

# Caderno de Questões



## Prefeitura Municipal de Capim/PB

CONCURSO PÚBLICO PARA  
PROVIMENTO DO CARGO DE

**NUTRICIONISTA**

Nome do candidato

**Você recebeu do fiscal este Caderno de Questões da prova objetiva:**

1. Verifique se o mesmo corresponde à sua opção de cargo, caso contrário, comunique tal fato imediatamente ao fiscal da sala, pois não serão aceitas reclamações posteriores;
2. Para cada questão existe apenas UMA única alternativa adequada.
3. O candidato deverá permanecer obrigatoriamente em sala, por questões de segurança, durante o período mínimo de 01 (uma) hora após o início da prova.
4. O tempo disponível para a realização da prova corresponde a 03 (três) horas, intervalo este que compreende não só a resolução das questões objetivas, mas também o preenchimento do cartão-resposta.
5. Reserve pelo menos os 20 minutos finais para marcar seu cartão-resposta.
6. Os rascunhos e as marcações assinaladas no presente caderno de questões não serão considerados na avaliação.
7. Ao terminar a prova, chame o fiscal de sala, devolva-lhe o cartão-resposta e o caderno de questões devidamente assinados, não sendo permitido destacar folhas do caderno de questões.
8. Saia do prédio em silêncio, pois não será permitida a permanência de nenhum candidato após o término da prova, nem qualquer aglomeração nos corredores ou arredores do prédio da realização das provas.

**O candidato estará sujeito à eliminação do concurso nas seguintes situações:**

1. Ausentar-se da sala em que se realiza a prova levando consigo o caderno de questões da prova objetiva e/ou o cartão-resposta.
2. Utilizar-se, durante a realização da prova, de máquinas e/ou relógios de calcular, bem como rádios gravadores, "headphones", telefones celulares ou fonte de consulta de qualquer espécie;
3. Comunicar-se com qualquer outro candidato;
4. Deixar de assinar o cartão-resposta.
5. Faltar com o devido respeito ante a autoridade do fiscal de sala ou qualquer outro membro da aplicação do concurso.

**Divulgação das provas e do gabarito preliminar:**

A prova e o gabarito preliminar serão divulgados nos prazos assinalados no edital do concurso no seguinte endereço eletrônico: [www.facetconcursos.com.br](http://www.facetconcursos.com.br)



**CONCURSO PÚBLICO PARA  
PROVIMENTO DO CARGO DE****NUTRICIONISTA****PORTUGUÊS**

Leia o texto abaixo e, em seguida, responda às questões pertinentes:

**A coisa está branca**  
(Ferreira Gullar)

Embora todo mundo já tenha escrito sobre a tal cartilha que a Secretaria Especial de Direitos Humanos do governo federal elaborou e editou, também vou meter o bedelho no assunto. Vocês hão de lembrar que sobre o papa eu não escrevi, que de papa eu não entendo; de cartilha também não, mas querer nos ensinar que pega mal usar expressões como “farinha do mesmo saco” indica que esse pessoal do Lula ou não tem mesmo o que fazer ou está a fim de nos encher o saco (com perdão da palavra politicamente incorreta).

Essa coisa de censurar palavras e expressões nascidas do falar popular é uma mania que de vez em quando aflora. Não faz muito, surgiu uma onda exigindo que se expurgassem dos dicionários palavras como “judiação” ou “judiar”, sob o argumento de que são expressões antisemitas. Bastava pensar um pouco para ver que tais palavras não se referem aos judeus, e sim a Judas Iscariotes, isto é, à malhação do Judas no Sábado de Aleluia. Judiar ou fazer judiação é submeter alguém a maus-tratos semelhantes aos que a molecada faz com o boneco de Judas.

Outra expressão que a ignorância rancorosa considera insulto racista é “a coisa está preta”, que, na verdade, como se sabe, alude ao acúmulo de nuvens negras no céu no momento que precede as tempestades. Assim, quando alguém pressente que as coisas estão se complicando, usa aquela expressão. Pois acreditem vocês que um conhecido meu, pessoa talentosa, me disse que em sua casa está proibido dizer “a coisa está preta”; lá se diz “a coisa está branca”! Pode?

Essa cartilha – que o governo promete consertar, como se tal coisa tivesse conserto – pode abrir caminho para restrições à liberdade de expressão, se não em termos de lei, por induzir pais de família e professores a discriminar textos literários ou jornalísticos e, conseqüentemente, seus autores. No que me toca, já estou de orelhas em pé, pois acabo de lançar um livro para crianças (!) cujo título é *Dr. Urubu e suas fábulas*. Para azar meu, o poema que dá título ao livro começa assim: “Doutor urubu, a coisa está preta”.

Temo ser levado ao tribunal da Inquisição por incorrer em duplo delito, pois, além de usar a expressão condenada, ainda dou a entender que a

frase alude à cor negra da ave, e logo que ave! Um urubu, bicho repugnante, que só come carniça! Adiantaria alegar que não fui eu quem pintou o urubu de preto? Minha sorte é que vivemos numa democracia, e o nosso povo, por índole, é pouco afeito ao fanatismo desvairado, em que pesem as exceções.

Exagero? Pode ser, mas, se exagero, é de propósito, para pôr à mostra o que há de perigoso e burro nesses defensores do politicamente correto, porque, se não há o perigo da fogueira, há o perigo do império da burrice ir tomando conta do país. E tudo devidamente enfeitado de boas intenções.

