

DOMINGO DE MANHÃ

**GRUPO HOSPITALAR CONCEIÇÃO – GHC
CONCURSO PÚBLICO Nº 02/2023**

NUTRICIONISTA

INSTRUÇÕES

Leia atentamente e cumpra rigorosamente as instruções que seguem, pois elas são parte integrante das provas e das normas que regem esse certame.

1. Atente-se aos avisos contidos no quadro da sala.
2. Seus pertences deverão estar armazenados dentro de embalagem específica fornecida pelo fiscal, permanecendo em sua posse somente caneta esferográfica de ponta grossa, de material transparente, com tinta preferencialmente preta, documento de identificação, lanche e água, se houver. A utilização de qualquer material não permitido em edital é expressamente proibida, acarretando a sua imediata eliminação do certame.
3. Certifique-se de que este caderno:
 - contém 50 (cinquenta) questões;
 - refere-se ao cargo para o qual realizou a inscrição.
4. Cada questão oferece 5 (cinco) alternativas de respostas, representadas pelas letras A, B, C, D e E, sendo apenas 1 (uma) a resposta correta.
5. Será respeitado o tempo para realização da prova conforme previsto em edital, incluindo o preenchimento da grade de respostas.
6. Os três últimos candidatos deverão retirar-se da sala de prova ao mesmo tempo, devendo assinar a Ata de Prova.
7. A responsabilidade referente à interpretação dos conteúdos das questões é exclusiva do candidato.
8. No caderno de prova, você poderá rabiscar, riscar e calcular.
9. Os gabaritos preliminares da prova objetiva serão divulgados na data descrita no Cronograma de Execução desse certame.



V1_08/05/2023 18:28:06



Instrução: As questões de números 01 a 10 referem-se ao texto abaixo. Os destaques ao longo do texto estão citados nas questões.

A vida seria tão mais sossegada se não houvesse o inferno chamado “os outros”

Por Martha Medeiros

01 Muitos idolatram ____ infância; eu, nem tanto. Apesar de ter me divertido bastante, ficava
02 aflita com a impossibilidade ... fazer minhas próprias escolhas (sou do tempo em que criança não
03 piava). Tudo bem. Esperei pacientemente a adolescência para decidir meus primeiros passos e,
04 uma vez instalada na idade adulta, abracei a autonomia plena. Mentira. Concessões são
05 inevitáveis, mas passei a viver de um jeito mais próximo do meu ideal. Desde então, vivo em
06 paz.

07 Mentira de novo. Não basta a liberdade de fazer escolhas para viver em paz, a não ser
08 que se more numa caverna, com vista para um vale desabitado. Integrados ____ sociedade, além
09 de fazermos escolhas, somos afetados pelas escolhas dos outros – ahá.

10 Você educa seus filhos de um jeito, e outra mãe faz o oposto, com resultados
11 aparentemente mais satisfatórios. Enquanto você emenda a faculdade com uma pós-graduação,
12 sua amiga viaja pelo mundo, e não parece muito preocupada com o futuro. E tem aquela mulher-
13 maravilha que, aos 60 anos, bate recorde de revezamento de namorados, enquanto você celebra
14 uma boda atrás da outra com seu príncipe original de fábrica, já meio enferrujado. A vida seria
15 tão mais sossegada se não houvesse o inferno chamado “os outros”. As escolhas deles adoram
16 provocar as nossas.

17 Mas não foi Sartre que me inspirou essa crônica, e sim Julia Rezende e família
18 cinematográfica. Acaba de entrar em cartaz A Porta ao Lado, filme que mostra um casal jovem,
19 bem adaptado ____ relação monogâmica, até que surge um par de vizinhos com costumes menos
20 ortodoxos. Cada um na sua, recomenda o bom senso. Mas e se a grama do vizinho for, de fato,
21 mais verde? (no filme, casualidade ou não, os novos habitantes do prédio vivem cercados de
22 plantas). É o chamado da natureza. Um perfume insuspeito entra pela nossa janela, a gente
23 imagina a florada e pensa: e se fosse meu esse jardim?

24 Julia Rezende está cada vez mais segura na direção. Entrega uma obra adulta, econômica,
25 sofisticada, sutil. A luz é um dos pontos altos, assim como a trilha sonora e a edição precisa de
26 Maria Rezende (ah, os Rezende). As talentosas Leticia Colin e Barbara Paz cumprem o esperado
27 – e sempre se espera muito de mulheres sem medo.

28 No filme como na vida: a liberdade dos outros nos perturba. O casamento aberto dos
29 outros nos perturba. A posição política, as ideias, os rompantes, tudo que difere da nossa
30 conduta nos desacomoda – um pouco ou muito. Os outros são mesmo um inferno, com essa
31 mania irritante de nos lembrar que a vida tem possibilidades inesgotáveis. Mas, sem eles, que
32 tédio. Seria como viver numa caverna, de frente para um vale desabitado, sem jamais receber
33 um cutucão que fizesse a gente se questionar.

(Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/donna/colunistas/martha-medeiros/noticia/2023/03/a-vida-seria-tao-mais-sossegada-se-nao-houvesse-o-inferno-chamado-os-outros-clf0b09nc003z017y2f2frg4y.html> – texto adaptado especialmente para esta prova).

