



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGRA DOS REIS
ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Cargo

NUTRICIONISTA

Concurso Público

REF. EDITAL N° 001/15

NÍVEL SUPERIOR - TARDE

Nome do Candidato _____

Inscrição _____

ATENÇÃO

O caderno de questões possui 50 (cinquenta) questões objetivas, numeradas sequencialmente, de acordo com o exposto no quadro a seguir:

MATÉRIA	QUESTÕES
Língua Portuguesa	01 a 05
Informática	06 a 10
Conhecimentos Específicos	11 a 50

INSTRUÇÕES

1. Na sua Folha de Respostas, confira seu nome, o número do seu documento e o número de sua inscrição. Além disso, não se esqueça de conferir seu Caderno de Questões quanto a falhas de impressão e de numeração, e se o cargo corresponde àquele para o qual você se inscreveu. Preencha os campos destinados à assinatura e ao número de inscrição. Qualquer divergência comunique ao fiscal.
2. O único documento válido para avaliação da prova é a Folha de Respostas. Só é permitido o uso de caneta esferográfica **transparente** de cor azul ou preta para o preenchimento da Folha de Respostas, que deve ser realizado da seguinte maneira: ■
3. O prazo de realização da prova é de 4 (quatro) horas, incluindo a marcação da Folha de Respostas. Após 60 (sessenta) minutos do início da prova, o candidato estará liberado para utilizar o sanitário ou deixar definitivamente o local de aplicação. A retirada da sala de prova dos 3 (três) últimos candidatos só ocorrerá conjuntamente.
4. Ao término de sua prova, comunique ao fiscal, devolvendo-lhe a Folha de Respostas devidamente preenchida e assinada. O candidato poderá levar consigo o Caderno de Questões, desde que aguarde em sala o término da aplicação.
5. As provas e os gabaritos preliminares estarão disponíveis no site do Instituto AOCP - www.institutoaocp.org.br - no dia posterior à aplicação da prova.
6. Implicará na eliminação do candidato, caso, durante a realização das provas, qualquer equipamento eletrônico venha emitir ruídos, mesmo que devidamente acondicionado no **envelope de guarda de pertences**. O NÃO cumprimento a qualquer uma das determinações constantes em Edital, no presente Caderno ou na Folha de Respostas, incorrerá na eliminação do candidato.



-----(destaque aqui)-----

FOLHA PARA ANOTAÇÃO DAS RESPOSTAS DO CANDIDATO

Questão	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	
Resp.																										

Questão	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	
Resp.																										

O gabarito oficial preliminar e o caderno de questões da prova objetiva estarão disponíveis no endereço eletrônico www.institutoaocp.org.br no dia seguinte à aplicação da prova.

ACORDA, MENINO!

07/09/2015 Albir José Inácio da Silva

O que diz o menino que dorme na praia? Talvez fale dos perigos do mar, da displicência dos pais. Ou de um assassinato a ser esclarecido.

Mas é só um menino. Não deveria nos dar esta sensação de naufrágio da humanidade. Há dias, não adianta acusar governos, etnias, religiões, porque a falta de ar não cessa.

É lágrima que não pinga, não seca nem escorre. É mais que um cadáver, é um assombro, uma dor insepulta de que tentamos nos livrar.

E ainda suspeitamos de nós mesmos.

Em nome dos deuses fazemos coisas que até o diabo duvida. Duvida e se defende, dizendo que não chegaria a tanto, embora comemore o resultado.

Queríamos não ter visto nem sabido — maldito fotógrafo, maldita web e maldita imagem que, mesmo escorraçada da memória, dorme no tapete da sala e à noite repousa no nosso travesseiro, naquela pose mesmo que o mar beijava.

Fica-nos a sensação de que Alá deu de ombros, Jeová lavou as mãos e, embriagados na bacanal do Olimpo, os outros também ignoraram o presente de grego numa praia do Mediterrâneo.

Enquanto isso, no Hades, dançando e atualizando Castro Alves com outras infâmias no mar, ri-se Satanás.

Fonte: <http://www.cronicadodia.com.br/2015/09/acorda-menino-albir-jose-inacio-da-silva.html>

QUESTÃO 01

O texto “Acorda, menino!” é uma crônica que remete a um retrato de um menino encontrado morto na praia da Turquia após naufrágio no mês de setembro deste ano. A cena comoveu o mundo. São características da crônica, EXCETO

- (A) texto curto ligado à vida cotidiana e que leva o leitor à reflexão.
- (B) pode ter caráter humorístico, crítico, satírico e/ou irônico.
- (C) geralmente é publicada em jornais e revistas.
- (D) a linguagem é simples, clara e informal.
- (E) objetiva informar fatos diários, apresenta lide e morre depressa.

QUESTÃO 02

Assinale a alternativa correta quanto às informações apresentadas ou inferidas do texto.

