

CONCURSO PÚBLICO
22/10 TARDE SURUBIM: NÍVEL SUPERIOR



NUTRICIONISTA

100 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.
-

QUESTÕES DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS (de 1 a 70)

Julgue os itens que se seguem.

01. Alimentos enlatados são normalmente deficientes em nutrientes. Em essência, os hábitos alimentares modernos tornam comuns as deficiências nutricionais no organismo. Ao mesmo tempo, o estilo de vida atual (poluentes no ambiente e na alimentação, altos níveis de estresse, presença de radiações eletrônicas e magnéticas, fumaça de cigarros, uso de antibióticos, de álcool em excesso e de medicamentos que bloqueiam as funções de muitos nutrientes) podem aumentar a necessidade de nutrientes muito além das recomendações mínimas normalmente estabelecidas para evitar doenças.
02. A armazenagem horizontal permite que os gestores organizem o espaço de uma forma mais eficaz e estratégica. Assim, a estocagem vertical é mais eficiente do que a estocagem horizontal.
03. A vitamina E é um nutriente solúvel em gordura que atua como um potente antioxidante, estimulando os radicais livres que ampliam a capacidade metabólica do corpo humano.
04. A insulina processa a glicose no sangue, controlando o uso, a distribuição e o armazenamento de energia.
05. Superfícies de contato direto com alimentos, como tábuas de corte e utensílios, devem ser higienizadas apenas com água quente para evitar a contaminação química.
06. O metabolismo é o conjunto das reações químicas que ocorrem num organismo vivo com o objetivo de promover a satisfação de necessidades estruturais e energéticas. É correto dizer que a taxa metabólica é influenciada por fatores como idade, sexo, composição corporal e atividade física.
07. Os idosos possuem características específicas desta fase da vida, o que não é diferente em relação à alimentação. Dito isso, é correto afirmar que a necessidade energética dos indivíduos diminui na terceira idade.
08. As características organolépticas dos alimentos são percebidas pelos sentidos humanos, como paladar, olfato, visão e tato. Esses sentidos trabalham juntos para criar a experiência sensorial de sabor, aroma, cor, textura e temperatura dos alimentos. Portanto, é importante considerar todas essas características ao avaliar as propriedades organolépticas de um alimento.
09. A desnutrição energético-proteica (DPC) é um déficit energético decorrente de uma deficiência de todos os macronutrientes. Normalmente abrange deficiência de muitos micronutrientes. A desnutrição energético-proteica pode ser súbita e total (inanição), ou gradual.
10. A biodisponibilidade de nutrientes é a mesma para todos os indivíduos.
11. A alimentação desempenha um papel fundamental no tratamento e prevenção de enfermidades. Isso ocorre porque uma dieta adequada fornece os nutrientes necessários para fortalecer o sistema imunológico e promover a recuperação do organismo.
12. A desnutrição proteico-calórica pode resultar em comprometimento permanente, ao afetar o crescimento e desenvolvimento intelectual do indivíduo, bem como em privação de energia e nutrientes necessários para o aprendizado e interação com o ambiente.
13. O fígado recebe e transforma os açúcares simples em galactose. Na corrente sanguínea, a galactose é transportada para todas as células do corpo, onde é oxidada (queimada) nas mitocôndrias (pequenas estruturas no interior das células, que atuam como usinas de energia).
14. As agências de vigilância sanitária têm autoridade para emitir multas imediatamente após uma inspeção, sem a necessidade de evidências claras de violações das normas.
15. Os estudos transversais são uma forma eficaz de estabelecer relação de causa e efeito entre uma exposição e uma doença. Os estudos transversais possuem algumas limitações, como, por exemplo, a de acompanhar a mesma população ao longo do tempo.

