

**EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO - 08/2011**

**Cód. 55 – Nutricionista**

1. Vários métodos podem ser utilizados para avaliação do consumo alimentar dos indivíduos, dentre eles o registro alimentar. É apontada como vantagem desse método:
  - A) Não altera a dieta usual do indivíduo.
  - B) Não exige que o indivíduo saiba ler e escrever.
  - C) Requer um nutricionista altamente treinado para sua realização.
  - D) Identifica tipos de alimentos e preparações consumidos.
2. Segundo a Pirâmide alimentar adaptada (Philippi et al., 2008), para uma dieta de 2000 Kcal deve-se consumir 6 porções de cereais e 3 porções de leite ou derivados diariamente. Equivalem a 1 (uma) porção desses grupos alimentares, respectivamente:
  - A) 5 colheres de sopa de farinha de mandioca e ½ xícara de leite integral.
  - B) ½ pão francês e 1 fatia de queijo tipo minas.
  - C) 2 colheres de sopa de arroz branco e 1 colher de sobremesa de requeijão.
  - D) 6 biscoitos tipo “água e sal” e 1 copo de 200 mL de iogurte integral natural.
3. Dentre as Leis da Alimentação propostas por Escudero, podemos citar as de:
  - A) Harmonia e Restrição de aditivos.
  - B) Quantidade e Adequação nutricional.
  - C) Macrobiótica e Qualidade da dieta.
  - D) Saúde e Bem estar.
4. De maneira geral, o maior componente do gasto energético diário de um indivíduo, contribuindo com cerca de 60 a 75% do gasto energético diário, corresponde à (ao):
  - A) taxa de metabolismo basal.
  - B) efeito térmico da atividade física.
  - C) efeito térmico do alimento.
  - D) termogênese adaptativa.
5. São alimentos considerados fontes de fósforo, possuindo mais de 100 mg do nutriente em 100 gramas de alimento:
  - A) berinjela cozida e leite integral.
  - B) ovo frito e melancia.
  - C) carne de frango e soja cozidas.
  - D) fígado bovino frito e goiabada.
6. É correto afirmar sobre a digestão dos carboidratos no organismo humano:
  - A) Para sua digestão é fundamental a ativação do pepsinogênio a pepsina com a participação do ácido ascórbico.
  - B) Os amidos são digeridos principalmente pela ptialina da saliva e pela amilase do suco pancreático.
  - C) A digestão de sua maior parte ocorre no estômago por ação das peptidases produzidas pelo pâncreas.
  - D) Os ácidos biliares emulsificam as moléculas de glicose, facilitando a sua hidrólise pela amilase intestinal.
7. A vitamina A é um nutriente que exerce várias funções orgânicas. Essa vitamina:
  - A) atua como carreador de oxigênio dos pulmões para os tecidos.
  - B) estimula a absorção ativa do cálcio.
  - C) potencializa a ação da insulina por ação da cromodulina.
  - D) é essencial para a integridade da fotorrecepção da retina.

