

NUTRICIONISTA

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ABAIXO

- Os Cadernos de Prova de cada cargo possuem 4 tipos diferentes, sendo o conteúdo das questões o mesmo para todos, diferenciando-se apenas a ordem das questões e alternativas.
- Verifique acima o tipo do seu Caderno de Prova e preencha no Cartão Resposta, em campo específico, o número correspondente ao tipo do seu Caderno de Prova.
- Deixe sobre a carteira apenas documento de identificação, caneta esferográfica de tinta azul ou preta feita de material transparente e recipiente com água sem qualquer etiqueta ou rótulo.
- Confira se este Caderno de Prova corresponde ao cargo para o qual você se inscreveu e se o mesmo contém **20** questões, numeradas de **1** à **20**.
- Não serão consideradas reclamações posteriores ao término da prova.
- Assine o Cartão Resposta.
- Cada questão da prova objetiva constitui-se de quatro alternativas, identificadas pelas letras A, B, C e D das quais apenas uma é a resposta correta.
- Todas as respostas julgadas como corretas do Caderno de Prova deverão ser transportadas para o Cartão Resposta, o qual será o único documento válido para a correção das provas objetivas e não será substituído em hipótese alguma.
- A marcação da alternativa julgada como correta deve ser feita conforme orientado no Cartão Resposta.
- Ao terminar sua prova, entregue o Cartão Resposta ao fiscal de sala e retire-se imediatamente do local de aplicação das provas.

TEMPO DE PROVA

- A prova objetiva terá duração máxima de **2h30min**, incluído o tempo para preenchimento do Cartão Resposta.
- O candidato somente poderá retirar-se do local de prova após 30 minutos de seu início e poderá levar o caderno de provas.
- Os 3 (três) últimos candidatos somente poderão retirar-se da sala de prova simultaneamente e devem fazê-lo após o encerramento da ata de sala.

NÃO É PERMITIDO

- Folhear o Caderno de Prova antes da autorização do fiscal.
- Qualquer tipo de comunicação entre os candidatos durante a aplicação da prova, sob qualquer forma ou alegação.
- Qualquer tipo de consulta sejam por meio de recursos didáticos, elétricos ou eletrônicos.
- Sair da sala durante a realização da sua provas sem o acompanhamento do fiscal de corredor.
- Uso do banheiro após entregar seu Cartão Resposta.
- A permanência de candidatos no local de realização das provas após o término e a entrega do Cartão Resposta.

Conhecimentos Específicos

Questão 01

O grão de arroz do qual a casca foi removido, deixando apenas o farelo, uma fina película que concentra a maior parte dos nutrientes e que fica entre a casca e o grão de arroz, é conhecido como:

Marque a alternativa CORRETA.

- (A) Integral.
- (B) Arbóreo.
- (C) Parboilizado.
- (D) Selvagem.

Questão 02

O termo usado para descrever o peso obtido durante a avaliação nutricional em uma balança calibrada, onde a pessoa é posicionada em pé, descalça, no centro da plataforma, é:

Marque a alternativa CORRETA.

- (A) Peso Atual.
- (B) Peso Habitual.
- (C) Peso Ideal.
- (D) Peso Ajustado.

Questão 03

Sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Os cardápios devem ser planejados para atender, no mínimo 70% das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial.
- (B) São atendidos pelo PNAE, os alunos matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, distrital, municipal e rede privada.
- (C) Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudante/semana de frutas *in natura*, legumes e verduras.
- (D) A coordenação técnica das ações de alimentação e nutrição, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, deve ser realizada por nutricionista ou engenheiro de alimentos.

Questão 04

O banho-maria é um processo de cocção, no qual o alimento é colocado em uma vasilha, e esta, por sua vez, é imersa em outra que contém água quente ou fervente, realizam-se por meio de calor:

Marque a alternativa CORRETA.

- (A) Seco.

- (B) Úmido.
- (C) Sequioso.
- (D) Desidratado.

Questão 05

No que diz respeito a Terapia de Nutrição Enteral (TNE), assinale a alternativa CORRETA.

