

CARGO: NUTRICIONISTA

PERÍODO MANHÃ

CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2020 PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNÉLIO PROCÓPIO - PR

Atenção: Confira seu cargo e leia todas as instruções constantes no seu Caderno de Questões e Folha de Respostas.

1. Seu caderno deve conter 30 (trinta) questões, com 05 (cinco) alternativas, assim dispostas:

Disciplina	Composição
Língua Portuguesa	1 a 5
Informática	6 a 10
Conhecimentos Específicos	11 a 30

2. A Prova terá duração de 3h (três horas), incluindo preenchimento da Folha de Respostas.
3. Após sua identificação, você deverá permanecer dentro da sala, sendo permitida a saída somente acompanhado de um fiscal e após 30min (trinta minutos) do início da prova.
4. Para uso do sanitário e/ou beber água, você deverá solicitar ao Fiscal de Sala e somente levantar após autorização.
5. O candidato só poderá sair da sala em definitivo após 1h (uma hora) do início da prova.
6. Ao deixar a sala definitivamente, não poderá utilizar o sanitário dos candidatos que ainda estão realizando prova, e só poderá levar o Caderno de Questões restando 1h (uma hora) para o final da prova.
7. Enquanto estiver realizando a Prova é proibido utilizar materiais de consulta, livros, apostilas, calculadoras, régua, quaisquer equipamentos eletrônicos, chapéus, bonés, e/ou similares, conforme constante no edital de abertura. Caso o fiscal constata alguma irregularidade irá anotar em Ata da Sala, para devidas providências da Comissão Organizadora.
8. Sobre sua carteira deverá permanecer somente documento oficial original com foto, caneta de tinta azul ou preta, Caderno de Questões e Folha de Respostas.
9. Você poderá utilizar seu Caderno de Questões para rascunho.
10. Você receberá do Fiscal de Sala a Folha de Respostas definitiva. Confira seus dados e em caso de erro, chame o fiscal. Após conferir, **assine no campo destinado à assinatura do candidato**. Em hipótese alguma ela será substituída caso o candidato dobre, amasse, rasgue ou molhe. Cuidado, pois esse será o único documento válido para correção.
11. Caso algum equipamento eletrônico emita som, mesmo que desligado e lacrado no plástico de pertences, o candidato portador do equipamento será automaticamente eliminado do concurso.
12. Transcreva suas respostas para Folha de Respostas com caneta de tinta azul ou preta. **Atenção:** verifique na Folha de Respostas a forma correta de preenchimento.
13. Questões com mais de uma alternativa assinalada, rasurada, em branco ou preenchidas de forma diferente das instruções serão anuladas.
14. Após terminar sua Prova avise o Fiscal, pois ele autorizará a entrega da sua Folha de Respostas e Caderno de Questões, se for o caso.
15. Caso algum candidato seja flagrado na tentativa de fraude, esse será automaticamente eliminado do Concurso, ainda sujeito a processo civil ou criminal.
16. Qualquer questionamento ou dúvidas devem ser feitos em voz alta ao fiscal.
17. Os 03 (três) últimos candidatos deverão sair juntos da sala, após a conferência e lacre do material da sala.
18. Aguarde a autorização do Fiscal para iniciar sua Prova.

-----DESTAQUE AQUI-----

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

Língua Portuguesa

Leia o texto para responder as questões.

A nova era nuclear

Os EUA reativaram seu maior bunker – e estão desenvolvendo a primeira ogiva nuclear desde os anos 1980. A China pretende triplicar seu arsenal. E os russos apresentam novas armas: o míssil manobrável e um torpeda capaz de provocar tsunamis.

