



# PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LOANDA - ESTADO DO PARANÁ



PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº 001/2018  
EDITAL DE ABERTURA Nº 01.001/2018

## NUTRICIONISTA - NASF

NOME DO CANDIDATO

NÚMERO DE INSCRIÇÃO

### LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ABAIXO

Você recebeu do fiscal este **CADERNO DE QUESTÕES** com 30 (trinta) questões numeradas sequencialmente e distribuídas sem falhas ou repetições.

MATÉRIA	QUESTÕES
LÍNGUA PORTUGUESA	01 a 05
MATEMÁTICA	06 a 10
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS	11 a 30

1. Este Caderno de Questões não deve ser folheado antes da autorização do Fiscal.
2. Observe se o **Cargo** especificado no Caderno de Questões é o correspondente ao cargo para o qual você fez a inscrição. Caso não esteja correto, solicite a substituição para o Fiscal de sala, que deverá lhe fornecer o Caderno de Questões correto.
3. Após ser autorizado pelo Fiscal, verifique se o Caderno de Questões está completo, sem falhas de impressão, e se a numeração das questões está correta.
4. Utilize, obrigatoriamente, **Caneta Esferográfica Transparente**, com tinta de cor azul ou preta na marcação da Folha de Respostas.
5. Ao receber a Folha de Respostas Personalizada, realize a conferência de seu nome completo, do número de seu documento e do número de sua inscrição. As divergências devem ser comunicadas ao fiscal para as devidas providências.
6. Leia atentamente cada questão da prova objetiva e preencha na Folha de Respostas a alternativa que a responda corretamente.  
Exemplo:



7. A Folha de Respostas não pode ser dobrada, amassada, rasurada ou conter qualquer marcação fora dos campos destinados.
8. Você dispõe de **03 (três)** horas para fazer a prova, incluindo a marcação da Folha de Respostas. Faça-a com tranquilidade, mas controle o seu tempo.
9. Iniciada a prova, somente será permitido deixar, definitivamente, a sala após 60 (sessenta) minutos.
10. Após o término da prova, entregue ao Fiscal a **FOLHA DE RESPOSTAS** devidamente assinada.
11. Somente será permitido levar o **CADERNO DE QUESTÕES** se o candidato permanecer na sala, até os últimos 60 (sessenta) minutos que antecedem o encerramento da prova objetiva.
12. **SERÁ ELIMINADO** do Concurso Público o candidato que:
  - a) Deixar o local de realização da prova objetiva sem a devida autorização.
  - b) Tratar com falta de urbanidade os examinadores, auxiliares, fiscais ou autoridades presentes.
  - c) Proceder de forma a tumultuar a realização da prova objetiva.
  - d) Estabelecer comunicação com outros candidatos ou com pessoas estranhas, por quaisquer meios, e usar de meios ilícitos para obter vantagens para si ou para outros.
  - e) For surpreendido portando ou manuseando qualquer aparelho eletrônico, mesmo que devidamente acondicionado no envelope de guarda de pertences, nas dependências do estabelecimento durante a aplicação da prova objetiva.
13. Qualquer tentativa de fraude, se descoberta, implicará em imediata denúncia à Polícia Civil, que tomará as medidas cabíveis, inclusive com prisão em flagrante dos envolvidos.
14. Os **03 (três) últimos candidatos** só poderão sair da sala juntos, após o fechamento do envelope contendo a lista de presença, a ata e as Folhas de Respostas da sala. Esses candidatos deverão assinar o envelope de retorno.
15. O candidato que terminar sua prova não poderá utilizar os banheiros destinados aos candidatos que ainda estiverem realizando-a.
16. **Está disponível no verso da capa (página 2) do Caderno de Questões um gabarito para ser preenchido e destacado. Este poderá ser levado pelo candidato.**



**Questão 01**

Em qual das orações abaixo, o sinal indicativo de crase foi **INCORRETAMENTE** empregado?

- (A) Depois da reunião, a diretora foi à recepção da loja.
- (B) Os convidados deram muitos presentes à simpática aniversariante.
- (C) Vocês realmente querem comprar a televisão à prazo?
- (D) Às vezes, acho que não deveria manifestar minha opinião.