- (A) Há grande comoção e indignação por parte do autor do texto referente às atitudes da humanidade. Em nenhum momento, o autor se culpa pela morte do menino. Na verdade, as maiores vicissitudes da vida são atribuídas ao diabo.
- (B) Segundo o autor do texto, nem o diabo é capaz de engendrar tamanha atrocidade. O diabo também se comoveu devido à situação.
- (C) A sensação é de que a humanidade está se afundando e a dor é tanta que seria melhor se as pessoas não tivessem sabido do infortúnio.
- (D) Pela imagem divulgada, não se sabia se o menino já havia morrido quando foi encontrado. A esperança é de que tenha contado antes de morrer quando, como, porque ou quem o havia abandonado naquela situação.
- (E) É uma dor muito grande, mas o que alivia é saber que, conforme o autor expõe no segundo parágrafo, aconteceu somente com um menino: “Mas é só um menino”.

QUESTÃO 03

Assinale a alternativa que apresenta as informações em seu sentido literal, ou seja, que não apresenta figura de linguagem, sentido figurado, em suas expressões.

- (A) “Queríamos não ter visto...”
- (B) “O que diz o menino que dorme na praia?”
- (C) “Não deveria nos dar esta sensação de naufrágio da humanidade.”
- (D) “...imagem que, mesmo escorraçada da memória, dorme no tapete da sala e à noite repousa no nosso travesseiro, naquela pose mesmo que o mar beijava.”
- (E) “Jeová lavou as mãos.”

QUESTÃO 04

Assinale a alternativa cujo “que” em destaque funcione como conjunção integrante, ou seja, tem a função de introduzir oração subordinada substantiva.

- (A) “É lágrima que não pinga.”
- (B) “É mais que um cadáver.”
- (C) “Duvida e se defende, dizendo que não chegaria a tanto.”
- (D) “... maldita imagem que, mesmo escorraçada da memória, dorme no tapete da sala.”
- (E) “... naquela pose mesmo que o mar beijava.”

QUESTÃO 05

“... maldito fotógrafo, maldita web e maldita imagem que, mesmo escorraçada da memória, dorme no tapete da sala e à noite repousa no nosso travesseiro, naquela pose mesmo que o mar beijava”.

Assinale a alternativa cuja palavra **NÃO** recupera ou não remete à expressão destacada no excerto acima.

- (A) escorraçada.
- (B) dorme.
- (C) repousa.
- (D) travesseiro.
- (E) pose que o mar beijava.

INFORMÁTICA

QUESTÃO 06

Acerca dos conceitos básicos de hardware, assinale a alternativa correta.

- (A) A memória CACHE tem como principal característica o fato de ser somente leitura (read only).
- (B) Um disco de armazenamento do tipo HD é uma memória do tipo secundária.
- (C) A memória ROM fica localizada dentro do processador, por ter um acesso mais rápido que a memória CACHE.
- (D) A memória RAM é um tipo de memória não volátil utilizada para armazenar dados e aplicativos.
- (E) O Pendrive é um exemplo de memória primária removível.

QUESTÃO 07

Considerando o MS-WORD 2007, em sua instalação padrão, versão em português, assinale a alternativa que apresenta o recurso que permite “inserir um texto fantasma atrás do conteúdo da página”.

- (A) Balões.
- (B) Hifenização.
- (C) Marca D'água.
- (D) Papel Moeda.
- (E) Marcação translúcida.

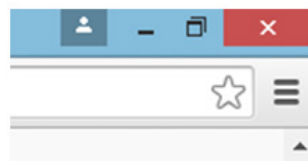
QUESTÃO 08

Considerando o MS-EXCEL 2007, versão português, para que seja possível EDITAR o conteúdo de uma célula ativa, basta pressionar a tecla

- (A) F2.
- (B) F3.
- (C) F4.
- (D) F5.
- (E) F6.

QUESTÃO 09

Acerca do navegador Google Chrome versão 44, em português, no canto superior direito, existe um botão representado por 3 linhas horizontais (imagem a seguir) que tem a função de



- (A) salvar as informações atuais do site acessado.
- (B) fechar a barra de endereços.
- (C) exibir links ocultos.
- (D) personalizar e controlar.
- (E) alterar o navegador para o modo tela cheia.

QUESTÃO 10

Considerando o editor de texto LibreOffice Writer versão 4.1, em português, assinale a alternativa correta.

- (A) Para enviar um documento para impressão, basta utilizar a Tecla de Atalho Ctrl+I.
- (B) Para selecionar um parágrafo do texto, basta realizar um duplo clique com o botão esquerdo do mouse em uma das palavras do respectivo parágrafo.
- (C) A opção wordart está disponível no menu inserir.
- (D) Para copiar um texto, basta selecionar o trecho desejado e em seguida executar a Tecla de Atalho Ctrl+X.
- (E) Após selecionar um determinado trecho do texto, basta executar a tecla de Atalho Ctrl+B para que seja formatado no estilo negrito.

QUESTÃO 11

De acordo com o Regulamento Técnico para a Terapia de Nutrição Enteral (RCD N° 63, de 6 de julho de 2000), a Terapia Nutricional Enteral (TNE) deve abranger obrigatoriamente as seguintes etapas: indicação e prescrição médica; prescrição dietética; preparação, conservação e armazenamento; transporte; administração; controle clínico laboratorial e avaliação final. Segundo essas etapas, assinale a alternativa correta.

