



CARGO: NUTRICIONISTA

- Verifique se este caderno de questões corresponde ao cargo que você concorre e se ele contém 30 (trinta) 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 3 (três) 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]

LÍNGUA PORTUGUESA

Incêndio na França obriga 10 mil pessoas a deixar suas casas

Uma região no sudoeste da França foi atingida por incêndios florestais nesta quarta-feira (10), e foi necessário retirar 10 mil moradores da área —uma parte deles subiu em telhados quando as chamas se aproximaram.

A área afetada foi Gironde, vizinha de Landes, que também foi afetada por incêndios neste ano. Em Gironde, a polícia foi de porta em porta dizer aos moradores para saírem enquanto o fogo avançava. Os bombeiros continuam a retirar pessoas de suas casas, e diversas estradas e acessos foram interditados.

A França, como o resto da Europa, vem enfrentando dificuldades neste verão com sucessivas ondas de calor e a pior seca já registrada. Dezenas de incêndios florestais afetaram diversas regiões do país.

Mais de 57 mil hectares foram incendiados na França neste ano, quase seis vezes a média anual de 2006-2021, segundo dados do Sistema Europeu de Informações sobre Incêndios Florestais.

O ministro do Interior, Gerald Darmanin, afirmou que 9 em cada 10 incêndios são causados por pessoas. Suécia e Itália se preparam para enviar ajuda à França. O incêndio florestal de Gironde é um dos muitos que se espalharam pela Europa neste verão, desencadeado por ondas de calor que assaram o continente e trouxeram temperaturas recordes.

Fonte: <https://g1.globo.com/mundo/noticia/2022/08/10/incendio-na-franca-obriga-10-mil-pessoas-a-deixar-suas-casas-veja-video.ghtml> Acesso em 10 de agosto de 2022.

01) Assinale a alternativa que apresente outro termo que pode substituir o termo em destaque no período, mantendo as mesmas relações de sentido: “Mais de 57 mil hectares foram incendiados na França neste ano, quase seis vezes a média anual de 2006-2021, segundo dados do Sistema Europeu de Informações sobre Incêndios Florestais”.

- (A) Porém.
- (B) Contudo.
- (C) Pois.
- (D) Conforme.
- (E) Mas.

02) Assinale a alternativa cuja letra em destaque NÃO represente o mesmo fonema representado pela letra g na palavra *atingida*:

- (A) regiões.
- (B) ajuda.
- (C) segundo.

- (D) registradas.
- (E) já.

03) Assinale a alternativa que apresente a justificativa para o emprego da crase no período: “Suécia e Itália se preparam para enviar ajuda à França”.

- (A) Regência Verbal.
- (B) Locução Adverbial.
- (C) Regência Nominal.
- (D) Locução Prepositiva.
- (E) Nome de país.

04) Assinale a alternativa que apresente a função sintática dos termos em destaque no período: “Os bombeiros continuam a retirar pessoas de suas casas, e diversas estradas e acessos foram interditados”.

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

05) Assinale a alternativa que apresente a circunstância estabelecida pela oração subordinada em destaque no período: “Uma região no sudoeste da França foi atingida por incêndios florestais nesta quarta-feira (10), e foi necessário retirar 10 mil moradores da área —uma parte deles subiu em telhados quando as chamas se aproximaram”.

- (A) Causa.
- (B) Lugar.
- (C) Finalidade.
- (D) Conformidade.
- (E) Tempo.

MATEMÁTICA/RACIOCÍNIO LÓGICO

06) A função $f(x)=10.2^{2x}$ descreve a quantidade de uma colônia de bactérias em um ambiente controlado. Onde x representa o número de dias após o início do experimento. Assim, passados 10 dias, a quantidade de bactérias é igual a:

- (A) 10.048.776.
- (B) 15.228.840.
- (C) 20.088.680.
- (D) 10.485.760.
- (E) 20.097.152.

07) Em uma comparação de altura de ondas gigantes com prédios, é levado em consideração que cada andar de um prédio tem em média 3 metros de altura. Seguindo esta lógica, uma onda que tem 26,21 metros

de altura equivale aproximadamente a um prédio de:

- (A) 5 andares.
- (B) 6 andares.
- (C) 7 andares.
- (D) 9 andares.
- (E) 10 andares.

