



1º Simulado

PB SAÚDE

NUTRICIONISTA

Simulado

1º Simulado PB Saúde (Nutricionista)

Nome: _____

INFORMAÇÕES SOBRE O SIMULADO

- 1 - Este simulado conta com questões focadas no concurso para **Nutricionista da PB Saúde**;
- 2 - A prova contém itens que abordam conhecimentos cobrados no edital do concurso;
- 3 - As questões são inéditas e foram elaboradas pelos nossos professores com base no perfil da banca organizadora;
- 4 - Os participantes têm das **8:00h às 13:30h** para responder às questões e preencher o Gabarito Eletrônico;
- 5 - O link para preencher o formulário com seu gabarito está localizado logo após estas instruções;

PREENCHA SEU GABARITO

Clique no link, ou copie e cole no seu navegador, para preencher seu gabarito.

<https://forms.gle/msthW9T3uPr89p4h6>

- | | | | | |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 01 - (A)(B)(C)(D)(E) | 14 - (A)(B)(C)(D)(E) | 27 - (A)(B)(C)(D)(E) | 40 - (A)(B)(C)(D)(E) | 53 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 02 - (A)(B)(C)(D)(E) | 15 - (A)(B)(C)(D)(E) | 28 - (A)(B)(C)(D)(E) | 41 - (A)(B)(C)(D)(E) | 54 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 03 - (A)(B)(C)(D)(E) | 16 - (A)(B)(C)(D)(E) | 29 - (A)(B)(C)(D)(E) | 42 - (A)(B)(C)(D)(E) | 55 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 04 - (A)(B)(C)(D)(E) | 17 - (A)(B)(C)(D)(E) | 30 - (A)(B)(C)(D)(E) | 43 - (A)(B)(C)(D)(E) | 56 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 05 - (A)(B)(C)(D)(E) | 18 - (A)(B)(C)(D)(E) | 31 - (A)(B)(C)(D)(E) | 44 - (A)(B)(C)(D)(E) | 57 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 06 - (A)(B)(C)(D)(E) | 19 - (A)(B)(C)(D)(E) | 32 - (A)(B)(C)(D)(E) | 45 - (A)(B)(C)(D)(E) | 58 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 07 - (A)(B)(C)(D)(E) | 20 - (A)(B)(C)(D)(E) | 33 - (A)(B)(C)(D)(E) | 46 - (A)(B)(C)(D)(E) | 59 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 08 - (A)(B)(C)(D)(E) | 21 - (A)(B)(C)(D)(E) | 34 - (A)(B)(C)(D)(E) | 47 - (A)(B)(C)(D)(E) | 60 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 09 - (A)(B)(C)(D)(E) | 22 - (A)(B)(C)(D)(E) | 35 - (A)(B)(C)(D)(E) | 48 - (A)(B)(C)(D)(E) | 61 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 10 - (A)(B)(C)(D)(E) | 23 - (A)(B)(C)(D)(E) | 36 - (A)(B)(C)(D)(E) | 49 - (A)(B)(C)(D)(E) | 62 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 11 - (A)(B)(C)(D)(E) | 24 - (A)(B)(C)(D)(E) | 37 - (A)(B)(C)(D)(E) | 50 - (A)(B)(C)(D)(E) | 63 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 12 - (A)(B)(C)(D)(E) | 25 - (A)(B)(C)(D)(E) | 38 - (A)(B)(C)(D)(E) | 51 - (A)(B)(C)(D)(E) | 64 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 13 - (A)(B)(C)(D)(E) | 26 - (A)(B)(C)(D)(E) | 39 - (A)(B)(C)(D)(E) | 52 - (A)(B)(C)(D)(E) | 65 - (A)(B)(C)(D)(E) |

CONHECIMENTOS BÁSICOS**LÍNGUA PORTUGUESA***Fabício Dutra***Texto 1**

Casar, para ela, não era negócio de paixão, nem se inseria no sentimento ou nos sentidos; era uma ideia, uma pura ideia. Aquela sua inteligência rudimentar tinha separado da ideia de casar o amor, o prazer dos sentidos, uma tal ou qual liberdade, a maternidade, até o noivo. Desde menina, ouvia a mamãe dizer: "Aprenda a fazer isso, porque quando você se casar"... ou senão: "Você precisa aprender a pregar botões, porque quando você se casar..."

A todo instante e a toda hora, lá vinha aquele -- "porque, quando você se casar..." -- e a menina foi se convencendo de que toda a existência só tendia para o casamento. A instrução, as satisfações íntimas, a alegria, tudo isso era inútil; a vida se resumia numa coisa: casar.

De resto, não era só dentro de sua família que ela encontrava aquela preocupação. No colégio, na rua, em casa das famílias conhecidas, só se falava em casar. "Sabe, Dona Maricota, a Lili casou-se, não fez grande negócio, pois parece que o noivo não é lá grande coisa"; ou então: "A Zezé está doida para arranjar casamento, mas é tão feia, meu Deus!..."

A vida, o mundo, a variedade intensa dos sentimentos, das ideias, o nosso próprio direito à felicidade, foram parecendo ninharias para aquele cerebrozinho; e, de tal forma casar-se se lhe representou coisa importante, uma espécie de dever, que não se casar, ficar solteira, "tia", parecia-lhe um crime, uma vergonha.

De natureza muito pobre, sem capacidade para sentir qualquer coisa profunda e intensamente, sem quantidade emocional para a paixão ou para um grande afeto, na sua inteligência a ideia de "casar-se" incrustou-se teimosamente como uma obsessão.

Lima Barreto

01. Segundo texto acima, é incorreto afirmar que:

- a) Desde menina, a personagem é submetida a uma educação que associa todas as habilidades e aprendizados à preparação para o casamento.

b) As falas maternas, repetitivas e imperativas -- "quando você se casar" -- funcionam como uma espécie de mantra social, que reforça a ideia de que a realização feminina está intrinsecamente ligada ao matrimônio.

c) O texto destaca como um ideal social fortalece a personagem de individualidade e capacidade de reflexão.

d) O casamento deixa de ser uma escolha ou um desejo para se tornar uma ideia fixa, um dever imposto que negligencia outros aspectos fundamentais da existência.

e) A "inteligência rudimentar" da personagem, mencionada no texto, é uma crítica ao ambiente que não estimula a reflexão crítica ou emocional.

02. Com o emprego da expressão 'seu cerebrozinho', o autor quis transmitir a ideia de:

- a) Que a personagem tinha uma cabeça pequena, de modo literal.
- b) Que a personagem era ingênua e distraída, sem foco.
- c) Que a personagem era incapaz de aprender habilidades práticas do cotidiano.
- d) Que a personagem possuía inteligência limitada e pensamento restrito.
- e) Que a personagem era extremamente emocional, deixando-se levar pelas paixões.

03. Aquela sua inteligência rudimentar tinha separado da ideia de casar o amor, o prazer dos sentidos, uma tal ou qual liberdade, a maternidade, até o noivo.

Sobre o termo sublinhado acima, assinale a alternativa correta quanto ao seu papel sintático.

- a) Esse termo é sujeito simples do verbo 'casar'.
- b) Esse termo é objeto direto do verbo 'casar'.
- c) Esse termo funciona como sujeito paciente.
- d) Esse termo funciona como predicativo do objeto
- e) Esse termo funciona como objeto direto da forma verbal 'tinha separado'.

04. Analise as assertivas e marque a alternativa correta.

- I. Casar, para ela, não era negócio de paixão – O verbo 'Casar' exerce função de sujeito.
- II. . Aquela sua inteligência rudimentar tinha separado da ideia de casar o amor. – A forma verbal sublinhada pode ser substituída por 'separara'.
- III. e a menina foi se convencendo de que toda a existência só tendia para o casamento. – A oração sublinhada é completiva nominal.

