização Mundial da Saúde, em diferentes tipos. O aleitamento materno classificado como predominante ocorre quando a criança recebe

- A** leite materno, direto da mama ou ordenhado, podendo receber gotas ou xaropes contendo vitaminas, sais de reidratação oral, suplementos minerais ou medicamentos.
- B** qualquer alimento sólido ou semissólido para complementar a amamentação, mas não substituí-la.
- C** leite materno junto com outros tipos de leite, como de vaca ou fórmula.
- D** água ou bebidas à base de água (como chás e infusões) e(ou) sucos de frutas, além do leite materno.
- E** exclusivamente leite materno, sem nenhum outro líquido ou alimento.

**Questão 46**

Considerando os procedimentos recomendados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) para a avaliação nutricional de adolescentes, assinale a opção correta.

- A** A medida da circunferência da cintura do adolescente deve ser realizada na altura do umbigo, com utilização de fita métrica inelástica.
- B** A medida da circunferência do quadril é especialmente recomendada para adolescentes do sexo feminino, por apresentarem acúmulo de gordura corporal do tipo ginecoide.
- C** A avaliação da dieta do adolescente deve ser feita exclusivamente por meio do questionário de frequência alimentar validado para adolescentes no Brasil.
- D** Para a aferição da estatura do adolescente, as pernas devem estar ligeiramente afastadas, sem contato dos calcanhares e joelhos.
- E** Para aferir o peso corporal, o adolescente deve estar descalço, com o mínimo de roupa possível, posicionado no centro da balança, em postura ereta, com os pés juntos e braços estendidos ao longo do corpo.

**Questão 47**

Fatores intrínsecos e extrínsecos estão intimamente ligados à capacidade de sobrevivência ou de multiplicação dos microrganismos presentes nos alimentos. Acerca desse assunto, assinale a opção correta.

- Ⓐ A temperatura de cozimento de carnes *in natura* não tem relevância no controle de qualidade do produto.
- Ⓑ O pH elevado de carnes *in natura* inibe o crescimento das bactérias patogênicas nesse produto.
- Ⓒ A alta umidade relativa do ar reduz o crescimento das bactérias patogênicas em carnes *in natura*.
- Ⓓ O resfriamento de carnes *in natura* elimina as bactérias patogênicas desse produto.
- Ⓔ A elevada atividade de água de carnes *in natura* favorece o crescimento das bactérias patogênicas nesse produto.

**Questão 48**

Assinale a opção correta no que diz respeito à conservação de alimentos e aos fatores que influenciam a multiplicação de micro-organismos nos alimentos.

- Ⓐ A contaminação cruzada somente tem importância para alimentos servidos crus.
- Ⓑ A conservação dos alimentos depende, entre outros fatores, da composição química, do teor de umidade, do conteúdo de sólidos solúveis e, em menor importância, da contagem microbiana inicial.
- Ⓒ Alimentos crus podem representar sérios riscos à saúde dos consumidores se não forem cuidadosamente lavados, higienizados e manipulados.
- Ⓓ Para se conhecer a perecibilidade de um alimento, a umidade do produto é mais importante que sua atividade de água (Aa ou Aw) .
- Ⓔ O preparo de alimentos perecíveis por cozimento sob pressão dispensa o seu armazenamento refrigerado, dado o processo de esterilização a que foram submetidos.

**Questão 49**

Em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), identificou-se um surto de infecção alimentar por *Clostridium*. A investigação apontou que um manipulador, com as mãos contaminadas, entrou em contato com a tábua de corte utilizada para saladas, o que favoreceu a contaminação do alimento.

Na situação hipotética apresentada, a transmissão de microrganismos sugere contaminação

- Ⓐ superficial.
- Ⓑ ambiental.
- Ⓒ cruzada.
- Ⓓ direta.
- Ⓔ indireta.

**Questão 50**

Durante uma festa, uma família consumiu peru com farofa e salada de ovos de codorna. Após a refeição, todos apresentaram sintomas como cólica, diarreia, febre e dores articulares.

Na situação hipotética apresentada, o referido surto alimentar pode ser classificado como

- Ⓐ toxinfecção alimentar, provavelmente provocada pela contaminação da salada de ovos de codorna com *Listeria monocytogenes*.
- Ⓑ infecção alimentar, seguramente provocada pela contaminação do peru com *Salmonella* sp.
- Ⓒ intoxicação química, causada por esporos.
- Ⓓ toxinfecção alimentar, provavelmente provocada pela contaminação da salada de ovos de codorna com *Salmonella* sp.
- Ⓔ toxiose, certamente provocada pela contaminação do peru com *Salmonella* sp.

