

AVANÇASP



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ARAÇARIGUAMA/SP

CONCURSO PÚBLICO
01/2023

NUTRICIONISTA

Leia atentamente as instruções abaixo

1. PROVA E FOLHA DE RESPOSTAS

Além deste Caderno de Prova, contendo 50 (cinquenta) questões objetivas, você receberá do Fiscal de Sala:

- 01 (uma) Folha de Respostas destinada às respostas das questões objetivas. Confira se seus dados estão corretos.

2. TEMPO

- 03 (três) horas é o tempo disponível para realização da prova, já incluído o tempo para marcação da Folha de Respostas da prova objetiva;

- **01 (uma) hora** após o início da prova é possível, retirar-se da sala levando o caderno de prova;

3. INFORMAÇÕES GERAIS

- As questões objetivas têm 05 (cinco) alternativas de resposta (A, B, C, D, E) e somente **uma** delas está correta;
- Verifique se seu caderno está completo, sem repetição de questões ou falhas. Caso contrário, informe imediatamente o Fiscal da Sala, para que sejam tomadas as devidas providências;
- Confira seus dados pessoais na Folha de Respostas, especialmente nome, número de inscrição e documento de identidade e leia atentamente as instruções para preenchimento;
- O preenchimento das respostas da prova objetiva é de sua responsabilidade e não será permitida a troca de Folha de Respostas em caso de erro de marcação pelo candidato;

- Marque, na folha de respostas, com caneta de tinta azul ou preta, a letra correspondente à alternativa que você escolheu.

- Reserve tempo suficiente para o preenchimento de suas respostas. Para fins de avaliação, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas na Folha de Respostas da prova objetiva, não sendo permitido anotar informações relativas às respostas em qualquer outro meio que não seja o caderno de prova;

- Ao se retirar, entregue a Folha de Respostas preenchida e assinada ao Fiscal de Sala.

SERÁ ELIMINADO do presente certame o candidato que:

- a) for surpreendido, durante as provas, em qualquer tipo de comunicação com outro candidato;
- b) portar ou usar, qualquer tipo de aparelho eletrônico (calculadoras, bips/pagers, câmeras fotográficas, filmadoras, telefones celulares, smartphones, tablets, relógios, walkmans, MP3 players, fones de ouvido, agendas eletrônicas, notebooks, palmtops ou qualquer outro tipo de computador portátil, receptores ou gravadores) seja na sala de prova, sanitários, pátios ou qualquer outra dependência do local de prova;
- c) se ausentar da sala em que se realizam as provas levando consigo o Caderno de Questões e/ou a Folha de Respostas;
- d) se recusar a entregar a Folha de Respostas, quando terminar o tempo estabelecido;
- e) não assinar a Lista de Presença e/ou a Folha de Respostas.

LÍNGUA PORTUGUESA
TEXTO

O homem trocado

O homem acorda da anestesia e olha em volta. Ainda está na sala de recuperação. Há uma enfermeira do seu lado. Ele pergunta se foi tudo bem.

– Tudo perfeito - diz a enfermeira, sorrindo.

– Eu estava com medo desta operação...

– Por quê? Não havia risco nenhum.

– Comigo, sempre há risco. Minha vida tem sido uma série de enganos... E conta que os enganos começaram com seu nascimento.

Houve uma troca de bebês no berçário e ele foi criado até os dez anos por um casal de orientais, que nunca entenderam o fato de terem um filho claro com olhos redondos. Descoberto o erro, ele fora viver com seus verdadeiros pais. Ou com sua verdadeira mãe, pois o pai abandonara a mulher depois que esta não soubera explicar o nascimento de um bebê chinês.

– E o meu nome? Outro engano.

– Seu nome não é Lírio?

– Era para ser Lauro. Se enganaram no cartório e... Os enganos se sucediam.

Na escola, vivia recebendo castigo pelo que não fazia. Fizera o vestibular com sucesso, mas não conseguira entrar na universidade. O computador se enganara, seu nome não apareceu na lista.

– Há anos que a minha conta do telefone vem com cifras incríveis. No mês passado tive que pagar mais de R\$ 3 mil.

– O senhor não faz chamadas interurbanas?

– Eu não tenho telefone!

Conhecera sua mulher por engano. Ela o confundira com outro. Não foram felizes.

– Por quê?

– Ela me enganava.

Fora preso por engano. Várias vezes. Recebia intimações para pagar dívidas que não fazia. Até tivera uma breve, louca alegria, quando ouvira o médico dizer: - O senhor está desenganado. Mas também fora um engano do médico. Não era tão grave assim. Uma simples apendicite.

– Se você diz que a operação foi bem...

A enfermeira parou de sorrir.

– Apendicite? - perguntou, hesitante.

– É. A operação era para tirar o apêndice.