Sim, porque, conforme alegou o autor da cartilha, ela foi concebida com o propósito de resguardar a suscetibilidade de brancos e negros, de judeus e muçulmanos, de cearenses e baianos, de palhaços e beatas... Até os comunistas foram beneficiados sob o pretexto de terem sido vítimas de graves calúnias. Não sei se a Secretaria de Direitos Humanos acha natural chamar os outros de fascistas ou nazistas; quanto a acoimá-los de vigaristas, creio que não, pois isso ofenderia os vigários em geral. Não posso afirmar se a cartilha resguarda também a suscetibilidade dos chifrudos, dos pançudos, dos narigudos, dos cabeludos e dos cabeçudos; dos pirocudos, acredito que não, pois isso é tido como elogio. Mas e as moças de pouca bunda e poucos seios (do tipo Gisele Bündchen), que o pessoal apelida de “tábua”? E os gorduchos, apelidados de “bolão”? Os magricelas, de “espeto”? E os baixotes, chamados de “meia porção”? Isso sem falar num respeitável senador da República a quem seus confrades – acredito que sem malícia – apelidaram de “lapiseira”.

Estou de acordo com que não se deva tratar pessoa nenhuma por apelidos depreciativos. Por exemplo, num papo com Bin Laden, eu teria a cautela de não chamá-lo de terrorista, especialmente se ele estivesse acompanhado de um homem-bomba. Do mesmo modo agiria com o juiz Nicolau, a quem nunca trataria de “Lalau”, embora certamente não lhe revelasse a senha de meu cartão de crédito.

Como se vê, isso de falar politicamente correto envolve muitos problemas, porque não se trata de engessar apenas o humor (bom ou mau) das pessoas, mas de engessar o próprio idioma. Falar, de certo modo, é reinventar a língua, já que o que se diz estava por ser dito e, ao dizê-lo, damos-lhe uma forma imprevisível até para nós mesmos. Além disso, há pessoas especialmente dotadas de verve, que nos surpreendem (e a si próprias) com expressões às vezes irônicas, sarcásticas ou simplesmente engraçadas. Criam modos de dizer inusitados, apelidos, ditos, tiradas, que nos divertem e enriquecem o nosso falar

cotidiano. E que falar assim é um exercício de liberdade (para o bem ou para o mal) que não cabe nos preceitos de uma cartilha ou de um código de censura.

Aliás, para terminar, sugiro que mudem os nomes de certos insetos, como barata, formiga e piolho, por coincidirem lamentavelmente com os sobrenomes de algumas respeitáveis famílias brasileiras.

15.5.2005.

Gullar, Ferreira. *A alquimia na quitanda: artes, bichos e barulhos nas melhores crônicas do poeta*. São Paulo: Três Estrelas, 2016.

1. Considerado em sua estrutura compositiva, o texto, predominantemente, é:

- Ⓐ narrativo
- Ⓑ descritivo
- Ⓒ argumentativo
- Ⓓ científico
- Ⓔ panfletário

2. Marque a alternativa que traz o foco narrativo do texto:

- Ⓐ primeira pessoa do singular
- Ⓑ primeira pessoa do plural
- Ⓒ segunda pessoa do singular
- Ⓓ terceira pessoa do singular
- Ⓔ terceira pessoa do plural

3. Aponte a alternativa que apresenta o tema central focalizado pelo texto:

- Ⓐ Falar politicamente correto é uma necessidade imperativa para o aperfeiçoamento da linguagem humana.
- Ⓑ O idioma pode ser engessado pela imposição do falar politicamente correto e pela censura a expressões populares.
- Ⓒ A liberdade de expressão está devidamente contemplada numa cartilha produzida pelo governo federal.
- Ⓓ Para se expressar fluentemente é preciso falar politicamente correto.
- Ⓔ O humor, a graça e a leveza somente são admissíveis se a expressão estiver politicamente correta.

4. Uma **figura de linguagem** se evidencia com destaque no texto, e exerce uma função essencial na linha dissertativa construída ao longo da composição. Indique essa figura de linguagem:

- Ⓐ hipérbole
- Ⓑ eufemismo
- Ⓒ catacrese
- Ⓓ antítese
- Ⓔ ironia

A passagem a servir servirá de base para as próximas questões **05** e **06**:

“Embora todo mundo já tenha escrito sobre **a tal cartilha** que a Secretaria Especial de Direitos Humanos do governo federal elaborou e editou, também vou **meter o bedelho** no assunto.”

5. No tocante ao uso da expressão grifada “a tal”, numa referência à cartilha aludida no texto, é **CORRETO** afirmar o seguinte:

- Ⓐ O emprego da expressão agrega valorização ao termo referenciado.
- Ⓑ O uso da expressão assinala violação à expressão politicamente correta.
- Ⓒ Há indicação de enaltecimento do termo evidenciado.
- Ⓓ Há uma nítida marca irônica e depreciativa ao termo referenciado.
- Ⓔ O uso da expressão denota um desconhecimento em relação ao termo aludido.