Texto: Bruno Garattoni e Tiago Cordeiro

Se você entrar na floresta de Bardufoss, na Noruega, encontrará algo bem estranho: uma rede de 960 canos finos e rentes ao chão, que correm por entre as árvores numa área de 1,5 km² e parecem grandes teias de aranha. Eles formam uma rede de medição infrassônica, que detecta sons de frequência inferior a 20 hertz – inaudíveis ao ouvido humano. No dia 8 de agosto de 2019, às 9h da manhã no horário local, o sistema registrou uma onda de choque atípica. Exatamente ao mesmo tempo, a estação meteorológica de Severodinsk, na Rússia, detectou níveis de radioatividade 16 vezes acima do normal. Os dois eventos, como viria a ser revelado depois, tinham a mesma causa: a explosão de um míssil 9M730 Burevestnik, que os russos estavam testando numa base militar em Nyonoska, no noroeste do país. Cinco pessoas morreram, três ficaram feridas e a população da cidade correu para comprar iodo (que, tomado de forma preventiva, evita o envenenamento radioativo da tireoide). É que o Burevestnik não era um míssil qualquer. Além de carregar ogivas nucleares, ele possui o próprio reator nuclear, que gera energia para mantê-lo no ar.

Os níveis de radiação voltaram ao normal em algumas horas (o reator do míssil é pequeno, com muito menos combustível nuclear do que uma usina), mas o cenário geopolítico não. O mundo constatou que os russos estavam testando um novo tipo de arma: capaz de ficar no ar por anos, driblar todos os sistemas antimísseis – e atacar de surpresa qualquer ponto do planeta.

No dia 25 de março deste ano, duas semanas depois que a OMS classificou a onda de coronavírus como pandemia, os militares americanos fizeram uma manobra profunda. Literalmente: anunciaram que os oficiais da Norad e da Northcom, as divisões que controlam seu arsenal nuclear, iriam se mudar para o Cheyenne Mountain Complex: o maior bunker militar do mundo, escavado sob 610 metros de rocha dentro da montanha Cheyenne, no Colorado. Ele foi construído nos anos 1960, é formado por 15 prédios subterrâneos de três andares, com capacidade para abrigar 2 mil pessoas por até dois anos, e foi projetado para suportar uma explosão nuclear de até 30 megatons (2 mil vezes a potência da bomba de Hiroshima). Foi sendo desocupado após o fim da Guerra Fria e estava praticamente abandonado, com 70% de capacidade ociosa. Não mais. Os americanos também anunciaram que, pela primeira vez desde os anos 1980, vão desenvolver uma nova ogiva: a W93. Praticamente todos os detalhes a respeito são confidenciais – exceto que ela fará parte de um programa de US\$ 1 trilhão para renovar o arsenal nuclear dos EUA.

[...]

Disponível em: <https://super.abril.com.br/especiais/a-nova-era-nuclear/>

1. **Assinale a alternativa incorreta de acordo com o texto.**
 - a) A maior base nuclear fica na Noruega.
 - b) Os níveis de radiação estão cada vez maiores em algumas partes do mundo.
 - c) Os americanos estão desenvolvendo um projétil cilíndrico.
 - d) O cenário é preocupante.
 - e) Países como Rússia e Estados Unidos estão investindo em armamento nuclear.
2. **Assinale a alternativa que apresenta a explicação para o uso de advérbios de lugar no texto.**
 - a) Para exemplificar os possíveis lugares de ataque ou até mesmo de defesa utilizando armas nucleares.
 - b) Para destacar quando e onde as etapas de produção de armas nucleares irão começar.
 - c) Para ressaltar os países envolvidos em desenvolvimento de armas nucleares.
 - d) Para informar ao leitor como serão montados os bunkers militares americanos.
 - e) Para alertar sobre o perigo de visitar ou até mesmo morar nesses países.
3. **Assinale a alternativa em que as vírgulas foram utilizadas para sequenciar itens.**
 - a) “capaz de ficar no ar por anos, driblar todos os sistemas antimísseis – e atacar de surpresa qualquer ponto do planeta”
 - b) “Exatamente ao mesmo tempo, a estação meteorológica de Severodinsk, na Rússia, detectou níveis de radioatividade 16 vezes acima do normal.”
 - c) “No dia 25 de março deste ano, duas semanas depois que a OMS classificou a onda de coronavírus como pandemia, os militares americanos fizeram uma manobra profunda.”
 - d) “Os americanos também anunciaram que, pela primeira vez desde os anos 1980, vão desenvolver uma nova ogiva: a W93.”
 - e) “Se você entrar na floresta de Bardufoss, na Noruega, encontrará algo bem estranho”
4. **Análise: “Os níveis de radiação voltaram ao normal em algumas horas” e assinale a alternativa que classifica o vocábulo em destaque.**
 - a) Artigo.
 - b) Numeral.
 - c) Verbo.
 - d) Advérbio.
 - e) Pronome.

