



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAPONGAS ESTADO DO PARANÁ



EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO N.º 087/2019

## NUTRICIONISTA – MATUTINO

NOME DO CANDIDATO

NÚMERO DE INSCRIÇÃO

### LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ABAIXO

1. Este Caderno de Questões é composto por **30 (trinta)** questões objetivas e 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.
3. Utilize Caneta Esferográfica Transparente com tinta **azul ou preta** na marcação da Folha de Respostas.
4. Ao receber a Folha de Respostas, realize a conferência de seus dados e quaisquer divergências comunique o fiscal.
5. Leia atentamente cada questão da prova objetiva e preencha na Folha de Respostas a única alternativa que a responda corretamente.
6. A Folha de Respostas não pode ser dobrada, amassada, rasurada ou conter qualquer marcação fora dos campos destinados.
7. Você dispõe de **03 (três)** horas para fazer a prova, incluindo a marcação da Folha de Respostas.
8. Após devidamente identificado e acomodado na sala designada para a realização da prova, o candidato somente poderá ausentar-se da sala **60 (sessenta)** minutos após o início da prova e, em caso de ausência temporária em que o candidato ainda não tiver terminado a sua prova, deverá fazê-lo acompanhado de um Fiscal. Exclusivamente, nos casos de alteração psicológica e/ou fisiológica temporária e necessidade extrema, em que o candidato necessite ausentar-se da sala **antes dos 60 (sessenta)** minutos após o início da prova, poderá fazê-lo, desde que acompanhado de um Fiscal.
9. O candidato poderá entregar sua Folha de respostas e deixar definitivamente o local de realização da prova objetiva somente depois de decorridos, no mínimo, **60 (sessenta) minutos** do seu início, porém, não poderá levar consigo o Caderno de Questões.
10. Após o término da prova, entregue ao Fiscal a **FOLHA DE RESPOSTAS** devidamente preenchida e 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. A liberação dos candidatos após o término da prova será autorizada pelo fiscal de sala, após a realização dos procedimentos administrativos necessários. O candidato que terminou sua prova deverá permanecer aguardando em sua carteira e somente poderá levantar-se para a entrega do material se solicitado pelo fiscal.
13. **SERÁ ELIMINADO** do Concurso Público o candidato que:
  - a) Deixar o local de realização da prova objetiva sem a devida autorização.
  - b) Faltar com o devido respeito para com qualquer membro da equipe de aplicação das provas, com as autoridades presentes ou com os demais candidatos.
  - 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 quaisquer dispositivos eletrônicos, tais como: máquinas calculadoras, wearable tech, agendas eletrônicas ou similares, telefones celulares, smartphones, tablets, iPods®, pen drives, mp3 player ou similar, gravadores, relógios, alarmes de qualquer espécie, chaves com dispositivo eletrônico, fones de ouvido ou qualquer transmissor, gravador ou receptor de dados, imagens, vídeos e mensagens, livros, anotações, régua de cálculo, dicionários, códigos e/ou legislação, impressos que não estejam expressamente permitidos ou qualquer outro material de consulta, canetas de material não transparente, Carteira de bolso, lapiseira, corretivos, óculos escuros, artigos de chapelaria, tais como: boné, chapéu, viseira, gorro ou similares. Os itens descritos, que devem ser obrigatoriamente acondicionado em envelope porta-objeto fornecido pela instituição organizadora.
  - f) Ausentar-se da sala, a qualquer tempo, portando a Folha de Respostas.
14. Os **03 (três) últimos candidatos** só poderão sair da sala juntos, após o fechamento e assinatura do envelope de retorno.
15. Está disponível abaixo um gabarito para ser preenchido e destacado. Este poderá ser levado pelo candidato.

.....DESTAQUE AQUI.....

### GABARITO

Concurso Público da Prefeitura do Município de Arapongas – Estado do Paraná  
<http://www.fundacaounespar.org.br>

Divisão da prova: Língua Portuguesa: 01 a 06; Matemática: 07 a 10; Conhecimentos Gerais: 11 a 14 e Conhecimentos Específicos: 15 a 30.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.
21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.



**Diminuir consumo de carne ajuda ao planeta?**

Estudo recomenda mudanças alimentares para poder ajudar na saúde e meio ambiente

Se você não é vegetariana e se questiona se de fato diminuir o consumo de carne ajuda ao planeta, a resposta é sim. Um estudo das universidades de Oxford e Minnesota, divulgado essa semana nos Estados Unidos, confirma mais uma vez que as escolhas alimentares – desde o que se come até o quanto se come – impacta mesmo no meio ambiente e na saúde. Não é novidade, mas os sinais cada vez mais claros do aquecimento global reforçam a pesquisa.

