



Cargo: Nutricionista

CADERNO DE PROVA

INSTRUÇÕES:

Leia atentamente as instruções abaixo.

01- Você recebeu do fiscal o seguinte material:

- Este **Caderno de questões**.
- Examine se a prova está completa, se há falhas ou imperfeições gráficas que causem dúvidas.

02- No **Cartão de Respostas**, a marcação da alternativa correta deve ser feita cobrindo a letra e preenchendo todo o espaço interno do quadrado, com caneta esferográfica de tinta na cor **azul** ou **preta**, de forma contínua e densa.

03- Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas **4 (quatro) alternativas** classificadas com as letras **(A, B, C, D)**, mas só uma responde adequadamente à questão proposta. Você só deve assinalar **uma alternativa**. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.

04- **Será eliminado** do Processo Seletivo o candidato que:

- Utilizar ou consultar cadernos, livros, notas de estudo, calculadoras, telefones celulares.
- Objetos como relógios, moedas, óculos escuros, lápis e chaves devem ser guardados dentro do saco porta-objetos entregues pelo fiscal de sala.

Observações: Por motivo de segurança, o candidato só poderá retirar-se da sala após 1 (uma) hora a partir do início da prova.

05. O preenchimento das respostas, de inteira responsabilidade do candidato, deverá ser feito com caneta esferográfica de tinta indelével de cor preta ou azul. Não será permitida a troca da folha de respostas por erro do candidato.

06. Reserve tempo suficiente para o preenchimento de suas respostas. Para fins de avaliação, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas na folha de respostas, não sendo permitido anotar informações relativas às suas respostas em qualquer outro meio que não seja o próprio caderno de provas.

07. O candidato somente poderá retirar-se definitivamente da sala de aplicação das provas após 60 (sessenta) minutos de seu início. Nessa ocasião, o candidato não levará, em hipótese alguma, o caderno de provas.

08. O candidato somente poderá **retirar-se do local de realização das provas levando o caderno de provas**, no decurso dos últimos **30 (trinta) minutos** anteriores ao horário determinado para o término das provas.

09. Ao terminar a prova, entregue a folha de respostas ao fiscal da sala e deixe o local de prova. O candidato que descumprir a regra de entrega de tal documento será eliminado do teste seletivo.

10. Ao sair da sala, ao término da prova, o candidato não poderá usar o sanitário ou utilizar celular nas dependências da escola.

11. Os gabaritos preliminares das provas objetivas serão divulgados na Internet, no endereço eletrônico <http://www.crescerconcursos.com.br> no dia 21 de agosto de 2017 a partir das 18h.

NOME DO (A) CANDIDATO (A): _____

Nº DE INSCRIÇÃO: _____



Data da Prova:
20 de agosto de 2017



Duração:
3 (três) horas



30 questões
04 alternativas

RASCUNHO

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

FOLHA DE ANOTAÇÃO DO GABARITO - ATENÇÃO: Esta parte somente deverá ser destacada pelo fiscal da sala, após o término da prova.



LÍNGUA PORTUGUESA

QUESTÕES DE 1 A 10

01) Leia a frase:

“Depois de vários meses sem cozinheira, chegara enfim o dia de não encostar a barriguinha no fogão”
(*Fernando Sabino*).

O autor faz o leitor deduzir que:

- A)** O personagem resolveu finalmente cozinhar.
- B)** Surgiu alguém para cozinhar para o personagem.
- C)** O personagem resolveu cozinhar para a família.
- D)** O personagem comprou um fogão mais eficiente.

02) Leia o texto:

“Quando chegou na pensão, a orelha saía pela perna da calça. O escriturário tirou a roupa. Deitou-se, louco para dormir e esquecer. E se fosse ao médico? Um otorrinolaringologista. A esta hora da noite? Olhava o forro branco. Incapaz de pensar, dormiu de desespero.” (Ignácio Loyola Brandão)

Ao afirmar que personagem “dormiu de desespero”, o autor destaca:

- A)** A serenidade do personagem quanto a situação.
- B)** A aflição do personagem quanto a naturalidade da situação.
- C)** A serenidade do personagem quanto o absurdo da situação.
- D)** A aflição do personagem quanto o absurdo da situação.