16. Os níveis de glicose e insulina no sangue variam de acordo com o tipo de carboidrato ingerido. Uma das importantes funções das glândulas adrenais é manter equilibrado o nível sanguíneo de glicose. Nosso organismo tende a manter esse nível dentro de uma faixa relativamente estreita, normalmente entre 165mg e 210mg de glicose por centímetro cúbico de sangue.
17. A escolha entre fórmulas infantis e enterais deve ser feita com base na preferência pessoal, uma vez que ambas são igualmente eficazes em atender às necessidades nutricionais.
18. A desnutrição na infância pode ser reversível com uma alimentação adequada, balanceada e rica em nutrientes.
19. A avaliação nutricional é um processo que envolve a análise de diversos aspectos relacionados à alimentação e ao estado de saúde de um indivíduo. Essa avaliação é utilizada para identificar possíveis carências nutricionais, excessos ou desequilíbrios na dieta, bem como para monitorar o progresso de tratamentos nutricionais.
20. A epidemiologia das doenças nutricionais trata apenas de doenças relacionadas à falta de nutrientes.
21. A digestão dos alimentos e a absorção dos nutrientes no trato gastrointestinal são sensíveis às condições ambientais e emocionais. Alimentar-se em condições de nervosismo, ansiedade, cansaço ou preocupação afeta os movimentos do estômago e pode levar a distúrbios gastrointestinais. Numa pessoa sob estresse físico-emocional, as secreções digestivas são reduzidas, comprometendo uma eficiente absorção dos nutrientes.
22. A dieta de valor calórico muito baixo deve ser acompanhada de um nutricionista, pois oferece risco de vida. Assim, crianças com baixo peso devem, por exemplo, consumir uma dieta rica em alimentos calóricos para ganhar peso rapidamente.
23. A recepção na área da nutrição é responsável por encaminhar o paciente, caso nele sejam detectados problemas de saúde graves.
24. A dieta low carb é um estilo de alimentação no qual se diminui a ingestão de alimentos ricos em carboidratos. Assim, as Dietas low carb são ideais para todos que desejam emagrecer.
25. Os açúcares simples, provenientes da decomposição dos carboidratos no trato gastrointestinal, são absorvidos no sangue através das paredes intestinais. A maior parte deles vai para a veia porta, o grande vaso sanguíneo que conduz os nutrientes ao fígado.
26. Os exercícios físicos aumentam o dispêndio de energia calórica e, ao mesmo tempo, ajudam a queimar a gordura corporal e a desenvolver massa muscular magra. Sem exercícios, a gordura corporal gradualmente substitui a sua massa muscular.
27. No corpo humano, parte dos triglicerídeos são incorporados em lipoproteínas do plasma sanguíneo, conhecidas como quilomícrons; e em lipoproteínas de baixíssima densidade, conhecidas pela sigla VLDL (Very Low Density Lipoproteins).
28. Cozinhar alimentos a altas temperaturas é suficiente para eliminar todos os patógenos, tornando-os seguros para o consumo.