08) A área total de um campo de futebol de medida 110x75 metros, teve 80% de seu gramado replantado. Com base nestas informações, ainda restam em metros quadrados para ser replantada a grama uma área equivalente a:

- (A) 1250 m²
- (B) 1650 m²
- (C) 1440 m²
- (D) 1780 m²
- (E) 1550 m²

09) Uma corrente de ouro pesa 20 gramas, na composição desta corrente 1/4 é de outros metais e o restante é ouro puro. Se considerarmos a grama do ouro no valor de R\$ 292,56 e sabendo que o joalheiro considera o preço final (preço de venda) da corrente da seguinte forma:

- Quantidade de gramas de ouro puro da peça multiplicado pelo preço da grama de ouro;
- Multiplica por 2,5 este resultado, que será o preço final da peça.

Usando estas informações, o valor de venda desta peça é igual a:

- (A) R\$ 10.971,00.
- (B) R\$ 9.468,00.
- (C) R\$ 11.221,50.
- (D) R\$ 8.675,40.
- (E) R\$ 9.980,20.

10) Para realizar um exame preventivo, o tempo médio que uma enfermeira leva é de 15 minutos. Se em um posto de saúde temos 12 enfermeiras para realizar estes exames e que vão ficar disponíveis 4 horas para esta função, podemos agendar quantos exames para este período?

- (A) 108 exames.
- (B) 144 exames.
- (C) 192 exames.
- (D) 208 exames.
- (E) 216 exames.

CONHECIMENTOS GERAIS/ATUALIDADES

11) O município de Querência do Norte foi colonizado por habitantes de diversas partes do Brasil. Porém, seu topônimo contém um regionalismo, oriundo principalmente da cultura de alguns dos primeiros colonizadores. De qual dos estados abaixo vieram esses colonizadores? Assinale a alternativa correta:

- (A) Rondônia.
- (B) Rio Grande do Sul.
- (C) Rio Grande do Norte.
- (D) Paraíba.
- (E) Espírito Santo.

12) A história de diversos municípios do Paraná está atrelada a companhias de colonização e ocupação da terra. O município de Querência do Norte não foi diferente. Qual das opções abaixo se refere à uma das empresas que loteou terras para a colonização deste município? Assinale a alternativa correta:

- (A) Companhia Railway São Paulo-Brasil.
- (B) Companhia de Petróleo e Gás do Rio de Janeiro.
- (C) Companhia Colonizadora Brasil-Paraná Loteamentos S.A.
- (D) Companhia Guarani-Kaiowá de Exploração Fundiária.
- (E) Companhia de Viação e Terras do Paraná.

13) Em qual mesorregião paranaense abaixo se localiza o município de Querência do Norte? Assinale a alternativa correta:

- (A) Noroeste.
- (B) Centro-Oriental.
- (C) Oeste.
- (D) Norte Pioneiro.
- (E) Norte Central.

14) O conflito entre Rússia e Ucrânia tem causado diversos problemas humanitários. Mas, combates recentes iniciaram um incêndio nas proximidades da usina nuclear de Zaporizhzhia, reacendendo o temor sobre o _____, um dos maiores desastres ambientais da história da Europa, também ocorrido em instalações nucleares localizadas na Ucrânia em 1986. Qual das opções abaixo se refere a esse desastre? Assinale a alternativa correta:

- (A) Acidente Nuclear de Fukushima.
- (B) Crime Nuclear de Hiroshima.

- (C) Crime Nuclear de Nagasaki.
- (D) Desaparecimento do submarino russo K-141.
- (E) Acidente Nuclear de Chernobyl.

15) Recentemente, a congressista norte-americana Nancy Pelosi causou sérias turbulências diplomáticas ao visitar um país cujo território está em litígio com a República Popular da China, que não reconhece sua independência. Qual das opções abaixo se refere a esse país visitado? Assinale a alternativa correta:

- (A) Irã.
- (B) Coreia do Norte.
- (C) Nigéria.
- (D) Taiwan.
- (E) Índia.

CONHECIMENTO ESPECÍFICO

16) As Boas Práticas são definidas como práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores, desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. No Brasil, a legislação que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação é:

- (A) RDC 275/02.
- (B) RDC 216/04.
- (C) RDC 276/04.
- (D) RDC 460/20.
- (E) RDC 273/05.