– Não era para trocar de sexo?

Luís Fernando Veríssimo

QUESTÃO 01

O texto “O homem trocado”, de Luís Fernando Veríssimo, é um(a):

(A) romance.

(B) crônica.

(C) novela.

(D) fábula.

(E) dissertação.

QUESTÃO 02

Considere o trecho “O senhor está desenganado.”. A palavra “desenganado”, neste caso, especificamente, se refere:

(A) ao diagnóstico médico de previsão de morte recebido pelo personagem principal.

(B) ao fato de que o personagem principal não estava enganado.

(C) ao engano do médico.

(D) aos enganos que foram desfeitos.

(E) à cirurgia de apendicite.

QUESTÃO 03

Considerando o texto, assinale a alternativa correta.

(A) O verdadeiro pai do protagonista era chinês.

(B) O protagonista não tinha apendicite.

(C) A cirurgia de retirada do apêndice do protagonista foi bem-sucedida.

(D) O verdadeiro pai do protagonista acreditava ter sido traído.

(E) A apendicite do protagonista era muito mais grave do que o médico lhe disse.

QUESTÃO 04

As desinências dos verbos “conhecera”, “enganara” e “fora” correspondem ao tempo:

(A) pretérito mais-que-perfeito.

(B) pretérito perfeito.

(C) pretérito imperfeito.

(D) futuro do pretérito.

(E) futuro do presente.

QUESTÃO 05

Considere os excertos:

I. Se enganaram no cartório e...

II. Os enganos se sucediam.

III. Se você diz que a operação foi bem...

A palavra "se" em cada uma das sentenças corresponde a:

(A) I. pronome reflexivo; II. partícula expletiva; III. conjunção condicional.

(B) I. pronome reflexivo; II. partícula integrante de verbo pronominal; III. conjunção condicional.

(C) I. conjunção integrante; II. pronome reflexivo; III. conjunção condicional.

(D) I. conjunção condicional; II. partícula integrante de verbo pronominal; III. conjunção integrante.

(E) I. pronome reflexivo; II. partícula expletiva; III. conjunção integrante.

QUESTÃO 06

Considere o excerto "Há anos que a minha conta do telefone vem com cifras incríveis." Em relação à classe gramatical, as palavras "há", "a", "conta", "com" e "incríveis" são, respectivamente:

(A) verbo; artigo; adjetivo; conjunção; adjetivo.

(B) verbo; artigo; substantivo; preposição; adjetivo.

(C) advérbio; artigo; substantivo; preposição; adjetivo.

(D) verbo; pronome; substantivo; conjunção; substantivo.

(E) advérbio; pronome; adjetivo; preposição; adjetivo.

QUESTÃO 07

Considere as sentenças:

I. Eu não tenho telefone!

II. Recebia intimações para pagar dívidas que não fazia.

III. Não foram felizes.

Em relação à transitividade, os verbos "tenho", "recebia" e "foram" são, respectivamente:

(A) transitivo direto, transitivo direto, verbo de ligação.

(B) transitivo direto, transitivo indireto, verbo de ligação.

(C) transitivo indireto, transitivo direto, transitivo indireto.

(D) transitivo indireto, transitivo indireto, verbo de ligação.

(E) verbo de ligação, transitivo direto, verbo de ligação.

QUESTÃO 08

Assinale a alternativa que apresenta a sentença pontuada corretamente.

(A) Ficou observando a rua porém não viu ninguém.

(B) Ela não foi ao colégio, mas, foi à festa.

(C) O rapaz era alto, bonito, charmoso, e ainda era educado.

(D) O amor era muito muito grande.

(E) Alfredo, ou Álvaro era o nome do filho dela.

QUESTÃO 09

Assinale a alternativa que apresenta todas as palavras acentuadas corretamente.

(A) inventário, atlética, atéia, crêem.

(B) linguística, júri, rubi, mocreia.

(C) sêmola, pêra, pelo, rubrica.

(D) cajuína, heróico, âmago, nematóide.

(E) xampú, astacídeo, marajá, humanoide.

QUESTÃO 10

Considere as sentenças:

I. Li um texto sobre escoliose nesta manhã.

II. Recriou-se a obra de forma contemporânea.

III. Faz sol hoje.

Verifica-se sujeito inexistente:

(A) nas sentenças I e II.

(B) nas sentenças I e III.

(C) nas sentenças II e III.

(D) na sentença II.

(E) na sentença III.

MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO**QUESTÃO 11**

A razão entre o mínimo múltiplo comum e o máximo divisor comum dos números 14, 24 e 54 é igual a:

(A) 108.

(B) 162.

