



Concurso Público Município de Pilar

PROVA TIPO

1

Cargo de Nível Superior:

CÓD. 08 - NUTRICIONISTA

**Provas de Português, Raciocínio Lógico e
Conhecimentos Específicos.**

CADERNO DE QUESTÕES

INSTRUÇÕES GERAIS

1. Este **Caderno de Questões** somente deverá ser aberto quando for autorizado pelo **Fiscal**.
2. Antes de iniciar a prova, confira se o tipo da prova do **Caderno de Questões** é o mesmo da etiqueta da banca e da **Folha de Respostas** de questões objetivas.
3. Ao ser autorizado o início da prova, verifique se a numeração das questões e a paginação estão corretas. Verifique, também, se contém **40 (quarenta)** questões objetivas com 5 (cinco) alternativas cada. Caso contrário, comunique imediatamente ao Fiscal.
4. O tempo disponível para esta prova é de **4 horas**. Faça-a com tranquilidade, mas **controle seu tempo**. Esse **tempo** inclui a marcação da **Folha de Respostas** de questões objetivas.
5. Você somente poderá sair em definitivo do Local de Prova depois de decorridas **2 (duas) horas** do início da aplicação.
6. Na **Folha de Respostas** de questões objetivas, confira seu nome, número do seu documento de identificação, tipo de prova e cargo escolhido.
7. Em hipótese alguma lhe será concedida outra **Folha de Respostas** de questões objetivas.
8. Preencha a **Folha de Respostas** de questões objetivas utilizando caneta esferográfica de **tinta preta**. Na **Folha de Respostas** de questões objetivas, preencha completamente o círculo correspondente à alternativa escolhida, conforme o modelo:

	A	B	C	D	E
1	☐	☐	☐	☒	☐
9. Será atribuído o valor ZERO à questão que contenha na **Folha de Respostas** de questões objetivas: dupla marcação, marcação rasurada, emendada ou com "X", não preenchida totalmente ou que não tenha sido transcrita.
10. A correção da prova objetiva será efetuada de forma eletrônica, considerando-se apenas o conteúdo da **Folha de Respostas** de questões objetivas.
11. Caso a Comissão julgue uma questão como sendo nula, os pontos serão atribuídos a todos os candidatos.
12. Não será permitida qualquer espécie de consulta.
13. Ao terminar a prova, **devolva** ao **Fiscal de Sala** este **Caderno de Questões**, juntamente com a **Folha de Respostas** de questões objetivas, e **assine a Lista de Presença**.
14. Na sala que apresentar apenas 1 (um) Fiscal, os 3 (três) últimos candidatos somente poderão ausentar-se da sala juntos, após a **assinatura** da **Ata de Encerramento** de provas.
15. **Assine** este **Caderno de Questões** e **coloque** o número do seu documento de identificação (RG, CNH, outros).

Boa Prova!

Nº do documento de identificação (RG, CNH, outros):

Assinatura do(a) candidato(a):



PORTUGUÊS

QUESTÃO 01

Assinale a opção em que não há erro de concordância (nominal ou verbal) nem de regência (nominal ou verbal).

- A) A pressão e a ansiedade para esses jovens se adequar é muito grande. Isso muitas vezes dá origem em estresses, mal-estar e tensão.
- B) Aulas bem preparadas e bem ministradas tem impacto no desempenho da turma e, por consequência, afeta nas satisfações pessoal e familiar.
- C) Os atletas vencedores desfrutaram não só o jantar comemorativo, mas também a oportunidade de dialogar com os dirigentes sobre programas aos quais poderão ter acesso devido às medalhas conquistadas.
- D) Segundo uma pesquisa, um terço dos professores brasileiros sentem que o apoio da sociedade pelos educadores estão diminuindo.
- E) Profissional reconhecido é aquele que dispõe de boas condições de exercer sua função no dia a dia, salários compatível com o que esperam dele e políticas públicas que cuidem de sua formação e saúde.

QUESTÃO 02

As frases abaixo contêm orações coordenadas e subordinadas, com uso de conjunções (grafadas em maiúsculo).

Assinale a opção em que a conjunção não corresponde ao sentido indicado.

- A) Estudamos bastante **PORQUE** queremos um futuro melhor – **COMPARAÇÃO** (conjunção causal)
- B) **CASO** não possam vir, me avisem – **CONDIÇÃO** (conjunção condicional)
- C) Faremos tudo **PARA QUE** os alunos aprendam – **FINALIDADE** (locução conjuntiva final)
- D) **ASSIM QUE** acordou, saiu para trabalhar – **TEMPO** (locução conjuntiva temporal)
- E) **QUANTO MAIS** eu estudava, **MAIS** aprendia – **PROPORÇÃO** (locução conjuntiva proporcional)

QUESTÃO 03

“Macunaíma dava uma grande gargalhada e coçava a cabeça cheia de pixilinga que é piolho de galinha”
(do livro Macunaíma, de Mário de Andrade, escritor modernista).

Marque a afirmativa VERDADEIRA sobre as orações do período composto da frase acima.

- A) A frase contém apenas um período por conter apenas um verbo principal
- B) Contém três orações, sendo a segunda iniciada com a conjunção aditiva “e”, chamando-se subordinada
- C) “Macunaíma dava uma grande gargalhada e coçava a cabeça” é a oração principal
- D) A oração “e coçava a cabeça cheia de pixilinga” tem como sujeito “cabeça”
- E) A frase contém três orações, pois apresenta três verbos

QUESTÃO 04

Assinale a opção em que a sintaxe do período está dentro da norma padrão da Língua normativa no tocante ao uso e colocação do pronome.

