

NUTRICIONISTA

INSTRUÇÕES

Este Caderno de Questões contém 30 (trinta) questões, constituídas com cinco opções (A, B, C, D, E) e uma única resposta correta. Em caso de divergência de dados e/ou de defeito no Caderno de Questões, solicite providências ao fiscal de sala.

Você receberá o Cartão Resposta, no qual serão transcritas as respostas do Caderno de Questões, com caneta esferográfica de tinta azul ou preta, de acordo com as orientações de preenchimento contidas nele.

Após o preenchimento do Cartão Resposta com as respostas do Caderno de Questões, o candidato **deverá assinar o mesmo**.

Durante a realização das provas é vedado:

- a) consultar livros, códigos, manuais, impressos ou quaisquer anotações ou equipamentos eletrônicos;
- b) a comunicação entre os candidatos;
- c) ausentar-se da sala sem a companhia de um fiscal;
- d) a ingestão de alimentos e bebidas, com exceção de água acondicionada em embalagem plástica transparente sem rótulos e/ou etiquetas;
- e) entregar a prova e o cartão resposta antes de decorrida 45 (quarenta e cinco) minutos do seu início.
- f) o uso de relógio de qualquer tipo e aparelhos telefônicos, qualquer equipamento elétrico ou eletrônico, bonés, chapéus e porte de qualquer tipo de arma.

A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitido aos fiscais de sala auxiliar na interpretação.

A saída da sala de prova, com a entrega do Caderno de Questões e Cartão Resposta, somente será permitida depois de transcorrido 45 minutos do início da mesma.

Ao concluir a prova e o preenchimento do Cartão Resposta, entregue o Caderno de Questões e o Cartão Resposta ao fiscal de sala. A não entrega de qualquer um dos itens especificados acima, implicará na eliminação do candidato do Concurso Público.

O tempo de duração total da prova é de três(03) horas, incluído o tempo para preenchimento do Cartão Resposta.

Os 3 últimos candidatos ao terminarem a prova deverão permanecer juntos em sala para, juntamente com os fiscais de sala assinar a folha ata, o verso dos cartões respostas, o lacre dos envelopes que guardarão os Cartões Resposta.

Português

Para a questão 01 use o texto a seguir:

POÉTICA

Estou farto do lirismo comedido

Do lirismo bem-comportado

Do lirismo funcionário público com livro de ponto expediente

[protocolo e manifestações de apreço ao Sr.diretor [...]]

Quero antes o lirismo dos loucos

[...]

O lirismo dos clowns de Shakespeare

-Não quero mais saber do lirismo que não é libertação.

BANDEIRA, Manuel de. **Poesia completa e prosa**. Rio de Janeiro: Nova Aguilar,1986.

01) Sobre o poema:

- a) O poeta se diz farto do lirismo moderado e defende o lirismo vesano.
- b) O poeta remete já no título à morbidez da poesia.
- c) A poética é exaltada pelo eu lírico que evoca o sentimento de loquacidade no leitor.
- d) O sujeito poético se posiciona análogo a outro grande poeta.
- e) O poema retrata a tenacidade do funcionário público aos protocolos diários.

02) Na frase “*Andam elas vestidas de rutilantes joias...*”, termo sublinhado significa que as joias tinham:

- a) pedras preciosas.
- b) pedras rústicas.
- c) cores fortes.
- d) um brilho ofuscante.
- e) muito valor.

03) São substantivos exclusivamente do gênero masculino os vocábulos da assertiva:

- a) alvará – aneurisma – libido.
- b) omoplata – cólera – clã.
- c) echarpe – gengibre – telefonema.
- d) estigma – agravante – cós.
- e) eclipse – tracoma – puma.

04) Um dos superlativos sublinhados não tem relação com o adjetivo indicado entre os parênteses. Aponte-o:

- a) Era considerado um homem sapientíssimo. (sábio)
- b) Jonas era um homem macérrimo. (magro)
- c) O guerreiro era cruissíssimo. (cruel)
- d) Diziam que era uma mulher paupérrima. (pobre)
- e) Era um cachorro mansuetíssimo. (manso)

05) No período: “**Apesar** disso a reunião de planejamento foi bastante enrolada.”, o termo em destaque veicula uma ideia de:

- a) concessão.
- b) comparação.
- c) explicação.
- d) consequência.
- e) modo.

Matemática

6) Observe os elementos de cada conjunto:

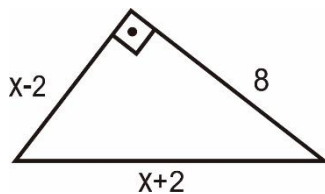
$A = \{x | x \text{ é par e divisor de } 30\}$ $\{x | \sqrt[2]{x} \text{ é um número inteiro}\}$. Que valor abaixo relacionados satisfazem os dois conjuntos.