**Questão 02**

Correlacione os porquês às lacunas das orações abaixo:

- I. Eu não trouxe o relatório, \_\_\_\_\_ minha impressora estava sem tãner.
  - II. \_\_\_\_\_ você não tira férias em janeiro?
  - III. Apenas quero saber o \_\_\_\_\_ do nervosismo dela.
  - IV. Vocês gastaram tanto tempo e dinheiro para nada. \_\_\_\_\_?
- a. Por que.
  - b. Por quê.
  - c. Porque.
  - d. Porquê.
- (A) Ic, Ila, IIId, IVb.
  - (B) Ia, Iib, IIc, IVd.
  - (C) Id, Iic, IIIb, IVa.
  - (D) Ib, IId, IIIa, IVc.

**Questão 03**

Em qual das orações abaixo à classificação de “que” e de “se”, dada entre parênteses e em itálico, está **CORRETA**?

- (A) Se vocês quiserem, posso explicar essa regra mais uma vez. (*conjunção subordinativa integrante*)
- (B) Não sabemos, se ela vem nos visitar no final de semana. (*conjunção subordinativa condicional*)
- (C) Todos nós queremos que o país melhore. (*conjunção subordinativa integrante*)
- (D) Eles esperavam que alguém os avisasse do início do jogo. (*pronomes relativo*)

**Questão 04**

Em qual das alternativas abaixo a regência verbal está **CORRETA**?

- (A) Estas são as pessoas que nós confiamos.
- (B) Os problemas por que ele passou nos causaram muita tristeza.
- (C) Gosto que você fale das suas viagens.

- (D) Tivemos de nos conformar que o banco tomou o nosso carro.

**Questão 05**

No contexto da oração “Os boatos sobre as plantas suspeitas que **brotaram** no quintal do seu Juca espalharam-se muito rapidamente.”. Assinale a alternativa que apresenta uma palavra sinônima do termo grifado:

- (A) Chegaram.
- (B) Caíram.
- (C) Fixaram.
- (D) Irromperam.

**MATEMÁTICA****Questão 06**

Marcos emprestou uma quantia de R\$ 3500,00 para um amigo a juros simples por um período de 24 meses. Considerando que, ao término desse período, o amigo de Marcos terá pago uma quantia de juros igual a R\$ 3780,00, podemos afirmar que a taxa de juros aplicada nessa operação foi de:

- (A) 2,4%.
- (B) 3,5%.
- (C) 4,5%.
- (D) 5%.

**Questão 07**

Leonardo e Adriano trabalham como vendedores em uma loja de peças automotivas. Sabendo que Leonardo recebe de salário uma quantia que é igual ao quántuplo do salário de Adriano e que, se o salário dos dois for somado, obtemos um total de R\$ 5400,00, assinale a alternativa que representa o quanto Adriano recebe de salário.

- (A) R\$ 900,00.
- (B) R\$ 980,00.
- (C) R\$ 1120,00.
- (D) R\$ 1230,00.

**Questão 08**

Uma pessoa reservou certa quantia para fazer uma calçada na frente de sua casa. Ao comprar os materiais, foram gastos  $\frac{5}{8}$  da quantia total que ela havia reservado e, com a mão-de-obra do pedreiro, foram gastos mais  $\frac{2}{7}$  do valor total, restando uma quantia de R\$ 350,00. De acordo com essas informações, é **CORRETO** afirmar que o valor total que essa pessoa reservou para fazer essa calçada foi de:

- (A) R\$ 3650,00.
- (B) R\$ 3920,00.
- (C) R\$ 4280,00.
- (D) R\$ 4460,00.

**Questão 09**

Para fazer uma viagem, Patrícia demorou 8 horas numa velocidade de 90 km/h. Considerando que Patrícia terá que fazer o mesmo percurso para voltar, numa velocidade de 120 km/h, podemos afirmar que Patrícia irá demorar uma quantidade de horas igual a:

- (A) 2 horas.
- (B) 4 horas.



- (C) 5 horas.
- (D) 6 horas.