- A) Acabei de ler um artigo muito bom de um sociólogo professor da UFRJ, que esqueci o nome agora, sobre os conflitos da sociedade moderna. Esse professor, ele tem vários livros publicados.
- B) Eu lhes alerto: não percam tempo em enviar trabalhos copiados da internet para mim corrigir. Não dou nota a este tipo de atividade e, consequentemente, terão problemas no final do ano.
- C) A garota pediu à mãe para cortar e doar os seus cabelos para uma causa beneficente. Ela ficou comovida com a campanha de uma ONG onde cuida de crianças com câncer.
- D) Não conhecedores a fundo dos pronomes, muitos locutores de rádio e televisão os utilizam confundindo os pessoais do caso reto com os oblíquos, os demonstrativos com os possessivos, misturando vocês com lhes, V.Sa. com Dr., onde com aonde.
- E) O Banco já deve ter lhes enviado os comprovantes das transações do período, solicitados por nós para vossa verificação. Ainda assim, não se eximimos de apresentar outras provas.

QUESTÃO 05

Aponte a frase em que o verbo está corretamente usado na forma do futuro do subjuntivo como exige a construção frasal.

- A) Se esses funcionários se manterem nos cargos diante das denúncias, a imprensa vai criticar muito.
- B) Enquanto haver injustiça social, não há como a humanidade superar os conflitos e guerras.
- C) Quando o cidadão quiser tirar o documento do carro, basta ir a um posto do DETRAN.
- D) Assim que vierem do interior, vão providenciar a documentação.
- E) Se o Brasil não conter os incêndios na Amazônia, o país ficará com a imagem ainda mais comprometida.

QUESTÃO 06

“Além de causar o empobrecimento da biodiversidade e contribuir para a concentração de gás carbônico na atmosfera, o fim das florestas naturais destrói o habitat de insetos e outros animais que se tornam vetores de doenças”.

Indique a opção incorreta em relação às situações linguísticas observadas no período acima.

- A) BIO (em “biodiversidade”) é um radical com origem do Grego e significa “vida”
- B) QUE é um pronome relativo que tem como referente “o fim das florestas”
- C) HABITAT significa “ambiente de moradia”
- D) ALÉM DE é uma locução adverbial que apresenta ideia de adição/acréscimo
- E) “Vetores de doenças” quer dizer “transmissores de doenças”



QUESTÃO 07

Assinale a opção em que as frases não correspondem ao caso linguístico indicado em destaque:

- A) POLISSEMIA** - 1. Achei um fio de cabelo na comida.
2. Achei que a prova seria bem fácil.
- B) HIPERONÍMIA** - 1. Adoro rosas. São flores especiais.
2. Passa muito jogo de futebol na TV, pois é um esporte popular.
- C) PARONÍMIA** - 1 a. O tráfego estava intenso nas rodovias.
1 b. O tráfico de animais silvestres é muito grande no Pantanal.
2 a. A discriminação das drogas é debatida em muitos fóruns mundiais.
2 b. A discriminação racial é crime no Brasil.
- D) DENOTAÇÃO** - 1. O juiz adentrou ao campo de futebol para apitar a partida.
2. É bastante comum no Brasil a prática do nepotismo.
- E) AMBIGUIDADE** - 1. Fui ao cabelereiro que cortou os cabelos.
2. O policial deteve o suspeito em sua casa.

QUESTÃO 08

Em cada item de 1 a 5 constam vocábulos (substantivos ou adjetivos), sendo três de sentido sinônimo e um de sentido antônimo.

Verifique os significados e escolha abaixo a opção em que aparecem os antônimos, na ordem de 1 a 5.

1. Azáfama, labuta, desídia, lida.
2. Exausto, extenuado, extasiado, esgotado.
3. Sorumbático, macambúzio, entristecido, hilário.
4. Eclético, universal, múltiplo, individual.
5. Efêmero, permanente, transitório, fugaz.
- A)** Desídia, extasiado, hilário, individual, permanente
B) Labuta, extenuado, hilário, individual, efêmero
C) Azáfama, exausto, sorumbático, eclético, permanente
D) Desídia, extasiado, entristecido, eclético, fugaz
E) Lida, extenuado, macambúzio, universal, permanente

QUESTÃO 09

Assinale a opção em que a concordância verbal está correta.

- A)** Desde que foi confirmado pelo Governo Federal os cortes nas verbas destinadas à educação, tem havido muitos protestos.
- B)** Além do Presidente do Conselho, também compõe o colegiado integrantes indicados pelo Ministério Público Federal.
- C)** Nem o Governo nem a oposição possuem votos suficientes para aprovar ou rejeitar a matéria. Convém lembrar que são necessários 2/3 dos congressistas para alterar dispositivo constitucional.
- D)** Queremos que seja dado, na nova fábrica, as mesmas vagas de emprego, ou até mais, que haviam na antiga, na outra cidade.
- E)** O período de inscrições serão de 7 a 23 de agosto e será realizada presencialmente na Capitania dos Portos.

QUESTÃO 10

Assinale a opção em que a pontuação não está de acordo com as convenções gramaticais.

- A)** Parei, olhei. Meu Deus! Sabe quem estava no carro acidentado? Meu irmão.
- B)** Segue o teu destino,
Rega as tuas plantas,
Ama as tuas rosas.
O resto é a sombra
De árvores alheias.
(...)
(Fernando Pessoa)
- C)** Com menos postos de trabalho, menos pessoas ativas economicamente e, consequentemente, menos consumo, as pessoas tendem a priorizar o dinheiro que lhes resta em gastos essenciais.
- D)** “Não há como atender a demanda de todos”, afirmou o Diretor, colocado em xeque pelos sindicalistas.
- E)** Tenha paciência Anselmo, as coisas vão, em breve, se acalmar, e a paz voltará.

