



## LÍNGUA PORTUGUESA

**01) Assinale a alternativa em que a concordância verbal está CORRETA:**

- (A) Fazem dois anos que o projeto foi iniciado.
- (B) Houveram muitos problemas durante a reunião.
- (C) Existe várias soluções para o caso.
- (D) Devem haver alternativas mais eficientes.
- (E) Faz dois anos que o projeto foi iniciado.

**02) Na frase “os alunos realizaram uma excelente apresentação”, a palavra “excelente” é classificada como:**

- (A) Advérbio.
- (B) Substantivo.
- (C) Pronome.
- (D) Adjetivo.
- (E) Verbo.

**03) Assinale a alternativa CORRETA quanto à regência verbal:**

- (A) O professor assistiu o filme indicado pela turma.
- (B) Os alunos aspiram um futuro melhor.
- (C) Prefiro mais estudar do que trabalhar.
- (D) Ela informou os alunos sobre a mudança.
- (E) Cheguei no colégio atrasado.

**04) No trecho “Maria estudou durante toda a semana para a prova. Portanto, conseguiu um excelente desempenho.” O termo “portanto” estabelece a ideia de:**

- (A) Oposição.
- (B) Explicação.
- (C) Conclusão.
- (D) Alternância.
- (E) Comparação.

**05) Assinale a alternativa em que a oração é subordinada substantiva objetiva direta:**

- (A) Desejo que todos participem da reunião.
- (B) O problema é que ninguém compareceu.
- (C) Tenho certeza de que ele voltará.
- (D) A verdade é que o prazo terminou.
- (E) Era necessário que os alunos estudassem.

## MATEMÁTICA/RACIOCÍNIO LÓGICO

**06) Em uma viagem internacional, um brasileiro durante o almoço na escolha de uma carne verificou no cardápio que o peso da carne de sua escolha é de 12 oz ou 12 onças unidade utilizada naquele país, sabendo que 1 oz equivale a 28,35 gramas, qual é peso total em gramas da carne que escolheu para almoçar?**

- (A) 320,25 gramas.
- (B) 328,40 gramas.
- (C) 336,10 gramas.
- (D) 340,20 gramas.
- (E) 348,60 gramas.

07) A função  $T(t) = 6 (30^{t/5})$  determina a temperatura de uma determinada substância exposta a uma radiação, onde em um experimento realizado em um laboratório,  $t$  indica o tempo em horas. De acordo com esta função, a temperatura de 180 graus celsius será atingida após quantas horas de experimento?

- (A) 2 horas.
- (B) 4 horas.
- (C) 5 horas.
- (D) 6 horas.
- (E) 10 horas.

08) Uma obra será realizada no município de Herculano, onde o vencedor da licitação irá cobrar R\$ 4.500,00 por metro quadrado de área construída. Sabendo que a obra terá 376,75 metros quadrados, o valor total a ser pago para a construtora vencedora é de:

- (A) R\$ 1.665.425,00.
- (B) R\$ 1.695.375,00.
- (C) R\$ 1.705.485,00.
- (D) R\$ 1.715.250,00.
- (E) R\$ 1.735.595,00.

09) Três máquinas são responsáveis pela produção diária de peças de uma indústria conforme tabela abaixo:

Máquinas	Produção em Relação ao Total	Produção de Peças com Defeito
01	40%	1,5%
02	35%	0,75%
03	25%	2,0%

Se em um determinado dia a produção total de peças foi de 25.000 unidades, a quantidade de peças com defeito produzidas pelas máquinas 01 e 03 esperados é de:

- (A) 250.
- (B) 275.
- (C) 235.
- (D) 215.
- (E) 295.

10) Em uma assembleia legislativa, 10 vereadores se candidataram para participar de uma comissão que será criada com 5 membros e esta comissão irá realizar visitas a todas as escolas municipais da cidade de Bela Vista do Sul. Considerando estes dados, a quantidade de comissões distintas que podem ser criadas é de:

- (A) 120.
- (B) 5.000.
- (C) 40.320.
- (D) 720.
- (E) 252.