- (A) A indicação da TNE deve ser precedida da avaliação nutricional do paciente, que deve ser repetida, no máximo, a cada 30 dias.
- (B) Em nenhuma hipótese a TNE poderá substituir definitivamente a nutrição oral.
- (C) O enfermeiro é responsável pela supervisão da preparação da nutrição enteral.
- (D) A via de administração da NE deve ser estabelecida pelo nutricionista, por meio de técnica padronizada e conforme protocolo previamente estabelecido.
- (E) De cada sessão de manipulação de NE preparada, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado.

QUESTÃO 12

Os alimentos ingeridos devem percorrer o trato digestório para serem digeridos e liberar os nutrientes para sua absorção. Para tanto, é essencial a produção e a ação de hormônios secretados no trato digestório. Em relação ao assunto, assinale a alternativa correta.

- (A) A gastrina aumenta a secreção de HCl e diminui a secreção de pepsinogênio.
- (B) O peptídeo inibidor gástrico aumenta o esvaziamento gástrico.
- (C) A secretina aumenta a motilidade e a secreção gástrica.
- (D) A colecistoquinina CCK limita o esvaziamento gástrico.
- (E) A secretina diminui a secreção de bicarbonato no intestino delgado.

QUESTÃO 13

A deficiência de vitamina B12 pode conduzir duas doenças em humanos, a anemia megaloblástica e a neuropatia associada à vitamina B12. De acordo com essa vitamina, assinale a alternativa correta.

- (A) As principais fontes dietéticas da vitamina B12 são as hortaliças, frutas e grãos integrais.
- (B) Cerca de 50% dos estoques corporais da vitamina B12 se encontram na medula óssea.
- (C) A deficiência da vitamina B12 pode resultar em níveis aumentados do ácido metilmalônico e níveis reduzidos de homocisteína.
- (D) A anemia megaloblástica induzida pela deficiência de vitamina B12 é causada pela deficiência intracelular de niacina.
- (E) A patogênese da neuropatia se relaciona a alterações na razão de metilação.

QUESTÃO 14

Em relação às condições higiênic-sanitárias dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, estabelecidas na Portaria SVS/MS N° 326, de 30 de julho de 1997, assinale a alternativa correta.

- (A) Nas instalações para lavagem das mãos nas áreas de produção, é permitido o uso de toalhas de tecido desde que tenha um controle de qualidade higiênico-sanitário.
- (B) Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, podendo possuir frestas, porém sendo fáceis de limpar ou desinfetar.
- (C) O estabelecimento deve dispor de uma ventilação adequada, sendo que a direção da corrente de ar nunca deve ir de um local sujo para um limpo.
- (D) Nas áreas de manipulação de alimentos, as paredes devem ser revestidas de materiais permeáveis, laváveis e de cores claras.
- (E) Os refeitórios, lavabos, vestiários e banheiro de limpeza do pessoal auxiliar do estabelecimento devem ter acesso direto e comunicação com os locais de manipulação de alimentos.

QUESTÃO 15

Qual micronutriente tem como principais característica de sua deficiência a anemia hipocrômica não responsiva à terapia com ferro, a neutropenia e a osteoporose?

- (A) Cálcio.
- (B) Ácido fólico.
- (C) Cobre.
- (D) Magnésio.
- (E) Zinco.

QUESTÃO 16

As proteínas são formadas por combinações dos 20 aminoácidos em diversas proporções e cumprem funções estruturais, reguladoras, de defesa e de transporte nos fluidos biológicos. Em relação ao assunto, assinale a alternativa correta.

- (A) O maior depósito de origem proteica em animais grandes é o fígado.
- (B) Os aminoácidos das proteínas diferem das outras duas origens primárias contidas na dieta energética por inclusão do hidrogênio (H) em sua estrutura.
- (C) Os aminoácidos que contêm enxofre (S) são a leucina e a isoleucina.
- (D) O gradiente dos aminoácidos dentro e fora das células é mantido por transporte passivo.
- (E) A completa degradação dos aminoácidos produz nitrogênio (N), que é removido por meio de sua incorporação à ureia.

QUESTÃO 17

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Brasil possui 20 milhões de pessoas idosas, o que corresponde a 10,8% da população. Em relação à nutrição do idoso, assinale a alternativa correta.

- (A) Os idosos geralmente apresentam aumento nas terminações nervosas do paladar e olfativas, com consequente aumento da palatabilidade.
- (B) A atividade da lactase aumenta com a idade, assim como a atividade de hidrolases digestivas.
- (C) Os idosos podem apresentar um aumento na secreção de ácidos biliares, facilitando assim a atuação das enzimas digestivas.
- (D) A atrofia da mucosa pode gerar um aumento na superfície de absorção dos nutrientes no tubo digestivo dos idosos.
- (E) Os idosos podem apresentar diminuição do tamanho das células hepáticas e do fluxo sanguíneo.

