



Instituto Nacional de Direito Público e Controle Social

Rua Martim Afonso, 536, Cj 01, Bairro São Francisco

CEP: 80410-060 - Fone/Fax: 41 3076-5576

www.idejure.org.br - idejure@pop.com.br - Curitiba - Paraná

PREFEITURA MUNICIPAL DE VITORINO
CONCURSO PÚBLICO Nº 005/2008 - DATA: 24/02/2008

I N S T R U Ç Õ E S

PROVA TEÓRICA

005 – NUTRICIONISTA

- 1.** O candidato está recebendo, juntamente com este caderno de provas, o cartão-resposta. Confira o seu nome. Ao receber o cartão-resposta, o candidato deve assinar no verso do cartão-resposta. Não haverá substituição desse cartão-resposta e do caderno de provas, a não ser em caso de defeito em sua impressão.
- 2.** Este caderno de provas contém 50 (cinquenta) questões, todas com 5 (cinco) alternativas. Para cada questão existe apenas UMA resposta certa. O caderno de provas só será trocado se apresentar problema de impressão.
- 3.** A tarefa do candidato consiste em analisar o conteúdo de cada questão e assinalar a resposta que julgar certa. A interpretação das questões, bem como das instruções, faz parte da prova.
- 5.** Preencha o cartão-resposta na mesma seqüência das questões do caderno de provas (de nº 01 à de nº 50). O cartão-resposta NÃO pode ser dobrado, amassado, rasurado, manchado ou conter qualquer registro fora dos locais destinados às respostas. A rasura implicará a anulação da resposta.
- 6.** A maneira correta de assinalar a alternativa no cartão-resposta é cobrindo, fortemente, com caneta esferográfica azul ou preta, o espaço a ela correspondente, conforme o exemplo a seguir:

A ■ C D E
- 7.** Não serão consideradas questões não assinaladas ou que contenham mais de uma resposta, emenda ou rasura.
- 8.** O candidato assume plena e total responsabilidade pelo correto preenchimento do cartão-resposta e sua integridade.
- 9.** A duração da prova é de 04 (quatro) horas. A saída do candidato só será permitida após transcorridas 1 (uma) hora do início da mesma. Os três últimos candidatos a terminar a prova deverão retirar-se da sala simultaneamente, após verificarem e assinarem o lacre do envelope que conterá os cartões-respostas. O candidato só poderá levar consigo o Caderno de Provas, nos últimos 15 (quinze) minutos.
- 10.** Não será permitida qualquer espécie de consulta, nem o uso de máquina calculadora.
- 11.** Proibida a divulgação ou impressão da presente prova. ***Direitos Reservados - IDEJURE.***
- 12.** O Gabarito da Prova Objetiva será divulgado e afixado em Mural da Prefeitura Municipal de Vitorino até o dia 26/02/2008. O resultado não será fornecido por telefone.

BOA SORTE.



CADERNO DE PROVA

01- Os guias de dietas geralmente incluem mensagens e um símbolo com o objetivo de auxiliar os indivíduos na seleção adequada dos alimentos. Um símbolo bastante conhecido é a Pirâmide de Alimentos. Uma de suas diversas representações possui faixas verticais para grupos alimentares, degraus e uma pessoa simbolizando atividade física. O desenho como um todo promove o conceito de equilíbrio entre a ingestão alimentar e atividade física. O símbolo ainda pode ser utilizado para demonstrar seis conceitos essenciais: proporcionalidade, moderação, variedade, atividade física regular, personalização e progresso gradual. As informações acima se referem a qual Pirâmide?

- A) Pirâmide de Harvard;
- B) Pirâmide Mediterrânea;
- C) Nova Pirâmide Americana – My Pyramid - 2005;
- D) Pirâmide dos Alimentos - 1992;
- E) Pirâmide Alimentar Infantil Brasileira

02- Do ponto de vista nutricional quais as diferenças entre o leite materno e o leite de vaca?

- I. O leite materno preenche todas as necessidades do recém nascido em se tratando de vitaminas, com predominância das vitaminas A, C e E enquanto no leite de vaca predomina a vitamina K.
- II. A quantidade de ferro é aproximadamente a mesma nos dois tipos de leite, porém 50% do ferro do leite materno são absorvidos, em comparação com 10% do ferro do leite de vaca.
- III. Um fator de proteção do leite materno é a lisozima, que possui efeito bactericida.
- IV. A quantidade de carboidratos no leite materno é menor que no leite de vaca, Sendo que a lactose no leite materno favorece o crescimento de bactérias fermentativas no trato gastrointestinal, diminuído o Ph e melhorando a absorção de minerais.

