



CONCURSO PÚBLICO DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PARAÍSO DO NORTE - ESTADO DO PARANÁ



CONCURSO PÚBLICO - EDITAL Nº 02/2018

NUTRICIONISTA

NOME DO CANDIDATO

NÚMERO DE INSCRIÇÃO

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ABAIXO

Você recebeu do fiscal este **CADERNO DE QUESTÕES** com 30 (trinta) questões numeradas sequencialmente e distribuídas sem falhas ou repetições.

MATÉRIA	QUESTÕES
LÍNGUA PORTUGUESA	01 a 05
MATEMÁTICA	06 a 10
INFORMÁTICA	11 a 15
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS	16 a 30

1. Este Caderno de Questões não deve ser folheado antes da autorização do Fiscal.
2. Observe se o **Cargo** especificado no Caderno de Questões é o correspondente ao cargo para o qual você fez a inscrição. Caso não esteja correto, solicite a substituição para o Fiscal de sala, que deverá lhe fornecer o Caderno de Questões correto.
3. Após ser autorizado pelo Fiscal, verifique se o Caderno de Questões está completo, sem falhas de impressão, e se a numeração das questões está correta.
4. Utilize, obrigatoriamente, **Caneta Esferográfica Transparente**, com tinta de cor azul ou preta na marcação da Folha de Respostas.
5. Ao receber a Folha de Respostas Personalizada, realize a conferência de seu nome completo, do número de seu documento e do número de sua inscrição. As divergências devem ser comunicadas ao fiscal para as devidas providências.
6. Leia atentamente cada questão da prova objetiva e preencha na Folha de Respostas a alternativa que a responda corretamente.
Exemplo:



7. A Folha de Respostas não pode ser dobrada, amassada, rasurada ou conter qualquer marcação fora dos campos destinados.
8. Você dispõe de **03 (três)** horas para fazer a prova, incluindo a marcação da Folha de Respostas. Faça-a com tranquilidade, mas controle o seu tempo.
9. Iniciada a prova, somente será permitido deixar, definitivamente, a sala após 60 (sessenta) minutos.
10. Após o término da prova, entregue ao Fiscal a **FOLHA DE RESPOSTAS** devidamente assinada.
11. Somente será permitido levar o **CADERNO DE QUESTÕES** se o candidato permanecer na sala, até os últimos 60 (sessenta) minutos que antecedem o encerramento da prova objetiva.
12. **SERÁ ELIMINADO** do Concurso Público o candidato que:
 - a) Deixar o local de realização da prova objetiva sem a devida autorização.
 - b) Tratar com falta de urbanidade os examinadores, auxiliares, fiscais ou autoridades presentes.
 - c) Proceder de forma a tumultuar a realização da prova objetiva.
 - d) Estabelecer comunicação com outros candidatos ou com pessoas estranhas, por quaisquer meios, e usar de meios ilícitos para obter vantagens para si ou para outros.
 - e) For surpreendido portando ou manuseando qualquer aparelho eletrônico, mesmo que devidamente acondicionado no envelope de guarda de pertences, nas dependências do estabelecimento durante a aplicação da prova objetiva.
13. Qualquer tentativa de fraude, se descoberta, implicará em imediata denúncia à Polícia Civil, que tomará as medidas cabíveis, inclusive com prisão em flagrante dos envolvidos.
14. Os **03 (três) últimos candidatos** só poderão sair da sala juntos, após o fechamento do envelope contendo a lista de presença, a ata e as Folhas de Respostas da sala. Esses candidatos deverão assinar o envelope de retorno.
15. O candidato que terminar sua prova não poderá utilizar os banheiros destinados aos candidatos que ainda estiverem realizando-a.
16. **Está disponível no verso da capa (página 2) do Caderno de Questões um gabarito para ser preenchido e destacado. Este poderá ser levado pelo candidato.**

LÍNGUA PORTUGUESA

Classifique as palavras abaixo quanto à sua acentuação fonológica e, em seguida, marque a alternativa que traz a ordem CORRETA:

- I. () Audição, porque.
II. () Dístico, diagnóstico.
III. () Incrível, fato.