“Verificamos que alimentos associados com maior negatividade no impacto ambiental – carne vermelha processada ou não – são consistentemente associados com os maiores riscos de saúde também. Assim sendo, fazer a transição alimentar voltada para um consumo maior de alimentos saudáveis contribuiria para melhorar a sustentabilidade ambiental”, diz o estudo.

Durante a investigação, foi testado que 50 gramas de carne vermelha processada geram pelo menos 20 vezes mais gás de efeito estufa do que 100 gramas de vegetais.

No campo da saúde cientistas voltaram a reforçar que nove dos 15 fatores mais comuns para mortalidade mundial são resultado de má alimentação. Doenças como diabetes, infartos e câncer de cólon, responsáveis por 40% das mortes em todo o mundo, também tem forte conexão com a alimentação.

No relatório foi avaliado que em uma dieta diária de 2,300 calorias, ao adotar um cardápio vegetariano, é possível reduzir em torno de 30% da emissão de gases de efeito estufa. Se fosse vegano (exclui leite e derivados) contribuiria ainda mais para a redução da emissão de carbono, com uma contribuição de até 85% da redução de emissão de gás carbono.

Porém hábitos são difíceis de mudar.

Para não ser 100% radical, já ajudaria bastante (eles dizem) adotar menu vegetariano por 2/3 das refeições, podendo ocasionalmente manter o consumo de alimentos provenientes de carne. Ao fazer esse esforço, significaria reduzir as consequências de emissão de gás carbono por causa de comida em quase 60%.

“Alimentos que têm menos impacto ambiental ou que são menos associados com doenças, como grãos refinados, laticínios, ovos e aves. Eles podem ajudar na sustentabilidade de saúde e meio ambiente se forem usados para substituir alimentos menos saudáveis ou que tenham maior impacto ambiental, como carne vermelha, processada ou não”, conclui o estudo.

Disponível em: < <https://claudia.abril.com.br/saude/diminuir-consumo-de-carne-ajuda-ao-planeta/>>. Acesso em: 20 jan 2020.

**QUESTÃO 01**

Analise as assertivas sobre o texto:

- I. A sustentabilidade ambiental e de saúde pode ser melhorada ao substituir vegetais e derivados do leite por carne processada.
- II. Fazer escolhas alimentares mais saudáveis inclui aumentar o consumo de alimentos de origem animal.
- III. Ovos, laticínios e aves são considerados alimentos menos associados com doenças.
- IV. Os cardápios vegetariano e vegano causam o mesmo impacto ambiental.

É verdadeiro o que se afirma em:

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

**QUESTÃO 02**

No segundo parágrafo do texto:

- (A) A visão popular de que o aquecimento global está ligado à má alimentação da população é colocada em xeque.
- (B) É apresentado um estudo conduzido em universidades estrangeiras, cujo resultado não foi conclusivo.
- (C) O autor busca retomar a ideia de que as escolhas alimentares não influenciam na área da saúde.
- (D) O uso dos termos “mais uma vez”, “mesmo” e “cada vez mais” contribui para reforçar o resultado do estudo.
- (E) Evidencia-se que o estudo não contribuiu para elucidar a questão levantada no parágrafo anterior.

**QUESTÃO 03**

“Durante a investigação, foi testado que 50 gramas de carne vermelha processada geram pelo menos 20 vezes mais gás de efeito estufa do que 100 gramas de vegetais.”

Qual das alternativas apresenta uma CORRETA interpretação dos dados apresentados no trecho?

- (A) Gasta-se cerca de 20% mais energia para se produzir alimentos de carne vermelha processada do que vegetais.



- (B) Embora a comparação utilize pesos diferentes para os alimentos, é possível entender que os impactos ambientais da produção da carne vermelha é muito superior aos impactos causados pela produção de vegetais.
- (C) Ao equiparar o peso da carne vermelha e dos vegetais, a diferença na emissão de gases do efeito estufa praticamente se anula.
- (D) Produzir 100 gramas de vegetais custa ao meio ambiente metade do impacto ambiental que produzir 100 gramas de carne vermelha.
- (E) A carne vermelha impacta o meio ambiente cerca de 50% a mais do que a produção de vegetais.

#### QUESTÃO 04

“Porém hábitos são difíceis de mudar.” O elemento sublinhado introduz, dentro do contexto, em relação ao que foi afirmado antes, uma:

- (A) Oposição.
- (B) Adição.
- (C) Conclusão.
- (D) Causa.
- (E) Consequência.