Com relação aos itens preconizados acima, assinale a alternativa correta:

- A) Nenhum dos itens está correto;
- B) Todos os itens estão corretos;
- C) Somente I e II estão corretos;
- D) Somente II e III estão corretos;
- E) Somente os itens II, III e IV estão corretos.

03- Qual o consumo dietético recomendado para crianças de 4 a 8 anos? Os dados são representados em RDA.

- A) Proteína 19g/dia; Carboidratos 130g/dia; Gorduras não recomendado; Fibra 25g/dia;
- B) Proteína 19g/dia; Carboidratos 100g/dia; Gorduras não recomendado; Fibra 25g/dia;
- C) Proteína 13g/dia; Carboidratos 130g/dia; Gorduras não recomendado; Fibra 10g/dia;
- D) Proteína 19g/dia; Carboidratos 130g/dia; Gorduras 0,45g/kg/dia; Fibra 25g/dia;
- E) Proteína 19g/dia; Carboidratos 100g/dia; Gorduras não recomendado; Fibra 10g/dia;



04- Com relação ao diagnóstico da obesidade indique a alternativa correta:

- A) O método mais simples utilizado atualmente em estudos epidemiológicos para diagnosticar a obesidade é o percentual de gordura corporal para adultos;
- B) O IMC trás limitações no diagnóstico da obesidade, pois em alguns casos pode não ser representativo do percentual de gordura corporal de um indivíduo.
- C) O diagnóstico da obesidade em indivíduos idosos é mais simples do que em adultos, especialmente pela redução de massa magra e pelo aumento do percentual de gordura corporal;
- D) A obesidade classe I é diagnosticada na classificação de IMC $>27,9$.
- E) Os pontos de corte para o diagnóstico de obesidade em relação ao IMC/idade em crianças e adolescentes proposto pelo NCHS é o P50 e P95.

05- Na classificação da obesidade com base na localização da gordura corporal, podemos considerar:

- I. A obesidade pode ser ginecóide: maior acúmulo de gordura corporal ocorre na região glúteo-femural e é mais freqüente em homens;
- II. A obesidade pode ser ginecóide: maior acúmulo de gordura corporal ocorre na região glúteo-femural e é mais freqüente em mulheres;
- III. Na obesidade andróide o acúmulo de gordura ocorre na cavidade abdominal;
- IV. A combinação da obesidade andróide e ginecóide é mais observada em mulheres.

- A) Nenhum dos itens está correto;
- B) Todos os itens estão corretos;
- C) Somente os itens II e IV estão corretos;
- D) Somente os itens I, III e IV estão corretos;
- E) Somente os itens II, III e IV estão corretos.

06- Em relação a alimentos *diet* e *light* podemos considerar:

- I. Os alimentos são considerados diet quando não possuem ou apresentam redução significativa de determinado nutriente em sua composição.
- II. Os alimentos considerados light são desenvolvidos para quem quer ingerir produtos com reduzida quantidade de calorias;
- III. Os alimentos light possuem calorias, porém em teor menor do que o similar normal, podem fazer engordar se consumidos em excesso;
- IV. Existem alimentos diet nos quais para se reduzir a quantidade de carboidratos são adicionados proteína e gordura, fazendo com que o valor calórico deste alimento exceda o de um similar normal.

- A) Nenhum dos itens está correto;
- B) Todos os itens estão corretos;
- C) Apenas os itens II e IV estão corretos;
- D) Apenas o item I está correto;
- E) Apenas os itens I, II e IV estão corretos.



07- Em relação à Pirâmide Alimentar adaptada a realidade brasileira assinale a alternativa incorreta:

- A) A base da Pirâmide é constituída por alimentos ricos em carboidratos, ou seja, cereais, tubérculos e raízes.
- B) O segundo nível representa os alimentos ricos em fibras, sais minerais e água, ou seja, hortaliças e frutas.
- C) O terceiro nível é subdividido de acordo com a qualidade protéica de cada tipo de alimento, sendo estes: grupo de carnes e ovos e grupo das leguminosas.
- D) O topo de Pirâmide representa alimentos ricos em gorduras e açúcares, devendo ser consumido com moderação.
- E) Uma desvantagem da Pirâmide está no fato de que a pessoa pode escolher o número certo de porções de cada grupo, todavia, pode fazer constantemente escolhas pobres em nutrientes, não satisfazendo assim, as necessidades diárias de alguns deles.