QUESTÃO 01 – Considerando o exposto pelo texto, analise as assertivas a seguir:

- I. Viver em sociedade significa não ser verdadeiramente livre, pois não somos isentos de influências.
- II. De acordo com Martha Medeiros, perceber as diferenças é algo que pode nos motivar a perceber nossa realidade.
- III. Para a autora, a idade adulta traz consigo o conforto de sermos completamente autônomos.

Quais estão corretas?

- A) Apenas I.
- B) Apenas II.
- C) Apenas I e II.
- D) Apenas I e III.
- E) Apenas II e III.

QUESTÃO 02 – Considerando o emprego do acento indicativo de crase, assinale a alternativa que completa, correta e respectivamente, as lacunas tracejadas das linhas 01, 08 e 19.

- A) à - à - à
- B) a - à - à
- C) à - a - à
- D) a - a - a
- E) à - à - a

QUESTÃO 03 – Assinale a alternativa que indica palavra que poderia substituir corretamente o vocábulo “ortodoxos” (l. 20) sem causar alteração ao sentido original do texto.

- A) abonados
- B) prósperos
- C) rigorosos
- D) abastados
- E) privilegiados

QUESTÃO 04 – Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna pontilhada da linha 02, considerando a regência nominal.

- A) a
- B) com
- C) por
- D) de
- E) ante

QUESTÃO 05 – Assinale a alternativa que indica a correta relação de sentido estabelecida no período sublinhado no texto (l. 07-08) pelo emprego da locução conjuntiva “a não ser que”.

- A) Condição.
- B) Explicação.
- C) Causa.
- D) Oposição.
- E) Consequência.

QUESTÃO 06 – Assinale a alternativa que indica a correta função sintática do termo sublinhado no período a seguir, retirado do texto: “Mas não foi Sartre que me inspirou essa crônica”.

- A) Sujeito.
- B) Adjunto adnominal.
- C) Objeto direto.
- D) Objeto indireto.
- E) Predicativo do sujeito.

QUESTÃO 07 – Assinale a alternativa que indica quantas outras alterações deveriam ser obrigatoriamente realizadas, a fim de que se mantivesse a correção do período, caso substituíssemos a palavra “amiga” (l. 12) por sua forma no plural.

- A) 2.
- B) 3.
- C) 4.
- D) 5.
- E) 6.

QUESTÃO 08 – Considerando as relações que regem a formação do período composto, analise as assertivas a respeito do período abaixo:

“Seria como viver numa caverna, de frente para um vale desabitado, sem jamais receber um cutucão que fizesse a gente se questionar”.

- I. O período é formado por 4 orações.
- II. Identifica-se apenas uma oração adjetiva no trecho.
- III. Identificam-se quatro orações reduzidas de infinitivo no período.

Quais estão corretas?

- A) Apenas I.
- B) Apenas II.
- C) Apenas I e II.
- D) Apenas I e III.
- E) Apenas II e III.

QUESTÃO 09 – Assinale o número do termo sublinhado (inserido imediatamente depois dele) que apresenta a função sintática de adjunto adnominal no período a seguir, retirado do texto.

“As talentosas Leticia Colin e Barbara Paz (1) cumprem o esperado (2) – e sempre (3) se espera muito (4) de mulheres sem medo (5)”.

- A) 1.
- B) 2.
- C) 3.
- D) 4.
- E) 5.

QUESTÃO 10 – Assinale a alternativa que indica o número correto de pronomes presentes no trecho abaixo:

“E tem aquela mulher-maravilha que, aos 60 anos, bate recorde de revezamento de namorados, enquanto você celebra uma boda atrás da outra com seu príncipe original de fábrica, já meio enferrujado”.

- A) 3.
- B) 4.
- C) 5.
- D) 6.
- E) 7.

POLÍTICAS PÚBLICAS DE SAÚDE

QUESTÃO 11 – De acordo com o disposto na Portaria nº 2.436/2017, a Política Nacional de Atenção Básica considera os termos Atenção Básica (AB) e Atenção Primária à Saúde (APS), nas atuais concepções, como termos _____, de forma a _____ ambas os princípios e as diretrizes definidas neste documento.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do trecho acima.

- A) equivalentes – associar a
- B) distintos – distinguir de
- C) discordantes – discernir entre
- D) contraditórios – distinguir e discernir entre
- E) incompatíveis – associar e ligar a

QUESTÃO 12 – Em relação à Atenção Básica, analise as assertivas abaixo e assinale V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () É o conjunto de ações de saúde individuais, familiares e coletivas.
- () Ações de saúde que envolvem cuidados paliativos e vigilância em saúde.
- () As equipes assumem responsabilidade sanitária sobre território definido.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) F – F – V.
- B) F – V – V.
- C) V – V – V.
- D) V – V – F.
- E) V – F – F.

QUESTÃO 13 – De acordo com a Portaria nº 2.436/2017, são responsabilidades comuns a todas as esferas de governo:

- I. Planejar, apoiar, monitorar e avaliar as ações da Atenção Básica nos territórios.
- II. Garantir provimento e estratégias de fixação de profissionais de saúde para a Atenção Básica.
- III. Inserir a Estratégia de Saúde da Família em sua rede de serviços como a estratégia prioritária de organização da Atenção Básica.
- IV. Contribuir com o financiamento tripartite para fortalecimento da Atenção Básica.

