



PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO

CADERNO DE PROVA NUTRICIONISTA

NOME

DATA :23/04/2017

INSCRIÇÃO Nº _____

RG OU CPF _____

Duração da prova: 03(três) horas, incluindo o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Obs.: Você só poderá entregar o caderno de provas e o gabarito somente depois decorrido o tempo de 1(uma) hora de prova.

Reserve os 30 minutos finais para marcar o cartão resposta.

INSTRUÇÕES

- Assine o seu nome, número de inscrição e CPF ou RG na capa deste caderno.
- Para fazer a prova você usará:
Este caderno da prova com 05 (cinco) páginas, sem contar esta capa;
Um cartão-resposta que contém o seu nome, número de inscrição e cargo;
- Verifique, no caderno de prova:
Se faltarem folhas e se a sequência de questões, no total de 30, é correta;
Se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas;
- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova;
- Para cada questão objetiva são apresentadas 04 (quatro) alternativas diferentes de respostas (a,b,c,d), apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão; você só deve assinalar UMA RESPOSTA. A marcação de nenhuma ou de mais de uma alternativa anula a questão, MESMO QUE UMA DAS RESPOSTA SEJA A CORRETA.
- Preencha corretamente a alternativa correta de cada questão no cartão-resposta utilizando caneta esferográfica de tinta azul ou preta;
- **SERÁ ELIMINADO DO PROCESSO SELETIVO O CANDIDATO QUE:**
Se utilizar, durante a realização das provas, de máquinas, relógios e/ou aparelho de calcular, bem como rádios gravadores, fone de ouvidos, telefones celulares ou fontes de consulta de qualquer espécie;
Se ausentar da sala em que se realizam as provas levando consigo o caderno de prova e/ou cartão resposta.
- Os 3(três) últimos candidatos de cada sala só poderão ser liberados juntos.
- A interpretação das questões e parte integrante da prova, não será permitida consulta aos fiscais.
- Ao terminar, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado. Você receberá um folheto com a numeração das questões para que possa anotar suas respostas para posterior conferência. A prova e o gabarito serão divulgados no site www.quixaba.pe.gov.br
- O gabarito desta prova estará disponível no dia 23/04/2017 a partir das 23h00min, no site www.quixaba.pe.gov.br e afixado no mural da Prefeitura Municipal.
- Para exercer o direito de recorrer contra qualquer questão, o candidato deve seguir as orientações constantes no edital 001/2017.
- Após o término da prova, o candidato deverá retirar-se imediatamente do local, não sendo possível a utilização dos banheiros e/ou bebedouros.

BOA PROVA!

LÍNGUA PORTUGUESA

QUESTÃO 1

Algum tempo hesitei se devia abrir estas memórias pelo princípio ou pelo fim, isto é, se poria em primeiro lugar o meu nascimento ou a minha morte. Suposto o uso vulgar seja começar pelo nascimento, duas considerações me levaram a adotar diferente método: a primeira é que eu não sou propriamente um autor defunto, mas um defunto autor, para quem a campa foi outro berço; a segunda é que o escrito ficaria assim mais galante e mais novo. Moisés, que também contou a sua morte, não a pôs no intróito, mas no cabo: diferença radical entre este livro e o Pentateuco”.

(Machado de Assis, in Memórias Póstumas de Brás Cubas)

Pode-se afirmar, com base nas idéias do autor-personagem, que se trata:

- A) de um texto jornalístico
- B) de um texto religioso
- C) de um texto autobiográfico
- D) de um texto teatral

QUESTÃO 2

Com base no fragmento acima indique a semelhança entre o autor e Moisés é que ambos:

- A) Falam sobre suas mortes.
- B) Se preocupam com a vida e a morte.
- C) Não foram compreendidos.
- D) Valorizam a morte.