29. Utilizar prateleiras em uma área de estocagem é um método eficaz para otimizar o aproveitamento do espaço.
30. A diluição inadequada de desinfetantes pode levar à ineficácia na eliminação de microrganismos patogênicos.
31. A carne vermelha é uma das principais fontes de ferro na alimentação humana.
32. De acordo com a RESOLUÇÃO CFN Nº 656/2020, é uma prática da rotina do nutricionista diagnosticar doenças e prescrever medicamentos.
33. O consumo excessivo de açúcares simples e de carboidratos refinados pode levar à diminuição da produção de anticorpos na corrente sanguínea e à destruição da capacidade das células brancas do sangue de matar os germes invasores, por até cinco horas após a ingestão.
34. A estrutura espacial da galactose é similar à da glicose, com a exceção de que o grupo hidroxila do primeiro átomo de carbono, contado no sentido horário a partir do átomo de oxigênio do anel hexagonal, encontra-se orientado espacialmente em paralelo ao da glicose.
35. O fósforo participa praticamente em quase todas as reações bioquímicas do nosso corpo. Está envolvido no metabolismo de carboidratos, de proteínas e de gorduras, na produção de energia, na formação das moléculas de alta energia de trifosfato de adenosina (ATP) e na estimulação das contrações musculares, exceto as do músculo cardíaco.
36. A má alimentação e a obesidade são uns dos principais fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Sendo assim, um dos pilares mais importantes do tratamento está em um plano alimentar saudável e adequado para o paciente com diabetes tipo 2.
37. O uso de embalagens a vácuo é um método eficaz de conservação de alimentos, pois cria um ambiente desfavorável para o crescimento de microrganismos e protege o alimento de contato com o oxigênio.
38. A padronização da dieta hospitalar garante que todos os pacientes recebam a mesma alimentação, independentemente de suas necessidades específicas.
39. O trigo é rico em amilopectina, um tipo de amido (ou polímero de glicose) que aumenta drasticamente os níveis sanguíneos de glicose, após a sua ingestão. O trigo provoca uma produção excessiva de insulina, inibe o metabolismo das gorduras e promove o acúmulo de gordura corporal.
40. A administração de suplementos nutricionais é uma estratégia eficaz para melhorar a ingestão calórica em pacientes com câncer em estágio avançado.
41. As fibras estão presentes em muitos carboidratos complexos naturais não refinados e podem ser solúveis em água ou insolúveis. São constituídas de polissacarídeos como a celulose (algodão, papel), resinas, pectinas e mucilagens, e praticamente não são digeridas e não fornecem energia. As fibras alimentares, entretanto, exercem um papel importante para a saúde do trato gastrointestinal.
42. As anemias podem ser causadas por deficiência de vários nutrientes, como ferro, zinco, vitamina B12 e proteínas. Porém, a anemia causada por deficiência de ferro, denominada anemia ferropriva, é muito mais comum que as demais.