- a) Apenas a I está correta.
- b) Apenas I e II estão corretas .
- c) Apenas II e III estão corretas.
- d) Apenas I e III estão corretas.
- e) Todas estão corretas

05. Assinale a alternativa em que o termo destacado tem a função sintática de complemento nominal.

- a) A plantação de milho pegou fogo.
- b) Todos devemos combater o terrorismo.
- c) É muito importante acreditar em nossos jovens.
- d) Estava certa a participação dele.
- e) A necessidade de ajuda fê-lo pedir.

06. Analise as assertivas e marque a alternativa correta.

- I. Aprenda a fazer isso, porque quando você se casar – O conectivo destacado tem valor de causa.
- II. A Zezé está doida para arranjar casamento, mas é tão feia, meu Deus!..."- O conectivo destacado poderia ser substituído por 'só que'.
- III. incrustou-se teimosamente como uma obsessão. – A expressão destacada indica conformidade.
- a) Apenas a I está correta.
- b) Apenas I e II estão corretas .
- c) Apenas II e III estão corretas.
- d) Apenas I e III estão corretas.
- e) Apenas a II está correta.

07. No penúltimo parágrafo, na expressão 'uma espécie de dever', o termo destacado, morfologicamente, é um:

- a) verbo
- b) objeto indireto
- c) adjetivo
- d) substantivo
- e) pronome

08. Assinale a alternativa em que não haja erro no emprego do acento grave (crase).

- a) Em breve, voltaremos àquele museu.
- b) Não cabe à qualquer pessoa levar a cabo uma experiência científica, mas à toda gente cabe decidir sobre o emprego que se dará às novas ferramentas da ciência
- c) Não será permitido à ninguém recorrer a uma concepção de liberdade.
- d) O avião sobrevoou à França.
- e) Visitei à casa dos meus pais.

09. na sua inteligência a ideia de "casar-se" incrustou-se teimosamente como uma obsessão.

O termo sublinhado pode ser substituído corretamente, com manutenção do sentido, por:

- a) gravou-se
- b) afastou-se
- c) apagou-se
- d) confundiu-se
- e) esqueceu-se

10. De natureza muito pobre, sem capacidade para sentir qualquer coisa profunda e intensamente.

Quanto à classe gramatical, os termos sublinhados são respectivamente:

- a) pronome e pronome
- b) pronome e advérbio
- c) advérbio e pronome
- d) advérbio e advérbio
- e) advérbio e adjetivo

Texto 2

Este é um fragmento inicial do artigo “Foucault, as Palavras e as Coisas”, de Fran Alvina, publicado em setembro último no blog OUTRAS PALAVRAS. Leia-o, atentamente e responda às questões propostas a seguir:

“(…) Nas ‘democracias’ esvaziadas, não se tenta usurpar apenas o poder político, mas também o sentido dos termos. Por isso, a Resistência é também um ato linguístico.” Parafraseando um texto clássico de Michel Foucault, *As palavras e As Coisas* [Le Mots et Les Choses], que agora em 2016 completa 50 anos de sua primeira edição, podemos afirmar que o poder se exerce sobre as palavras e as coisas. E, nesses dias trágicos da vida nacional popular, tal se mostra cada vez mais claramente. O pensador francês nos faz ver ao longo de sua obra, arguta e perspicaz, que o poder não se exerce apenas sob a forma dos aparelhos repressores — ou seja, o poder não é apenas aquele que se impõe pela força física, pela coação do corpo. O poder também se faz no e por meio dos discursos. Mesmo aqueles que não são proferidos dos clássicos lugares do poder, são discursos de poder. Por isso, o caráter discursivo do Golpe não é menor que seu caráter político. São indissociáveis, pois não há política sem discurso, não há vida política sem a ação das palavras que significam e ressignificam as coisas. Sem a palavra, sobra ao poder apenas a coação física, mas essa forma, embora possa ser mais rápida e direta, é menos sutil, portanto mais fácil de ser denunciada.(…)”

11. Em relação ao trecho “Mesmo aqueles que não são proferidos dos clássicos lugares do poder, são discursos de poder.”, do texto 2, é correto afirmar que os discursos de poder:

- a) estão presentes em todas as instâncias da vida social, exclusivamente por intermédio de sua veiculação pela mídia.
- b) podem estar presentes em quaisquer instâncias da vida social e, necessariamente, reproduzem as ideias dominantes nas estruturas de poder.
- c) estarão apenas onde os poderosos estiverem, seja nos lugares de poder, seja em quaisquer outros lugares.
- d) costumam ser reproduzidos pelo conjunto da sociedade em todos os lugares da vida institucional e social do país.
- e) se mostra mais claramente nos dias trágicos

12. O texto é predominantemente:

- a) dissertativo argumentativo
- b) dissertativo descritivo
- c) narrativo
- d) dissertativo informativo.
- e) injuntivo

13. Assinale a alternativa que apresenta a regência verbal adequada para o verbo “lembrar”:

- a) Lembro do seu aniversário todos os anos.
- b) Lembro-me o seu aniversário todos os anos.
- c) Lembro-me de seu aniversário todos os anos.
- d) Lembro sobre o seu aniversário todos os anos.
- e) Lembro-se do seu seu aniversário todos os anos.

14. Julgue os itens a seguir:

- I. A oração 'não se tenta usurpar apenas' poderia ser corretamente reescrita da seguinte forma: 'não tenta-se usurpar apenas'.
- II. "(...) Nas 'democracias' esvaziadas, não se tenta usurpar apenas o poder político, mas também o sentido dos termos. Por isso, a Resistência é também um ato linguístico." - O termo sublinhado tem valor de conclusão.
- III. pois não há política sem discurso - O termo sublinhado exerce a função de sujeito.
- a) I e II estão certos.
b) Apenas II está certo.
c) Apenas I está certo.
d) Todos os estão certos.
e) Nenhum está certo.

15. Sobre o fragmento abaixo:

O pensador francês nos faz ver ao longo de sua obra, arguta e perspicaz, que o poder não se exerce apenas sob a forma dos aparelhos repressores.

O termo sublinhado introduz:

- a) Oração subordinada adjetiva explicativa
b) Oração subordinada adverbial concessiva
c) Oração subordinada substantiva subjetiva
d) Oração subordinada substantiva objetiva direta
e) Oração subordinada adjetiva restritiva

SUS*Lígia Carvalheiro*

16. O movimento da Reforma Sanitária nasceu no contexto da luta contra a ditadura, no início da década de 1970. Acerca do tema, assinale a alternativa incorreta:

- a) A expressão foi usada para se referir ao conjunto de ideias que se tinha em relação às mudanças requeridas na atenção primária em saúde.
b) Grupos de médicos e outros profissionais preocupados com a saúde pública desenvolveram teses e integraram discussões políticas.
c) Este processo teve como marco institucional a 8ª Conferência Nacional de Saúde, realizada em 1986.
d) Entre os políticos que se dedicaram a esta luta está o sanitarista Sergio Arouca.
e) Essas mudanças não abarcavam apenas o sistema, mas todo o setor saúde, em busca da melhoria das condições de vida da população.

17. Acerca da história da Saúde Pública no Brasil, assinale a alternativa que menciona corretamente o período e o acontecimento dos fatos.