03) Leia a frase e classifique o sujeito.

“As novelas e propagandas não acrescentam nada à vida.”

(*alunosonline.uol.com.br*)

- A)** Sujeito simples. Núcleo: à vida.
- B)** Sujeito composto. Núcleo: novelas e propagandas.
- C)** Sujeito composto. Núcleo: acrescentam.
- D)** Sujeito simples. Núcleo: As novelas e propagandas.

04) A crase é facultativa em qual das frases abaixo?

- A)** Refiro-me à Maria Paula.
- B)** Respondeu às pressas.
- C)** Os pais observaram os filhos a distância.
- D)** Gota a gota a água caiu.

05) “Falou-se do acidente com muita emoção e ninguém soube, de fato, o que aconteceu.”

Os pronomes indefinidos na frase acima são:

- A)** Muita – Ninguém.
- B)** Do – Acidente.
- C)** Muita – Ninguém.
- D)** Falou-se – Com.

06) Em qual das alternativas a frase está corretamente escrita?

- A)** A belesa do cazaco – inesistia.
- B)** A belesa do casaco inesistia.
- C)** A beleza do casaco inexistia.
- D)** A belesa do cazaco inezistia.

07) “*Sebastião Freitas, o vereador dissidente, tinha o dom da palavra e falou ainda por algum tempo.*”

Sobre as vírgulas na frase acima:

- A)** Estão isolando o aposto.
- B)** Separam predicativos.
- C)** Separam termos de mesma função sintática.
- D)** Isolam o vocativo.



08) Assinale o item que completa convenientemente as lacunas do trecho:

“A maxila e os dentes denotavam a decrepitude do burrinho;, porém, estavam mais gastos que”

- A)** esses, aquela
- B)** estes, aquela
- C)** estes, esses
- D)** aqueles, esta

AS QUESTÕES 09 E 10 ESTÃO RELACIONADAS AO TEXTO ABAIXO

TEXTO III

1. Você era a mais bonita das cabrochas dessa ala,
2. Você era a favorita onde eu era mestre-sala.
3. Hoje a gente nem se fala, mas a festa continua,
4. Suas noites são de gala, nosso samba ainda é na rua.

5. Hoje o samba saiu
6. Procurando você
7. Quem te viu, quem te vê,
8. Quem não a conhece não pode mais ver pra crer,
9. Quem jamais a esquece não pode reconhecer.

HOLANDA, Chico Buarque de. Quem te viu, quem te vê.

Visita ao site: <https://www.lettras.mus.br/chico-buarque/45166/>

09) São características presentes no fragmento transcrito do poema-canção:

- A)** Presença de elementos contrastantes e valorização da linguagem coloquial.
- B)** Lirismo introspectivo e liberdade formal.
- C)** Emprego de neologismos e realce na musicalidade dos versos.
- D)** Predominância de humor e temática do cotidiano.

10) O verso cuja sintaxe de concordância está incoerente com os demais é o:

- A)** primeiro.
- B)** terceiro.
- C)** quinto.
- D)** sétimo.

LEGISLAÇÃO DO SUS**QUESTÕES DE 11 A 20**

11) Não é um dos princípios do SUS:

- A)** Participação da comunidade.
- B)** Igualdade de assistência à saúde.
- C)** Universalidade de acesso aos serviços de saúde.
- D)** Direito à informação, aos profissionais sobre a saúde das pessoas.

12) *“Um conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema”* Se refere ao princípio do SUS:

- A)** Integralidade da assistência.
- B)** Preservação da autonomia.
- C)** Participação da comunidade.
- D)** Descentralização.

13) À direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS compete, **EXCETO**:

- A)** Planejar, organizar, controlar e avaliar as ações e os serviços de saúde e gerir e executar os serviços públicos de saúde.
- B)** Participar do planejamento, programação e organização da rede regionalizada e hierarquizada do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com sua direção estadual.
- C)** Participar da execução, controle e avaliação das ações referentes às condições e aos ambientes de trabalho.
- D)** Dar execução, no âmbito federal, à política de insumos e equipamentos para a saúde.

