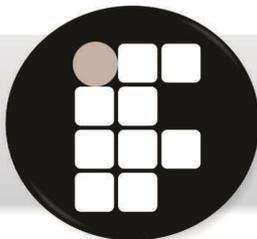


# T10



**ifuncem**  
CONCURSO PÚBLICO

## CADERNO DE PROVAS

### NUTRICIONISTA

**EDITAL Nº 06/2014-REITORIA/IFRN**  
TÉCNICO-ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

**15 de junho de 2014**

#### INSTRUÇÕES GERAIS PARA A REALIZAÇÃO DA PROVA

- Use apenas **caneta** esferográfica transparente com tinta nas cores **azul** ou **preta**.
- Escreva o seu nome completo e o número do seu documento de identificação no espaço indicado nessa capa.
- A prova terá **duração** máxima de **4 (quatro) horas**, incluindo o tempo para responder a todas as questões do Caderno de Provas e para preencher a Folhas de Respostas.
- O **Caderno de Provas** somente poderá ser levado depois de **transcorridas 2 (duas) horas** do início da aplicação da prova.
- Confira, com máxima atenção, o Caderno de Provas, observando se o número de questões contidas está correto e se há defeito(s) de encadernação e/ou de impressão que dificultem a leitura.
- Confira, com máxima atenção, a Folha de Resposta, observando se seus dados (o nome do candidato, seu número de inscrição, a opção Matéria/Disciplina e o número do seu documento de identificação) estão corretos.
- Em havendo falhas no Caderno de Provas e/ou na Folha de Respostas, comunique imediatamente ao fiscal de sala.
- A quantidade de questões e respectivas pontuações desta prova estão apresentadas a seguir:

PROVA ESCRITA	NÚMERO DE QUESTÕES
LÍNGUA PORTUGUESA	10
LEGISLAÇÃO – LEI Nº 8.112/1990 E ALTERAÇÕES POSTERIORES	05
INFORMÁTICA	05
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS	25

- Para cada questão de múltipla escolha, há apenas **1 (uma) opção** de resposta correta.
- A Folha de Resposta não poderá ser dobrada, amassada ou danificada. Em hipótese alguma, a Folha de Resposta será substituída.
- Assine a Folha de Resposta nos espaços apropriados.
- Preencha a Folha de Resposta somente quando não mais pretender fazer modificações.
- Não ultrapasse o **limite dos círculos** na Folha de Respostas das questões de múltipla escolha.
- Ao retirar-se definitivamente da sala, **entregue a Folha de Respostas ao fiscal**.

**NOME COMPLETO:**

**DOCUMENTO DE IDENTIFICAÇÃO:**

**QUESTÕES DE MÚLTIPLA ESCOLHA**

AS RESPOSTAS DESTAS QUESTÕES DEVERÃO SER ASSINALADAS NA FOLHA DE RESPOSTAS DAS QUESTÕES DE MÚLTIPLA ESCOLHA.

**LÍNGUA PORTUGUESA**

As questões de número 1 a 8 referem-se ao texto abaixo.

**GENERALISTA OU PROFISSIONALIZANTE?**

*Nilson José Machado*

Na União Europeia, 80% dos alunos na faixa dos 18 aos 24 anos completam o Ensino Médio; nos Estados Unidos, quase 90% o fazem. No Brasil, são cerca de 37% dos jovens nessa faixa etária, segundo dados de 2010. A necessidade de ampliar o número de alunos em tal nível de ensino não pode elidir, no entanto, algumas questões cruciais. Uma delas é a necessidade de equilíbrio entre uma formação dita generalista e uma aproximação do mundo do trabalho. Entre o excesso de academicismo e o estreitamento demasiado dos conteúdos educacionais, restringindo-os a dimensões prático-utilitárias, é possível buscar um equilíbrio de modo a não confinar os alunos a horizontes limitados.

Naturalmente, uma formação pessoal densa é uma pressuposição tácita tanto da intenção de prosseguimento de estudos quanto de uma inserção qualificada no mundo do trabalho. Em uma sociedade em que o conhecimento se transformou no principal fator de produção, não se pode pretender formar profissionais com conhecimentos e horizontes limitados. Não faz sentido, portanto, contrapor o conhecimento escolar generalista à formação profissional em nível médio.

