



## NUTRICIONISTA

80 QUESTÕES OBJETIVAS

**igeduc**

Leia atentamente as informações abaixo:

1. Sob pena de ELIMINAÇÃO do candidato, é proibido: **folhear este caderno de questões antes do horário de início da prova determinado em edital**; levantar da cadeira sem a devida autorização do fiscal de sala; manter qualquer tipo de comunicação entre os candidatos; portar aparelhos eletrônicos, tais como telefone celular, receptor, gravador etc. ainda que desligados; anotar o gabarito da prova em outros meios que não sejam o Cartão de Respostas e este Caderno de Questões; fazer consulta em material de apoio ou afins.
2. No Cartão Resposta, confira seu nome, número de inscrição e cargo ou função, assine-o no espaço reservado, com caneta de cor azul ou preta, e marque apenas 1 (uma) resposta por questão, sem rasuras ou emendas, pois não será permitida a troca do Cartão de Respostas por erro do candidato.
3. Quando terminar sua prova, você deverá, OBRIGATORIAMENTE, entregar o Cartão de Respostas devidamente preenchido e assinado ao fiscal da sala, pois o candidato que descumprir esta regra será ELIMINADO.
4. Você deve obedecer às instruções dos coordenadores, fiscais e demais membros da equipe do Igeduc – assim como à sinalização e às regras do edital – no decorrer da sua permanência nos locais de provas.
5. Estará sujeito à pena de reclusão, de 1 (um) a 4 (quatro) anos, e multa, o candidato que utilizar ou divulgar, indevidamente, com o fim de beneficiar a si ou a outrem, ou de comprometer a credibilidade do certame, o conteúdo sigiloso deste certame, conforme previsto no Código Penal (DECRETO-LEI Nº 2.848, DE 7 DE DEZEMBRO DE 1940), em especial o disposto no Art. 311-A, incisos I a IV.

NOME

CPF

CADERNO DE QUESTÕES OBJETIVAS

---

**Leia atentamente as informações abaixo:**

- Cada um dos itens desta prova objetiva está vinculado a um comando que o antecede, permitindo, portanto, que o candidato marque, no cartão resposta, para cada item: o campo designado com o código V, caso julgue o item CERTO, VERDADEIRO ou CORRETO; ou o campo designado com o código F, caso julgue o item ERRADO, FALSO ou INCORRETO.
  - Para as devidas marcações, use a Folha de Respostas, único documento válido para a correção da sua prova objetiva, o qual deve ser preenchido com cuidado pois marcações incorretas, rasuras ou a falta de marcação anularão a questão.
  - Para a análise dos itens (proposições / assertivas), considere seus conhecimentos, o teor do item e, quando aplicável, o texto a ele vinculado.
  - Nos itens que avaliarem conhecimentos de informática e(ou) tecnologia da informação, a menos que seja explicitamente informado o contrário, considere que todos os programas mencionados estão em configuração-padrão e que não há restrições de proteção, de funcionamento e de uso em relação aos programas, arquivos, diretórios, recursos e equipamentos mencionados.
  - Você poderá consultar a cópia digital desta prova, dos gabaritos preliminar e final e acessar o formulário de recursos em [concursos.igeduc.org.br](http://concursos.igeduc.org.br).
- 