**Questão 10**

Em uma empresa trabalham 80 pessoas do sexo masculino e 40 pessoas do sexo feminino. De acordo com a seguinte estatística: 35% das pessoas do sexo masculino possuem filhos e 20% das pessoas do sexo feminino possuem filhos. De acordo com essas informações, é CORRETO afirmar que a porcentagem de pessoas que trabalham nessa empresa e que não possuem filhos é de:

- (A) 40%.
- (B) 70%.
- (C) 80%.
- (D) 85%.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

**Questão 11**

A Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano. Para efeitos desse regulamento:

- I. O estabelecimento deve dispor de meios para armazenamento de lixos e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação, do estabelecimento, de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, do equipamento e dos edifícios ou vias de acesso aos locais.
- II. Desinfecção: é a eliminação total de microrganismos, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados, no prédio, instalações, maquinários e utensílios.
- III. Luvas: o emprego de luvas na manipulação de alimentos deve obedecer às perfeitas condições de higiene e limpeza destas. O uso de luvas não exime o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.
- IV. Fracionamento de alimentos: são as operações através das quais se divide um alimento, modificando a sua composição original.

Assinale a alternativa CORRETA:

- (A) Somente as assertivas II e III estão corretas.
- (B) Somente as assertivas I e III estão corretas.
- (C) Somente as assertivas I, II e IV estão corretas.
- (D) Todas as assertivas estão corretas.

**Questão 12**

Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) é uma das principais ferramentas utilizadas atualmente para a garantia da inocuidade, qualidade e integridade dos alimentos. O método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle APPCC, é baseado em vários princípios diferentes de detecção direta ou indireta de contaminação. A respeito disso, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) O Sistema APPCC originou-se no Japão, no início dos anos 60.
- (B) O conceito da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é uma abordagem sistemática para garantir a segurança do alimento.
- (C) Fazem parte dos princípios do APPCC: conduzir análise de perigos, determinar os pontos críticos de controle, estabelecer limites críticos, estabelecer procedimentos de monitoramento, estabelecer ações corretivas, estabelecer procedimentos de verificação, estabelecer procedimentos de documentação e registro.
- (D) A aplicação bem sucedida do APPCC requer o comprometimento e o envolvimento total da gerência e da força de trabalho.

**Questão 13**

A nutrição enteral (NE) consiste na administração controlada de nutrientes, seja por via oral, por sondas ou ostomias, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral. Segundo a Resolução RCD Nº 63, de 6 de julho de 2000, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, atribua (V) Verdadeiro ou (F) Falso para as afirmativas a seguir:

- ( ) Compete ao nutricionista: elaborar a prescrição dietética com base nas diretrizes estabelecidas na prescrição médica.
- ( ) Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN): grupo formal e obrigatoriamente constituído de pelo menos um profissional de cada categoria, a saber: médico, nutricionista, enfermeiro e farmacêutico, podendo ainda incluir profissional de outras categorias, habilitados e com treinamento específico para a prática da Terapia Nutricional-TN.
- ( ) Terapia Nutricional (TN): Conjunto de procedimentos terapêuticos para a manutenção ou a recuperação do estado nutricional do paciente por meio da Nutrição Parenteral ou Enteral.
- ( ) Nutrição Enteral em Sistema Fechado: NE que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à orientação do fabricante.

Assinale a alternativa que contém, de cima para baixo, a sequência CORRETA:

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

**Questão 14**

Assim como nas demais fases da vida, as características do adulto são determinadas por fatores fisiológicos, genéticos e sociais, além do sexo, da idade, dos hábitos alimentares e de vida atuais e pregressos e do uso de medicamentos, o que torna esse grupo bastante heterogêneo. No caso de pacientes hospitalizados, algumas doenças podem provocar inflamação e outros mecanismos compensatórios que causam anorexia, alteração da



composição corporal e outras mudanças decorrentes do estresse metabólico, como proteólise, aumento da demanda energética e hiperglicemia, levando o indivíduo a um quadro de desnutrição. O estado nutricional debilitado está associado a uma depleção imunológica, à presença de infecções e edema e a maior tempo de cicatrização de feridas, com consequente aumento do período de hospitalização e pior prognóstico do paciente. Desse modo, torna-se fundamental uma avaliação nutricional precoce de modo a estabelecer uma intervenção nutricional individualizada que auxilie no tratamento de sinais e sintomas apresentados pelo paciente hospitalizado, além de prevenir o agravamento da doença. Analise as assertivas a seguir e, em seguida, assinale a alternativa CORRETA:

- I. A avaliação subjetiva global (ASG) é considerada um método válido e confiável para prever a mortalidade e as complicações no pós-operatório a partir da análise do estado nutricional de pacientes hospitalizados, além de apresentar grande flexibilidade para identificar mudanças sutis que venham a ser apresentadas pelo paciente.
- II. O paciente submetido à avaliação subjetiva global (ASG) pode ser classificado como A = Bem nutrido; B = Moderadamente desnutrido (ou suspeita); C = Gravemente desnutrido.
- III. As medidas de circunferência da cintura (CC) (ponto médio entre a última costela e a crista ilíaca) e a relação cintura-quadril são utilizadas como forma de avaliação antropométrica.
- IV. A avaliação bioquímica é auxiliar na confirmação do diagnóstico nutricional. O balanço nitrogenado pode ser avaliado como forma de acompanhamento da recuperação proteica, e as concentrações plasmáticas de colesterol total como indicativos de desnutrição proteico-calórica.

- (A) Todas as assertivas estão corretas.  
(B) Somente as assertivas I e III estão corretas.  
(C) Somente as assertivas I e II estão corretas.  
(D) Somente a assertiva I está correta.

**Questão 15**

A American Diabetes Association (ADA) define diabetes mellitus como um grupo de doenças metabólicas caracterizadas por hiperglicemia. Diversos processos patogênicos estão envolvidos no desenvolvimento de diabetes, entre os quais destruição autoimune das células  $\beta$  do pâncreas com consequente deficiência de insulina e anormalidades que resultam em resistência à ação da insulina. Atribua (V) Verdadeiro ou (F) Falso para as afirmativas a seguir:

- ( ) As complicações agudas mais frequentes são a hipoglicemia e a cetoacidose.
- ( ) Diversos estudos relacionam a participação do mineral zinco no diabetes. O zinco é encontrado em altas concentrações no pâncreas, especialmente nas ilhotas pancreáticas. Isso tem repercussão na conversão da pró-insulina em insulina.
- ( ) O magnésio desempenha um papel importante no metabolismo dos carboidratos. Esse mineral pode influenciar a

liberação e a atividade dos hormônios que auxiliam no controle dos níveis de glicose no sangue.

- ( ) A ativação do receptor de insulina resulta na translocação da proteína transportadora de glicose (GLUT-3) do citosol para a membrana celular, o que permite a entrada de glicose na célula.

Assinale a alternativa que contém, de cima para baixo, a sequência CORRETA:

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

**Questão 16**

A doença cardiovascular, manifestada por angina, arritmia cardíaca, insuficiência cardíaca congestiva e infarto do miocárdio, representa a maior causa de morbidade e mortalidade na sociedade ocidental atualmente. É uma doença multifatorial com etiologia complexa, cujos principais fatores de risco incluem hereditariedade, gênero masculino, tabagismo, pressão sanguínea elevada, obesidade e sedentarismo. Tais desordens são frequentemente associadas com resistência à insulina e outros distúrbios no metabolismo do carboidrato, os quais, juntos, constituem a síndrome metabólica, uma combinação de fatores de risco cardiovasculares que favorecem a doença cardiovascular. A respeito disso, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Níveis plasmáticos baixos de selênio podem estar associados com risco aumentado de doença cardíaca coronariana.
- (B) O magnésio é essencial para a função normal do miocárdio, relacionando-se com sua contratilidade.
- (C) A recomendação de carboidratos na Insuficiência Cardíaca, em geral, varia de 50 a 60%. Nos casos em que a retenção de dióxido de carbono está reduzida, o aumento no percentual de carboidratos pode auxiliar no manuseio clínico dos pacientes.
- (D) A dieta hipossódica na doença cardiovascular é indicada mesmo em pacientes assintomáticos, com o objetivo de prevenir a retenção hídrica.