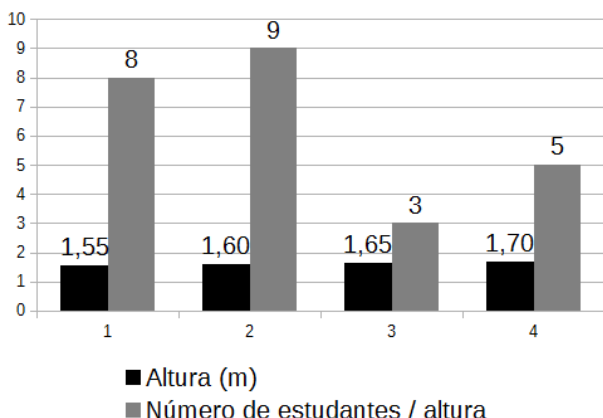
(C) 320.

(D) 544.

(E) 756.

QUESTÃO 12

O gráfico a seguir ilustra 04 grupos de estudantes separados de acordo com suas alturas.



Logo, com base no gráfico apresentado, é correto afirmar que a média simples das alturas de todos os estudantes juntos é igual a:

- (A) 1,60 m.
- (B) 1,61 m.
- (C) 1,62 m.
- (D) 1,63 m.
- (E) 1,64 m.

QUESTÃO 13

Considere a seguinte sequência numérica:

$$-22, -88, -352, \dots$$

É correto afirmar que o quinto termo da sequência anterior é:

- (A) - 1408.
- (B) - 2240.
- (C) - 3444.
- (D) - 5632.
- (E) - 6120.

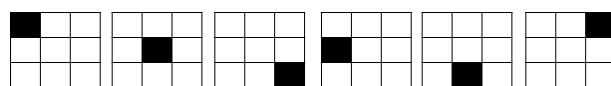
QUESTÃO 14

Um prisma regular, cuja base é um triângulo equilátero, apresenta um volume total de 3252 cm³ e uma altura de 12 cm. Logo, sabendo que a altura do triângulo equilátero é igual $\frac{1}{3}$ da altura do prisma, pode-se afirmar que cada lado do triângulo mede:

- (A) 108,50 cm.
- (B) 116,80 cm.
- (C) 125,30 cm.
- (D) 135,50 cm.
- (E) 140,30 cm.

QUESTÃO 15

Considere a seguinte sequência de figuras:



Pode-se afirmar que a 7ª figura da sequência seria:

- (A)
- (B)
- (C)
- (D)
- (E)

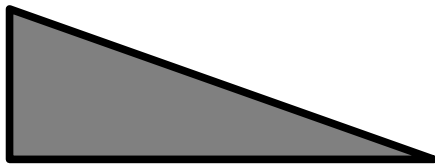
QUESTÃO 16

A razão entre dois ângulos complementares entre si é igual a 2,60. Logo, pode-se afirmar que um destes ângulos é igual a:

- (A) 30°.
- (B) 35°.
- (C) 45°.
- (D) 50°.
- (E) 65°.

QUESTÃO 17

A imagem a seguir ilustra um triângulo retângulo cujos dois lados maiores medem respectivamente 17 cm e 15 cm.

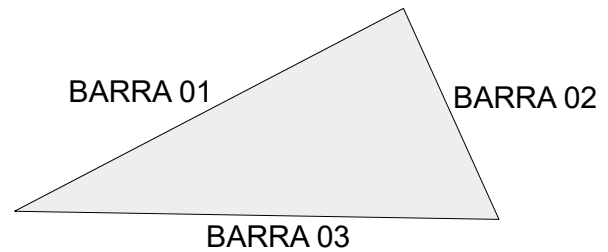


É correto afirmar que o lado menor do triângulo é igual a:

- (A) 10,0 cm.
- (B) 9,5 cm.
- (C) 8,5 cm.
- (D) 8,0 cm.
- (E) 7,5 cm.

QUESTÃO 18

Deseja-se construir um triângulo encostando-se as extremidades de 03 barras metálicas entre si, conforme ilustrado da figura a seguir.



Sabendo que uma das barras mede 2,50 m e outra barra mede 3,20 m, qual das alternativas a seguir apresenta um tamanho para a terceira e última barra, de forma que seja possível construir um triângulo.

- (A) 2,85 m.
- (B) 4,40 m.
- (C) 5,00 m.
- (D) 5,70 m.
- (E) 5,80 m.

QUESTÃO 19

O triplo do cubo de um número X é igual a 6/7 do quadrado do número X. Logo o valor de X é:

- (A) 1/7.
- (B) 2/7.
- (C) 21/2.
- (D) 7/6.
- (E) 6/7.

QUESTÃO 20

Considere as seguintes afirmações:

I - Todo o cachorro é um animal voador.
II - Nem todo animal voador é da cor marrom.
Tomando as duas afirmações anteriores como verdadeiras, é correto AFIRMAR que:

- (A) Existem cachorros da cor marrom.
- (B) Existem animais voadores da cor branca.
- (C) Todo o cachorro não é da cor marrom.
- (D) Podem existir cachorros da cor marrom.
- (E) Cachorros não voam.