QUESTÃO 18

O principal papel dos carboidratos na dieta é prover energia para as células, especialmente as do cérebro. Os valores recomendados de carboidratos para lactantes, de acordo com necessidade média estimada (EAR) e ingestão dietética recomendada (RDA), são, respectivamente,

- (A) 130 g/dia e 180 g/dia.
- (B) 160 g/dia e 210 g/dia.
- (C) 190 g/dia e 230 g/dia.
- (D) 200 g/dia e 220 g/dia.
- (E) 200 g/dia e 230 g/dia.

QUESTÃO 19

A Taxa de Metabolismo Basal (TMB), o efeito térmico da atividade física e do alimento e a termogênese facultativa são considerados os componentes do gasto energético de 24 horas. Referente ao assunto, assinale a alternativa correta.

- (A) A TMB corresponde a cerca de 60 a 75% do gasto energético diário.
- (B) A taxa de metabolismo de repouso tende a ser de 10 a 20% menor do que a TMB.
- (C) O efeito térmico da atividade física é o segundo maior componente do gasto energético, comprometendo cerca de 50% das necessidades diárias de energia.
- (D) O efeito térmico dos alimentos contribui com cerca de 50% do gasto energético diário.
- (E) A termogênese facultativa refere-se ao gasto de energia decorrente do processo de absorção dos alimentos.

QUESTÃO 20

A etiologia do câncer é multifatorial e inclui fatores genéticos, de estilo de vida e ambientais. Com base nisso, o Instituto Nacional de Câncer (INCA) propôs uma série de recomendações gerais sobre alimentação e câncer para pessoas, comunidades e famílias. De acordo com essas recomendações, assinale a alternativa correta.

- (A) Manter o peso corporal dentro do Índice de Massa Corporal (IMC), considerado normal até o sobrepeso.
- (B) Consumir pelo menos quatro porções (200 g) de verduras e frutas variadas todos os dias.
- (C) Consumir menos de 500 g de carne vermelha por semana, incluindo pouca ou nenhuma quantidade de carne processada.
- (D) Limitar a ingestão de sal em 12 g (3,5 g de sódio) por dia.

- (E) Consumir alimentos processados que contenham amido em todas as refeições.

QUESTÃO 21

Em relação ao plano de restrição energética moderada para indivíduos com excesso de peso, assinale a alternativa correta.

- (A) Para o conteúdo energético, aconselha-se de 800 a 1.200 Kcal ou entre 10 e 19 Kcal/Kg de peso desejável/dia.
- (B) Recomenda-se que de 50 a 60% do valor energético total seja ofertado a partir de carboidratos, com cerca de 20% de absorção simples.
- (C) A ingestão de proteínas deve ser de 0,6 a 0,8 g/kg de peso desejável/dia.
- (D) Recomenda-se que de 25 a 30% do valor energético total seja ofertado a partir de gorduras, com 10% de gorduras saturadas, 10% de gorduras poli-insaturadas e 15% de gorduras mono-insaturadas.
- (E) A ingestão de colesterol deve ficar entre 350 a 400 mg/dia.

QUESTÃO 22

Promover a segurança dos indivíduos que são nutridos por dieta enteral é dever de todos os profissionais da saúde envolvidos. Assinale a alternativa correta sobre as recomendações para o preparo da Nutrição Enteral (NE).

- (A) Deve ser realizada limpeza rigorosa de superfícies e empregado germicida indicado para a área de alimentos (hipoclorito de sódio a 250 ppm ou álcool a 70%) na limpeza de superfícies, utensílios e equipamentos usados no preparo da NE.
- (B) A NE artesanal deve ser acondicionada em geladeira por um período máximo de 48 horas, sob controle rigoroso de temperatura por meio de termômetro, monitorado diariamente, em tabela específica de controle.
- (C) A NE artesanal deve ser mantida sob refrigeração, em geladeira específica, em temperatura de 10 a 12°C.
- (D) Não é permitido que a unidade hospitalar tenha sua própria padronização de rótulo da NE.
- (E) O transporte da NE artesanal não deve ultrapassar 4 horas.

QUESTÃO 23

A Doença de Crohn (DC) é uma doença inflamatória crônica de etiologia desconhecida que pode afetar qualquer segmento do trato gastrointestinal, da boca ao ânus. Referente ao assunto, assinale a alternativa correta.

- (A) A desnutrição é frequente na DC e ocorre em decorrência de resposta inflamatória sistêmica, ingestão oral inadequada, aumento da absorção e deficiências de vitaminas e minerais.
- (B) Na DC, o tratamento com corticosteroide aumenta a ingestão alimentar, favorecendo assim o balanço nitrogenado positivo.
- (C) Em adultos com DC, a taxa de remissão com a terapia nutricional enteral exclusiva é baixa, independentemente da fórmula.
- (D) Em crianças com DC ativa, a terapia nutricional enteral é a melhor escolha para tratamento de primeira linha.
- (E) Nos casos de pacientes com inflamação intestinal persistente, como naqueles dependentes de corticoidoterapia, não é recomendado o uso de suplemento nutricional oral.

QUESTÃO 24

Indivíduo do sexo masculino, 46 anos, com o peso atual de 90 Kg e estatura de 1,82 m. Segundo o Índice de Massa Corporal (IMC), como o estado nutricional desse indivíduo é classificado?