- a) 1953 - A Lei Eloy Chaves cria as Caixas de Aposentadorias e Pensões (CAP).
b) 1923 - Criação dos Institutos de Aposentadoria e Pensões (IAPs)
c) 1986 - VIII Conferência Nacional de Saúde
d) 1953 - Criação do SINPAS
e) 1986 - Constituição Cidadã - Seção Saúde

18. Trata-se de uma diretriz do Sistema Único de Saúde, conforme texto Constitucional de 1988, artigo 198.

- a) Universalidade
b) Participação da comunidade.
c) Preservação da Autonomia
d) Direito à informação, às pessoas assistidas, sobre sua saúde
e) Igualdade da assistência à saúde

19 Conforme a Lei 8080/90, assinale a alternativa correta:

- a) No nível municipal, o Sistema Único de Saúde (SUS), poderá organizar-se em distritos
- b) Aplica-se aos consórcios administrativos inter federais o princípio da direção compartilhada, e os respectivos atos constitutivos dispõem sobre sua observância
- c) Serão criadas comissões intersetoriais de âmbito estadual, subordinadas ao Ministério da Saúde, integradas pelos Ministérios e órgãos competentes e por entidades representativas da sociedade civil.
- d) O Conselho Nacional de Secretários de Saúde (Conass) e o Conselho Nacional de Secretarias Municipais de Saúde (Conasems) são reconhecidos como entidades representativas dos entes nacionais e municipais para tratar de matérias referente à seguridade social.
- e) Participar da definição de normas, critérios e padrões para o controle das condições e dos ambientes de trabalho e coordenar a política de saúde do trabalhador é competência do ente municipal

20. Diante da Lei 8142/90 que dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde (SUS) e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde, assinale a alternativa INCORRETA:

- a) O Conselho Nacional de Secretários de Saúde (Conass) e o Conselho Nacional de Secretários Municipais de Saúde (Conasems) terão representação no Conselho Nacional de Saúde.
- b) Os recursos do Fundo Nacional de Saúde (FNS) serão alocados, por exemplo, nas despesas de custeio e de capital do Ministério da Saúde, seus órgãos e entidades, da administração direta e indireta
- c) O Conselho de Saúde, em caráter permanente e deliberativo, órgão colegiado composto por representantes do governo, prestadores de serviço, profissionais de saúde e usuários

d) A Conferência de Saúde reunir-se-á a cada quatro anos com a representação dos vários segmentos sociais

e) Os recursos do Fundo Nacional de Saúde não se aplicam à cobertura assistencial ambulatorial e hospitalar.

21. Para receberem os recursos do Fundo Nacional de Saúde, os Municípios, os Estados e o Distrito Federal deverão contar com:

- a) Fundo de Saúde;
- b) Conferência de Saúde
- c) Programação Anual de Saúde
- d) Relatório da ANVISA
- e) Dispensa de contrapartida de recursos para a saúde no respectivo orçamento.

22. Segundo a Política Nacional de Atenção Básica, a Atenção Básica é o conjunto de ações de saúde _____ que envolvem promoção, prevenção, proteção, diagnóstico, tratamento, reabilitação, redução de danos, cuidados paliativos e vigilância em saúde, desenvolvida por meio de práticas de cuidado _____, realizada com equipe multiprofissional e dirigida à população em território definido, sobre as quais as equipes assumem responsabilidade sanitária.

- a) apenas individuais / integral
- b) individuais e grupais / completos e contínuos
- c) individuais, familiares e coletivas / integrado e gestão qualificada
- d) coletivas / integrado e gestão qualificada
- e) C individuais, familiares e coletivas / completos e contínuos

23. São Princípios e do SUS e da RAS a serem operacionalizados na Atenção Básica:

- a) regionalização e hierarquização
- b) equidade
- c) população adscrita
- d) resolutividade
- e) coordenação do cuidado

24. Conforme as diretrizes da Política Nacional de Atenção Básica, a resolutividade:

- a) pressupõe a continuidade da relação de cuidado, com construção de vínculo e responsabilização entre profissionais e usuários ao longo do tempo e de modo permanente e consistente, acompanhando os efeitos das intervenções em saúde e de outros elementos na vida das pessoas, evitando a perda de referências e diminuindo os riscos de iatrogenia que são decorrentes do desconhecimento das histórias de vida e da falta de coordenação do cuidado.
- b) visa reconhecer as necessidades de saúde da população sob sua responsabilidade, organizando as necessidades desta população em relação aos outros pontos de atenção à saúde, contribuindo para que o planejamento das ações, assim como, a programação dos serviços de saúde, parta das necessidades de saúde das pessoas.
- c) É a população que está presente no território da UBS, de forma a estimular o desenvolvimento de relações de vínculo e responsabilização entre as equipes e a população, garantindo a continuidade das ações de saúde e a longitudinalidade do cuidado e com o objetivo de ser referência para o seu cuidado.
- d) reforça a importância da Atenção Básica ser resolutiva, sendo capaz de resolver a grande maioria dos problemas de saúde da população, coordenando o cuidado do usuário em outros pontos da RAS, quando necessário.
- e) estimula a participação das pessoas, a orientação comunitária das ações de saúde na Atenção Básica

e a competência cultural no cuidado, como forma de ampliar sua autonomia e capacidade na construção do cuidado à sua saúde e das pessoas e coletividades do território. Considerando ainda o enfrentamento dos determinantes e condicionantes de saúde, através de articulação e integração das ações intersetoriais na organização e orientação dos serviços de saúde, a partir de lógicas mais centradas nas pessoas e no exercício do controle social.

25. Acerca do funcionamento da Política Nacional de Atenção Básica, sabe-se que

- a) Recomenda-se a população adscrita por equipe de Atenção Básica (eAB) e de Saúde da Família (eSF) de até 5 mil pessoas, localizada dentro do seu território, garantindo os princípios e diretrizes da Atenção Básica.
- b) Recomenda-se que as Unidades Básicas de Saúde tenham seu funcionamento com carga horária mínima de 40 horas/semanais, no mínimo 5 (cinco) dias da semana e nos 12 meses do ano.
- c) As ações e serviços da Atenção Básica, deverão seguir padrões mínimos ou amplificados
- d) A oferta de ações e serviços da Atenção Básica não demanda padronização.
- e) Deverá estar afixado em local visível, próximo à entrada da UBS, apenas a identificação e horário de atendimento e a relação de serviços disponíveis.

LEGISLAÇÃO PB SAÚDE*Fábio Ramos*

26. Em relação ao Código de Ética e Conduta Profissional dos Servidores e Empregados Públicos Cíveis do Poder Executivo do Estado da Paraíba julgue os itens a seguir:

- I. O Código de Ética e Conduta Profissional dos Servidores e Empregados Públicos Cíveis do Poder Executivo do Estado da Paraíba deve estar disponível em todos os sites de internet dos órgãos e entidades da Administração Pública sujeitos às suas normas.;
- II. Os órgãos e entidades da Administração Pública Estadual deverão editar Códigos de Ética para contemplar as condutas peculiares às suas atividades de competência institucional, de carreiras específicas ou de profissionais regulamentados, respeitado os princípios e diretrizes deste Código e o regime jurídico aplicável ao cargo, função ou emprego público;
- III. O servidor e empregado público civil do Poder Executivo do Estado da Paraíba deve nortear-se pela dignidade, pelo decoro, zelo, probidade, respeito à hierarquia, dedicação, cortesia, assiduidade e presteza.
- IV. manter conduta compatível com os princípios e valores declarados neste código e nos constantes dos códigos de ética específico de carreiras e profissões regulamentadas é uma das condutas que deve ser observada pelo servidor;

Quais estão corretas?

- a) Apenas I, II, III e IV.
- b) Apenas I, III e IV.
- c) Apenas I e IV
- d) Apenas II, III, IV.
- e) Apenas III e IV.