6. Encontre um **verbo sinônimo** ou uma **locução verbal sinonímica** para a expressão grifada “meter o bedelho”:

- Ⓐ opinar
- Ⓑ argumentar concordando
- Ⓒ intermediar julgando
- Ⓓ interferir
- Ⓔ interpelar

7. Releia e responda: “Não faz muito, surgiu uma onda exigindo que se **expurgassem** dos dicionários palavras como “judiação” ou “judiar”, sob o argumento de que são expressões antissemitas.” Entre os verbos a seguir especificados, apenas um **NÃO** pode ser considerado **sinônimo** do verbo destacado. Encontre-o:

- Ⓐ corrigir
- Ⓑ expulsar
- Ⓒ expelir
- Ⓓ purgar
- Ⓔ cristalizar

8. O título do texto faz referência significativa a uma expressão inserta no universo das chamadas “expressões politicamente corretas”. Marque a alternativa **CORRETA**, de acordo com o texto, em relação ao sentido contido no título:

- Ⓐ O título evidencia um trocadilho que indica um jogo de cores opostas, construído ao longo da composição.
- Ⓑ O título incursiona pelo sentido do dito popular, aduzindo, ironicamente, seu entendimento em relação à expressão do falar politicamente correto.
- Ⓒ O título sugere uma concordância do narrador com os termos ponderados por seu amigo.
- Ⓓ A expressão do título traz uma expressão sinonímica precisa do dito popular.
- Ⓔ O adjetivo presente na expressão do título remete, apenas, ao preconceito racial.

9. Releia a passagem e responda: "Adiantaria alegar que não fui eu quem pintou o urubu de preto?" A respeito dessa declaração, podemos afirmar o seguinte:

- (a) A ironia não é cabível, haja vista que foge inteiramente à linha argumentativa da composição.
- (b) A inserção de uma ave – o urubu – acrescenta um elemento estranho ao texto, ensejando incoerência nas ponderações.
- (c) O narrador brinca com as palavras e expressões e, num tom divertido, ironiza e dá leveza ao texto.
- (d) Não faz qualquer sentido inserir o verbo "pintar", cujo campo semântico contrasta na estrutura compositiva.
- (e) A admissibilidade de impotência do narrador atesta sua resignação com a força imponderável do dito em contrário.

10. Releia a passagem e responda: "**Doutor urubu**, a coisa está preta". Dê a função sintática do termo grifado:

- (a) vocativo
- (b) aposto
- (c) adjunto adverbial
- (d) adjunto adnominal
- (e) sujeito

11. Releia e responda: "**Como** se vê, isso de falar politicamente correto envolve muitos problemas,..." Identifique a relação de sentido que o conectivo sublinhado fixa com a construção antecedente:

- (a) concessão
- (b) finalidade
- (c) oposição
- (d) conformidade
- (e) negação

12. Releia e responda: "Do mesmo modo agiria com o juiz Nicolau, a quem nunca trataria de "Lalau", **embora** certamente não lhe revelasse a senha de meu cartão de crédito." Classifique a conjunção destacada:

- (a) aditiva
- (b) explicativa
- (c) final
- (d) condicional
- (e) concessiva

13. Releia e responda: "Minha sorte é que vivemos numa democracia, e o nosso povo, por índole, é pouco afeito ao **fanatismo desvairado**, em que pesem as exceções." Dê a função sintática do termo grifado:

- (a) complemento nominal
- (b) predicativo do sujeito
- (c) predicativo do objeto
- (d) objeto indireto
- (e) agente da passiva

14. Releia e responda: "Além disso, há pessoas especialmente dotadas de verve, que nos surpreendem (e a si próprias) com expressões às vezes **irônicas, sarcásticas** ou simplesmente **engraçadas**." Dê a classificação morfológica das palavras grifadas, apontando a classe gramatical a que pertencem:

- (a) pronome
- (b) substantivo
- (c) adjetivo
- (d) advérbio
- (e) verbo

15. Releia e responda: "Outra expressão que a ignorância rancorosa considera **insulto racista** é "a coisa está preta",..." Qual é a função sintática do termo sublinhado?

- (a) adjunto adnominal
- (b) objeto direto
- (c) objeto indireto
- (d) aposto
- (e) complemento nominal

## ESPECÍFICA

16. O Sistema gastrointestinal humano é capaz de digerir e absorver os nutrientes de uma gama de alimentos, incluindo carnes, produtos lácteos, frutas, vegetais, grãos, amidos complexos, açúcares, gorduras e óleos. Quanto a isso, assinale com V as alternativas VERDADEIRAS e com F as FALSAS:

- ( ) Cerca de 80% a 90% dos alimentos consumidos são digeridos e absorvidos, de acordo com as especificidades de cada alimento.
- ( ) Ao comparar os ruminantes e animais com um ceco bastante grande com o humano, este último apresenta menor capacidade em extrair energia de gramíneas, troncos, sementes e outros materiais fibrosos.
- ( ) O homem não têm em seu organismo as enzimas que hidrolisam as ligações químicas responsáveis por ligar as moléculas de açúcares que compõem as fibras vegetais.
- ( ) Alimentos fibrosos e quaisquer outros carboidratos não digeridos são fermentados em diversos estágios por bactérias presentes no cólon humano, entretanto, apenas 10 a 15 % da energia que os humanos necessitam é advinda através desse processo.