## CONHECIMENTOS GERAIS

11) A Copa do Mundo FIFA de 2026 é um dos grandes eventos no mundo do turismo associado a esportes. Isso porque além do atrativo esportivo, o torneio traz um formato inédito que visa movimentar intensamente o turismo e a economia global. Considerando os aspectos geográficos e turísticos das cidades-sede escolhidas para abrigar os jogos, analise as afirmativas a seguir e marque V para VERDADEIRO ou F para FALSO:

( ) A Copa do Mundo de 2026 é a primeira edição da história do torneio a ser sediada por três países de forma conjunta (Estados Unidos, Canadá e México) com 48 seleções representadas.

( ) No Canadá, as cidades-sede escolhidas são Montreal e Ottawa, ambas próximas da fronteira internacional canadense com o México na costa Leste, selecionadas tanto pela importância econômica e política como também pelo clima ameno nesta época do ano.

( ) No México, foram selecionadas como sede Guadalajara, Monterrey e Cidade do México. Esta última apresenta a característica geográfica de estar localizada em elevada altitude (mais de 2.200 metros acima do nível do mar), fator que pode impactar o rendimento físico dos atletas.

( ) Nos Estados Unidos, principal país-sede do torneio, tem diversas cidades-sede para abrigar as seleções mundiais. Entre elas, está a capital Washington D.C., às margens do Oceano Pacífico, em que será realizada a grande final em estádio defronte à Casa Branca, sede do governo daquele país.

**Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:**

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

12) O sistema de pagamentos instantâneos brasileiro (Pix) transcendeu sua função original de facilitação do mercado interno e tornou-se um instrumento de destaque na diplomacia econômica do país. Quais das assertivas abaixo são ações estratégicas do Estado brasileiro e suas instituições nesse processo? Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

I - A participação ativa do Banco Central do Brasil em projetos multilaterais, como o Nexus do Banco de Compensações Internacionais (BIS), visando padronizar e interligar sistemas de pagamentos instantâneos em escala global.

II - A imposição, por meio do Ministério das Relações Exteriores, da criação de uma moeda única no Mercosul como pré-requisito diplomático e tecnológico para o compartilhamento da infraestrutura do Pix com os países vizinhos.

III - A estruturação, por parte do Banco Central, de mecanismos operacionais transfronteiriços desenhados para reduzir os custos de transação no comércio bilateral e facilitar o envio de remessas por brasileiros residentes no exterior.

IV - A adesão voluntária do Estado brasileiro a restrições tecnológicas da Organização Mundial do Comércio (OMC), selando o compromisso legal do Brasil em não compartilhar a arquitetura do sistema Pix com países localizados fora das Américas.

- (A) Apenas I e II.
- (B) Apenas II e IV.
- (C) Apenas III e IV.
- (D) Apenas I e III.
- (E) Apenas I e IV.

**13) Preencha as lacunas com a alternativa CORRETA:**

O histórico julgamento iniciado no segundo semestre de 2024 na \_\_\_\_\_, envolvendo um esquema sistemático de abusos orquestrado pelo próprio marido da vítima ao longo de uma década, tornou-se um marco global no combate à violência de gênero. O caso, no qual o principal réu e dezenas de outros homens respondem pelo crime de \_\_\_\_\_, ganhou ampla repercussão internacional quando a vítima, \_\_\_\_\_, abriu mão do direito a um julgamento a portas fechadas e exigiu que as audiências fossem públicas, sob a premissa de que a vergonha deveria mudar de lado.

- (A) África do Sul/feminicídio/Reeva Steenkamp.
- (B) França/estupro/Gisèle Pelicot.
- (C) Paquistão/tentativa de homicídio/Malala Yousafzai.
- (D) República Islâmica do Irã/tortura policial/Mahsa Amini.
- (E) México/sequestro e desaparecimento/Debanhi Escobar.

