



CONCURSO PÚBLICO DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES - ESTADO DO PARANÁ



EDITAL Nº 01/2017

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 09
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS	10 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 das provas.
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.**

Questão 01

Com relação às regras de acentuação de monossílabos, marque V para verdadeiro e F para falso:

- () São acentuadas as palavras monossílabas tônicas terminadas em -a(s), -e(s) e -u(s).
- () As palavras monossílabas átonas nunca são acentuadas.
- () Palavras monossílabas tônicas terminadas em -i(s) e -o(s) são sempre acentuadas.

Marque agora a alternativa que traz a sequência CORRETA:

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

Questão 02

Assinale a alternativa em que a perífrase de gerúndio foi INCORRETAMENTE empregada:

- (A) O que você estava fazendo ontem à tarde?
 (B) Daqui a pouco, estarei enviando os documentos.
 (C) Estou lendo um livro sobre arqueologia.
 (D) Já está chovendo desde hoje de manhã.

Questão 03

Marque a alternativa em que a mesóclise foi CORRETAMENTE empregada:

- (A) Mostrar-te-ei as agruras da vida.
 (B) Descrever-lhes-am o objetivo primordial do estudo.
 (C) Nunca vencer-nos-eis.
 (D) Certamente, não ajudar-vos-íamos.

Questão 04

Considere as orações abaixo:

- I. Não feche à porta!
- II. À partir da semana que vem, não estaremos mais atendendo.
- III. Vocês gastaram dinheiro à toa.
- IV. Todas as provas remetem às mesmas pessoas.
- V. Àquela mulher não é confiável.

O sinal indicativo de crase foi CORRETAMENTE empregado em:

- (A) I, II.
 (B) IV, V.
 (C) I, III, V.
 (D) III, IV.

Questão 05

Em qual oração, a concordância nominal e/ou verbal está INCORRETA?

- (A) Filosofia é complicado.
 (B) Segue anexo os documentos que você me pediu.
 (C) José e Pedro reprovaram em cinco disciplinas.
 (D) Ninguém quis comprar nossos produtos.

MATEMÁTICA

Questão 06

Ao resolver a expressão abaixo:

$$\frac{4^{36/4}}{4^{12/3}}$$

Obtemos o resultado:

- (A) 570.
 (B) 720.
 (C) 1024.
 (D) 1186.

Questão 07

Dada a progressão aritmética (6,20,34,48,...958), determine o número de termos dessa progressão e assinale a alternativa CORRETA.

- (A) 46.
 (B) 69.
 (C) 75.
 (D) 82.

Questão 08

Assinale a alternativa que representa uma matriz cujo determinante é igual a 84.

(A) $\begin{pmatrix} 3 & 2 & 5 \\ 6 & 3 & 4 \\ 5 & 6 & 4 \end{pmatrix}$.

(B) $\begin{pmatrix} 5 & 1 & 1 \\ 3 & 6 & 2 \\ 4 & 5 & 2 \end{pmatrix}$.

(C) $\begin{pmatrix} 4 & 5 & 3 \\ 1 & 4 & 6 \\ 2 & 3 & 5 \end{pmatrix}$.

(D) $\begin{pmatrix} 2 & 1 & 5 \\ 6 & 2 & 3 \\ 4 & 5 & 4 \end{pmatrix}$.



Questão 09

De acordo com os polinômios $C(x) = 4x^4 - 5x^3 - 4x^2$ e $D(x) = 9x^3 - 3x^2 + 5x + 3$, é CORRETO afirmar que o valor numérico desses polinômios para $x = 4$ está representado na alternativa:

- (A) C = 640 e D = 551.
- (B) C = 542 e D = 482.
- (C) C = 436 e D = 375.
- (D) C = 596 e D = 610.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Questão 10

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 por 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. Segundo a Resolução RCD N° 63, DE 6 DE JULHO DE 2000, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Assinale a alternativa INCORRETA quanto à sua indicação e prescrição.