#### QUESTÃO 05

“Para não ser 100% radical, já ajudaria bastante (eles dizem) adotar menu vegetariano por 2/3 das refeições, podendo ocasionalmente manter o consumo de alimentos provenientes de carne.” A palavra em destaque tem seu sinônimo expresso em:

- (A) Frequentemente.
- (B) Raramente.
- (C) Assiduamente.
- (D) Invariavelmente.
- (E) Eventualmente.

#### QUESTÃO 06

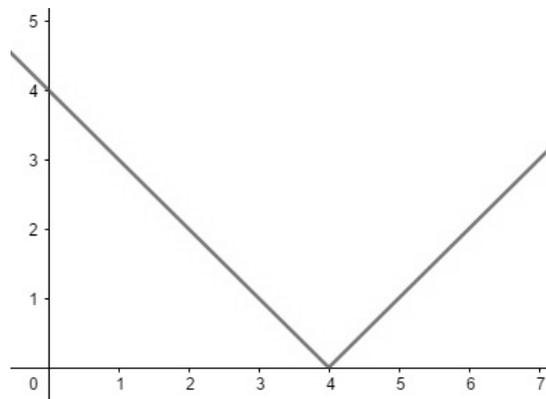
A palavra em destaque na questão anterior (*ocasionalmente*) se classifica como:

- (A) Advérbio.
- (B) Adjetivo.
- (C) Conjunção.
- (D) Preposição.
- (E) Substantivo.

### MATEMÁTICA

#### QUESTÃO 07

Considere a função real  $f(x) = |x - 4|$  que também pode ser representada pelo gráfico abaixo e assinale a alternativa CORRETA.



- (A)  $f(-1) = -5$ .
- (B)  $f(-3) + f(3) = 0$ .
- (C)  $f(-2) = f(10)$ .
- (D)  $f(4) = f(-4)$ .
- (E)  $f(0) = -4$ .



**QUESTÃO 08**

No início do ano foram abertas as matrículas de determinada escola. Após iniciar as matrículas, o diretor teve a ideia de escrever uma função quadrática para descrever a quantidade de matrículas a cada dia. A lei de formação construída pelo diretor é  $f(n) = -0,2x^2 + 4x$ , em que  $n$  é dado em dias e  $f(n)$  é a quantidade de crianças matriculadas após  $n$  dias da primeira matrícula. Sabendo disso, assinale a alternativa que representa, respectivamente, o dia que mais realizaram matrículas e quantas matrículas foram realizadas nesse dia:

- (A) No oitavo dia, com vinte e duas matrículas realizadas.
- (B) No décimo dia, com vinte matrículas realizadas.
- (C) No décimo segundo dia, com vinte e duas matrículas realizadas.
- (D) No décimo quarto dia, com dezoito matrículas realizadas.
- (E) No décimo sexto dia, com vinte matrículas realizadas.

**QUESTÃO 09**

Observe as sequências abaixo e assinale a alternativa CORRETA:

SEQUÊNCIA 1	2	4	8	...	$S1_n$
SEQUÊNCIA 2	50	70	90	...	$S2_n$

- (A) Quando  $n = 10$ ,  $S1_n < S2_n$ .
- (B) A sucessão numérica da sequência 1 é uma progressão aritmética de razão 2.
- (C) Para qualquer valor de  $n$ ,  $S1_n > S2_n$ .
- (D) A sucessão numérica da sequência 2 é uma progressão geométrica de razão 20.
- (E) A diferença entre o  $S1_{11}$  e o  $S2_{11}$  é de 1798.

**QUESTÃO 10**

Uma fábrica de chocolates iniciou sua produção com 40 mil barras de chocolates por dia e, a cada dia, deve produzir 20% a mais do que produziu no dia anterior. Considerando as informações relacionadas à produção da fábrica, assinale a alternativa CORRETA:

- (A) No quarto dia foram produzidas mais de 70 mil barras de chocolates.
- (B) Até o terceiro dia foram produzidas mais de 150 mil barras de chocolates.
- (C) No quinto dia foram produzidas mais de 83 mil barras de chocolates.
- (D) A produção do primeiro e do segundo dia juntas é inferior à produção do quinto dia.
- (E) Em cinco dias a fábrica não terá produzido 300 mil barras de chocolates.

**CONHECIMENTOS GERAIS****QUESTÃO 11**

O município de Arapongas, situado na prodigiosa região do Norte do Paraná, é resultante da Iniciativa da Companhia de Terras Norte do Paraná, pioneira do progresso e desbravamento de toda uma região (<http://www.arapongas.pr.gov.br/>). As glebas foram povoadas e muito contribuíram para o progresso e expansão do novo patrimônio Arapongas e destinadas às Colônias formadas por imigrantes:

- (A) Japoneses e eslavos.
- (B) Italianos e portugueses.
- (C) Alemães e italianos.
- (D) Italianos e japoneses.
- (E) Sírios e portugueses.