NOÇÕES DE INFORMÁTICA**QUESTÃO 21**

O PowerPoint é um software de apresentação desenvolvido pela Microsoft. O objetivo principal do PowerPoint é ajudar os usuários a transmitir informações e ideias de forma visualmente atraente e impactante. Dentre as inúmeras funções do PowerPoint, o usuário pode:

- () Criar apresentações do zero ou usar um modelo.
 - () Adicionar texto, imagens, arte e vídeos.
 - () Adicionar transições, animações e movimento cinematográfico.
- (A) V, F, V.
 - (B) F, F, V.
 - (C) V, V, F.
 - (D) F, F, F.
 - (E) V, V, V.

QUESTÃO 22

Analise o trecho a seguir e assinale a alternativa que o define corretamente:

“É uma área de trabalho organizada em colunas e linhas, onde os usuários podem inserir, manipular e analisar dados de forma estruturada, tratando-se de uma parte fundamental do Microsoft Excel”

- (A) Barra de pesquisa.
- (B) Área de transferência.
- (C) Planilha.
- (D) Calculadora.
- (E) Subpasta.

QUESTÃO 23

No MS-Word 2016 há diversos tipos de atalhos que ajudam na formatação, edição e alteração do texto. Neste sentido, assinale a alternativa que indique corretamente quais teclas que devem ser utilizadas como forma de atalho para imprimir o documento.

- (A) CTRL + C.
- (B) CTRL + P.
- (C) CTRL + V.
- (D) CTRL + X.
- (E) CTRL + I.

QUESTÃO 24

Um site de busca é uma plataforma online que permite aos usuários encontrar informações, páginas da web, imagens, vídeos e outros tipos de conteúdo na internet. Também é conhecido como mecanismo de busca ou motor de busca. Neste sentido, são exemplos de sites de busca, exceto.

- (A) Office.
- (B) Google.
- (C) DuckDuckGo.
- (D) Yahoo.
- (E) Microsoft Bing.

QUESTÃO 25

Um correio eletrônico, também conhecido como e-mail, é um sistema de comunicação eletrônica que permite o envio, recebimento e armazenamento de mensagens digitais entre usuários conectados à internet. É uma das formas mais populares e eficientes de comunicação utilizadas atualmente. Neste sentido, são exemplos de aplicativos de envio de e-mails:

- (A) Google e Edge.
- (B) Mozilla Firefox e Explorer.
- (C) Safari e Yahoo.
- (D) Gmail e Outlook.
- (E) Gmail e Opera.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**QUESTÃO 26**

As proteínas são moléculas orgânicas formadas a partir da ligação peptídica entre os aminoácidos. Os aminoácidos são nutricionalmente classificados como aminoácidos essenciais, aminoácidos condicionalmente essenciais e aminoácidos não essenciais. Assinale a alternativa correspondente aos aminoácidos essenciais:

- (A) Fenilalanina, metionina, valina, leucina, isoleucina, triptofano, alanina e lisina.
- (B) Fenilalanina, triptofano, valina, leucina, isoleucina, metionina, treonina e lisina.
- (C) Triptofano, fenilalanina, leucina, isoleucina, metionina, valina, treonina, asparagina e lisina.
- (D) Triptofano, fenilalanina, prolina, valina, leucina, isoleucina, metionina, alanina e lisina.
- (E) Triptofano, prolina, valina, leucina, isoleucina, metionina, alanina e lisina.

QUESTÃO 27

Em relação ao processo de digestão de carboidratos, assinale a alternativa correta:

- (A) Durante a digestão dos alimentos, os componentes da matriz alimentar sofrem na boca o impacto mecânico da mastigação e simultaneamente são misturados com a secreção salivar, que contém α -amilase salivar enzima responsável pelo início da hidrólise das moléculas de amido.
- (B) Durante a digestão dos alimentos, os componentes da matriz alimentar sofrem na boca o impacto mecânico da mastigação e simultaneamente são misturados com a secreção salivar, que contém α -amilase pancreática, enzima responsável pelo início da hidrólise das moléculas de amido.
- (C) Durante a digestão dos alimentos, os componentes da matriz alimentar sofrem na boca o impacto mecânico da mastigação e simultaneamente são misturados com a secreção salivar, que contém α -amilase salivar, enzima responsável pelo início da hidrólise das ligações peptídicas.
- (D) Durante a digestão dos alimentos, os componentes da matriz alimentar sofrem na boca o impacto mecânico da mastigação e simultaneamente são misturados com a secreção salivar, que contém α -amilase gástrica, enzima responsável pelo início da hidrólise das ligações peptídicas.
- (E) Durante a digestão dos alimentos, os componentes da matriz alimentar sofrem na boca o impacto mecânico da mastigação e simultaneamente são misturados com a secreção salivar, que contém α -lipase gástrica, enzima responsável pelo início da hidrólise das ligações peptídicas.