43. O PSF é um programa que visa a promover a saúde e prevenir doenças através do atendimento básico de saúde nas comunidades.
44. Todo o ferro no corpo está combinado com proteínas, em duas formas principais. Uma delas é funcional, como a hemoglobina, mioglobina e enzimas, e a outra é de transporte e armazenamento, como transferrina, ferritina e oxidodona.
45. A grande maioria dos monossacarídeos naturais contém cinco ou seis átomos de carbono na sua cadeia molecular e são denominados pentoses ou hexoses. Os três monossacarídeos de interesse nutricional e mais comuns na dieta humana são: a glicose (ou açúcar do sangue); a frutose (encontrada em frutas); e a galactose (liberada durante a digestão do leite).
46. É verdadeira a afirmativa que o objetivo principal do NASF é realizar o atendimento direto aos usuários do SUS.
47. A absorção de ferro não-heme, encontrado em alimentos de origem vegetal, é aumentada pela presença de vitamina C na mesma refeição.
48. O prazo de validade dos alimentos é uma indicação única e imutável de sua qualidade e segurança.
49. A vitamina A pré-formada é encontrada nos tecidos de animais, onde ela foi metabolizada a partir de alimentos que contêm carotenos, ingeridos pelos animais. O óleo de fígado de peixes constitui uma das melhores fontes de vitamina A pré-formada, sendo encontrada também em todas as carnes, leite, manteiga, queijos e ovos.
50. A desidratação é um método de conservação de alimentos eficaz, pois favorece a proliferação de microrganismos e a perda de nutrientes.
51. A vigilância nutricional é uma atividade que abrange a avaliação do estado nutricional individual, e também considera fatores contextuais e determinantes da nutrição.
52. O magnésio é essencial para quem sofre de diabetes Tipo II ou de resistência à insulina, pois o metabolismo da glicose no organismo está estreitamente ligado a esse mineral. Ele pode estabilizar a constante elevação e queda de glicose no sangue, associadas às crises de hiperglicemia.
53. A vitamina D, em sua forma ativa no organismo, atua como um hormônio e sua função primordial é promover a desmineralização dos ossos.
54. Uma pessoa adulta necessita ingerir pelo menos 5.000UI de vitamina A diariamente, mas essa quantidade pode não ser suficiente para muitas pessoas. Pessoas que fumam, que possuem diabetes, que consomem alimentos refinados ou com infecções, necessitam de doses maiores.
55. Lavar frutas e vegetais com detergente ou sabão é uma prática segura para eliminar resíduos de pesticidas.
56. A overdose de vitamina A pode causar sérios problemas e, se níveis tóxicos forem detectados, é aconselhável descontinuar a ingestão de vitamina A. Pessoas com problemas renais, por exemplo, correm o risco de ficar com altos níveis de cálcio no sangue, devido à reabsorção no sangue do cálcio do trato digestivo, além de ficarem susceptíveis a doenças ósseas.
57. É correto afirmar que a nutrição enteral é recomendada apenas para pacientes em estado de desnutrição grave.
58. A Rede de Bancos de Leite Humano (rBLH-BR) é uma ação estratégica de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno. A gestão do estoque do banco de leite humano é uma atividade essencial para garantir a disponibilidade do leite em quantidade suficiente para atender às demandas dos bebês.
59. A dietoterapia desempenha um papel fundamental no tratamento de doenças autoimunes, como a doença de Crohn e a artrite reumatoide.
60. Os triglicerídeos têm sido usados como um dos prognosticadores de riscos de doenças cardíacas. Excesso de gordura armazenada principalmente na região da cintura (gordura intra-abdominal) e níveis altos de triglicerídeos no sangue representam grande risco de problemas cardiovasculares.
61. É verdade que a nutrição adequada desempenha um papel fundamental na saúde pública, influenciando o desenvolvimento, crescimento e prevenindo doenças crônicas. Isso ocorre porque uma dieta equilibrada fornece os nutrientes necessários para o funcionamento adequado do organismo, bem como fortalece o sistema imunológico.
62. A suplementação de vitaminas e minerais durante a gravidez é desnecessária se a alimentação da gestante for equilibrada.
63. Na recepção, o nutricionista utiliza principalmente ferramentas de avaliação física, como medidas antropométricas, para determinar o estado nutricional do paciente.
64. O princípio da integralidade no SUS implica que todos os serviços de saúde devem estar disponíveis em todas as áreas geográficas do país.
65. O consumo excessivo de açúcares simples e de carboidratos refinados deixa o organismo vulnerável a fraquezas e doenças, causando a paralisação ou supressão do sistema imunológico numa variedade de maneiras.
66. É correto afirmar que a suplementação de vitamina C pode prevenir doenças infecciosas.
67. O hiperinsulinismo e a resistência celular à insulina ocasiona excesso de glicose no sangue, causa hipertensão, diabetes, e acelera o envelhecimento.
68. A elaboração dos cardápios deve obedecer às quatro Leis da Alimentação: Lei da Quantidade, Lei da Qualidade, Lei da Harmonia e Lei da Adequação, criadas em 1937, por Pedro Escudero, médico argentino. Nos dias de hoje, esses quatro enunciados ainda são considerados a base de uma alimentação saudável.
69. É falsa a afirmação que, durante a gestação, a mulher necessita de um aumento de aproximadamente 300 calorias por dia.
70. A desnutrição infantil é um problema de saúde grave que ocorre quando o organismo da criança não recebe os nutrientes necessários para seu funcionamento. Normalmente, ela acontece em razão de uma ingestão insuficiente de alimentos ou, ainda, pela ingestão de alimentos pouco nutritivos.