**QUESTÃO 12**

O Governo Estadual, pela lei nº 2 de 10/10/1947, criou o município de Arapongas que possuía uma área total de 2007 quilômetros quadrados (<http://www.arapongas.pr.gov.br/historia>). O município de Arapongas foi elevado à categoria de cidade através do desmembramento do município de:

- (A) Astorga.
- (B) Sabáudia.
- (C) Rolândia.
- (D) Colombo.
- (E) Quatro Barras.

**QUESTÃO 13**

Uma comitiva da Companhia de Terras Norte do Paraná visitava o lugar onde futuramente seria a cidade de Arapongas. Entre os diretores da companhia estava Arthur Thomas, acompanhado da esposa, Elizabeth. Em certo momento, ela ouviu o canto estridente de um pássaro, que mais parecia a batida de martelo em uma superfície de ferro. Elizabeth quis saber o

Cargo: NUTRICIONISTA



nome do pássaro e foi informada de que era araponga (no singular mesmo). Ela sugeriu que o novo lugar recebesse o nome daquele pássaro e a ideia foi aceita pelos dirigentes da companhia de terras (<https://www.folhadelondrina.com.br/cadernos-especiais/cidade-dos-passarinhos>). Todas as ruas e avenidas da cidade de Arapongas têm nomes de pássaros. O prefeito que idealizou essa medida foi:

- (A) Júlio Junqueira.
- (B) José Colombino Grassano.
- (C) João Cernicchiaro.
- (D) Brasilino Bussadori.
- (E) Sadaho Yokomizo.

#### QUESTÃO 14

Um terremoto de 7,1 graus na escala Richter atingiu no dia 14/11/2019 o Mar das Molucas, localizado no norte da Indonésia, o que gerou a ativação pelas autoridades locais de um alerta de tsunami. O Serviço Geológico dos Estados Unidos, que registra a atividade sísmica mundial, indicou que o hipocentro do fenômeno foi registrado a 45 quilômetros de profundidade, diante da costa das Ilhas Molucas (<https://exame.abril.com.br/mundo/terremoto>). Os terremotos são comuns nessa região porque a Indonésia está sobre o(a) chamado(a):

- (A) Placa tectônica de Portnoy.
- (B) Triângulo vulcânico do Pacífico.
- (C) Círculo de Esmeralda.
- (D) Anel de Fogo do Pacífico.
- (E) Quadrilátero vulcânico do Atlântico.

### CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

#### QUESTÃO 15

A Terapia Nutricional Enteral (TNE) surge como uma possibilidade terapêutica de manutenção ou recuperação do estado nutricional, naqueles indivíduos que apresentarem o trato gastrointestinal íntegro para o processo digestório, mas com a ingestão oral parcial ou totalmente comprometida. Segundo a Resolução RCD N° 63, DE 6 DE JULHO DE 2000, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Para efeitos deste Regulamento, assinale a alternativa INCORRETA:

- (A) Nutrição Enteral (NE): alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral, industrializado ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas.
- (B) Compete ao nutricionista: elaborar a prescrição dietética com base nas diretrizes estabelecidas na prescrição médica.
- (C) 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.
- (D) Nutrição Enteral em Sistema Fechado: NE que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à orientação do fabricante.
- (E) Terapia Nutricional (TN): conjunto de procedimentos terapêuticos para manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente por meio da Nutrição Parenteral ou Enteral.

#### QUESTÃO 16

Vitaminas são substâncias orgânicas presentes em muitos alimentos em pequenas quantidades e indispensáveis ao funcionamento do organismo. A carência de vitaminas, denominada hipovitaminose, provoca desequilíbrios orgânicos e metabólicos podendo, em casos extremos, ser fatal. Analise as assertivas abaixo e assinale a alternativa CORRETA:

- I. Segundo suas características de solubilidade, podem ser hidrossolúveis ou lipossolúveis.
  - II. Algumas vitaminas podem ser sintetizadas pela flora bacteriana saprófita intestinal.
  - III. A vitamina C é uma vitamina hidrossolúvel e termolábil.
  - IV. O mecanismo de ação mais frequente das vitaminas é o papel de coenzima.
  - V. Vitamina A e Vitamina D são vitaminas hidrossolúveis.
- (A) Todas as assertivas estão corretas.
  - (B) Somente as assertivas II, III, V estão corretas.
  - (C) Somente as assertivas III, IV estão corretas.
  - (D) Somente a assertiva I está correta.
  - (E) Somente as assertivas I, II, III e IV estão corretas.