5. **Análise: “Os americanos também anunciaram que, pela primeira vez desde os anos 1980, vão desenvolver uma nova ogiva: a W93.” E assinale a alternativa correta.**
- a) A partir deste trecho, entende-se que há mais de 50 anos, isso não acontecia.
 - b) A partir deste trecho, fica clara a intenção dos americanos de estarem isolados da situação.
 - c) A partir deste trecho, é possível que novos países entrem na disputa pelo melhor armamento nuclear.
 - d) A partir deste trecho, é possível afirmar que mais algum país irá produzir um novo projétil.
 - e) A partir deste trecho, fica visível a ideia de que armas nucleares serão o futuro negócio entre países.

Informática

6. **Usando como referência o Windows 10 e seus aplicativos, instalação padrão, português do Brasil, assinale a alternativa incorreta.**

- a) O Windows 10 já vem com uma opção de “impressora PDF” incorporada. Qualquer caixa de diálogo de impressão você encontrará a impressora “Microsoft Print to PDF”. Basta escolhê-la e seus documentos já estarão no formato universalmente aceito.
- b) O Microsoft Edge é um navegador da internet desenvolvido pela Microsoft. Ele é o sucessor do Internet Explorer, atuando como o novo navegador padrão de internet da Microsoft na versão do Windows 10.
- c) No Windows 10, se o usuário clicar no menu Painel de Controle e depois no menu Contas de Usuário, terá acesso ao gerenciador de credenciais. O Gerenciador de Credenciais permite exibir e excluir suas credenciais salvas para iniciar sessão em sites, aplicativos conectados e redes.
- d) No Windows 10, através do gerenciador de dispositivos o usuário consegue instalar, reinstalar ou desinstalar drivers dos dispositivos conectados ao computador.
- e) Hello é o assistente digital da Microsoft. O Hello responde à linguagem natural e pode executar uma variedade de tarefas organizacionais para usuários finais, incluindo configuração de lembretes, agendamento de eventos de calendário, cálculo de problemas matemáticos e conversão de medições e dinheiro.

7. **Considerando o MS-Word 2016, em português e em sua configuração padrão, assinale a alternativa correta.**

- I. **Se o usuário, usando o Word 2016, clicar na guia “Referências”, na opção Pesquisar, o painel de busca será aberto do lado direito da tela com todos resultados da pesquisa na internet, conforme o tipo de conteúdo que estiver selecionado no texto.**
- II. **No Word 2016, o usuário poderá facilmente adicionar citações ao escrever um documento em que precise citar suas fontes, como um artigo de pesquisa. Para encontrar esse recurso, clique na guia “Inserir” na barra de ferramentas do Word 2016 e depois em Inserir citação. Um pequeno menu aparecerá com**

duas opções: Adicionar Nova Fonte Bibliográfica e Adicionar Novo Espaço Reservado.