- a. Oxítona.
b. Paroxítona.
c. Proparoxítona.

- (A) Ib, Ilc, IIIa.
(B) Ia, Ilc, IIIb.
(C) Ia, Ilb, IIIc.
(D) Ic, IIa, IIIb.

Questão 02

Marque a alternativa em que a palavra sublinhada é um verbo auxiliar temporal:

- (A) Carlos havia pago as multas do carro antes de viajar.
(B) Júlia tornou a estudar.
(C) Você deve ajudá-la sempre.
(D) Ela visitou os pais dela ontem.

Questão 03

Assinale a alternativa em que o uso da vírgula foi feito INCORRETAMENTE:

- (A) O Santos, ganhou o jogo da última quarta-feira.
(B) Preciso de maçã, tomate e banana.
(C) Júlio, o melhor aluno da turma, passou no vestibular.
(D) Todos os alunos estavam presentes, mas nenhum deles prestou atenção à aula.

Questão 04

Correlacione os sinais gráficos de pontuação à sua denominação e, em seguida, assinale a alternativa que traz a ordem CORRETA:

- | | |
|---------------|---------------------------|
| I. () . | a. Aspas. |
| II. () , | b. Ponto e vírgula. |
| III. () ; | c. Ponto final. |
| IV. () : | d. Ponto de interrogação. |
| V. () ! | e. Travessão. |
| VI. () ? | f. Reticências. |
| VII. () ... | g. Vírgula. |
| VIII. () “ ” | h. Ponto de exclamação. |
| IX. () () | i. Parênteses. |
| X. () — | j. Dois pontos. |

- (A) Ic, Ilg, IIIb, IVj, Vh, Vid, VIIf, VIIla, IXi, Xe.
(B) Ic, Ilg, IIIb, IVi, Vh, Vid, VIIf, VIIla, IXj, Xe.
(C) Ic, Ilb, IIIg, IVj, Vh, Vid, VIIf, VIIla, IXi, Xe.
(D) Ie, Ilg, IIIb, IVj, Vh, Vid, VIIf, VIIla, IXi, Xc.

Questão 05

Assinale a alternativa em que o sinal indicativo de crase é INCORRETAMENTE usado:

- (A) Gostaria de pagar à vista.
(B) Passem o recado à secretária.
(C) É necessária à conferência de todos os produtos antes do envio.
(D) Como houve agressão física durante o assalto, vocês devem se dirigir imediatamente à delegacia mais próxima.

MATEMÁTICA

Questão 06

Sabemos que em matemática, podemos expressar vários tipos de gráficos através de funções matemáticas. Assim, qual é o gráfico dessa função $f(x) = x^2 + 10x + 25$? Qual o grau dessa função? E qual a concavidade dessa função?

- (A) Uma parábola, do segundo grau e côncava para baixo.
(B) Uma reta, do segundo grau e côncava para cima.
(C) Uma parábola, do segundo grau e côncava para cima.
(D) Uma reta, do segundo grau e côncava para baixo.

Questão 07

Qual a chance de um grupo de 40 desempregados, conseguir uma vaga de emprego num total de 200 candidatos?

- (A) 50%.
(B) 20%.
(C) 15%.
(D) 11%.

Questão 08

Desenvolva a equação $g(x) = (x - 25)^2 + (x + 7)^2 + (x - 9)^2 + (x - 1) - 50$ e encontre sua solução, no caso, um número real.

- (A) $x' = 4$ e $x'' = 6$.
(B) $x' = 8$ e $x'' = 2$.
(C) $x' = -2$ e $x'' = 6$.
(D) Não existe solução real, pois não existe raiz quadrada negativa.

Questão 09

Calcule: $\sqrt{144} + 5\sqrt{2} - \sqrt{2} + \sqrt{169} + \{(2)^3 \cdot (2)^6\} + \left(\frac{10}{10^5}\right)^{10}$, considerando $\sqrt{2} = 1,41$. Assim, temos como resposta:

- (A) 100.542,64.
(B) 75.258,48.
(C) 60.589,15.
(D) 63.638.