08- Com relação ao ferro indique a alternativa incorreta:

- A) Deficiência de ferro e anemia não são a mesma coisa, embora às vezes ocorram simultaneamente.
- B) O ferro é em sua maior parte utilizado para síntese de hemoglobina e também participa da formação da mioglobina.
- C) O termo anemia refere à depleção severa dos estoques de ferro.
- D) O ferro em grande quantidade é tóxico, porém uma vez dentro do organismo é facilmente excretado;
- E) O ferro se apresenta sob duas formas nos alimentos heme e não heme, a sua absorção depende da forma em que se encontra.

09- Cada mineral possui seu próprio papel, relacione o mineral a sua função:

1. Cálcio
2. Fósforo
3. Iodo
4. Sódio
5. Potássio

- A) Íon importante usado para manter o fluído do volume extracelular, auxilia também na manutenção do equilíbrio ácido-básico e é essencial para a contração muscular e transmissão nervosa.
- B) É constituinte do hormônio tiroxina, que influencia no metabolismo energético. As patologias de sua deficiência são bócio e cretinismo.
- C) O mineral mais abundante no organismo. Faz parte da estrutura de ossos e dentes e participam da transmissão nervosa, contração muscular e coagulação sanguínea.
- D) É o principal guardião da água do organismo, sendo que em quantidade relativamente pequena de fluido fora das células causa um efeito significativo sobre a atividade muscular, especialmente o músculo cardíaco.
- E) Tem na proteína animal a sua principal fonte.

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



10- Assinale a alternativa falsa no que diz respeito às proteínas:

- A) A qualidade nutricional das proteínas pode ser determinada pelo tipo e pela quantidade de seus aminoácidos constituintes;
- B) De acordo com a RDA, pessoas saudáveis devem consumir 45g diários de proteína de alto valor biológico ou 65g de proteínas de baixo valor biológico,
- C) As proteínas podem perder parte de seu valor biológico pela deterioração ou transformação dos aminoácidos dos alimentos. Isso pode ocorrer em consequência das alterações físicas, químicas e enzimáticas dos alimentos.
- D) Os aminoácidos essenciais devem ser fornecidos pela alimentação;
- E) O excesso de albumina no plasma é fator importante no desenvolvimento do edema.

11- São aminoácidos essenciais:

- A) Valina, leucina, triptofano e treonina;
- B) Valina, alanina, leucina e triptofano;
- C) Asparagina, valina, leucina e treonina;
- D) Asparagina, valina, leucina e fenilalanina;
- E) Fenilalanina, valina, leucina e alanina.

12- Não é uma das Leis da Alimentação:

- A) Lei da Harmonia
- B) Lei da Quantidade
- C) Lei da Adequação
- D) Lei do Equilíbrio
- E) Lei da Qualidade

13- Sobre os carboidratos é correto afirmar:

- I. Representam cerca de 40% a 80% do valor calórico total ingerido diariamente;
- II. Os carboidratos são obtidos primariamente dos alimentos de origem vegetal, e podem ser divididos em açúcares simples (sacarose) ou complexos (amido);
- III. A classificação dos carboidratos mais utilizada se baseia na sua digestibilidade;
- IV. Pode-se dizer que a maioria da digestão dos carboidratos ocorre no estômago.

- A) Nenhuma está correta;
- B) Todas estão corretas;
- C) Somente o item IV está correta;
- D) Somente os itens II e IV estão corretas
- E) Somente os itens I, II e III estão corretos.



14- Assinale a alternativa incorreta:

- A) As partículas de HDL são sintetizadas no fígado e liberadas na corrente sanguínea por exocitose;
- B) Os ácidos graxos ômega-3 e ômega-6 são essenciais para o ser humano e produzidos em baixa quantidade pelo organismo.
- C) A baixa concentração plasmática de HDL dificulta a remoção do colesterol das paredes das artérias;
- D) Os lipídios podem ser classificados segundo a sua estrutura. As três principais classes são lipídios simples, lipídios compostos e lipídios derivados;
- E) O colesterol é um esteroide encontrado apenas em alimentos de origem animal.

15- Assinale a alternativa correta:

- A) Pessoas hipertensas e diabéticas não devem fazer uso de bebidas isotônicas por conter sódio e glicose.
- B) As bebidas isotônicas são energéticas.
- C) O guaraná em pó misturado com algum tipo de suco ou água é um alimento energético.
- D) A ingestão dos chamados aminoácidos de cadeia ramificada melhora o rendimento da atividade física e aumenta a massa muscular.
- E) O consumo de altas doses de vitamina C é bom contra gripes ou resfriados e aumenta o desempenho do atleta.