14) De acordo com a Lei nº 8.142 de 28 de dezembro de 1990, a Conferência de Saúde deve-se reunir com intervalos de:

- A)** 3 anos.
- B)** 4 anos.
- C)** 5 anos.
- D)** 6 anos.

15) De acordo com a Lei nº8.142 de 28 de dezembro de 1990, todas as informações estão corretas sobre o Conselho de Saúde, **EXCETO**:

- A)** Tem caráter permanente e deliberativo.
- B)** Atua na formulação de estratégias e no controle da execução da política de saúde na instância correspondente.
- C)** É composto por representantes do governo, prestadores de serviço, profissionais de saúde e usuários.
- D)** Suas decisões serão homologadas pelo chefe do poder do país.

16) De acordo com a Lei nº8.142 de 28 de dezembro de 1990, todas as informações estão corretas sobre a Conferência de Saúde, **EXCETO**:

- A)** Avalia a situação de saúde e propõe as diretrizes para a formulação da política de saúde nos níveis correspondentes.
- B)** Deve ter a representação dos vários segmentos sociais.
- C)** Tem o papel de avaliar a situação de saúde e propor as diretrizes para a formulação da política de saúde nos níveis correspondentes
- D)** É convocada pelo Poder Judiciário.

17) A Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 regula, em todo o território nacional, as ações e serviços de saúde. De acordo com essa lei podemos afirmar, **EXCETO**:

- A)** A saúde é um dever fundamental do ser humano.
- B)** É dever do Estado, prover as condições indispensáveis para o pleno exercício do direito à saúde.
- C)** O dever do Estado não exclui o das pessoas, da família, das empresas e da sociedade.
- D)** Dizem respeito também à saúde as ações que se destinam a garantir às pessoas e à coletividade, condições de bem-estar físico, mental e social.



18) De acordo com a Portaria GM/MS Nº 648/2006, analise as afirmativas abaixo:

- I. A Atenção Básica tem a Saúde da Família como estratégia prioritária para sua organização de acordo com os preceitos do Sistema Único de Saúde.
- II. Visando à operacionalização da Atenção Básica, definem-se como áreas estratégicas para atuação em todo o território nacional a eliminação da hanseníase, a eliminação da tuberculose, entre outras.
- III. Os municípios e o Distrito Federal, como gestores dos sistemas locais de saúde, são responsáveis pelo cumprimento dos princípios da Atenção Básica, pela organização e execução das ações em seu território.
- IV. A estratégia de Saúde da Família visa à reorganização da Atenção Básica no País, de acordo com os preceitos do Sistema Único de Saúde.

Estão **CORRETAS** as afirmativas:

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

19) De acordo com a Portaria GM/MS Nº 648/2006, sobre a estratégia saúde da família, é **INCORRETO** afirmar que:

- A)** Possui caráter substitutivo em relação à rede de Atenção Básica tradicional nos territórios em que as Equipes de Saúde da Família atuam.
- B)** É um espaço de construção de cidadania.
- C)** A equipe de saúde da família deve ser responsável por, no máximo, 5.000 habitantes, sendo a média recomendada de 3.500 habitantes.
- D)** A estratégia de Saúde da Família deve buscar a integração com instituições e organizações sociais, em especial em sua área de abrangência, para o desenvolvimento de parcerias.