Questão 10



Dona Maria Luíza pretende ladrilhar a sua cozinha retangular, que possui as seguintes dimensões: 4m e 6,5m, sendo que os ladrilhos utilizados são quadrados, com 12cm de lado. Assim, qual a área da cozinha? E quantos ladrilhos Dona Maria irá utilizar na sua obra?

- (A) Área de 40m² e 3000 ladrilhos.
- (B) Área de 35m² e 2500 ladrilhos.
- (C) Área de 30m² e 2059 ladrilhos.
- (D) Área de 26m² e 1806 ladrilhos.

INFORMÁTICA

Questão 11

No Sistema Operacional Windows 7 Ultimate 32 bits / 64 bits, é possível realizar atualizações automáticas graças a um software responsável por essa operação. Esse software corresponde a:

- (A) Windows Explorer.
- (B) Windows CardSpace.
- (C) Windows Assistência Remota.
- (D) Windows Update.

Questão 12

O servidor responsável pelo envio, armazenamento e recebimento de mensagens de correio eletrônico é o:

- (A) Servidor DNS.
- (B) Servidor E-mail.
- (C) Servidor Webmail.
- (D) Servidor de Arquivos.

Questão 13

Ao elaborar um texto utilizando o Word 2010 PT-BR, em instalação padrão, é possível, através de um único atalho, fazer a verificação ortográfica e gramatical de todo o documento. O atalho CORRETO para essa execução é a tecla:

- (A) F2.
- (B) F4.
- (C) F7.
- (D) F9.

Questão 14

Ao utilizar o Internet Explorer 8, verificou-se a necessidade de acessar de forma ágil a função favoritos, feeds e histórico de navegação. Para isso, utiliza-se o atalho:

- (A) Alt.
- (B) Alt+M.
- (C) Alt+C.
- (D) Ctrl+B.

Questão 15

Atualmente, uma nova versão de Protocolo de Internet vem sendo utilizada pela rede de computadores. A necessidade de uma nova versão deu-se devido ao grande número de computadores acessando a internet. Esse novo protocolo é denominado:

- (A) IPV 4.
- (B) IPV 5.
- (C) IPV 6.
- (D) IPV 7.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Questão 16

Náuseas e vômitos são situações frequentes no primeiro trimestre da gestação. São manifestações que aparecem por volta da 6ª semana e raramente se estendem além da 20ª semana. As gestantes devem ser tranquilizadas quanto a esse quadro e de que o fato de não conseguirem alimentar-se adequadamente nessa fase não vai prejudicar a nutrição do seu bebê. A sua condição nutricional anterior à gravidez é que vai ter maior impacto na formação e no desenvolvimento do feto, e não a quantidade de nutrientes que ela está ingerindo no momento. A partir do segundo trimestre, ou seja, a partir da 14ª semana, a disposição para se alimentar volta ao normal e é a partir dessa fase que o hábito alimentar deve ser cuidadoso quanto à qualidade dos alimentos ingeridos. O nutricionista pode ajudar a amenizar o desconforto da gestante quanto às náuseas e vômitos, recomendando e prescrevendo corretamente. Atribua (V) verdadeiro ou (F) falso para as afirmativas a seguir:

- () Realizar refeições pequenas e mais frequentes.
- () A literatura científica recomenda o consumo de gengibre ou biscoitos e bolos que o contêm para diminuir os sintomas.
- () Pirose é a condição em que a gestante começa a ingerir substâncias não alimentares, tais como terra, sabão, tijolo, cravo, barro de pote, gelo, cal de parede, cinza de cigarro.
- () Alguns chás são contraindicados durante a gestação, entre eles estão: cavalinha, hibisco, canela, sene e hortelã.

Assinale a alternativa que contém, de cima para baixo, a sequência CORRETA:

- (A) V, V, V, F.
- (B) F, V, V, V.
- (C) V, F, F, V.
- (D) V, V, F, V.