**14) No início de 2026, a Organização Mundial da Saúde (OMS) e autoridades sanitárias globais voltaram suas atenções para a região central do continente africano, especificamente para a República Democrática do Congo (RDC), devido à confirmação de um novo surto de uma febre hemorrágica altamente letal. Com um longo histórico de enfrentamento desde a sua descoberta na década de 1970, próximo a um rio que lhe empresta o nome, a patologia exigiu o acionamento rápido de protocolos de isolamento severo para conter a disseminação comunitária a partir das densas florestas equatoriais. Qual das alternativas se refere ao nome da doença catalisadora deste cenário de alerta sanitário internacional relatado no texto?**

- (A) Varíola.
- (B) Covid-19.
- (C) Ebola.
- (D) Chagas.
- (E) Poliomielite.

**15) Nos últimos anos, o Brasil tem vivenciado um intenso debate nacional que contrapõe dois grandes desafios: a necessidade de aumentar a produtividade da economia brasileira e a crescente demanda da classe trabalhadora por mais tempo de descanso semanal, saúde mental e convívio familiar. Essa discussão ganhou força por meio de mobilizações nas redes sociais e nas ruas, culminando na apresentação de Propostas de Emenda à Constituição (PEC) no Congresso Nacional e movimentando as forças políticas em um ano eleitoral. Apesar dos destaques e projetos concorrentes no percurso político e legislativo em Brasília, qual das alternativas abaixo se refere a um nome que condensou esse debate público?**

- (A) PEC da Escala 6x1.
- (B) PEC das Domésticas.
- (C) PEC do Trabalho Escravo.
- (D) PEC da Bengala.
- (E) PEC do Teto de Gastos.

**16) Assinale a alternativa que apresenta CORRETAMENTE a definição de citocromo P450:**

- (A) Conjunto de proteínas plasmáticas responsáveis pelo transporte intestinal de glicose e aminoácidos.
- (B) Sistema enzimático presente principalmente no fígado, responsável pela metabolização de fármacos e outras substâncias endógenas e exógenas.
- (C) Hormônio produzido pelo pâncreas responsável pela regulação da glicemia pós-prandial.
- (D) Grupo de enzimas intestinais envolvidas exclusivamente na digestão de proteínas alimentares.
- (E) Complexo de anticorpos produzido pelo sistema imune em resposta a compostos tóxicos alimentares.

**17) A infecção do trato urinário (ITU) de repetição é uma condição frequente entre mulheres, caracterizada pela ocorrência de mais de três episódios de infecção urinária ao ano ou mais de dois episódios em um período de seis meses. Com base na literatura científica atual, assinale o alimento frequentemente associado à redução do risco de recorrência de ITU em mulheres:**

- (A) Romã.
- (B) Blueberry.
- (C) Goji berry.
- (D) Cranberry.
- (E) Amora.

**18) “É um método de avaliação nutricional utilizado na prática clínica por apresentar associação com estado nutricional, funcionalidade, risco de complicações, tempo de internação e mortalidade, especialmente na população idosa. Trata-se de uma medida simples, de baixo custo e não invasiva, capaz de refletir a força muscular global e auxiliar na identificação de redução de massa e função muscular.” Com base nas características descritas no texto, assinale a alternativa correspondente ao método de avaliação nutricional citado:**

- (A) Circunferência da cintura.
- (B) Força de preensão manual.
- (C) Circunferência muscular do braço.
- (D) Dobra cutânea tricipital.
- (E) Bioimpedância elétrica.

**19) A homocisteína é um aminoácido intermediário do metabolismo da metionina, cuja elevação plasmática tem sido associada ao aumento do risco de disfunção endotelial, doenças cardiovasculares, diabetes mellitus tipo 2, síndrome dos ovários policísticos, doença renal crônica e complicações gestacionais, como perdas gestacionais recorrentes e defeitos do tubo neural. Nutrientes envolvidos nas vias de remetilação e metabolização da homocisteína exercem papel importante na manutenção de seus níveis séricos adequados. Com base na literatura científica atual, assinale a alternativa que apresenta os nutrientes mais recomendados para auxiliar na redução dos níveis de homocisteína:**

- (A) Ácido fólico, vitamina B6 e vitamina B12.
- (B) Ferro, ácido fólico e vitamina B1.
- (C) Colina, vitamina B2 e vitamina B6.
- (D) Ácido fólico, vitamina B1 e vitamina C.
- (E) Betaína, vitamina B6 e zinco.