A legislação educacional parece em sintonia com tal percepção. Ao situar o Ensino Médio como etapa final da Educação Básica, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) posicionou-se diante da aparente dicotomia, definindo os objetivos gerais de tal nível de ensino. A meta precípua da escola básica não é uma preparação técnica para o desempenho de funções instrumentais específicas, mas sim uma formação ampla, o que significa desenvolver nos alunos um elenco de competências gerais. Segundo o documento norteador do Enem, depreende-se que, ao final da escola básica, os alunos devem demonstrar capacidade de expressão em diferentes linguagens, compreensão de fenômenos de natureza diversa, argumentação analítica e elaboração de sínteses que conduzam à tomada de decisões.

A associação imediata do Ensino Médio à formação profissional exige uma atenção especial sobre o mundo do trabalho. No passado, uma formação profissional já significou uma preparação instrumental, visando uma inserção mais rápida no mercado de trabalho. Atualmente, o significado do trabalho transformou-se. Existe uma consciência mais clara de que as aspirações de um profissional vão muito além da realização de mera tarefa técnica em área de atuação bem definida: é fundamental o reconhecimento do significado do que se faz. Categorias de profissionais têm códigos de ética, bem como instituições representativas que regulam o exercício de suas atividades, mediando os eventuais conflitos entre o mercado e o Estado, relativamente a tal exercício.

Para não configurar uma limitação ou um desvio no cumprimento dos preceitos legais, que estabelecem o Ensino Médio como etapa final da Educação Básica, é essencial que esse sentido amplo de profissionalismo e de formação profissional esteja presente nas políticas públicas relativas ao Ensino Médio regular, especialmente aquelas que buscam uma articulação com o ensino profissionalizante.

Disponível em: <[www.cartanaescola.com.br](http://www.cartanaescola.com.br)>. Acesso em 08 mai. 2014.

1. Na discussão articulada em torno do Ensino Médio regular brasileiro, depreende-se, como foco principal,
  - A) denunciar o excesso de formação generalista.
  - B) integrar as formações generalista e profissionalizante.
  - C) ratificar o excesso de formação profissionalizante.
  - D) subordinar a formação generalista à profissionalizante.
  
2. É correto afirmar que, no texto, o tema foi abordado
  - A) parcialmente em terceira pessoa e a serviço, primordialmente, da exposição de ideias não necessariamente assumidas pelo autor.
  - B) inteiramente em terceira pessoa e a serviço, primordialmente, da exposição de ideias não necessariamente assumidas pelo autor.
  - C) inteiramente em terceira pessoa e a serviço, primordialmente, da explicitação do ponto de vista do autor.
  - D) parcialmente em terceira pessoa e a serviço, primordialmente, da explicitação do ponto de vista do autor.
  
3. No que se refere à compreensão dos parágrafos terceiro e quinto, é correto afirmar:
  - A) depende, em ambos os casos, de informações explicitadas anteriormente.
  - B) depende, apenas no caso do terceiro, de informações explicitadas anteriormente.
  - C) independe, apenas no caso do quinto, de informações explicitadas anteriormente.
  - D) independe, em ambos os casos, de informações explicitadas anteriormente.

4. Considere o trecho a seguir.

Naturalmente, uma formação pessoal densa é uma pressuposição **tácita** tanto da intenção de prosseguimento de estudos quanto de uma inserção qualificada no mundo do trabalho.

Sobre o elemento linguístico destacado, é correto afirmar:

- A) tem valor de advérbio, é sinônimo de “explícita” e está em sentido denotativo.
  - B) tem valor de advérbio, é sinônimo de “oculta” e está em sentido conotativo.
  - C) tem valor de adjetivo, é antônimo de “explícita” e está em sentido denotativo.
  - D) tem valor de adjetivo, é antônimo de “oculta” e está em sentido conotativo.
5. Considere o trecho selecionado a seguir.

**Para (1)** não configurar uma limitação ou um desvio no cumprimento dos preceitos legais, **que (2)** estabelecem o Ensino Médio como etapa final da Educação Básica, é essencial **que (3)** esse sentido amplo de profissionalismo e de formação profissional esteja presente nas políticas públicas relativas ao Ensino Médio regular, especialmente aquelas **que (4)** buscam uma articulação com o ensino profissionalizante.