Qual estão INCORRETAS?

- A) Apenas I.
- B) Apenas III.
- C) Apenas II e IV.
- D) Apenas I, II e III.
- E) I, II, III e IV.

QUESTÃO 14 – Assinale a alternativa INCORRETA considerando o Estatuto da Pessoa Idosa (2003) e suas alterações.

- A) É instituído o Estatuto da Pessoa Idosa, destinado a regular os direitos assegurados às pessoas com idade igual ou superior a 65 anos.
- B) Se a pessoa idosa ou seus familiares não possuírem condições econômicas de prover o seu sustento, impõe-se ao poder público esse provimento, no âmbito da assistência social.
- C) Incumbe ao poder público fornecer às pessoas idosas, gratuitamente, próteses, órteses e outros recursos relativos ao tratamento, habilitação ou reabilitação.
- D) Em todo atendimento de saúde, os maiores de 80 (oitenta) anos terão preferência especial sobre as demais pessoas idosas, exceto em caso de emergência.
- E) É assegurado o direito a acompanhante à pessoa idosa internada ou em observação, devendo o órgão de saúde proporcionar as condições adequadas para sua permanência em tempo integral.

QUESTÃO 15 – Segundo o Estatuto do Idoso, os casos de suspeita ou confirmação de violência praticados contra pessoas idosas serão objeto de notificação compulsória pelos serviços de saúde públicos e privados à autoridade sanitária, bem como serão obrigatoriamente comunicados por eles a qualquer dos seguintes órgãos:

- I. Conselho Municipal da Pessoa Idosa.
- II. Conselho Interfederativo da Pessoa Idosa.
- III. Conselho Estadual da Pessoa Idosa.
- IV. Defensoria Pública da Pessoa Idosa.

Quais estão corretos?

- A) Apenas I e II.
- B) Apenas I e III.
- C) Apenas II e IV.
- D) Apenas III e IV.
- E) I, II, III e IV.

QUESTÃO 16 – Sobre o pacto em defesa do Sistema Único de Saúde (SUS), analise as assertivas abaixo e assinale a alternativa correta.

- I. É de responsabilidade dos gestores municipais pactuar com os demais atores os compromissos com a consolidação da Reforma Sanitária Brasileira.
 - II. Cabe ao gestor estadual e dos outros atores envolvidos qualificar o Sistema Único de Saúde como política pública.
 - III. Os gestores das três esferas de governo devem considerar entre as diretrizes a defesa dos princípios do SUS estabelecidos na Constituição Federal.
 - IV. Os gestores das três esferas de governo devem desenvolver e articular ações, no seu âmbito de competência, assegurando o SUS como política pública.
- A) Todas estão corretas.
B) Todas estão incorretas.
C) Apenas I está correta.
D) Apenas I e II estão corretas.
E) Apenas III e IV estão corretas.

QUESTÃO 17 – O processo de planejamento no âmbito do SUS deve ser desenvolvido de forma articulada, integrada e _____ entre as três esferas de gestão. Essa forma de atuação representará o Sistema de Planejamento do Sistema Único de Saúde baseado nas _____ de cada esfera de gestão, com definição de objetivos e conferindo _____ ao processo de gestão do SUS, compreendendo nesse sistema o monitoramento e a avaliação.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do trecho acima.

- A) solidária – insuficiências – submissão
B) solidária – responsabilidades – direcionalidade
C) independente – responsabilidades – direcionalidade
D) independente – insuficiências – direcionalidade
E) descendente – responsabilidades – submissão

QUESTÃO 18 – De acordo com a Lei nº 8.069/1990 no capítulo do direito à vida e à saúde, a criança e o adolescente têm direito à proteção à vida e à saúde, mediante a efetivação de políticas sociais públicas que permitam o nascimento e o desenvolvimento sadio e harmonioso, em condições dignas de existência. Em relação ao direito à proteção à vida e à saúde, analise as assertivas abaixo, assinalando V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () O atendimento pré-natal será realizado por profissionais da atenção primária.
() Os profissionais de saúde de referência da gestante garantirão sua vinculação, no segundo trimestre da gestação, ao estabelecimento em que será realizado o parto, conforme pactos da gestação.
() A atenção primária à saúde fará a busca ativa da gestante que não iniciar ou que abandonar as consultas de pré-natal, bem como da puérpera que não comparecer às consultas pós-parto.
() A gestante tem direito a acompanhamento saudável durante toda a gestação e a parto natural cuidadoso, podendo realizar a opção por aplicação de cesariana.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) V – F – F – V.
B) V – V – F – F.
C) V – F – V – F.
D) F – V – F – V.
E) F – F – V – V.

QUESTÃO 19 – Assinale a alternativa correta quanto ao planejamento do SUS conforme o Decreto nº 7.508/2011.

- A) O planejamento da saúde deverá ouvir os respectivos Conselhos de Saúde, compatibilizando-se as necessidades das políticas de saúde com a disponibilidade de recursos financeiros.
- B) O Conselho Nacional de Secretários da Saúde estabelecerá as diretrizes a serem observadas na elaboração dos planos de saúde, de acordo com as características epidemiológicas.
- C) No planejamento devem ser considerados os serviços e as ações prestados pela iniciativa privada, de forma complementar ou não ao SUS, entretanto não deverão compor os Mapas da Saúde.
- D) O planejamento da saúde é obrigatório para os entes públicos e para a iniciativa privada.
- E) O processo de planejamento da saúde será descendente e integrado, do nível federal até o local.