- (A) Compete ao nutricionista: elaborar a prescrição dietética com base nas diretrizes estabelecidas na prescrição médica.
- (B) Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN): grupo formal e obrigatoriamente constituído de, pelo menos, um profissional de cada categoria, a saber: médico, nutricionista, enfermeiro e farmacêutico, podendo ainda incluir profissional de outras categorias, habilitados e com treinamento específico para a prática da Terapia Nutricional-TN.
- (C) Nutrição Enteral em Sistema Fechado: NE que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à orientação do fabricante.
- (D) Terapia Nutricional (TN): Conjunto de procedimentos terapêuticos para a manutenção ou a recuperação do estado nutricional do paciente por meio da Nutrição Parenteral ou Enteral.

Questão 11

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. 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. Fracionamento de alimentos: são as operações através das quais se divide um alimento, modificando a sua composição original.

Assinale a alternativa CORRETA.

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

Questão 12

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são causadas por agentes biológicos, químicos ou físicos, os quais penetram no organismo humano pela ingestão de água ou alimentos contaminados. A respeito disso, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) O *Clostridium Botulinum* é um bacilo gram-negativo, causador do botulismo, uma intoxicação alimentar de extrema gravidade, de evolução aguda, caracterizada por distúrbios digestivos e neurológicos.
- (B) Microrganismos anaeróbios facultativos têm potencial alto-oxidante e microrganismos aeróbios facultativos tem potencial baixo-reductor.
- (C) A água é o único meio capaz de veicular *E. coli*.
- (D) A infecção por *E. coli* caracteriza-se por diarreia aquosa com grande quantidade de muco, náuseas, dores abdominais, vômito, cefaleia, febre e arrepios.

Questão 13

Os cestódeos *Taenia solium* e *Taenia saginata* são responsáveis pela teníase humana. O gênero *Taenia* pertence à família Taenidae, à classe Cestoidea e à ordem Cyclophyllidea. As tênias podem viver muitos anos no intestino delgado do homem. A respeito disso, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) O homem é o único hospedeiro da forma adulta da *Taenia saginata*.
- (B) Geralmente, encontra-se apenas um único parasita na luz intestinal, comumente designado de solitária, podendo aí permanecer por 25 a 35 anos.
- (C) O homem adquire a infecção ao ingerir carne bovina crua ou insuficientemente cozida que contenha cisticercos viáveis.
- (D) No intestino grosso dos humanos, o cisticerco transforma-se em adulto, sexualmente apto a reproduzir-se.



Hoje, em qualquer conversa urbana trivial, é comum a referência às taxas de colesterol ou triglicérides, às novas dietas, aos novos exercícios físicos, às novas técnicas de relaxamento e alongamento muscular, aos ganhos ou perdas de 'consciência corporal'. Mais do que isso, além de aprendermos a distinguir diferentes estados posturais, diferentes ritmos respiratórios, diferentes estados de tensão ou relaxamento muscular, diferentes estados de flexibilidade ou rigidez articular, diferentes estados de circulação arterio-venosa, etc., estamos nos habilitando a relacionar estados emocionais a variações em taxas de hormônios, à carência de certo tipo de alimento, ao excesso de consumo de outros (Costa, 2004, p. 214). São inúmeras as indagações a respeito dos efeitos da nossa relação com o corpo. Sobre os distúrbios ou transtornos alimentares, atribua V (verdadeiro) ou F (falso) para as afirmativas a seguir.

- () Na anorexia, existe um medo intenso de ganhar peso, mesmo estando com o peso abaixo do normal. Nas mulheres pós-menarca, é comum a amenorreia, isto é, a ausência de, pelo menos, três ciclos menstruais consecutivos.
- () A anorexia pode ser do tipo restritivo, em que o indivíduo desenvolve um comportamento de comer compulsivamente ou de purgação.
- () A desnutrição pode levar à diminuição da capacidade imunológica dos pacientes com anorexia, aumentando as chances de infecção.
- () A bulimia pode ser do tipo purgativo ou sem purgação.

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

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

A normalização da flora intestinal pode ser um fator positivo para a diminuição da translocação bacteriana, diarreia, doença inflamatória intestinal, síndrome do intestino irritável e intolerância à lactose. No que se refere às doenças intestinais, assinale a alternativa que apresenta as assertivas CORRETAS.