27. A luz do Código de Ética e Conduta Profissional dos Servidores e Empregados Públicos Cíveis do Poder Executivo do Estado da Paraíba. São

Princípios Fundamentais a serem observados pelos servidores e empregados públicos civis do Poder Executivo do Estado da Paraíba, EXCETO:

- a) integridade;
- b) profissionalismo;
- c) legalidade;
- d) transparência;
- e) publicidade;

28. São órgãos superiores da PB Saúde:

- I. Conselho de Administração;
- II. Direção Superior;
- III. Conselho Fiscal.

Quais estão corretas?

- a) Apenas I, II e III
- b) Apenas I.
- c) Apenas I e III
- d) Apenas II.
- e) Apenas III.

29. O Conselho de Administração é órgão de deliberação superior, controle e fiscalização da PB Saúde, constituído por 8 (oito) membros e seus respectivos suplentes, nomeados pelo:

- a) prefeito.
- b) Ministro da saúde.
- c) secretário da saúde.
- d) Chefe do Poder Executivo estadual.
- e) Chefe do gabinete.

30. A presidência do Conselho de Administração será exercida pelo:

- a) Chefe do Poder Executivo estadual.
- b) qualquer membro nato.
- c) titular da Secretaria de Estado da Saúde
- d) qualquer membro do conselho.
- e) Procurador Geral do Estado.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**NUTRIÇÃO 1***Amanda Menon*

31. A Terapia Nutricional é um conjunto de procedimentos terapêuticos que visa manter ou recuperar o estado nutricional de um paciente. Considerando as condições clínicas que requerem o uso da terapia nutricional nas diferentes condições e momentos da vida, analise as assertivas a seguir.

- I. A Terapia Nutricional é realizada por uma equipe multiprofissional e pode ser aplicada via oral, por suplementação, por tubo alimentar (nutrição enteral) ou cateter intravenoso (nutrição parenteral).
- II. A Terapia Nutricional Enteral (TNE) é indicada na pediatria em casos de estenose de esôfago e perfuração intestinal.
- III. A Nutrição Enteral é indicada para pacientes que não conseguem se alimentar adequadamente por via oral, ou ainda, utilizada concomitante à via oral, em casos de ganho ponderal em que a aceitação via oral seja baixa.
- IV. A Diretriz BRASPEN de Terapia Nutricional no Envelhecimento (2019) indica a administração da Terapia Nutricional Parenteral (TNP) em idosos desnutridos ou em risco nutricional se a ingestão oral e/ou a nutrição enteral for impossível por mais de dois dias ou se for inferior a 60% das necessidades energéticas por mais de uma semana.

Em relação aos itens acima, podemos afirmar:

- a) Apenas I e II estão corretas.
- b) Apenas III e IV estão corretas.
- c) Apenas II e III estão corretas.
- d) Apenas I e III estão corretas.
- e) Apenas I e IV estão corretas.

32. Sobre os ácidos graxos, é correto afirmar que:

- a) Os ácidos graxos ômega 9 exercem inúmeros efeitos sobre diferentes aspectos fisiológicos e do metabolismo que podem influenciar a chance de desenvolvimento de doenças cardiovasculares, tais como melhora da função autonômica, antiarrítmico, diminuição da agregação plaquetária e da pressão arterial, e estabilização da placa de ateroma e de triglicérides.
- b) O ácido docosahexaenóico (DHA) é o ácido graxo poli-insaturado mais abundante na membrana fotorreceptora, o qual está envolvido na sensibilidade da retina.
- c) Os ácidos graxos monoinsaturados, pertencentes à série ômega 9, têm como precursor o ácido linolênico.
- d) Os alimentos que contêm maior teor de ácidos graxos monoinsaturados e ácidos graxos de cadeia média são, respectivamente, coco e azeite de oliva.
- e) A substituição de ácidos graxos poli-insaturados na alimentação por ácidos graxos saturados é fator primordial para a redução do risco de eventos cardiovasculares.

33. O leite materno é o melhor alimento para o bebê e recomenda-se a oferta exclusiva até os 6 meses de vida. Após essa fase, inicia-se a introdução alimentar, mantendo o aleitamento materno até os dois anos ou mais. Acerca desse assunto, assinale a alternativa correta.

- a) O colostro é um líquido espesso e amarelado que sai nos primeiros dias após o parto e dura cerca de cinco a 10 dias. É rico em anticorpos e proteínas, contendo mais gorduras e lactose quando comparado ao leite materno maduro.
- b) O colostro atua no estabelecimento da flora intestinal predominantemente bífida, que protege o lactente de infecções e apresenta baixo efeito laxativo, que impede a eliminação do mecônio.
- c) A principal proteína do leite materno é a lactoalbumina e a do leite de vaca é a caseína, de digestão mais difícil para a espécie humana.
- d) No preparo do frasco para guardar o leite materno, deve-se escolher um recipiente de vidro com tampa hermética de metal, fervendo-o previamente por 15 minutos, a contar do início da fervura, para esterilizá-lo. O frasco deve ser seco naturalmente, sem a utilização de panos ou toalhas.
- e) O leite materno descongelado deve ficar na prateleira de cima da geladeira por até 24 horas. O mesmo não deve ser congelado novamente, e se não for oferecido dentro do prazo, deve ser descartado.

34. A ação farmacológica pretendida de um fármaco pode ser aumentada ou oposta devido à presença de alimentos e nutrientes. Acerca da interação entre fármacos e nutrientes, relacione a primeira coluna de acordo com a segunda.

- 1- Varfarina
- 2- Levodopa
- 3- Diuréticos de alça
- 4- Corticoides

- ☐ Seu uso prolongado pode levar à retenção de sódio e água, além de ampliar a excreção de potássio.
- ☐ Pode diminuir a excreção de cálcio, ampliando o risco de hipercalcemia.
- ☐ Fármaco antiparkinsoniano com eficácia reduzida na presença de aminoácidos neutros da dieta, com composição na absorção e na passagem pela barreira hematoencefálica.
- ☐ Anticoagulante com efeito aumentado quando ingerido juntamente a suplementos de vitamina E em doses acima de 400UI, e com alimentos como a cebola, o alho, o gengibre, o mamão papaia e a manga.

Qual alternativa apresenta a sequência correta?

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

35. Os grãos de cereais são compostos por diferentes partes, cada uma com uma composição química e organização distinta. Considerando a estrutura dos grãos de cereais, suas partes e respectivos nutrientes, numere a segunda coluna de acordo com a primeira, assinalando a alternativa que apresenta a sequência correta.

- (1) Farelo
- (2) Endosperma
- (3) Gérmen
- (☐) Fonte de gorduras e vitaminas lipossolúveis, além de fitoquímicos.
- (☐) Fonte de fibras, como a celulose, proteínas de baixo valor biológico, minerais e vitaminas.
- (☐) Fonte de amido e proteínas de baixo valor biológico.
- a) 1-3-2
- b) 3-2-1
- c) 2-1-3
- d) 2-3-1
- e) 3-1-2

36. Pigmentos são substâncias químicas que conferem cor aos vegetais, encontradas em todas as hortaliças e, muitas vezes, vários pigmentos em um só vegetal. Entretanto, a cor será determinada pela substância encontrada em maior proporção. Considerando este assunto, analise as sentenças a seguir.