QUESTÃO 20 – Relacione a Coluna 1 à Coluna 2, associando as comissões intergestores com as atribuições, organização e funcionamento.

Coluna 1

1. CIT (Comissão Intergestora Tripartite).
2. CIB (Comissão Intergestora Bipartite).
3. CIR (Comissão Intergestora Regional).

Coluna 2

- () Vinculada ao Ministério da Saúde para efeitos administrativos e operacionais.
- () Pactuação dos critérios para o planejamento integrado das ações e serviços de saúde da Região de Saúde, em razão do compartilhamento da gestão.
- () Vinculada à Secretaria Estadual de Saúde para efeitos administrativos e operacionais, devendo observar as diretrizes da CIB.
- () Vinculada à Secretaria Estadual de Saúde para efeitos administrativos e operacionais.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) 3 – 1 – 2 – 2.
- B) 1 – 2 – 3 – 3.
- C) 2 – 3 – 1 – 2.
- D) 1 – 1 – 3 – 2.
- E) 1 – 3 – 3 – 2.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 21 – Qual é a substância alimentar que não é digerível no intestino, fazendo parte da família dos oligossacarídeos, usada majoritariamente na indústria como ingrediente de alimentos em laticínios, chocolates e cereais?

- A) Probióticos.
- B) Amido.
- C) Prebióticos.
- D) Sorbitol.
- E) Polióis.

QUESTÃO 22 – A soja, muito conhecida por ser considerada um alimento proteico, e utilizada pelos vegetarianos, também desempenha vários papéis terapêuticos em doenças no organismo, incluindo doenças cardiovasculares, câncer e osteoporose. A soja tem a maior concentração de um componente que auxilia na diminuição do colesterol e no alívio dos sintomas da menopausa. Assinale a alternativa que apresenta esse componente.

- A) Frutooligossacarídeos.
- B) Riboflavina.
- C) Lignanas.
- D) Retinol.
- E) Isoflavona.

QUESTÃO 23 – A Unidade de Nutrição e Alimentação (UAN) precisa contar com o seu quadro de pessoal adequado para manter suas atividades em dia. Para isso, existem vários indicadores, entre eles o indicador de rendimento de mão de obra (IRd), que avalia o rendimento da mão de obra em função do tempo previsto para o preparo e distribuição de uma refeição. Se uma UAN tem 20 empregados que trabalham 8h diárias e serve 1000 refeições por dia, qual é o seu IRd por refeição?

- A) 0,16 segundos.
- B) 1,2 segundos.
- C) 2,5 segundos.
- D) 9,6 minutos.
- E) 10 minutos.

QUESTÃO 24 – Qual é o nome da medida que equivale a 1.000 calorias, ou à quantidade de energia calorífica requerida para elevar em 1°C a temperatura de 1 kg de água?

- A) Joule.
- B) Quilocaloria.
- C) Caloria.
- D) Metabolismo.
- E) Termogênese facultativa.

QUESTÃO 25 – Na consulta nutricional, são utilizados alguns métodos de inquéritos dietéticos. Um deles consiste na obtenção de informações sobre o consumo e hábitos alimentares. É utilizado na nutrição clínica na primeira consulta, podendo ser de um dia, uma semana ou um mês, contendo também informações de alergias alimentares, locais e horários de refeições e patologias. Assinale a alternativa que corresponde a esse método.

- A) Recordatório 24h.
- B) Registro diário de consumo alimentar.
- C) Questionário de frequência alimentar.
- D) História alimentar ou anamnese alimentar.
- E) Pesquisa de orçamento familiar.

QUESTÃO 26 – Para uma boa distribuição de pessoal de uma UAN, existem vários fatores a serem considerados, entre eles o sistema de atendimento padronizado segundo parâmetros socioeconômicos, culturais e tecnológicos. Esses parâmetros determinarão o número de empregados de acordo com os cargos da estrutura. Em relação à distribuição de cargos e porcentagem de funcionários, relacione a Coluna 1 à Coluna 2.

Coluna 1

1. Recebimento e estocagem.
2. Cocção.
3. Preparo de gêneros.
4. Lavagem de louça e faxina.
5. Administração.

Coluna 2

- () 15%.
- () 20%.
- () 8%.
- () 18%.
- () 11%.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) 5 – 2 – 4 – 1 – 3.
- B) 1 – 3 – 5 – 4 – 2.
- C) 5 – 2 – 3 – 1 – 4.
- D) 4 – 5 – 1 – 3 – 2.
- E) 2 – 3 – 5 – 1 – 4.

QUESTÃO 27 – Existem operações básicas que fazem modificações físicas e estruturais nos alimentos. Sobre as características dessas operações, analise as assertivas abaixo.

- I. Na ação da umidade, ocorre perda de sucos durante o descongelamento.
- II. A formação de grandes cristais de gelo que rompem a membrana faz parte da operação básica de ordem química.
- III. Ações microrgânicas e enzimáticas são de operação de ordem biológica.
- IV. Produção e anulações de emulsão são de ordem de ação calórica.