Assinale a alternativa cuja sequência esteja CORRETA:

- (a) V-V-V-F
- (b) V-V-F-F
- (c) F-V-V-F
- (d) F-V-F-F
- (e) F-F-V-F

17. Em relação aos neurotransmissores e a sua influência na função gastrointestinal, faça a seguir a correspondência correta:

- 1- Ácido  $\alpha$ -aminobutírico (GABA)
- 2- Norepinefrina
- 3- Acetilcolina
- 4- Neurotensina

- ( ) Seu local de liberação é o sistema nervoso central e tem como função primária relaxar o esfíncter inferior do esôfago.
- ( ) Seus locais de liberação são o sistema gastrointestinal e o sistema nervoso central e tem como função primária inibir a liberação do esvaziamento gástrico e secreção de ácido.
- ( ) Seus locais de liberação são o sistema nervoso central, a medula espinal e os nervos simpáticos e tem como função primária diminuir a motilidade, aumentar a contração dos esfíncteres e inibir a secreção.
- ( ) Seus locais de liberação são sistema nervoso central, sistema autônomo e outros tecidos e tem como função primária aumentar a motilidade, relaxar esfíncteres e estimular a secreção.

Assinale a alternativa cuja associação esteja CORRETA:

- (a) 1-2-4-3
- (b) 1-4-2-3
- (c) 2-4-1-3
- (d) 2-4-3-1
- (e) 3-4-2-1

18. Estudos que analisem a relação entre o estado nutricional materno e o desenvolvimento da gestação merecem cada vez mais serem levados em consideração. Quanto a esta associação, assinale a alternativa INCORRETA:

- (a) A gestante ao apresentar um estado nutricional inadequado, este impactará sobre as condições do conceito ao nascer.
- (b) A fase gestacional é um período no qual as demandas nutricionais são elevadas, quando comparadas ao período pré- gestacional, com o objetivo de proporcionar um ajuste fisiológico ao organismo da gestante e contribuir para o desenvolvimento fetal.
- (c) Os conceitos em situações adequadas de nutrição na vida intrauterina possuem maior probabilidade de iniciar suas vidas em melhores condições de saúde física e mental.
- (d) O estado nutricional da gestante antes e durante a gestação influencia o prognóstico da gestação.
- (e) Um estado antropométrico pré- gestacional inadequado pode estar relacionado a um maior risco de intercorrências gestacionais, distúrbios no peso ao nascer como a macrosomia fetal ou a ocorrência de partos pós- termos.

19. Durante o período gestacional e nos primeiros meses de vida do bebê, deve-se impedir a ocorrência de qualquer carência nutricional. Para isso é imprescindível que a mãe tenha uma boa alimentação e siga um estilo de vida saudável, para que sejam fornecidos os nutrientes necessários para um contínuo desenvolvimento do feto e para a saúde da mãe. A ciência constatou nas últimas décadas o papel preventivo e maximizador da suplementação, durante e após a gestação, devendo-se compreender que uso de quaisquer suplementos deve ser discutido e seguido conforme orientação do médico ou nutricionista que acompanha a gestante ou nutriz. De acordo com esses achados, assinale os nutrientes abaixo com o seu possível papel na saúde materno- infantil:

- 1- Ômega 3
- 2- Zinco
- 3- Magnésio
- 4- Ácido fólico

- ( ) Este desempenha uma função relevante na formação do feto e no equilíbrio da saúde da mãe. Age também como um importante cofator para a síntese de neurotransmissores, e é ainda um grande contribuinte pelo funcionamento do sistema imune.
- ( ) Estudos mostram que o seu uso possui efeito positivo para o tratamento ou prevenção de diversas condições patológicas na gravidez, como a pré-eclâmpsia, câimbras nas pernas, além de otimizar a pressão sanguínea e elevar a tolerância à dor na hora do parto.
- ( ) Este contribui para a formação do tubo neural da criança, e é tão importante que o seu uso é recomendado desde o período periconcepcional para a prevenção de defeitos no fechamento do mesmo.
- ( ) Este é levado a taxas altíssimas da mãe para o feto, sendo este carreamento imprescindível para uma ótima saúde cerebral, ocular, imunidade e desenvolvimento do sistema nervoso do bebê.

A ordem CORRETA da associação é:

- (a) 3,2,4,1
- (b) 3,1,4,2
- (c) 2,3,4,1
- (d) 2,3,1,4
- (e) 2,1,3,4

20. A função principal desse hormônio é relaxar a musculatura lisa do útero para que não aconteça a expulsão do feto. Ele também participa no desenvolvimento dos lóbulos para a lactação e proporciona o desenvolvimento das glândulas mamárias. Todavia, acaba interferindo em outros órgãos, promovendo diminuição da motilidade do trato gastrointestinal, levando a um maior tempo para absorção de nutrientes e gerando o problema da constipação intestinal. Além disso, eleva a

excreção renal para equilíbrio hidroeletrolítico e interfere no metabolismo do ácido fólico. De qual hormônio a questão se refere?

- Ⓐ Gonadotrofina Coriônica Humana
- Ⓑ Estrogênio
- Ⓒ Progesterona
- Ⓓ Hormônio Lactogênio Placentário
- Ⓔ Tiroxina

**21.** Durante a gestação, além das adaptações metabólicas, ocorrem também as fisiológicas, tais como as modificações gastrintestinais. Levando em consideração essas modificações, assinale a alternativa INCORRETA:

- Ⓐ O aumento do volume da gestante contribui para um deslocamento cefálico do estômago, o que modifica o ângulo da junção gastroesofágica, resultando num prejuízo da junção do esfíncter esofágico.
- Ⓑ Ocorre uma diminuição da função da cárdia, associada a um aumento da secreção do suco gástrico, e ambos contribuem para a ocorrência de episódios de refluxo gastroesofágico, apresentando como manifestação clínica a pirose e até mesmo esofagite.
- Ⓒ O esvaziamento gástrico acontece de forma mais lenta devido à ação do hormônio lactogênio placentário e do aumento do volume intrauterino.
- Ⓓ Na última semana gestacional, a pressão intragástrica está aumentada e o volume do suco gástrico elevado, diminuindo a pressão do esfíncter esofágico inferior.
- Ⓔ Com a elevação da pressão intragástrica, ocorre também uma maior possibilidade de regurgitação.