## QUESTÃO 17

Perder peso ou manter-se em forma. Estes são alguns dos principais desejos de quem busca uma aparência melhor. No entanto, quando esses desejos se transformam em obsessões desequilibrando a saúde física e mental, podemos estar diante de duas doenças: a anorexia e a bulimia. O equilíbrio do nosso organismo é assegurado por um conjunto de mecanismos de regulação energética e nutricional determinado por nosso comportamento alimentar. Fatores fisiológicos, psicológicos, cognitivos e comportamentais são fatores que influenciam nesse processo. Sobre os distúrbios ou transtornos alimentares, assinale a alternativa INCORRETA:

- (A) Na anorexia, existe um medo intenso de ganhar peso, mesmo estando com o peso abaixo do normal. Nas mulheres pós-menarca é comum a amenorreia, isto é, ausência de, pelo menos, três ciclos menstruais consecutivos.
- (B) A anorexia pode ser do tipo restritivo, onde o indivíduo desenvolve um comportamento de comer compulsivamente ou de purgação.
- (C) A desnutrição pode levar à diminuição da capacidade imunológica dos pacientes com anorexia, aumentando as chances de infecção.
- (D) Pessoas diagnosticadas com bulimia nervosa comem em grande quantidade. Vômitos forçados, uso de laxantes e diuréticos, jejum e exercícios físicos excessivos estão na rotina de quem é portador desse transtorno alimentar.
- (E) A bulimia pode ser do tipo purgativo ou sem purgação.

## QUESTÃO 18

Os bebês até os seis meses de idade devem ser alimentados somente com leite materno, não precisam de chás, sucos, outros leites, nem mesmo de água. Após essa idade, deverá ser dada alimentação complementar apropriada, mas a amamentação deve continuar até o segundo ano de vida da criança ou mais. Amamentar os bebês imediatamente após o nascimento pode reduzir a mortalidade neonatal – aquela que acontece até o 28º dia de vida. O aleitamento materno na primeira hora de vida é importante tanto para o bebê quanto para a mãe, pois, auxilia nas contrações uterinas, diminuindo o risco de hemorragia. E, além das questões de saúde, a amamentação fortalece o vínculo afetivo entre mãe e filho. O leite materno contém todos os nutrientes que o bebê necessita para ser saudável. Além disso, contém determinados elementos que o leite em pó não consegue incorporar, tais como anticorpos e glóbulos brancos. É por isso que o leite materno protege o bebê de certas doenças e infecções. Diante disso, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) A sucção é um importante estímulo para a produção de prolactina.
- (B) Aleitamento materno exclusivo: 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.
- (C) O leite secretado nos primeiros dias após o parto é chamado de colostro, a partir desse período denomina-se leite maduro.
- (D) Aleitamento materno complementado: quando o lactente recebe o leite materno mais alimentos semissólidos, inclusive leite não humano.
- (E) Aleitamento materno predominante: leite materno, água ou bebidas à base de água (chás, infusões) e sucos de frutas, por exemplo.

## QUESTÃO 19

O aquecimento direto dos carboidratos, particularmente de açúcares e xaropes, dá lugar a um complexo grupo de reações denominadas caramelização. Essa reação produz, ao final do processo, compostos que conferem cor e aroma nos alimentos. Analise as assertivas abaixo e assinale a alternativa CORRETA:

- I. A ação do calor e a presença de água aceleram a reação.
  - II. A reação de caramelização pode ocorrer na presença de certos catalisadores que, além de acelerar a reação, com frequência, são utilizados para direcionar a reação nos alimentos para a formação de tipos específicos de caramelo, com cores, solubilidade e graus de acidez diferentes.
  - III. Os açúcares redutores são glicose, frutose, galactose, maltose e lactose.
  - IV. Os caramelos podem também ser sintetizados e comercializados como corantes para indústria de alimentos, principalmente de confeitos e bebidas, como refrigerantes do tipo cola e cervejas.
  - V. A caramelização é uma reação de escurecimento não enzimática que ocorre em sistemas que contém carboidratos redutores e por mecanismos diferentes da reação de Maillard.
- (A) Todas as assertivas estão corretas.
  - (B) Somente as assertivas II e V estão corretas.
  - (C) Somente as assertivas I, III e IV estão corretas.
  - (D) Somente a assertiva II está correta.
  - (E) Somente as assertivas I e IV estão corretas.