**20) Os biomarcadores da função renal são amplamente utilizados na prática clínica para avaliação da taxa de filtração glomerular (TFG), diagnóstico precoce de disfunção renal e monitoramento da progressão da doença renal crônica. A respeito dos biomarcadores ureia, creatinina e cistatina C, assinale a alternativa INCORRETA:**

- (A) A cistatina C é um marcador endógeno da taxa de filtração glomerular (TFG), sendo dosada no sangue e não na urina.
- (B) A creatinina é o principal marcador utilizado na prática clínica, embora apresente limitações.
- (C) A cistatina C é uma proteína produzida por todas as células nucleadas, considerada um marcador superior à creatinina, por sofrer menor influência da massa muscular e da dieta.
- (D) A ureia constitui o principal metabólito nitrogenado derivado da degradação de proteínas pelo organismo, sendo considerada um marcador específico da taxa de filtração glomerular.
- (E) A principal limitação associada à creatinina é que seus níveis só se alteram significativamente quando há uma perda de aproximadamente 50% da função renal.

**21) A levotiroxina é um medicamento amplamente utilizado no tratamento do hipotireoidismo, e sua absorção intestinal pode ser reduzida quando administrada concomitantemente a determinados alimentos e bebidas. Assim, recomenda-se atenção ao intervalo entre a ingestão do medicamento e o consumo alimentar. Com base na literatura científica atual, assinale a alternativa que apresenta a bebida classicamente associada à redução da absorção da levotiroxina:**

- (A) Água com limão.
- (B) Café.
- (C) Suco de laranja.
- (D) Chá de camomila.
- (E) Água de coco.

**22) Durante o acompanhamento nutricional pré-natal, uma gestante relatou ao nutricionista o desejo de preparar uma tábua de frutas e queijos para um evento familiar. Considerando os cuidados relacionados à segurança alimentar durante a gestação, especialmente quanto ao risco de contaminação por *Listeria monocytogenes* associado ao consumo de alguns tipos de queijo, o profissional orientou a paciente sobre as opções mais seguras para consumo. Entre as opções a seguir, assinale a alternativa que apresenta o queijo com menor risco microbiológico para consumo na gestação:**

- (A) Parmesão.
- (B) Camembert.
- (C) Gorgonzola.
- (D) Queijo colonial fresco (não pasteurizado).
- (E) Brie.

**23) Durante uma visita técnica a uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o nutricionista responsável observou que algumas latas de conservas apresentavam estufamento, ferrugem e vazamento de conteúdo, permanecendo armazenadas juntamente aos demais alimentos destinados ao consumo. Considerando os riscos associados ao consumo de alimentos inadequadamente armazenados e contaminados, o profissional orientou o descarte imediato desses produtos. A principal doença de origem alimentar associada ao consumo de alimentos enlatados com alterações na integridade da embalagem é:**

- (A) Leptospirose.
- (B) Hepatite A.
- (C) Botulismo.
- (D) Salmonelose.
- (E) Toxoplasmose.

24) Durante a avaliação da aceitabilidade de preparações ofertadas na alimentação escolar, um nutricionista realizou o cálculo do índice de resto-ingestão de uma preparação composta por panqueca de ora-pro-nóbis recheada com carne moída e milho, servida para alunos dos anos iniciais do ensino fundamental. Ao todo, 160 alunos consumiram a refeição, sendo ofertados 200 g da preparação por aluno. Após o recolhimento dos pratos, verificou-se a presença de 2,5 kg de restos alimentares da preparação.