Quais estão corretas?

- A) Apenas III.
- B) Apenas I e III.
- C) Apenas II e IV.
- D) Apenas III e IV.
- E) Apenas I, II e III.

QUESTÃO 28 – Os molhos são preparações líquidas ou cremosas que servem para acompanhamento de preparações, tornando-as mais úmidas e acentuando o seu sabor. Existem vários tipos de molho, como, por exemplo, o molho que é caracterizado por ser espessante e composto de manteiga ou óleo e farinha de trigo, ao qual se acrescenta um pouco de líquido, dando base para outros molhos. Assinale a alternativa que apresenta o nome desse molho.

- A) Bechamel.
- B) Branco.
- C) Velouté.
- D) Holandês.
- E) Roux.

QUESTÃO 29 – Atualmente existem métodos de cocção modernos. Considerando os métodos de cocção e suas descrições, relacione a Coluna 1 à Coluna 2.

Coluna 1

1. Cocção à vácuo.
2. Cook-chill.
3. Cap-cold.
4. Cozinha de montagem.

Coluna 2

- () Alimentos preparados, cozidos e porcionados em embalagens descartáveis que devem ser regenerados.
- () Alimentos ao natural preparados cozidos, divididos em porções, acondicionados à vácuo em embalagens descartáveis e resfriados a 0°C, estocados por 45 dias ou congelados.
- () Racionaliza pessoas, equipamentos e área física para diminuição de etapas intermediárias.
- () Sous vide: alimentos selados à vácuo em embalagens plásticas, cozidos a vapor e resfriados rapidamente, estocados em temperaturas entre 3°C e 5°C.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) 1 – 4 – 2 – 3.
- B) 2 – 3 – 4 – 1.
- C) 2 – 1 – 4 – 3.
- D) 3 – 4 – 2 – 1.
- E) 4 – 2 – 1 – 3.

QUESTÃO 30 – Desde o momento da concepção, as mamas passam por alterações funcionais e morfológicas com o objetivo de produzir e ofertar o leite materno para o recém-nascido. Em relação a isso, assinale a alternativa correta.

- A) Na mamogênese, a glândula mamária que já se encontra previamente preparada para a produção do leite vai depender fundamentalmente da prolactina, um hormônio hipofisário que tem sua síntese aumentada após o parto, quando é expulsada a placenta e são diminuídos os níveis de estrogênio.
- B) O colostro, primeiro leite secretado após o parto pela glândula mamária, contém mais proteínas do que gordura, açúcares, sais minerais e água. Em relação ao leite maduro, ele contém menos proteína e mais açúcar e gordura, logo, é mais calórico.
- C) Fatores que não auxiliam no reflexo da ejeção do leite são: estímulos visuais, auditivos ou de condicionamento.
- D) A sucção do bebê ao peito da mãe vai favorecer enormemente a produção da prolactina e da ocitocina. A ocitocina vai estimular as células mioepiteliais da glândula mamária contraindo-as, e provocando o movimento do leite por meio dos ductos e seios lactíferos, no processo conhecido como a descida do leite.
- E) A prolactina desempenha também papel importante na estimulação da contração da musculatura uterina auxiliando a involução do útero.

QUESTÃO 31 – A salmonela, responsável pela febre tifoide, febre entérica e enterocolites, tem como seu principal reservatório o trato intestinal de animais, incluindo o homem. A qual grupo de bactérias e família a salmonela pertence?

- A) Gram-negativas anaeróbias facultativas.
- B) Cocos gram-positivos.
- C) Bacilos gram-positivos.
- D) Gram-negativas aeróbicas estritas.
- E) Gram-negativas aeróbias e microaeróbias.

QUESTÃO 32 – Um cardápio é uma sequência de pratos a serem servidos em uma refeição, ou todas as refeições de um dia ou período determinado. Em relação ao cardápio, analise as assertivas abaixo e assinale V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () As empresas cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) devem seguir as recomendações para as refeições principais, que são almoço, janta e ceia. O cardápio é composto por 400 a 600 calorias, que devem corresponder entre 30 a 40% do valor energético total.
- () O NdPCal pode ser calculado utilizando-se na sua fórmula a proteína líquida, tendo o fator 0,5 para a proteína de origem animal, 0,7 para as proteínas de leguminosas e 0,6 para proteínas de cereais.
- () Necessidades nutricionais, recursos humanos, disponibilidade de gêneros no mercado e hábitos alimentares da clientela são aspectos fundamentais na elaboração do cardápio.
- () Um prato proteico deverá ser composto por arroz e feijão, podendo ser substituído por outra leguminosa. Podem-se oferecer também outros tipos de arroz, como o integral, ou como preparações diferentes.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) F – V – V – F.
- B) F – F – V – F.
- C) V – V – F – V.
- D) F – F – V – V.
- E) V – F – F – V.

QUESTÃO 33 – As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são classificadas em algumas características de acordo com os microrganismos patogênicos. Qual é o nome da classificação da característica do microrganismo *Clostridium botulinum* conhecida por ser a ingestão de alimentos contendo a toxina microbiana pré-formada?

- A) Intoxicação.
- B) Infecção.
- C) Indigestão.
- D) Toxigênicos.
- E) Indisposição.