17) O Código de Ética e Conduta do Nutricionista funciona como instrumento norteador da atuação dos profissionais que constituem a classe, com base em princípios, direitos e deveres. Todas as opções a seguir indicam direitos e deveres do nutricionista, exceto:

- (A) Recusar propostas e situações incompatíveis com suas atribuições ou que se configurem como desvio de função em seu contrato profissional.
- (B) Apontar falhas existentes nos regulamentos, processos, recursos e estruturas dos locais em que atue profissionalmente, quando as considerar incompatíveis com o exercício profissional ou prejudiciais aos indivíduos e às coletividades.
- (C) Alterar a conduta profissional determinada por outro nutricionista caso tal medida seja

necessária para benefício de indivíduos, coletividades ou serviços.

- (D) Utilizar o valor de seus honorários, promoções e sorteios de procedimentos ou serviços como forma de publicidade e propaganda para si ou para seu local de trabalho.
- (E) Divulgar sua qualificação profissional, técnicas, métodos, protocolos, diretrizes, benefícios de uma alimentação para indivíduos ou coletividades saudáveis ou em situações de agravos à saúde, bem como dados de pesquisa fruto do seu trabalho, desde que autorizado por escrito pelos pesquisados.

18) No contexto da prática clínica, a avaliação do consumo alimentar pode ter como objetivos: avaliação quantitativa da ingestão de nutrientes; a avaliação do consumo de alimentos ou grupos alimentares; ou a avaliação do padrão alimentar individual, devendo o profissional selecionar o método de investigação do consumo alimentar mais apropriado para atender a sua necessidade. No que diz respeito aos métodos de investigação do consumo alimentar, é correto afirmar:

- (A) O questionário de frequência alimentar possibilita a avaliação do consumo de alimentos ou grupos alimentares, estimando o consumo alimentar absoluto do indivíduo.
- (B) O recordatório de 24 horas é um método que possibilita a avaliação qualitativa da ingestão de nutrientes, podendo ser aplicado em qualquer faixa etária, exceto em analfabetos.
- (C) O diário alimentar, ou registro alimentar, é um método que possibilita a avaliação quantitativa da ingestão de nutrientes, que pode ser utilizado em qualquer faixa etária.
- (D) A avaliação da história alimentar é o método mais simples e rápido de avaliação do consumo alimentar.
- (E) O questionário de frequência alimentar é um instrumento de baixo custo que possibilita estimar a ingestão alimentar habitual do paciente, porém, com quantificação pouco exata.

19) A _____ é uma proteína de transporte que carrega o ferro no plasma e no líquido extracelular para suprir as necessidades teciduais. A alternativa que completa adequadamente a lacuna acima é:

- (A) Transferrina.
- (B) Ferritina.
- (C) Hemoglobina.
- (D) Biotina.
- (E) Coenzima Q10.

20) No que diz respeito a exposição de alimentos preparados para o consumo, é incorreto afirmar:

(A) Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nas áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser compatíveis com as atividades, estando em número suficiente e em adequado estado de conservação.

(B) Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento, tendo monitoramento regular de sua temperatura.

(C) A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas deve ser reservada das áreas de exposição e/ou consumação.

(D) Os utensílios utilizados na consumação do alimento, incluindo pratos, copos e talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados.

(E) Os funcionários responsáveis pela atividade de recebimento do pagamento de despesas devem manipular somente alimentos preparados que já estejam embalados.

21) O zinco é um nutriente que tem papel crucial no sistema imune, atuando como anti-inflamatório, bem como no sistema de defesa antioxidante. No que diz respeito aos fatores que afetam a biodisponibilidade e a absorção de zinco, avalie os itens a seguir e assinale a alternativa correta:

I - O fitato é conhecido como o principal fator dietético que aumenta a biodisponibilidade do zinco no organismo.

II - As fibras alimentares contribuem para uma redução da absorção do zinco no organismo.

III - O cálcio é um nutriente que potencializa a absorção de zinco pelo organismo.

IV - Métodos como fermentação, germinação e moagem podem ser utilizados com o objetivo de aumentar a absorção de zinco em alimentos que apresentam altas concentrações de fitato.

V - A proteína é considerada a maior fonte de zinco dietético e também um promotor da absorção deste mineral.

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

(B) As alternativas I e III são falsas e as alternativas II, IV e V são verdadeiras.

(C) A alternativa III é falsa e as alternativas I, II, IV e V são verdadeiras.

(D) A alternativa I é falsa e as alternativas II, III, IV e V são verdadeiras.

(E) Todas as alternativas são verdadeiras.