20) A área de Urgência e Emergência constitui-se em um importante componente da assistência à saúde. De acordo com a Portaria GM/MS n.º 2048, é **INCORRETO** afirmar que:

- A)** A Regulação Médica das Urgências, baseada na implantação de suas Centrais de Regulação, é o elemento ordenador e orientador dos Sistemas Estaduais de Urgência e Emergência.
- B)** O Setor privado de atendimento pré-hospitalar das urgências e emergências não necessita contar com Centrais de Regulação Médica, médicos reguladores e de intervenção, equipe de enfermagem e assistência técnica farmacêutica (para os casos de serviços de atendimentos clínicos).
- C)** O Atendimento Pré-Hospitalar Fixo é aquela assistência prestada, num primeiro nível de atenção, aos pacientes portadores de quadros agudos, de natureza clínica, traumática ou ainda psiquiátrica, que possa levar a sofrimento, sequelas ou mesmo à morte, provendo um atendimento e/ou transporte adequado a um serviço de saúde hierarquizado, regulado e integrante do Sistema Estadual de Urgência e Emergência.
- D)** As atribuições e prerrogativas das unidades básicas de saúde e das unidades de saúde da família em relação ao acolhimento/atendimento das urgências de baixa gravidade/complexidade devem ser desempenhadas por todos os municípios brasileiros, independentemente de estarem qualificados para atenção básica (PAB) ou básica ampliada (PABA).

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÕES DE 21 A 30

21) Estabeleça a correlação entre as Vitaminas do Complexo B com suas respectivas funções fisiológicas e deficiências. Posteriormente, assinale a alternativa que apresenta a ordem correta de correlação:

Coluna 1

- (1) Vitamina B1
- (2) Vitamina B2
- (3) Vitamina B3
- (4) Vitamina B5

Coluna 2

() É responsável pelo correto metabolismo dos carboidratos, estimulando o apetite. A falta dessa vitamina no organismo pode causar inflamação nos nervos, fadiga e atrofia dos músculos.

() Atua na manutenção da pele, dos tônus muscular e nervoso, na proteção do fígado e no bom funcionamento do sistema digestivo. Sua falta causa diarreia, fraqueza, dermatite, lesões na pele e no sistema nervoso, depressão e insônia.

() Age como antioxidante e está envolvida na produção da coenzima A, atuando na regulação do metabolismo das gorduras. Sua falta provoca fadiga, anemia, câimbras musculares e insônia.

() Atua no metabolismo de enzimas e na proteção do sistema nervoso. Contribui, também, para o correto aproveitamento pelo corpo das proteínas e açúcares vindo da alimentação. Sua falta promove glossite, inflamação do Trato respiratório, edema de mucosas, estomatites, anemia e dermatite.

- A)** 1 - 3 - 4 - 2.
- B)** 1 - 2 - 3 - 4.
- C)** 4 - 3 - 1 - 2.
- D)** 4 - 3 - 2 - 1.

22) Da higiene dos alimentos, é **INCORRETO** afirmar:

- A)** A lavagem dos vegetais folhosos deve ocorrer de folha a folha em água corrente potável, para eliminar a maior parte dos resíduos.
- B)** A lavagem inicial bem feita elimina 55% das sujidades e micro-organismos presentes.
- C)** Os vegetais devem ficar imersos em solução clorada entre 100 e 250 ppm de cloro ativo por 15 a 30 minutos.
- D)** Frutas, cujas cascas não são consumidas, não necessitam de desinfecção. Exceto as que serão utilizadas para suco.

23) O cardápio é um instrumento gerencial que inicia o processo de produção de refeições e que permite estimar antecipadamente toda a estrutura necessária para o Serviço de Alimentação e Nutrição. Quanto ao Planejamento de Cardápios alguns fatores devem ser levados em consideração, **EXCETO**:

- A)** Necessidades nutricionais
- B)** Hábitos Alimentares da clientela
- C)** Leis da Nutrição (Pedro Escudero)
- D)** Ficha Especial de Receitas

24) Para o dimensionamento de pessoal operacional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição é necessário levar em consideração número pessoal de:

- A)** Substituto de folga, número de pessoal substituto de férias e número de pessoal substituto para licença médica.
- B)** Fixo e número de pessoal substituto de folga.
- C)** Substituto de folga e taxa de absenteísmo.
- D)** Fixo, número de pessoal substituto de folga e número de substituto de férias.