QUESTÃO 11

Assinale a opção em que a substituição da conjunção ou advérbio sublinhado, pela expressão entre parênteses no final de cada frase não confere o mesmo sentido ao enunciado.

- A)** O principal objetivo da educação é criar pessoas capazes de fazer coisas novas e não simplesmente repetir o que outras gerações fizeram. (**MERAMENTE**) (Jean Piaget)
- B)** Educar é crescer. E crescer é viver. Educação é, assim, vida no sentido mais autêntico da palavra. (**POIS**) (Anísio Teixeira)
- C)** A educação é nosso passaporte para o futuro, pois o amanhã pertence às pessoas que se preparam hoje. (**PORQUANTO**) (Malcom X)
- D)** A educação não pode ser delegada somente à escola. Aluno é transitório. Filho é para sempre. (**EXCLUSIVAMENTE**) (Içami Tiba)
- E)** Se a educação sozinha não transforma a sociedade, sem ela tampouco a sociedade muda. (**TODAVIA**) (Paulo Freire)

QUESTÃO 12

Palavras ou expressões de outras línguas são incorporadas ao nosso uso diário e usadas sem que sejam ou não aportuguesadas.

Ex: show, shopping, delivery, charge, backup, pizza, on line, design. mezzanino, ballet, jeans, internet, tablet, etc.

Palavras desse tipo são consideradas:

- A)** Inovações linguísticas
B) Anglicismos
C) Neologismos
D) Variações linguísticas
E) Estrangeirismos

**QUESTÃO 13**

Marque D – Denotação ou C – Conotação para cada enunciado a seguir, no tocante a esses dois aspectos da semântica. Em seguida, escolha a opção correta na ordem das respostas de I a VII.

- () I – Significação objetiva da palavra ou texto, com sentido comum, delimitado.
- () II - Linguagem usual, palavras usadas de modo automatizado, com significação restrita constante nos dicionários básicos.
- () III – Palavra ou texto cujos sentidos extrapolam o sentido comum.
- () IV – Linguagem rica e criativa, usada de modo criativo e curioso.
- () V - Palavra ou texto que evoca outras realidades, de forma subjetiva.
- () VI – Contempla o aspecto metafórico da linguagem, que permite relacionar coisas análogas ou semelhantes.
- () VII – Linguagem estruturada em expressões comuns, com sentido único, literal.

- A) D, C, C, C, D, D, D
- B) D, D, C, C, C, C, D
- C) C, D, D, C, D, C, C
- D) D, D, C, D, D, C, D
- E) C, C, D, D, C, D, C

QUESTÃO 14

Identifique, observando-se os casos de concordância opcional (singular ou plural) como V (Verdadeiro-correta) ou F (Falso-errada) a concordância verbal de cada frase a seguir e, abaixo, assinale a alternativa correta que indica a sequência de 1 a 5.

1. () Um terço dos candidatos não compareceu/não compareceram às provas.
2. () Nem um nem outro optou/optaram pelo emprego na loja.
3. () Cada um dos alunos precisam prestar esclarecimentos ao Diretor.
4. () Cerca de 35% dos consumidores apresenta problemas de inadimplência.
5. () Somente 1% do eleitorado possuía curso superior nos anos 90 do século passado.

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

QUESTÃO 15

Indique entre os períodos a seguir a opção em que o sujeito e o objeto (direto e/ou indireto) estão erroneamente identificados:

- A) Vai para toda essa gente ruim do Governo nosso desprezo.
Sujeito: Nosso desprezo
Objeto indireto: Toda essa gente ruim

B) Pode a Prefeitura, através da Defesa Civil, atender a todos os desabrigados.

Sujeito: A prefeitura

Objeto indireto: Todos os desabrigados

C) Atrasou arriscadamente a bola ao goleiro o zagueiro do CSA.

Sujeito: O zagueiro do CSA

Objeto direto e indireto: A bola ao goleiro

D) Convergem em alguns pontos de vista personagens e personalidades tão antagônicas quanto Trump e Merkel.

Sujeito: Trump e Merkel

Objeto direto: Alguns pontos de vista

E) Por que a tão duras penas o juiz os condenou?

Sujeito: juiz

Objeto direto e indireto: os (pronome) /tão duras penas

RACIOCÍNIO LÓGICO**QUESTÃO 16**

Uma população de bactérias dobra a cada semana. Considerando que em 01/01/2019 a referida população era constituída por 150 bactérias, em dezenove de março do mesmo ano, tal população possuía:

- A) 307.200 bactérias
- B) 76.800 bactérias
- C) 153.600 bactérias
- D) 1.024 bactérias
- E) 1.650 bactérias

QUESTÃO 17

Quatro amigas, Júlia, Luiza, Maria e Sabrina, irão fazer uma viagem de carro. Considerando que duas sentarão nos dois bancos da frente (passageiro e motorista) e as demais no banco de trás, e que Sabrina não tem habilitação para dirigir, de quantas maneiras distintas elas podem se acomodar no veículo?

- A) 24.
- B) 30.
- C) 6.
- D) 18.
- E) 48.