Questão 17

Doenças transmitidas por alimento (DTAs) são todas as ocorrências clínicas consequentes à ingestão de alimentos que possam estar contaminados com microrganismos patogênicos (infecciosos, toxigenos ou infestantes), toxinas de microrganismos, substâncias químicas, objetos lesivos ou que contêm em sua constituição estruturas naturalmente tóxicas, ou seja, são doenças consequentes da ingestão de perigos biológicos, químicos ou físicos presentes nos alimentos. As doenças transmitidas por alimentos (DTA) constituem um grande problema de saúde pública, tanto no Brasil como nos demais países, sendo responsáveis por elevados custos econômicos e sociais. Sobre as doenças transmitidas por alimentos (DTA), analise as assertivas a seguir e, em seguida, assinale a alternativa CORRETA:

- I. As formas esporuladas das bactérias podem sobreviver a procedimentos de cozimento/processamento a quente e reaquecimento de rotina.



- II. As doenças transmitidas pelos alimentos são todas de origem microbiológica.
- III. Determinadas toxinas bacterianas (como estafiloenterotoxina, toxina emética de *B. cereus*) podem resistir ao reaquecimento (como fervura).
- IV. Os sintomas mais comuns das doenças transmitidas por alimentos incluem dor de estômago, náusea, vômitos, diarreia e febre. Dependendo do agente etiológico envolvido, o quadro clínico pode ser extremamente sério, com desidratação grave, diarreia sanguinolenta, insuficiência renal aguda e insuficiência respiratória.

- (A) Todas as assertivas estão corretas.
- (B) Somente as assertivas I e IV estão corretas.
- (C) Somente as assertivas I, III e IV estão corretas.
- (D) Somente a assertiva II está correta.

Questão 18

A realidade mundial revela que, paradoxalmente, enquanto pessoas sofrem por falta de alimentação, carecendo da disponibilidade de macro e micronutrientes, outras são vítimas do oposto e submetem-se a repetidas dietas desgastantes e caras, na tentativa de solucionar os estragos estéticos e fisiológicos causados pela superalimentação e a obesidade. Atribua (V) verdadeiro ou (F) falso para as afirmativas a seguir:

- () O índice de massa corpórea (IMC) não fornece informação sobre a distribuição de gordura corporal.
- () Para obter as medidas das circunferências da cintura e do quadril, o paciente deverá manter-se ereto, com abdome contraído, braços para frente e pés unidos.
- () A obesidade ginoide é caracterizada por um depósito aumentado de gordura na região do abdome e está relacionada com alto risco cardiovascular.
- () Circunferência da cintura acima de 80 para mulheres e 94 para homens é considerada aumentada.

Assinale a alternativa que contém, de cima para baixo, a sequência CORRETA:

- (A) V, F, V, F.
- (B) V, F, F, V.
- (C) F, F, V, V.
- (D) V, V, F, F.

Questão 19

No tratamento da diarreia, é importante investigar sua causa. O aumento da frequência (normalmente acima de 3 vezes/dia) de eliminação de fezes semipastosas ou líquidas caracteriza-se como diarreia, sendo acompanhada por perda excessiva de líquidos e eletrólitos. Sendo assim, recomendações nutricionais como a oferta de líquidos e eletrólitos suficiente para repor as perdas são necessárias:

- 1. Ocorrência de secreção ativa de eletrólitos e água pelo epitélio intestinal (por exemplo, por exotoxinas bacterianas ou vírus).

- 2. Presença no intestino de solutos osmoticamente ativos, inadequadamente absorvidos (por exemplo na deficiência de lactase).
- 3. Condições em que há exposição inadequada do quimo no epitélio intestinal (por exemplo, síndrome do intestino curto).
- 4. Associações a lesões de mucosa, que levam à eliminação de muco, sangue e proteínas plasmáticas (por exemplo, colite ulcerativa, enterite por radiação).

Os itens acima enumerados correspondem, respectivamente, a:

- (A) Secretória – Osmótica – Contato mucoso limitado – Exsudativa.
- (B) Osmótica – Secretória – Contato mucoso limitado – Exsudativa.
- (C) Contato mucoso limitado – Exsudativa – Osmótica – Secretória.
- (D) Osmótica – Contato mucoso limitado – Exsudativa – Secretória.