- (A) A TNE só deverá ser instituída, quando for verificada a necessidade de utilizá-la por pelo menos 20 dias.
- (B) A TNE deve ser indicada a ingestão oral for insuficiente para atingir 40% das necessidades nutricionais diárias e na condição de desnutrição.
- (C) A TNE em crianças também está indicada em casos de ingestão oral insuficiente e tem por objetivo a manutenção do crescimento e o desenvolvimento normal da composição corporal.
- (D) Incluem-se nas indicações da TNE, as situações em que o trato digestivo não estiver total ou parcialmente funcional.

Questão 06

No que se refere a composição do ovo, registre V para Verdadeiro, e F, para Falso.

(__) A ovoalbumina é a principal proteína da gema do ovo.

(__) As proteínas dos ovos apresentam valor nutricional elevado em função da adequação de seus aminoácidos essenciais às necessidades humanas.

(__) As proteínas dos ovos não devem ser desnaturadas antes do consumo, em função das propriedades antinutricionais conferidas pelos inibidores enzimáticos.

Fonte: Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Editora Manole Ltda, 2013.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 07

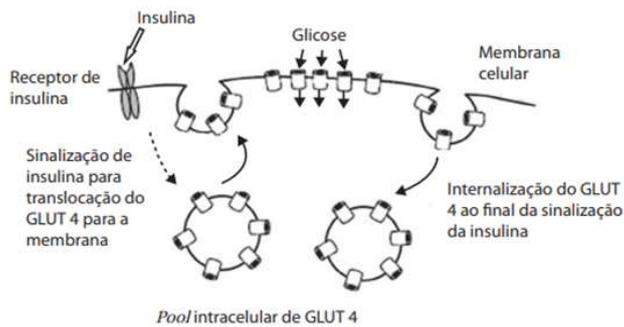
Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa CORRETA que corresponda ao método de divisão simples, que consiste em pressionar o alimento de forma que fique homogeneizado para uso em purês.

- (A) Moer.
- (B) Cortar.
- (C) Amassar.
- (D) Triturar.

Questão 08

No que diz respeito a absorção de carboidrato, observe a imagem abaixo e, em seguida, assinale as assertivas e

identifique as corretas.



Fonte: adaptada de Frayn e, Guyton e Hall.

I.O GLUT 4 (transportador de glicose sensível à insulina) é o principal transportador de glicose dos tecidos sensíveis à insulina, cujas características específicas são importantes para a regulação do metabolismo.

II.Quando a insulina se liga a seu receptor, o GLUT 4 intracelular é translocado para a membrana celular, possibilitando a entrada de glicose. Quando a sinalização acaba, o GLUT 4 volta ao intracelular.

III.A regulação e o funcionamento do GLUT 4 não são componentes importantes na homeostasia da glicose.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) I e III, apenas.
- (B) I e II, apenas.
- (C) I, II e III.
- (D) II e III, apenas.

Questão 09

A qualidade dos serviços de alimentação pode ser interferida pelos aspectos relacionados a estrutura física do estabelecimento.

Fonte: Fernando César Rodrigues Brito. Planejamento em Unidades de Alimentação.

Nesse sentido, analise as afirmativas abaixo e, em seguida, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Assim como o revestimento do piso, o material de revestimento das paredes deve ser de material escuro, liso, resistente, permeável e de fácil limpeza. Paredes azulejadas devem ser revestidas até a altura mínima de 2,5 metros.
- (B) Nas áreas de produção de alimentos, a iluminação é fator imprescindível para a qualidade de alimentos e para a saúde dos colaboradores. O projeto deve privilegiar o aproveitamento da iluminação natural. Sendo assim, a utilização de lâmpadas fluorescentes no ambiente deve ser proibida.
- (C) A ventilação deve garantir o conforto térmico aos clientes e colaboradores em todas as áreas operacionais. A renovação do ar pode ser realizada por meio de ventiladores.

(D) O piso de unidades de alimentação deve estar constantemente limpo e, por isso, seu material deve ser resistente às repetidas operações de limpeza diária. Alguns materiais são contraindicados por causa dessa característica. Em contrapartida, outros materiais são mais resistentes, como cerâmica de alta resistência.