QUESTÃO 18

Um dado honesto com seis faces numeradas de 1 a 6 é lançado três vezes. A probabilidade de se obter três números iguais é:

- A) 1/2
- B) 1/36
- C) 1/216
- D) 1/120
- E) 37/60



QUESTÃO 19

Perguntados sobre sua cor e esporte de preferência, três irmãs apresentaram as seguintes respostas: azul, vermelho, verde, futebol, vôlei e tênis. Sabe-se que cada irmã indicou exatamente uma cor e um esporte, e que:

- I – A irmã cuja cor preferida é azul, não gosta de futebol.
- II – O esporte preferido de Fernanda não é tênis.
- III – A cor favorita de Marina é verde.
- IV – Vôlei é o esporte preferido de Lúcia.

Assim, pode-se afirmar que:

- A) A cor preferida de Fernanda é vermelho
- B) Futebol é o esporte favorito de Marina
- C) Lúcia não gosta de vôlei
- D) O esporte preferido de Fernanda é vôlei
- E) A irmã cuja cor preferida é o vermelho não gosta de futebol

QUESTÃO 20

Certo homem, traumatizado com o mercado financeiro, guarda seu dinheiro em um cofre em sua casa. Considerando que em 30/09/2019 ele tinha guardado R\$7.200,00 e que no primeiro dia de cada mês ele guarda R\$180,00, quanto ele terá no dia 31/12/2023?

- A) R\$16.200,00.
- B) R\$16.380,00.
- C) R\$14.400,00.
- D) R\$ 7.380,00.
- E) R\$15.840,00.

QUESTÃO 21

O professor Mente Brilhante ao fazer a média aritmética de 11 números verificou que era igual a 36. Em seguida ele tirou um dos números e verificou agora que nova média passou a ser 30.

O número que foi retirado é igual a:

- A) 94
- B) 96
- C) 95
- D) 97
- E) 98

QUESTÃO 22

Em uma loja de roupas e calçados sabe-se que um par de tênis, duas bermudas e três camisetas custam juntos R\$ 150,00. Por outro lado, dois pares de tênis, cinco bermudas e 8 camisetas custam juntos R\$ 385,00.

Nessas condições o valor a ser pago por um par de tênis, uma bermuda e uma camiseta é igual a:

- A) R\$ 70,00
- B) R\$ 60,00

- C) R\$ 55,00
- D) R\$ 65,00
- E) R\$ 50,00

QUESTÃO 23

Uma empresa **A** possui duas confeitarias Doce Sabor e Mais Que Sabor. Elas fabricam três tipos de bolo: **B₁**, **B₂** e **B₃**, os quais são feitos de farinha, açúcar, leite, manteiga e ovos. Em cada semana, as vendas dessas duas confeitarias são estimadas de acordo com a matriz **M** de venda semanal abaixo:

CONFEITARIA	B ₁	B ₂	B ₃
Doce Sabor	30 unidades	30 unidades	25 unidades
Mais Que Sabor	20 unidades	20 unidades	40 unidades

Para a fabricação desses bolos, o material utilizado é dado pela seguinte matriz **N**:

Bolo	Farinha	Açúcar	Leite	Manteiga	Ovos
B ₁	500g	200g	500ml	150g	4
B ₂	400g	100g	300ml	250g	5
B ₃	450g	150g	600ml	100g	6

Afim de atender a demanda de bolos, a empresa que saber a quantidade de cada uma das cinco matérias-primas que deve destinar às suas duas confeitarias. Nessas condições a quantidade de leite destinado a confeitaria **Mais Que Sabor** em litros é igual a:

- A) 40l
- B) 30l
- C) 50l
- D) 60l
- E) 70l

QUESTÃO 24

Admitindo como verdadeiras as seguintes premissas:

- I – O professor não erra.
- II – Lucas é distraído.
- III – Quem é distraído erra.

Analisando as premissas acima, a alternativa correta é:

- A) Todo professor é distraído
- B) Lucas não é professor
- C) Lucas não erra
- D) Quem erra é distraído
- E) Lucas é professor

**QUESTÃO 25**

Rosa e Manoel brincam de formar números com três algarismos. Manoel desafia Rosa com o seguinte problema: Rosa quantos são os inteiros positivos de três algarismos nos quais figuram o algarismo 5? Após um tempo fazendo os cálculos Maria responde: Já sei Manoel!

Baseado na resposta de Rosa, o número de inteiros positivos de três algarismos que figuram o algarismo 5 é igual a:

- A) 252
- B) 171
- C) 333
- D) 352
- E) 271

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**QUESTÃO 26**

O programa de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC), conhecido internacionalmente pela sigla em inglês HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) estabelece de maneira sistematizada, pontos de monitoramento em linhas de produção, a fim de garantir a segurança alimentar e produzir alimentos mais seguros.

É considerada a sequência correta das etapas a serem seguidas para a elaboração de um sistema APPCC:

- A) Preparar o fluxograma do processo; Identificar perigos e determinar suas severidades e riscos; Determinar o(s) ponto(s) crítico(s) de controle; Estabelecer critérios para garantir o controle; Monitorar o(s) ponto(s) crítico(s) de controle; Realizar e registrar ações corretivas tomadas sempre que os critérios não foram atingidos; Verificar se o sistema está funcionando como o planejado
- B) Identificar perigos e determinar suas severidades e riscos; Determinar o(s) ponto(s) crítico(s) de controle; Preparar o fluxograma do processo; Estabelecer critérios para garantir o controle; Monitorar o(s) ponto(s) crítico(s) de controle; Verificar se o sistema está funcionando como o planejado; Realizar e registrar ações corretivas tomadas sempre que os critérios não foram atingidos
- C) Identificar perigos e determinar suas severidades e riscos; Preparar o fluxograma do processo; Estabelecer critérios para garantir o controle; Determinar o(s) ponto(s) crítico(s) de controle; Monitorar o(s) ponto(s) crítico(s) de controle; Realizar e registrar ações corretivas tomadas sempre que os critérios não foram atingidos; Verificar se o sistema está funcionando como o planejado
- D) Preparar o fluxograma do processo; Identificar perigos e determinar suas severidades e riscos; Determinar o(s) ponto(s) crítico(s) de controle; Estabelecer critérios para garantir o controle; Monitorar o(s) ponto(s) crítico(s) de controle; Verificar se o sistema está funcionando como o planejado; Realizar e registrar ações corretivas tomadas sempre que os critérios não foram atingidos
- E) Preparar o fluxograma do processo; Estabelecer critérios para garantir o controle; Determinar o(s) ponto(s) crítico(s) de controle; Identificar perigos e determinar suas severidades e riscos; Monitorar o(s) ponto(s) crítico(s) de controle; Realizar e registrar ações corretivas tomadas