- III. **No Word 2016, uma referência cruzada permite criar vínculos com outras partes do mesmo documento. Por exemplo, você pode usar uma referência cruzada para criar vínculo com um gráfico que aparece em algum lugar no documento. A referência cruzada aparece como um link que leva o leitor até o item referenciado.**

- IV. **Se o usuário estiver fazendo um documento no Word 2016 e precisar inserir uma fórmula matemática, poderá contar com a ferramenta Equação que o Word 2016 oferece na guia “inserir”. O usuário terá a possibilidade de escolher entre diferentes modelos de fórmulas para inserir no seu documento conforme a sua necessidade.**

- a) Apenas I, II e III estão corretas.
- b) Apenas I, III e IV estão corretas.
- c) Apenas II, III e IV estão corretas.
- d) Todas estão corretas.
- e) Todas estão incorretas.

8. **Trabalhando com a planilha eletrônica do pacote Microsoft Office, MS-Excel 2016, (versão em português e em sua configuração padrão), assinale a alternativa que descreve o resultado da fórmula: =PROCV()**

- a) Fazer buscas em linhas de uma tabela ou intervalo. Dessa forma, é possível automatizar a visualização de dados da sua planilha.
- b) Confere se o valor inserido em uma célula é igual ao especificado.
- c) Verifica se determinadas condições lógicas são verdadeiras.
- d) Calcula quantos dias existem entre duas datas e retorna apenas os dias da semana.
- e) Serve para somar um determinado intervalo de valores de acordo com os alguns critérios específicos que você pode escolher.

9. **O conceito de Segurança da Informação se aplica a todos os aspectos de proteção das informações e dos dados. Assinale a alternativa que apresenta o princípio que melhor representa a definição: “Está relacionado com a preservação da precisão, consistência e confiabilidade das informações e sistemas pela empresa ao longo dos processos ou de seu ciclo de vida. É importante que os dados circulem ou sejam armazenados do mesmo modo como foram criados, ou seja, sem que haja interferência externa que possa corrompê-los ou danificá-los”.**

- a) Confidencialidade.
- b) Permutabilidade.
- c) Integridade.
- d) Disponibilidade.
- e) Autenticidade.

10. Considerando as definições de Internet, Intranet, E-mail e seus protocolos, analise as assertivas e assinale a alternativa correta.
- I. A intranet é uma rede de computadores privada que assenta sobre a suíte de protocolos da Internet, porém, de uso exclusivo de um determinado local, como, por exemplo, a rede de uma empresa, que só pode ser acessada pelos seus utilizadores ou colaboradores internos.
- II. A Intranet por ser uma rede de computadores privada, nunca poderá ser acessada através de uma conexão de Internet. Esta restrição é importante para garantir a segurança de acesso da Intranet.
- III. SMTP é um protocolo utilizado pelos clientes de e-mail para enviar mensagens para o provedor através da Internet.
- IV. POP é um protocolo da série TCP/IP utilizado para receber mensagens. Este protocolo é utilizado por clientes de e-mails, e permite o **download** (transferência) das mensagens do provedor para o computador do usuário.
- a) Apenas I, II e IV estão corretas.
b) Apenas I, III e IV estão corretas.
c) Apenas II, III e IV estão corretas.
d) Todas estão corretas.
e) Todas estão incorretas.

Conhecimentos Específicos

11. Uma ingestão rica em alimentos de origem vegetal como frutas, legumes, verduras, cereais integrais, feijões e outras leguminosas, e pobre em alimentos ultraprocessados, como aqueles prontos para consumo ou prontos para aquecer e bebidas adoçadas, pode prevenir o câncer. Sobre o assunto, informe se é verdadeiro (V) ou falso (F) para o que se afirma e assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.
- () Os refrigerantes contêm a substância 4-MI (4-metil-imidazol), classificada como possivelmente cancerígena pela Agência Internacional para Pesquisa em Câncer (IARC), da Organização Mundial da Saúde (OMS).
- () Os benefícios da ingestão de frutas, legumes e verduras na prevenção de câncer não superam os malefícios do consumo desses alimentos com resíduos de agrotóxicos.
- () O consumo de alimentos aquecidos no micro-ondas não aumenta o risco de câncer.
- () O aquecimento de recipientes plásticos contendo alimentos pode liberar substâncias nocivas com potencial de causar câncer, como a dioxina, o bisfenol A (BPA) e os ftalatos.
- () A utilização do adoçante artificial composto por sacarina sódica não está associado a presença de cânceres.
- a) V – V – V – V – V.
b) F – F – F – F – F.
c) V – F – V – V – V.
d) V – F – F – V – V.
e) V – V – F – V – V.

