



CARGO: NUTRICIONISTA

- Verifique se este caderno de questões corresponde ao cargo que você concorre e se ele contém 50 (cinquenta) questões de múltipla escolha, com 5 alternativas (a,b,c,d,e) de resposta para cada uma, correspondentes à prova objetiva. Caso o Caderno de Questões esteja incompleto, tenha qualquer defeito ou apresente alguma divergência ao cargo que você concorre, solicite ao fiscal de sala que tome as providências cabíveis, pois não serão aceitas reclamações posteriores nesse sentido;
- No momento da identificação, verifique o cartão resposta, se as informações relativas a você estão corretas. Caso haja algum dado a ser retificado, peça ao fiscal de sala para corrigir em Ata;
- Você dispõe de 4 (quatro) horas para fazer a prova objetiva;
- Na duração da prova, está incluído o tempo destinado à entrega do material de prova e ao preenchimento do cartão resposta;
- Você deve deixar sobre a carteira apenas o documento de identidade e a caneta esferográfica de tinta azul ou preta;
- NÃO É PERMITIDO DURANTE A REALIZAÇÃO DA PROVA: a) equipamentos eletrônicos como máquinas calculadoras, MP3, MP4, telefone celular, tablets, notebook, gravador, máquina fotográfica, controle de alarme de carro e/ou qualquer aparelho similar; b) livros, anotações, régua de cálculo, dicionários, códigos e/ou legislação, impressos que não estejam expressamente permitidos ou qualquer outro material de consulta; c) relógio de qualquer espécie, óculos escuros ou quaisquer acessórios de chapelaria, tais como chapéu, boné, gorro etc;
- É proibido fazer anotação de informações relativas às suas respostas no comprovante de inscrição e(ou)em qualquer outro meio, que não os permitidos;
- Não se comunique com outros candidatos nem se levante sem autorização;
- Somente após decorrida 1 (uma) hora do início da prova, você poderá se retirar da sala de aplicação de prova;
- Ao terminar a prova, chame o fiscal de sala, devolva-lhe o caderno de prova e o cartão resposta devidamente assinado e deixe o local de prova. **O candidato NÃO poderá levar consigo o Caderno de Questões, poderá levar tão somente o Gabarito a ser destacado do Caderno de Questões;**
- A desobediência a qualquer uma das determinações constantes em edital, no presente caderno de prova e no cartão resposta poderá implicar na anulação da sua prova;
- Tenha calma para não prejudicar seu desempenho e boa prova.

NOME COMPLETO:[illegible]

LINGUA PORTUGUESA

Apagados da história oficial, campos de concentração da seca de 1932 estão marcados na memória popular

Fortaleza, Crato, Ipu, Quixeramobim, Cariús e Senador Pompeu. Nesses seis municípios do Ceará, há noventa anos, durante a grande seca de 1932, foram construídos sete campos de concentração com o propósito de conter os retirantes do interior do estado que tentavam chegar à capital. Na época chamados de “Currais do Governo”, os campos foram construídos em pontos estratégicos, às margens das linhas férreas, para impedir com mais facilidade o embarque dos retirantes que, em desespero, invadiam os trens para buscar socorro em Fortaleza.

Atraídos por propostas de emprego e por promessas de amparo, assistência médica e alimentação, os flagelados eram, na verdade, mantidos em locais insalubres, tendo que se alimentar com rações enviadas pelo governo, plantas silvestres e até com a carne de animais que morriam de fome e sede nos campos.

Na realidade, as pessoas confinadas eram reféns de uma política higienista que teve início em períodos anteriores de estiagem severa. Na segunda metade do século XIX, Fortaleza engrenou um processo de desenvolvimento econômico e urbano que perdeu força e se desestruturou com a chegada da seca de 1877, que durou até 1879 e levou mais de 100 mil retirantes de todo o estado a migrarem para a capital, que na época tinha uma população bem menor, de 30 mil habitantes. As autoridades, então, passaram a buscar meios para conter a chegada dessas pessoas ao centro da cidade de Fortaleza.

Trinta e seis anos depois, durante a estiagem de 1915, o governo não havia criado políticas de convivência com a seca, mas, com o apoio da elite fortalezense, aprimorado as suas estratégias para conter o fluxo de retirantes que rumavam para a capital. Lá, foram criados os primeiros campos de concentração para evitar que pessoas “potenciais portadoras de doenças” ou saqueadoras de mercados, consideradas uma séria ameaça à tranquilidade pública, ocupassem a cidade.

Em 20 de junho de 1932, o jornal cearense O Povo destacava com informações oficiais o “Efetivo dos Campos de Concentração dos Flagelados”: em Ipu, o número de pessoas concentradas na data da publicação era de 6.507. Em Fortaleza, nos campos do Alagadiço e do Urubu, havia 1.800 pessoas. No município de Quixeramobim, 4.542. Em Senador Pompeu, no campo do Patu, 16.221 (na época, o número de concentrados chegou a ultrapassar o número de habitantes da cidade). No campo de Buriti, no

Crato, havia 16.200 pessoas. Cariús, com o maior número, concentrava 28.648. Em todo o estado, o total de pessoas mantidas nos campos de concentração naquele ano era de 73.918.