**Questão 17**

Entre os fatores que determinam a qualidade da proteína da dieta, destacam-se, além do perfil de aminoácidos, a digestibilidade, a relação proteico-energética, a energia total da alimentação e os teores de vitaminas e minerais. Referente aos aminoácidos, analise as assertivas a seguir e, em seguida, assinale a alternativa CORRETA:

- I. Valina, prolina e glicina são aminoácidos essenciais.
- II. Isoleucina, histidina e taurina são aminoácidos essenciais.
- III. Tirosina, lisina e serina são aminoácidos não essenciais.



IV. Triptofano, metionina e treonina são aminoácidos essenciais.

- (A) Somente as assertivas I e III estão corretas.
- (B) Todas as assertivas estão corretas.
- (C) Somente a assertiva II está correta.
- (D) Somente a assertiva IV está correta.

Questão 18

Os processos de conservação de alimentos são baseados na eliminação total ou parcial dos agentes que alteram os produtos, sejam os de natureza biológica, sejam os de natureza química. Consistem na aplicação de alguns princípios físicos ou químicos, tais como: uso de altas e baixas temperaturas, eliminação de água, aplicação de aditivos conservantes, armazenamento em atmosfera controlada, uso de certas radiações e filtração. Atribua (V) Verdadeiro ou (F) Falso para as afirmativas a seguir:

- ( ) Branqueamento: é comumente aplicado aos vegetais antes do congelamento, da desidratação e do enlatamento. É utilizado principalmente para inativar enzimas que provocariam alterações na cor, no aroma, no sabor e na textura.
- ( ) Pasteurização: é um tratamento térmico que destrói apenas parte das células vegetativas dos microrganismos presentes nos alimentos. É feita por aplicação de temperaturas abaixo de 100° C, pode ser por meio de processo lento, rápido ou ultrarrápido.
- ( ) Esterilização: ocorre destruição de todos os microrganismos e esporos, de modo que aqueles que sobrevivem sejam incapazes de se desenvolver nas condições previstas de manipulação, armazenagem e comercialização do alimento.
- ( ) Pasteurização ultrarrápida (UHT): o produto é aquecido sob agitação e, a seguir, é resfriado rapidamente a 2-4°C. Os fungos e as leveduras, capazes de proliferar nos sucos de frutas, são destruídos em geral a 70°C por 20 minutos e a 66°C por 30 minutos, respectivamente.

Assinale a alternativa que contém, de cima para baixo, a sequência CORRETA:

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

Questão 19

A terapia nutricional com antioxidantes concomitante à administração de drogas antineoplásicas apresenta vários benefícios ao tratamento de pacientes oncológicos. O selênio (Se) está presente no organismo humano em formas inorgânicas, metálica, oxianio, selenato e/ou orgânica. O selênio exerce fundamental função na redução pró-inflamatória por favorecer o sistema antioxidante. Assinale a alternativa que corresponde às principais fontes de selênio.

- (A) Cereais integrais, frutas cítricas e oleaginosas.
- (B) Castanha-do-brasil, cereais integrais, soja.
- (C) Oleaginosas, leguminosas, legumes.
- (D) Frutas e verduras.

Questão 20

O aleitamento materno é um processo que envolve fatores fisiológicos, ambientais e emocionais. Sabe-se que a produção de leite é determinada pela ação hormonal já na gestação e é intensificada quando ocorre o aleitamento materno de forma adequada. Analise as assertivas a seguir e, em seguida, assinale a alternativa CORRETA:

- I. Aleitamento materno complementado: quando o lactente recebe o leite materno mais alimentos semissólidos, inclusive leite não humano.
  - II. Aleitamento materno predominante: quando a criança recebe somente leite materno, diretamente da mama ou extraído, e nenhum outro líquido ou sólido, com exceção de gotas de xarope de vitaminas, minerais ou medicamentos.
  - III. Vários hormônios estão envolvidos no processo de lactação, entre eles: prolactina, ACTH, glicocorticoides, hormônio de crescimento e ocitocina.
  - IV. A sucção é um importante estímulo para a produção de prolactina.
- (A) Somente as assertivas I e II estão corretas.
  - (B) Todas as assertivas estão corretas.
  - (C) Somente as assertivas I, III e IV estão corretas.
  - (D) Somente a assertiva III está correta.