QUESTÃO 28

A doença celíaca, ou enteropatia sensível ao glúten, é caracterizada pela combinação de quais fatores?

- (A) Suscetibilidade genética, exposição ao glúten, fator ambiental desencadeante e resposta autoimune.
 - (B) Resposta autoimune, exposição ao glúten, exposição a lactose e suscetibilidade genética.
 - (C) Suscetibilidade genética, exposição ao glúten, presença de diabetes mellitus tipo 1, fator ambiental desencadeante e resposta autoimune.
 - (D) Resposta autoimune, exposição ao glúten, exposição a frutose e suscetibilidade genética.
 - (E) Suscetibilidade genética, exposição ao glúten, fator ambiental desencadeante e obesidade.
-

QUESTÃO 29

A metformina é um medicamento oral que apresenta grande eficácia e segurança de longo prazo, é comumente utilizada para a redução da glicemia de pacientes em tratamento de diabetes tipo 2. Porém, a mesma pode afetar alguns processos de absorção intestinal e eficácia do fator intrínseco. Diante dessas informações, qual nutriente pode ter sua biodisponibilidade afetada na presença deste medicamento?

- (A) Vitamina D.
 - (B) Vitamina E.
 - (C) Álcool.
 - (D) Vitamina B12.
 - (E) Lipídeos.
-

QUESTÃO 30

Mulher de 32 anos, sem doenças diagnosticadas, com diagnóstico nutricional de sobrepeso. A mesma encontra-se em período de lactação, com amamentação exclusiva para sua bebê de 3 meses. Ela procura o serviço de atendimento nutricional individualizado. Qual seria a conduta nutricional mais apropriada?

- (A) Restrição calórica de 100 kcal/dia, redução de alimentos ricos em gorduras saturadas e carboidratos simples, aumento do consumo de alimentos ricos em cálcio, vitamina D, vitamina A, vitamina C e ômega 3.
 - (B) Aumento calórico de 500 kcal/dia, redução de alimentos ricos em gorduras polinsaturadas e carboidratos simples, aumento do consumo de alimentos ricos em cálcio, vitamina D, vitamina A, vitamina C e ômega 3.
 - (C) Restrição calórica de 500 kcal/dia, redução de alimentos ricos em gorduras saturadas e carboidratos simples, aumento do consumo de alimentos ricos em cálcio, vitamina D, vitamina A, vitamina C e ômega 3.
 - (D) Aumento calórico de 100 kcal/dia, aumento de alimentos ricos em gorduras saturadas e carboidratos simples, redução do consumo de alimentos ricos em cálcio, vitamina D, vitamina A, vitamina C e ômega 3.
 - (E) Restrição calórica de 1000 kcal/dia, aumento de alimentos ricos em gorduras saturadas e carboidratos simples, aumento do consumo de alimentos ricos em cálcio, vitamina D, vitamina A, vitamina C e ômega 6.
-

QUESTÃO 31

Quais macronutrientes devem ser considerados no cálculo energético de calorias de uma dieta?

- (A) Carboidratos, água e fibras;
 - (B) Lipídeos, proteínas e lactose;
 - (C) Proteínas, fibras e carboidratos;
 - (D) Carboidratos, proteínas e lipídeos;
 - (E) Lipídeos, fibras e lactose.
-

QUESTÃO 32

O gasto energético total (GET) diário de uma pessoa é composto por três constituintes principais. Quais são eles?

- (A) Gasto energético basal (GEB), efeito térmico do alimento (ETA) e Taxa Metabólica Basal (TMB).
 - (B) Efeito térmico do alimento (ETA), termogênese por atividade (TA) e o fator atividade (FA).
 - (C) Equivalente Metabólico de Tarefa (MET), fator atividade (FA) e valor calórico total (VET).
 - (D) Termogênese por atividade (TA), gasto energético basal (GEB) e efeito térmico do alimento (ETA).
 - (E) Valor calórico total (VET), gasto energético basal (GEB) e equivalente Metabólico de Tarefa (MET).
-

QUESTÃO 33

A triagem nutricional é um procedimento comumente utilizado em hospitais pela equipe multiprofissional a fim de identificar pacientes que se beneficiaram da avaliação nutricional. Com que frequência ela deve ser realizada em pacientes hospitalizados?