O município de Senador Pompeu, localizado a cerca de 266 quilômetros de Fortaleza, é o único que ainda conserva parte da estrutura usada para isolar os emigrantes durante o período de estiagem de 1932. Diferente dos campos de concentração dos outros municípios, que construíam apenas barracões cobertos com folhas de carnaúba, lá, além dos barracões, foram utilizados os antigos casarões construídos na década de 1920 pela companhia inglesa de engenharia Norton Griffiths & Company – encarregada da construção do açude do Patu, na zona rural do município. No sítio do Patu, para conter os confinados, foram utilizados o casarão dos inspetores da obra, duas casas de pólvora, um armazém, a estrutura de um hospital desativado, uma usina, um cemitério e uma estação de trem.

Hoje, o açude do Patu tem como principal finalidade o abastecimento de água da cidade. Segundo o Departamento Nacional de Obras Contra as Secas (Dnocs), o projeto de construção do açude é do ano de 1919 e as primeiras escavações foram feitas em 1921. Porém, as obras foram paralisadas em 1923, sendo retomadas depois de 61 anos e, finalmente, concluídas em 1987.

Foi no campo de concentração do sítio Patu que, aos 16 anos, o pai da agricultora aposentada Alzira Lucinda Moraes de Lima, 70, esteve confinado. Mário Antônio de Moraes sobreviveu a 1932 e aos horrores da seca daquele ano. Ele faleceu com oitenta e cinco anos, em 2001. Durante o tempo que conviveu com a filha, lhe contou o que viu e viveu no período em que esteve isolado. “O meu pai dizia que ali era uma prisão. Era ele quem cavava as covas para enterrar os defuntos que morriam no campo. Ele dizia que eram dois, três, por noite. Falava dos cachorros brigando, querendo comer os cadáveres. As crianças que morriam, eram carregadas numas telhas. Papai contava que era um horror”. Mário Antônio foi um dos poucos que conseguiram escapar do campo de concentração do Patu. Ele fugiu para Mombaça, município localizado a cerca de 307 quilômetros de Fortaleza. Nascido no povoado Riacho do Sangue, em Solonópole, que fica a 275 quilômetros da capital cearense. Foi de lá que, durante a seca, quando tentava viajar para Fortaleza, foi impedido pelos vigilantes das estradas e estações de trem e encaminhado para o campo do Patu.

Os campos de concentração no Ceará, vendidos como uma política de amparo, faziam parte de um projeto desenvolvido pelo governo estadual em parceria com o ministério de Viação e Obras Públicas do governo de Getúlio Vargas, que

incentivava a criação de espaços para o confinamento de flagelados das secas.

Não há registros oficiais que mostrem com precisão o número de mortos nos campos de concentração cearenses de 1932. Grande parte dos documentos e arquivos oficiais desapareceram. O advogado Valdecy Alves, que nasceu em Senador Pompeu e hoje vive em Fortaleza, estuda o assunto há mais de 20 anos. Ele escreveu três livros e também produziu outros três documentários a respeito. Valdecy considera a falta de informações uma tentativa de apagamento de um dos períodos mais sombrios da nossa história. “Houve um gigantesco e proposital apagamento histórico dos campos de concentração no Ceará. O apagamento da memória é uma prática de quem detém o poder político e econômico. Os campos de concentração das secas são coisas tão vergonhosas praticadas pelo Estado brasileiro, que ele quer apagar. Hoje, eu entendo que os próprios governantes atuais têm receio do resgate da memória da seca de 32 até por medo de terem de indenizar os descendentes das pessoas que foram injustiçadas naquela época. As pessoas foram aprisionadas, usadas como mão de obra escrava para a construção de estradas, construção de ferrovias”, conta Valdecy.

Com uma área de aproximadamente 90 hectares, o sítio do Patu foi tombado como patrimônio histórico-cultural de Senador Pompeu em 2019 e atualmente está em processo de tombamento a nível estadual. Segundo a Secretaria de Cultura do Estado do Ceará, o projeto está em fase de instrução processual para reunir informações históricas, arquitetônicas e antropológicas. A previsão do encerramento dessa etapa é novembro de 2022.

Fonte: <https://marcozero.org/campos-de-concentracao-ceara-seca-de-1932/>
Acesso em 24/05/2022

01) Com base nas informações do texto e nas relações existentes entre as partes que o compõem, assinale a alternativa INCORRETA:

- (A) O objetivo dos campos de concentração cearenses era impedir que os flagelados chegassem à cidade.
- (B) Em 1932, o número de pessoas nos campos de concentração cearenses ultrapassava setenta mil pessoas.
- (C) Mário Antônio de Moraes foi uma das vítimas fatais dos campos de concentração cearenses.
- (D) Não há registros oficiais da quantidade de vítimas nos campos de concentração cearenses.
- (E) O sítio de concentração de Patu foi

tombado como patrimônio histórico-cultural da cidade de Senador Pompeu.

02) Assinale a alternativa cuja letra em destaque represente o mesmo fonema representado pela letra “g” na palavra estratégico:

- (A) chegada.
- (B) registros.
- (C) emprego.
- (D) governo.
- (E) brigando.

03) As palavras horrores e escrava possuem respectivamente:

- (A) seis e sete fonemas.
- (B) oito e seis fonemas.
- (C) sete e seis fonemas.
- (D) nove e oito fonemas.
- (E) cinco e seis fonemas.

04) Assinale a alternativa cuja palavra seja acentuada pela mesma regra de “documentário”:

- (A) política.
- (B) reféns.
- (C) época.
- (D) sítio.
- (E) construídos.