22) A circunferência da cintura é uma medida que permite uma avaliação aproximada da massa de gordura intra-abdominal e da gordura total do corpo. É utilizada na avaliação da distribuição de gordura em adultos, visto que algumas complicações, como as doenças metabólicas crônicas, estão associadas à deposição da gordura abdominal. A respeito da aferição da circunferência da cintura em adultos, assinale a alternativa correta:

(A) O paciente deve estar de pé, ereto, abdômen contraído, braços estendidos ao longo do corpo e as pernas paralelas, ligeiramente separadas.

(B) É preferível que a roupa seja afastada, de forma que a região da cintura fique despida. Entretanto, em caso de uso de roupa leve e fina, a medida pode ser feita sobre a roupa.

(C) O antropometrista deve realizar uma marcação pequena a caneta no ponto médio entre a borda inferior da última costela e o osso do quadril (crista ilíaca).

(D) A pessoa avaliada deve estar de pé, ereta, abdômen relaxado, braços estendidos ao longo do corpo, com as pernas paralelas e completamente unidas.

(E) O antropometrista deve pedir à pessoa que inspire e, em seguida, que expire totalmente. A realização da leitura deve ocorrer na sequência, no momento em que a pessoa inspirar novamente.

23) Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) são definidos como procedimentos escritos de forma objetiva, que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. No que diz respeito aos requisitos específicos para elaboração dos POPs, afirma-se:

I - Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem conter informações sobre a natureza da superfície a ser higienizada, o método de higienização, o princípio ativo selecionado e sua concentração, o tempo de contato dos agentes utilizados na operação de higienização e a temperatura, não sendo

necessária descrição referente ao desmonte de equipamentos.

II - Os POPs relativos ao manejo de resíduos devem estabelecer a frequência e o responsável pela realização da atividade, descrevendo ainda os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento.

III - Os POPs referentes ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas.

IV - Os POPs que especifiquem a periodicidade e os responsáveis pela manutenção dos equipamentos envolvidos no processo produtivo do alimento devem contemplar, obrigatoriamente, informações relativas à calibração dos instrumentos e equipamentos de medição, mesmo em caso de realização de calibração por empresas terceirizadas.

De acordo com a RDC nº 275/02, é correto o que se afirma em:

- (A) Somente as afirmativas I e II são verdadeiras.
- (B) Somente as afirmativas II e IV são verdadeiras.
- (C) Somente as afirmativas II e III são verdadeiras.
- (D) Somente as afirmativas III e IV são verdadeiras.
- (E) Todas as afirmativas são verdadeiras.

24) Sobre fenilcetonúria, avalie as afirmativas a seguir e assinale a alternativa correta:

I - A fenilcetonúria é caracterizada como um erro inato do metabolismo dos aminoácidos, que ocorre quando existe uma deficiência ou ausência da enzima fenilalanina hidroxilase, impedindo a conversão de fenilalanina em cisteína.

II - Quando essa conversão não acontece, o aminoácido fenilalanina fica em excesso na corrente sanguínea prejudicando assim as funções do sistema nervoso central, podendo resultar em anomalias mentais graves e irreversíveis.

III - O tratamento da fenilcetonúria consiste em manter uma dieta restrita em fenilalanina e fazer uso de fórmulas que sejam ricas em aminoácidos essenciais, a fim de evitar as possíveis sequelas da doença e suprir as necessidades proteicas do paciente, não

atrasando seu crescimento e desenvolvimento.

IV - São exemplos de alimentos proibidos para pacientes com fenilcetonúria: batata, arroz, farinha de mandioca, fécula de batata e tapioca.

V - São exemplos de alimentos permitidos para pacientes com fenilcetonúria: óleos e gorduras, condimentos e especiarias, açúcar sob todas as formas e adoçantes, incluindo todos os adoçantes artificiais.

- (A) As alternativas I, IV e V são falsas e as alternativas II e III são verdadeiras.
- (B) As alternativas I e IV são falsas e as alternativas II, III e V são verdadeiras.
- (C) As alternativas IV e V são falsas e as alternativas I, II e III são verdadeiras.
- (D) Todas as alternativas são verdadeiras.
- (E) Todas as alternativas são falsas.

25) A pelagra é uma doença de caráter nutricional, desencadeada quando o organismo apresenta deficiência de:

- (A) Exclusivamente vitamina C.
- (B) Riboflavina e triptofano.
- (C) Riboflavina e isoleucina.
- (D) Niacina e triptofano.
- (E) Exclusivamente niacina.