sempre que os critérios não foram atingidos; Verificar se o sistema está funcionando como o planejado

QUESTÃO 27

O Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2014 pelo Ministério da Saúde (MS) contém um conjunto de informações e recomendações sobre alimentação que objetivam promover a saúde de pessoas, famílias e comunidades e da sociedade brasileira como um todo. No guia são definidas categorias de alimentos, de acordo com o tipo de processamento empregado na sua produção.

Assinale a alternativa correta:

- A) Alimentos minimamente processados são fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar, óleo, vinagre ou outra substância de uso culinário a alimentos in natura para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar, mas que os torna desequilibrados nutricionalmente
- B) Alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos, derivadas de constituintes de alimentos ou sintetizadas em laboratório. Podem favorecer a ocorrência de deficiências nutricionais, obesidade, doenças do coração e diabetes
- C) Alimentos tardiamente processados são obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas e frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. Em geral, são pobres nutricionalmente e ricos em calorias, açúcar, gorduras, sal e aditivos químicos, com sabor realçado e maior prazo de validade
- D) Alimentos in natura são aqueles que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares e se utilizados com moderação em preparações culinárias, podem tornar a alimentação mais saborosa, mantendo seu equilíbrio nutricional
- E) Alimentos processados são produtos alimentícios usados para temperar e cozinhar alimentos. Se utilizados com moderação em preparações culinárias baseadas em alimentos in natura e minimamente processados, podem tornar a alimentação mais saborosa, mantendo seu equilíbrio nutricional

QUESTÃO 28

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) tem como propósito a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição. E ainda tem pressupostos os direitos à Saúde e à Alimentação e é orientada pelos princípios doutrinários e organizativos do Sistema Único de Saúde, aos quais se somam os seguintes princípios:

- A) Segurança alimentar e nutricional com soberania; Vínculos solidários e de participação coletiva no processo de gestão das unidades de alimentação e nutrição; determinação social e a natureza transteórica da alimentação e nutrição; trabalho coletivo para que o SUS mais acolhedor, ágil e resolutivo na atenção nutricional;



ações de promoção da saúde, privilegiando as práticas de saúde sensíveis à realidade do Brasil

B) Promoção do envelhecimento ativo e nutricionalmente saudável; ações intersetoriais para o desenvolvimento integral das ações de promoção da alimentação saudável; qualificação do ambiente alimentar, melhorando as condições de acolhimento nas unidades de saúde; determinação social e a natureza interdisciplinar e intersetorial da alimentação e nutrição; apoio a estados e municípios que desenvolvam ações voltadas para a implementação da Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde

C) Ações de promoção da saúde, privilegiando as práticas de saúde sensíveis à realidade do Brasil; criação e divulgação da Rede de Cooperação Técnica para Promoção da Saúde e da Alimentação Saudável; respeito à diversidade e à cultura alimentar; intercâmbio técnico-científico visando ao conhecimento e à troca de informações sobre alimentação adequada e saudável; determinação social e a natureza transteórica da alimentação e nutrição

D) Alimentação como elemento de humanização das práticas de saúde; apoio a estados e municípios que desenvolvam ações voltadas para a implementação da Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde; parcerias público-privadas para a promoção da segurança alimentar e nutricional; trabalho coletivo para que o SUS mais acolhedor, ágil e resolutivo na atenção nutricional; fortalecimento da autonomia dos indivíduos

E) Alimentação como elemento de humanização das práticas de saúde; respeito à diversidade e à cultura alimentar; fortalecimento da autonomia dos indivíduos; determinação social e a natureza interdisciplinar e intersetorial da alimentação e nutrição; segurança alimentar e nutricional com soberania

QUESTÃO 29

A produção de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem como objetivo manter a saúde de sua clientela por meio de uma alimentação adequada: equilibrada em nutrientes, segura sob o aspecto de higiene e ajustada à disponibilidade financeira da empresa. Para o planejamento e elaboração de cardápios nas UAN, deve-se considerar:

- I. As necessidades nutricionais e hábitos alimentares da clientela.
- II. Disponibilidade do gênero no mercado.
- III. Disponibilidade da área e equipamentos.
- IV. Adequação ao clima e digestibilidade.
- V. Recursos humanos.

Verifica-se que está(ão) correta(s):

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

QUESTÃO 30

A avaliação nutricional e alimentar é uma importante ferramenta para a orientação de profissionais da saúde, em especial o nutricionista, na condução de diagnósticos individuais e coletivos. Em relação aos parâmetros, índices e

indicadores recomendados pelo Ministério da Saúde avalie as assertivas abaixo:

I. A utilização do Índice de Massa Corporal para Idade (IMC/I) é recomendado para classificar os idosos pelos indicadores: baixo peso, peso ou eutrófico e baixo peso.