- (a) 4.
- (b) 8.
- (c) 18.
- (d) 9.
- (e) 25.

7) Analise os números compreendidos em 99 e 999. Quantos desses números são múltiplos de 15?

- (a) 45.
- (b) 48.
- (c) 54.
- (d) 60.
- (e) Nenhuma das respostas anteriores.

8) Observe o triângulo retângulo abaixo, aplicando o teorema, qual o valor de x nesta situação:



- (a) 14.
- (b) 6.
- (c) 10.
- (d) 8.
- (e) 12.

9) Na construção de uma piscina com 6 metros de largura e 8 metro de comprimento e 2 metros de profundidade um grupo de 4 trabalhadores executaria a obra em 24 dias trabalhando 6 horas diárias. Se a jornada de trabalho aumentasse para 8h diárias e o número de trabalhadores para 6. Quantos dias levaria para construir a piscina sabendo que todos tem o mesmo ritmo de trabalho?

- (a) 18 dias.
- (b) 15 dias.
- (c) 12 dias.
- (d) 10 dias.
- (e) 19 dias.

10) Marta fez uma aplicação de R\$20.000,00 em um fundo de investimento que rende 1,2% ao mês. Qual o montante aproximado que Marta poderá resgatar no final de 3 meses de aplicação sob modalidade de juro composto.

- (a) R\$ 20.710,00 (b) R\$ 20.688,46 (c) R\$ 20.816,45 (d) R\$ 20.798,16
(e) R\$ 20.728,67

Conhecimentos Específicos

11) Acerca dos ácidos graxos (AG) alimentares, os AG saturados são encontrados tanto em gorduras animais quanto vegetais e a opção que preenche corretamente as lacunas é:

O azeite de palma é rico em _____; a manteiga de cacau, em _____; e os azeites tropicais, em _____.

- a) Ácido palmítico, ácido esteárico, ácido láurico.
 - b) Ácido láurico, quantidades iguais de ácido palmítico e esteárico, ácido palmítico.
 - c) Ácido esteárico, ácido láurico, ácido palmítico.
 - d) Ácido mirístico, ácido láurico, ácido palmítico.
 - e) Ácido mirístico, ácido palmítico, quantidades iguais de ácido palmítico e esteárico.
- 12) A encefalopatia de Wernicke que os alcoólatras podem desenvolver, caracterizada por confusão mental oftalmoplegia e ataxia, está associada a uma redução na ingestão e na absorção de:
- a) Vitamina A.
 - b) Vitamina C.
 - c) Tiamina (vitamina B1).
 - d) Riboflavina (vitamina B2).
 - e) Vitamina K.
- 13) Em relação às indicações da dieta sem glúten para a população em geral, **marque a assertiva correta.**
- a) As indicações são baseadas em dados epidemiológicos que sustentam que as pessoas com doença celíaca e excesso de peso apresentam perda ponderal quando fazem adesão a dieta sem glúten.
 - b) Dados experimentais recentes mostraram efeitos benéficos da dieta sem glúten sobre a microbiota intestinal em indivíduos saudáveis.
 - c) Existem evidências suficientes para assumir que os indivíduos saudáveis apresentam vários benefício além da perda ponderal sob a dieta sem glúten.
 - d) Os benefícios comprovados são apenas para indivíduos com obesidade grave.
 - e) As dietas sem glúten podem ser saudáveis para a população em geral, nas situações em que a retirada dos alimentos processados sem glúten é compensada pela ingestão de outros grãos integrais, e de hortaliças de baixa densidade energética.
- 14) Em relação as fibras da dieta, marque a alternativa **CORRETA.**
- a) As fibras solúveis são encontradas principalmente em legumes, vegetais folhosos, farelos e cereais integrais e contribuem para a formação do bolo fecal, reduzem a pressão intraluminal no cólon e aceleram o trânsito intestinal.