Em relação aos elementos coesivos em destaque, é correto afirmar:

- A) o segundo e o quarto substituem um referente exposto anteriormente.
- B) todos podem ser substituídos por elementos linguísticos equivalentes.
- C) o primeiro e o terceiro estabelecem o mesmo tipo de relação semântica.
- D) só o primeiro pode ser substituído por elemento linguístico equivalente.

6. Considere o trecho selecionado a seguir.

Na União Europeia, 80% dos alunos na faixa dos 18 aos 24 anos completam o Ensino Médio; nos Estados Unidos, quase 90% **o fazem (1)**. No Brasil, são cerca de 37% dos jovens **nessa faixa etária (2)**, segundo dados de 2010. A necessidade de ampliar o número de alunos em **tal nível de ensino (3)** não pode elidir, **no entanto (4)**, algumas questões cruciais. Uma **delas (5)** é a necessidade de equilíbrio entre uma formação dita generalista e uma aproximação do mundo do trabalho.

Em relação aos elementos coesivos em destaque, é correto afirmar:

- A) todos interligam períodos.
- B) os quatro últimos interligam períodos.
- C) o primeiro e o quarto interligam orações.
- D) só o quinto interliga oração.

7. Em relação às palavras “além”, “médio”, “precípua” e “têm”, assinale a opção correta.

- A) A primeira e a última são acentuadas por regras diferentes.
- B) Todas são acentuadas pela mesma regra.
- C) Todas são acentuadas por regras diferentes.
- D) A segunda e a terceira são acentuadas pela mesma regra.

8. Assinale a opção em que o acento grave indicativo de crase está usado devidamente.

- A) Associar à formação profissional ao Ensino Médio regular pode ampliar as chances do aluno se inserir no mercado de trabalho.
- B) Na Educação Básica, é essencial garantir à mulheres a reflexão acerca das questões de gênero.
- C) Na Educação à Distância, podem ser pensadas alternativas de formação profissionalizante para jovens egressos do Ensino Médio.
- D) No que concerne à educação profissional, os alunos devem demonstrar capacidade de compreensão e expressão em diferentes linguagens e códigos.

Para responder às questões 9 e 10, considere a situação a seguir.

Um professor do IFRN, do Curso de Petróleo e Gás, realizou uma visita técnica, com seus alunos do Ensino Médio, na base da PETROBRAS, na cidade de Guamaré – RN, como uma das avaliações do semestre. Um dos alunos, por não haver participado da visita, devido a problemas de saúde, dirigiu-se à Secretaria Acadêmica, a fim de buscar providências para solucionar o problema. Para tanto, o aluno deve apresentar um documento adequado para o caso.

9. O documento a ser produzido deve ter, essencialmente, a finalidade de

- A) solicitar reposição de atividade avaliativa.
- B) justificar ausência em visita técnica.
- C) comunicar perda de atividade avaliativa.
- D) protocolar processo administrativo.

10. Na situação exposta, o documento a ser produzido deve ser um

- A) comunicado.
- B) ofício.
- C) memorando.
- D) requerimento.

**LEGISLAÇÃO – LEI Nº 8.112/1990 E ALTERAÇÕES POSTERIORES**

**11.** Sobre a aposentadoria do servidor público federal, assinale a opção correta.

- A) A aposentadoria compulsória ocorre quando o servidor completa 75 (setenta e cinco) anos, com proventos proporcionais ao tempo de serviço.
- B) A aposentadoria por invalidez será precedida de licença para tratamento de saúde, por período estabelecido de acordo com a gravidade da doença.
- C) A aposentadoria voluntária pode ocorrer de forma proporcional, e a aposentadoria compulsória ocorre quando o servidor completa 70 (setenta) anos.
- D) No caso de aposentadoria da função de magistério, as regras de aposentadoria igualaram-se a dos outros servidores públicos federais no tocante à idade mínima.