16- Em relação as características da água no organismo, assinale a alternativa incorreta:

- A) Existem dois espaços no organismo de água, intracelular e extracelular. No espaço intracelular inclui o plasma e o líquido intersticial.
- B) A água constitui cerca de 65 a 75% do peso dos músculos, enquanto a gordura é o tecido menos hidratado e apresenta um conteúdo de 20 a 30% de água.
- C) A água pode ser eliminada do organismo via urina, pele, fezes e vapor de água no ar expirado.
- D) O volume total de líquidos perdido diariamente é determinado por: condições ambientais, tamanho do indivíduo, taxa metabólica e volume excretado de líquidos.
- E) No recém-nascido a água representa cerca de 70% do seu peso corporal, já nos adultos, essa porcentagem difere entre os indivíduos e, estas variações ocorrem devido a diferenças na composição corporal, relacionada ao sexo.

17- Assinale a alternativa correta:

- A) As baixas concentrações das partículas e moléculas do sangue causam a sensação de sede e controlam a ingestão de água.
- B) A água serve como solvente apenas para as vitaminas e minerais no organismo.
- C) Qualquer indivíduo que consuma uma refeição com muito sal, pode temporariamente diminuir o conteúdo de água corporal.
- D) A água ocorre naturalmente como água dura ou água mole, sendo que a água dura de baixa concentração de cálcio e magnésio e o principal mineral da água mole é o potássio.
- E) A água é um agente de limpeza no organismo, moléculas pequenas assim como produtos de degradação se dissolvem no sangue e precisam ser removidos. Os rins filtram do sangue esses produtos de degradação e os excretam, diluídos na água.



18- No Crescimento e Necessidades de Nutrientes das Crianças podemos considerar:

- I) O apetite de um lactente aumenta acentuadamente por volta do primeiro aniversário, em proporção à grande redução na velocidade do crescimento.
- II) O crescimento aumenta a demanda de todos os nutrientes por quilograma de peso corporal.
- III) A seleção cuidadosa dos alimentos é essencial para assegurar que a criança receba as quantidades corretas de nutrientes. Quando uma criança omite o desjejum os nutrientes perdidos são facilmente recuperados no almoço ou jantar.
- IV) As necessidades de nutrientes das crianças refletem a sua fase de crescimento, sendo que a orientação dos pais é capaz de estabelecer padrões alimentares que fornecem a nutrição adequada para o crescimento sem obesidade.

- A) Todas as alternativas estão corretas
- B) Nenhuma alternativa esta correta
- C) Somente as alternativas II e IV estão corretas
- D) Somente as alternativas II, III e IV estão corretas
- E) Somente as alternativas I, III e IV estão corretas.

19- Assinale a alternativa incorreta abaixo sobre a alimentação dos Adolescentes.

- A) A necessidade de cálcio é alta na adolescência, mas nessa fase alimentos como leite são facilmente substituídos por refrigerantes que combinados com a inatividade física podem comprometer o desenvolvimento da massa óssea.
- B) A necessidade de ferro nesta fase é alta, principalmente para a menstruação sadia das meninas e o desenvolvimento da massa corporal magra nos meninos.
- C) A dieta dos adolescente são geralmente ricas em gordura, sódio e proteína e muito pobres em fibras.
- D) As necessidades de nutrientes na adolescência são baixas, por isso que as escolhas afetam profundamente a saúde no presente e no futuro.
- E) As necessidades de nutrientes e calorias dos adolescentes variam de acordo com o sexo, estrutura corporal e nível de atividade.

20- Dentre as afirmações abaixo, quais são referentes a vitamina A:

- A) Manter o metabolismo mineral normal, principalmente a homeostase de cálcio e fósforo, atuando sobre o intestino delgado, os ossos e rins.
- B) Proteção das membranas celulares contra a destruição oxidativa.
- C) Participação no metabolismo dos carboidratos, gorduras e lipídeos.
- D) Participa do sistema antioxidante e recicla a vitamina E, necessário para a produção e manutenção do colágeno.
- E) Participa do processo vital e atua na manutenção da pele e mucosas, assim como crescimento e reprodução.



21- As afirmações abaixo indicam alternativas básicas para a melhora da qualidade nutricional das proteínas, indique a alternativa correta.

- A) Combinação de diversas fontes com adequado balanço aminoacídico.
- B) Suplementação com aminoácidos limitantes
- C) Técnicas de biologia molecular para o melhoramento genético.
- D) Combinação de proteínas completas com proteínas incompletas.
- E) Consumir proteínas completas em horários diferenciados de alimentação com proteínas incompletas.