- (A) Somente no momento de internação do paciente.
 - (B) Anterior ao momento de alta do paciente.
 - (C) Na admissão do paciente dentro do hospital.
 - (D) Somente no momento de alta do paciente.
 - (E) Na admissão e regularmente durante a internação.
-

QUESTÃO 34

Qual é o valor do Índice de Massa Corporal para classificação de estado nutricional de desnutrição para idosos?

- (A) $< 18,5 \text{ kg/m}^2$.
 - (B) $< 20,0 \text{ kg/m}^2$.
 - (C) $< 20,8 \text{ kg/m}^2$.
 - (D) $< 22,0 \text{ kg/m}^2$.
 - (E) $< 24,0 \text{ kg/m}^2$.
-

QUESTÃO 35

“ [...] É inerente a todas as pessoas ter acesso regular, permanente e irrestrito a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garantam uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva [...]”. Ao que corresponde essa definição?

- (A) SAN - Segurança Alimentar e Nutricional.
 - (B) LOSAN - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional.
 - (C) DHAA - Direito Humano à Alimentação Adequada.
 - (D) SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.
 - (E) PNAN - Política Nacional de Alimentação e Nutrição.
-

QUESTÃO 36

A PNAN, Política Nacional de Alimentação e Nutrição visa melhoria das condições de alimentação da população. A mesma deve promover uma convergência com os Planos de Saúde e Segurança Alimentar e Nutricional. Quem são os responsáveis pela promoção e implementação dessa política por meio de viabilização de parcerias e articulações interindustriais?

- (A) Ministério da Saúde, Ministério da Educação e líderes das comunidades.
- (B) Gestores do SUS, nas esferas federal, estadual, distrital e municipal.
- (C) Gestores do Programa Nacional de Alimentação Escolar e comunidade local.
- (D) Ministério da Saúde, gestores do SUS na esfera municipal e líderes das comunidades.
- (E) Ministério da Economia, gestores de esferas municipais e distrital.

QUESTÃO 37

Quais as principais recomendações dietéticas para o tratamento não medicamentoso das dislipidemias?

- (A) Dieta com ácidos graxos trans de até 15%, ácidos graxos saturados de até 10% do valor calórico total para indivíduos saudáveis e menor que 7% do valor calórico total para indivíduos com risco cardiovascular aumentado.
- (B) Dieta com ácidos graxos trans de até 10%, ácidos graxos saturados de até 15% do valor calórico total para indivíduos saudáveis e menor que 10% do valor calórico total para indivíduos com risco cardiovascular aumentado.
- (C) Dieta isenta de ácidos graxos trans, ácidos graxos saturados de até 15% do valor calórico total para indivíduos saudáveis e menor que 10% do valor calórico total para indivíduos com risco cardiovascular aumentado.
- (D) Dieta com ácidos graxos trans de até 3%, ácidos graxos saturados de até 10% do valor calórico total para indivíduos saudáveis e menor que 7% do valor calórico total para indivíduos com risco cardiovascular aumentado.
- (E) Dieta isenta de ácidos graxos trans, ácidos graxos saturados de até 10% do valor calórico total para indivíduos saudáveis e menor que 7% do valor calórico total para indivíduos com risco cardiovascular aumentado.

QUESTÃO 38

Paciente do sexo masculino, 45 anos em tratamento antineoplásico procura por atendimento nutricional ambulatorial, apresenta IMC de 17,8 kg/m², sem presença de inflamação sistêmica. De acordo com as atuais recomendações da Diretriz BRASPEN de Terapia Nutricional no Paciente com câncer, qual deve ser a oferta proteica?

- (A) 1,2 a 1,5g/kg/dia.
- (B) 1,8 a 2,5 g/kg/dia.
- (C) 1,6 a 2,0 g/kg/dia.
- (D) 0,8 a 1,5 g/kg/dia.
- (E) 1,0 a 1,2 g/kg/dia.

QUESTÃO 39

Em um pré-operatório, a terapia nutricional é indicada por um período de sete a 14 dias para o paciente com risco nutricional grave indicado a operações eletivas de médio e grande porte. Quais são os principais marcadores de presença de risco nutricional no paciente?

- (A) Ganho de peso > 10% em 6 meses, IMC <18,5 kg/m², Avaliação Global Subjetiva = C, ou lipídio sérico < 3 mg/dL (sem evidência de disfunção hepática e renal).
- (B) Perda de peso < 6% em 6 meses, IMC <18,5 kg/m², Avaliação Global Subjetiva = C, ou creatinina sérica < 3 mg/dL (sem evidência de disfunção hepática e renal).
- (C) Ganho de peso > 6% em 6 meses, IMC <18,5 kg/m², Avaliação Global Subjetiva = C, ou cianocobalamina sérica < 3 mg/dL (sem evidência de disfunção hepática e renal).
- (D) Perda de peso > 6% em 12 meses, IMC <18,5 kg/m², Avaliação Global Subjetiva = C, ou albumina sérica < 3 mg/dL (sem evidência de disfunção hepática e renal).
- (E) Perda de peso > 10% em 6 meses, IMC <18,5 kg/m², Avaliação Global Subjetiva = C, ou albumina sérica < 3 mg/dL (sem evidência de disfunção hepática e renal).