QUESTÃO 34 – A ficha técnica é um instrumento de apoio operacional que permite a padronização e o controle de processos na produção de preparações. Nela, devem constar algumas informações. Em relação a isso, assinale a alternativa correta.

- A) Peso bruto (PB): é o peso do ingrediente ou alimento cru, após a retirada das aparas e resíduos, que é necessário para uma porção (quantidade para uma pessoa).
- B) *Per capita* líquido (Pcl): é o peso do ingrediente ou alimento *in natura* (sem sofrer qualquer tipo de perda), isto é, com aparas, cascas, sementes e caroços, necessários à elaboração da preparação na sua totalidade (por exemplo, 10 porções de batata com casca: 1200g).
- C) Peso líquido (PL): o peso do ingrediente ou alimento cru e limpo (sem aparas e sem resíduos) necessário à elaboração da preparação na sua totalidade (por exemplo, 10 porções de batata descascada: 1000g).
- D) Rendimento total: é a quantidade que se deseja obter para uma pessoa após o término da preparação.
- E) Porção: é o peso total da preparação depois de pronta (incluindo todos os ingredientes, inclusive molho ou calda, quando presentes).

QUESTÃO 35 – Para a receita de um bolo é adicionado algum tipo de gordura, que pode causar influência no preparo final da receita. Ao adicionar _____ o bolo pode ficar úmido, mas esfarelento, não muito leve. Para o bolo ficar leve, compacto e delicado devemos adicionar _____. Já o bolo feito com _____ fica úmido, leve e ligeiramente esfarelento. Se ele ficar alto, com massa clara e seco é porque foi feito com _____.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do trecho acima.

- A) manteiga – óleo – gordura hidrogenada – margarina
- B) óleo – margarina – manteiga – gordura hidrogenada
- C) gordura hidrogenada – manteiga – margarina – óleo
- D) manteiga – gordura hidrogenada – óleo – margarina
- E) margarina – manteiga – óleo – gordura hidrogenada

QUESTÃO 36 – Os cardápios da alimentação escolar devem ter como base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade; deve pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade, diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável. Segundo o PNAE, os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas de acordo com a população. Considerando essas informações, assinale a alternativa INCORRETA sobre as necessidades nutricionais.

- A) No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos.
- B) No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.
- C) No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica em período parcial.
- D) No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial.
- E) No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches.

QUESTÃO 37 – Foi solicitado preparar um cardápio com o valor estimado total (VET) de 1600 kcal para um paciente com as seguintes características: tem hipertensão, 53 anos de idade, peso atual de 68 kg, sexo masculino, 1,70 m de altura. Considerando essas questões, analise as assertivas abaixo e assinale V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () Com base nas quantidades de proteína (15%), carboidratos (55%) e gorduras (30%), em gramas, respectivamente, ficam: proteína (60 g), carboidratos (200 g) e gorduras (52 g).
- () Como observações de restrição em relação à sua patologia, deve-se cuidar no cardápio a quantidade de sal e de sódio, considerando-se que a quantidade de sódio seja de até 200 mg e a de sal de 2 g no máximo.
- () O uso de temperos naturais como orégano, manjericão e preparações como o sal de ervas, são ótimas opções para diminuir o consumo de sal.
- () O potássio auxilia na redução da pressão, não é necessário diminuir sua quantidade na alimentação.
- () Os laticínios devem ser priorizados na dieta, principalmente os de baixa gordura, pois eles auxiliam na diminuição da pressão.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) V – F – F – F – V.
- B) F – F – V – V – V.
- C) V – V – V – V – F.
- D) F – F – V – F – F.
- E) F – V – F – F – F.

QUESTÃO 38 – Na receita abaixo, existem ingredientes que são considerados processados:

Pão Diferente			
Rendimento: 570 g (20 unidades pequenas)	Porção: 114 g (4 unidades pequenas)		
Ingredientes	Quantidade		
	Peso/volume (Bruto)	Peso/volume (Líquido)	Medida caseira
Massa:			
Fermento químico	20 g	20 g	1 colher de sopa
Água morna	200 ml	200 ml	1 copo de geleia cheio
Sal	5 g	5 g	1 colher de chá cheia
Azeite	40 ml	40 ml	4 colheres de sopa
Farinha de trigo branca	300 g	300 g	3 copos de geleia nivelados
Gema (para pincelar)	15	15	1 unidade
Azeite (para pincelar)	10 ml	10 ml	1 colher de sopa
Recheio:			
Talos de espinafre	70 g	70 g	½ copo de requeijão nivelado
Alho	5,5 g	5 g	1 dente grande
Azeite	5 ml	5 ml	1 colher de sobremesa
Queijo minas	75 g	75 g	5 colheres de sopa cheia
Figo cristalizado	50 g	50 g	½ copo de geleia nivelado
Sal	2 g	2 g	1 colher de café rasa
Pimenta do reino moída	0,05 g	0,05 g	⅓ colher de café nivelada
Sardinha em lata	1 unidade	1 unidade	1 lata

Assinale a alternativa que apresenta o número total de alimentos processados presentes na receita:

- A) 1.
- B) 2.
- C) 3.
- D) 4.
- E) 5.

QUESTÃO 39 – Segundo o Código de Ética do Nutricionista, assinale a alternativa correta.