25) Sobre os tipos de alimentos, marque a alternativa **CORRETA**:

- A)** Alimento Convencional é todo alimento ou ingrediente que além das funções nutricionais básicas, quando consumido como parte da dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos que resultam em benefícios à saúde.
- B)** Alimento Transgênico é o alimento enriquecido e/ou fortificado quando adicionado de um ou mais nutrientes essenciais contidos naturalmente ou não no alimento, com o objetivo de reforçar seu valor nutritivo.
- C)** Alimento *Diet* são alimentos utilizados em dietas de restrição, devendo ter a total ausência de um determinado ingrediente em sua fabricação, como carboidrato, proteína, gordura ou sódio.
- D)** Alimento *Light* são alimentos com redução mínima de 75% de qualquer de seus atributos, como calorias, açúcar, sódio, gordura, carboidrato ou colesterol.

- 26)** Alimento é toda substancia ou mistura de substancia, no estado solido, pastoso, liquido ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo vivo os elementos necessários a sua formação, desenvolvimento e manutenção. Correlacione o tipo de alimento ao seu conceito e assinale a alternativa **CORRETA**:
1. alimento convencional
 2. alimento orgânico
 3. alimento funcional
 4. alimento diet
- I. Deve ter total ausência de determinado ingrediente.
 - II. São capazes de propiciar efeitos benéficos à saúde quando consumidos regularmente, é nutritivo e previne doenças.
 - III. Uso do solo equilibrado para o desenvolvimento da planta e sem resíduos tóxicos e traz em sua embalagem o “selo verde” como garantia de sua qualidade.
 - IV. Produzido com uso do solo, adubos químicos solúveis e agrotóxicos.
- A)** 1IV, 2II, 3III, 4I
B) 1IV, 2III, 3II, 4I
C) 1II, 2I, 3IV, 4III,
D) 1III, 2I, 3II, 4IV
- 27)** Sobre o processo de conservação dos alimentos é **CORRETO** afirmar:
- A)** Alimentos frios devem ser distribuídos no máximo a 10°C por até 6 horas.
- B)** Alimentos quentes podem ficar na distribuição ou espera a 60°C ou mais por no máximo 12 horas ou a 60°C por no máximo 8 horas ou abaixo de 60°C por 4 horas.
- C)** Alimentos crus semi-prontos preparados com carnes descongeladas podem ser congelados desde que sejam utilizados diretamente na cocção, atingindo no mínimo 70°C no centro geométrico.
- D)** O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote e a 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.
- 28)** Em relação ao abastecimento de água nos serviços de alimentação e nutrição é **INCORRETO** afirmar:
- A)** Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada anualmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.
- B)** O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.
- C)** O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.
- D)** 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 seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.
- 29)** Assinale a alternativa **CORRETA** sobre a digestão e a absorção de nutrientes:
- A)** A gastrina é a enzima responsável pela hidrólise de ligações peptídicas das proteínas.
- B)** No intestino grosso são absorvidos apenas água, sais, vitaminas, minerais e monossacarídeos simples.
- C)** A renina e a pepsina são enzimas digestivas presentes no suco gástrico.
- D)** As principais enzimas digestivas atuantes no intestino grosso são sacarase, maltase e lactase.
- 30)** O Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela resolução CFN nº 334, de 2004 sofreu alterações em seu conteúdo pela resolução CFN nº 541, de 14 de maio de 2014. Assinale a alternativa que apresenta redação não alterada pela nova legislação:
- A)** Realizar, unicamente em consulta presencial, a avaliação e o diagnóstico nutricional e a respectiva prescrição dietética do indivíduo sob sua responsabilidade profissional.
- B)** Analisar com rigor técnico-científico qualquer tipo de prática ou pesquisa, adotando-a somente quando houver níveis consistentes de evidência científica ou quando integrada em protocolos implantados nos respectivos serviços.
- C)** Realizar, por qualquer meio que configure atendimento não presencial, a avaliação e o diagnóstico nutricional e a respectiva prescrição dietética do indivíduo sob sua responsabilidade profissional.
- D)** Exercer a profissão com ampla autonomia, não sendo obrigado a prestar serviços profissionais incompatíveis com suas atribuições, cargo ou função técnica.