- I. A doença inflamatória intestinal (DII) é caracterizada por inflamação aguda da mucosa intestinal com etiologia desconhecida e parece ser influenciada por alguns membros da microflora endógena.
- II. A síndrome do intestino irritável é um distúrbio caracterizado por dor abdominal, distensão, constipação ou diarreia, náusea, cansaço, retenção hídrica e dores articulares. Ocorre uma redução das bifidobactérias e aumento das bactérias anaeróbicas, promovendo fermentação anormal no cólon.
- III. A intolerância à lactose é caracterizada pela deficiência da lactase. O efeito hiperosmótico provocado pela lactose não digerida leva à entrada de água no intestino. A combinação

do influxo de água com gases e ácidos formados pela fermentação da lactose não digerida no intestino delgado resulta em intumescimento da alça intestinal, cólica e diarreia.

- IV. As ações dos probióticos sobre a doença inflamatória intestinal (DII) incluem alteração no sistema imune da mucosa, com aumento da produção de anticorpos, atividade de macrófagos e de citocinas anti-inflamatórias.
- (A) Somente as assertivas II e III estão corretas.
 - (B) Somente as assertivas I, III e IV estão corretas.
 - (C) Somente as assertivas I, II e IV estão corretas.
 - (D) Todas as assertivas estão corretas.

Os lipídios são moléculas complexas e suas características estão relacionadas às propriedades físicas e químicas dos ácidos graxos. A respeito disso, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) São ácidos graxos essenciais para o organismo humano o ácido linoleico (AL) e o ácido alfa-linolênico (ALN).
- (B) O termo "ômega" se refere à posição da dupla ligação do ácido graxo.
- (C) O ácido linoleico (AL) representa a base da série dos ácidos graxos ômega-3.
- (D) A proporção ótima de ômega-6 / ômega-3 varia de 1/1 a 4/1. As principais fontes de ácidos graxos ômega-3 são os peixes de águas frias e profundas, como truta, atum e salmão.

A principal fonte de vitamina D é a exposição solar, pois células cutâneas chamadas queratinócitos (sob influência do calor e da radiação ultravioleta) agirão sobre um produto residual do colesterol, o 7-deidrocolesterol, e, a partir daí, uma sucessão de reações bioquímicas levará à ativação da vitamina D. Atribua V (verdadeiro) ou F (falso) às afirmativas a seguir.

- () A ativação da vitamina D ocorrerá nos rins.
- () 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.
- () A vitamina D induz a diferenciação de macrófagos em monócitos, aumentando seus efeitos contra microrganismos patógenos.
- () Doenças como esclerose múltipla, lúpus, diabetes tipo 1 e artrite reumatoide podem sofrer influência do papel imunomodulador da Vitamina D.

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

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



Questão 18

A solicitação de exames laboratoriais faz parte da prática clínica do nutricionista e está prevista pela Lei Federal 8234/91 em seu artigo 4º, Resolução CFN nº 306/03, Resolução CFN nº 380/05 e Resolução CFN nº 417/08. Assinale a alternativa que apresenta as assertivas CORRETAS.

- I. A albumina pode estar aumentada na desidratação, edema e doença hepática.
 - II. Os leucócitos podem estar aumentados em infecções bacterianas e câncer.
 - III. A redução da homocisteína pode indicar deficiência de ácido fólico.
 - IV. São exames laboratoriais para acompanhamento de doenças hepáticas: alanina aminotransferase (ALT), aspartato aminotransferase (AST), gama glutamiltransferase (GGT), bilirrubina.
- (A) Todas as assertivas estão corretas.
 (B) Somente as assertivas I, III e IV estão corretas.
 (C) Somente as assertivas I, II e IV estão corretas.
 (D) Somente as assertivas II e IV estão corretas.