Questão 20

Pancreatite é um termo genérico que engloba uma série de condições com variações na etiologia, curso clínico e tratamento. A respeito disso, assinale a alternativa INCORRETA:

- (A) A pancreatite crônica é decorrente da inflamação persistente do pâncreas, que leva a uma deficiência funcional, com comprometimento da absorção e, por vezes, com desenvolvimento de diabetes por insuficiência na produção de insulina.
- (B) Os sintomas da pancreatite crônica normalmente incluem dor abdominal, anorexia, náuseas, vômitos, diarreia e desnutrição progressiva.
- (C) Na pancreatite grave recomenda-se acima de 2g/kg ideal/dia de proteína. A suplementação de glutamina pode ser indicada.
- (D) A administração da dieta parenteral, deve ser formulada para atender às necessidades nutricionais. Soluções lipídicas podem prover de 25 a 30% das calorias não proteicas.

Questão 21

O APPCC pode ser fundamental para a conformidade de sua empresa com a legislação nacional ou internacional de segurança de alimentos. Ele fornece uma ferramenta de gestão de riscos que suporta outras normas de sistemas de gestão em toda a indústria alimentícia – como, por exemplo, a ISO 22000 – Gestão de Segurança de Alimentos. Analise as assertivas a seguir e, em seguida, assinale a alternativa CORRETA:

- I. Um perigo é definido como um agente biológico, químico ou físico em um alimento, ou a própria condição de um alimento, com o potencial de causar um efeito adverso à saúde.



- II. São pré-requisitos do APPCC: reunir a equipe de APPCC, descrever o produto, identificar o uso pretendido, elaborar um diagrama de fluxo, confirmar o diagrama de fluxo no local.
- III. A equipe do APPCC apenas identifica os Pontos Críticos de Controle, os quais são essenciais para a eliminação total dos perigos que foram identificados.
- IV. A aplicação bem sucedida do APPCC requer o comprometimento e o envolvimento total da gerência e da força de trabalho.
- (A) Somente as assertivas I, II e IV estão corretas.
(B) Todas as assertivas estão corretas.
(C) Somente as assertivas III e IV estão corretas.
(D) Somente a assertiva II está correta.

Questão 22

A Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos / fabricados para o consumo humano. O presente regulamento se aplica, quando for o caso, a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento no qual sejam realizadas algumas das atividades seguintes: produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transportes de alimentos industrializados. Para efeitos desse regulamento:

- I. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos.
- II. Desinfecção: é a eliminação total de microrganismos, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados, no prédio, instalações, maquinários e utensílios.
- III. Luvas: o emprego de luvas na manipulação de alimentos deve obedecer às perfeitas condições de higiene e limpeza destas. O uso de luvas não exime o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.
- IV. O controle de qualidade da matéria-prima ou insumo deve incluir a sua inspeção, classificação e, se necessário, análise laboratorial antes de serem levados à linha de fabricação. Na fabricação, somente devem ser utilizadas matérias primas ou insumos em boas condições.

Analise as assertivas acima e, em seguida, assinale a alternativa CORRETA:

- (A) Somente a assertiva I está correta.
(B) Somente as assertivas I, III e IV estão corretas.
(C) Somente as assertivas I e II estão corretas.
(D) Somente as assertivas II e IV estão corretas.

Questão 23

De acordo com o Ministério da Saúde, 80% da necessidade diária pode ser adquirida pela exposição diária ao sol. Responsável por metabolizar o cálcio e o fósforo no nosso organismo, a vitamina D é essencial

para a saúde dos ossos. A respeito disso, assinale a alternativa INCORRETA:

- (A) A ativação da vitamina D ocorrerá nos rins.
(B) A alimentação rica em óleo de fígado de bacalhau, gema de ovo e peixes como atum, sardinha, salmão e cavala oferecem boas doses de vitamina D.
(C) Doenças como esclerose múltipla, lúpus, diabetes tipo 1 e artrite reumatoide podem sofrer influência do papel imunomodulador da vitamina D.
(D) A vitamina D induz a diferenciação de macrófagos em monócitos, aumentando seus efeitos contra microrganismos patógenos.