**22.** Peso ao nascer consiste no primeiro peso marcado após o nascimento, durante a primeira hora de vida do recém-nascido. Quanto aos termos utilizados para a classificação em relação ao peso ao nascer, assinale com V as alternativas VERDADEIRAS e com F as FALSAS:

- ( ) Recém-nascido de baixo peso é aquele com peso ao nascer inferior a 2.500 g.
- ( ) Recém-nascido de muito baixo peso é aquele com peso ao nascer inferior a 2.000 g.
- ( ) Recém-nascido de extremo baixo peso é aquele com peso ao nascer inferior a 1.500 g.
- ( ) Macrossomia fetal é quando o recém-nascido apresenta peso ao nascer  $\geq 4.000$  g.

Assinale a alternativa cuja sequência esteja CORRETA:

- Ⓐ V-V-F-V
- Ⓑ V-F-V-V
- Ⓒ V-F-F-V
- Ⓓ F-V-V-V
- Ⓔ F-V-F-F

**23.** É comprovada a importância e a riqueza do leite materno em comparação aos leites de outras espécies. Logo, a introdução precoce de outros alimentos antes do sexto mês de vida pode estar relacionada a desvantagens na saúde do bebê. Em relação ao exposto, assinale a alternativa INCORRETA:

- Ⓐ Esta introdução precoce de alimentos está associada a um aumento de episódios diarreicos, bem como hospitalizações por doença respiratória.
- Ⓑ Ofertar outros alimentos antes do sexto mês de vida poderá diminuir a absorção de minerais como o ferro e o zinco, relevantes para o crescimento e desenvolvimento infantil.
- Ⓒ A introdução alimentar precoce está relacionada a um maior risco de desnutrição, tanto pela possibilidade da hiperdiluição das fórmulas lácteas, como pela oferta inapropriada de outros alimentos.
- Ⓓ O leite de vaca apresenta em sua constituição uma quantidade duas vezes maior de proteína que o leite humano, podendo assim sobrecarregar os rins do bebê quando ingeridos em alta quantidade, elevando a excreção de cálcio e ferro pela urina.
- Ⓔ O leite de vaca possui ainda uma proteína potencialmente alergênica, a betalactoglobulina.

**24.** O Ministério da Saúde preconiza o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida e, a partir dessa idade, recomenda-se iniciar a fase de introdução alimentar, que caracteriza-se na introdução gradual de alimentos complementares, já que após os seis meses de vida do recém-nascido o leite materno sozinho não é mais suficiente para atender as necessidades nutricionais da criança. Quanto a esta fase de introdução alimentar, assinale a alternativa INCORRETA:

- Ⓐ É de suma importância que a fase de introdução alimentar seja realizada de forma correta, pois é justamente no primeiro ano de vida da criança que se inicia a formação do hábito alimentar, e este uma vez estabelecido irá refletir de diversos modos ao longo da vida.
- Ⓑ No início desta fase a quantidade de alimento ingerida será baixa, pois os bebês a partir dos 6 meses apresentam uma capacidade gástrica pequena, em torno de 30 a 50 mL/Kg de peso.
- Ⓒ Recomenda-se que antes de ofertar a alimentação completar a criança, seja observado se esta apresenta sinais de fome. Aconselha-se que antes de ofertar a refeição, a criança tenha ficado um período sem comer ou beber qualquer alimento.
- Ⓓ A alimentação complementar deve ser espessa desde o início e oferecida de colher, para que criança consuma alimentos com densidade energética adequada e que possa estimular o desenvolvimento orofacial.
- Ⓔ Para a criança aceitar um novo alimento, em média são necessárias oito a dez exposições.

**25.** Observa-se que ao longo do guia: "Dez Passos para Alimentação Saudável para Crianças Menores de Dois Anos", proposto pelo Ministério da Saúde (2013), é incentivado o aleitamento materno exclusivo e, além disso, são dadas todas as orientações da introdução alimentar levando em conta esta prática. Entretanto, há situações em que o aleitamento materno não é possível, sendo necessária a oferta de fórmulas infantis. Logo, respectivamente, qual o volume e o número de refeições lácteas recomendadas pelo Ministério da Saúde para bebês de 3-4 meses de idade?