12. Chá verde, cerejas, amoras, framboesas, mirtilo, uva roxa e vinho tinto podem auxiliar na redução de incidência de certos tipos de câncer, redução do colesterol e no estímulo ao sistema imunológico. Os compostos responsáveis por essas ações são:
- a) Isoflavonas.
b) Catequinas.
c) Licopenos.
d) Lignanas.
e) Estanóis.
13. A.P é vegetariana estrita e agendou uma consulta com uma nutricionista, pois estava em dúvida sobre como realizar a introdução alimentar de sua filha (que irá completar seis (6) meses) e irá seguir o mesmo regime alimentar. De acordo com o caso exposto, assinale a alternativa correta.
- a) Nesse caso, se a criança ainda for amamentada, boa parte do cálcio de que ela precisa vem do leite materno. O restante deve vir dos alimentos de origem vegetal, como espinafre, couve, brócolis, alho-poró, tofu e amêndoa.
- b) Uma fruta rica em vitamina C após a refeição é importante para aumentar a absorção de ferro dos alimentos de origem vegetal.
- c) Atenção especial deve ser dada à vitamina B12, principalmente no caso de vegetarianos estritos e veganos, uma vez que essa vitamina não está presente nos alimentos de origem vegetal.
- d) Tanto no almoço como no jantar, diariamente, devem estar presentes: 1 alimento do grupo dos cereais ou tubérculos e raízes; 1 alimento do grupo das leguminosas; 2 alimentos do grupo dos legumes e verduras (sendo 1 folhoso verde escuro e o outro colorido) e 1 alimento do grupo das frutas.
- e) Todas as alternativas estão corretas.
14. De acordo com o novo Guia Alimentar para a população brasileira, são alimentos in natura ou minimamente processados, processados e ultraprocessados, respectivamente:
- a) Mandioca congelada, arroz branco e salgadinho de pacote.
b) Leite em pó, extrato de tomate e barra de cereal.
c) Milho em espiga, linguiça calabresa e leite pasteurizado.
d) Castanha-do-brasil, leite ultrapasteurizado e carne de porco congelada.
e) Iogurte natural, farinha de trigo e sardinha enlatada.