Considerando as fórmulas abaixo:

Percentual de rejeição = (peso da refeição rejeitada × 100) / peso da refeição distribuída;

Índice de aceitação = 100 – percentual de rejeição;

Assinale a alternativa que apresenta **CORRETAMENTE** o índice de aceitação da preparação e a conduta mais adequada do nutricionista frente ao resultado obtido:

- (A) 78,1% de aceitação, retirando a preparação do cardápio.
- (B) 82,2% de aceitação, modificando a preparação e realizando novo teste de aceitabilidade.
- (C) 87,5% de aceitação, mantendo a preparação no cardápio.
- (D) 90,0% de aceitação, modificando a preparação e realizando novo teste de aceitabilidade.
- (E) 92,2% de aceitação, mantendo a preparação no cardápio.

25) Durante a orientação nutricional sobre introdução alimentar, o nutricionista deve explicar aos pais que todas as frutas podem ser oferecidas ao bebê a partir do início da alimentação complementar, devendo-se priorizar frutas da estação e já presentes no hábito alimentar da família. Além disso, deve destacar a importância de variar entre frutas com efeito laxativo e constipante, contribuindo para o adequado funcionamento intestinal da criança. Com base nas características das frutas comumente utilizadas na introdução alimentar, assinale a alternativa que apresenta uma fruta tradicionalmente associada ao efeito constipante:

- (A) Mamão.
- (B) Laranja.
- (C) Ameixa.
- (D) Abacate.
- (E) Banana.

26) A bioimpedância elétrica é um método amplamente utilizado na avaliação da composição corporal, permitindo estimar parâmetros como massa magra, massa adiposa e água corporal. Para garantir maior confiabilidade dos resultados, alguns cuidados devem ser observados antes da realização do exame. Analise as afirmativas a seguir:

I - No momento da avaliação, o avaliado deve estar em jejum de água, alimentos e atividade física por, no mínimo, 12 horas.

II - A bexiga deve ser esvaziada antes da realização do exame.

III - Em mulheres, é importante considerar a fase do ciclo menstrual, para evitar interferência da retenção hídrica na avaliação.

IV - A única contraindicação para a realização da bioimpedância é a presença de marca-passo cardíaco.

É **CORRETO** o que se afirma em:

- (A) Somente a afirmativa I é verdadeira.
- (B) Somente as afirmativas I e II são verdadeiras.
- (C) Somente as afirmativas II e III são verdadeiras.
- (D) Somente as afirmativas I, II e III são verdadeiras.
- (E) Todas as afirmativas são verdadeiras.

27) Durante o preparo de saladas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), foram cozidos ovos para compor uma das preparações do cardápio. Após o fatiamento, a cozinheira observou que algumas gemas apresentavam uma coloração esverdeada ao redor da superfície e questionou o nutricionista responsável sobre a necessidade de descarte dos ovos. Ao esclarecer a situação, o nutricionista apresentou as seguintes afirmativas:

I - Os ovos deveriam ser descartados, uma vez que a coloração esverdeada ocorre em função da produção de sulfeto de hidrogênio, um componente tóxico que pode ser formado durante a cocção.

II - Essa coloração pode ocorrer com a utilização de ovos menos frescos.

III - O cozimento dos ovos por tempo prolongado e/ou em temperaturas muito elevadas pode favorecer o aparecimento dessa coloração.

IV - O resfriamento rápido dos ovos após o cozimento pode minimizar a formação dessa coloração.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) Somente a afirmativa I.
- (B) Somente as afirmativas II e III.
- (C) Somente as afirmativas I, II e IV.
- (D) Somente as afirmativas II, III e IV.
- (E) Todas as afirmativas.

28) O Bisfenol A (BPA) é um composto químico utilizado na fabricação de plásticos de policarbonato e resinas epóxi, estando presente em diversos produtos utilizados para armazenamento e acondicionamento de alimentos. Sobre o BPA, marque V para VERDADEIRO ou F para FALSO e assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

( ) É um desregulador endócrino que pode mimetizar a ação de hormônios como o estrogênio e interferir na função tireoidiana, estando associado a riscos de infertilidade, obesidade, diabetes e alguns tipos de câncer.