- I. O cozimento de vegetais ricos em clorofila em meio alcalino provoca escurecimento enzimático, resultando em uma cor verde oliva ou marrom, o que prejudica sua aparência.
- II. Os carotenoides, de cor alaranjada, são estáveis em pH ácido e alcalino e resistentes à cocção, mas são sensíveis à luz, à oxidação e a temperaturas extremas, fatores responsáveis por muitos vegetais mudarem de cor durante o cozimento.
- III. O licopeno é um pigmento vermelho insolúvel, com modificações mínimas quanto exposto à ação ácida ou alcalina, no entanto, fica mais claro durante a cocção.
- IV. As flavonas são pigmentos de cor branco-amareladas, acentuando a cor branca em ação ácida e a cor amarela em ação alcalina. Na presença de ferro durante a cocção, ficam esverdeadas e pardas.
- V. Taninos são pigmentos marrons encontrados em chás, café, caqui e banana verde. Em meio alcalino e na presença de oxigênio, tornam-se mais claros e, devido à sua solubilidade em água quente, deixam o sabor do chá mais amargo quando fervidos.

Quais afirmativas estão corretas?

- a) Apenas II e IV.
- b) Apenas III e V.
- c) Apenas IV e V.
- d) Apenas I e III.
- e) Nenhuma está correta.

37. As operações de pré-preparo são procedimentos que os alimentos são submetidos após a seleção e durante a preparação para o consumo. Nesse contexto, enumere a segunda coluna de acordo com a primeira.

1. Sedimentar
2. Triturar
3. Descascar
4. Decantar
5. Emulsionar

() Método de separação de líquidos que consiste em separar líquidos imiscíveis em razão das diferentes densidades ou sólidos precipitados ou sobressalientes num líquido.

() Método de união simples que consiste em unir ingredientes não miscíveis.

() Método de separação de sólidos e líquidos que consiste em deixar o líquido em repouso para que as partículas sólidas nele contidas depositem-se no fundo do recipiente.

() Método de separação de sólidos que consiste em retirar a pele do alimento usando ou não instrumento cortante.

() Método de divisão simples que consiste em dividir o alimento em pequenos pedaços, tornando-o homogêneo, usando meios manuais ou máquinas.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- a) 1-5-4-3-2
- b) 4-2-1-5-3
- c) 1-2-4-3-5
- d) 5-2-4-3-1
- e) 4-5-1-3-2

38. A avaliação do estado nutricional é utilizada para identificar os distúrbios nutricionais, o que possibilita uma intervenção adequada, auxiliando na recuperação e/ou manutenção do estado de saúde do indivíduo. São exemplos de métodos objetivos utilizados para avaliar o estado nutricional:

- a) Antropometria, composição corporal e exame físico.
- b) Parâmetros bioquímicos, antropometria e composição corporal.
- c) Consumo alimentar, avaliação subjetiva global e exame físico.
- d) Exame físico, parâmetros bioquímicos e avaliação subjetiva global.
- e) Composição corporal, exame físico e antropometria.

39. Aditivo alimentar é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem o propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. A esse respeito, é correto afirmar:

- a) Antiumectante é uma substância que previne ou reduz a formação de espuma.
- b) Edulcorante é uma substância que confere, intensifica ou restaura a cor de um alimento.
- c) Estabilizante é uma substância que torna possível a manutenção de uma dispersão uniforme de duas ou mais substâncias imiscíveis em um alimento.
- d) Regulador de acidez é uma substância que aumenta a acidez ou confere um sabor ácido aos alimentos.
- e) Sequestrante é uma substância que, agregada à farinha, melhora sua qualidade tecnológica para os fins a que se destina.

40. As Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT) são, globalmente, as principais causas de mortalidade. Com relação à dietoterapia nas DCNT, assinale a alternativa correta.

- a) A distribuição de carboidratos na dieta é uma medida terapêutica importante no tratamento do diabetes mellitus tipo 2. Segundo a classificação de dietas a partir dos percentuais de carboidratos, uma dieta *low carb* fornece menos de 26% de carboidratos.
- b) Na insuficiência renal crônica, um dos objetivos é reduzir a formação de cristais de zinco nos rins.
- c) O colesterol dietético pode elevar a colesterolemia até três vezes mais que a gordura saturada, sendo um alerta para pacientes com doenças cardiovasculares.
- d) A vitamina D tem efeitos anti-hipertensivos mediados pela supressão do sistema reninaangiotensina-aldosterona, a qual pode ser sintetizada pela pele quando há adequada exposição solar e pode ser ingerida por fontes alimentares, como gema de ovo e fígado bovino.
- e) A dieta DASH, recomendada no controle da hipertensão arterial, prioriza o consumo de frutas, hortaliças e laticínios integrais, inclui a ingestão de cereais, frutas, oleaginosas e carnes em geral, além de preconizar a redução de doces e bebidas açucaradas.

41. Considerando as possíveis deficiências e toxicidades causadas pelos efeitos das vitaminas, relacione a segunda coluna de acordo com a primeira.

- (1) Niacina
 - (2) Ácido ascórbico
 - (3) Tocoferol
 - (4) Tiamina
 - (5) Riboflavina
- ☐ Em altas doses, pode diminuir a biodisponibilidade de outras vitaminas lipossolúveis. Já a deficiência é muito rara no ser humano.
- ☐ Após vários meses de privação, sua deficiência é a primeira evidência nos tecidos de rápida regeneração celular, como a pele e epitélios, entre eles, fotofobia, lacrimejamento, queimação e coceira dos olhos, perda de acuidade visual e sensibilidade, bem como queimação nos lábios, boca e língua.
- ☐ Altas doses podem ser prejudiciais levando à sensação de formigamento e enrubescimento da pele, assim como latejamento devido à ação vasodilatadora. Ainda, pode interferir no metabolismo da metionina.
- ☐ Quantidades ingeridas em excesso são excretadas na urina na forma de ácidos, que facilitam o aparecimento de cálculos renais de oxalato.
- ☐ A deficiência é caracterizada pela anorexia e perda de peso, assim como sintomas cardíacos e neurológicos, como neurite crônica periférica associada à insuficiência cardíaca e edema.

A alternativa que apresenta corretamente a ordem é:

- a) 2-1-5-4-3
- b) 3-5-1-2-4
- c) 1-2-4-3-5
- d) 4-3-2-5-1
- e) 5-4-3-1-2

42. Considerando a importância do funcionamento do trato gastrointestinal (TGI) na nutrição, assinale a alternativa correta.

- a) São exemplos de micronutrientes em deficiência que devem ser diagnosticados e tratados na doença celíaca o zinco, magnésio, vitamina D e vitamina E.
- b) Na oferta da nutrição enteral em casos de diarreia, deve-se priorizar o uso de polissacarídeos não amiláceos, por sua fermentação limitada.
- c) Na conduta nutricional prescrita na diverticulose devemos oferecer uma dieta rica em fibras, especialmente as insolúveis, pois aumentam o volume e a maciez do bolo fecal, facilitando a passagem pelo intestino e reduzindo a pressão dentro do cólon.
- d) O principal produto final da digestão dos carboidratos no TGI são os ácidos nucleicos.
- e) As incretinas são hormônios liberados pelo TGI em resposta à ingestão de alimentos, capaz de inibir a secreção de CCK e estimular a secreção enzimática na porção pilórica do estômago.

43. A Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018, aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Assinale a alternativa que aborda corretamente o Código de Ética do Nutricionista.

- a) Constitui infração ético-disciplinar a ação ou omissão que implique em desobediência ou inobservância de qualquer modo às disposições do Código, exceto sob forma de convivência.
- b) A instância ético-disciplinar é autônoma e dependente em relação às instâncias administrativas e judiciais competentes.
- c) A ocorrência da infração, a sua autoria e responsabilidade e as circunstâncias a ela relacionadas serão apuradas em processo instaurado e conduzido em conformidade com as normas legais e regulamentares do Estado em que o ato ocorrer.
- d) Na fixação de penalidades serão considerados os antecedentes do profissional infrator, o seu grau de

culpa, as circunstâncias atenuantes e agravantes e as consequências da infração.