**12.** Nos termos previstos na Lei 8.112/90,

- A) o servidor investido em mandato eletivo poderá ser removido ou redistribuído de ofício para localidade diversa daquela onde exerce o mandato.
- B) poderá o servidor ausentar-se do serviço, sem prejuízo, pelo período necessário para alistamento eleitoral, desde que não ultrapasse três dias.
- C) as universidades e instituições de pesquisa científica e tecnológica federais não poderão prover seus cargos com professores e técnicos estrangeiros.
- D) será concedida ajuda de custo àquele que, não sendo servidor da União, for nomeado para cargo em comissão, com mudança de domicílio.

**13.** No que concerne a licenças e afastamentos, é correto afirmar:

- A) O servidor em licença para tratamento de saúde ou aposentado por invalidez poderá ser convocado a qualquer momento, para avaliação das condições que ensejaram o afastamento ou a aposentadoria.
- B) Nos casos em que o servidor for aposentado com provento proporcional ao tempo de serviço, o provento não será inferior a 2/3 (dois terços) da remuneração da atividade.
- C) O afastamento de servidor para servir em organismo internacional de que o Brasil participe ou com o qual coopere dar-se-á com perda parcial da remuneração.
- D) É permitido o exercício de atividade remunerada durante o período de licença concedida por motivo de doença em pessoa da família com parentesco até o terceiro grau, conforme previsto no artigo 81 da Lei 8.112/90.

**14.** No que se refere à seguridade social do servidor e a Lei 8.112/90, é correto afirmar que:

- A) O servidor ocupante de cargo em comissão que não seja, simultaneamente, ocupante de cargo ou emprego efetivo na administração pública direta, autárquica e fundacional não terá direito aos benefícios do Plano de Seguridade Social, com exceção da assistência à saúde.
- B) Os benefícios do Plano de Seguridade Social do servidor compreendem, quanto ao seu dependente, o auxílio-reclusão, a assistência à saúde, a licença para tratamento de saúde e a pensão vitalícia e temporária.
- C) A aposentadoria compulsória, declarada por ato, é automática e tem sua vigência iniciada a partir do dia imediato àquele em que o servidor atingir a idade limite de permanência no serviço ativo, setenta anos de idade, tendo o servidor aposentado direito a perceber proventos integrais.
- D) O servidor poderá se aposentar, com direito a proventos integrais, ao completar 25 (vinte e cinco) anos de efetivo exercício em funções de magistério, se for do sexo masculino, e, ao completar 20 (vinte) anos, se do sexo feminino.

15. Com relação à licença, assinale a opção correta.

- A) Após cada quinquênio de efetivo exercício, o servidor poderá, no seu próprio interesse, afastar-se por no mínimo 3 meses para cursos, dando ciência à Administração.
- B) Não contará o tempo, para efeito de aposentadoria, da licença para tratamento de saúde de pessoal da família do servidor, com remuneração, que exceder a 30 (trinta) dias em período de 12 (doze) meses.
- C) São considerados como efetivo exercício o tempo correspondente ao desempenho de mandato eletivo federal, estadual, municipal ou distrital, posterior ao ingresso no serviço público federal.
- D) A critério da Administração, poderão ser concedidas ao servidor ocupante de cargo efetivo, ainda que esteja em estágio probatório, licenças para o trato de assuntos particulares pelo prazo de até dois anos consecutivos, sem remuneração.

**INFORMÁTICA**

16. O recurso utilizado no Microsoft PowerPoint 2010 que permite ao usuário armazenar todas as informações sobre o tema e os layouts de slide de uma apresentação, inclusive o plano de fundo, a cor, as fontes, os efeitos, os tamanhos de espaços reservados e o posicionamento é

- A) a Animação Personalizada.
- B) o Slide Mestre.
- C) a Classificação de Slides.
- D) o SmartArt.

17. O usuário do Microsoft Excel 2010 deseja limpar as informações de uma planilha sem perder as formatações definidas por ele para esta planilha. O comando para realizar essa tarefa é

- A) Limpar Formatos.
- B) Limpar Conteúdo.
- C) Limpar Comentários.
- D) Limpar Valores.

18. Com relação às unidades de medidas computacionais, 1 kilobyte equivale a 1024 bytes e 1 megabyte equivale a 1024 kilobytes. Seguindo essa lógica, 1 terabyte equivale a 1024

- A) petabytes.
- B) decibytes.
- C) gigabytes.
- D) exabytes.