II. Os Marcadores de Consumo Alimentar são utilizados pela equipe de saúde na atenção básica com a finalidade de indicar o que deve ser enfatizado para a adoção de práticas alimentares mais saudáveis pela população.

III. A medida do perímetro da panturrilha é utilizado como parâmetro de avaliação da massa muscular no idoso. Medidas menores que 31 cm são indicativas de sarcopenia.

IV. O índice Peso para Idade (P/I) é recomendado como parâmetro para avaliação nutricional do adolescente classificando-o nos seguintes indicadores: magreza acentuada, magreza, eutrofia, sobrepeso e obesidade.

V. O estado nutricional de gestantes é avaliado pelo Índice de Massa Corporal (IMC) por semana gestacional, considerando para o diagnóstico inicial da gestante seja o IMC pré-gestacional.

Assinale a alternativa correta.

- A) I, II, III, IV e V estão corretos
- B) I, II e V estão corretos, apenas
- C) I, III e VI estão corretos, apenas
- D) II, III e V estão corretos, apenas
- E) III e V estão corretos, apenas

QUESTÃO 31

As gorduras e os lipídios constituem aproximadamente 30% da energia na dieta dos seres humanos e fornece 9 kcal/g de energia. A gordura dietética é essencial para a digestão, absorção e transporte de vitaminas lipossolúveis, reduz as secreções gástricas, torna mais lento o esvaziamento gástrico e estimula o fluxo biliar e pancreático, facilitando, dessa forma, o processo digestivo. Sobre os lipídios, analise as assertivas abaixo:

I. Apenas as plantas podem sintetizar ácidos graxos ômega-6 (ω -6) e ômega-3 (ω -3). Os seres humanos e outros animais só podem inserir duplas ligações tão baixas quanto o carbono ômega-9 (ω -9) e não podem produzir seus próprios ácidos graxos ω -6 e ω -3.

II. Os seres humanos podem dessaturar e aumentar o ácido linoleico (18:2 ω -6) para o ácido araquidônico (20:4 ω -6) e o ácido alfa-linoleico (ALA) (C18:3 ω -3) para ácido eicosapentaenoico (EPA) (C20:5 ω -3) e ácido docosa-hexaenoico (DHA) (C22:6 ω -3). Portanto, tanto o ácido linoleico (18:2 n-6) quanto o ALA (C18:3 ω -3) são essenciais na dieta.

III. O termo ácido graxo essencial refere-se às famílias dos ácidos graxos ω -6 e ω -3. Um desequilíbrio alimentar entre os ácidos graxos ω -3 e ω -6 contribui para uma grande variedade de doenças. A proporção ideal de ω -6/ ω -3 foi estimada como sendo 2:1 a 3:1, portanto, recomenda-se uma alimentação com mais ácidos graxos ω -3 provenientes de vegetais e fontes marinhas.

IV. Os ácidos graxos *trans* estão presentes em gorduras vegetais hidrogenadas e sua ingestão elevada está associada ao aumento do risco de doenças cardíacas, câncer, diabetes mellitus tipo 2, tendo um enorme potencial oxidante e inflamatório.



Verifica-se que está(ão) correta(s)

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

QUESTÃO 32

Nós possuímos mais bactérias em nosso corpo do que células próprias. Essa afirmação pode gerar uma enorme preocupação se pensarmos nas bactérias como sinônimo de doença. Mas, felizmente, os avanços da ciência mostram exatamente o contrário: há uma íntima relação positiva das bactérias que habitam nosso corpo com a saúde do nosso organismo. A microbiota intestinal, ou flora intestinal, é a maior comunidade de bactérias que habitam nosso organismo e tem o poder de influenciar a nossa saúde, o nosso peso, o nosso humor ou até a nossa resposta imune.

Probióticos são microrganismos vivos que atuam no intestino promovendo o equilíbrio da flora microbiana intestinal. São várias espécies de microrganismos considerados probióticos.

Assinale a alternativa que contém apenas espécies de probióticos.

- A) *Mycobacterium leprae* e *Haemophilus influenzae*
- B) *Bifidobacterium* e *Lactobacillus*
- C) *Streptococcus salivarius* e *Streptococcus pneumoniae*
- D) *Treponema pallidum* e *Haemophilus influenzae*
- E) *Lactobacillus* e *Leptospira interrogans*

QUESTÃO 33

J.F.N, 51 anos, sexo masculino, caminhoneiro, natural e procedente de Maceió-AL. Descobriu ser portador de doença renal crônica renal há 06 meses, em consulta médica. Refere ser hipertenso há 10 anos, sendo essa a provável causa da doença renal crônica. Apresentou aumento de creatinina sérica de 2,9 para 3,3 mg/dL e de potássio sérico de 4,5 a 5,1 mEq/L, caracterizando declínio progressivo da função renal. Seu nefrologista o encaminhou para avaliação do nutricionista. Segue a avaliação nutricional:

Dados Antropométricos: Estatura: 168,0 cm; Peso atual: 66,4 kg; Circunferência da cintura: 95 cm; IMC: 23,5 kg/m²

Avaliação Bioquímica: Ureia (mg/dL): 91,0; Creatinina sérica: 3,2 mg/dL; Potássio sérico: 5,1 mEq/L; Fósforo sérico: 5,0 mEq/L; Albumina sérica: 3,4 mg/dL

Dados da anamnese alimentar: Apresenta consumo frequente de preparações fritas e de embutidos. Já recebeu orientação para restrição do sal de adição e de embutidos, mas refere dificuldade em seguir tais recomendações. Nunca recebeu orientação sobre a ingestão proteica.