- (A) Eutrofia.
- (B) Pré-obeso.
- (C) Obesidade grau I.
- (D) Obesidade grau II.
- (E) Obesidade grau III.

QUESTÃO 25

A alergia às proteínas do leite de vaca constitui a alergia alimentar mais frequente em crianças com idade inferior a três anos. Para crianças com alergia ao leite de vaca IgE mediada, com alto risco de reações anafiláticas (história prévia de anafilaxia), é sugerida

- (A) fórmula de aminoácidos.
- (B) fórmula a base de leite de soja.
- (C) fórmula a base de leite de cabra.
- (D) fórmula com proteína extensamente hidrolisada.
- (E) fórmula extensamente hidrolisada de arroz.

QUESTÃO 26

Dislipidemia é um quadro clínico que se caracteriza por concentrações anormais de lipídios ou lipoproteínas no sangue, determinadas por fatores genéticos e/ou ambientais. Em relação à terapia nutricional nas dislipidemias, assinale a alternativa correta.

- (A) A dislipidemia não altera o estado nutricional e o metabolismo.
- (B) A dislipidemia não é influenciada pelo estado nutricional.
- (C) A terapia nutricional não está sempre indicada nas dislipidemias.
- (D) Doenças crônicas associadas à desnutrição não alteram os níveis séricos de lipoproteínas.
- (E) A terapia nutricional visa à redução dos níveis de HDL-colesterol e triglicerídeos e/ou aumento do LDL-colesterol.

QUESTÃO 27

Na obesidade, as repercussões clínicas do excesso de adiposidade dependem não apenas de sua magnitude, mas particularmente de sua localização. Em relação ao assunto, assinale a alternativa correta.

- (A) Na obesidade periférica ou ginecoide, os depósitos de gordura estão difusamente distribuídos.
- (B) O tecido adiposo visceral é mais resistente à lipólise e à ação da insulina.
- (C) A obesidade central, troncular ou androide é caracterizada por um maior depósito de gordura na região do quadril.
- (D) O tecido adiposo visceral secreta menores concentrações de adipocinas pró-inflamatórias, como a resistina, quando comparada com o tecido adiposo periférico.
- (E) O acúmulo de gordura visceral na região central é o mais potente fator de risco coronariano e cardiovascular, comparativamente aos demais indicadores de obesidade.

QUESTÃO 28

Quais são as principais fontes de pectinas nos alimentos?

- (A) Vários farelos e vegetais presentes em todas as plantas comestíveis.
- (B) Plantas maduras.
- (C) Fungos e leveduras.
- (D) Banana, alho e aspargo.
- (E) Frutas (maçã, limão, laranja), vegetais, legumes e batata.

QUESTÃO 29

A infecção alimentar com *Proteus sp* pode levar a um quadro clínico caracterizado por cefaleia, tontura, náuseas, vômito, queimação na garganta, inchaço facial com vermelhidão, dor de estômago e coceira na pele. Os alimentos mais envolvidos como veículo de *Proteus sp* são:

- (A) batatas e saladas de batatas, leite, queijo, cremes, chantili e tortas.
- (B) arroz cozido, feijão cozido e bolo de carne.
- (C) aves, carnes, produtos de ovos (maionese, mousse) e leite cru.
- (D) peixes, camarões e frutos do mar.
- (E) água, hortaliças regadas com água contaminada, verduras e legumes crus.

QUESTÃO 30

O hipercatabolismo da Injúria Renal Aguda (IRA) está relacionado à

- (A) gliconeogênese acelerada, à hiperglicemia, à resistência insulínica e à liberação hepática de proteínas de fase negativa.
- (B) gliconeogênese diminuída, à hiperglicemia, à resistência insulínica e à liberação hepática de proteínas de fase negativa.
- (C) gliconeogênese acelerada, à hipoglicemia, à resistência insulínica e à liberação hepática de proteínas de fase positiva.
- (D) gliconeogênese diminuída, à hipoglicemia, à resistência insulínica e à liberação hepática de proteínas de fase positiva.
- (E) gliconeogênese acelerada, à hiperglicemia, à não resistência insulínica e à liberação hepática de proteínas de fase positiva.

QUESTÃO 31

Segundo a classificação da Organização Mundial da Saúde (OMS), o “aleitamento materno predominante” ocorre quando

- (A) a criança recebe leite materno e outros tipos de leite.
- (B) a criança recebe, além do leite materno, água ou bebidas à base de água (água adoçada, chás, infusões), sucos de frutas e fluidos rituais.
- (C) a criança recebe leite materno (direto da mama ou ordenhado), independentemente de receber ou não outros alimentos.
- (D) a criança recebe somente leite materno, direto da mama ou ordenhado, ou leite humano de outra fonte, sem outros líquidos ou sólidos, com exceção de gotas ou xaropes contendo vitaminas, sais de reidratação oral, suplementos minerais ou medicamentos.

- (E) a criança recebe, além do leite materno, qualquer alimento sólido ou semissólido com a finalidade de complementá-lo, e não de substituí-lo.