QUESTÕES DE CONHECIMENTOS GERAIS (de 71 a 100)

Julgue os itens que se seguem.

71. O regime jurídico dos servidores públicos é único para todos os entes federativos no Brasil, sendo determinado pela Constituição Federal de 1988, que estabelece a isonomia entre todos os cidadãos (civis e militares) que possuem cargo efetivo há mais de 3 (três) anos.
72. A moda é sempre igual à mediana.
73. Mário investiu R\$ 10.000,00 em uma aplicação que rende juros compostos de 5% ao mês. Assim, é correto afirmar que levará aproximadamente 14,21 meses para que o valor inicial do investimento seja dobrado, ou seja, seja igual ou superior a R\$ 20.000,00.
74. A área de um círculo de raio igual a 5 cm é de aproximadamente 68,54 cm².
75. O volume de uma pirâmide é sempre maior do que o volume de um cubo com a mesma aresta.
76. Um objeto está à venda por R\$ 1.047,00. Seu preço é aumentado em 25%, mas, em seguida, é reduzido em 20%. Portanto, o preço final do objeto será de R\$ 1.047,00.
77. A Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 estabelece que o salário dos servidores públicos deve ser fixado por lei municipal específica, respeitando os princípios de isonomia e da publicidade, sendo redutíveis apenas em função de alguma mudança nos planos de governo vigentes.
78. É vedado ao Poder Executivo do município de Surubim (PE) destinar mais de 25% do seu orçamento para o custeio de despesas com pessoal, tais como o pagamento de salários, encargos ou mesmo com despesas previdenciárias, conforme dispõe o Art. 28 da Lei Municipal nº 482/2023.
79. A Constituição de 1988 estabelece que os servidores públicos têm direito à estabilidade no cargo que ocupam. Tal atributo apenas pode ser conquistado se, ao longo de 3 anos de efetivo vínculo profissional, o servidor comprovar ter utilizado recorrentemente o cargo ou função para obter qualquer favorecimento para si ou para outrem.
80. Organizar, operacionalizar e coordenar a oferta dos serviços para o pleno funcionamento do Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal no âmbito do município de Surubim – PE é uma atribuição de competência da Diretoria do Cadastro Único, conforme dispõe o Art. 82 da Lei Municipal nº 482/2023.
81. Segundo o Código de Conduta Ética do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, o servidor público deve tratar com urbanidade e respeito os colegas de trabalho, superiores hierárquicos e subordinados.
82. O provimento de qualquer cargo de gestão no âmbito do município de Surubim (PE) deve ocorrer exclusivamente mediante a aprovação em concurso público específico para a função, e após o candidato empossado ter demonstrado conhecimentos técnicos compatíveis com as suas atribuições após o 12 (doze) meses de estágio probatório.
83. É permitido ao servidor público divulgar informações de caráter sigiloso, desde que isso não prejudique o interesse público.
84. Os juros compostos representam um regime de capitalização em que os juros são calculados apenas sobre o valor principal.
85. Conforme o Decreto nº 1.171/1994, é dever do servidor público permitir que simpatias ou antipatias de ordem pessoal interfiram negativamente no trato com os usuários dos serviços públicos.
86. São prerrogativas dos servidores alocados na Secretaria de Defesa Social de Surubim (PE): dispor de veículo para realizar fiscalizações em feiras e no comércio local; poder desviar servidor público de outra secretaria para atendimento a interesse particular; e receber o benefício do adicional noturno como parte da sua remuneração.
87. O acento circunflexo em “pôs” (verbo pôr) indica a tonicidade da última sílaba.
88. Na frase “Os alunos estudaram muito para a prova,” “muito” é um adjunto adnominal.
89. Em “anexo”, o X é um dífono, pois representa, na fala, dois fonemas (ks).
90. Na sentença “Não nos referimos a essa situação”, o “A” deveria ter acento grave, para marcar a fusão entre a preposição A e o artigo A.
91. Com o novo acordo ortográfico, palavras iniciadas por MICRO devem ter hífen se o termo seguinte for iniciado por “O”.
92. O substantivo “chuva” é classificado como um substantivo concreto.
93. Nos vocábulos “ímpeto”, “água” e “biquíni”, os acentos gráficos se justificam por serem, respectivamente, proparoxítona, paroxítona terminada em ditongo crescente e paroxítona terminada em “i”.
94. O sufixo “-ção” é frequentemente adicionado a substantivos para formar substantivos nomeiam ação ou resultado, como “construção” e “invenção”.
95. O acento agudo em “índice” é uma consequência da regra de acentuação das proparoxítonas.
96. A ênclise é a colocação pronominal em que o pronome átono vem antes do verbo, como em “Me dê um tempo.”.
97. Uma equação de primeiro grau possui sempre uma única solução.
98. A moda pode ser calculada para dados qualitativos nominais.
99. Levando em consideração a equação de segundo grau: $x^2 + 3x + 2 = 0$ e utilizando o método de Bhaskara para calcular: $\Delta = b^2 - 4ac = 3^2 - 4(1)(2) = 9 - 8 = 1$, é correto afirmar que as raízes da equação são: $x_1 = -1$ e $x_2 = -2$.
100. Uma camisa custa R\$ 80,00 e sofre um aumento de 20%. O novo valor da camisa após o aumento de 20% será R\$ 96,00.

RASCUNHO

PROIBIDO DESTACAR

RASCUNHO