Questão 10

No que se refere ao propósito de aferição das dobras cutâneas, assinale as assertivas e identifique as corretas.

I.A dobra cutânea tricípital consiste na medida mais comuns, por ser de fácil localização e apresentar forte correlação ao percentual de gordura corporal e gordura corporal total.

II.A dobra bicípital, em combinação com outras medidas de dobras cutâneas, é um preditor útil de gordura corporal total.

III.A dobra subescapular correlaciona-se ao estado nutricional e, em combinação com outras dobras, serve como estimativa da gordura corporal total.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) I e III, apenas.
- (B) I, II e III.
- (C) II e III, apenas.
- (D) I e II, apenas.

Questão 11

Os carboidratos são um grupo diverso de substâncias com propriedades, fisiológicas, físicas e químicas, características.

Fonte: Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Editora Manole Ltda, 2013.

No que se refere aos carboidratos, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Os dois monossacarídeos que compõem um dissacarídeo estão unidos por uma ligação iônica.
- (B) Os dissacarídeos possuem duas unidades de monossacarídeos. Sendo a sacarose, formada a partir de frutose, a glicose formada a partir de galactose e a lactose formada a partir da maltose.
- (C) A celulose consiste em um polímero de glicose de origem vegetal insolúvel em água.
- (D) Os monossacarídeos consistem em carboidratos mais simples. São estruturas que podem ter de sete a vinte carbonos. Os monossacarídeos de quatro ou mais carbonos tendem a apresentar estruturas cíclicas.

Questão 12

No que se refere ao planejamento físico de unidades de alimentação, registre V para Verdadeiro, e F, para Falso.

() A área destinada ao recebimento das matérias-primas deve ter espaço suficiente para o descarregamento de caminhões de fornecedores e empresas de distribuição de alimentos. A presença de pallets de madeira e caixas de papelão é imprescindível para acondicionamento das mercadorias.

() Na área de armazenamento a temperatura ambiente, os alimentos que serão armazenados à temperatura ambiente, devem ser direcionados ao estoque seco.

() A área de pré-preparo de hortifruti deve dispor de mesas de apoio e equipamentos necessários para a manipulação dos produtos. Todos os equipamentos devem ser compostos de materiais resistentes e de fácil limpeza.

Fonte: Fernando César Rodrigues Brito. Planejamento em Unidades de Alimentação.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 13

Os aminoácidos são formados por carbono, hidrogênio, oxigênio, nitrogênio e, ocasionalmente, enxofre, e são as unidades estruturais básicas de todas as proteínas.

Fonte: Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Editora Manole Ltda, 2013.

No que diz respeito aos aminoácidos, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Seis aminoácidos (arginina, cisteína, glutamina, glicina, prolina e valina) são considerados condicionalmente indispensáveis, uma vez que são sintetizados a partir de outros aminoácidos e/ ou sua síntese é limitada sob condições fisiopatológicas especiais.
- (B) Cinco aminoácidos (alanina, histidina, isoleucina, leucina, asparagina, ácido glutâmico e serina) são denominados dispensáveis, uma vez que podem ser sintetizados no organismo a partir de outros aminoácidos ou outros metabólitos de complexos nitrogenados.
- (C) A classificação nutricional dos aminoácidos categorizava os em dois grupos: indispensáveis (essenciais) e dispensáveis (não essenciais).
- (D) Os nove aminoácidos indispensáveis (alanina, ácido aspártico, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptofano e tirosina) são aqueles, cujos esqueletos de carbono não podem ser sintetizados pelo organismo, necessitando serem obtidos pela alimentação.

Questão 14

No que se refere as funções dos lipídios, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) São moléculas fornecedoras de energia, armazenadas na forma de triacilgliceróis. Os ácidos graxos mobilizados a partir dos triacilgliceróis são oxidados para suprir as necessidades de energia de uma célula ou de um organismo.
- (B) São elementos reguladores, por meio das moléculas hidrofóbicas (fosfolípídios e glicoproteínas), sendo componentes não muito importantes das membranas biológicas e atuam se ligando e modificando muitas proteínas, direcionando-as para fora dos sítios específicos da membrana.
- (C) Os lipídios não apresentam um papel importante na qualidade dos alimentos por não contribuir com atributos, tais como textura, sabor, aspectos nutricionais e densidade calórica.
- (D) A gordura na alimentação é crucial não apenas para a digestão, absorção e transporte de vitaminas hidrossolúveis, mas também para a passagem das secreções gástricas, a vazão do esvaziamento gástrico e o estímulo ao fluxo biliar e pancreático, deteriorando assim o processo digestivo.