( ) O BPA pode entrar no organismo humano por diferentes vias, incluindo exposição oral, dérmica e por inalação.

( ) Além de potes e garrafas plásticas, o BPA pode estar presente no revestimento interno de latas utilizadas para acondicionamento de alimentos e bebidas.

( ) Se tratando de recipientes plásticos, o BPA migra para os alimentos com maior facilidade quando o recipiente é submetido ao aquecimento, como em micro-ondas, água fervente ou ciclos de lavagem com altas temperaturas.

- (A) V – F – V – F.
- (B) F – V – F – V.
- (C) V – V – V – V.
- (D) V – V – V – F.
- (E) F – F – V – V.

29) Um grupo de indivíduos apresentou sinais e sintomas compatíveis com aflatoxicose após o consumo de amendoim contaminado por aflatoxinas produzidas pelo fungo *Aspergillus flavus*. Com base nos mecanismos envolvidos nas Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), assinale a alternativa que classifica CORRETAMENTE esse quadro clínico:

- (A) Infecção alimentar.
- (B) Intoxicação alimentar.
- (C) Toxinfecção alimentar.
- (D) Infestação alimentar.
- (E) Sensibilização alimentar.

**30) A gelatinização do amido é um importante fenômeno físico-químico observado durante o preparo de diversos alimentos. Com relação à gelatinização do amido, assinale a alternativa CORRETA:**

- (A) Durante a gelatinização, os grânulos de amido absorvem água, incham e perdem sua estrutura cristalina, formando uma pasta ou gel de maior viscosidade.
- (B) Todos os tipos de amido sofrem gelatinização exatamente à temperatura de 80°C, independentemente de sua origem botânica.
- (C) A gelatinização ocorre tanto na presença de calor úmido quanto exclusivamente por calor seco, não sendo necessária a presença de água.
- (D) A gelatinização é um processo comum ao amido e ao glúten, ocorrendo de forma semelhante em ambos os componentes.
- (E) A gelatinização é um processo reversível, permitindo que os grânulos de amido retornem à sua estrutura original após o resfriamento.

**31) A dieta isenta de glúten é o único tratamento eficaz para indivíduos com Doença Celíaca, devendo ser mantida por toda a vida. Durante o acompanhamento nutricional, é fundamental orientar o paciente quanto à identificação de alimentos e ingredientes que contenham glúten, bem como das alternativas seguras para substituição. Com base nesse contexto, assinale a alternativa que apresenta uma farinha que não pode fazer parte da alimentação de indivíduos com Doença Celíaca:**

- (A) Farinha de arroz.
- (B) Farinha de milho.
- (C) Farinha de trigo sarraceno.
- (D) Farinha de mandioca.
- (E) Farinha de centeio.

**32) Durante uma inspeção em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o nutricionista responsável verificou a necessidade de revisar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) obrigatórios exigidos pela legislação sanitária vigente para serviços de alimentação. Com base na RDC 216/2004, que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, assinale a alternativa que contempla CORRETAMENTE todos os procedimentos que devem estar formalmente estabelecidos no serviço:**

- (A) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório de água; higiene e saúde dos manipuladores.
- (B) Recebimento de matérias-primas; armazenamento de alimentos; controle de temperatura dos equipamentos; manejo de resíduos.
- (C) Seleção de fornecedores; planejamento de cardápios; controle de custos; treinamento de manipuladores.
- (D) Controle de sobras limpas; avaliação de satisfação dos clientes; higienização de hortifrutícolas; controle de desperdícios.
- (E) Planejamento de compras; controle de estoque; higienização de instalações; avaliação nutricional dos colaboradores.