22- Em relação as proteínas assinale V como verdadeira e F como falso e indique a alternativa correta.

I – Alimentos como carne, leite, ovos, peixes e aves são exemplos de proteínas incompletas.

II – São consideradas proteínas completas aquelas que apresentam todos os aminoácidos essenciais necessários ao homem em quantidades adequadas ao crescimento e à manutenção do organismo.

III – Proteínas totalmente incompletas são aquelas que fornecem aminoácidos essenciais em quantidades suficientes apenas para a manutenção do organismo.

IV – A gelatina e a zeína são exemplos de proteínas totalmente incompletas.

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

23- Em relação a suplementação de Creatina, assinale V como verdadeiro e F como falso e indique a alternativa correta.

I – Recomenda-se como dose inicial durante uma semana de 15 a 30g/dia, ingerindo oralmente em uma grande variedade de formas e fracionamento.

II- A Creatina é um estimulador da biossíntese de proteínas miofibrilares e da captação de aminoácidos pelas proteínas contráteis.

III – Induz um aumento das fibras musculares do tipo II e da massa magra.

IV – é aconselhável o consumo de creatina por períodos superiores a seis meses, não devendo haver intervalos entre os períodos de suplementação.

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



24- O sucesso da terapia medicamentosa, de forma a evitar efeitos colaterais é a correta interação entre alimento e medicamento. Dentre as informações abaixo, assinale a alternativa incorreta.

- A) Para se obter sucesso na terapia medicamentosa, o paciente precisa ser orientado sobre a quantidade das refeições e o horário da ingestão do medicamento.
- B) Alimentos contendo a fibra pectina diminuem o tempo de absorção de medicamento, como por exemplo, analgésico.
- C) Vários medicamentos podem diminuir ou aumentar a ingestão de alimentos e conseqüentemente de nutrientes, pelo motivo de sua administração ou através de seu efeito colateral.
- D) Lidocaínas, Anfetaminas, Fenitoína são exemplos de medicamentos que alteram a percepção do paladar.
- E) Os medicamentos utilizados para reduzir a absorção de colesterol, como colestiramina, clofibrato, colestipol, seqüestram os ácidos biliares afetando absorção de gorduras e vitaminas lipossolúveis.

25- Um atleta possui alimentação diferenciada dos demais indivíduos em função do gasto energético relevantemente elevado e da necessidade de nutrientes que varia de acordo com o tipo de atividade, fase do treinamento e o momento de ingestão. Indique a alternativa correta sobre nutrição e atividade esportiva.

- A) Durante o exercício de baixa densidade, a taxa de captação de ácidos graxos é insuficiente para manter a maior parte da gordura metabolizada.
- B) Durante exercícios realizados em intensidades superiores (85%VO₂máx), verifica-se elevação da oxidação total de lipídeos.
- C) A maior parte da dieta de um indivíduo atleta ou não-atleta deve ser composta por alimentos fontes de Carboidratos, sendo que a necessidade aumenta conforme aumenta o volume e a freqüência do treinamento físico.
- D) O sistema trifofeto – creadina (ATP – CP) é um mecanismo estimulado pela hidrólise do ATP no final do exercício, principalmente de menor densidade.
- E) As recomendações de ingestão energética por pessoas sedentárias ou que praticam uma atividade física de forma moderada são suficientes para atletas.

26- Em relação a digestão dos lipídeos, assinale a alternativa incorreta.

- A) A digestão de lipídeos ocorre na presença de enzimas de diferentes origens : lípases linguais, lípase gástrica, lípase pancreática lípase presente nos alimentos.
- B) A atividade lipolítica no estômago humano é devida primariamente à lípase gástrica secretada pelas células do fundo gástrico.
- C) A presença de gordura no intestino delgado aumenta a motilidade e o esvaziamento gástrico, por meio da ação do hormônio colecistoquinina.
- D) A enzima pancreática colesterol esterase hidrolisa não apenas ésteres de colesterol, mas também ésteres das vitaminas A, D e ésteres de glicerídeos.
- E) A lípase pancreática é secretada preferivelmente em forma Ativa.28) Muitas formas de processamento objetivam a vida útil de um alimento. Assinale V como verdadeiro e F como falso e indique a alternativa correta.



Instituto Nacional de Direito Público e Controle Social

Rua Martim Afonso, 536, Cj 01, Bairro São Francisco
CEP: 80410-060 - Fone/Fax: 41 3076-5576
www.idejure.org.br - idejure@pop.com.br - Curitiba - Paraná

27- Assinale a alternativa incorreta.