**QUESTÕES DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS  
(de 1 a 60)**

**Julgue os itens que se seguem.**

01. Um IMC entre 30-34,9 denomina-se obesidade I. Um IMC entre 35-39,9 denomina-se obesidade II. Um IMC entre 40-44,9, por sua vez, denomina-se obesidade III.
02. O leite materno é pobre em nutrientes, possui baixo teor de gordura e não dispõe de cálcio, potássio ou lipídeos. Assim, a alimentação da criança com idade inferior a seis meses deve ser complementada com alimentos sólidos, além de sucos ou leite de outros animais, chás e sopas diversas.
03. O tratamento térmico que busca provocar um aquecimento rápido do alimento e, em seguida, submetê-lo a um resfriamento súbito, com o objetivo de promover alterações significativas em suas características sensoriais e nutricionais, é denominado de pasteurização.
04. Após o resfriamento das fórmulas infantis destinadas à alimentação via oral, já nas mamadeiras ou outros utensílios específicos, como copos, elas devem ser armazenadas em refrigeradores até o momento da dispensação e/ou distribuição.
05. Os amidos de rápida e lenta digestão são aqueles digeridos pelas  $\alpha$ -amilases salivar e pancreática e degradados à glicose para posterior absorção, enquanto o amido resistente é toda a fração de amido que escapa à ação das enzimas digestivas.
06. A fase escolar compreende crianças de 7 a 10 anos incompletos. Nessa fase, é comum a criança ter um baixo gasto energético devido ao metabolismo que é menos intenso que o do adulto e em função da reduzida atividade física e mental.
07. O levantamento dos quantitativos que compõem o pedido de compras é feito por itens do cardápio, per capita da unidade e o número de refeições. Começa-se pela sequência dos itens do cardápio. Após o cálculo, desconta-se o que está no estoque físico e que não há previsão para utilização. Utiliza-se o cardápio e a ficha técnica de preparo para obter o per capita de cada preparação. Para o número de refeições, deve ser somado o número de funcionários da Unidade de Alimentação e Nutrição e os visitantes.
08. O desequilíbrio entre as necessidades nutricionais e o consumo excessivo de alimentos leva a doenças de overdose, a exemplo da desnutrição energético-proteica, anemia ferropriva e hipovitaminose A.
09. A principal causa das deficiências de micronutrientes é a redução nas necessidades de ingestão de alimentos, por exemplo, em gestantes, crianças e atletas, o que leva esses indivíduos a consumirem mais frutas e legumes. As infecções também podem levar a uma deficiência nutricional, porém, esse é um quadro menos comum.
10. Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no órgão competente do Ministério da Saúde. O registro será válido em todo território nacional e será concedido no prazo de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega do respectivo requerimento. O registro deverá ser renovado a cada 10 (dez) anos, alterando a cada renovação o número de registro anteriormente concedido.
11. Entre os alimentos proibidos na dieta pastosa, incluem-se as torradas, os biscoitos, as frutas cristalizadas, as raízes assadas e a carne vermelha assada.
12. Os sais minerais são substâncias inorgânicas produzidas pelo organismo de um ser vivo (como as glândulas parótidas nos homens e as hemácias nas mulheres). A presença dos sais minerais favorece o equilíbrio e a manutenção de funções corporais básicas.
13. Os lipídios são substâncias inorgânicas à base de cátions e íons metálicos que permitem a formação de hormônios e a constituição de membranas celulares. Eles também atuam no organismo como reservas de energia.