- A) É dever do nutricionista realizar em consulta presencial a avaliação e o diagnóstico nutricional de indivíduos sob sua responsabilidade profissional. E é obrigatório que a orientação nutricional e acompanhamento seja de forma presencial, não sendo permitida a forma não presencial.
- B) Quando da prescrição dietética, orientação para consumo ou compra institucional, havendo necessidade de mencionar aos indivíduos e coletividades as marcas de produtos, empresas ou indústrias, o nutricionista poderá apresentar uma única opção, mesmo havendo outra opção que tenha a mesma composição ou que atenda à mesma finalidade.
- C) É vedado ao nutricionista receber patrocínio ou vantagens financeiras de empresas ou indústrias ligadas à área de alimentação e nutrição quando isso configurar conflito de interesses, mesmo ele sendo contratado da empresa ou indústria que concedeu tal patrocínio ou vantagem.
- D) É direito do nutricionista realizar estudo ou pesquisa, dentro ou fora do seu local de trabalho, com vistas ao benefício à saúde de indivíduos ou coletividades, à qualificação de processos de trabalho e à produção de novos conhecimentos para o campo de alimentação e nutrição, mesmo sem autorização Instituição e do Comitê de Ética e Pesquisa.
- E) É vedado ao nutricionista promover, organizar ou realizar eventos técnicos ou científicos com patrocínio, apoio ou remuneração de indústrias ou empresas ligadas à área de alimentação e nutrição que não atendam aos critérios vigentes estabelecidos por entidade técnico-científica da categoria e quando configurar conflito de interesses. Exceto no caso de o nutricionista participar em comissão científica ou organizadora de eventos multiprofissionais.

QUESTÃO 40 – Em relação às recomendações nutricionais para cada fase da vida, analise as seguintes assertivas:

- I. A ingestão de proteínas para crianças de 4 a 18 anos pode ser de no mínimo 5%, e de no máximo 20%.
- II. As necessidades de carboidratos para adolescentes são em torno de 130 g por dia.
- III. Em relação à quantidade de fibras, a recomendação é a mesma para gestantes e lactantes independentemente da idade.
- IV. Nas DRIs (Dietary Reference Intakes), a EAR (Estimated Average Requirement – Necessidade Média Estimada) corresponde ao nível de ingestão dietética suficiente para cobrir as necessidades de quase todos os indivíduos saudáveis (97 a 98%) em determinada faixa etária, sexo e estado fisiológico.

Quais estão corretas?

- A) Apenas II.
- B) Apenas IV.
- C) Apenas II e III.
- D) Apenas I, II e III.
- E) I, II, III e IV.

QUESTÃO 41 – NÃO é considerada uma fibra solúvel:

- A) Celulose.
- B) Gomas.
- C) *Psyllium*.
- D) B-Glucanas.
- E) Quitina.

QUESTÃO 42 – Existem vários tipos de farináceos. Um deles é descrito como “substância farinácea, também isenta de glúten, que se encontra na parte subterrânea (raízes e tubérculos) de determinados legumes. Usada para engrossar cremes, molhos e doces, podendo ser usada para fazer biscoitos”. Assinale a alternativa que indica o farináceo descrito.

- A) Farinha de milho.
- B) Farinha de trigo.
- C) Amido de milho.
- D) Polvilho.
- E) Fécula.

QUESTÃO 43 – Em relação às vitaminas e suas funções, relacione a Coluna 1 à Coluna 2.

Coluna 1

1. Vitamina D.
2. Vitamina A.
3. Vitamina C.
4. Tiamina.
5. Vitamina K.

Coluna 2

- () Essencial para o crescimento e desenvolvimento normal e manutenção do tecido epitelial, e ajuda a promover o desenvolvimento normal do osso.
- () Importante nas respostas imunológicas, cicatrização de feridas e reações alérgicas.
- () Essencial para o crescimento, apetite normal, digestão e nervos saudáveis.
- () Auxilia na produção de protrombina, um composto necessário para a coagulação normal do sangue.
- () Essencial para o crescimento e desenvolvimento normal, importante para a formação e manutenção dos ossos e influencia a absorção de fósforo.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) 1 – 2 – 5 – 4 – 3.
- B) 4 – 5 – 1 – 3 – 2.
- C) 2 – 3 – 4 – 5 – 1.
- D) 1 – 5 – 3 – 4 – 2.
- E) 4 – 1 – 2 – 5 – 3.

QUESTÃO 44 – Em uma UAN, devemos ter o controle correto da higiene do local, dos utensílios e das pessoas, visando à máxima segurança alimentar. Em relação a essa questão, assinale a alternativa correta.

- A) As etapas de limpeza são divididas em físicas e químicas. A etapa de fricção é uma das etapas da parte física da limpeza.
- B) Quando a desinfecção de utensílios for realizada com álcool 70%, a secagem pode ser feita com panos, papel toalha ou secador.
- C) No Manual de Boas Práticas, deve-se ter o registro que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, e pode conter somente os itens como de manutenção e higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios, controle de água e controle de vetores e pragas e de controle de higiene e saúde dos manipuladores.
- D) Pode-se usar luvas de látex para qualquer etapa de elaboração do alimento.
- E) Os registros dos POPs devem ser mantidos por um período de no mínimo 60 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

QUESTÃO 45 – Dos alimentos listados abaixo, qual contém em maior grau as proteínas de alto valor biológico?