8. A fim de auxiliar no tratamento do diabetes mellitus tipo II, a dieta do paciente portador da doença deverá conter:
- A) 25 a 30 gramas de fibra, a partir de diferentes fontes alimentares.
  - B) 30% de proteínas em relação ao valor energético total da dieta diária.
  - C) Ingestão de carboidratos com alto índice glicêmico para estimular a produção de insulina.
  - D) Eliminação de qualquer fonte alimentar que contenha sacarose.
9. A dieta do tipo *branda* apresenta como característica:
- A) ser restrita em leguminosas e hortaliças cruas.
  - B) ser hiperglicídica e hiperlipídica.
  - C) ser indicada apenas para o preparo do paciente para realização de exames.
  - D) possuir apenas alimentos e preparações na forma líquida.
10. A dieta DASH (*Dietary Approaches to Stop Hypertension*) pode ser empregada para o tratamento da hipertensão, preconizando:
- A) maior ingestão de carnes, devido ao seu alto teor de ferro.
  - B) maior ingestão de fibras, potássio e magnésio.
  - C) menor consumo de cálcio e gorduras insaturadas.
  - D) maior consumo de carboidratos refinados.
11. Considerando o significado clínico das medidas antropométricas, é correto afirmar:
- A) Percentual de adequação da prega cutânea tricipital em relação ao percentil 50 abaixo de 85% é indicativo de desnutrição grave.
  - B) Percentual de gordura corporal acima de 15% para homens e 22% para mulheres é fator de risco para doenças associadas à obesidade.
  - C) Perda de peso corporal superior a 10% em 6 (seis) meses é considerada perda grave.
  - D) Índice de Massa Corpórea de 26 Kg/m<sup>2</sup> para um idoso indica sobrepeso.
12. A avaliação global subjetiva vem sendo amplamente utilizada para avaliação do estado nutricional em diversas situações clínicas. Essa avaliação inclui aspectos como:
- A) presença de edema ou ascite, independente da causa.
  - B) depleção de gordura subcutânea na região abaixo dos olhos.
  - C) história de uso de antibióticos e analgésicos.
  - D) redução intencional de peso no último mês.
13. Parâmetros bioquímicos podem evidenciar alterações nutricionais precocemente. Sobre esses parâmetros, pode-se afirmar que em adultos:
- A) a contagem total de linfócitos reflete a síntese protéica hepática.
  - B) a dosagem de creatinina urinária de 24 horas reflete a massa adiposa corporal.
  - C) a pré albumina possui vida média longa, em torno de 18 a 20 dias.
  - D) a albumina sérica é normal quando apresenta valores superiores a 3,5g/dL.
14. O efeito hematológico da deficiência de ácido fólico na alimentação é a:
- A) anemia falciforme
  - B) anemia megaloblástica
  - C) anemia perniciosa
  - D) anemia normocítica
15. Segundo a Lei nº 8.080 de 1990, é de competência da Direção Nacional do Sistema Único de Saúde:
- A) participar na formação e na implementação das políticas de saneamento básico.
  - B) executar serviços de alimentação e nutrição.
  - C) formar consórcios administrativos intermunicipais.
  - D) acompanhar, avaliar e divulgar os indicadores de morbidade e mortalidade no âmbito da unidade federada.
16. Segundo a Lei nº 8.142 de 1990, os recursos do Fundo Nacional de Saúde podem ser alocados, EXCETO como:
- A) investimentos previstos no plano quinquenal do ministério da saúde.
  - B) cobertura de ações e serviços de saúde a serem implementados pelos municípios, estados e pelo distrito federal.
  - C) investimentos previstos em lei orçamentária, mesmo sem aprovação pelo congresso nacional.
  - D) despesas de custeio e de capital do ministério da saúde, seus órgãos e entidades, da administração direta ou indireta.

17. Segundo o Código de Ética do Nutricionista, resolução CFN nº334/2004, em capítulo que trata da responsabilidade profissional, é correto afirmar:
- A) É vedado ao nutricionista alterar prescrição ou orientação de tratamento determinada por outro nutricionista.
  - B) É dever do nutricionista utilizar-se da profissão para promover convicções políticas, filosóficas ou morais.
  - C) É dever do nutricionista prescrever tratamento nutricional somente após proceder à avaliação pessoal e efetiva do indivíduo sob sua responsabilidade profissional.
  - D) É dever do nutricionista prestar assistência quando for de sua obrigação fazê-lo, exceto em setores de urgência e emergência.
18. Sobre a composição do leite materno, é correto afirmar:
- A) O leite maduro possui maior teor de Imunoglobulina A secretória do que o colostro.
  - B) O colostro contém menor quantidade de gordura e lactose do que o leite maduro.
  - C) O leite maduro possui maior quantidade de proteína do que o leite de vaca.
  - D) O colostro apresenta menor quantidade de sódio e potássio do que o leite maduro.
19. O aleitamento materno deve ser evitado, por oferecer algum risco ao lactente:
- A) quando as mamas estão ingurgitadas ou há rachaduras nos mamilos.
  - B) quando há qualquer indício de desnutrição materna.
  - C) quando a criança é prematura ou apresenta baixo peso.
  - D) quando há infecção materna com agente de alta patogenicidade.
20. A Organização Mundial de Saúde (1998) recomenda que as nutrizes durante o primeiro semestre de amamentação tenham uma ingestão protéica adicional de:
- A) 5 gramas/ dia
  - B) 27 gramas/ dia
  - C) 38 gramas/ dia
  - D) 16 gramas/ dia
21. A recomendação de consumo energético diário para meninos de 1 a 2 anos de idade, segundo a Organização Mundial de Saúde, é de:
- A) 147 Kcal/ Kg de peso corporal.
  - B) 104 Kcal/Kg de peso corporal.
  - C) 62 Kcal/ Kg de peso corporal.
  - D) 30 Kcal/ Kg de peso corporal.
22. A proporção de lipídios da dieta de pré- escolares e escolares deve ser suficiente para permitir crescimento e desenvolvimento normais e, ao mesmo tempo, reduzir o risco de doença aterosclerótica, sendo recomendado consumo percentual de lipídeos de:
- A) 20 a 30% do valor calórico total diário da dieta.
  - B) 10 a 20% do valor calórico total diário da dieta.
  - C) 35 a 50% do valor calórico total diário da dieta.
  - D) 25 a 45% do valor calórico total diário da dieta.
23. O aporte adequado de cálcio para adolescentes é fundamental para a formação óssea. A *Ingestão Dietética de Referência* (1997) recomenda para indivíduos entre 14 e 18 anos de idade de ambos os sexos a ingestão diária de cálcio de:
- A) 1000 mg.
  - B) 800 mg.
  - C) 1300 mg.
  - D) 500 mg.
24. Segundo o Instituto de Medicina (IOM), recomenda-se para gestantes com Índice de Massa Corpórea pré-gestacional abaixo de 18,5 Kg/m<sup>2</sup> um ganho de peso gestacional total em torno de:
- A) 9 a 12 Kg.
  - B) 7 a 10 kg.
  - C) 16, 5 a 20 Kg.
  - D) 12,5 a 18 Kg.