19. No Microsoft Word 2010, a combinação de teclas que permite a seleção de todo texto no arquivo é

- A) CTRL + A
- B) CTRL + T
- C) ALT + T
- D) ALT + A

20. A figura a seguir mostra uma planilha do Microsoft Excel 2010 na qual se apresenta um erro na célula E3 (#VALOR!).

E3		fx =B3+C3+D3			
	A	B	C	D	E
1	<b>Tabela de Comissões trimestrais de Vendas</b>				
2	<b>Nome do Vendedor</b>	<b>jan/14</b>	<b>fev/14</b>	<b>mar/14</b>	<b>Total</b>
3	José de Anchieta	R\$ 500,00	R\$ 100,00	200,00	#VALOR!
4	Manoel Bandeira	R\$ 300,00	R\$ 150,00	R\$ 250,00	R\$ 700,00
5	Maria Helena	R\$ 200,00	R\$ 250,00	R\$ 300,00	R\$ 750,00
6	Francisca das Neves	R\$ 100,00	R\$ 300,00	R\$ 250,00	R\$ 650,00

O tipo de erro identificado na célula E3 ocorreu porque

- A) um valor numérico inválido foi inserido em uma fórmula ou função.
- B) um valor não está disponível para uma função ou fórmula.
- C) foi usada uma referência de célula que não é válida.
- D) foi usado um tipo errado de argumento ou operando.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

21. De acordo com a Norma Regulamentadora - NR24, um serviço de alimentação que possui 20 trabalhadores deverá apresentar uma área de vestiário de, no mínimo,

- A) 20 m<sup>2</sup>
- B) 40 m<sup>2</sup>
- C) 30 m<sup>2</sup>
- D) 10 m<sup>2</sup>

22. Na técnica dietética, o leite industrializado homogeneizado é o leite que foi submetido

- A) à evaporação de 50% da água do leite, no vácuo, a temperatura de 54 a 60°C.
- B) a um processo mecânico de subdivisão de corpúsculos de gordura.
- C) a um processo de retirada da gordura.
- D) à evaporação de até 1/3 do volume inicial.

23. Considere a situação a seguir:

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um Instituto Federal, é oferecido duas opções de prato principal para 3000 estudantes. Sempre que uma das opções é o frango (coxa, sobrecoxa) assado, a quantidade produzida não é suficiente, considerando a excelente aceitabilidade dessa preparação e a impossibilidade de produzir uma quantidade maior em seus fornos. Para solucionar esse problema, o nutricionista está solicitando a substituição dos fornos antigos por fornos combinados. O forno combinado do modelo solicitado prepara aproximadamente 15kg em 20 minutos. O per capita do frango assado é 100g, e os manipuladores terão 2 horas para preparar 2000 porções de frango.

Para que não seja necessário racionalizar a utilização do(s) forno(s), o nutricionista deve solicitar

- A) 2 fornos.
- B) 1 forno.
- C) 4 fornos.
- D) 3 fornos.