05) Assinale a alternativa cuja palavra possua mais de cinco sílabas:

- (A) facilidade.
- (B) aprimorado.
- (C) desapareceram.
- (D) autoridades.
- (E) confinamento.

06) Assinale a alternativa que apresente a justificativa para o emprego da crase no período: “Nesses seis municípios do Ceará, há noventa anos, durante a grande seca de 1932, foram construídos sete campos de concentração com o propósito de conter os retirantes do interior do estado que tentavam chegar à capital”.

- (A) Locução Adverbial.
- (B) Regência Verbal.
- (C) Locução Prepositiva.
- (D) Regência Nominal.
- (E) Referência a horas.

07) Assinale a alternativa que apresente termo que possa substituir adequadamente o termo em destaque no período, mantendo as mesmas relações de sentido: “Segundo a Secretaria de Cultura do Estado do Ceará, o projeto está em fase de instrução processual para reunir informações históricas, arquitetônicas e antropológicas”.

- (A) Pois.
- (B) Com.
- (C) E.
- (D) Até.
- (E) Conforme.

08) Assinale a alternativa que apresente a circunstância estabelecida pelo termo em destaque no período: “Os campos de concentração das secas são coisas tão vergonhosas praticadas pelo Estado brasileiro, que ele quer apagar”.

- (A) Negação.
- (B) Modo.
- (C) Dúvida.
- (D) Intensidade.
- (E) Tempo.

09) Assinale a alternativa que apresente a função sintática do termo em destaque no período: “Na realidade, as pessoas confinadas eram reféns de uma política higienista que teve início em períodos anteriores de estiagem severa”.

- (A) Predicativo do Sujeito.
- (B) Sujeito.
- (C) Objeto Indireto.
- (D) Vocativo.
- (E) Objeto Direto.

10) Assinale a alternativa que apresente a função sintática exercida pela oração subordinada em destaque: “O meu pai dizia que ali era uma prisão”.

- (A) Sujeito.
- (B) Objeto Direto.
- (C) Predicativo do Sujeito.
- (D) Aposto.
- (E) Objeto Indireto.

MATEMÁTICA/RACIOCÍNIO LÓGICO

11) Devido a demora em realizar concurso público em um município do interior do Brasil, 1/6 de todos os servidores já tem tempo de trabalho para solicitar a aposentadoria. Se este município tem 2.562 servidores, os que

podem solicitar a aposentadoria por tempo de trabalho são:

- (A) 369.
- (B) 396.
- (C) 412.
- (D) 427.
- (E) 453.

12) Devido a estiagem um reservatório de água vem reduzindo o seu volume de acordo com a função $F(t) = 580.000.000 (0,80)^t$, onde t representa o tempo em meses. Após dois meses sem chuva, qual a quantidade de água esperada neste reservatório:

- (A) 371.200.000 litros de água.
- (B) 364.400.000 litros de água.
- (C) 412.600.000 litros de água.
- (D) 436.200.000 litros de água.
- (E) 512.000.000 litros de água.

13) O posto de saúde do bairro alto tem cadastrado em seu sistema 22.500 usuários. Destes 16% são maiores de 60 anos, 66% tem idade entre 20 e 60 anos, outros 10% tem idade entre 10 e 20 anos. Com base nestas informações os usuários do posto que tem idade inferior a 10 anos é de:

- (A) 1500.
- (B) 1600.
- (C) 1800.
- (D) 2020.
- (E) 2400.

14) O município de Jandaia foi fundado em 8 de setembro de 1827, agora no ano de 2022 vai completar quantos anos de sua fundação?

- (A) 175 anos.
- (B) 185 anos.
- (C) 189 anos.
- (D) 192 anos.
- (E) 195 anos.

15) A nova praça da cidade de Diamante do Norte vai ter um formato de uma circular, com diâmetro de 26 metros. Usando $\pi = 3,14$ a área deste novo espaço de lazer da cidade é de:

- (A) 378,20 m².
- (B) 498,36 m².
- (C) 530,66 m².
- (D) 625,44 m².
- (E) 712,48 m².

CONHECIMENTOS GERAIS/ATUALIDADES

16) Recentemente, uma investigação contra autoridades militares abrangeu a região de Goioerê, principalmente por suspeitas de _____ em relação a mercadorias _____, em especial aquelas provenientes do _____. Analise as assertivas abaixo e assinale aquela que contém a sequência correta:

- (A) propina/contrabandeadas/Paraguai.
- (B) roubo/importadas/Rio Grande do Sul.
- (C) furto/roubadas/Mato Grosso.
- (D) propina/roubadas/Uruguai.
- (E) estelionato/contrabandeadas/Rio de Janeiro.

17) Dentre as formas de uso da terra e atividades econômicas abaixo, qual foi a mais praticada no município de Goioerê no último ano? Assinale a alternativa correta:

- (A) Horticultura.
- (B) Lavoura temporária.
- (C) Reflorestamento.
- (D) Aquicultura.
- (E) Floricultura.

18) Recentemente, a fala de um cantor sertanejo ironizando uma tatuagem da cantora Anitta e os artistas que utilizam recursos públicos da Lei Rouanet, abriu uma grande discussão sobre a contratação de shows sertanejos com cachês altíssimos por municípios pequenos. Sobre essa questão, analise as assertivas, decida se (V) para Verdadeiro e (F) para Falso, e depois assinale a alternativa que contém a sequência correta:

() Um debate econômico, afinal, uma vez que os cachês desses shows estariam bem abaixo dos preços praticados pelo mercado justamente por se tratarem de pequenos municípios, o que indicaria favorecimento e concorrência desleal com outros artistas.