QUESTÃO 40

Na Terapia Nutricional Enteral, existem tipos de sistema de apresentação da dieta. Qual o(s) mais indicado(s)?

- (A) Sistema aberto, pois ele facilita a personalização da dieta do paciente.
- (B) Sistema fechado, pois ele apresenta menor risco de contaminação e desperdício.
- (C) Sistema aberto e fechado, ambos são benéficos, porém o sistema fechado apresenta menor risco de contaminação e desperdício.
- (D) Sistema aberto e fechado, ambos são benéficos, porém o sistema aberto facilita a personalização da dieta do paciente.
- (E) Sistema aberto, pois ele apresenta um menor custo financeiro, portanto se torna mais benéfico.

QUESTÃO 41

Ao que se refere a prescrição e preparo da Terapia de Nutrição Enteral, qual (quais) é (são) a (as) principal (principais) responsabilidade (s) do(a) nutricionista?

- (A) Prescrição dietética e preparação.
- (B) Preparação dietética e prescrição médica.
- (C) Apenas preparação dietética.
- (D) Prescrição dietética e supervisão da preparação.
- (E) Apenas preparação dietética.

QUESTÃO 42

Em março de 2023, a ANVISA publicou a Resolução - RE 1.051/2023 específica para os lotes de maioneses da marca Fugini e Ramy, na qual alega que a medida foi adotada em razão do uso de matéria-prima vencida na fabricação de maionese. De acordo com a RDC 216 de 2004, qual deveria ter sido a conduta adequada da empresa mediante a presença de matéria-prima com prazo de validade vencido?

- (A) Deveriam ser recebidos, armazenados com os demais produtos e no dia de coleta de lixo, descartados.
- (B) A conduta mais adequada deveria ser o não recebimento do produto. Porém, na impossibilidade de devolução poderiam ser utilizados na produção.
- (C) A empresa tem a autorização de utilizar matérias-primas com a data de validade vencida, desde que não ultrapasse 25% da quantidade total.
- (D) O fornecedor deveria realizar a entrega da matéria-prima para sua utilização, mas devolver o valor pago por ela.
- (E) Não deveriam ser recebidos, mas em caso de impossibilidade de devolução imediata, deveriam ser armazenados em local distintos e descartados.

QUESTÃO 43

Na prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, qual deve ser a melhor conduta a ser adotada para alimentos pré-preparados e preparados?

- (A) Devem ser armazenados sob refrigeração ou congelamento, identificados, minimamente, com informações de denominação, data de preparo e prazo de validade.
- (B) Devem ser armazenados sob refrigeração, dispensando-se a identificação de informações como denominação, data de preparo e prazo de validade.
- (C) Devem ser armazenados em temperatura ambiente, identificados, minimamente, com informações de denominação, data de preparo e prazo de validade.
- (D) Devem ser armazenados sob congelamento, dispensando-se a identificação de informações como denominação, data de preparo e prazo de validade.
- (E) Devem ser armazenados sob refrigeração ou congelamento, minimamente, com informações de destino, lote e prazo de validade.

QUESTÃO 44

Os lactários são unidades com áreas restritas onde ocorre o preparo e armazenamento de fórmulas e alimentos infantis. Em relação ao correto armazenamento destes, qual é o tempo e a temperatura recomendada para esse fim?

- (A) Temperatura controlada de até 4°C por até 12 horas para produtos autoclavados e 24 horas para produtos não autoclavados.
- (B) Temperatura controlada de até 12°C por até 12 horas para produtos autoclavados e 24 horas para produtos não autoclavados.
- (C) Temperatura controlada de até 4°C por até 12 horas para produtos não autoclavados e 24 horas para produtos autoclavados.
- (D) Temperatura controlada de até 8°C por até 12 horas para produtos autoclavados e 24 horas para produtos não autoclavados.
- (E) Temperatura controlada de até 8°C por até 12 horas para produtos não autoclavados e 24 horas para produtos autoclavados.

QUESTÃO 45

Quais são os principais itens que devem ser considerados na elaboração de um cardápio dentro de uma unidade de alimentação e nutrição?

- (A) Cultura local da população, quantidade, custos e harmonia.
- (B) Qualidade, preferências dos clientes, matéria-prima e clima.
- (C) Adequação, religiosidade dos clientes, quantidade e custos.
- (D) Quantidade, estrutura da unidade, clima e matéria-prima.
- (E) Harmonia, adequação, quantidade e qualidade

QUESTÃO 46

Em relação às características dos materiais de equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição, qual a melhor alternativa?