26) Relacione as colunas a seguir, considerando os conceitos contemplados segundo as restrições alimentares de ordem cultural:

1ª COLUNA

- (1) Alimentação Kosher.
- (2) Alimentação Antroposófica.
- (3) Alimentação Halal.
- (4) Dieta Macrobiótica.

2ª COLUNA

() Os alimentos que integram esta alimentação são produzidos de acordo com os preceitos judaicos e sob a supervisão de um rabino. O preparo do alimento, desde o abate do animal até a organização da cozinha, deve respeitar rigorosas diretrizes.

() Baseia-se no equilíbrio das forças energéticas do homem (yin e yang) e no consumo de cereais integrais, legumes e frutas frescas, ficando restrito o consumo de açúcar branco, álcool, enlatados, bebidas doces, carne bovina e sal.

() Defende a união da alimentação com a espiritualidade do consumidor. Há o estímulo ao consumo de alimentos cultivados sem o uso de defensivos ou adubos químicos, e

segundo os princípios da agricultura biodinâmica.

() O consumo de carnes e leites de animais que ruminam e têm casco fendido (carneiro, cabrito, vaca e veado) é permitido enquanto o consumo de porco e coelho não é. Entre as aves, as não predatórias, como galinha, peru e pato, podem ser consumidas.

() Os alimentos que integram esta alimentação devem ser produzidos de acordo com determinadas regras ligadas à orientação cultural e religiosa do islamismo, tendo como embasamento o livro sagrado Alcorão.

A sequência numérica que relaciona corretamente as colunas, de cima para baixo, é:

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

27) O diabetes mellitus (DM) é uma doença caracterizada pela hiperglicemia crônica que contribui para o aumento da mortalidade. Essa doença constitui um problema grave de saúde pública, uma vez que está associada a diversas comorbidades. Considerando a crescente prevalência do diabetes e a gravidade de suas complicações, ressalta-se a importância da dieta tanto na prevenção quanto no tratamento para o controle da doença. No que diz respeito a terapia nutricional no tratamento do DM, afirma-se:

I - Os objetivos da terapia nutricional no DM são: promover a manutenção/obtenção de peso saudável, alcançar as metas de controle da glicemia (tanto em jejum como pré e pós-prandial) e adequação dos níveis pressóricos e dos níveis séricos de lipídios.

II - O consumo de carboidratos deve estar compreendido na faixa de 45 a 60% do valor energético total, respeitando as recomendações das ingestões diárias de referência (DRI).

III - O consumo de sacarose deve ser excluído da alimentação do paciente diabético.

IV - As recomendações de fibras para pacientes diabéticos devem ser superiores às aquelas para a população não diabética, compreendendo no mínimo 14g/1.000Kcal.

V - As recomendações para ingestão de gorduras são as mesmas feitas para a população geral, de 20 a 35% do valor energético total, não sendo necessário

preocupar-se com o tipo de gordura presente na dieta.

VI - A recomendação para ingestão de proteína pela população diabética é de 15 a 20% do total de calorias.

Assinale a alternativa correta:

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

28) A quercetina é considerada o mais abundante flavonóide presente na dieta humana. Dentre as propriedades terapêuticas atribuídas a quercetina, destacam-se seu potencial antioxidante e anticarcinogênico e seus efeitos protetores aos sistemas renal, cardiovascular e hepático. Indique a alternativa que contempla as principais fontes de quercetina presentes na alimentação:

- (A) Batata, maçã e ovos.
- (B) Leguminosas, leite integral e abacate.
- (C) Óleo de soja, vinho branco e banana.
- (D) Vinho tinto, óleo de peixe e farelo de aveia.
- (E) Cebola, maçã e brócolis.

29) Nutriente que é responsável por estabilizar a estrutura de ATP nos músculos e em outros tecidos moles, além de ser extremamente importante no metabolismo de cálcio, potássio, fósforo, zinco, cobre e ferro. Este nutriente é o:

- (A) Magnésio.
- (B) Cobalto.
- (C) Alumínio.
- (D) Sódio.
- (E) Chumbo.

30) A salmonela é um tipo de bactéria capaz de causar a doença gastrointestinal denominada Salmonelose, cujos sintomas costumam se desenvolver entre 6 e 72 horas após o consumo do alimento infectado. Indique a alternativa que contempla os principais alimentos nos quais a salmonela pode ser encontrada:

- (A) Hortaliças e ovos cozidos.
- (B) Aves e ovos crus.

- (C) Caldos e molhos de carne e leguminosas.
- (D) Cereais e ovos crus.
- (E) Carne suína e frutas vermelhas.