QUESTÃO 3

Assinale a frase em que há erro de concordância verbal:

- A) Faz mais de cem anos que a Lei Áurea foi assinada.
- B) Choveram papéis picados nos comícios.
- C) Deve existir problemas nos seus documentos.
- D) Um ou outro escravo conseguiu a liberdade.

QUESTÃO 4

Assinale a frase em que se admite o acento indicativo da crase:

- A) Chegaram a margem do rio.
- B) A seca parecia-lhe como um fato necessário.
- C) Pôr-se a chorar.

D) Pelo espírito atribulado do sertanejo passou a ideia.

QUESTÃO 5

Assinale a alternativa incorreta quanto ao emprego do acento indicativo da crase:

- A) O pai estava à janela esperando ansiosamente pelo regresso do filho.
- B) O médico enfatizou que o remédio deveria ser tomado gota à gota.
- C) Àquela hora, as desavenças foram esquecidas e todos se uniram em prece.
- D) Às oito horas todos se encontraram no bar para comemorar.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 6

Para o crescimento e desenvolvimento de todas as crianças a alimentação e a nutrição são requisitos essenciais além de ser direitos humanos e fundamentais, pois representam a base da própria vida.

Com base numa alimentação adequada e saudável das crianças pequenas, assinale V (Verdadeiro) e F(Falso).

- () A alimentação complementar adequada é componente essencial para a segurança alimentar e nutricional e para promover o crescimento e o desenvolvimento da criança.
- () A introdução da alimentação complementar a partir dos dois anos de vida, além de suprir as necessidades nutricionais, visa aproximar a criança dos hábitos alimentares da família.
- () Denomina-se como aleitamento materno predominante a situação em que a criança recebe, além do leite materno, água ou bebidas à base de água (água adoçada, chás, infusões) e sucos de frutas.
- () Uma refeição do tipo almoço de uma criança de 12 meses de idade não amamentada deve conter os mesmos componentes básicos do cardápio da família.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

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

QUESTÃO 7

Tendo em vista os riscos à saúde da criança alimentada por leite de vaca, assinale V (Verdadeiro) e F(Falso):

- () O leite de vaca pode causar deficiências nutricionais;
- () O leite de vaca causa crescimento excessivo;
- () O leite de vaca Pode ocorrer alergias alimentares;
- () O leite de vaca Pode gerar distúrbios cardíacos;
- () O leite de vaca pode provocar alterações respiratórias

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

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

QUESTÃO 8

É indicação de uma alimentação saudável, segundo o Ministério da Saúde, para crianças menores de 2 anos:

- A) a partir dos 3 meses oferecer gradualmente sucos e sopinhas, mantendo o aleitamento materno até os 2 anos ou mais;
- B) oferecer leite materno até os seis meses; sendo necessário, oferecer água;
- C) não oferecer frutas e hortaliças com frequência diária para evitar episódios de diarreia;
- D) A alimentação complementar quando iniciada deve ser espessa desde o início e oferecida de colher, aumentando a consistência gradualmente até chegar à alimentação da família;

QUESTÃO 9

O congelamento é um método muito utilizado para conservação dos alimentos. Sobre esse método, marque a alternativa correta.

- A) Quanto mais rápido o alimento é congelado, maior é a perda de nutrientes no degelo.
- B) Reduz grandemente ou paralisa os efeitos destrutivos de microrganismos e enzimas
- C) Nas carnes, por exemplo, o congelamento afeta consideravelmente o conteúdo de proteínas.
- D) Anula os efeitos destrutivos de microrganismos.

QUESTÃO 10

A secagem ou dissecação é um dos procedimentos mais antigos para a conservação dos alimentos. A preservação pela dissecação é uma consequência direta da

remoção ou ligação da umidade, sem a qual os micro-organismos são incapazes de se desenvolver. As exigências de água de um micro-organismo devem ser descritas em termos de atividade aquosa (water activity = aw). Sobre os valores de aw de alguns tipos de alimentos, marque a alternativa correta.

A) Leite condensado, queijo cheddar maturado, linguiça fermentada, carne seca, presunto cru e bacon apresentam aw entre 0,93-0,97.