15. De acordo com a I Diretriz sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular da Sociedade Brasileira de Cardiologia, o coco e o óleo de coco, são importantes fontes naturais de gorduras saturadas, especialmente de ácido láurico. Sobre o assunto, assinale a alternativa incorreta.
- Em relação aos demais tipos de gorduras saturadas, o ácido láurico apresenta maior poder em elevar LDL-C, bem como HDL-C2.
 - Apesar de estudos mostrarem redução da relação LDL:HDL, aumento do HDL-C e redução da circunferência abdominal em grupos que utilizam óleo de coco, outros comprovam seu efeito hipercolesterolêmico – grupos tratados com óleo de coco apresentam aumento significativo da fração não HDL e triglicérides;
 - O óleo de coco, quando utilizado, deve seguir os princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer.
 - A recomendação é de que seja usado em pequenas quantidades e em preparações culinárias, preferencialmente compostas por alimentos in natura ou minimamente processados, ou para o tratamento da hipercolesterolemia.
 - Estudos recentes evidenciam que o ômega-6, presente também nos óleos, quando consumido em excesso pode promover doenças inflamatórias.
16. Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna. “Na perspectiva sanitária, não há evidências epidemiológicas do risco da transmissão da COVID-19 por _____”. Entretanto, o contato com superfícies e utensílios contaminados pode ser um aspecto importante na transmissão do novo coronavírus (SARS-Cov-2a).
- Gotículas de saliva
 - Tosse ou espirro
 - Alimentos
 - Contato pessoal próximo, como toque ou aperto de mão
 - Fezes
17. Atualmente, na literatura, existem vários estudos que informam que a vitamina D pode reduzir as taxas de replicação viral e a concentração de citocinas pró-inflamatórias, através mecanismos relacionados à estimulação de defensinas e catelicidinas. Sobre o assunto, assinale a alternativa correta.
- A utilização de altas doses de colecalciferol pode ser deletéria ao esqueleto, promover o aumento da reabsorção óssea e do risco de quedas e fraturas. Podendo também desencadear hipercalcemia (causar danos renais) e hipercalcúria.
 - Ainda não é possível afirmar que a vitamina D atue na prevenção ou tratamento da síndrome respiratória causada pelo novo coronavírus. No entanto, em modelos experimentais foram observados benefícios na redução da permeabilidade pulmonar por modulação da atividade do sistema renina-angiotensina e expressão da ECA2.
 - A recomendação da vitamina D para pessoas saudáveis varia de acordo com a faixa etária, crianças de 0 a 12 meses devem ingerir 10 mcg o que equivale 400 UI, pessoas de 1 a 70 anos o recomendado é 15 mcg ou 600 UI, maiores de 70 anos devem consumir 20 mcg ou 800 UI7.
 - Existem medicamentos que aumentam o catabolismo da vitamina D (por exemplo, anticonvulsivantes, izoniazida, rifampicina e teofilina) por serem indutores enzimáticos, logo, a suplementação é indicada somente em casos específicos e deve ser analisada por profissionais habilitados.
 - Todas as alternativas estão corretas.
18. Sobre os produtos permitidos para desinfecção ambiental, analise as assertivas e assinale a alternativa correta.
- Cloro orgânico e hidróxido de sódio.
 - Hipoclorito de sódio e álcool a 50%. Outros produtos também podem ser utilizados, desde que aprovados pelo Ministério da Saúde, e que fiquem, no mínimo, 30 minutos em contato com o ambiente que se deseja desinfetar.
 - Hipoclorito de sódio, cloro orgânico, quaternário de amônio, iodóforos e álcool a 50%. Outros produtos também podem ser utilizados, desde que aprovados pelo Ministério da Saúde, e que fiquem, no mínimo, 15 minutos em contato com o ambiente que se deseja desinfetar.
- Apenas I está correta.
 - Apenas II está correta.
 - Apenas III está correta.
 - Apenas I e III estão corretas.
 - Apenas II e III estão corretas.

19. Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna.
A RDC nº216/2004 determina que _____ é o prazo máximo para consumir alimentos preparados e conservados sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius) ou inferior.
- a) 2 dias.
 - b) 3 dias.
 - c) 4 dias.
 - d) 5 dias.
 - e) 7 dias.
20. As novas normas sobre rotulagem nutricional foram publicadas no dia 09 de outubro de 2020. O objetivo é facilitar a compreensão das informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos e assim auxiliar o consumidor a realizar escolhas alimentares mais conscientes. Sobre o assunto, assinale a alternativa correta.
- a) As principais mudanças estão relacionadas à legibilidade, ao teor e a forma de declaração de informações na tabela de informação nutricional e condições de uso das alegações nutricionais, bem como inovação ao adotar a rotulagem nutricional frontal.
 - b) Rotulagem nutricional frontal refere-se a um símbolo informativo na parte da frente do produto. A ideia é esclarecer o consumidor, de forma clara e simples, sobre o alto conteúdo de nutrientes que têm relevância para a saúde.
 - c) Passará a ser obrigatória a identificação de açúcares totais e adicionados, a declaração do valor energético e nutricional por 100 g ou 100 ml, para ajudar na comparação de produtos, e o número de porções por embalagem.
 - d) Como as normas foram publicadas na última sexta-feira (9/10/2020), elas entrarão em vigor 24 meses após sua publicação, ou seja, no dia 9 de outubro de 2022. Somente após esta data, os novos requisitos para rotulagem nutricional poderão ser aplicados nos rótulos dos alimentos.
 - e) Todas as alternativas estão corretas.
21. De acordo com a Anvisa, assinale a alternativa que representa quais medidas podemos tomar para diminuir a exposição a resíduos de agrotóxicos nos alimentos.
- a) Aquisição de alimentos rotulados com a identificação do produtor; aquisição de alimentos orgânicos ou provenientes de sistemas agroecológicos; aquisição de alimentos da “época” (safra); realização dos procedimentos de lavagem dos alimentos em água corrente e a remoção de cascas e folhas externas.
 - b) Aquisição de alimentos orgânicos ou provenientes de sistemas agroecológicos; aquisição de alimentos da “época” (safra); realização dos procedimentos de lavagem dos alimentos em água corrente e a remoção de cascas e folhas externas.
 - c) Aquisição de alimentos rotulados com a identificação do produtor; aquisição de alimentos orgânicos ou provenientes de sistemas agroecológicos; aquisição de alimentos da “época” (safra).
- d) Apenas a imersão prévia dos alimentos por 20 minutos em água com hipoclorito de sódio (água sanitária).
 - e) Aquisição de alimentos rotulados com a identificação do produtor; aquisição de alimentos orgânicos ou provenientes de sistemas agroecológicos; aquisição de alimentos da “época” (safra); realização dos procedimentos de lavagem dos alimentos em água corrente; remoção de cascas e folhas externas e a imersão prévia dos alimentos por 20 minutos em água com hipoclorito de sódio (água sanitária).
22. De acordo com a RDC 216 de 2004, os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. Sendo assim, não devem ser utilizados utensílios:
- a) De aço inox.
 - b) De polipropileno.
 - c) De madeira.
 - d) De nylon.
 - e) De silicone.
23. De acordo com a RDC 216 de 2004, assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna.
“O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de _____, devendo ser mantidos registros da operação”.
- a) 12 meses
 - b) 6 meses
 - c) 3 meses
 - d) 4 meses
 - e) 18 meses