- b) Não há evidências consistentes que o consumo adequado de fibras está associado a prevenção de doenças crônicas, como obesidade, diabetes tipo 2, e doenças cardiovasculares.
 - c) O consumo excessivo de fibras insolúveis está relacionado com a redução da absorção de cálcio, ferro e zinco; sendo assim, recomenda-se consumir alimentos ricos em fibras em vez dos módulos de fibras insolúveis.
 - d) O consumo adequado de fibras insolúveis retarda o esvaziamento gástrico, a velocidade de captação de açúcares e está associada à maior eliminação fecal de ácidos biliares.
 - e) O efeito da fibra insolúvel sobre o aumento do volume do bolo fecal não depende do adequado consumo de água.
- 15) A carência de zinco (Zn) se manifesta por:
- a) Fadiga, fraqueza muscular, câibras e paralisia intestinal.
 - b) Hiperqueratose folicular, petéquias, alteração da cicatrização e degradação oxidativa de alguns fatores de coagulação sanguínea, inflamação e sangramento das gengivas.
 - c) Sintomas neurológicos que incluem dormência e formigamento de braços e pernas, dificuldade de caminhar, perda de memória, desorientação e demência.
 - d) Formigamento, parestesias (em face, mãos e pés), tremor, espasmo muscular, mudanças de personalidade, náuseas e vômitos.
 - e) Retardo no crescimento, perda de apetite, lesões de pele, retardo da maturação sexual e resposta imunológica alterada.
- 16) Para adultos e crianças, a recomendação firme da OMS para a ingestão de açúcares livres, como monossacarídeos e os dissacarídeos adicionados aos alimentos e às bebidas pelo fabricante, pelo cozinheiro ou pelo consumidor, além dos açúcares naturalmente presentes no mel, nos xaropes, nos sucos de frutas e nos concentrados de sucos de frutas, é de limitar o consumo a menos de:
- a) 20% da ingestão calórica total.
 - b) 12% da ingestão calórica total.
 - c) 10% da ingestão calórica total.
 - d) 5% da ingestão calórica total.
 - e) 3% da ingestão calórica total.
- 17) A respeito dos aspectos alimentares e nutricionais do idoso, marque a alternativa INCORRETA.
- a) Sugere-se o consumo, aproximado, de 0,4 g/kg/peso/refeição de proteína de alto valor biológico (rica em leucina) distribuídas em no mínimo 3 refeições/dia para melhorar o estímulo a síntese proteica muscular.
 - b) Suplementos proteicos não devem ser recomendados, mesmo quando o idoso apresentar dificuldades na ingestão de alimentos sólidos e ingestão alimentar insatisfatória, visto que os últimos estudos não apresentaram ganhos em relação a massa e a força muscular.
 - c) As necessidades de carboidratos e lipídios não são alteradas com a idade, devendo seguir as recomendações estabelecidos pelas DRI e ficar atento com a qualidade dos alimentos que são fontes desses nutrientes.
 - d) A RDA da vitamina D aumenta para idosos de ambos os sexos com a idade superior a 70 anos.

- e) Para melhorar a aceitação alimentar do idoso, é relevante estimular a realização das refeições em local agradável e de preferência em companhia, estando atento à apresentação do prato e à temperatura de consumo dos alimentos.

18) Para a mudança construtiva de comportamento alimentar, o profissional nutricionista deve conhecer ferramentas de motivação apropriadas para estimular novas escolhas. Sobre essas ferramentas, avalie o quadro abaixo:

“É um estilo de conversa colaborativo usado no processo de aconselhamento cujo objetivo principal é favorecer um diálogo entre o profissional e o paciente que desperte a motivação para a mudança de determinado comportamento”.

Refere-se à(ao):

- a) Suporte social.
- b) Terapêutica de grupo.
- c) Reestruturação cognitiva.
- d) Modelagem.
- e) Entrevista motivacional.

19) Sobre a estimativa da gordura na região abdominal, através da medida da circunferência abdominal (CA) e sua utilização na avaliação nutricional, marque a afirmativa **INCORRETA**.

- a) A avaliação da CA pode permitir associação da distribuição da gordura com doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes, doenças cardiovasculares e câncer de mama.
- b) Deve ser avaliada com o paciente de pé, ao final da expiração, no ponto médio entre o último arco costal e a crista ilíaca anterossuperior com fita inelástica, em posição horizontal.
- c) Na classificação do risco de doenças associadas à circunferência abdominal, segundo o sexo, uma mulher de 45 anos com CA igual a 79 cm é considerada sem risco.
- d) Um homem de 59 anos que apresenta CA de 104 cm é considerado com risco moderado para doenças associadas a circunferência abdominal.
- e) A medida da circunferência abdominal permite identificar portadores de obesidade tipo central, visceral ou androgênica.

20) Com o objetivo de garantir a segurança do alimento, para que uma preparação quente possa ficar até 6 horas no balcão distribuidor, seu centro geométrico deve atingir e se manter na temperatura mínima de _____°C, a água do balcão térmico deve ser mantida a temperatura de _____. As temperaturas do alimento e da água do balcão devem ser verificadas durante o tempo de distribuição.

Opção que preenche corretamente as lacunas é:

- a) 60, oitenta a noventa graus Celsius.
- b) 55, setenta e cinco a oitenta graus Celsius.
- c) 50, sessenta a setenta graus Celsius.
- d) 40, cinquenta a sessenta graus Celsius.
- e) 30, quarenta a cinquenta graus Celsius.

21) Para avaliar a eficiência de seu serviço, incluindo o cardápio, a nutricionista utilizou dois indicadores, a medida das sobras (sobra limpa) e do resto-ingestão, partindo de valores de referência sugeridos na literatura para posteriormente estabelecer metas para otimizar seu serviço.