## QUESTÃO 20

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) acarretam sofrimento físico e gastos ao consumidor, prejuízos financeiros e morais ao estabelecimento produtor (representados por pagamento de indenizações, descarte de produtos, queda na produtividade e pela repercussão sobre sua imagem) e gastos para o setor governamental (representados pelo custeio de tratamentos médicos e licenças trabalhistas). As doenças de origem alimentar são causadas por diversos microrganismos. Atribua (V) para verdadeiro ou (F) para falso nas afirmativas a seguir:

- ( ) Os microrganismos vegetativos são destruídos por tratamento térmico, porém esporos bacterianos podem sobreviver e, então, germinar em alimentos que não são mantidos sob frio ou calor adequados.
- ( ) Os coliformes são bactérias gram-positivas, aeróbias em forma de bastonetes. Microrganismos indicadores para servir como medida de contaminação fecal.
- ( ) São considerados microrganismos infecciosos: *Salmonella*, *Campylobacter* e *E. coli* patogênicas.
- ( ) São considerados microrganismos intoxicantes: *B. cereus*, *Sr. Aureus*, *Salmonella*.
- ( ) O *Staphylococcus Aureus* faz parte da flora normal de mucosas e pele e pode ser transmitido aos alimentos por contato direto ou indireto (através de fragmentos de pele e secreções do trato respiratório).

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

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

## QUESTÃO 21

O sistema digestório degrada o alimento em moléculas pequenas, absorvíveis pelas células, que são usadas no desenvolvimento e na manutenção do organismo e nas suas necessidades energéticas. O sistema digestório tem como função retirar dos alimentos ingeridos os nutrientes necessários para o desenvolvimento e a manutenção do organismo. É composto por estruturas diversas complexas, visando a degradação do alimento e tornando-o apto para a absorção intestinal. É constituído pela cavidade oral, pela faringe, pelo tubo digestório (esôfago, estômago, intestino delgado, intestino grosso e canal anal) e seus anexos (pâncreas, fígado e vesícula biliar). Diante disso, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Pepsina: enzima produzida na boca.
- (B) No estômago ocorre o início do processo digestivo.
- (C) A desintegração alimentar ocorre no intestino grosso e a absorção de nutrientes na mucosa do íleo e jejuno.
- (D) O intestino grosso proximal tem a função de armazenar as fezes.
- (E) O processo de deglutição é o transporte do bolo alimentar até o estômago.

## QUESTÃO 22

A Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) consiste numa abordagem sistematizada e estruturada de identificação de perigos e da probabilidade da sua ocorrência em todas as etapas da produção, através da definição de medidas de controle. É uma das principais ferramentas utilizada na atualidade para garantir inocuidade, qualidade e integridade dos alimentos. Diante disso, assinale a alternativa INCORRETA:

- (A) Um perigo é definido como: um agente biológico, químico ou físico em um alimento, ou a própria condição de um alimento, com o potencial de causar um efeito adverso à saúde.
- (B) A equipe do APPCC apenas identifica os Pontos Críticos de Controle, os quais são essenciais para eliminação total dos perigos que foram identificados.
- (C) São pré-requisitos do APPCC: reunir a equipe de APPCC; descrever o produto; identificar o uso pretendido; elaborar um diagrama de fluxo; confirmação do diagrama de fluxo no local.
- (D) Ponto crítico de controle é uma etapa, matéria-prima ou ingrediente em que ocorre um perigo e podem ser aplicadas medidas preventivas para controle eliminando, prevenindo ou reduzindo o perigo.
- (E) A aplicação bem sucedida do APPCC, requer o comprometimento e o envolvimento total da gerência e da força de trabalho.

## QUESTÃO 23

A nutrição é uma importante ferramenta dentro da prática desportiva. Dentre os nutrientes, os carboidratos destacam-se como uma fonte energética importante. Os carboidratos são compostos orgânicos formados por unidades denominadas sacarídeos. São classificados em:



- (A) As alternativas B, C e D estão incorretas.
- (B) Monossacarídeos: Sacarose e Maltose.
- (C) Dissacarídeos: Glicose, Lactose e Maltose.
- (D) Polissacarídeos: Amido, Glicogênio e Lactose.
- (E) As alternativas B, C e D estão corretas.