QUESTÃO 32

Quais são os meios mais comuns de contaminação alimentar por *Shigella sp.*?

- (A) Manipuladores com as mãos contaminadas tocando os alimentos sem processo térmico final, água de poço ou de rede contaminada com esgoto.
- (B) Utensílios e equipamentos não desinfetados.
- (C) Material do solo (caixas de papelão e hortaliças) contaminando as superfícies da cozinha (equipamentos e utensílios).
- (D) Manipulador de alimentos com virose e quadro de diarreia.
- (E) Cozimento inadequado de alimentos e não refrigeração correta.

QUESTÃO 33

Para que os alimentos possam ser consumidos, é necessário, inicialmente, passar pelo processo de pré-preparo, que consiste em operações de limpeza, divisão ou mistura, para serem consumidos crus ou submetidos à cocção. Quais são os métodos de divisão simples mais empregados?

- (A) Cortar/picar, moer e triturar.
- (B) Peneirar, espremer e descascar.
- (C) Filtrar, misturar e bater.
- (D) Amassar, sovar e misturar.
- (E) Decantar, centrifugar e sedimentar.

QUESTÃO 34

A deficiência de iodo é responsável pela redução do crescimento e do desenvolvimento infantil, trazendo sérias consequências às crianças, tais como: baixa estatura, apatia, atraso no desenvolvimento cerebral, prejuízos à capacidade motora, à fala e à audição, entre outros. Em relação ao assunto, assinale a alternativa correta.

- (A) A importância do iodo decorre do fato de ser necessário para o adequado funcionamento da enzima glutatona peroxidase, enzima esta que tem ação fundamental contra os radicais livres.
- (B) Pode-se citar como fontes de iodo de origem animal: carne de boi, carne de frango e carne de porco.
- (C) A deficiência acontece principalmente nas regiões montanhosas ou sujeitas a frequentes inundações que retiram o iodo do solo.

- (D) A quantidade de iodo requerida pelo organismo humano é alta, porém esse micronutriente pode ser estocado no organismo por longos períodos.
- (E) A manifestação mais grave da deficiência de iodo durante o desenvolvimento fetal é conhecida como bócio neonatal.

QUESTÃO 35

Os processos básicos de cocção realizam-se por meio de calor úmido, seco e misto. Em relação à cocção por calor úmido, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) É uma cocção rápida, na qual o vapor hidrata o alimento, abrandando as fibras.
- (B) A fervura em fogo lento é uma cocção de longa duração, com líquido suficiente para cobrir o alimento, cuja temperatura não deve ultrapassar 95°C.
- (C) A fervura em ebulição consiste em cozinhar os alimentos em água abundante, a uma temperatura de 100°C.
- (D) Na cocção a vapor sem pressão, utiliza-se um recipiente com orifícios no fundo, colocados sobre outro recipiente com líquido em ebulição.
- (E) O banho-maria é um processo de cocção em que o alimento é colocado em uma vasilha, e esta, por sua vez, é imersa em outra que contém água quente ou fervente.

QUESTÃO 36

Em relação à insuficiência hepática avançada, assinale a alternativa correta.

- (A) A restrição proteica está indicada para evitar ou controlar a encefalopatia hepática, principalmente nos graus mais inferiores da Escala de West-Haven.
- (B) Por melhorar o estado nutricional e reduzir a frequência das complicações da cirrose, recomenda-se o uso da suplementação oral de aminoácidos de cadeia não ramificada como terapia de manutenção.
- (C) Na cirrose avançada, a suplementação nutricional oral com aminoácidos de cadeia ramificada, de forma prolongada, é útil para prevenir a progressão da insuficiência hepática e melhorar a evolução clínica desses pacientes.
- (D) Oferecer lanche noturno (ceia) não melhora a quantidade de proteína corporal total em pacientes com cirrose hepática avançada.
- (E) Simbióticos não estão indicados na prevenção e no tratamento da encefalopatia hepática.

QUESTÃO 37

O açúcar é o termo empregado para designar os carboidratos mais simples, incluindo os monossacarídeos e os dissacarídeos. Sobre esse tema, assinale a alternativa correta.

- (A) A solubilidade dos açúcares é indiretamente proporcional ao aumento da temperatura.
- (B) A cristalização da sacarose ocorre em soluções hipossaturadas.
- (C) A cristalização dos açúcares pode ser adiantada pela presença de xarope de milho e mel.
- (D) Os álcalis podem decompor os açúcares, produzindo coloração menos acentuada e sabor mais doce.
- (E) O açúcar invertido apresenta-se geralmente em forma de xarope, que impede a formação de cristais.

QUESTÃO 38

A saúde na idade pré-escolar e escolar se refletirá na adolescência e na vida adulta, sendo fundamental que sejam atendidas as exigências nutricionais nessas faixas etárias. Existem creches onde as crianças permanecem em período integral e, por isso, devem receber o lanche da manhã, o almoço, o lanche da tarde e o jantar. O conjunto dessas refeições deve atender, no mínimo

- (A) 70% das necessidades nutricionais diárias das crianças.
- (B) 60% das necessidades nutricionais diárias das crianças.
- (C) 50% das necessidades nutricionais diárias das crianças.
- (D) 40% das necessidades nutricionais diárias das crianças.
- (E) 30% das necessidades nutricionais diárias das crianças.