- 24.** De acordo com o Código de Ética da profissão, o nutricionista
- A) deve alterar prescrição ou orientação de tratamento determinada por outro nutricionista quando tal conduta deva ser adotada em benefício do indivíduo.
  - B) deve utilizar o valor de seus honorários como forma de propaganda e captação de clientela.
  - C) pode realizar consultas e diagnósticos nutricionais, bem como prescrição dietética, por meio da Internet.
  - D) pode valer-se da profissão para manifestar preferência ou para divulgar, em qualquer tipo de mídia, de marcas de produtos ou nomes de empresas ligadas às atividades de alimentação e nutrição
- 25.** De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, o consumo de álcool não é recomendado por motivos nutricionais e sociais. Dentre os motivos nutricionais, está o fato do álcool exaurir do corpo
- A) a vitamina D e o ácido ascórbico.
  - B) o ácido ascórbico e as vitaminas do complexo B.
  - C) as vitaminas do complexo B e a vitamina A.
  - D) a vitamina A e a vitamina D.
- 26.** Considere a situação a seguir:
- Um serviço de alimentação coletiva, para produzir um bife acebolado, utiliza 120 g de carne e 20g de cebola per capita, apresenta Fator de Correção de 1,1 e 1,5, respectivamente, e utiliza, no pedido de gêneros, uma margem de segurança de 10%.
- Para produzir 200 porções de bife acebolado, será solicitado no pedido de gêneros, aproximadamente,
- A) 24Kg de carne e 4 kg de cebola.
  - B) 22kg de carne e 3kg de cebola.
  - C) 29 kg de carne e 7 kg de cebola.
  - D) 26kg de carne e 6kg de cebola.
- 27.** O ciclo de Deming foi uma importante contribuição para o entendimento do processo administrativo. Sua aplicação inicial era no campo
- A) do planejamento estratégico.
  - B) da administração de projetos.
  - C) do planejamento operacional.
  - D) da administração da qualidade.
- 28.** Considerando a Norma Regulamentadora - NR 24, intitulada “Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho”, uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que oferece diariamente 600 almoços e 400 jantares deve apresentar um refeitório com uma área de
- A) 200 m<sup>2</sup>.
  - B) 333 m<sup>2</sup>.
  - C) 133 m<sup>2</sup>.
  - D) 600 m<sup>2</sup>.

29. A aplicação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) pode ser entendida como uma sequência de doze etapas com cinco passos preliminares e os sete princípios do sistema. No Sistema APPCC, é um passo preliminar

- A) verificar o fluxograma “in loco”.
- B) identificar as medidas preventivas.
- C) verificar o desenvolvimento do plano.
- D) identificar os possíveis perigos.

30. Considere as afirmativas a seguir referentes à manipulação de alimentos em um serviço de alimentação.

- I Os manipuladores descongelam em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou, em forno de micro-ondas, quando o alimento é submetido imediatamente à cocção.
- II Os manipuladores monitoram a temperatura de cocção e só desligam o fogo quando o alimento atinge, no mínimo, 60°C no centro geométrico.
- III Os manipuladores, no processo de resfriamento, reduzem a temperatura do alimento preparado de 60°C a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas.
- IV Os manipuladores utilizam o alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura  $\leq 10^{\circ}\text{C}$ , em no máximo 5 (cinco) dias.

Estão corretas as afirmativas

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

31. O nutricionista de um serviço de alimentação resolveu utilizar o Método AQPC (Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio) na elaboração de seus cardápios. Dentre as funções administrativas, a utilização desse instrumento caracteriza-se como uma atividade de

- A) planejamento.
- B) controle.
- C) liderança.
- D) organização.

32. Um caldeirão que possui 0,5 m de diâmetro e 0,3 m de altura tem capacidade para preparar

- A) 235 litros de alimentos.
- B) 59 litros de alimentos.
- C) 150 litros de alimentos.
- D) 75 litros de alimentos.

33. Algumas substâncias precisam ser digeridas antes que possam ser absorvidas por carreadores específicos nas células intestinais. É uma dessas substâncias

- A) a frutose.
- B) a sacarose.
- C) os dipeptídios.
- D) os tripeptídios.

34. Considere as afirmativas a seguir referentes à Segurança e Medicina do Trabalho previstos na Lei Nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

- I A empresa é obrigada a oferecer aos empregados Equipamentos de Proteção Individual adequados ao risco, em perfeito estado de conservação, e a preço de custo, sendo vedada a obtenção de lucro.
- II O Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais deverá ser avaliado sempre que necessário e, pelo menos, uma vez a cada seis meses.
- III De acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, todo estabelecimento deve estar equipado com material necessário à prestação de primeiros socorros, considerando as características da atividade desenvolvida.
- IV Para prevenção da fadiga, 60 kg (sessenta quilogramas) é o peso máximo que um empregado pode remover individualmente, ressalvadas as disposições especiais relativas ao trabalho do menor e da mulher.

Estão corretas as afirmativas

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

35. Em resposta à carga oral de glicose, a seguinte substância é secretada:

- A) Gastrina.
- B) Colecistocinina (CCK).
- C) Peptídio Insulinotrópico dependente de Glicose (GIP).
- D) Peptídios Intestinal Vasoativo (VIP).