24. Imagine a seguinte situação hipotética: você é nutricionista de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) e recebeu o encaminhamento de uma gestante, 33 anos, obesidade I (diagnosticada de acordo com o peso pré-gestacional), 25 semanas de gestação e 8kg ganhos até o momento. De acordo com as informações apresentadas, assinale a alternativa que apresenta a melhor opção de orientação.
- a) A gestante deveria ganhar o total de 5 a 9kg até o final da gestação. Como ela já ganhou 8kg, recomenda-se a manutenção do peso até o terceiro trimestre (27 semanas), considerando a possibilidade de ganho de mais 1kg até o final da gestação.
 - b) A gestante deveria ganhar o total de 10 a 12kg até o final da gestação. Como ela já ganhou 8kg, recomenda-se a manutenção do peso até o terceiro trimestre (27 semanas), considerando a possibilidade de ganho de mais 4kg até o final da gestação.
 - c) A gestante deveria ganhar o total de 5 a 9kg até o final da gestação. Como ela já ganhou 8kg, recomenda-se perda de peso até o terceiro trimestre (27 semanas), considerando a possibilidade de ganho de mais 1kg até o final da gestação.
 - d) A gestante está dentro da curva de ganho de peso, podendo ganhar mais 0,3kg por semana até o final da gestação.
 - e) A gestante está dentro da curva de ganho de peso, podendo ganhar mais 0,5kg por semana até o final da gestação.
25. A doença hepática gordurosa não alcoólica é considerada uma manifestação comum da síndrome metabólica e ocorre em até 50% dos pacientes com diabetes melito 2. É sabido que até 25% dos pacientes com dislipidemia têm elevação de transaminases. A doença é classificada por:
- a) Presença de gordura no fígado (> 5%), ausência de excesso de consumo de álcool, hepatite crônica ou outras doenças hepáticas e obesidade abdominal.
 - b) Presença de gordura no fígado (> 5%), presença de excesso de consumo de álcool, hepatite crônica ou outras doenças hepáticas.
 - c) Presença de gordura no fígado (> 5%) e ausência de excesso de consumo de álcool.
 - d) Presença de gordura no fígado (> 5%), ausência de excesso de consumo de álcool, hepatite crônica ou outras doenças hepáticas.
 - e) Nenhuma das alternativas está correta.
26. De acordo com a RDC 171 de 2006, que dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano, para serem consideradas aptas para doação de leite, as nutrízes que devem atender aos seguintes requisitos:
- a) Estar amamentando ou ordenhando Leite Humano (LH) para o próprio filho e ser saudável.
 - b) Apresentar exames pré ou pós-natal compatíveis com a doação de LH; não fumar mais que 10 cigarros por dia e não usar medicamentos incompatíveis com a amamentação.
 - c) Não usar álcool ou drogas ilícitas e realizar exames (Hemograma completo, VDRL, anti-HIV) quando o cartão de pré-natal não estiver disponível ou a nutriz não tiver realizado pré-natal.
 - d) Realizar outros exames conforme perfil epidemiológico local ou necessidade individual da doadora.
 - e) Todas as alternativas estão corretas.
27. Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna.
“A hipoguesia é caracterizada pela diminuição do paladar devido à deficiência de _____”
- a) Ferro.
 - b) Zinco.
 - c) Potássio.
 - d) Magnésio.
 - e) Cromo.
28. Considere que uma Unidade de Alimentação e Nutrição atende 2000 comensais no horário do almoço (que vai das 12:00 às 13:00). Cada pessoa leva em média 15 minutos para comer, sendo assim, qual a quantidade ideal de assentos no refeitório?
- a) 1000.
 - b) 100.
 - c) 350.
 - d) 500.
 - e) 250.

29. **Cardápio é definido como a lista de preparações culinárias que compõe uma ou todas as refeições de um dia ou de um período determinado. O método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) permite avaliar qualitativamente os aspectos nutricionais e sensoriais que compõem um cardápio, auxiliando o profissional nutricionista na elaboração do mesmo e na percepção da adequação de aspectos sensoriais em relação aos tipos de alimentos e cores. Sobre o assunto, avalie as combinações de cardápios e assinale a melhor opção de acordo com o AQPC.**

- a) Arroz branco; Feijão; Salada de repolho; Brócolis cozido; Chicória refogada; Peixe assado e picolé de limão.
- b) Arroz branco; Feijão; Salada de Acelga; Macarrão gratinado; Chuchu cozido; Bife à milanesa e Pudim de leite.
- c) Arroz branco; Feijão; Salada de alface e tomate; Abobrinha refogada; Carne vermelha grelhada e Laranja.
- d) Arroz branco; Feijoadada; Vinagrete; Couve manteiga refogada; Farofa de torresmo e Abacaxi.
- e) Arroz branco; Feijão; Salada de alface com pepino; Batata frita; Berinjela cozida; Costela assada e maçã.

30. **Probióticos são microrganismos vivos, administrados em quantidades adequadas, que conferem benefícios à saúde do hospedeiro. Analise as assertivas e assinale a alternativa que apresenta quais são considerados probióticos.**

- I. **Frutooligossacarídeos – FOS e inulina.**
- II. **Galactooligossacarídeos – GOS.**
- III. **Lactobacillus.**
- IV. **Leucina.**

- a) Apenas I está correta.
- b) Apenas I e II estão corretas.
- c) Apenas II, III e IV estão corretas.
- d) Apenas I, II e III estão corretas.
- e) Apenas IV está correta.