**33) O aleitamento materno é a forma de alimentação recomendada para lactentes, devendo ser incentivado sempre que possível. Entretanto, algumas condições maternas ou do lactente constituem contraindicações absolutas à amamentação. Assinale a alternativa que NÃO representa uma contraindicação absoluta ao aleitamento materno:**

- (A) Galactosemia clássica no lactente.
- (B) Mãe com infecção pelo vírus da hepatite B.
- (C) Mãe com infecção pelo HIV ou HTLV.
- (D) Mãe com doença causada pelo vírus Ebola.
- (E) Mãe usuária de drogas ilícitas.

**34) A hiperuricemia caracteriza-se pela elevação dos níveis séricos de ácido úrico e está associada a condições como gota e nefrolitíase por ácido úrico. A terapia nutricional constitui uma importante estratégia para o controle da doença, incluindo a moderação ou restrição de determinados alimentos. Assinale a alternativa que apresenta somente alimentos cujo consumo deve ser evitado ou reduzido por indivíduos com hiperuricemia:**

- (A) Arroz integral, feijão, vísceras e vegetais folhosos.
- (B) Leite desnatado, iogurte natural, peixes de águas frias (salmão, sardinha, arenque) e frutas cítricas.
- (C) Miúdos e vísceras, embutidos, frutos do mar e produtos contendo xarope de milho rico em frutose.
- (D) Peito de frango com pele, ovos, leite condensado e banana.
- (E) Batata-doce, embutidos, castanhas e hortaliças variadas.

**35) Estudos recentes sobre obesidade e comportamento alimentar têm descrito um fenômeno caracterizado pela presença de pensamentos frequentes e persistentes relacionados à alimentação, como preocupações constantes com o que comer, quantidade de calorias, composição dos alimentos e horários das refeições. Esses pensamentos são percebidos pelo indivíduo como indesejados ou desagradáveis, podendo gerar sofrimento emocional, aumentar a carga cognitiva e comprometer a qualidade de vida. Assinale a alternativa que apresenta CORRETAMENTE a nomenclatura utilizada para descrever esse fenômeno:**

- (A) Fome homeostática.
- (B) Ruído alimentar (do inglês, *food noise*).
- (C) Ortorexia nervosa.
- (D) Alimentação intuitiva.
- (E) Restrição cognitiva alimentar.

**36) Alterações metabólicas urinárias associadas à formação de cálculos renais (nefrolitíase) são frequentemente identificadas durante a investigação clínica de pacientes com litíase urinária recorrente. Sobre o tema, relacione os distúrbios urinários apresentados na coluna I com as respectivas definições da coluna II:**

**COLUNA I:**

- 1 - Hiperossalúria.
- 2 - Hipocitratúria.
- 3 - Hiperuricosúria.
- 4 - Hipercalcúria.

**COLUNA II:**

- ( ) Excreção urinária reduzida de citrato, importante inibidor da formação de cálculos renais.
- ( ) Excreção urinária aumentada de ácido úrico, favorecendo a formação de cálculos urinários.
- ( ) Excreção urinária aumentada de oxalato, associada ao maior risco de formação de cálculos de oxalato de cálcio.
- ( ) Excreção urinária aumentada de cálcio, considerada um dos principais fatores de risco para nefrolitíase.

**Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:**

- (A) 2 – 3 – 1 – 4.
- (B) 1 – 2 – 4 – 3.
- (C) 2 – 1 – 3 – 4.
- (D) 4 – 3 – 2 – 1.
- (E) 3 – 2 – 1 – 4.

37) Os carotenoides são compostos bioativos com importante atividade antioxidante, amplamente distribuídos em frutas e hortaliças. Além de contribuírem para a coloração dos alimentos, estão associados a diversos benefícios à saúde. Sobre o tema, relacione os pigmentos apresentados na coluna I com as respectivas características e fontes alimentares da coluna II:

**COLUNA I:**

- 1 - Luteína.
- 2 - Licopeno.
- 3 - Betacaroteno.
- 4 - Zeaxantina.