() Um debate ético, pois, a Lei Rouanet prevê dispositivos de regulação como cachê máximo e prestação de contas, enquanto a contratação desses shows ocorreria sem regulação específica pelas prefeituras, abrindo margem para práticas ilícitas.

() Um debate estético, visto que o critério de escolha desses shows sempre preza impreterivelmente pela pluralidade de estilos e gêneros musicais, favorecendo a diversidade da cultura nacional.

() Um debate político, na medida em que dados preliminares apontam que municípios

com diversos gargalos em áreas como saúde, educação e empregabilidade optaram por investir valores anuais equivalentes ou até maiores nestes shows do que nas áreas em déficit.

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

19) Recentemente, uma abordagem da Polícia Rodoviária Federal (PRF) no interior de Sergipe gerou ampla discussão na mídia nacional brasileira. Muitas pessoas associaram a medida de contenção usadas a técnicas históricas de tortura e massacre na Segunda Guerra Mundial. Qual das opções abaixo foi mais associada nesta abordagem da PRF? Assinale a alternativa correta:

- (A) Guilhotina.
- (B) Pelourinho.
- (C) Pau de Arara.
- (D) Câmara de Gás.
- (E) Choque Elétrico.

20) Qual das nacionalidades abaixo teve o maior contingente de imigração na história do município de Goioerê? Assinale a alternativa correta:

- (A) Japoneses.
- (B) Finlandeses.
- (C) Australianos.
- (D) Bolivianos.
- (E) Mexicanos.

INFORMÁTICA

21) Considere o seguinte conjunto de dados (A1, A2, A3, A4) em uma planilha Excel. Qual das alternativas representa a fórmula de soma do intervalo entre A1 até A4?

- (A) =SOMA(A1;A4)
- (B) =(A1+A4)
- (C) =SOMA(A1:A4)
- (D) =SOMA(A1+A4)
- (E) =SOMA(A1-A4)

22) Com relação ao uso da computação em Nuvem (Cloud Computing) é CORRETO afirmar:

- (A) Ao utilizar os serviços da nuvem não é preciso instalar aplicativos relacionados aos serviços.

- (B) É possível utilizar os serviços da nuvem mesmo sem acesso à internet.
- (C) Cabe ao usuário se responsabilizar pela atualização e backup do serviço utilizado.
- (D) Na computação em nuvem é necessário que ambos os pares tenham os sistemas operacionais compatíveis.
- (E) Um arquivo armazenado em nuvem somente poderá ser acessado a partir de um único computador previamente configurado.

23) Acerca dos conceitos de segurança, qual das alternativas é FALSA:

- (A) A cópia de segurança tem por finalidade manter os dados mais atuais salvos, de maneira que os dados não sejam perdidos por falha, perda ou exclusão.
- (B) Backup é o termo usado para o ato de criar e/ou manter uma cópia de segurança de algo que precisamos.
- (C) A frequência de realização do backup depende da importância dos dados.
- (D) Os dados geralmente são gravados em hard disks e memórias, esses componentes nunca estão sujeitos a falhas.
- (E) Para realizar qualquer tipo de backup sempre será necessário ter um software atuando no processo.

24) Qual o nome dado a ferramenta que faz o monitoramento das portas da rede/computador, permitindo ou negando a passagem de dados na rede?

- (A) Firewall.
- (B) Extranet.
- (C) Criptografia.
- (D) Cache.
- (E) Cookies.

25) Sobre criptografia é correto afirmar:

- (A) A criptografia de chave simétrica utiliza duas chaves que são chamadas de Chave Pública e Privada.
- (B) A criptografia de chave simétrica utiliza uma única chave para criptografar e descriptografar dados.
- (C) A criptografia de chave assimétrica é quando se utiliza uma chave única para codificar uma mensagem e a mesma para decodificá-la.
- (D) A criptografia de chave simétrica é quando se utiliza duas chaves diferentes entre si para codificar uma mensagem.
- (E) A criptografia assimétrica, também conhecida como criptografia de chave única secreta.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

26) O conceito de sustentabilidade refere-se ao “desenvolvimento que satisfaz as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das futuras gerações satisfazerem as suas próprias necessidades”. Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) a aplicação do conceito de “sustentabilidade” muitas vezes torna-se complexa, em função da sua abrangência, que engloba diferentes dimensões. Relacione os exemplos a seguir com as dimensões de sustentabilidade equivalentes:

- (1) Dimensão ambiental.
- (2) Dimensão social.
- (3) Dimensão econômica.
- (4) Dimensão temporal.
- (5) Dimensão de desenvolvimento.

() Melhoria das condições de vida das pessoas e promoção da igualdade de oportunidade de acesso aos alimentos para todos.

() Viabilidade e crescimento econômico que assegure o bem-estar do homem.

() Realização de pesquisas, promoção de mudanças no estilo de vida, estudo, criação e implantação novas tecnologias visando alcançar a sustentabilidade.

() Uso consciente de energia, água e matérias-primas.

() Planejamento consciente, com perspectivas a longo prazo, considerando as necessidades das gerações atuais e futuras.