B) Leite, peixes, carne fresca, vegetais em salmoura e frutas em calda leve apresentam aw entre 0,60-0,84.

C) Farinha, cereais, nozes, frutas secas, vegetais secos, leite e ovos em pó apresentam aw entre 0,98-0,99.

D) Confeitos, vegetais fermentados, chocolate, mel, macarrão seco, biscoitos e batatas chips apresentam aw < 0,60.

QUESTÃO 11

Há quatro tipos de contaminação dos alimentos: por bactérias, química, natural ou vegetal e física, sendo a primeira a causa mais comum de intoxicação alimentar. Sobre esses tipos de contaminação, julgue as afirmativas.

I- Os seres humanos carregam consigo bactérias causadoras de intoxicação na boca, no nariz, nos intestinos e na pele. A contaminação indireta pode ocorrer quando eles tosse, espirram ou assobiam na área de manipulação de alimentos.

II- A contaminação direta ocorre através do uso de água contaminada pelos esgotos.

III- Todos os produtos alimentícios não cozidos são veículos para a contaminação, especialmente a carne vermelha, aves, crustáceos e leite não fervido.

IV- A refrigeração à temperaturas abaixo de 4°C elimina as bactérias mais comumente responsáveis pela intoxicação por alimentos.

É correto APENAS o que se afirma em:

- A) Apenas I e III.
- B) Apenas III.
- C) Apenas II e III.
- D) I, II e III.

QUESTÃO 12

Para o preparo de alimentos de origem vegetal é utilizadas técnicas entre outras finalidades, a de preservar a cor natural desses alimentos a fim de garantir o colorido do cardápio. Dessa forma, para manter a cor

natural do pigmento clorofila, os vegetais devem ser aquecidos:

- A) Em um tempo longo e em temperaturas elevadas. Dessa forma, a clorofila perde o magnésio, formando a clorofilida.
- B) Em água com adição de amoníaco e sob pressão. Dessa forma, com a adição de ácido, a clorofila perde o magnésio, formando a clorofilida.
- C) Em um tempo curto e em temperaturas não muito elevadas no vapor. Dessa forma, a clorofila mantém sua cor verde.
- D) Em água com adição de ácido acético. Dessa forma, com a adição de base, a clorofila perde o fitol, formando a clorofilida.

QUESTÃO 13

O tratamento térmico dos alimentos pode ser utilizando pelo processo da ultra-alta temperatura (UAT) ou ultrapasteurização, a combinação de tempo e temperatura para se obterem os efeitos desejados é:

- A) entre 130°C e 150°C por 2 a 4 segundos.
- B) entre 120°C e 130°C por 1 a 2 minutos.
- C) entre 120°C e 130°C por 7 minutos.
- D) de 120°C por 15 segundos.

QUESTÃO 14

Assinale a alternativa INCORRETA, considerando os fatores na alimentação do pré-escolar (3 a 6 anos):

- A) Redução do apetite.
- B) Menor necessidade energética por unidade de peso.
- C) Necessidade de explorar os alimentos com mãos e utensílios, comportamento normal que deve ser estimulado para que a criança desenvolva suas habilidades e independência para se alimentar.
- D) Maior ritmo de crescimento, comparado aos dois primeiros anos e à puberdade.

QUESTÃO 15

Laura, 50 anos de idade foi internada com desnutrição leve e apresentando doença inflamatória intestinal e diarreia líquida (4 evacuações diárias, com cólicas). No hospital, ela consumia menos de 60% da dieta oral que lhe era oferecida e apresentou perda ponderal de aproximadamente 12% em 2 meses.

Considerando essa situação hipotética, o nutricionista deve:

- A) prescrever nutrição parenteral total superior a 50 kcal/kgP para aportar imunonutrientes diretamente na circulação.

B) prescrever dieta oral normal rica em fibras insolúveis, pois é preciso estimular a formação de bolo fecal.