Diante da situação acima, qual o planejamento alimentar e nutricional mais adequado para esse paciente?

- A) Dieta hipoproteica com 0,4 a 0,6 g/kg/dia, sendo 50% de proteínas de alto valor biológico; Energia: 35 kcal/kg/dia; consumo de 03 porções de frutas com potássio reduzido/dia

e 02 porções de hortaliças cruas com potássio reduzido/dia; restringir o consumo de embutidos e de temperos prontos; reduzir o consumo de sal de adição.

B) Dieta normoproteica com 1,0 a 1,2 g/kg/dia, sendo 50% de proteínas de alto valor biológico; Energia: 35 kcal/kg/dia; consumo de 03 porções de frutas com potássio reduzido/dia e 02 porções de hortaliças cruas com potássio reduzido/dia; restringir o consumo de embutidos e de temperos prontos; reduzir o consumo de sal de adição.

C) Dieta hipoproteica com 0,6 g/kg/dia, sendo 50% de proteínas de alto valor biológico; Energia: 35 kcal/kg/dia; consumo de 03 porções de frutas com potássio reduzido/dia e 02 porções de hortaliças cruas com potássio reduzido/dia; restringir o consumo de embutidos e de temperos prontos; reduzir o consumo de sal de adição.

D) Dieta hipoproteica com 0,6 g/kg/dia, sendo 50% de proteínas de alto valor biológico; Energia: 25-30 kcal/kg/dia; consumo de 06 porções de frutas/dia e 02 porções de hortaliças cruas/dia; restringir o consumo de embutidos e de temperos prontos; reduzir o consumo de sal de adição.

E) Dieta normoproteica com 1,0 g/kg/dia, sendo 50% de proteínas de alto valor biológico; Energia: 35 kcal/kg/dia; consumo de 06 porções de frutas/dia e 03 porções de hortaliças cruas/dia; restringir o consumo de embutidos e de temperos prontos; reduzir o consumo de sal de adição.

QUESTÃO 34

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e visa à transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos. Complete a sentença a seguir e assinale a opção correta.

O valor repassado pela União a estados e municípios por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa e modalidade de ensino, sendo: R\$_____ para estudantes matriculados na pré-escola, inclusive as localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos; R\$_____ para estudantes matriculados na pré-escola, exceto para aqueles matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos; R\$_____ para estudantes matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos; R\$_____ para matriculados no ensino fundamental e no ensino médio; R\$_____ para os alunos matriculados na Educação de Jovens e Adultos – EJA.

(Resolução nº 1, de 8 de fevereiro de 2017 - FNDE)

- A) R\$ 0,64; R\$ 0,36; R\$ 1,07; R\$ 0,32; R\$ 0,53
- B) R\$ 1,07; R\$ 0,64; R\$ 0,36; R\$ 0,32; R\$ 0,53
- C) R\$ 0,64; R\$ 0,36; R\$ 0,32; R\$ 0,53; R\$ 1,07
- D) R\$ 0,53; R\$ 0,53; R\$ 1,07; R\$ 0,36; R\$ 0,32
- E) R\$ 1,07; R\$ 0,53; R\$ 0,64; R\$ 0,36; R\$ 0,32

QUESTÃO 35

A atenção Nutricional compreende os cuidados relativos à alimentação e nutrição voltados a promoção e proteção da saúde, prevenção, diagnóstico e tratamento de agravos, que devem estar associados às demais ações de atenção à saúde do SUS, para indivíduos, famílias e comunidades, contribuindo para a conformação de uma rede integrada, resolutive e humanizada de cuidados. No âmbito da Atenção Básica, ainda que a atenção nutricional vise atender às



demandas e necessidades de saúde do território, considerando as de maior frequência e relevância e critérios de risco e vulnerabilidade, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição destaca algumas situações que podem ser consideradas prioritárias, e que constituem demanda, para ações preventivas e de tratamento no SUS:

- I. Obesidade.
- II. Desnutrição.
- III. Carências nutricionais específicas.
- IV. Doenças crônicas não transmissíveis, relacionadas a alimentação e nutrição.
- V. Necessidades alimentares especiais, como as decorrentes dos erros inatos do metabolismo.

Assinale a alternativa correta.

- A) I, II, III e IV estão corretas, apenas
- B) II, III e V estão corretas, apenas
- C) I, III e VI estão corretas, apenas
- D) I e IV estão corretas, apenas
- E) I, II, III, IV e V estão corretas

QUESTÃO 36

A fabricação de alimentos ultraprocessados é feita em geral por indústrias de grande porte, envolve diversas etapas e técnicas de processamento e muitos ingredientes incluindo sal, açúcar, óleos e gorduras e substâncias de uso exclusivamente industrial. Muitas dessas substâncias sintetizadas atuam como aditivos alimentares cuja função é:

- A) Estender a data de validade e tempo de prateleira. Dotá-los de embalagens para que se tornem atraentes
- B) Estender a duração dos alimentos ultraprocessados ou, mais frequentemente, dotá-los de cor, sabor, aroma e textura que os tornem extremamente atraentes
- C) Estender a duração dos alimentos *innatura* ou, mais frequentemente, dotá-los de cor, sabor, aroma e textura para que o tornem extremamente atraentes
- D) Diminuir a duração dos alimentos ultraprocessados, ou, mais frequentemente, dotá-los de cor, sabor, aroma e textura que os tornem extremamente atraentes
- E) Diminuir a duração dos alimentos *innatura* ou, mais frequentemente, dotá-los de cor, sabor, aroma e textura para que o tornem extremamente atraentes