A sequência correta para o preenchimento das lacunas, de cima para baixo, é:

- (A) 1, 2, 3, 4, 5.
- (B) 2, 3, 5, 1, 4.
- (C) 5, 4, 3, 2, 1.
- (D) 2, 3, 1, 4, 5.
- (E) 3, 1, 4, 5, 2.

27) Se tratando de doenças transmitidas por alimentos, indique a alternativa que não contempla uma doença causada a partir de uma bactéria:

- (A) Salmonelose.
- (B) Yersiniose.
- (C) Triquinose.
- (D) Listeriose.
- (E) Botulismo.

28) A solanina é um composto da classe dos glicoalcalóides, que são compostos tóxicos naturalmente presentes em _____. No organismo humano, estes compostos parecem ter duas ações tóxicas: uma sobre o sistema nervoso central, considerada responsável por vários dos sintomas neurológicos observados após ingestão de glicoalcalóides, e outra sobre as membranas celulares, causando ruptura das membranas do trato gastrointestinal com danos hemolíticos e hemorrágicos e excesso de fluido nas cavidades corpóreas. Assinale a alternativa que completa adequadamente o texto acima:

- (A) Batata.
- (B) Carne suína.
- (C) Mandioca.
- (D) Arroz.
- (E) Amendoim.

29) No que diz respeito a gelatinização do amido, assinale a alternativa correta:

- (A) Durante o processo de gelatinização é desejável que ocorra o rompimento dos grânulos de amido, visando obter produtos finais que confirmam sensação pegajosa na boca.
- (B) Os amidos obtidos a partir de cereais tem uma capacidade de absorção de água superior àquela observada nos amidos obtidos a partir de raízes.
- (C) A faixa de temperatura na qual ocorre a gelatinização do amido é fixa, não sendo influenciada pelo tipo de amido utilizado.
- (D) O tipo de amido utilizado pode afetar a viscosidade do produto final. Substituir amido de cereais por amido de raízes resulta em géis mais macios. Logo, ao serem utilizados como substitutos para amidos de cereais, amidos de raízes devem ser usados em quantidades maiores.
- (E) A concentração de amido é muito importante para determinar a viscosidade do produto final. Quanto maior a proporção de amido em relação ao líquido, menos viscoso será o produto.

30) As recomendações nutricionais estabelecidas pelas DRIs (*Dietary Reference Intakes*) consideram quatro níveis de referência para avaliar a adequação aparente ou excesso de ingestão alimentar: EAR (*Estimated Average Requirement*), RDA (*Recommended Dietary Allowance*), AI (*Adequate Intake*) e UL (*Tolerable Upper Intake Level*). No que diz respeito a aplicação destes conceitos para avaliação da ingestão de

indivíduos, é correto afirmar que:

- (A) Ingestão habitual acima dos valores estabelecidos pela UL tem baixa probabilidade de inadequação.
- (B) Valores de ingestão habitual acima dos valores estabelecidos pela RDA tem baixa probabilidade de inadequação.
- (C) Ingestão habitual igual ou maior que a RDA tem alta probabilidade de inadequação.
- (D) Ingestão habitual acima dos valores estabelecidos pela RDA coloca o indivíduo em risco de efeito adverso à saúde.
- (E) Valores de ingestão habitual superiores aos estabelecidos pela AI tem alta probabilidade de inadequação e colocam o indivíduo em risco de efeito adverso à saúde.

31) Com relação a interpretação de parâmetros bioquímicos para avaliação do estado nutricional de ferro no organismo, é correto afirmar:

- (A) Um decréscimo significativo na concentração de hemoglobina é observado no estágio inicial da anemia por deficiência de ferro.
- (B) Valores aumentados na concentração de ferritina sérica são um forte indicador de depleção de ferro no organismo.
- (C) A determinação do ferro sérico é considerada padrão ouro para o diagnóstico de anemia por deficiência de ferro.
- (D) A determinação da concentração de hemoglobina possui boa sensibilidade e especificidade para avaliar o estado nutricional de ferro do organismo, em função da baixa variabilidade entre os indivíduos.
- (E) A medição de receptores de transferrina como parâmetro para avaliação dos status de ferro tem sido proposta atualmente, sendo demonstrada uma boa correlação entre eles com outros parâmetros, como ferro sérico e ferritina sérica.

32) Fatores antinutricionais são compostos naturalmente presentes em alimentos que interferem negativamente na atividade de determinadas enzimas digestivas, reduzindo a digestibilidade e a qualidade nutricional das proteínas. Sobre os fatores antinutricionais, afirma-se:

- I - Os inibidores de proteases estão presentes exclusivamente em fontes proteicas vegetais, principalmente em leguminosas e oleaginosas.
- II - As lectinas, glicoproteínas que se ligam às células da mucosa intestinal e interferem na absorção de aminoácidos, são termicamente

estáveis, não sendo possível eliminá-las dos alimentos mesmo sob condições de aquecimento.

III - O oxalato, frequentemente encontrado em vegetais, não pode ser metabolizado pelos humanos e é excretado na urina. Alimentos com elevada quantidade de oxalatos, como o espinafre e a carambola não são recomendados para pessoas com tendência a formação de cálculos renais e com outros problemas relacionados a estes tipos de sais, como a artrite, o reumatismo e a gota.

IV - Os fitatos, amplamente presentes em alimentos de origem vegetal, podem reduzir a absorção de cálcio e magnésio, além de participarem da inibição de enzimas digestivas como a pepsina, pancreatina e a α -amilase.