- a) 60 – 120 mL e 6 a 8 vezes ao dia
- b) 120 – 150 mL 6 a 8 vezes ao dia
- c) 150 – 180 mL 5 a 6 vezes ao dia
- d) 180 – 200 mL 4 a 5 vezes ao dia
- e) 180 – 200 mL 2 a 3 vezes ao dia

**26.** De acordo com as recomendações do Ministério da Saúde, não se deve ofertar para crianças menores de um ano leite de vaca integral, fluído ou em pó. Todavia, em casos que não se possa impedir o uso deste alimento, o profissional da saúde deve orientar a mãe quanto a melhor forma de consumi-lo. Assinale a alternativa INCORRETA:

- a) Até os 4 meses de idade, o leite de vaca para ser ofertado a criança deverá ser diluído, devido ao excesso de proteínas e eletrólitos presentes nesse, que podem causar uma sobrecarga renal no bebê.
- b) O leite em pó integral deve ser diluído da seguinte forma: 1 colher de sobremesa rasa de leite para 100 mL de água fervida; 1 ½ colher de sobremesa rasa de leite para 150 mL de água fervida; 2 colheres de sobremesa rasa de leite para 200 mL de água fervida.
- c) Recomenda-se acrescentar 5% de óleo, o que corresponde a 1 colher de sobremesa de óleo para cada 100 mL de leite, com o intuito de melhorar a densidade energética.
- d) A partir dos 4 meses o leite integral líquido não deverá mais ser diluído, nem acrescido de óleo, pois a recomendação é iniciar logo a alimentação complementar, ou seja, não se deve aguardar que a criança entre no sexto mês para isso.
- e) Destaca-se que se o lactente estiver recebendo leite de vaca integral, tanto em pó como fluído, este deverá receber com 2 meses de idade uma suplementação de vitamina C (30mg/dia), e de 2 a 3 meses de idade deverá ser suplementado ferro (2mg/kg de peso/dia), até que a alimentação complementar inicie e supra essa necessidade.

**27.** A avaliação antropométrica em recém-nascido (RN) é de suma relevância, afinal nesta fase de vida distúrbios do crescimento podem desencadear sequelas a longo prazo. Neste aspecto, assinale com V as alternativas VERDADEIRAS e com F as FALSAS:

( ) A avaliação antropométrica do RN pode ser realizada por meio das curvas de crescimento

fetal, se atentando não só ao peso ao nascer, mas também a idade gestacional, como aos parâmetros antropométricos utilizados nessa fase de vida: peso, comprimento e perímetro cefálico.

- ( ) Outro aspecto relevante é que os RNs, inversamente proporcionais à idade gestacional, manifestam uma perda fisiológica que varia de 10 a 20% do seu peso ao nascer.
- ( ) O RN ao receber uma adequada oferta nutricional deve aumentar de 40 g a 50 g por dia, de acordo com as curvas de crescimento.
- ( ) A mensuração do comprimento do RN deve ser realizada ao nascimento, e em seguida duas vezes ao mês, almejando-se o crescimento de dois cm por mês.
- ( ) Até o sexto mês de idade há uma associação direta entre o Perímetro Cefálico (PC) e o tamanho do encéfalo, e o aumento proporcional do PC aponta um crescimento adequado e melhor prognóstico neurológico.

Assinale a alternativa cuja sequência esteja CORRETA:

- a) V-V-F-V-V
- b) V-V-F-F-V
- c) V-F-F-F-V
- d) V-F-V-F-V
- e) V-F-F-V-V

**28.** Os índices antropométricos comumente mais utilizados para a avaliação do estado nutricional de crianças, recomendados pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e adotados pelo Ministério da Saúde, segundo recomendação para cada faixa etária, são, EXCETO:

- a) Peso para idade, para crianças de 0 a 5 anos incompletos
- b) Peso para idade, para crianças de 5 a 10 anos incompletos
- c) IMC para idade, para crianças de 0 a 5 anos incompletos
- d) Peso para estatura, para crianças de 0 a 5 anos incompletos
- e) Peso para estatura, para crianças de 5 a 10 anos incompletos

**29.** Subdivisão por Separação de Partes são operações mecânicas mais complexas, realizadas através de métodos caseiros ou através da utilização de aparelhos específicos. Logo, são operações de subdivisão por separação de partes sólido-líquido, EXCETO:

- a) Espremer
- b) Sedimentar
- c) Coar
- d) Filtrar
- e) Centrifugar

**30.** É definido como a faixa de temperatura na qual uma gordura ou óleo inicia sua decomposição, por desidratação do glicerol, produzindo então uma substância chamada acroleína. Quanto mais alto este, menor será a degradação do óleo ao decorrer do processo de fritura. A presente questão se refere ao:

- Ⓐ Ponto de dextrinização
- Ⓑ Ponto de fumaça
- Ⓒ Ponto de ebulição
- Ⓓ Ponto de gordura
- Ⓔ Ponto de saponificação

**31.** A Reação de *Maillard* é um tipo de reação de escurecimento não enzimático, caracterizada por uma vasta cascata de reações, que ocorre na maioria das vezes durante o processo de aquecimento e armazenamento prolongado de gêneros alimentícios, culminando em alterações na qualidade destes e contribuindo com a formação de compostos responsáveis pelo sabor, cor e aroma dos alimentos que são submetidos a tratamentos térmicos. No que diz respeito à Reação de *Maillard*, assinale a alternativa INCORRETA:

- Ⓐ Esta produz compostos de degradação com pigmentação escura e de alto peso molecular, em maior parte, denominados melanoidinas.
- Ⓑ Esta reação ocorre de forma mais lenta a temperaturas mais baixas, e quase duplica a sua velocidade a cada aumento de 10 °C entre temperaturas 40 °C e 70 °C.
- Ⓒ O pH também influencia na intensidade da reação, logo, a velocidade máxima da reação acontece na faixa ácida entre pH 3 e 6, principalmente.
- Ⓓ Para que a reação de *Maillard* ocorra é imprescindível à presença do açúcar redutor, sendo as pentoses mais reativas que as hexoses, que são mais reativas que os dissacarídeos.
- Ⓔ Os aminoácidos de alta reatividade favorecem a ocorrência da reação, em comparação com os de reatividade média e com os de fraca reatividade.