Com base na literatura, identifique os resultados inicialmente esperados.

- a) 7 a 25 g para sobras per capita e até 10% para resto-ingestão.
- b) 25 a 35 g para sobras per capita e até 15% para resto-ingestão.
- c) 35 a 40 g para sobras per capita e até 20% para resto-ingestão.
- d) 40 a 50 g para sobras per capita e até 22% para resto-ingestão.
- e) 50 a 55 g para sobras per capita e até 25% para resto-ingestão.

22) A carne bovina moída quando consumida crua ou insuficientemente cozida, é a principal responsável pela ocorrência de surtos de:

- a) E. coli.
- b) Campylobacter spp.
- c) Clostridium botulinum.
- d) Listeria monocytogenes.
- e) Vibrio spp.

23) A oxidação lipídica é uma das principais causas da deterioração de alimentos e, ocorre na fração gordurosa. São fatores que promovem a oxidação lipídica, exceto:

- a) Calor e luz.
- b) Presença de resíduos de pigmentos e disponibilidade de oxigênio.
- c) Traços de metais (ferro ou cobre)
- d) Antioxidantes.
- e) Grau de insaturação de ácidos graxos.

24) Todas as proteínas viscerais podem se apresentar alteradas nas doenças hepáticas e em inflamações, sendo relevante avaliar outros parâmetros do paciente para adequada interpretação desses marcadores no diagnóstico nutricional.

Dos marcadores apresentados abaixo, o reagente de fase aguda positiva é:

- a) Proteína C-reativa.
- b) Pré-albumina.
- c) Transferrina.
- d) Albumina.
- e) Proteína ligadora de retinol.

25) São estratégias dietéticas atuais para a saúde cardiovascular e esquelética a longo prazo, **exceto**:

- a) Aumento concomitante do consumo de potássio, diminuindo a ingestão de sódio.
- b) Ingestão de cálcio a partir de fontes alimentares, em vez de suplementos.
- c) Manter os níveis de vitamina D na faixa normal.
- d) Ingestão de frutas em no máximo 200 gramas/dia para não alcalinizar o sistema e garantir a saúde óssea.
- e) Assegurar que a ingestão adequada de proteína animal esteja associada à ingestão de aproximadamente 1.000 mg/dia de cálcio.

26) A recomendação de oferta proteica para um paciente adulto com câncer em tratamento antineoplásico, com inflamação sistêmica presente é:

- a) 0,8 a 1,0 grama/kg/dia.
- b) 1,2 a 1,5 gramas/kg/dia.
- c) 1,2 a 2,0 gramas/kg/dia
- d) 2,0 a 2,5 gramas/kg/dia.
- e) Maior que 2,5 gramas/Kg/dia.

27) São estratégias para nutrir o paciente com gota, exceto:

- a) A) Adequar o consumo de purinas presentes em sardinhas, anchovas, arenque, frutos do mar, carnes, embutidos, miúdos (rim, coração, fígado), aves e leguminosas como feijão, soja e ervilha de acordo com a evolução da doença e os momentos de crise.
- b) O paciente com gota não deve consumir álcool, principalmente vinho e cerveja, pois induz o aumento do lactato, a retenção de ácido úrico e eleva o ácido úrico.
- c) Para os pacientes que apresentam sobrepeso ou obesidade é importante oferecer orientação nutricional preconizando o consumo alimentar adequado quantitativo e qualitativamente.
- d) Bebidas açucaradas contendo frutose reduzem o risco de desenvolvimento de fase aguda da doença, reduzindo o ácido úrico.
- e) A hidratação é primordial para o paciente com gota, porque auxilia nos casos de litíase ou comprometimento renal.

28) Na doença de Wilson (DW), o paciente deve consumir alimentos com baixos teores de:

- a) Ferro.
- b) Selênio.
- c) Cobre.
- d) Cálcio.
- e) Vitamina A

29) É indicação primária para terapia nutricional enteral por **ostomia** em adulto:

- a) Miastenia grave.
- b) Anorexia nervosa.
- c) Pancreatite.
- d) Fístulas digestivas.
- e) Bulimia nervosa.

30) Na nutrição enteral, a diarreia é uma das complicações mais comuns na prática clínica. Ela tem gênese multifatorial e pode ser decorrente de vários fatores. Dos pontos apresentados nas alternativas abaixo, aquele que NÃO faz parte desse conjunto de elementos que contribui para a diarreia na nutrição enteral é o(a):

- a) Falta de controle na velocidade de infusão.
- b) Presença de fibra solúvel (goma guar hidrolisada) na dieta enteral.
- c) Alteração na flora bacteriana intestinal.
- d) Hipoalbuminemia.
- e) Contaminação da fórmula enteral.