C) prescrever dieta oral hipossódica para diminuir a pressão oncótica do lúmen intestinal.

D) avaliar a tolerância de dieta por via enteral oligomérica, com triglicerídeos de cadeia média na formulação.

QUESTÃO 16

Considerando os fatores que interferem no estado nutricional do idoso, marque a alternativa INCORRETA:

- A) A presença de ingestão inadequada é referente tanto à obtenção quanto ao preparo de alimentos, sem sofrer influência de questões relacionadas à integração social, como solidão e isolamento social
- B) A atrofia da mucosa gástrica no idoso reduz a produção de ácido clorídrico. A hipocloridria afeta a absorção de cálcio e ferro não-heme
- C) Piora da saúde oral, por aumento da prevalência de cáries dentárias, por infecções periodontais, pela utilização de próteses mal ajustadas e pela xerostomia.
- D) A menopausa é um fenômeno que influi no estado nutricional, com aumento do peso e do tecido adiposo e perda do cálcio dos ossos.

QUESTÃO 17

Em relação aos cuidados durante o armazenamento de alimentos, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Nunca armazenar no mesmo local alimentos e produtos de limpeza.
- B) Armazenar os alimentos em caixas de papelão e mantê-las no chão para facilitar sua retirada do depósito
- C) Deixar os alimentos afastados da parede, e espaço entre as pilhas de alimentos
- D) Colocar a frente os alimentos com a data de validade mais próxima, para que sejam usados em primeiro lugar.

QUESTÃO 18

Doenças de origem alimentar são as ocorrências clínicas decorrentes da ingestão de alimentos que podem estar contaminados com microorganismos patogênicos, substâncias químicas ou que contenham em sua constituição estruturas naturalmente tóxicas.

Dentre as medidas preventivas citam-se as apresentadas a seguir, EXCETO:

A) Manipular produtos perecíveis em temperatura ambiente por até 30 minutos por lote e por até duas horas em área climatizada entre 12°C e 16°C.

B) Observar a qualidade da água utilizada no preparo dos alimentos e realizar cronograma de higienização das caixas d'água no mínimo a cada seis meses

C) Os alimentos podem permanecer em temperatura ambiente por até 4h durante a distribuição.

D) As carnes, exceto os pescados, devem ser mantidas em até 4°C e serem consumidas em 72h após o descongelamento

QUESTÃO 19

A nutrição de adultos saudáveis deve contemplar:

A) redução do sal e das gorduras animais

B) oferta suplementar de potássio e cálcio.

C) suplementação vitamínica ampla.

D) redução da oferta calórica proporcional à idade

QUESTÃO 20

São características do comportamento alimentar dos adolescentes:

A) Omissão do desjejum e quebra de horários convencionais

B) Omissão do almoço e substituição do desjejum por lanches

C) Omissão do jantar e substituição somente do jantar por lanches

D) Substituição do desjejum ou jantar por lanches e adesão a dietas da moda

QUESTÃO 21

A educação alimentar para a população é a principal estratégia para a promoção da saúde e prevenção das Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Neste intuito, a Organização Mundial de Saúde recomenda:

A) Consumo diário de 4 porções de frutas e hortaliças

B) Consumo diário de no mínimo 500g de frutas e Hortaliças

C) Consumo diário de somente 3 porções hortaliças

D) Consumo diário de no mínimo 400g de frutas e hortaliças

QUESTÃO 22

A respeito da alimentação do escolar (6 a 12 anos), assinale a alternativa INCORRETA.

(A) Crescimento rápido e constante, maior em membros inferiores do que na região do tronco (2-3kg/ano e 5-7cm/ano).

(B) A partir dos sete anos: aumento do tecido adiposo em ambos os sexos como preparo para o estirão pubertário.

(C) Maior independência decide sobre seus gostos, preferências e aversões.

(D) Maior maturidade nos aspectos psicomotor, emocional, social e cognitivo.