#### QUESTÃO 24

A intervenção dietética na insuficiência renal crônica (IRC) não apenas visa o controle da sintomatologia urêmica e dos distúrbios hidroeletrólíticos, mas também atua em doenças correlatas como o hiperparatireoidismo secundário, a desnutrição energética-proteica e nas várias alterações metabólicas que esses pacientes apresentam. Sobre a nutrição na IRC, analise as assertivas abaixo:

- I. Pacientes com proteinúria e pacientes diabéticos com controle glicêmico inadequado devem receber uma quantidade de proteína mais elevada (0,8g/kg/dia).
- II. Para pacientes na fase não-dialítica, o controle do potássio da dieta deve ser empregado quando houver elevação da concentração sérica desse eletrólito ou quando já houver perda significativa da função renal.
- III. A insuficiência renal crônica (IRC) é uma síndrome clínica decorrente da perda lenta, progressiva e irreversível das funções renais.
- IV. O efeito protetor da dieta hipoprotéica é multifatorial e inclui, entre outros, diminuição da pressão intraglomerular, redução no consumo de oxigênio em consequência da maior excreção de amônia e fosfatos, diminuição dos lipídios séricos e redução de fatores mitogênicos e de crescimento.
- V. Na fase não-dialítica, a elevação de fósforo plasmático tende a ser menor e a hipercalcemia é menos frequente.

Assinale a alternativa CORRETA:

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

#### QUESTÃO 25

A Doença Celíaca (DC) é uma doença autoimune desencadeada pela ingestão de cereais que contêm glúten por indivíduos geneticamente predispostos. Além do consumo do glúten e da suscetibilidade genética, é também necessária a presença de fatores imunológicos e ambientais para que a doença se expresse. Atualmente, não há dúvidas de que a doença celíaca é uma afecção mais comum no Brasil do que previamente se supunha. Ademais, assim como ocorre em outras partes do mundo, pode permanecer sem diagnóstico por prolongado período de tempo. Diante disso, assinale a alternativa INCORRETA:

- (A) As crianças podem apresentar diarreia crônica, gases, redução da atividade dos músculos, irritabilidade, vômitos, falta de apetite, sendo que nos casos com grave má-absorção no intestino ocorre a desnutrição, podendo acarretar em diminuição do crescimento.
- (B) Na doença celíaca latente o indivíduo apresenta exames laboratoriais positivos, porém a biópsia intestinal é normal, ou seja, sem manifestações da doença.
- (C) O tratamento da doença celíaca é essencialmente através de controle da dieta, consistindo na retirada total do glúten da alimentação durante toda a vida, tanto para os indivíduos sintomáticos, quanto para os assintomáticos.
- (D) Em substituição ao glúten presente no trigo, centeio, cevada e malte é possível utilizar o milho (farinha de milho, amido de milho, fubá), aveia, arroz (farinha de arroz), batata (fécula de batata), mandioca (farinha de mandioca e polvilho) e farinha de araruta.
- (E) A doença celíaca é uma doença que causa inflamações nas camadas da parede do intestino delgado, provocando má absorção dos nutrientes.

#### QUESTÃO 26

Os portadores de fenilcetonúria não conseguem metabolizar a fenilalanina, o excesso dessas moléculas no sangue se transforma em um ácido fenilpirúvico, que exerce ação tóxica em vários órgãos, especialmente no cérebro. Dentre as afirmações abaixo, analise as assertivas abaixo:

- I. A Fenilcetonúria (PKU) é caracterizada por uma falha no DNA do indivíduo, gerando mutações que levam a deficiência da enzima responsável pela digestão aminoácido fenilalanina.
- II. Inquietação e irritabilidade, com presença ou não de crises convulsivas podem ser sintomas da fenilcetonúria.



- III. Farinha de tapioca, polvilho de mandioca, sagu, mel, geléias de frutas, café e o chá possuem alto teor de fenilalanina.
- IV. A triagem neonatal é realizada através do “teste do pezinho”.
- V. Os alimentos que devem ser evitados são as carnes e derivados, feijão, ervilha, soja, grão-de-bico, lentilha, amendoim, leite e derivados, achocolatados, ovos, nozes, gelatinas, bolos, farinha de trigo (comum), pães em geral, biscoitos, e alimentos para fins especiais contendo adoçantes.

Assinale a alternativa CORRETA:

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

#### QUESTÃO 27

O Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, através da Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 da ANVISA, estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos /fabricados para o consumo humano:

- I. Os meios de transporte de alimentos colhidos, transformados ou semi-processados dos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados para o fim a que se destinam e constituídos de materiais que permitam o controle de conservação, da limpeza, desinfecção e desinfestação fácil e completa.
- II. Toda pessoa que trabalhe numa área de manipulação de alimentos deve, enquanto em serviço, lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa com um agente de limpeza autorizado e com água corrente potável fria ou fria e quente. Esta pessoa deve lavar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso do sanitário, após a manipulação de qualquer material contaminante que possa transmitir doenças. Devem ser colocados avisos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos. Deve ser realizado um controle adequado para garantir o cumprimento deste requisito.
- III. Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis, e antiderrapantes; não possuir frestas e serem fáceis de limpar ou desinfetar. Os líquidos devem escorrer até os ralos (que devem ser do tipo sifão ou similar), impedindo a formação de poças. As paredes devem ser revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, e de cores claras. Devem ser lisas e sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar, até uma altura adequada para todas as operações. Os ângulos entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto devem ser abaulados herméticos para facilitar a limpeza. Nas plantas, deve se indicar a altura da parede que será impermeável.
- IV. Alimento apto para o consumo humano: aqui considerado como alimento que atende ao padrão de identidade e qualidade preestabelecido, nos aspectos higiênico sanitários e nutricionais.
- V. Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados devem ser instalados de maneira a evitar contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação e que não dificultem as operações de limpeza.

Assinale a alternativa CORRETA:

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

#### QUESTÃO 28

A Técnica Dietética estuda as operações a que são submetidos os alimentos e as modificações que os mesmos sofrem durante os processos de preparação. A Técnica Dietética é a sistematização e o estudo dos procedimentos para tornar possível a utilização dos alimentos, visando a preservação do valor nutritivo e à obtenção dos caracteres sensoriais desejados. O preparo dos alimentos, compreende operações por meio de energia mecânica (divisão ou união) ou energia térmica (calor ou frio) ou pela associação de ambas. Diante disso, assinale a alternativa INCORRETA:

- (A) 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.
- (B) O calor úmido utiliza vapor e água e fazem parte: ebulição, fogo lento e banho-maria.



- (C) Aplicação do calor por convecção: o calor é conduzido através de moléculas do corpo aquecido pela formação de corrente de convecção que transmitem 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.
- (D) Os recipientes com alimentos levados ao forno não devem ser polidos e sim opacos, para que absorvam o calor radiante e não o reflita.
- (E) Com o uso de calor seco, o amido é dextrinizado, o que diminui sua capacidade de absorver água, resultando em preparações com controle de viscosidade, que ficam espessas, mas não formam gel.

#### QUESTÃO 29

Proteínas são componentes essenciais a todas as células vivas e estão relacionadas praticamente a todas as funções fisiológicas. A metade dos aminoácidos, que constituem as proteínas, são sintetizados pelo organismo e vai suprir as necessidades celulares; aqueles que não são sintetizados precisam estar presentes na dieta e são chamados de aminoácidos essenciais e os aminoácidos não-essenciais aqueles que são sintetizados no organismo. As proteínas são utilizadas na regeneração de tecidos; funcionam como catalisadores nas reações químicas que se dão nos organismos vivos e que envolvem enzimas ou hormônios; são necessárias nas reações imunológicas e, juntamente com os ácidos nucléicos, são indispensáveis nos fenômenos de crescimento e reprodução. Diante disso, assinale as assertivas abaixo:

- I. Miosina é um tipo de proteína motora.
- II. Colágeno e elastina são proteínas estruturais.
- III. Imunoglobulinas são proteínas de proteção.
- IV. As proteínas fibrosas são proteínas de formato cilíndrico, apresentam baixa solubilidade em água e possuem funções estruturais. Colágeno e queratina são exemplos.
- V. O aminoácido glutamina é o principal transportador de amônia plasmática após ser sintetizado a partir da união de glutamato com amônia pela ação da enzima glutaminasintetase.

Assinale a alternativa CORRETA:

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

#### QUESTÃO 30

Localizado na parte superior do abdômen, atrás do estômago, o pâncreas é fundamental para manter as funções do seu corpo em pleno funcionamento. A insulina, um dos hormônios liberados pelo órgão, absorve o excesso de açúcar na corrente sanguínea. Já o glucagon, outro hormônio também produzido pelo pâncreas, tem a função contrária e aumenta a glicose no sangue. A combinação de insulina e glucagon é fundamental, pois mantém o nível ideal de açúcar no sangue. O pâncreas é uma glândula de caráter duplo: exócrina, ou seja, lança seus produtos em ductos, para auxiliarem na digestão, como endócrina. Em relação à secreção hormonal, analise as assertivas abaixo:

- I. As células  $\alpha$  secretam glucagon.
- II. As células  $\beta$  produzem insulina.
- III. Existem apenas dois estímulos para a secreção insulínica: os hormônios e os neurotransmissores.
- IV. A secreção de insulina é constante, em consequência, existe uma secreção basal de insulina, mas passível de modificar-se de acordo com estímulos específicos, que podem aumentar ou diminuir a taxa secretória de insulina.
- V. A insulina exerce suas funções específicas em três tecidos fundamentais: o tecido adiposo, o músculo e o fígado.

Assinale a alternativa CORRETA:

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