25. Segundo o Ministério da Saúde do Brasil (2002), a carência nutricional específica mais prevalente em crianças tanto nos países em desenvolvimento quanto nos países desenvolvidos é a deficiência de:
- A) vitamina B<sub>12</sub>.
  - B) ferro.
  - C) ácido fólico.
  - D) cálcio.
26. No recebimento do produto alimentício em uma Unidade de Alimentação, devem-se observar diversos parâmetros, EXCETO:
- A) As condições das embalagens, sendo que os alimentos devem estar devidamente embalados em contato com papel ou plástico reciclados.
  - B) O certificado de vistoria do veículo de transporte.
  - C) As condições do entregador, que deve usar uniforme adequado e limpo e sapato fechado.
  - D) A rotulagem do produto, que deve conter o lote, data de fabricação e validade, quantidade de produto (peso) e endereço do fabricante e do distribuidor.
27. Faz parte das medidas que visam a redução de custo em uma Unidade de Alimentação:
- A) dimensionar e comprar equipamentos prevendo um número de comensais quatro vezes maior do que o atual para que não haja necessidade de nova compra.
  - B) analisar e acompanhar a aceitação do cardápio pelos usuários a fim de evitar restos e sobras.
  - C) optar pela aquisição de equipamentos de menor qualidade, pois esses apresentam menor custo.
  - D) desconsiderar a sazonalidade dos gêneros alimentícios no planejamento do cardápio, pois esse fator pouco influi no custo final.
28. Em relação à disposição dos produtos na área de armazenamento de uma Unidade de Alimentação, podemos afirmar:
- A) Os produtos sem data de validade preestabelecida devem ser posicionados de modo que sejam utilizados em primeiro lugar.
  - B) Os produtos devem ser dispostos sobre prateleiras, estantes ou paletes encostados na parede.
  - C) Todo material de limpeza e higiene deve ser armazenado separadamente dos alimentos.
  - D) As prateleiras devem estar a 10 centímetros do chão para favorecer a circulação de ar, não havendo legislação que regulamente a distância em relação ao teto.
29. Sobre os materiais empregados para higienização da área física, equipamentos e utensílios de uma Unidade de Alimentação, é correto afirmar que:
- A) se deve fazer uso de panos limpos para secagem de utensílios e equipamentos.
  - B) o uso de escovas de metal, lãs de aço e outros materiais abrasivos não é permitido.
  - C) se deve reaproveitar as embalagens de produtos de limpeza, visando a redução de resíduos.
  - D) é permitido varrer a seco as áreas de manipulação, desde que fora do período de produção.
30. O armazenamento de alimentos perecíveis deve ser feito sob as seguintes condições:
- A) produtos refrigerados devem ser mantidos a no máximo 10°C ou conforme recomendação do fabricante.
  - B) produtos congelados devem ser mantidos a - 2°C, independente da recomendação do fabricante.
  - C) carnes devem ser mantidas a no máximo 13°C ou conforme recomendação do fabricante.
  - D) pescados devem ser mantidos a no máximo 9°C, independente da recomendação do fabricante.
31. O peixe fresco próprio para consumo deve apresentar as seguintes características:
- A) superfície do corpo sem brilho e cauda firme na direção do corpo.
  - B) escamas com pouca aderência a pele e ventre roliço.
  - C) guelras róseas ou vermelhas e olhos transparentes.
  - D) vísceras íntegras e escamas opacas.
32. Segundo a portaria CVS-6/99, sobre a higiene de hortifrutis é correto afirmar:
- A) Não é necessário que o hortifrutis seja lavado em água potável se ele for ser submetido ao processo de desinfecção.
  - B) Para toda e qualquer forma de cocção de frutas, verduras e legumes é imprescindível que esses alimentos sejam previamente desinfetados.
  - C) Não há necessidade da desinfecção de frutas cujas cascas não são consumidas, tais como laranja e banana, exceto as que serão utilizadas para suco.
  - D) O hipoclorito de sódio permitido para desinfecção dos alimentos deve estar na concentração de 350 a 500 ppm.