QUESTÃO 23

Preencha a lacuna e assinale a alternativa correta. Júlia paciente na 23ª semana de gestação (primigesta), foi encaminhada para atendimento nutricional com objetivo de readequação alimentar. Após a avaliação, a nutricionista prescreve a suplementação de _____ para prevenção do parto prematuro e também para auxiliar no desenvolvimento cognitivo do bebê.

A) vitamina C

B) ácido fólico

C) ômega-3

D) ferro

QUESTÃO 24

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) (Portaria no 710, de 10 de junho de 1999), considera o perfil epidemiológico e nutricional da população e fundamenta-se no pressuposto de que a concretização do direito à alimentação e nutrição, é responsabilidade do Estado, da sociedade e dos indivíduos. É responsabilidade dos municípios na execução da Política Nacional de Alimentação e Nutrição:

A) Executar e monitorar os programas e ações de Alimentação e Nutrição no âmbito da atenção básica..

B) Promover o controle social na execução da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, mediante o fortalecimento da ação do Conselho Estadual de Saúde.

C) Redefinir e coordenar, no tocante aos alimentos, o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

D) Promover a capacitação de recursos humanos necessários à consecução da Política Estadual de Alimentação e Nutrição.

QUESTÃO 25

A hipovitaminose A é na atualidade considerada pelo Ministério da Saúde um problema de Saúde Pública no Brasil. Dentre os diferentes fatores responsáveis pela deficiência da vitamina A destaca-se a ingestão inadequada de alimentos fontes desta vitamina. Uma vez que o acesso ao nutriente seja garantido por meio da alimentação, há a necessidade de garantir também a sua absorção e utilização pelo organismo que pode estar prejudicada devido a:

- A) Excesso de fibras na dieta
- B) Ingestão deficiente de zinco
- C) Ingestão deficiente de cobre
- D) Ingestão deficiente vitamina B12

QUESTÃO 26

O SISVAN (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional) foi assumido pelo Brasil na década de 90 em nível nacional. Assinale a afirmativa incorreta.

- A) Conferir a necessária racionalidade à tomada de decisão relativa às ações de Alimentação e Nutrição nas diferentes esferas de governo: Federal, Estadual e Municipal.
- B) Possibilitar a identificação de grupos em risco para problemas nutricionais e de saúde.
- C) Diagnosticar de forma descritiva e analítica a situação alimentar e nutricional da população brasileira.
- D) Intervir nos principais problemas na área da Alimentação e Nutrição.

QUESTÃO 27

Todos os fatores abaixo estão envolvidos na etiologia da obesidade, EXCETO:

- A) Hiperatividade da glândula supra-renal;
- B) Hipopituitarismo;
- C) Hipogonadismo;
- D) Hipotireoidismo grave;

QUESTÃO 28

Dentre os fatores intrínsecos que condicionam o desenvolvimento de microrganismos no alimento, a atividade da água é um deles. Sabe-se que a adição de açúcar promove

- A) manutenção da atividade da água.
- B) redução da atividade da água.
- C) efeito oposto da adição de sal.
- D) aumento da atividade da água.

QUESTÃO 29

Como pode ser classificada a doença transmitida por alimentos, causada pela ingestão de microrganismos patogênicos, denominados invasivos, com capacidade de invadir tecidos (ex: Salmonela)?

- A) Aflatoxicose.
- B) Desidratação.
- C) Intoxicação.
- D) Infecção.

QUESTÃO 30

Com relação à elaboração de cardápios em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, assinale a alternativa errada:

- A) Os aspectos econômicos e de apresentação são fatores técnicos importantes no planejamento do cardápio ideal.
- B) O fator de correção é essencial para que seja efetuado o cálculo do per capita bruto.
- C) Para a definição do per capita dos alimentos que serão consumidos no cardápio, é indispensável conhecer as necessidades calóricas e hábitos alimentares da clientela.
- D) A qualidade do alimento e a qualificação do cozinheiro influenciam o fator de correção do alimento.