I – O processo de congelamento não destrói quaisquer nutrientes, mas algumas perdas podem ocorrer durante as etapas anteriores, como imersão rápida em água fervente, lavagem, apuramento ou moagem.

II – A secagem elimina a deterioração microbiana e reduz grandemente o peso e o volume dos alimentos.

III – No processo de Extrusão o alimento é aquecido, moído e forçado através de vários tipos de telas para assumir diferentes formatos.

IV – Os alimentos Congelados têm de ser armazenados em temperaturas abaixo de 0°C para que retenham seus nutrientes.

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

28- O Empacotamento e atmosfera modificada é um método utilizado com a finalidade de preservação de alimentos, indique a alternativa abaixo que não refere-se a este método.

- A) Retarda o amadurecimento das frutas e vegetais.
- B) Reduz a deterioração do mofo e o crescimento bacteriano.
- C) Retarda o desenvolvimento de sabores "estranhos", causados pela ação enzimática acelerada que decompõe as moléculas de sabor e aroma.
- D) São adicionados nutrientes para compensar as perdas durante o processo.
- E) Pode permitir o crescimento de bactéria *Clostridium Botulinum* em alimentos úmidos com baixa acidez.

29- Os aditivos Alimentares são utilizados na industria para conferir características como cor, sabor, textura, estabilidade, composição melhorada do nutrientes ou resistência à deterioração. Indique a alternativa incorreta de acordo com o aditivo e suas respectivas funções.

- A) Agentes alvejantes – substancias usadas para clarear os alimentos, como farinha de trigo e queijo.
- B) Antioxidantes – Mantêm emulsões, espumas ou suspensões ou conferem uma consistência espessa desejável nos alimentos.
- C) Agentes quelantes – são moléculas que fixam outras moléculas, como aditivos que impedem a mudança de coloração, alterações de sabor e rancificação que podem ocorrer em virtude do processamento.
- D) Conservantes – agentes antimicrobianos que retardam a deterioração ou preservam as qualidades desejadas.
- E) Cores artificiais – Adicionadas para melhorar o aspecto.



30- São nutrientes presentes em alimentos funcionais:

- I. Ácidos graxos ômega 3 e 6, Flavonóides e Licopeno
- II. Fibra alimentar, Selênio e Isoflavonas
- III. Ácidos graxos ômega 3 e 6, Flavonóides e Betacaroteno
- IV. Fibra alimentar, Alicina e Fitoestrogênios

- A) Todas as alternativas estão corretas;
- B) Todas as alternativas estão incorretas;
- C) Somente as alternativas I e II estão corretas;
- D) Somente as alternativas III e IV estão corretas;
- E) Somente a alternativa I está correta.

31- Sobre as fibras é incorreto afirmar:

- A) Fibra dietética é aquela composta por polissacarídeo, que não são digeridos ou absorvidos no intestino delgado dos seres humanos;
- B) Sua classificação está relacionada com sua capacidade de retenção de água ou não;
- C) O excesso no consumo de fibras, principalmente em idosos e crianças, pode vir a interferir na absorção de outros nutrientes como zinco, cobre, ferro e cálcio;
- D) É parte importante de uma alimentação balanceada, porém seu consumo deve ser moderado devido ao valor calórico que representa;
- E) Seu consumo está relacionado com uma menor incidência de uma série de doenças crônicas como, por exemplo, diabetes, doenças coronarianas, obesidade e constipação.

32- Assinale o item que não representa um método objetivo utilizado para avaliar o estado nutricional:

- A) Composição corpórea;
- B) Consumo alimentar;
- C) Exame físico;
- D) Parâmetros bioquímicos;
- E) Antropometria.

33- Vários métodos podem ser utilizados para avaliar o consumo alimentar dos indivíduos. Indique a alternativa correta:

- I. Os métodos de avaliação dietética podem ser divididos em dois grupos: retrospectivos ou prospectivos;
- II. O Questionário de frequência alimentar fornece informações quantitativas sobre o consumo alimentar, não fornecendo dados qualitativos da ingestão de alimentos ou nutrientes.
- III. O fato de não refletir as diferenças entre a ingestão de dias de semana e o final de semana é uma das desvantagens do Recordatório de 24hs;
- IV. O Registro alimentar estimado é um método Retrospectivo.



- A) Todas as alternativas estão corretas;
- B) Nenhuma das alternativas estão corretas;
- C) Somente as alternativas I e III estão corretas;
- D) Somente as alternativas II e IV estão corretas;
- E) As alternativas I, II e III estão corretas.