**Questão 51**

Julgue os itens a seguir, a respeito de educação nutricional, técnica dietética e unidades de alimentação e nutrição.

- I Conforme a NOVA (classificação de alimentos da OMS), os alimentos são classificados em quatro grupos: *in natura* ou minimamente processados; ingredientes culinários; alimentos processados; e alimentos ultraprocessados.
- II A ficha técnica de preparo se limita a determinar o custo de uma receita e a explicitar as perdas que o alimento sofre durante o seu preparo.
- III A cocção em calor seco com gordura consiste em transmitir calor ao alimento por meio da fritura, de forma direta, não se podendo ultrapassar 200 °C.

Assinale a opção correta.

- Ⓐ Apenas o item I está certo.
- Ⓑ Apenas o item III está certo.
- Ⓒ Apenas os itens I e II estão certos.
- Ⓓ Apenas os itens II e III estão certos.
- Ⓔ Todos os itens estão certos.

**Questão 52**

Considere que um cardápio cíclico para uma instituição de ensino esteja sendo planejado com base nas leis da nutrição. Nesse caso, uma aplicação correta da lei da adequação seria

- Ⓐ fazer um cardápio adequado ao que se tem na área de armazenamento do local.
- Ⓑ considerar o valor calórico total das refeições de acordo com as necessidades e especificidades médias dos diferentes grupos etários de alunos, respeitando seus hábitos alimentares.
- Ⓒ ofertar no cardápio diário uma grande variedade de frutas, leguminosas e cereais, garantindo a presença de diversos grupos de alimentos.
- Ⓓ garantir o equilíbrio da proporção de macronutrientes e ofertá-los em conformidade com as recomendações da OMS.
- Ⓔ elaborar um cardápio obedecendo à oferta de alimentos pelo fornecedor, replicando-o ciclicamente.

**Questão 53**

Em uma unidade hospitalar privada que atende diversas patologias, as nutricionistas realizam visitas diárias aos pacientes e orientam a elaboração de cardápios baseados nas necessidades de cada um deles. As refeições são preparadas em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) local, na qual as boas práticas são implementadas.

A partir dessa situação hipotética, assinale a opção correta.

- Ⓐ Os funcionários da UAN hospitalar não precisam usar equipamentos de proteção individual, pois já fazem uso de uniforme completo.
- Ⓑ No referido hospital, pode ser utilizado o autosserviço para as refeições, permitindo-se que os próprios pacientes se sirvam e escolham seus alimentos.
- Ⓒ A UAN hospitalar dispensa a necessidade de ficha técnica para o preparo de alimentos, desde que haja treinamento contínuo dos funcionários.
- Ⓓ A referida UAN deve realizar a aquisição de produtos com fornecedores que oferecem o menor preço, sem avaliação da qualidade sanitária.
- Ⓔ O hospital em apreço deve ter serviço centralizado, devendo as refeições ser montadas em bandejas individuais na cozinha central e distribuídas nos andares em carros térmicos.

**Questão 54**

Considerando a legislação referente a banco de leite humano, assinale a opção correta.

- Ⓐ É obrigatória a criação de um sistema contendo os registros de doadoras, receptores e produtos, sem necessidade de sigilo e privacidade dessas informações.
- Ⓑ As embalagens destinadas à coleta domiciliar de leite humano não precisam ser rotuladas quando forem entregues no mesmo dia em que ocorreu a ordenha.
- Ⓒ A pasteurização do leite humano ordenhado cru deve ocorrer a 62,5 °C por 25 minutos, independentemente da temperatura inicial do produto.
- Ⓓ São consideradas aptas para doação as nutrizes que estejam amamentando ou ordenhando leite humano para o próprio filho, desde que não fumem mais que 10 cigarros por dia e não usem medicamentos incompatíveis com a amamentação.
- Ⓔ No reenvase do leite humano, a uniformização dos volumes e embalagens deve ocorrer depois da pasteurização do leite ordenhado, para garantir a qualidade higiênico-sanitária.

**Questão 55**

Na elaboração de cardápio para cozinha dietética, deve-se

- Ⓐ adaptar as preparações culinárias para atender às necessidades individuais de cada paciente, considerando suas condições de saúde, restrições alimentares e objetivos terapêuticos.
- Ⓑ utilizar ingredientes exóticos, priorizando-se a estética da apresentação dos pratos.
- Ⓒ promover o consumo de frutas, hortaliças e leguminosas, sem considerar as preferências e tolerâncias do paciente.
- Ⓓ seguir receitas da culinária regional, transformando-as em dietas hipossódicas e sem adição de açúcar.
- Ⓔ focar na eliminação de todos os alimentos potencialmente alergênicos, o que resulta em uma dieta nutritiva.