Questão 21

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) constituem um dos problemas de saúde pública mais frequentes do mundo contemporâneo. As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são causadas por agentes biológicos, químicos ou físicos, os quais penetram no organismo humano pela ingestão de água ou alimentos contaminados. Atribua (V) Verdadeiro ou (F) Falso para as afirmativas a seguir:

- ( ) O *Clostridium Botulinum* é um bacilo Gram-negativo, causador do botulismo, uma intoxicação alimentar de extrema gravidade, de evolução aguda, caracterizada por distúrbios digestivos e neurológicos.
- ( ) Microrganismos anaeróbios facultativos têm potencial alto-oxidante e microrganismos aeróbios facultativos têm potencial baixo-reductor.
- ( ) A água é o único meio capaz de veicular *E. coli*.
- ( ) A infecção por *E. coli* caracteriza-se por diarreia aquosa com grande quantidade de muco, náuseas, dores abdominais, vômito, cefaleia, febre e arrepios.

Assinale a alternativa que contém, de cima para baixo, a sequência CORRETA:

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



A adolescência é uma fase de crescimento e desenvolvimento acelerados, em que ocorrem transformações anatômicas, fisiológicas, psicológicas e sociais, tornando o indivíduo apto para se reproduzir, além de conferir a ele independência e responsabilidades. Assim como em fases anteriores da vida de um indivíduo, a adolescência exerce grande influência na formação dos hábitos alimentares e na qualidade de vida da fase adulta. A avaliação nutricional do adolescente é de extrema importância e fazem parte histórico médico e psicológico fatores associados ao crescimento e desenvolvimento, hábitos alimentares, atividade física e exames laboratoriais. Em relação aos adolescentes hospitalizados, um exame físico detalhado pode contribuir para a detecção e a intervenção precoce do quadro. A Escala Clínica por Semiologia Imunológica Nutricional (Eclipsin) é um questionário aplicado em pacientes hospitalizados com o objetivo de identificar aqueles com quadro de depleção imunológica secundária à desnutrição proteico-calórica, sendo possível, assim, estabelecer um diagnóstico do estado nutricional relacionado com a imunodeficiência. Analise as assertivas a seguir e, em seguida, assinale a alternativa CORRETA:

- I. A queda de cabelo pode indicar a deficiência proteica e/ou de zinco.
  - II. A demora na cicatrização de feridas, pode ser um indicativo de depleção imunológica, hiperglicemia, deficiência de proteína ou de vitamina A, K ou C.
  - III. Anasarca é a presença de edema generalizado.
  - IV. É considerada diarreia prolongada quando há episódios diários e que duram por mais de duas semanas, ocasionando desidratação e perda de peso.
- (A) Somente as assertivas I e III estão corretas.  
 (B) Todas as assertivas estão corretas.  
 (C) Somente as assertivas III e IV estão corretas.  
 (D) Somente a assertiva III está correta.

O Índice de Massa Corporal (IMC) é um bom indicador do estado nutricional, principalmente em nível populacional, quando se realiza uma triagem nutricional, sendo diretamente proporcional ao risco de desenvolvimento de doenças crônicas e outras comorbidades associadas ao excesso de peso. Individualmente, apresenta certas limitações, como o fato de não distinguir massa gorda de massa livre de gordura e não determinar a distribuição de gordura corporal. Segundo a classificação do estado nutricional e do risco de comorbidades associadas à obesidade de acordo com o IMC para adultos, atribua (V) Verdadeiro ou (F) Falso para as afirmativas a seguir:

- ( ) IMC <16 indica desnutrição grave com baixo risco de comorbidades associadas à obesidade.
- ( ) IMC 16 a 16,99 indica desnutrição moderada com baixo risco de comorbidades associadas à obesidade.

- ( ) IMC 18,5 a 24,99 indica normal com risco médio de comorbidades associadas à obesidade.
- ( ) IMC 35 a 39,9 indica Obesidade grau I com risco moderado de comorbidades associadas à obesidade.