Língua Portuguesa

Questão 15

É como se você tivesse dez mil pessoas, e sempre que uma delas 'aprendesse' algo, todas automaticamente 'aprenderiam'.

Fonte: (<https://curtlink.com/E2z22s> adaptado.)

Os verbos destacados encontram-se conjugados, respectivamente, no:

- (A) Pretérito perfeito do indicativo - pretérito mais que perfeito do indicativo.
- (B) Infinitivo pessoal - futuro do subjuntivo.
- (C) Particípio regular - particípio irregular.
- (D) Pretérito imperfeito do subjuntivo - futuro do pretérito do indicativo.

Questão 16

Cheguei 'à' conclusão de que o tipo de inteligência que estamos desenvolvendo é muito diferente da inteligência que temos.

Fonte: (<https://curtlink.com/E2z22s> adaptado.)

Em relação ao sinal indicativo de crase, é CORRETO afirmar que:

- (A) Trata-se de um caso obrigatório, pois existe uma regra que a explique.
- (B) O uso da crase, nesta situação, é facultativo, já que a regra permite usá-la ou não.
- (C) A expressão craseada relaciona-se ao pronome relativo 'que', um pronome cuja função sintática é de objeto direto.
- (D) A presença da crase está relacionada ao substantivo feminino singular 'inteligência'.

Questão 17

Continuamos comprometidos com uma abordagem responsável da inteligência artificial.

Fonte:(<https://curtlink.com/E2z22s> adaptado.)

Em relação à frase em questão, é CORRETO afirmar que o:

- (A) Predicado refere-se à expressão 'comprometidos com uma abordagem responsável da inteligência artificial'.
- (B) Sujeito é determinado oculto identificado pela terminação verbal.
- (C) Sujeito é indeterminado, uma vez que o verbo não explicita o sujeito da ação.
- (D) Predicado refere-se à expressão 'continuamos comprometidos'.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

Se um funcionário público da prefeitura de São Miguel do Oeste/SC, estiver em exercício quando completar 70 anos, segundo a Lei Orgânica Municipal, será:

- (A) Aposentado compulsoriamente, com proventos proporcionais ao tempo de serviço.
- (B) Autorizado a se aposentar, independente do tempo de serviço, com proventos integrais.
- (C) Aposentado compulsoriamente, com proventos integrais.
- (D) Autorizado a se aposentar, independente do tempo de serviço, porém, com proventos proporcionais ao tempo de serviço.

Questão 19

Do final de 2022 ao início de 2023 foi detectado um crescente número de ataques e tentativas de ataques a escolas no Brasil, surgindo então a necessidade de uma ação mais incisiva das forças de segurança no combate a práticas que, na maioria das vezes, são responsáveis por fomentar esse tipo de crime. Na maioria dos casos esses crimes são cometidos por jovens menores, que se utilizam de roupas e armas com o mesmo padrão e envolvimento com:

- (A) Nazistas infiltrados no ambiente escolar e nos locais de lazer frequentados em sua maioria por jovens.
- (B) Cultos fundamentalistas que justificam o crime como forma de purificação da alma.
- (C) Organizações criminosas que aliciam os jovens na porta das escolas.
- (D) Sites e comunidades de internet que estimulam o cometimento deste tipo de crime.

Questão 20

A hidrografia de São Miguel do Oeste/SC tem origem em uma importante bacia da qual são tributários os Rios das

Antas, Peperi-Guaçu e das Flores, que banham o município. Qual é esta bacia?

- (A) A bacia do rio Paraná.
- (B) A bacia do rio Uruguai.
- (C) A bacia do rio Paraguai.
- (D) A bacia do rio Argentina.