QUESTÃO 39

Em relação à cisticercose suína, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) É uma doença parasitária originada a partir da ingestão de ovos de *Taenia solium*, cujas formas adultas têm o homem como hospedeiro final.
- (B) O homem adquire teníase quando ingere carne suína, crua ou parcialmente cozida, contendo cisticercos.
- (C) O período de incubação da cisticercose pode variar de 1 a 35 anos, mas geralmente o quadro clínico da cisticercose manifesta-se entre 2 a 5 anos após a infecção.
- (D) Como medida preventiva da cisticercose, aconselha-se congelar as carnes suínas a

temperaturas abaixo de - 2°C, por no mínimo, 2 dias; ou irradiar a 1kGy, a fim de que os cisticercos sejam destruídos eficazmente.

- (E) O consumidor precisa ser alertado sobre os riscos de ingerir carne de porco de origem clandestina, sobretudo se mal cozida ou encruada, bem como conhecer o perigo que os vegetais apresentam quando lavados apenas superficialmente com água, sem produto desinfetante.

QUESTÃO 40

A recomendação da Sociedade Brasileira de Cardiologia (2007) de ingestão de fibra alimentar total para adultos é de

- (A) 20 a 30 g/dia, sendo que de 5 a 10 g devem ser solúveis, como medida adicional para a redução do colesterol.
- (B) 20 a 30 g/dia, sendo que de 5 a 10 g devem ser insolúveis, como medida adicional para a redução do colesterol.
- (C) 25 a 35 g/dia, sendo que de 10 a 15 g devem ser solúveis, como medida adicional para a redução do colesterol.
- (D) 25 a 35 g/dia, sendo que de 10 a 15 g devem ser insolúveis, como medida adicional para a redução do colesterol.
- (E) 20 a 35 g/dia, sendo que de 10 a 15 g devem ser solúveis, como medida adicional para a redução do colesterol.

QUESTÃO 41

A temperatura baixa inibe o crescimento microbiano e desacelera as ações enzimáticas. Esse é um processo largamente utilizado, em meios comerciais e domésticos, para a conservação dos alimentos frescos. A temperatura de conservação para o leite e seus derivados é de

- (A) 4°C.
- (B) 6°C.
- (C) 8°C.
- (D) 10°C.
- (E) 12°C.

QUESTÃO 42

As práticas de higiene dos alimentos complementares são um importante componente para a prevenção e redução da ocorrência das doenças diarreicas e suas consequentes repercussões negativas para o estado nutricional das crianças. Referente ao assunto, assinale a alternativa correta.

- (A) O Profissional de saúde deve orientar as mães, as famílias e os cuidadores sobre a importância de cozinhar bem as carnes, pois temperaturas superiores a 50°C destroem os micro-organismos.
- (B) Os alimentos preparados que forem ser armazenados sob refrigeração (5°C) têm o prazo máximo de consumo de 2 dias.
- (C) Os alimentos podem ser conservados sob o congelamento, onde devem ser colocados no freezer na temperatura de -18°C e consumidos por até 5 meses.
- (D) Os ovos devem ser retirados da caixinha e armazenados na geladeira em recipientes fechados, devendo ser lavados antes do armazenamento.
- (E) Os alimentos prontos, como arroz, feijão, saladas, massas e carnes não devem ficar mais que 2 horas à temperatura ambiente.

QUESTÃO 43

Para o planejamento de cardápios na produção de refeições coletivas, é necessário levar em consideração, EXCETO

- (A) as exigências nutricionais quantitativas dos indivíduos.
- (B) as condições econômicas da família ou da instituição a que se destinam.
- (C) a harmonia pela combinação exata de cores, consistência e sabores, o que exige sentido estético e arte.
- (D) os hábitos alimentares dos indivíduos.
- (E) a variedade dos alimentos, dos sabores predominantes, da consistência, da temperatura, das cores e do equipamento a ser utilizado para o preparo.

QUESTÃO 44

Em relação às características das fórmulas enterais, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Fórmulas com grande quantidade de nutrientes hidrolisados têm proporcionalmente maior osmolalidade.
- (B) A motilidade gástrica é maior com soluções de pH menor que 3,5.
- (C) A taxa do esvaziamento gástrico pode ser menor para fórmulas com alta densidade calórica.
- (D) Fórmulas especializadas são desenhadas para específicas disfunções orgânicas e para estresse metabólico.
- (E) Os módulos são indicados para suplementar fórmulas e individualizar a formulação.

QUESTÃO 45

A hipovitaminose A acarreta xerofthalmia, cegueira e morte em milhares de crianças no mundo e constitui um dos principais problemas nutricionais de populações de países em desenvolvimento, incluído o Brasil. Em relação aos carotenoides, assinale a alternativa correta.