Questão 24

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. Todas as etapas devem atender a procedimentos escritos específicos e ser devidamente registradas, evidenciando as ocorrências na execução dos procedimentos. A respeito disso, analise as assertivas a seguir e, em seguida, assinale a alternativa CORRETA:

- I. A prescrição dietética é responsabilidade do médico e deve contemplar o tipo e a quantidade dos nutrientes requeridos pelo paciente.
- II. Nutrição Enteral (NE): alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral, industrializado ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas.
- III. Nutrição Enteral em Sistema Aberto: NE industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para conexão ao equipo de administração.
- IV. A indicação da TNE deve ser precedida da avaliação nutricional do paciente, que deve ser repetida, no máximo, a cada 10 dias.
- (A) Somente as assertivas I e II estão corretas.
(B) Todas as assertivas estão corretas.
(C) Somente as assertivas II e IV estão corretas.
(D) Somente a assertiva III está correta.

Questão 25

O termo lipídios refere-se a diversos compostos químicos que têm como característica comum o fato de serem insolúveis em água. Por causa da diversidade de compostos com tais características, é difícil uma classificação geral que englobe os diferentes lipídios. No que se refere à classificação dos



lipídios, atribua (V) verdadeiro ou (F) falso para as afirmativas a seguir:

- () Os acilgliceróis (glicerol + ácido graxo) são também chamados de gorduras neutras.
- () Os ácidos graxos são ácidos monocarboxílicos de cadeia simples.
- () Quanto maior a cadeia hidrocarbonada, maiores serão o peso molecular, o ponto de fusão e a insolubilidade.
- () Os ácidos graxos insaturados têm ponto de fusão mais baixo que os ácidos graxos saturados de mesmo número de carbonos.

Assinale a alternativa que contém, de cima para baixo a sequência CORRETA:

- (A) F, F, V, F.
- (B) V, F, F, V.
- (C) V, V, V, V.
- (D) V, V, F, F.

Questão 26

Trigo, centeio e cevada, juntamente com o milho e o arroz, representam os cereais mais consumidos no mundo. Com o advento da agricultura e posterior industrialização, ocorreram importantes alterações nos padrões da alimentação, seja pela difusão ampla da dieta mediterrânea, principalmente nos países europeus, permitindo a incorporação dos cereais em quantidades ainda maiores na dieta, seja pela indústria alimentícia que utiliza principalmente o trigo no processamento dos alimentos. Isso porque o glúten proveniente principalmente do trigo confere às farinhas as propriedades de coesão e viscoelasticidade necessárias para o preparo de alimentos como pães, bolos, massas, biscoitos e até mesmo de medicamentos. Nos dias atuais, o glúten provê até 50% do valor energético consumido em países desenvolvidos e em desenvolvimento. Observa-se, atualmente, uma eclosão substancial no número de casos de doença celíaca (DC), caracterizada por alterações imunomediadas decorrentes da exposição do glúten no lúmen intestinal em indivíduos geneticamente suscetíveis. Diante da prevalência aumentada da DC e de outros distúrbios associados ao glúten, analise as assertivas a seguir e, em seguida, assinale a alternativa CORRETA:

- I. As proteínas do glúten podem também ser divididas em duas frações principais de acordo com sua solubilidade aquosa em álcool: as gliadinas solúveis e as gluteninas insolúveis.
- II. As frações proteicas provenientes do trigo (gliadina), centeio (hordeínas) e cevada (secalina) são as que coletivamente caracterizam os principais peptídios de glúten imunogênicos e precipitadores da DC.
- III. A doença celíaca pode ser definida como uma enteropatia inflamatória mediada por características autoimunes e ativada com a ingestão do glúten dietético em indivíduos geneticamente predispostos.
- IV. Para o diagnóstico da DC, é fundamental realizar exames em que são pesquisados no soro dos pacientes os anticorpos contra IgG e IgA, gliadina, Ttg2 e EMA.

- (A) Todas as assertivas estão corretas.
- (B) Somente as assertivas I e II estão corretas.
- (C) Somente as assertivas III e IV estão corretas.
- (D) Somente a assertiva II está correta.