**32.** As leguminosas apresentam, principalmente o grupo dos feijões, compostos que possuem a capacidade de dificultar a digestão e a absorção de alguns nutrientes, chamados de fatores antinutricionais. Dentre estes compostos, alguns são termolábeis e desaparecem após adequado cozimento, e outros, apesar de serem termoestáveis, podem reduzir as suas concentrações por dissolução em água. Deste modo, durante o pré-preparo das leguminosas, recomenda-se a realização de um remolho prévio em água para vir a eliminar algum percentual desses compostos. São considerados fatores antinutricionais das leguminosas, EXCETO:

- Ⓐ Inibidores de tripsina
- Ⓑ Fitatos
- Ⓒ Polifenóis, sendo nos feijões, principalmente os taninos

- Ⓓ Oligossacarídeos não digeríveis
- Ⓔ Ácido hidroxicinâmico

**33.** Diversos são os fatores que devem ser levados em consideração na ambiência do trabalho em uma UAN. Alguns desses fatores irão interferir diretamente na produção e outros irão possibilitar condições favoráveis de trabalho. No que concerne à ambiência de uma UAN, assinale a alternativa INCORRETA:

- Ⓐ A melhor localização para a UAN é que seja no andar térreo, na posição nascente e em bloco isolado, e quando não for possível que seja instalada em bloco isolado, esta deve então se localizar na esquina do prédio.
- Ⓑ A iluminação natural é a mais adequada para uma UAN, pois esta irá atuar como um acelerador das trocas orgânicas e com função antibactericida, devido à presença dos raios ultravioletas, não dispensando também a instalação de rede elétrica, que deve ser utilizada em situações especiais.
- Ⓒ A escolha das cores do ambiente de trabalho também deve ser levada em consideração, pois há cores que são capazes de absorver luz em maior ou menor intensidade. Para o teto e o alto das paredes deve-se escolher uma cor com um percentual de reflexão de 60 %, para paredes abaixo da altura dos olhos o índice de reflexão deve estar entre 40 e 50 %, e para pisos de 25 a 40 %.
- Ⓓ Ao escolher o piso de uma UAN deve-se levar em consideração que preferivelmente este deva ser fácil para higienizar, seja antiderrapante, resistente à substâncias corrosivas, impermeável e na cor que respeite o índice de reflexão recomendado para pisos.
- Ⓔ Deve ser colocada nas portas uma borracha de vedação nas extremidades inferiores, principalmente nas de acesso à UAN e na despensa, para evitar a entrada de insetos e roedores.

**34.** A disposição das áreas que compõe uma UAN estão diretamente associadas aos seus objetivos, e ninguém melhor do que o nutricionista para defini-las de acordo com a necessidade de otimização de trabalho da unidade. Desta forma, a UAN é dividida em diversos setores. Quanto ao setor de abastecimento, este engloba, EXCETO:

- Ⓐ A área de recebimento de mercadorias
- Ⓑ A área de inspeção, pesagem e higienização de mercadorias
- Ⓒ A área para armazenagem de alimentos à temperatura ambiente
- Ⓓ A área para preparações prévias
- Ⓔ A área para armazenagem resfriada

**35.** Recomenda-se que uma UAN possua, no mínimo, duas câmaras frigoríficas, uma com temperatura de 0° C e umidade relativa de 60 a 70 %, para armazenagem de produtos cárneos, e outra com

temperatura de 10 °C e umidade de 80 %, para estocagem de frutas e verduras. Quanto às recomendações para instalação das câmaras, assinale a alternativa INCORRETA:

- Ⓐ Devem possuir antecâmaras, para proteção térmica.
- Ⓑ Deve possuir ralos internos, porém sifonados, para facilitar o processo de higienização.
- Ⓒ Deve possuir termômetro, do tipo mostrador, que possibilite a leitura da temperatura pelo lado externo.
- Ⓓ Deve possuir um interruptor de segurança na parte externa da câmara, com lâmpada-piloto indicativa da condição de "ligada" e "deligada".
- Ⓔ Deve possuir porta hermética, com revestimento de aço inox, possuir ferragens cromadas, dispositivos de segurança, e que permita a abertura por dentro.

**36.** Para calcular a área de uma UAN são utilizados diversos índices que levam em consideração o número de variáveis intervenientes. Segundo o índice de dimensionamento proposto por Haydée (1979) para o dimensionamento de restaurantes populares, de indústrias e colégios, assinale a alternativa CORRETA:

- Ⓐ Para uma UAN com 250 refeições fornecidas, deve-se estabelecer 0,50 m<sup>2</sup> por pessoa.
- Ⓑ Para uma UAN com 500 refeições fornecidas, deve-se estabelecer 0,60 m<sup>2</sup> por pessoa.
- Ⓒ Para uma UAN com 700 refeições fornecidas, deve-se estabelecer 0,65 m<sup>2</sup> por pessoa.
- Ⓓ Para uma UAN com 900 a 1000 refeições fornecidas, deve-se estabelecer 0,70 m<sup>2</sup> por pessoa.
- Ⓔ Para uma UAN acima de 1000 refeições fornecidas, deve-se estabelecer 0,50 m<sup>2</sup> por pessoa.