QUESTÃO 37

O Código de Ética e de Conduta do Nutricionista reflete a abrangência e a visibilidade da Nutrição, sendo um instrumento que norteia acerca dos direitos e deveres deste profissional, mas tem a preocupação de se adequar à realidade e à responsabilidade técnica, social, ética e política com a saúde, a qualidade de vida e o bem-estar das pessoas. Com base no novo Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, aprovado pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas- CFN n.º 599/2018:

- I. É dever do nutricionista realizar em consulta presencial a avaliação e o diagnóstico nutricional de indivíduos sob sua responsabilidade profissional; orientação nutricional e acompanhamento não podem ser realizados de forma não presencial.
- II. É direito do nutricionista assistir indivíduos e coletividades sob sua responsabilidade profissional em instituição da qual

não faça parte do quadro funcional, desde que respeite as normas técnico-administrativas da instituição e informe ao profissional responsável.

III. É vedado ao nutricionista, divulgar imagem corporal de si ou de terceiros, atribuindo resultados a produtos, equipamentos, técnicas, protocolos, desde que haja autorização concedida por escrito.

IV. É vedado ao nutricionista receber patrocínio ou vantagens financeiras de empresas ou indústrias ligadas à área de alimentação e nutrição quando configurar conflito de interesses, excetuando-se quando o nutricionista é contratado pela empresa ou indústria que concedeu tal patrocínio ou vantagem financeira.

V. É dever do nutricionista, no desempenho da atividade de supervisão ou preceptoria, estar comprometido com a formação do discente, em todos os níveis de formação profissional, ensejando a realização das atribuições do nutricionista desenvolvidas no local, sob sua responsabilidade.

Verifica-se que está(ão) correta(s):

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

QUESTÃO 38

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) integra os esforços do Estado Brasileiro que, por meio de um conjunto de políticas públicas, propõe respeitar, proteger, promover e prover os direitos humanos à saúde e à alimentação.

Baseado nas diretrizes da PNAN, analise as assertivas que seguem:

I. A PNAN tem por pressupostos os direitos à Saúde e à Alimentação e é orientada pelos princípios doutrinários e organizativos do Sistema Único de Saúde (SUS), aos quais se somam os princípios: a alimentação como elemento de humanização das práticas de saúde, o respeito à diversidade e à cultura alimentar, o fortalecimento da autonomia dos indivíduos, a determinação social e a natureza interdisciplinar e intersetorial da alimentação e nutrição; a segurança alimentar e nutricional com soberania.

II. As diretrizes que integram as linhas de ações na PNAN são consolidadas em: organização da atenção nutricional, promoção da alimentação adequada e saudável; vigilância alimentar e nutricional; gestão das ações de alimentação e nutrição; participação e controle social; qualificação da força de trabalho; controle e regulação dos alimentos; pesquisa, inovação e conhecimento em alimentação e nutrição; cooperação e articulação para a segurança alimentar e nutricional.

III. A qualificação da força de trabalho, como diretriz da PNAN, propõe o acesso à formação e à qualificação profissional de toda a população para que se possa melhorar a qualidade de vida, a organização da formação da força de trabalho e as condições de alimentação e nutrição.

IV. A preocupação em ofertar o alimento saudável e com garantia de qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica à população e aprimorar as informações obrigatórias contidas nos rótulos dos alimentos de forma a torná-las mais compreensíveis, são ações relacionadas ao controle e à regulação de alimentos.



Verifica-se que está(ão) correta(s):

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

QUESTÃO 39

As características sensoriais devem ser observadas no recebimento de alimentos de origem animal. Em aves resfriadas tais características são:

- A) Aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor: Amarelo rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas
- B) Aspecto: firme, amolecido e não pegajoso. Cor: Amarelo rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas
- C) Aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor: vermelho vivo, sem escurecimento
- D) Aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso, frio ao toque. Cor: branco ou ligeiramente róseo, sem resíduos de sangue
- E) Aspecto: firme, amolecido e não pegajoso. Cor: vermelho vivo, sem escurecimento

QUESTÃO 40

C.R.S., 31 anos, sexo feminino, na gestação do primeiro filho (primigesta), em acompanhamento nutricional apresentou os seguintes dados antropométricos: Peso pré-gestacional = 70,2 Kg; Altura: 1,60 m; Índice de Massa Corporal (IMC) pré-gestacional: 27,4 Kg/m².

Assinale a assertiva que indica o estado nutricional inicial da gestação, classificado segundo IMC, e a previsão de ganho de peso (kg) total na gestação, respectivamente:

- A) Adequado e 11,5 a 16,0 Kg
- B) Obesidade e 5,0 a 9,0 Kg
- C) Adequado e 7,0 a 11,5 Kg
- D) Sobrepeso e 7,0 a 11,5 Kg
- E) Sobrepeso e 9,0 a 16,0 Kg

ATENÇÃO!

O **candidato** está **proibido** de **destacar** esta folha com o **gabarito**, sob pena de **eliminação** do processo. Somente o **Fiscal de Sala** está autorizado a fazer isso no momento da saída do candidato em definitivo do Local de Prova.

GABARITO DO CANDIDATO																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

EDITAL Nº 01/2019 – Município de Pilar

8.1 - A FUNDEPES e a COPEVE/UFAL divulgarão o gabarito preliminar, juntamente com as Provas Objetivas, nos endereços eletrônicos www.fundepes.br e www.copeve.ufal.br, na data provável de 29/10/2019, a partir das 21h00.

GABARITO OFICIAL

www.fundepes.br
www.copeve.ufal.br

REALIZAÇÃO