É correto o que se afirma em:

- (A) As afirmativas I e II são falsas e as afirmativas III e IV são verdadeiras.
- (B) As afirmativas I e II são verdadeiras e as afirmativas III e IV são falsas.
- (C) A afirmativa I é falsa e as afirmativas II, III e IV são verdadeiras.
- (D) A afirmativa III é verdadeira e as afirmativas I, II e IV são falsas.
- (E) Todas as afirmativas são verdadeiras.

33) Ferro e vitamina A são nutrientes especialmente importantes para a criança. A deficiência de ferro causa anemia, prejudicando o desenvolvimento e a capacidade de aprendizagem. Já a deficiência de vitamina A está relacionada ao aumento do risco de infecções e problemas visuais. Para prevenir estes problemas na infância, é muito importante a criança ser amamentada até 2 anos ou mais, sendo de forma exclusiva até os 6 meses. A partir desta idade o ferro e a vitamina A continuam sendo fornecidos via leite materno, sendo importante a oferta concomitante de alimentos fonte destes nutrientes na alimentação complementar. Assinale a alternativa que contempla alimentos fonte de ferro e vitamina A simultaneamente:

- (A) Melancia, gelatina e abóbora.
- (B) Abóbora, leite e nozes.
- (C) Ovos, fígado e espinafre.
- (D) Azeite de oliva, feijão e mamão.
- (E) Amendoim, cenoura e taioba.

34) De acordo com a Resolução CFN nº 465/2010, compete ao nutricionista vinculado à entidade executora, no âmbito do Programa

de Alimentação Escolar (PAE), exercer atividades obrigatórias e atividades complementares. Assinale a alternativa que contempla uma atividade complementar a ser exercida pelo profissional em questão:

- (A) Realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional, calculando os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela (educação básica: educação infantil - creche e pré-escola, - ensino fundamental, ensino médio, EJA - educação de jovens adultos) com base no resultado da avaliação nutricional, e em consonância com os parâmetros definidos em normativas do FNDE.
- (B) Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio.
- (C) Participar do processo de licitação e da compra direta da agricultura familiar para aquisição de gêneros alimentícios, no que se refere à parte técnica (especificações, quantitativos, entre outros).
- (D) Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de Fabricação e Controle para UAN.
- (E) Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal que atue diretamente na execução do PAE.

35) De acordo com a Nota técnica nº 01/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, a oferta de doces e/ou preparações doces na alimentação escolar fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal/porção. Indique qual das preparações listadas a seguir é considerada uma exceção a esta restrição:

- (A) Bolo de cenoura com cobertura.
- (B) Bebida láctea de morango.
- (C) Sagu.
- (D) Arroz doce.
- (E) Barra de cereal.

36) De acordo com a Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, no que diz respeito a inclusão de um alimento novo no cardápio da alimentação escolar, é correto afirmar:

- (A) Todo e qualquer alimento a ser inserido no cardápio da alimentação escolar deverá, obrigatoriamente, ser submetido a um teste de aceitabilidade.
- (B) Para aplicação do teste de aceitabilidade deverão ser utilizadas as metodologias Resto

Ingestão ou Escala Hedônica, observando os parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos.

(C) O índice de aceitabilidade deve ser de, no mínimo, 60% para Resto Ingestão e de 70% para Escala Hedônica.

(D) O teste de aceitabilidade deverá ser aplicado para todos os alunos com idade igual ou superior a 2 anos de idade.

(E) O diretor da escola será responsável pela elaboração de relatório, no qual constará todas as etapas da aplicação do teste de aceitabilidade, desde o planejamento até o resultado alcançado e deverá arquivar essas informações por, no mínimo, cinco anos.

37) Segundo os parâmetros numéricos mínimos de referência, estabelecidos pela Resolução CFN nº 465/2010, que dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências, uma escola municipal de educação básica que atende 1200 alunos deve contemplar o seguinte número de nutricionista(s):

(A) 1 nutricionista responsável técnico (RT).

(B) 1 nutricionista RT + 1 nutricionista habilitado do quadro técnico (QT), que desenvolverá atividades sob a coordenação e supervisão do RT.

(C) 1 nutricionista RT + 2 nutricionistas QT, que desenvolverão atividades sob a coordenação e supervisão do RT.

(D) 1 nutricionista RT + 3 nutricionistas QT, que desenvolverão atividades sob a coordenação e supervisão do RT.

(E) 2 nutricionistas QT.

38) Sobre os conceitos de Índice Glicêmico (IG) e Carga Glicêmica (CG) dos alimentos, avalie as afirmativas a seguir:

I - O IG pode ser definido como a razão entre o aumento da área sob a curva glicêmica (isto é, a resposta da glicose sanguínea) causado pela ingestão de uma porção de 25 g ou 50 g de carboidratos disponíveis em um alimento teste e o aumento da área sob a curva glicêmica produzido pela ingestão da mesma quantidade de carboidrato disponível presente em um alimento referência.

II - A CG pode ser obtida pelo produto do IG do alimento multiplicado pela quantidade de carboidrato disponível presente na porção consumida, dividido por 100.

III - O IG não costuma refletir o consumo habitual de carboidratos, uma vez que, trata-

se de um método que compara o comportamento glicêmico de alimentos com uma mesma quantidade de carboidratos disponíveis.

IV - IG e CG dos alimentos são classificados como: muito baixo, baixo, moderado e alto.