34- Assinale a alternativa correta:

- A) A doença transmitida por alimentos pode ser causada por infecção ou intoxicação;
- B) Os sintomas de botulismo são: visão dupla, tontura, náuseas e diarreia;
- C) A salmonelose é uma intoxicação alimentar causada por bactérias *Salmonella*;
- D) A forma mais grave de infecção por E. coli é a carne suína mal cozida;
- E) A salmonelose e o botulismo não causam risco de vida ao doente.

35- Quais das alternativas estão corretas?

- I. Os alimentos cozidos devem ser mantidos a 55°C até serem servidos;
- II. Os refrigeradores devem ser mantidos a 10°C para que não haja risco alimentar;
- III. A melhor maneira para descongelar carnes é na geladeira ou mergulhando em água quente.
- IV. Não existe forma segura de reaproveitar alimentos, desta forma quando existem sobras estas devem ser descartadas.

- A) Todas as alternativas estão corretas;
- B) Todas as alternativas estão incorretas;
- C) Somente as alternativas II e III estão corretas;
- D) Somente a alternativa III está correta;
- E) As alternativas I, II e III estão corretas

36- Quais dos indivíduos abaixo teriam real necessidade de utilizar suplementos?

- A) Aqueles que desejam formar tecido magro sem a prática de atividade física;
- B) Aqueles que se sentem inseguros sobre as quantidades de nutrientes fornecidas pelos alimentos;
- C) Vítimas da AIDS ou outras doenças catabólicas;
- D) Aqueles que estão fazendo uso de algum medicamento;
- E) Vítimas de doenças renais ou hepáticas.

37- Qual dos seguintes itens mais comumente encontra-se em deficiência em crianças e adolescentes?

- A) Ferro
- B) Folato
- C) Vitamina K
- D) Zinco
- E) Vitamina D



38- O conceito de insegurança alimentar é:

- A) Escassez generalizada de alimento em uma região, que causa inanição e morte de uma grande parte da população;
- B) A condição de acesso incerto a alimento de qualidade ou quantidades suficientes;
- C) Fome que ocorre quando uma região não possui alimento suficiente para alimentar seu povo;
- D) Falta ou escassez de alimentos básicos necessários para fornecer energia e nutrientes que garantem a saúde;
- E) Fome que ocorre quando existe alimento suficiente em uma região mas algumas pessoas são privadas dele porque não possuem dinheiro.

39- Para adultos sadios, a RDA 1989 de proteína foi estabelecida em:

- A) 0,8g por quilograma de peso corporal;
- B) 1 quilograma por quilograma de peso corporal;
- C) 12% a 15% de calorias totais;
- D) 100g por dia;
- E) 5% a 10% de calorias totais.

40- Assinale a única frase que apresenta erro quanto ao emprego da crase:

- A) Ele saiu à toa e às pressas.
- B) Ele saiu à uma hora ou às duas horas.
- C) Ele saiu a noitinha hoje.
- D) Ele saiu às vezes, à hora combinada.
- E) Nenhuma das alternativas está correta.

41- Marque a frase onde o item está sintaticamente mal classificado:

- A) Não NOS viu aqui. (Objeto direto)
- B) Desejo-TE boa sorte. (Objeto indireto)
- C) Queimaram-LHES as mãos. (Adjunto Adnominal)
- D) Tinha-VOS pavor. (Objeto indireto)
- E) Nenhuma das alternativas está correta.

42- Nas frases:

- I) Por trás dos atletas de carne e osso, são dois os heróis alegóricos de toda Olimpíada: a força da juventude e o triunfo do corpo humano.
- II) (...) – o mundo inteiro sabe que, nas pistas ou nas quadras, não existe meia-vitória.
- III) Além de ganhar, o néctar mais sublime para um atleta está em derrotar um adversário em grande estilo, com um arabesco de arroubo, em vez de eliminá-lo de forma “burocrática” e previsível.
- IV) Se conseguir, entrará não apenas para a história olímpica dos medalhados – 0,00018% da população mundial – mas para o panteão dos atletas mais sublimes, cujos nomes são invocados de geração a geração.



Instituto Nacional de Direito Público e Controle Social

Rua Martim Afonso, 536, Cj 01, Bairro São Francisco
CEP: 80410-060 - Fone/Fax: 41 3076-5576
www.idejure.org.br - idejure@pop.com.br - Curitiba - Paraná

Assinale a alternativa correta quanto à pontuação:

- A) Em I, os dois pontos podem ser eliminados, para que não separem o predicativo do verbo ser.
- B) Em I e em II, as vírgulas foram empregadas com a mesma finalidade: separar adjuntos adverbiais deslocados.
- C) Em III, são opcionais as vírgulas em “com um arabesco de arroubo”.
- D) Em IV, os travessões não podem ser substituídos por parênteses.
- E) Nenhuma das alternativas está correta.