- e) O disposto no Código visa orientar as reflexões, condutas e práticas do nutricionista, porém, não subsidiando ações orientadoras do exercício profissional e seus desdobramentos disciplinares.

44. A biodisponibilidade dos nutrientes refere-se ao nível de nutrientes absorvidos e utilizados pelo corpo para suprir suas demandas. Nesse sentido, relacione os fatores que favorecem ou prejudicam a absorção do ferro, relacionando a 2ª coluna com a 1ª.

- (1) Favorece a absorção de ferro
- (2) Prejudica a absorção de ferro
- () Fitatos
- () Ácido ascórbico
- () Cálcio
- () Betacaroteno
- () Taninos
- () Ácido oxálico
- a) 1-1-2-2-1
- b) 1-2-1-2-1-2
- c) 1-1-2-2-1-2
- d) 2-2-1-2-1-1
- e) 2-1-2-1-2-2

45. No que concerne aos Regulamentos Técnicos para a Terapia de Nutrição Parenteral (Portaria Anvisa nº 272/1998) e para a Terapia de Nutrição Enteral (RDC nº 63/2000), assinale a alternativa correta.

- a) A TNE deve atender a objetivos de curto prazo, ou seja, quando há interrupção ou redução da progressão das doenças, a cicatrização de feridas, a passagem para nutrição normal e melhora do estado de desnutrição, ou de longo prazo, no caso de manutenção do estado nutricional normal e a reabilitação do paciente em termos de recuperação física e social.
- b) A TNE deve abranger preferencialmente as seguintes etapas: indicação e prescrição médica, prescrição dietética, preparação, conservação e armazenamento, transporte, administração e controle clínico laboratorial.
- c) Nutrição Enteral consiste em uma solução ou emulsão, composta basicamente de carboidratos, aminoácidos, lipídios, vitaminas e minerais, estéril e apirogênica, acondicionada em recipiente de vidro ou plástico, destinada à administração intravenosa em pacientes desnutridos ou não, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas.
- d) Imediatamente após o preparo e durante todo e qualquer transporte, a Nutrição Parenteral deve ser mantida sob refrigeração entre 5°C a 10°C, exceto nos casos de administração imediata.
- e) A Nutrição Enteral industrializada deve ser administrada imediatamente após a sua manipulação.

46. A anemia _____ é de caráter hereditário, apresentando hemoglobina defeituosa e hemácias em forma de _____. Por sua vez, a anemia _____ caracteriza-se por uma deficiência de _____, uma glicoproteína que ajuda na absorção de _____.

- a) Falciforme, foice, perniciosa, fator intrínseco, vitamina B12.
- b) Megaloblástica, lua cheia, falciforme, folato, ferro.
- c) Ferropriva, disco bicôncavo, megaloblástica, IgA, ferro.
- d) Perniciosa, foice, falciforme, fator intrínseco, vitamina B12.
- e) Aplástica, disco bicôncavo, ferropriva, IgE, folato.

47. Compostos bioativos são moléculas de origem natural que podem ser encontradas em vegetais, animais e medicamentos, e que têm propriedades benéficas para a saúde. Sobre esse assunto, é incorreto afirmar:

- a) Os polifenóis encontrados no vinho tinto, chá verde e chá preto, com ação antioxidante, são de um grupo de substâncias chamado catequinas.
- b) Recomenda-se o consumo isolado de compostos bioativos para a redução do processo inflamatório do organismo.
- c) Os alcaloides são compostos ativos presentes no grupo dos fitoquímicos, incluindo flavonoides, taninos, betacaroteno, licopeno, luteína e zeaxantina.
- d) Os glicosinolatos são compostos ricos em enxofre encontrados no grupo das brássicas, com propriedades anticarcinogênicas e importante papel na biotransformação, mecanismo-chave para proteger o corpo contra o câncer.
- e) Tanto fenóis quanto flavonoides possuem atividade antioxidante contra radicais livres, a qual está associada às propriedades redox dos grupos hidroxil e à sua relação com diferentes partes da estrutura química.

48. Segundo as Diretrizes Brasileiras de Obesidade (2016), publicadas pela Associação Brasileira para Estudos da Obesidade e Síndrome Metabólica (ABESO), o tratamento cirúrgico da obesidade é considerado bem-sucedido nas seguintes condições:

- a) Perda de, no mínimo, 60% do excesso de peso e o paciente deixar de ser obeso mórbido, sendo necessária a manutenção dessas condições pelo período de cinco anos. Só se pode efetuar avaliação de sucesso, no mínimo, após seis meses do pós-operatório, pois pode haver reganho ponderal entre dois e cinco anos após a cirurgia.
- b) Perda de, no mínimo, 50% do excesso de peso e o paciente deixar de ser obeso mórbido, sendo necessária a manutenção dessas condições pelo período de três anos. Só se pode efetuar avaliação de sucesso, no mínimo, após 24 meses do pós-operatório, pois pode haver reganho ponderal entre dois e cinco anos após a cirurgia.
- c) Perda de, no mínimo, 60% do excesso de peso e o paciente deixar de ser obeso mórbido, sendo necessária a manutenção dessas condições pelo período de dois anos. Só se pode efetuar avaliação de sucesso, no mínimo, após 12 meses do pós-operatório, pois pode haver reganho ponderal entre dois e cinco anos após a cirurgia.
- d) Perda de, no mínimo, 50% do excesso de peso e o paciente deixar de ser obeso mórbido, sendo necessária a manutenção dessas condições pelo período de cinco anos. Só se pode efetuar avaliação de sucesso, no mínimo, após 24 meses do pós-operatório, pois pode haver reganho ponderal entre dois e cinco anos após a cirurgia.
- e) Perda de, no mínimo, 60% do excesso de peso e o paciente deixar de ser obeso mórbido, sendo necessária a manutenção dessas condições pelo período de três anos. Só se pode efetuar avaliação de sucesso, no mínimo, após 12 meses do pós-operatório, pois pode haver reganho ponderal entre dois e cinco anos após a cirurgia.

49. A *embalagem* é o que acondiciona, guarda, empacota ou envasa o produto alimentício. Quanto ao tema conservação e embalagem dos alimentos, assinale a alternativa correta.

- a) São informações mínimas que devem estar presentes na etiqueta de identificação de produtos alimentícios abertos a data do fracionamento, horário de abertura, designação do produto e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- b) Embalagem estéril é um tipo de embalagem fechada com a finalidade de conferir integridade ao alimento, protegendo-o contra a entrada de micro-organismos.
- c) O estufamento é uma característica que indica crescimento microbiano em uma embalagem cartonada devido ao acúmulo de gases.
- d) Embalagens de madeira devem manter contato direto com alimentos processados, pois há menor possibilidade de contaminação microbiológica.
- e) O vidro é um material higiênico, asséptico, versátil e proporciona baixa inércia química, o que significa que reage muito pouco com outras substâncias, garantindo a preservação do conteúdo armazenado.

50. De acordo com a Resolução RDC nº 216/2014, define-se Boas Práticas como “procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária”. Em relação ao binômio tempo-temperatura dos alimentos, assinale a alternativa correta.

- a) O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 8°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- b) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 65°C.
- c) Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 12 horas.
- d) O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 6°C, ou inferior, deve ser de 3 dias.
- e) Alimentos prontos que foram servidos não devem ser reaproveitados, porém, sobras que ficaram sob requisitos de segurança, devem ser reaquecidas a 74°C e mantidas a 65°C ou mais para serem servidas por no máximo 12 horas.