V - Todo alimento com alto IG apresenta também alta CG.

É correto o que se afirma em:

(A) As afirmativas I, II e III são verdadeiras e as afirmativas IV e V são falsas.

(B) As afirmativas I, II, III e IV são verdadeiras e a afirmativa V é falsa.

(C) As afirmativas I, II, III e V são verdadeiras e a afirmativa IV é falsa.

(D) As afirmativas I e II são verdadeiras e as afirmativas III, IV e V são falsas.

(E) Todas as afirmativas são verdadeiras.

39) Os ácidos graxos saturados são ácidos monocarboxílicos constituídos de cadeia hidrocarbonada saturada, isso é, sem duplas ligações. Já os ácidos graxos insaturados são ácidos monocarboxílicos, constituídos de uma (monoinsaturados) ou mais (poli-insaturados) duplas ligações. Avalie os ácidos graxos listados na coluna da direita e classifique-os como saturados ou insaturados:

(A) Ac. Graxo saturado.

(B) Ac. Graxo insaturado.

() Ac. Acético.

() Ac. Butírico.

() Ac. Oleico.

() Ac. Láurico.

() Ac. Linoleico.

() Ac. Eicosapentaenoico.

A sequência correta para o preenchimento das lacunas, de cima para baixo, é:

(A) A, B, B, A, B, B.

(B) B, B, A, B, A, A.

(C) B, A, B, A, B, A.

(D) A, B, A, A, B, B.

(E) A, A, B, A, B, B.

40) Com relação a conduta nutricional no tratamento da doença celíaca (DC), é incorreto afirmar:

(A) A eliminação dos peptídeos de glúten da dieta é o único tratamento para a DC no presente.

(B) A intolerância à lactose algumas vezes

ocorre secundariamente à DC. Dessa forma, uma dieta com baixo teor de lactose pode ser útil, pelo menos inicialmente, para controlar os sintomas. Uma vez que o sistema gastrointestinal retorne à função normal, a atividade da lactase também pode retornar, e a pessoa pode voltar a adicionar lactose e derivados do leite à dieta.

(C) O indivíduo celíaco deve ser orientado quanto a leitura dos rótulos de alimentos industrializados, aditivos alimentares seguros, fontes de transcontaminação (torradeiras, recipientes de condimentos e bufês) e fontes ocultas de glúten (como os medicamentos e as hóstias) para conseguir cumprir adequadamente a adesão à dieta sem glúten.

(D) Farinhas feitas de milho, batata, arroz, soja, tapioca, araruta, sorgo, grão-de-bico, oleaginosas, amaranto, quinoa, painço, teff, trigo sarraceno e centeio podem ser utilizadas como substitutas no preparo de receitas sem glúten.

(E) A aveia era tida como questionável para pessoas com DC. Entretanto, estudos extensivos têm mostrado que ela é segura na dieta sem glúten, desde que pura (não contaminada). Em geral, os pacientes não precisam ser desaconselhados a restringir consumo de aveia na dieta, a menos que tenham demonstrado intolerância à aveia pura (não contaminada).

41) Considerando as orientações apresentadas pelo Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (2018), assinale a alternativa incorreta:

(A) É direito do nutricionista divulgar sua qualificação profissional, técnicas, métodos, protocolos e diretrizes para indivíduos ou coletividades saudáveis ou em situações de agravos à saúde.

(B) É dever do nutricionista, ao compartilhar informações sobre alimentação e nutrição nos diversos meios de comunicação e informação.

(C) É direito do nutricionista participar de promoções e sorteios de procedimentos ou serviços como forma de publicidade e propaganda para si ou para seu local de trabalho.

(D) Ao divulgar orientações e procedimentos específicos para determinados indivíduos ou coletividades, é dever do nutricionista informar que os resultados podem não ocorrer da mesma forma para todos.

(E) É vedado ao nutricionista, mesmo com autorização concedida por escrito, divulgar imagem corporal de si ou de terceiros, atribuindo resultados a produtos, equipamentos, técnicas e protocolos, pois podem não apresentar o mesmo resultado para todos.

42) A fenilcetonúria ou PKU, como é mundialmente conhecida, é uma doença genética, causada por uma mutação no gene que codifica a enzima fenilalanina hidroxilase, responsável pela transformação do aminoácido fenilalanina em tirosina. A não metabolização da fenilalanina pode acarretar no acúmulo da mesma no organismo, ocasionando efeito tóxico no sistema nervoso central, sendo o retardo mental a mais importante sequela dessa doença. O tratamento da fenilcetonúria consiste em uma dieta que ofereça alimentos com baixo teor em fenilalanina. Assinale a alternativa que contempla somente alimentos permitidos para estes indivíduos:

(A) Tapioca, groselha e mel.

(B) Grão de bico, espinafre e chocolate.

(C) Peito de frango.

(D) Melancia, queijo branco e sagu.

(E) Farinha de mandioca, amendoim e goiabada.

43) A Resolução CFN nº 656, de 15 de junho de 2020, dispõe sobre a prescrição dietética, pelo nutricionista, de suplementos alimentares e dá outras providências. De acordo com as orientações estabelecidas na legislação em questão, afirma-se:

I - A prescrição dietética de suplementos alimentares pelo nutricionista inclui nutrientes, substâncias bioativas, enzimas, prebióticos, probióticos, produtos apícolas, novos alimentos e novos ingredientes e outros autorizados pela Anvisa para comercialização, isolados ou combinados, bem como medicamentos isentos de prescrição à base de vitaminas e/ou minerais e/ou aminoácidos e/ou proteínas isolados ou associados entre si.