14. A epidemiologia é uma ciência que fornece indicadores que podem servir de suporte ao planejamento, à administração e à avaliação das ações de saúde em um município, em um estado ou mesmo em todo um país.
15. O Ponto de Controle tem o papel de alertar um ponto de destaque, mas não representa local ou processo de estudo e controle maior. Porém, dependendo das condições, um Ponto de Controle pode se tornar um Ponto Crítico de Controle com o tempo.
16. Entre os alimentos permitidos na dieta leve incluem-se, entre outros, as frutas tenras cozidas sem casca e sem sementes; as frutas como o mamão, a pera e a banana macia, cruas ou em forma de purê; e a gelatina.
17. A ingestão de água durante a lactação deve compensar a perda de água através da produção de leite, portanto, a ingestão de água deve ser pelo menos tão alta quanto em mulheres não lactantes da mesma idade mais o conteúdo de água do leite produzido, que é de 600 a 700 mL / dia.
18. É recomendado se manter um estoque mínimo de gêneros alimentícios que pode ser útil nos casos de atrasos no fornecimento, aumento não programado do número de refeições, ou eventos de última hora. Estima-se que, para o "estoque de segurança", tenha-se o equivalente para a produção das refeições de dois dias.
19. O método mais comum de conservação de alimentos consiste no uso do frio ou na redução da temperatura. Obter frio significa retirar o calor de modo a reduzir a temperatura do produto a níveis desejados. O abaixamento da temperatura inibe a ação das enzimas ou dos micróbios, porém, contrariamente ao calor ou à irradiação, não os elimina.
20. De acordo com a Lei da Adequação, a alimentação deve ser composta por alimentos variados, ricos em nutrientes e de procedência conhecida. As refeições devem ser variadas, contemplando todos os grupos de nutrientes para o bom funcionamento do corpo.
21. As fases iniciais do desenvolvimento humano são influenciadas por fatores nutricionais e metabólicos, levando a efeitos de longo prazo na programação metabólica da saúde na vida adulta.
22. A epidemiologia estuda o processo saúde-doença na sociedade, analisa a distribuição e os fatores determinantes das doenças, danos à saúde e eventos associados à saúde coletiva, e propõe medidas específicas de prevenção, de controle ou de erradicação de doenças.
23. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.
24. O Receituário Padrão permite unir todas as fichas técnicas utilizadas na unidade. A partir dele, os cozinheiros poderão fazer consultas de todas as etapas para elaboração de uma preparação, ou em um momento em que o nutricionista não estiver na unidade, ou ainda para sua consulta no momento de confeccionar o pedido de compras.
25. A técnica dietética consiste nas operações tecnológicas pelas quais os alimentos passam após cuidadosa seleção, além das modificações que estes sofrem durante as etapas de pré-preparo e preparo para consumo. Essa técnica visa preservar o valor nutricional e obter caracteres sensoriais desejados, tanto nas atividades de avaliação do consumo quanto no planejamento da dieta de indivíduos e grupos.
26. Na fase de reabilitação nutricional da criança com desnutrição grave, é indicada uma transição gradual do preparado alimentar inicial para o preparado de crescimento rápido. Durante 48 horas, o preparado alimentar inicial deve ser substituído pela mesma quantidade do preparado alimentar de crescimento rápido, mantendo a mesma frequência de alimentação. A partir daí, aumentar 20 ml em cada refeição, de forma que o volume de cada uma delas seja 20 ml maior que o da refeição anterior.
27. O levantamento dos quantitativos de alimentos e produtos que compõem o pedido de compras é feito por itens do cardápio, per capita da unidade e o número de refeições. Após o cálculo, desconta-se o que está no estoque físico e que não há previsão para utilização.
28. As deficiências de vitaminas e minerais, principalmente a anemia, são o problema de nutrição de maior alcance em todo o mundo por afetarem apenas os recém-nascidos. Essas doenças são conhecidas como a "fome oculta", porque muitas vezes não percebemos os sintomas até que eles já sejam graves demais para a saúde da criança.
29. A anemia é uma doença causada pelo consumo excessivo de gorduras saturadas em detrimento de vitaminas. Quando não é tratada, ela leva o sistema nervoso central a reduzir a produção de neurotransmissores, o que leva à redução do ritmo cardíaco do paciente e, eventualmente, a uma parada cardíaca.
30. As proteínas têm bom valor biológico quando possuem todos os aminoácidos essenciais em proporções apropriadas. Proteínas de mau valor biológico, por sua vez, são aquelas deficientes em um ou mais aminoácidos essenciais.
31. Uma dieta pastosa deve contemplar o consumo diário de alimentos como os legumes cozidos, as torradas, as bolachas, os doces concentrados (como a marmelada e a goiabada), raízes assadas (como macaxeira e batata) e cereais diversos, como o feijão, a fava e o arroz com legumes.
32. É vedado ao nutricionista delegar atribuições privativas do nutricionista a um estagiário de nutrição, ainda que este esteja sob a supervisão direta e responsabilidade do profissional, de acordo com o termo de compromisso do estágio.
33. A utilização das proteínas séricas como instrumento de avaliação de desnutrição não é recomendada, uma vez que a síntese das proteínas hepáticas depende de aminoácidos disponíveis, e o paciente com desnutrição não apresenta essa deficiência em seu organismo.