36. O micronutriente modulador do sistema imunológico que atua em conjunto com as enzimas digestivas e é necessário para a produção do ácido clorídrico é o

- A) Cromo.
- B) Magnésio.
- C) Zinco.
- D) Manganês.

37. A substância que inibe o esvaziamento gástrico é

- A) a Gastrina.
- B) o Peptídio inibidor gástrico (GIP).
- C) a Colecistocinina (CCK).
- D) o Peptídio intestinal vasoativo (VIP).

38. As modificações dietéticas que podem ajudar no manejo da doença por refluxo gastroesofágico incluem:

- A) ingerir alimentos com alto teor de purinas.
- B) alimentos como sucos cítricos e tomate.
- C) de três a cinco refeições de pequenos volumes e consistência normal.
- D) de seis a oito refeições menores e de consistência líquida ou semilíquida na fase aguda.

39. A vitamina que está diretamente envolvida na produção de neurotransmissores e é conhecida como a vitamina antiestresse denomina-se
- A) E.
  - B) D.
  - C) B5.
  - D) B1.
40. No tocante às vitaminas, é correto afirmar:
- A) A tartarazina, corante amarelo muito usado em alimentos e remédios é considerado antipiridoxina, pois se converte em hidrazina, debilitando o organismo em vitamina B6.
  - B) A absorção da riboflavina diminui na presença de alimentos.
  - C) O ácido nicotínico, em doses acima de 1g/dia, pode provocar hepatotoxicidade com características irreversíveis.
  - D) A vitamina E não deve ser suplementada com a vitamina A.
41. Em relação à Avaliação Nutricional, é correto afirmar que
- A) o índice de massa corporal em idosos menor que 22kg/m<sup>2</sup> pode sinalizar magreza.
  - B) a proteína C reativa é um marcador menos importante para a estimativa da resposta inflamatória.
  - C) a perda de peso involuntária nos últimos 3 meses é um índice de desnutrição, oscilando de leve (< que 10%) para grave (> que 15%).
  - D) a dosagem de albumina é um bom parâmetro bioquímico, pois ela tem tempo curto de vida.
42. A osteoporose é uma doença multifatorial com forte componente genético, mas alguns fatores de risco modificáveis, como a dieta, têm papel fundamental na preservação da massa óssea e na prevenção de fraturas. Analise as afirmativas a seguir.
- I. As recomendações quanto a magnésio e fósforo para manutenção da massa óssea e prevenção da osteoporose devem ser as mesmas utilizadas para a população, considerando-se ainda o adequado aporte de cálcio.
  - II. As proteínas de origem animal, quando ingeridas em excesso, acima de 0,5 g/kg/dia, ocasionam acidose metabólica leve, liberando íons cálcio.
  - III. A ingestão de cálcio adequada, em conjunto com níveis adequados de vitamina D, pode modular a resposta calcêmica à elevada ingestão proteica.
  - IV. Nutrientes como vitamina K e sódio podem apresentar efeitos deletérios quando ingeridos em excesso.

Estão corretas as afirmativas

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

43. Em bebês prematuros, a anemia hemolítica e um problema severo nos olhos, conhecido como retrolental fibroplasia, são causados pela deficiência da
- A) Vitamina C.
  - B) Vitamina D.
  - C) Vitamina K.
  - D) Vitamina E.
44. No âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), na Resolução que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica, os cardápios deverão ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas, de modo a
- A) suprir, no mínimo, 20% das necessidades nutricionais diárias quando ofertada uma refeição, para os demais alunos matriculados na educação básica, em período parcial.
  - B) oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por dia nas refeições ofertadas.
  - C) utilizar alimentos industrializados, como os embutidos, enlatados e desidratados, desde que tenham boa procedência e não ultrapassem os 40% dos recursos repassados pelo FNDE.
  - D) oferecer, no mínimo, 400mg de sódio per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição.
45. A aquisição de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deverá
- A) ser utilizado, no mínimo, 30% na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidade quilombolas.
  - B) restringir a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional, tais como refrigerante e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.
  - C) obedecer, parcialmente, ao cardápio planejado pelo nutricionista e ser realizada no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos.
  - D) ser elaborados pelo responsável técnico, utilizando alimentos variados, respeitando preferências nutricionais e religiosas.