II - Entende-se como suplemento alimentar o produto para administração exclusiva pelas vias oral, enteral e anorretal.

III - Na prescrição dietética de suplementos alimentares, o nutricionista deve respeitar os limites de UL para nutrientes e, em casos não contemplados, considerar critérios de eficácia e segurança com alto grau de evidências científicas.

IV - Na prescrição de enzimas o nutricionista deve indicar a quantidade enzimática em miligramas (mg).

V - Na prescrição de probióticos o nutricionista deve indicar a quantidade em Unidades Formadoras de Colônias (UFC).

É correto o que se afirma em:

- (A) As afirmativas I, II, III e IV são verdadeiras e a afirmativa V é falsa.
(B) As afirmativas I, III e V são verdadeiras e as afirmativas II e IV são falsas.
(C) As afirmativas I, II e IV são falsas e as afirmativas III e V são verdadeiras.
(D) As afirmativas II e V são falsas e as afirmativas I, III e IV são verdadeiras.
(E) Todas as afirmativas são verdadeiras.

44) A respeito da higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, é incorreto afirmar:

- (A) As operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.
(B) Os produtos saneantes utilizados nas operações de higienização devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos mesmos deve obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.
(C) A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.
(D) Os mesmos utensílios podem ser utilizados para higienização de instalações, equipamentos e utensílios, desde que estejam devidamente limpos e conservados.
(E) Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

45) Considerando as diretrizes estabelecidas pelo Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004), a respeito do preparo de alimentos, afirma-se:

I - As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizadas para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

II - Os produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

III - Quando as matérias-primas e os

ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente descartados em recipientes apropriados.

IV - O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 60°C (sessenta graus Celsius).

V - Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

VI - Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais.

É correto o que se afirma em:

- (A) Todas as afirmativas são verdadeiras.
(B) Somente a afirmativa III é falsa.
(C) As afirmativas I, II, V e VI são verdadeiras e as afirmativas III e IV são falsas.
(D) As afirmativas I e V são verdadeiras e as afirmativas II, III, IV e VI são falsas.
(E) As afirmativas I, II e V são verdadeiras e as afirmativas III, IV e VI são falsas.

46) A Colina é um nutriente que tem se mostrado essencial ao desenvolvimento fetal, principalmente por reduzir o risco de defeitos do tubo neural e por contribuir com a formação da memória. Indique qual dos alimentos a seguir não é uma fonte de colina:

- (A) Ovo.
(B) Fígado.
(C) Maçã.
(D) Leite.
(E) Amendoim.

47) _____ é um hormônio responsável por desempenhar um papel importante na homeostase da energia, a partir dos efeitos que exerce no fígado, nos músculos e na gordura, promovendo armazenamento da energia e impedindo a quebra e liberação da energia já armazenada. Assinale a alternativa que completa adequadamente o texto acima:

- (A) Glucagon.
(B) Polipeptídeo pancreático.
(C) Testosterona.
(D) Progesterona.
(E) Insulina.

48) A dieta habitual fornece, além dos macro e micronutrientes essenciais, alguns compostos químicos que exercem uma potente atividade biológica, já comprovada por vários pesquisadores. Esses compostos são chamados de compostos bioativos, ou fitoquímicos, e podem desempenhar diversos papéis em benefício da saúde humana. Das alternativas a seguir, indique aquela que não é classificada como composto bioativo:

- (A) Carotenóide.
- (B) Glicosinolato.
- (C) Flavonóide.
- (D) Glufosinato.
- (E) Lignana.

49) Um dos grandes desafios das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) consiste em aderir às Boas Práticas de Sustentabilidade, que nada mais são, que procedimentos capazes de assegurar sustentabilidade na produção de refeições, com diminuição dos impactos causados ao meio ambiente, sem prejuízos à qualidade do alimento. Um dos destaques da sustentabilidade em UAN é o recebimento de produtos de acordo com a sazonalidade. Considerando o período de inverno (julho a setembro) no estado do Paraná, indique a alternativa que contempla a melhor combinação de frutas para serem incluídas no cardápio, de acordo com a sazonalidade:

- (A) Laranja, maçã e mexerica.
- (B) Pêssego, cereja e framboesa.
- (C) Jabuticaba, manga e morango.
- (D) Nectarina, pera e uva.
- (E) Ameixa, abacate, abacaxi.

50) A vitamina C foi conhecida, durante muito tempo, como o nutriente essencial para prevenção do escorbuto. Sua importância cresceu ao longo dos anos, em grande parte, por causa das descobertas de seu potencial antioxidante, sua ação na conversão do colesterol em ácidos biliares e também sua ação no metabolismo iônico de minerais. Sobre a vitamina C, assinale a alternativa correta:

- (A) Os únicos fatores que afetam a concentração de vitamina C nos alimentos são: tempo de armazenamento e modo de cocção.
- (B) Produtos de origem animal contém baixo teor de vitamina C, sendo sua presença ausente nos grãos.

(C) A vitamina C pode ser sintetizada por todos os mamíferos.

(D) A vitamina C só é encontrada em alimentos de origem vegetal.

(E) Fígado bovino, castanhas e leite integral são as principais fontes de vitamina C da alimentação.