34. A medida do perímetro da panturrilha é um bom parâmetro de avaliação da massa muscular no idoso. Medidas menores que 31 cm são indicativas de redução da massa muscular (sarcopenia) e estão associadas a maior risco de quedas, diminuição da força muscular e dependência funcional.
35. O Receituário Padrão, conhecido também como "Manual de Receitas", permite unir todas as fichas técnicas utilizadas na unidade de saúde. A partir dele, os cozinheiros poderão fazer consultas quando não se lembrarem de todas as etapas para a elaboração de uma preparação ou em um momento em que o nutricionista não estiver na unidade, por exemplo.
36. As gorduras são fontes alternativas de energia para o corpo humano sem relação com a manutenção da temperatura corporal. Esse grupo de compostos químicos orgânicos compreende os triglicerídeos, os fosfolípidios e os esteroides.
37. Entre os alimentos permitidos na dieta pastosa, incluem-se as frutas picadas ou raspadas em forma de papa, as frutas em calda picadas, as frutas cozidas picadas ou em forma de purê e as frutas cruas macias (como o mamão, a banana, o abacate e a melancia).
38. A epidemiologia congrega métodos e técnicas da estatística, das ciências da saúde e das ciências sociais. Sua área de atuação compreende o ensino e a pesquisa em saúde, a avaliação de procedimentos e serviços de saúde, a vigilância epidemiológica e o diagnóstico e o acompanhamento da situação de saúde das populações.
39. A fibra alimentar atua ao longo do trato gastrointestinal desde sua ingestão até sua excreção. O aumento do tempo de mastigação, provocado pela presença de fibra alimentar, induz um aumento do fluxo do suco gástrico, que, juntamente com a fibra hidratada pela saliva, resulta em aumento do volume do conteúdo estomacal e, com isso, acelera e mantém por mais tempo a sensação de saciedade do organismo.
40. O plano alimentar estruturado ao idoso inapetente deve conter, inicialmente, pequenas quantidades de cada alimento. Essas quantidades devem, gradativamente, ser aumentadas conforme a aceitação do idoso, até que a capacidade do estômago volte ao normal e a inapetência tenha desaparecido.
41. As vitaminas são substâncias orgânicas necessárias em grandes quantidades para o crescimento e a manutenção da vida humana. Segundo sua solubilidade, classificam-se em lipossolúveis (vitaminas do complexo B, ácido fólico, vitamina C e ácido metílico) e hidrossolúveis (vitaminas A, D, E, K e eteno).
42. A pasteurização é procedimento químico que busca promover a conservação de alimentos com o auxílio de uma solução supersaturada de cloreto de sódio aliada a baixas temperaturas.
43. O Receituário Padrão deve conter todas as fichas técnicas, não somente as utilizadas, mas também as pensadas para a unidade.
44. O consumo regular de verduras e legumes crus, duros e flatulentos (como o pimentão, o repolho e o brócolis), assim como os grãos de leguminosas (como o feijão, a ervilha, a lentilha e o grão de bico) é fundamental quando se adota uma dieta leve.
45. São exemplos de aminoácidos, entre outros, os seguintes: Alanina, Estearato de Magnésio, Copolímero de Álcool, Álcool Polivinílico, Glicina, Hidrocarboneto e Glutamato.
46. Planejar as refeições e utilizar medidas corretas durante o preparo dos alimentos pode contribuir para a satisfação do idoso com a alimentação, evitando riscos de acidentes e danos à saúde. Essas atitudes são especialmente relevantes para o cuidado com quem já se encontra em idade mais avançada e, ao mesmo tempo, permitem atender aos princípios de uma alimentação saudável.
47. O uso de bombas de infusão é especialmente indicado para sondas em posição jejunal. Na nutrição enteral, elas garantem a precisão e a segurança na administração dos volumes prescritos, previnem intolerâncias gastrointestinais e o risco de broncoaspiração secundária ao refluxo gástrico residual e/ou distúrbios do esfíncter esofágico inferior.
48. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 90°C (noventa graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
49. Na alimentação da pessoa idosa, é recomendável dar preferência a alimentos menos gordurosos, optando por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos.
50. Nas dietas terapêuticas, são necessárias alterações dos nutrientes presentes, reduzindo sua quantidade (dieta hipoproteica = poucas proteínas), aumentando (dieta hiperprotéica = muitas proteínas) ou ainda excluindo alguns nutrientes (dieta apoteica = sem proteínas).
51. As fibras alimentares têm uma função reguladora por reduzir o volume das fezes e aumentar o tempo de trânsito intestinal, benefícios esses que são decorrentes de serem geralmente compostas de carboidratos digeríveis pelo organismo humano.
52. As fezes que ficam no intestino grosso por um período excessivamente longo perdem grande parte da sua água, desenvolvendo a chamada diarreia. Quando ocorre o fenômeno inverso, os movimentos rápidos do intestino não permitem tempo suficiente para que ocorra a reabsorção de água, ocorrendo a constipação.
53. As fórmulas infantis via enteral envasadas em seringas devem ser retiradas do refrigerador do lactário ou copa da unidade de internação cerca de 30 minutos antes do horário para administração e não devem ser aquecidas, sendo mantidas em temperatura ambiente para "degelo", em área climatizada, até o momento da entrega à enfermagem para administração.
54. As pessoas idosas devem privilegiar o consumo de alimentos em temperaturas muito elevadas e aqueles ricos em sódio, em gorduras saturadas e em açúcares. Ao mesmo tempo, devem evitar fibras e o consumo da vitamina C.