Assinale a alternativa que contém, de cima para baixo, a sequência CORRETA:

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

A compreensão dos princípios básicos da preparação dos alimentos baseia-se no conhecimento das propriedades físico-químicas dos alimentos de como os nutrientes se relacionam entre si e de como são afetados pelas condições ambientais (calor, frio, luz, e ar) que estão presentes durante a preparação dos alimentos. As diversas formas de calor transmitem aos alimentos características especiais e perdas de parte ou de toda a sua estrutura. A respeito disso, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Aplicação do calor por convecção: o calor é conduzido através de moléculas do corpo aquecido pela formação de corrente de convecção, que transmite calor aos corpos de maior coesão. O aquecimento por convecção se realiza sempre que o alimento esteja rodeado por ar e/ou água e/ou óleo.
- (B) Os recipientes com alimentos levados ao forno não devem ser polidos e sim opacos, para que absorvam o calor radiante e não o reflitam.
- (C) A cocção por calor seco visa manter sempre o ar ambiental aquecido; em presença de produtos com baixo teor de água, o calor seco promove sua lenta evaporação.
- (D) O calor úmido utiliza vapor e água e fazem parte: ebulição, fogo lento e banho-maria.

Os cestódeos *Taenia solium* e *Taenia saginata* são responsáveis pela teníase humana. O gênero *Taenia* pertence à família Taenidae, à classe Cestoidea e à ordem Cyclophyllidea. As tênias são hermafroditas e podem viver muitos anos no intestino delgado do homem. A respeito disso, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) O homem é o único hospedeiro da forma adulta da *Taenia saginata*.
- (B) No intestino grosso dos humanos, o cisticerco transforma-se em adulto, sexualmente apto a reproduzir-se.
- (C) Geralmente, encontra-se apenas um único parasita na luz intestinal, comumente designado de solitária, podendo aí permanecer por 25 a 35 anos.
- (D) O homem adquire a infecção ao ingerir carne bovina crua ou insuficientemente cozida que contenha cisticercos viáveis.



As doenças inflamatórias intestinais são consideradas um dos grandes problemas da população moderna, uma vez que geram repercussões importantes na qualidade de vida de seus portadores, acarretando alterações no âmbito social, psicológico e profissional. Referente às doenças intestinais, atribua (V) Verdadeiro ou (F) Falso para as afirmativas a seguir:

- ( ) A doença inflamatória intestinal (DII) é caracterizada por inflamação aguda da mucosa intestinal com etiologia desconhecida e parece ser influenciada por alguns membros da microflora endógena.
- ( ) A síndrome do intestino irritável é um distúrbio caracterizado por dor abdominal, distensão, constipação ou diarreia, náusea, cansaço, retenção hídrica e dores articulares. Ocorre uma redução das bifidobactérias e aumento das bactérias anaeróbicas, promovendo fermentação anormal no cólon.
- ( ) A intolerância à lactose é caracterizada pela deficiência da lactase. O efeito hiperosmótico provocado pela lactose não digerida leva à entrada de água no intestino. A combinação do influxo de água com gases e ácidos formados pela fermentação da lactose não digerida no intestino delgado resulta em intumescimento da alça intestinal, cólica e diarreia.
- ( ) As ações dos probióticos sobre a doença inflamatória intestinal (DII) incluem alteração no sistema imune da mucosa, com aumento da produção de anticorpos, atividade de macrófagos e de citocinas anti-inflamatórias.

Assinale a alternativa que contém, de cima para baixo a sequência CORRETA:

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

A administração de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é tão complexa como de qualquer outra empresa no mercado, pois necessita da mesma atenção ou quem sabe atenção redobrada para acompanhar incansavelmente todo o seu cotidiano. Para gerenciar uma UAN, não basta apenas o conhecimento técnico, porque o Nutricionista precisará liderar pessoas, entender de planejamento e monitoramento financeiro, fiscalizar ou executar contratos, além de conhecimentos necessários acerca das legislações, bem como outras habilidades para desenvolver esse trabalho com sucesso. De acordo com a Resolução CFN 380/2005, uma das atividades complementares do nutricionista na UAN é justamente participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da mesma. O sistema de controle de Custos visa estabelecer procedimentos de apuração e controle para garantir o lucro operacional antes do pagamento das despesas financeiras e dos impostos, a nível suficiente para remunerar o capital empregado e proporcionar lucro para o empreendedor. A respeito disso, analise as assertivas a seguir e, em seguida, assinale a alternativa CORRETA:

- I. Através do histórico das informações provenientes dos setores de compras, estoques e produção, são levantados os custos reais dos produtos postos à venda.
  - II. Mão de obra direta ou indireta é a soma de todas as despesas realizadas com a mão de obra utilizada diretamente na transformação da matéria prima em produto acabado, acrescido dos encargos sociais e outros benefícios.
  - III. O cálculo do preço médio é baseado na divisão do valor total acumulado de entradas pela quantidade total acumulada de entradas.
  - IV. O custo da mercadoria vendida é um índice muito utilizado em restaurantes para a análise de resultados, e pode ser calculado dividindo o consumo de matéria prima (MP) pela receita (vendas).
- (A) Somente as assertivas I e II estão corretas.  
 (B) Somente a assertiva IV está correta.  
 (C) Todas as assertivas estão corretas.  
 (D) Somente as assertivas I e III estão corretas.

Creatinina é uma substância produzida nos músculos e transportada no sangue. Normalmente, quando o sangue passa no rim, é filtrada e expelida com a urina. A creatinina é fácil de medir, basta fazer uma coleta de sangue e verificar o seu valor. Assim, é um indicador específico da função renal. Analise as assertivas a seguir e, em seguida, assinale a alternativa CORRETA:

- I. A creatinina pode estar aumentada na insuficiência renal aguda e crônica.
  - II. A creatinina pode estar aumentada na acidose diabética.
  - III. A creatinina pode estar aumentada na gestação.
  - IV. A creatinina pode estar aumentada em pacientes com hipertireoidismo.
- (A) Todas as assertivas estão corretas.  
 (B) Somente as assertivas I e IV estão corretas.  
 (C) Somente as assertivas I, III e IV estão corretas.  
 (D) Somente as assertivas I, II e IV estão corretas.

O termo vitamina B12 refere-se à família de substâncias compostas de anéis tetrapirrol ao redor de um átomo central de cobalto com um nucleotídeo unido a esse átomo. É a única entre todas as vitaminas que contem não só uma molécula orgânica complexa, mas também de um elemento traço essencial, o cobalto. Atribua (V) Verdadeiro ou (F) Falso para as afirmativas a seguir:

- ( ) A vitamina B12 é também chamada de cobalamina.
- ( ) A deficiência de B12 pode levar a complicações como anemia megaloblástica e neuropatia.



- ( ) Alimentos de origem animal são as únicas fontes naturais de vitamina B12.
- ( ) A vitamina B12 de ovos parece ser pouco absorvida quando comparada a outros produtos de origem animal.

Assinale a alternativa que contém, de cima para baixo, a sequência CORRETA:

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

Questão **30**

As ingestões dietéticas de referência, que se convencionou chamar de DRIs, consideram quatro valores de referência de ingestão de nutrientes. As DRIs podem ser utilizadas para planejar e avaliar dietas, definir rotulagem e planejar programas de orientação nutricional, entre outras ações. Analise as assertivas a seguir e, em seguida, assinale a alternativa CORRETA:

- I. A DRI de cada nutriente refere-se à sua ingestão por indivíduos saudáveis, ao longo do tempo.
- II. Para a determinação de DRI, pode-se considerar o metabolismo nos diferentes estágios da vida.
- III. A necessidade média estimada EAR corresponde à mediana da distribuição de um dado nutriente. É um valor de ingestão diária de um nutriente que se estima suprir a necessidade de metade dos indivíduos saudáveis de um grupo de mesmo gênero e estágio de vida.
- IV. A ingestão adequada AI é utilizada quando não há dados suficientes para a determinação do EAR e, conseqüentemente, da RDA. Pode-se dizer que é um valor estimado, prévio à RDA.
- (A) Todas as assertivas estão corretas.  
(B) Somente as assertivas I e IV estão corretas.  
(C) Somente as assertivas III e IV estão corretas.  
(D) Somente as assertivas I e II estão corretas.