- (A) É permitido a utilização de materiais descartáveis, assim como o uso de papelões e bancadas de granito, desde que higienizadas uma vez por semana.
- (B) Se faz necessário a utilização de materiais resistentes ao processo de desinfecção com alvejantes, é permitido uma transmissão de odores em até 25%.
- (C) Os materiais devem ser mantidos no local de conservação, podendo ser higienizados e armazenados na mesma área de preparo dos alimentos.
- (D) Devem ser mantidos adequados ao estado de conservação, serem resistentes à corrosão, não transmitir substâncias tóxicas, odores e sabores.
- (E) É permitido a utilização de materiais que transmitam odores, desde que os mesmos passem por uma desinfecção. O uso de materiais a base de papelão é regulamentado.

QUESTÃO 47

Em relação a terapia nutricional imunomoduladora, muito utilizada por pacientes com diagnóstico nutricional de desnutrição e que serão submetidos a cirurgias de grande porte, quais seriam seus principais benefícios?

- (A) Melhora da função imunológica, favorecendo a evolução clínica.
- (B) Prevenção do desenvolvimento de obesidade e melhor evolução.
- (C) Favorecimento da função imunológica e aceitação oral da dieta.
- (D) Aumento da aceitação oral da dieta e ganho de peso ponderal.
- (E) Piora da evolução clínica e declínio plaquetário.

QUESTÃO 48

No Capítulo IV do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista aprovado pela Resolução Conselho Federal de Nutricionistas Nº 599, de 25 de Fevereiro de 2018 há menção de deveres e direitos do profissional diante os meios de comunicação e informação. De posse dessa informação, qual a alternativa mais adequada?

- (A) É dever do nutricionista utilizar o valor de seus honorários, promoções e sorteios de procedimentos ou serviços como forma de publicidade e propaganda para si ou para seu local de trabalho.
- (B) É vedado ao nutricionista, mesmo com autorização concedida por escrito, divulgar imagem corporal de si ou de terceiros, atribuindo resultados a produtos, equipamentos, técnicas, protocolos, pois podem não apresentar o mesmo resultado para todos e oferecer risco à saúde.
- (C) É vedado ao nutricionista divulgar sua qualificação profissional, técnicas, métodos, protocolos, diretrizes, benefícios de uma alimentação para indivíduos ou coletividades saudáveis ou em situações de agravos à saúde, bem como dados de pesquisa fruto do seu trabalho, desde que autorizado por escrito pelos pesquisados, respeitando o pudor, a privacidade e a intimidade própria e de terceiros.
- (D) É direito do nutricionista utilizar os meios de comunicação e informação, pautado nos princípios fundamentais para divulgar a imagem corporal de si ou de terceiros, assumindo integral responsabilidade pelas informações emitidas.
- (E) É dever do nutricionista, na divulgação de informações ao público, utilizar estratégias que possam gerar concorrência desleal ou prejuízos à população, tais como promover suas atividades profissionais com mensagens enganosas ou sensacionalistas e alegar exclusividade ou garantia dos resultados de produtos, serviços ou métodos terapêuticos.

QUESTÃO 49

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é embasada em alguns princípios, dentre eles o princípio da valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas. Qual das ações abaixo contempla de melhor forma esse princípio?

- (A) Uma oficina com a temática de grupos alimentares, demonstrando que os alimentos são divididos em grupos e que todos devem ser consumidos de acordo com suas porções.
- (B) Uma oficina com a temática de alimentos in natura e/ou minimamente processados, processados e ultraprocessados e a fim de mostrar a nova classificação dos alimentos.
- (C) Uma oficina com temática de alimentos afetivos, sensoriais e sociais, remetendo a ideia de que alimentação não diz respeito somente ao que se come.
- (D) Uma oficina com a temática de alimentos ricos em vitaminas e minerais a fim de demonstrar as diferentes fontes alimentares e papel desses dentro de um contexto de alimentação saudável.
- (E) Uma oficina com a temática de prevenção do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis associando a alimentação saudável com prática regular de atividade física.

QUESTÃO 50

O SUS, Sistema Único de Saúde, visa atender a todas as pessoas e todas as suas necessidades em conjunto, incluindo a promoção de saúde, prevenção de doenças, tratamento e reabilitação. Ainda, é necessário haver articulação entre a saúde e políticas públicas, assegurando uma ação intersetorial entre diferentes áreas que tenham repercussão na saúde e qualidade de vida dos indivíduos. As afirmações acima são referentes a qual princípio do SUS?

- (A) Universalidade.
- (B) Integralidade.
- (C) Equidade.
- (D) Regionalização e hierarquização.
- (E) Participação popular.