**Questão 56**

Conforme o Código de Ética e Conduta do Nutricionista, este profissional

- I deve fazer uso de seu poder ou posição hierárquica de forma justa e respeitosa, evitando atitudes opressoras e conflitos nas relações.
- II não pode emitir declarações falsas ou alterar quaisquer informações de pessoas, setores, serviços, instituições ou dados de pesquisa, seja em benefício próprio seja de terceiros.
- III deve manter o indivíduo sob sua responsabilidade informado quanto aos objetivos, procedimentos, benefícios e riscos, quando houver, de suas condutas profissionais.

Assinale a opção correta.

- Ⓐ Apenas o item I está certo.
- Ⓑ Apenas o item II está certo.
- Ⓒ Apenas os itens I e III estão certos.
- Ⓓ Apenas os itens II e III estão certos.
- Ⓔ Todos os itens estão certos.

**Questão 57**

No que concerne à Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e ao Manual de Boas Práticas (MBP), assinale a opção correta.

- Ⓐ A APPCC só pode ser aplicada em indústrias de grande porte, enquanto as boas práticas de fabricação são aplicáveis a pequenos produtores.
- Ⓑ A APPCC é o documento que deve comprovar, entre outros aspectos, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional e o controle de higiene da empresa produtora de alimentos.
- Ⓒ O MBP fornece apenas a descrição de como efetuar a limpeza e sanitização ao longo do processo de produção do alimento, independentemente da implementação da APPCC.
- Ⓓ O MBP estabelece as condições higiênico-sanitárias e operacionais de funcionamento da empresa que produz alimentos, criando o alicerce necessário para que a APPCC seja eficaz e funcione corretamente.
- Ⓔ O MBP é um documento opcional quando já se tem a ferramenta de APPCC implementada.

**Questão 58**

Julgue os itens a seguir, com base na legislação sanitária em vigor.

- I Antissepsia é a operação de redução, por método físico e(ou) agente químico, do número de microrganismos de um alimento para um nível que não comprometa a sua qualidade higiênico-sanitária.
- II A higienização é uma operação que compreende três etapas: limpeza, desinfecção e antissepsia.
- III Saneantes são substâncias ou preparações destinadas a higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e(ou) públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.
- IV Medida de controle é um procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Assinale a opção correta.

- Ⓐ Apenas o item I está certo.
- Ⓑ Apenas o item IV está certo.
- Ⓒ Apenas os itens I e II estão certos.
- Ⓓ Apenas os itens II e III estão certos.
- Ⓔ Apenas os itens III e IV estão certos.

**Questão 59**

Em relação à segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição, assinale a opção correta.

- Ⓐ No sistema APPCC, um ponto de controle é um procedimento por meio do qual um perigo no alimento deve ser prevenido e(ou) eliminado.
- Ⓑ O custo da higienização nos serviços de alimentação não pode ser computado na precificação final, de acordo com o Manual de Boas Práticas.
- Ⓒ No sistema APPCC, o limite crítico refere-se ao critério de risco aceitável para um perigo e deve ser atendido em um ponto de controle para prevenir, eliminar ou reduzir a ocorrência de agravos.
- Ⓓ O uso de luvas e máscaras é obrigatório na manipulação de alimentos, segundo a legislação sanitária aplicável a serviços de alimentação.
- Ⓔ Os procedimentos operacionais padronizados dos serviços de alimentação devem especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução.

**Questão 60**

Acerca da educação nutricional e da classificação de alimentos, assinale a opção correta.

- Ⓐ O desenvolvimento de atividades de educação alimentar e nutricional é de competência privativa do nutricionista e ocorre dentro do setor de saúde.
- Ⓑ O Guia Alimentar para a População Brasileira é um documento que prioriza a informação técnica sobre vitaminas e minerais, em detrimento da dimensão cultural e social da alimentação.
- Ⓒ De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, o consumo de alimentos processados é totalmente desaconselhado, devendo tais alimentos ser eliminados da dieta.
- Ⓓ Conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira, o ato de cozinhar, ao resgatar a autonomia da pessoa sobre a sua alimentação, contribui diretamente para a redução do consumo de alimentos ultraprocessados.
- Ⓔ O feijão empacotado e adquirido nos mercados é um exemplo de alimento processado, de acordo com a classificação que consta do Guia Alimentar para a População Brasileira.

**Espaço livre**