33. Segundo Mezomo (2002), na construção e instalação do Lactário é recomendado:
- A) que sua localização seja o mais próximo possível das áreas de circulação de pacientes e visitantes para um maior acesso.
  - B) que o equipamento não seja embutido no piso e que possua um vão livre de no máximo 20 cm em relação ao piso para evitar o acúmulo de sujeiras.
  - C) que haja pelo menos seis salas: sala de limpeza, vestiário, banheiros masculino e feminino, sala de preparo e copa para uso pessoal dos funcionários.
  - D) que não haja ralos na sala de preparo de mamadeiras, podendo haver um ralo na ante-sala, porém fechado.
34. Sobre os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) de uma Unidade de Alimentação, é correto afirmar:
- A) Os POPs deverão contemplar obrigatoriamente: atendimento ao público, higienização das instalações e equipamentos, plano de aposentadoria dos funcionários e controle de pragas.
  - B) Os POPs devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução das mesmas, especificando o nome, o cargo e/ou a função do responsável.
  - C) Para sua ideal conservação, os POPs devem permanecer guardados em local seco e trancado, sendo somente utilizados pelo Gerente da Unidade.
  - D) Uma vez avaliados e estabelecidos pela Unidade, os POPs tornam-se definitivos, não sendo mais possível alterá-los.
35. A Resolução CD/FNDE nº38 de 2009 dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Sobre as determinações a respeito dos cardápios fornecidos na escola, é correto afirmar que:
- A) deverão conter pelo menos três porções de frutas e hortaliças por semana nas refeições ofertadas.
  - B) não necessitam ser diferenciados por faixa etária dos estudantes.
  - C) é desejável que contenham no máximo 4 gramas de sal por refeição.
  - D) deverão suprir 50% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados em período parcial.
36. Sobre os derivados do leite, é **INCORRETO** afirmar que:
- A) o creme de leite é produzido a partir da nata, parte gordurosa do leite, e é empregado em várias preparações, como sopas e molhos.
  - B) o soro do leite contém os componentes do leite em menor concentração, sendo especialmente pobre em gordura.
  - C) o iogurte é uma massa cremosa, branca e fresca, feita com o soro do leite de vaca.
  - D) queijo é o produto fresco ou maturado, sólido ou cremoso, obtido pela coagulação do leite.
37. Sobre a cocção das carnes é correto afirmar:
- A) Para os cortes de carne que contêm pouco colágeno, como o acém e a paleta, deve-se utilizar calor úmido no momento do preparo.
  - B) A temperatura de cocção ideal para que as carnes fiquem muito bem passadas é a partir de 120 °C.
  - C) O fatiamento das peças de carne para a retirada do bife deve ser feito no sentido da fibra para que o bife não se torne uma carne dura.
  - D) Quando as peças de carne se destinam a assados, deve-se retirar peles e gorduras para que não haja perda de seu suco.
38. É produto fabricado mediante fervura do caldo de cana, até ser obtida uma concentração de aproximadamente 30% de água e 65 a 70% de açúcares. Contém sacarose, frutose e vitaminas do complexo B. Trata-se do:
- A) açúcar mascavo.
  - B) melado.
  - C) açúcar demerara.
  - D) caramelo.
39. O arroz arbóreo é caracterizado por:
- A) grãos com casca, macerados em água fria por três dias, submetidos a vapor à alta temperatura e posteriormente desidratados e descascados.
  - B) grãos longos e finos que são submetidos a cozimento sob pressão antes do beneficiamento, apresentando maior valor nutritivo do que o arroz polido.
  - C) gramínea aquática de longas sementes escuras, geralmente usado como acompanhamento para carnes e aves.
  - D) grãos grossos, redondos e brancos, tradicionalmente utilizados no preparo de risotos.

40. A antropometria não é um método preconizado para:

- A) avaliação do impacto de programas nutricionais.
- B) identificação de grupos ou áreas prioritárias para programas nutricionais.
- C) diagnóstico de saúde de comunidades isoladas, como as que vivem em asilos e hospitais psiquiátricos.
- D) estudos analíticos de associação entre estado nutricional e outras variáveis.