Questão 27

Quimicamente, os aminoácidos são pequenas moléculas, que, ao agruparem-se, formam as proteínas, desempenhando diversas funções, como as funções plásticas, uma vez que são constituintes dos tecidos e células. Estão presentes no nosso material genético. São constituintes de alguns neurotransmissores. Têm uma função reguladora, pois todas as enzimas do nosso organismo são proteínas. São estimulantes do sistema imunitário, formando anticorpos. Quanto aos aminoácidos, pode-se dizer que:

- () Valina, prolina e glicina são aminoácidos essenciais.
- () Triptofano, metionina e treonina são aminoácidos essenciais.
- () Isoleucina, histidina e taurina são aminoácidos essenciais.
- () Tirosina, lisina e serina são aminoácidos não essenciais.

Atribua (V) verdadeiro ou (F) falso para as afirmativas acima e, em seguida, assinale a alternativa que contém, de cima para baixo, a sequência CORRETA:

- (A) F, V, V, F.
- (B) V, F, V, V.
- (C) F, V, F, F.
- (D) V, V, F, F.

Questão 28

Os métodos de conservação de alimentos permitem que se possa guardá-los para uso futuro sem que se estraguem. A respeito disso, assinale a alternativa INCORRETA:

- (A) O calor, o frio, a exposição ao sol, a defumação e a salga, assim como o uso de vinagre, dos bálsamos e do mel constituíram e fizeram parte de processos pioneiros, para a manutenção do tempo de "vida útil" dos alimentos.
- (B) O branqueamento elimina totalmente a quantidade de ar e gases contidos nos tecidos vegetais, como no caso das ervilhas enlatadas, para que não fiquem retidos antes do fechamento do produto, aumentando a pressão no interior das latas e reduzindo o vácuo.
- (C) Os métodos de conservação por calor visam à eliminação de microrganismos, impedindo ou retardando o seu crescimento.
- (D) No método de tinalização, ocorre o aquecimento de maneira descontínua, em recipiente fechado, no qual é alojado o produto, sob temperatura de 60° a 90°C. Esse tratamento térmico, que dura alguns minutos, se repete por várias vezes.

Questão 29

A presença de radicais livres parece ter papel relevante no desenvolvimento de doenças relacionadas ao sistema imunológico. Os



micronutrientes são requisitos para a promoção do crescimento físico, para a maturação sexual, para o desenvolvimento neuromotor e para a integridade e o funcionamento do sistema imune. Analise as assertivas a seguir e, em seguida, assinale a alternativa CORRETA:

- I. O conteúdo de magnésio no organismo pode diminuir quando há maior eliminação por diarreia importante, nefropatia avançada, cirrose hepática ou pela ação excessiva de diuréticos que eliminam íons pela urina.
 - II. O consumo elevado de magnésio pode estar relacionado com a fisiopatologia da hipertensão.
 - III. Ácido ascórbico, vitamina A, fitatos e taninos são facilitadores da absorção do ferro não heme.
 - IV. A deficiência de magnésio está relacionada a prejuízos na função imune celular.
- (A) Somente as assertivas I e III estão corretas.
 - (B) Todas as assertivas estão corretas.
 - (C) Somente as assertivas II e IV estão corretas.
 - (D) Somente a assertiva I está correta.

Questão 30

A textura, juntamente com o sabor, o aspecto e o aroma, é um dos atributos de qualidade mais importantes dos alimentos, que se relaciona com suas propriedades físicas e sensoriais. A respeito disso, atribua (V) verdadeiro ou (F) falso para as afirmativas a seguir:

- () A dureza é uma propriedade física do material que se usa muito na avaliação da textura.
- () Adesivo, estaladiço e gratinado são nomes usados para descrever a textura dos alimentos.
- () Cremosidade, suculência e maciez são propriedades texturais.
- () Propriedades reológicas de um alimento: é o ramo da física que estuda apenas a viscosidade dos alimentos.

Assinale a alternativa que contém, de cima para baixo, a sequência CORRETA:

- (A) V, V, V, F.
- (B) F, F, F, V.
- (C) V, F, V, F.
- (D) F, F, V, V.