Questão 19

A conservação de alimentos tem por objetivo oferecer ao indivíduo alimentos e produtos alimentícios, não só dotados de qualidades nutritivas, organolépticas e de palatabilidade normais, mas principalmente isentos de microrganismos nocivos e de suas toxinas. 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) Os métodos de conservação por calor visam à eliminação de microrganismos, impedem ou retardam o seu crescimento.
- (C) 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.
- (D) No método de tinalização, ocorre o aquecimento de maneira descontínua, em recipiente fechado, no qual é alojado o produto, sob temperatura de 60º a 90ºC. Esse tratamento térmico, que dura alguns minutos, se repete por várias vezes.

Questão 20

Quanto aos aminoácidos, pode-se dizer que:

- I. Valina, prolina e glicina são aminoácidos essenciais.
- II. Isoleucina, histidina e taurina são aminoácidos essenciais.
- III. Tirosina, lisina e serina são aminoácidos não essenciais.

IV. Triptofano, metionina e treonina, são aminoácidos essenciais.

Assinale a alternativa CORRETA.

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

Questão 21

Quanto aos carboidratos, atribua V (verdadeiro) ou F (falso) para as afirmativas a seguir.

- () O xarope de milho, o mel e as frutas são fontes de monossacarídeos.
- () A galactose é o açúcar do leite.
- () A lactose está presente no leite e é a soma de glicose + glicose.
- () A sacarose é um monossacarídeo, presente no açúcar natural das frutas.

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

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

Questão 22

Quanto aos lipídios, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Ácidos graxos mirístico, palmítico, esteárico, araquídico, lignocérico: saturados.
- (B) Ácido graxo oleico: monoinsaturado.
- (C) Ácidos graxos acético, propiônico, butírico: fermentação de fibras solúveis por bactérias do cólon.
- (D) Ácido graxo linoleico: ômega-3.

Questão 23

Doenças hepáticas agudas e crônicas podem ser conseqüentes a lesões no parênquima hepático, provocadas por agentes químicos, virais, farmacológicos ou outros componentes tóxicos, que alteram a estrutura morfológica e a capacidade funcional dos hepatócitos. Alterações no metabolismo glicídico, lipídico e proteico são encontradas nas hepatopatias. A respeito disso, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Nas hepatopatias agudas e graves, verificamos uma diminuição da glicogenólise e da gliconeogênese.
- (B) Nas hepatopatias agudas e crônicas, ocorre uma diminuição na liberação dos aminoácidos teciduais e aumento do ciclo da ureia.
- (C) Nas hepatopatias agudas e crônicas, ocorre um aumento da lipogênese hepática e diminuição da síntese de LDL.
- (D) Nas hepatopatias crônicas, caracteriza-se uma diminuição da função hepática.



Questão 24

As manifestações clínicas iniciais são a fadiga, perda de apetite, sonolência, palidez, falta de energia nos membros e articulações, irritabilidade, deformidade dentárias, cicatrização lenta de pequenos ferimentos e presença de pequenas hemorragias. Já a deficiência grave leva ao escorbuto. O escorbuto é a principal doença associada à deficiência de qual nutriente?

- (A) Ferro.
- (B) Vitamina A.
- (C) Vitamina C.
- (D) Potássio.

Questão 25

A anamnese nutricional é constituída pela avaliação antropométrica, alimentar, bioquímica e clínica. Dessa forma, o diagnóstico nutricional abrange a análise conjunta de todos esses aspectos e a adequada interpretação dos resultados depende inteiramente do profissional, que, no seu processo de avaliação, deve utilizar as diretrizes recomendadas como meio e não como fim. Atribua V (verdadeiro) ou F (falso) para as afirmativas a seguir.

- (A) As dobras cutâneas são determinadas por meio do aparelho (adipômetro) de precisão e de validade reconhecida. Essa técnica reflete unicamente a disposição da gordura localizada na região subcutânea de um ou mais segmentos do corpo.
- (B) A medida da dobra cutânea da coxa deve ser realizada um dedo acima da patela.
- (C) A medida da dobra cutânea do abdome é realizada dois dedos na lateral a partir da cicatriz umbilical e um dedo abaixo da mesma cicatriz.
- (D) A medida da dobra cutânea subescapular deve ser realizada dois dedos abaixo da escápula.