- (A) Os carotenoides consistem, em sua maioria, em moléculas hidrofóbicas e interagem, conseqüentemente, com porções lipofílicas da célula.
- (B) Pequenas quantidades de vitamina B6 são capazes de prevenir a oxidação de carotenoides no trato gastrointestinal.
- (C) Algumas fibras, como a pectina, podem ajudar na absorção de carotenoides devido ao aumento da viscosidade.
- (D) Se o alimento for processado pelo frio, pode aumentar em até seis vezes a biodisponibilidade dos carotenoides.
- (E) Os carotenoides são absorvidos e transportados da mucosa intestinal por eritrócitos através da linfa e são armazenados no fígado.

QUESTÃO 46

As sobras de alimentos quentes que ficaram acima de 65°C por até 12 horas, ou a 60°C por até 6 horas, ou menos que 3 horas abaixo de 60°C podem ser conduzidas

- (A) para uma próxima distribuição em até 24 horas no máximo. Nesse caso, reaquecer até atingirem 74° C e manter em condições seguras de temperatura e tempo até o momento da distribuição.
- (B) para uma próxima distribuição em até 24 horas no máximo. Nesse caso, reaquecer até atingirem 64° C e manter em condições seguras de temperatura e tempo até o momento da distribuição.
- (C) para uma próxima distribuição em até 12 horas no máximo. Nesse caso, reaquecer até atingirem 74° C e manter em condições seguras de temperatura e tempo até o momento da distribuição.
- (D) para uma próxima distribuição em até 12 horas no máximo. Nesse caso, reaquecer até atingirem 64° C e manter em condições seguras de temperatura e tempo até o momento da distribuição.
- (E) para uma próxima distribuição em até 48 horas no máximo. Nesse caso, reaquecer até atingirem 74° C e manter em condições seguras de temperatura e tempo até o momento da distribuição.

QUESTÃO 47

A necessidade proteica em pediatria deve ser adequada de maneira quantitativa e qualitativa. Em relação às recomendações de proteínas em pediatria, assinale a alternativa correta.

- (A) Para neonatos e crianças, deve ser menor do que em adultos, quando expressa em porcentagem de peso corporal.
- (B) O perfil ideal de aminoácidos em dietas pediátricas não foi estabelecido, sendo o leite materno um padrão de referência em perfil de aminoácidos para neonatos e lactentes até 12 meses de idade.
- (C) A histidina tem se mostrado condicionalmente essenciais em recém-nascidos até 6 meses de idade e em crianças com crescimento comprometido, devendo ser retirada da dieta dessa população.
- (D) A cisteína é precursora da taurina e ambas são encontradas em baixas concentrações no leite humano, devendo ser adequadas em dieta enteral ou parenteral de prematuros ou recém-nascidos de baixo peso.
- (E) Neonatos também diferem qualitativamente no perfil de aminoácidos quando comparados a adultos, devido à sua alta capacidade de sintetizar determinados aminoácidos.

QUESTÃO 48

Em relação à classificação dos Pontos Críticos de Controle (PCC), segundo o sistema APPCC, assinale a alternativa correta.

- (A) PCC-2 é uma operação na qual o perigo é eliminado, garantindo assim a segurança do processo.
- (B) PCC-1 é uma operação em que o perigo não é eliminado e nem prevenido, não garantindo a segurança do processo.
- (C) A refrigeração e o resfriamento são exemplos de PCC-1.
- (D) O congelamento dos alimentos é um exemplo de PCC-2.
- (E) O PCCp é a operação na qual o perigo é prevenido, mas não eliminado.

QUESTÃO 49

Os hábitos alimentares são formados por meio de complexa rede de influências genéticas e ambientais. Por esse motivo, considera-se a mudança de comportamento alimentar um desafio para os profissionais de saúde. Em relação ao assunto, assinale a alternativa correta.

- (A) O leite materno oferece calorias, proteínas, carboidratos, vitaminas e sais minerais que serão importantes para o crescimento da criança, entretanto não está associado a diferentes experiências de sabores e aromas que vão refletir nos hábitos alimentares maternos e na sua cultura alimentar.
- (B) A restrição dos alimentos preferidos das crianças vai fazer com que elas os consumam em menor quantidade nas situações de "liberdade".
- (C) Os pais podem ainda contribuir negativamente para a aceitação alimentar por meio da estimulação dos sentidos.
- (D) Sensibilidades específicas a algum gosto ou sabor herdado dos pais podem influenciar preferências e escolhas alimentares, mas parece não prevalecerem isoladamente.
- (E) Em média, são necessárias de duas a três exposições a um novo alimento para que ele seja aceito pela criança.

QUESTÃO 50

Qual é a recomendação proteica para pacientes oncológicos críticos com o Índice de Massa Corporal (IMC) entre 30 a 40 kg/m²?

- (A) Maior que 2 g/kg de peso ideal/dia.
- (B) Maior que 2,5 g/kg de peso ideal/dia.
- (C) 1,2 a 1,5 g/kg de peso ideal/dia.
- (D) Menor que 2 g/kg de peso ideal/dia.
- (E) Menor que 1,2 g/kg de peso ideal/dia.