43- Marque a alternativa que apresenta concordância nominal conforme a norma culta da língua.

- A) Depois da luta, o atleta apresentava o nariz e as orelhas muito marcados.
- B) Encontrei estragadas a carne e o melão.
- C) A menina continuava meia aflita depois da confusão.
- D) Seguem anexo as folhas das redações.
- E) Nenhuma das alternativas está correta.

44- Assinale a alternativa que completa corretamente as lacunas abaixo:

Quatro quintos da população infantil _____ no sábado passado, nos postos de saúde públicos. _____ tal mobilização à campanha veiculada diariamente pelos meios de comunicação. Dessa vez, não _____ esforços para que o povo tivesse certeza da qualidade das vacinas a _____ .

- A) foi vacinada/ Atribui-se/ se mediu/ serem aplicadas
- B) foram vacinados/ Atribui-se/ se mediram/ serem aplicadas
- C) foi vacinada/ Atribuem-se/ se mediram/ ser aplicada
- D) foi vacinada/ Atribuem/ mediram/ ser aplicada
- E) Nenhuma das alternativas está correta.

45- Marque a alternativa errada quanto ao emprego de hífen.

- A) O semi-analfabeto desenhou um semicírculo.
- B) Nas circunvizinhanças há uma casa mal-assombrada.
- C) O recém-chegado veio de além-mar.
- D) Pelo inter-fone ele me comunicou bem-humorado que estava fazendo uma super-alimentação.
- E) Nenhuma das alternativas está correta.

46- Se 5% do meu salário valem R\$ 48,00, qual o valor do meu salário?

- A) R\$ 960,00
- B) R\$ 850,00
- C) R\$ 560,00
- D) R\$ 480,00
- E) R\$ 240,00



Instituto Nacional de Direito Público e Controle Social

Rua Martim Afonso, 536, Cj 01, Bairro São Francisco
CEP: 80410-060 - Fone/Fax: 41 3076-5576
www.idejure.org.br - idejure@pop.com.br - Curitiba - Paraná

47- Um fio liga as extremidades de dois postes de 5 e 11 metros de altura, respectivamente. A distância entre os dois postes é de metros. Logo, o comprimento do fio é:

- A) 9m
- B) 10m
- C) 11m
- D) 12m
- E) 15m

48- A publicação das Leis e dos atos municipais, far-se-ão em órgão oficial ou, não havendo, em órgão de imprensa local. Porém se não houver nem a imprensa local, qual deve ser a atitude da Administração Pública:

- A) Ficará a Administração Pública desincumbida de tal ônus, pois não tem culpa alguma de não existir órgão oficial e imprensa local.
- B) A Administração Pública deverá criar um jornal local para que seja publicada as Leis e atos Municipais, pois não pode ficar fora das determinações da Lei.
- C) A Administração Pública deverá imprimir em folha comum os atos municipais e Leis, e fazer a distribuições das impressões, para que pelo menos um terço da população da cidade receba tal impressão.
- D) A publicação será feito por afixação, em local próprio e de acesso, público, na sede da Prefeitura e Câmara Municipal.
- E) A Administração Pública deverá mandar publicar seus atos e Leis em um jornal que tenha circulação no Estado, para que atinja o maior numero de municípios possíveis.

49- Compete a Câmara Municipal, privativamente, entre outras, as seguintes atribuições. Exceto:

- A) Eleger sua mesa diretora, bem como destituí-la na forma da Lei Orgânica Municipal.
- B) Elaborar seu regimento interno
- C) Autorizar o Prefeito ao se ausentar do Município, quando a ausência exceder 15 (quinze) dias e do País a qualquer tempo.
- D) Legislar no município sobre assuntos de qualquer natureza, mesmo que contra Lei federal, desde que o assunto seja de interesse local, permanecendo dessa forma o interesse local..
- E) Autorizar referendo e convocar plebiscito.

50- O processo legislativo Municipal compreende a elaboração de diversas espécies de Leis. Qual dentre as que estão a seguir, não é de competência da Câmara Municipal.

- A) Emendas a Lei Orgânica Municipal.
- B) Leis Ordinárias.
- C) leis Delegadas
- D) Leis complementares
- E) n.d.a

BOA SORTE_____