Questão 26

O aleitamento materno é a mais sábia estratégia natural de vínculo, afeto, proteção e nutrição para a criança e constitui a mais sensível, econômica e eficaz intervenção para a redução da morbimortalidade infantil. Permite ainda um grandioso impacto na promoção da saúde integral da dupla mãe/bebê e regozijo de toda a sociedade. Assinale a alternativa que apresenta as assertivas CORRETAS.

- I. Aleitamento materno exclusivo: quando a criança recebe somente leite materno, diretamente da mama ou extraído, e nenhum outro líquido ou sólido, com exceção de gotas de xarope de vitaminas, minerais ou medicamentos.
- II. O leite secretado nos primeiros dias após o parto é chamado de colostro e, a partir desse período, denomina-se leite maduro.
- III. Vários hormônios estão envolvidos no processo de lactação, entre eles: prolactina, ACTH, glicocorticoides, hormônio de crescimento e ocitocina.
- IV. Aleitamento materno complementado: quando o lactente recebe o leite materno mais alimentos semissólidos, inclusive leite não humano.

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

Questão 27

A função dos ácidos biliares está relacionada à bile, produzida e secretada continuamente pelas células hepáticas e armazenada na vesícula biliar, onde permanece até que a sua ação seja necessária no duodeno. Sobre o metabolismo, síntese e regulação dos ácidos biliares, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) A colecistocinina (CK) é liberada quando o alimento entra no intestino delgado, provocando secreção de bile e de suco pancreático, que vai favorecer a hidrólise e dispersão física dos nutrientes.
- (B) Os sais biliares são essenciais na absorção das vitaminas lipossolúveis. A absorção de riboflavina e tiamina é estimulada pelos sais biliares.
- (C) A maior via para o metabolismo e excreção do colesterol nos mamíferos, em geral, refere-se à formação dos ácidos biliares.
- (D) Os sais biliares facilitam a absorção de gorduras.

Questão 28

Garantir a inocuidade dos alimentos é tarefa obrigatória das indústrias. Nesse sentido, o sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) traz uma série de benefícios para as empresas. A aplicação do APPCC requer o comprometimento e o envolvimento total da gerência e da força de trabalho. Também requer um enfoque multidisciplinar.

- I. O APPCC é um protocolo com embasamento científico. É sistemático, identifica perigos específicos e medidas de controle, garantindo a segurança do alimento.
- II. 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.
- III. São pré-requisitos do APPCC: reunir a equipe de APPCC, descrever o produto, identificar o uso pretendido, elaborar um diagrama de fluxo, confirmação do diagrama de fluxo no local.
- IV. Fazem parte dos princípios do APPCC: conduzir análise de perigos, determinar os pontos críticos de controle, estabelecer limites críticos, estabelecer procedimentos de monitoramento, estabelecer ações corretivas, estabelecer procedimentos de verificação, estabelecer procedimentos de documentação e registro.

Assinale a alternativa CORRETA.

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



O selênio é um mineral (oligoelemento) relacionado com a proteção frente ao dano causado pelo estresse oxidativo, e propõe-se que sua ingestão reduza o risco de doenças crônicas resultantes do estado oxidativo e inflamatório alterado e associado à Síndrome Metabólica (SM). Assinale a alternativa que corresponde às principais fontes de selênio.

- (A) Cereais integrais, frutas e leguminosas.
- (B) Oleaginosas, legumes e frutas cítricas.
- (C) Frutas e verduras.
- (D) Castanha-do-brasil, cereais integrais e soja.

Micronutrientes são requisitos para promoção do crescimento físico, para a maturação sexual, para o desenvolvimento neuromotor e para a integridade e o funcionamento do sistema imune. A respeito disso, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) O consumo elevado de magnésio pode estar relacionado com a fisiopatologia da hipertensão.
- (B) Ácido ascórbico, vitamina A, fitatos e taninos são facilitadores da absorção do ferro não heme.
- (C) 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.
- (D) A deficiência de magnésio está relacionada a prejuízos na função imune celular.