**37.** O Brasil possui Legislações Federais e Estaduais que cooperam com o trabalho do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição, ao conceder a regulamentação dos procedimentos de trabalho e as normas indispensáveis para uma segura e correta manipulação dos alimentos. Esta norma atribui-se aos: "tópicos da higienização de instalações, equipamentos e móveis, ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, a higienização do reservatório de água e a higiene e saúde dos manipuladores como Procedimentos Operacionais Padronizados essenciais para prevenção de riscos na UAN." De qual resolução a questão se refere:

- Ⓐ Portaria SVS/MS 326/97
- Ⓑ Portaria 1428/93 MS
- Ⓒ RDC 275, outubro de 2002
- Ⓓ RDC 216, setembro de 2004
- Ⓔ Resolução CVS nº 6

**38.** O segredo para preparar uma comida segura é produzir alimentos que sejam microbiologicamente estáveis. Para isso é preciso assegurar-se de que

nenhum micro-organismo do alimento irá se multiplicar até graus infecciosos. De modo ideal, é fundamental que os micro-organismos estejam inativados, que não haja toxinas e que o alimento seja manipulado de forma correta. Diante do exposto, assinale a alternativa INCORRETA:

- Ⓐ A temperatura de cozimento tem o objetivo de reduzir o número de micro-organismos infectantes em uma ordem de 6 log (ou seja, reduzir 10<sup>6</sup> células/g até 1 célula/g).
- Ⓑ A temperatura de resfriamento tem a finalidade de não possibilitar condições que viabilizem o desenvolvimento de esporos microbianos que sobreviveram ao cozimento.
- Ⓒ As temperaturas de cozimento e de resfriamento visam evitar a presença de condições que sejam favoráveis para a produção de toxinas termoestáveis, que são definidas como toxinas resistentes a 110 °C por 40 minutos, ou seja, são aquelas que não serão destruídas no processo de cocção.
- Ⓓ Contaminações cruzadas, que são aquelas que ocorrem pós-processamento do alimento, ou seja, quando este já passou pelo processo de cocção, podem ser evitadas através de um correto planejamento do *layout* da fábrica, do controle do movimento do pessoal, bem como pela adoção de hábitos higiênicos pelos manipuladores.
- Ⓔ Alimentos que não são submetidos ao processo de cocção frequentemente são acidificados (a exemplo, os que são fermentados) e armazenados sob refrigeração. Essa conduta baseia-se no preceito de que o pH e a temperatura do alimento irão impedir a multiplicação microbiana.

**39.** As micotoxicoses são ocasionadas pela ingestão de compostos tóxicos, chamados micotoxinas, produzidos por fungos que se desenvolvem em alimentos. Em relação a essas micotoxinas, assinale com V as alternativas VERDADEIRAS e com F as FALSAS:

- ( ) As aflatoxinas são produzidas pelos fungos *Aspergillus flavus* e *A. parasiticus*, sendo a mais abundante e mais tóxica a aflatoxina B<sub>1</sub> (AFB<sub>1</sub>). As aflatoxinas são encontradas principalmente nos amendoins, no milho, nas oleaginosas, nas especiarias e nos frutos secos.
- ( ) O desoxinivalenol (DON) tem como principal produtor o *P. expansum*, e acomete principalmente maçãs e produtos alimentares derivados destas como sumos ou purês, levando a podridão desses alimentos.
- ( ) As ocratoxinas são produzidas pelos *A. ochraceus* e *Penicillium viridicatum*, sendo a ocratoxina A a mais potente entre elas. As ocratoxinas podem ser encontradas no café, vinho tinto e frutos secos, no entanto, a sua principal fonte são os cereais e os seus derivados.
- ( ) A patulina é um tricoteceno, e este apresenta uma família de aproximadamente 200 metabolitos produzidos principalmente por

espécies do género *Fusarium*, e são encontrados frequentemente em milho, aveia, cevada, centeio, sementes de girassol e trigo.

Assinale a alternativa cuja sequência esteja CORRETA:

- Ⓐ V-F-V-F
- Ⓑ V-V-V-F
- Ⓒ V-F-F-V
- Ⓓ F-V-F-V
- Ⓔ F-F-V-F

---

**40.** Em uma visão global pode ser considerado o principal causador de gastroenterites bacterianas em humanos. O cursar da infecção inclui água contaminada, leite e carne, sendo os frangos as principais fontes potenciais deste micro-organismo. Não consegue se multiplicar em temperaturas abaixo de 30° C e é sensível a pHs ácidos. Todavia, pode sobreviver em frutas e vegetais prontos para o consumo, por um período de tempo suficiente para se apresentar como um risco ao consumidor. Após contaminação por este micro-organismo, o indivíduo irá apresentar sintomas em cerca de 2 a 5 dias. Os sintomas agudos são marcados pela presença de dor abdominal, diarreia líquida (algumas vezes com sangue), febre, indisposição, vômito, e os sintomas crônicos por colite, síndrome de *Guillain-Barré*, síndrome de *Reiter*. De qual micro-organismo a questão se refere:

- Ⓐ *Salmonella*
- Ⓑ *Campylobacter*
- Ⓒ *Clostridium*
- Ⓓ *Enterococcus*
- Ⓔ *Listeria*