55. A Vigilância Alimentar e Nutricional deve apoiar os profissionais no diagnóstico local e oportuno dos agravos alimentares e nutricionais e no levantamento de marcadores de consumo alimentar que possam identificar fatores de risco ou proteção, possibilitando ações individuais e/ou coletivas.
56. Os Núcleos de Apoio à Saúde da Família se constituem em porta de entrada do sistema de saúde e devem atuar de forma integrada à rede de serviços de saúde, a partir das demandas identificadas no trabalho conjunto com as equipes Saúde da Família.
57. Descrever a distribuição e a magnitude dos problemas de saúde das populações humanas e proporcionar dados essenciais para o planejamento, a execução e a avaliação das ações de prevenção, de controle e de tratamento das doenças são alguns dos principais objetivos da epidemiologia.
58. Os carboidratos são compostos bioquímicos que fornecem energia ao organismo. Eles também são chamados de fibras e costumam impedir o funcionamento adequado do cólon.
59. O nutricionista materno infantil deve acompanhar a gestante durante toda a gravidez, auxiliando na sua dieta, prescrevendo psicotrópicos e orientando sobre o consumo de alimentos que ajudam a melhorar o fluxo intestinal.
60. É importante estabelecer horários regulares para as refeições das pessoas idosas, com intervalos para atender às peculiaridades da fisiologia digestiva desses indivíduos, considerando que sua digestão é geralmente mais lenta. O ajuste dos horários de refeição contribui para garantir o fornecimento de nutrientes e energia, maior conforto e apetite para a pessoa idosa.
64. Considere uma distribuidora de alimentos que está fornecendo 5 volumes cujas massas valem, respectivamente, 1.200g, 1.400g, 1.900g, 2.100g e 2.300g. Anotando os dados numa planilha, pode-se calcular, corretamente, o valor médio de 1,78 kg referente a esse conjunto de dados.
65. Na equação  $A * B = C$ , sabe-se que  $A < 100\%$  e  $B < 80\%$ . Assim, é correto afirmar que  $C > A$ .
66. O resultado da multiplicação de 9% por 12% é um valor menor que qualquer desses dois percentuais.
67. Sabe-se que a média dos dados da planilha A é igual a Z e que a média dos valores da planilha B é igual a Y. Assim, ao unificar os dados de ambas as planilhas, pode-se obter a média geral de todos esses valores, que será igual a  $Y + Z / 2$ .
68. A preposição “de” sempre introduz um complemento nominal.
69. As regras de acentuação gráfica são aplicadas de acordo com a posição da sílaba tônica na palavra e a terminação dela.
70. As palavras proparoxítonas não recebem acento gráfico.
71. Existem três conjugações verbais em português: a primeira, a segunda e a terceira.
72. É possível formar advérbios de modo a partir da adição do sufixo -mente a um adjetivo, como ocorre nas palavras “rápido” que se torna “rapidamente”.
73. A função sintática de um termo pode ser identificada por meio de sua flexão verbal. Por exemplo, em uma oração na terceira pessoa do singular, o verbo concorda em número com o sujeito.
74. Verbos em português não possuem formas nominais, como infinitivo e gerúndio.
75. Segundo a Lei Orgânica do Município de Tupanatinga, a Câmara dos Vereadores terá comissões especiais e permanentes.
76. De acordo com a Lei Orgânica do Município de Tupanatinga, compete à Mesa Diretora da Câmara de Vereadores promulgar a Lei Orgânica e suas emendas.
77. Segundo a Lei Orgânica do Município de Tupanatinga, é vedado ao vereador desde a expedição do diploma, aceitar cargo, emprego ou função pública.
78. Segundo a Lei Orgânica do Município de Tupanatinga, a Câmara dos Vereadores terá comissões especiais, apenas.
79. À luz da Lei Orgânica do Município de Tupanatinga, é competência comum do Município elaborar o plano diretor de desenvolvimento integrado.
80. Os vereadores do Município de Tupanatinga são invioláveis no exercício do mandato, conforme dispõe a Lei Orgânica.

### QUESTÕES DE CONHECIMENTOS GERAIS (de 61 a 80)

Julgue os itens que se seguem.

61. Advérbios nunca variam em gênero ou número.
62. Ao analisar uma determinada planilha com as idades de um grupo de pessoas, é possível constatar, entre outras coisas, a idade que mais se repetiu no conjunto de dados. Esse valor certamente foi obtido a partir do conceito estatístico de moda.
63. Em uma creche há cinco crianças com exatamente 1 ano de vida, cada. Se considerarmos o conjunto de dados formado pelas idades dessas crianças, é correto afirmar que a média, a moda e a mediana serão iguais.

RASCUNHO

PROIBIDO DESTACAR

**RASCUNHO**