- A) 1 copo de 200 ml de leite.
- B) 1 unidade de ovo.
- C) 5 colheres de sopa de arroz.
- D) 8 colheres de sopa feijão.
- E) 1 unidade de 100 g carne bovina.

QUESTÃO 46 – Assinale a alternativa correta em relação aos conceitos do PNAE.

- A) Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 50% (cinquenta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.
- B) Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280 g/estudantes/semana de frutas *in natura*, legumes e verduras, sendo as frutas distribuídas no mínimo 2 (dois) dias por semana.
- C) Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520 g/estudantes/semana de frutas *in natura*, legumes e verduras, assim distribuídos: frutas *in natura*, no mínimo, três dias por semana.
- D) É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 2 (dois) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, esses devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.
- E) Da aplicação dos recursos no âmbito do PNAE: no mínimo, 20% (vinte por cento) devem ser destinados à aquisição de alimentos *in natura* ou minimamente processados; no máximo, 75% podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados; no máximo, 5% podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

QUESTÃO 47 – Sobre os conceitos e definições do PNAN, assinale a alternativa correta.

- A) Atenção nutricional: análise de indicadores diretos (clínicos, bioquímicos, antropométricos) e indiretos (consumo alimentar, renda e disponibilidade de alimentos, entre outros) que tem como conclusão o diagnóstico nutricional do indivíduo ou de uma população.
- B) Diagnóstico nutricional que compreende os cuidados relativos à alimentação e nutrição voltados à promoção e proteção da saúde, prevenção, Política Nacional de Alimentação e Nutrição, diagnóstico e tratamento de agravos, que devem estar associados às demais ações de atenção à saúde do SUS, para indivíduos, famílias e comunidades, contribuindo para a conformação de uma rede integrada, resolutiva e humanizada de cuidados.
- C) Atenção básica à saúde: conjunto de ações de promoção e proteção da saúde, prevenção de agravos, diagnóstico, tratamento, reabilitação, redução de danos e manutenção da saúde, orientadas pelas necessidades da população, e que incluem a atitude do profissional no encontro com os usuários, a organização dos serviços de saúde e a construção de políticas públicas capazes de incidir sobre os determinantes sociais de saúde.
- D) Avaliação nutricional: identificação e determinação do estado nutricional, com base em dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos, obtidos a partir da avaliação nutricional de indivíduos ou coletividades.
- E) Atenção integral à saúde: conjunto de ações de saúde, no âmbito individual e coletivo, que abrange a promoção e a proteção da saúde, a prevenção de agravos, o diagnóstico, o tratamento, a reabilitação, redução de danos e a manutenção da saúde com o objetivo de desenvolver uma atenção integral que impacte na situação de saúde e autonomia das pessoas e nos determinantes e condicionantes de saúde das coletividades.

QUESTÃO 48 – A RDC nº 43/2015 nos traz algumas orientações a respeito da melhor conservação dos alimentos. Assinale a alternativa correta.

- A) Os alimentos proteicos de origem animal a serem consumidos crus devem ser manipulados em área climatizada entre 12°C e 18°C (doze e dezoito graus Celsius), além de armazenados e distribuídos à temperatura inferior a 10°C (dez graus Celsius).
- B) Os alimentos preparados, após a cocção, devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas e, quando resfriados, mantidos à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) por no máximo 3 (três) dias.
- C) No preparo de alimentos por meio de cocção, deve-se garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 60°C (sessenta graus Celsius).
- D) O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura entre 10°C (dez graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção, ou ainda segundo orientações do fabricante.
- E) Alimentos preparados, após a cocção, mantidos abaixo de 60 graus, devem ser consumidos em até 30 min.

QUESTÃO 49 – Metabolismo é uma atividade celular altamente dirigida e coordenada que abrange reações anabólicas e catabólicas. Em relação a isso, assinale V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () Metabolismo é a capacidade de realizar trabalho ou produzir mudanças na matéria.
- () Durante o jejum, o organismo utiliza os substratos exógenos para a obtenção de energia.
- () No catabolismo é onde ocorre a liberação de ATP.
- () Para que a energia disponível possa a ser utilizada, é necessário passar por três etapas: digestão, absorção e metabolismo.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) V – F – V – F.
- B) F – F – V – V.
- C) V – V – V – F.
- D) F – V – F – V.
- E) F – F – F – V.

QUESTÃO 50 – Em relação aos métodos de conservação de alimentos, assinale a alternativa correta.

- A) As carnes de ave refrigeradas cruas podem ser armazenadas sob refrigeração (temperatura entre 0 e 4°C) por no máximo um dia.
- B) As carnes congeladas devem ser armazenadas à temperatura de no mínimo -18°C, por até oito meses.
- C) Os pescados congelados podem ser armazenados à temperatura de no mínimo -18°C, por até dois meses.
- D) A carne refrigerada crua pode ser armazenada sob refrigeração (temperatura entre 0 e 4°C) por até cinco dias.
- E) As vísceras ou miúdos podem e devem ser conservadas sob refrigeração (temperatura entre 0 e 4°C) por até três dias.