51. Considerando os métodos de transmissão de calor apresentados na Técnica Dietética, assinale a alternativa incorreta.

- a) A condução é a transmissão do calor de uma molécula a outra por contato, e a convecção é a transmissão do calor por deslocamento de moléculas aquecidas.
- b) Refogar é um tipo de cocção em calor misto, que frita o alimento em pouca gordura e termina de cozinhá-lo no vapor, que se desprende na cocção. Pode-se acrescentar uma pequena quantidade de líquido.
- c) Cocção a vapor é um método de calor seco que consiste em cozinhar por meio do vapor que envolve o alimento. Apresenta como vantagens

realçar a aparência dos alimentos, reduzir as perdas de nutrientes hidrossolúveis e preservar o valor nutritivo.

- d) Frigir consiste em um tipo de calor seco com gordura que se coloca os alimentos em pouca gordura, bem quente, sem movimentar o recipiente de cocção.
- e) No banho-maria, o alimento é colocado em uma vasilha e esta é imersa em outra que contém água quente. Se houver água na vasilha interna, a cocção será por calor úmido; caso contrário, será por calor seco, evaporando-se a água do alimento.

52. Acerca do Código de Ética do Nutricionista, assinale a alternativa incorreta.

- a) É vedado ao nutricionista, mesmo com autorização concedida por escrito, divulgar imagem corporal de si ou de terceiros, atribuindo resultados a produtos, equipamentos, técnicas e protocolos.
- b) É direito do nutricionista exercer a função de supervisor/preceptor de estágios em seu local de trabalho.
- c) É direito do nutricionista realizar estudo ou pesquisa, dentro ou fora do seu local de trabalho, com vistas ao benefício à saúde de indivíduos ou coletividades, à qualificação de processos de trabalho e à produção de novos conhecimentos para o campo de alimentação e nutrição.
- d) É vedado ao nutricionista fazer uso de embalagens para fins de atividades de orientação, educação alimentar e nutricional e em atividades de formação profissional, mesmo que utilize mais de uma marca, empresa ou indústria do mesmo tipo de alimento, produto alimentício, suplemento nutricional e fitoterápico.
- e) No caso de o nutricionista atuar em instituição que tenha procedimento prévio de informação e anuência do paciente, cliente ou usuário quanto à presença de discente, o nutricionista fica desobrigado da informação a ele.

53. Considerando os processos de digestão, metabolismo e absorção do amido, assinale a alternativa incorreta.

- a) A ação digestiva do amido inicia-se na boca por meio da amilase salivar, que hidrolisa o amido em dextrina e maltose. No entanto, a digestão dos carboidratos ocorre quase inteiramente no estômago, com maior atividade no piloro.
- b) Ao ser fermentado pelas bactérias na parte final do intestino, o amido resistente produz ácidos graxos de cadeia curta (AGCC), substâncias que promovem o bom funcionamento do cólon.
- c) Amidos de rápida e lenta absorção são digeridos pelas alfa-amilases salivar e pancreática e degradados à glicose para posterior absorção.
- d) A extensão da digestão do amido no organismo humano pode ser influenciada por diversos fatores, incluindo a variação na proporção amilose : amilopectina.
- e) O amido resistente é toda a fração que escapa à ação das enzimas digestivas, sendo considerada a última geração no controle de energia e digestão saudável.

54. De acordo com as recomendações para Ingestão Adequada (AI) de fibras totais em gramas por dia na dieta, é correto afirmar:

- a) A recomendação diária de fibras para um adulto saudável é de 25 a 50 g, o que representa pelo menos cinco porções de frutas e vegetais.
- b) A recomendação para AI de fibras para homens adultos é maior do que para mulheres adultas.
- c) A recomendação diária para indivíduos de 2 a 5 anos é de no mínimo 20 g por dia.
- d) A recomendação diária para crianças menores de 1 ano é de 10 g por dia.
- e) A recomendação para AI de fibras para gestantes é de no mínimo 40 g por dia.

55. O Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos recomenda, na fase da

introdução alimentar, a oferta de alimentos que promovam uma diversificação alimentar e atendam às necessidades nutricionais dessa fase do desenvolvimento. Acerca dessa temática, julgue os itens a seguir.

- I. Nessa fase, devem ser evitados alimentos ricos em cafeína, como café e chá preto, pois podem afetar negativamente o sono e a absorção de algumas vitaminas e minerais.
- II. Recomenda-se que a oferta de alimentos sólidos deve ser iniciada aos 8 meses, visto que antes disso devem ser priorizados alimentos líquidos, como sucos de frutas e papinhas, como complemento ao leite materno.
- III. A RDA de vitamina D para crianças de 6 a 12 meses é de 10 µg/dia.

Quais estão incorretas?

- a) Apenas III está incorreta.
- b) Apenas I e II estão incorretas.
- c) Apenas I está incorreta.
- d) Apenas II e III estão incorretas.
- e) Apenas II está incorreta.

56. Acerca da digestão, absorção e metabolismo dos lipídios no organismo humano, complete a seguinte sentença.

A presença de gordura no _____ estimula a secreção de _____ que, por sua vez, estimula as secreções _____ e pancreática. Além disso, a _____ é o processo pelo qual os triglicerídeos são dissociados e há a disponibilização de _____ para o tecido hepático, adiposo e muscular.

- a) Fígado, colecistocinina, mucosa, lipólise, ácidos graxos.
- b) Intestino, lipase, biliar, hidrólise, colesterol.
- c) Fígado, quilomícrons, celular, hidrólise, glicerol.
- d) Pâncreas, lipase, salivar, beta-oxidação, colesterol.
- e) Intestino, colecistocinina, biliar, lipólise, ácidos graxos.

57. O “Protocolo de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de pessoas adultas com obesidade” é um documento elaborado pelo Ministério da Saúde (2022), destinado aos profissionais da Atenção Primária à Saúde. Dentre as recomendações presentes, analise as assertivas abaixo:

- I. Recomenda-se a diminuição do consumo diário de feijão devido aos fatores antinutricionais presentes no alimento, como fitatos, que podem dificultar a absorção de minerais como cálcio, ferro, magnésio e zinco.
- II. O documento orienta que se refira ao paciente como *obeso* ao invés da expressão *pessoa com obesidade*.
- III. Deve-se dar preferência a biscoitos e pães integrais em versões light ou diet devido à adição de fibras e micronutrientes nestes produtos.
- IV. Sugere-se que o usuário tenha sempre disponíveis alimentos que possam ser utilizados para preparar rapidamente uma refeição, como macarrão e ovos.

É correto o que se afirma apenas em:

- a) I e II.
- b) IV.
- c) I.
- d) III e IV.
- e) III.

58. Em relação às recomendações de edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios dispostas na RDC 216/2004, julgue os itens a seguir.

- I. A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e com cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e comum a outros usos.
- II. O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por

meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

- III. As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, permeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.
- IV. As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.
- V. As instalações sanitárias e os vestiários devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

Assinale a alternativa correta.

- a) Apenas II e IV estão corretas.
- b) Apenas III e V estão corretas.
- c) Apenas I e II estão corretas.
- d) Apenas III e IV estão corretas.
- e) Apenas I e III estão corretas.

59. O leite é o produto da secreção da glândula mamária dos mamíferos. Sobre a composição química e o valor nutritivo do leite, a primeira consideração é que podem variar de acordo com a espécie, alimentação, época do ano e da lactação. A respeito das características gerais do leite de vaca, assinale a alternativa incorreta.