**COLUNA II:**

- ( ) Pigmento de coloração vermelho-alaranjada encontrado em alimentos como tomate, goiaba, mamão e melancia.
- ( ) Pigmento de coloração amarelo-alaranjada presente em alimentos como cenoura, manga e abóbora.
- ( ) Pigmento de coloração amarelo-limão encontrado em vegetais de folhas verde-escuras, como espinafre, couve e rúcula.
- ( ) Pigmento encontrado em alimentos de coloração amarela e em alguns vegetais verdes, como milho, pêssego e nectarina.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

- (A) 4 – 3 – 2 – 1.
- (B) 1 – 2 – 3 – 4.
- (C) 2 – 1 – 4 – 3.
- (D) 2 – 3 – 4 – 1.
- (E) 2 – 3 – 1 – 4.

38) Os prebióticos, probióticos e simbióticos têm sido amplamente estudados devido aos seus efeitos benéficos sobre a microbiota intestinal e a saúde humana. Analise as afirmativas a seguir:

I - Os prebióticos são componentes alimentares não digeríveis que estimulam seletivamente o crescimento e/ou a atividade de microrganismos benéficos no intestino. Inulina e fruto-oligossacarídeos (FOS), encontrados em alimentos como alho, cebola e banana, são exemplos de prebióticos.

II - Os probióticos são microrganismos vivos que, quando administrados em quantidades adequadas, conferem benefícios à saúde do hospedeiro. Lactobacillus e Bifidobacterium, presentes em alguns leites fermentados e iogurtes, são exemplos de probióticos.

III - Os simbióticos são microrganismos não viáveis (inativados por calor, pressão, radiação ou outros métodos) que, mesmo mortos, podem exercer efeitos benéficos à saúde do hospedeiro. Alimentos fermentados como picles, kombucha e chucrute são exemplos de alimentos simbióticos.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) Somente a afirmativa I.
- (B) Somente as afirmativas I e II.
- (C) Somente as afirmativas II e III.
- (D) Somente as afirmativas I e III.
- (E) As afirmativas I, II e III.

**39) A contaminação cruzada ocorre quando microrganismos ou outros contaminantes são transferidos de um alimento, superfície ou manipulador para outro alimento, podendo comprometer sua segurança sanitária. Considerando as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, assinale a alternativa que apresenta uma conduta adequada para prevenir a contaminação cruzada:**

- (A) Utilizar a mesma tábua de corte para carnes cruas e hortaliças, desde que os alimentos sejam preparados em sequência.
- (B) Armazenar carnes cruas nas prateleiras superiores da geladeira para facilitar o acesso durante o preparo.
- (C) Aguardar os alimentos resfriarem completamente em temperatura ambiente antes de armazená-los sob refrigeração.
- (D) Utilizar o mesmo utensílio para armazenar farinha de trigo e farinhas isentas de glúten, desde que as embalagens estejam fechadas.
- (E) Higienizar adequadamente as mãos após a manipulação de alimentos crus e antes de manipular alimentos prontos para consumo.

**40) A contagem de carboidratos é uma estratégia nutricional amplamente utilizada no tratamento do diabetes mellitus, especialmente em indivíduos que utilizam insulina. Assinale a alternativa que descreve CORRETAMENTE o método de contagem de carboidratos:**

- (A) Estratégia nutricional baseada na exclusão de alimentos ricos em carboidratos, com o objetivo de evitar oscilações glicêmicas.
- (B) Método que considera a quantidade total de proteínas e lipídios ingeridos nas refeições para determinar a necessidade de insulina.
- (C) Estratégia que contabiliza a quantidade de carboidratos consumida nas refeições, permitindo adequar a alimentação e ajustar a dose de insulina para melhor controle glicêmico.
- (D) Método utilizado exclusivamente para indivíduos com diabetes tipo 1, sendo contraindicado para pacientes com diabetes tipo 2.
- (E) Estratégia nutricional que prioriza o índice glicêmico para escolha dos alimentos, independentemente da quantidade de carboidratos ingerida.