- a) As principais proteínas do leite de vaca são lactalbuminas, lactoglobulinas, albumina, imunoglobulinas e caseína (85%).
- b) A lactose (glicose + galactose) cristaliza quando submetida ao aquecimento.
- c) As principais vitaminas encontradas no leite de vaca são riboflavina, vitamina A e vitamina D, enquanto os minerais em destaque são cálcio, magnésio, potássio e sódio.
- d) À temperatura de 50°C, há a formação de uma película fina sobre a superfície do leite, conhecida como nata, complexo formado a partir da albumina e do cálcio, resultante da evaporação da água na superfície que causa a concentração das proteínas.
- e) O leite de vaca contém triacilgliceróis com ácidos graxos saturados e insaturados, fosfolipídios (lecitina) e esteróis (colesterol).

60. O sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é de extrema importância em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, para que se garanta a inocuidade das refeições ofertadas aos consumidores. Qual das seguintes afirmações define o Princípio 5 – Estabelecimento de ações corretivas, dos sete princípios do sistema APPCC?

- a) Realiza uma sequência planejada de observações ou medidas de parâmetros de controle para avaliar se um PCC está sob controle.
- b) O que já foi realizado anteriormente passa por uma revisão de adequação para total segurança do processo. Isso consiste na utilização de procedimentos em adição aos de monitorização, como análises microbiológicas.
- c) São desenvolvidas para cada PCC de forma a controlar um desvio nos limites críticos, garantindo novamente a segurança do processo. Tais ações podem ser ajustes na temperatura, destruição de um lote específico do produto, entre outras medidas.
- d) Avaliar perigos e riscos associados com o crescimento, colheita, matéria-prima e ingredientes, processamento, manufatura, distribuição, comercialização, preparação e consumo de alimentos.
- e) Estabelece valores associados a um PCC em que se baseia a realização de um controle por meio de uma medida para que o produto se mantenha seguro, portanto, a necessidade de ser mensurado.

61. Considerando os indicadores antropométricos da avaliação nutricional, analise as seguintes sentenças.

- I. O peso ajustado é o peso ideal corrigido para o cálculo da necessidade energética e de nutrientes quando a adequação do peso for inferior a 85% e superior a 115%.
- II. A medida da circunferência da cintura tem sido utilizada isoladamente porque apresenta uma forte correlação com o IMC e reflete bem o acúmulo do tecido adiposo total.
- III. Valores ≥ 94 cm de circunferência de cintura são considerados de risco elevado de complicações metabólicas associadas à obesidade em homens, e ≥ 80 cm em mulheres.
- IV. Para situações nas quais não se pode aferir a estatura, como por exemplo, pacientes acamados, em situação crítica, com paralisia cerebral, com limitações físicas, a mesma pode ser estimada por meio da altura do joelho, extensão dos braços e estatura recumbente.
- V. A circunferência do braço faz referência à soma das áreas constituídas pelos tecidos ósseo e muscular do braço. A técnica de aferição requer que o braço a ser avaliado deve estar flexionado em direção ao tórax, formando um ângulo de 90° .

Assinale a alternativa correta.

- a) Apenas III e IV estão corretos.
- b) Apenas II e III estão corretos.
- c) Apenas I e IV estão corretos.
- d) Apenas IV e V estão corretos.
- e) Apenas I e II estão corretos.

62. Em relação à alimentação e nutrição nos diferentes ciclos da vida, assinale a alternativa incorreta a respeito do indivíduo idoso.

- a) A sarcopenia caracteriza-se pela perda de massa muscular, força e função, podendo afetar negativamente a mobilidade e aumentar o risco de quedas e fraturas em idosos.
- b) A ingestão de proteínas em idosos deve ser de pelo menos 0,6g/kg/dia.
- c) Ao idoso hospitalizado, deverá ser oferecida a dieta pastosa quando o mesmo apresentar dificuldade de mastigação e deglutição.
- d) Mulheres idosas devem ter o consumo hídrico de pelo menos 1,6 litros diário, enquanto os homens idosos devem receber pelo menos 2 litros, a menos que haja uma condição clínica que exija uma abordagem diferente.
- e) Em idosos com sobrepeso, dietas para redução de peso devem ser evitadas para evitar a perda de massa muscular e o declínio funcional.

63. Os minerais são elementos inorgânicos que exercem diversas funções, e por não serem sintetizados pelo organismo, devem ser obtidos de fontes exógenas. A respeito dessa temática, analise as sentenças a seguir.

- I. O magnésio é necessário para a produção de enzimas fundamentais na neutralização de radicais livres. Age em sinergismo com a vitamina E em sua função antioxidante, promovendo a redução do risco de desenvolvimento de doenças crônicas. É, ainda, importante na formação do esperma, no funcionamento da próstata e da função imunológica normal.
- II. Fitato, ferro, cobre e caseína interferem na disponibilidade do selênio, reduzindo a sua absorção no intestino, sendo que sua maior absorção ocorre no jejuno. As principais fontes alimentares são pescados, fígado, carne bovina, amendoim e cereais integrais.
- III. São considerados macroelementos o cálcio, ferro, zinco, sódio, potássio, fósforo e magnésio.
- IV. A eficiência na absorção do cálcio depende da etapa de vida dos indivíduos, sendo que a lactação e o crescimento exigem maior absorção desse mineral. O ácido clorídrico (HCl) do estômago diminui o pH do intestino proximal e, associado aos aminoácidos lisina e arginina, exerce efeito favorável no pH intestinal, aumentando a absorção de cálcio.
- V. A deficiência do magnésio decorre de absorção e/ou aumento da excreção pelos rins: doenças renais, acidose metabólica e diurese acarretam perda desse mineral, e diarreia persistente prejudica a sua absorção.

Pode-se afirmar que:

- a) Todas estão incorretas.
- b) Apenas I e III estão corretas.
- c) Apenas V está correta.
- d) Apenas II e III estão corretas.
- e) Apenas IV e V estão corretas.

64. A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 ANVISA estabelece procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), com o objetivo de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados e monitorar a segurança dos processos de fabricação. Em relação às normas estabelecidas pela RDC nº 216/2004, assinale a alternativa incorreta.

- a) Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- b) Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
- c) Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.
- d) Os serviços de alimentação devem implementar POPs relacionados aos seguintes itens: higienização das instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; e higiene e saúde dos manipuladores.
- e) O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas.

65. Segundo o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, é permitido:

- a) Instrumentalizar e ensinar técnicas relativas a atividades privativas da profissão a pessoas não habilitadas, inclusive a estudantes de graduação em Nutrição.
 - b) Utilizar-se de instituição ou bem público para executar serviços provenientes de demandas de instituição ou de interesse privado.
 - c) Prestar serviços profissionais gratuitos com fins sociais e humanos.
 - d) Receber comissão, remuneração, gratificação ou benefício que não corresponda a serviços prestados.
 - e) Delegar suas funções e responsabilidades privativas a pessoas não habilitadas.
-

O QUE VOCÊ ACHOU DESTE SIMULADO?

Conte-nos como foi sua experiência ao fazer este simulado.

Sua opinião é muito importante para nós!

<https://forms.gle/3RC8pkHLNAnpSnxQ9>

NÃO É ASSINANTE?

Confira nossos planos, tenha acesso a milhares de cursos e participe gratuitamente dos projetos exclusivos. Clique no link!

<http://estrategi.ac/assinaturas>

CONHEÇA NOSSO SISTEMA DE QUESTÕES

Estratégia Questões nasceu maior do que todos os concorrentes, com mais questões cadastradas e mais soluções por professores. Clique no link e conheça!

<http://estrategi.ac/ok1zt0>
