

Ensino superior – Nutricionista

CADERNO DE PROVA OBJETIVA

ORIENTAÇÕES GERAIS SOBRE A PROVA OBJETIVA

1. A prova objetiva será composta de 25 (vinte e cinco) questões de múltipla escolha, extraídas do conteúdo programático publicado no Edital de abertura 001/2024, sendo que, para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 5 (cinco) alternativas classificadas com as letras (A, B, C, D, E) mas somente uma responde adequadamente à questão proposta.
2. Ao ser autorizado o início da prova, verifique, no Caderno de Questões, se a numeração das questões e a paginação estão corretas e se não há falhas, manchas ou borrões. Se algum desses problemas for detectado, solicite ao fiscal outro caderno completo. Não serão aceitas reclamações posteriores.
3. Iniciada a Prova, nenhum candidato poderá retirar-se da sala antes de decorrido 1h (uma hora de prova, devendo, ao sair, entregar ao fiscal de sala, obrigatoriamente, o Cartão Respostas da Prova Objetiva. O Cartão Respostas da Prova Objetiva será o único documento válido para correção.
4. A prova objetiva terá início às 09:00, com duração de 3 (Três) horas, e término impreterivelmente às 12:00h.
5. O cartão de resposta será entregue após o início da prova e deverá ser conferido e assinado à vista dos fiscais.
6. O preenchimento do cartão de resposta deverá ser feito com caneta esferográfica de cor azul, fabricada em material transparente.
7. Será desclassificado o candidato que, durante a realização da prova escrita, for surpreendido portando, em local diverso do indicado pelos fiscais, equipamento eletrônico e/ou material de uso não autorizado, ainda que desligado.
8. De igual forma, será desclassificado o candidato cujo equipamento eletrônico e/ou material de uso não autorizado que estiver em local indicado emitir qualquer tipo de ruído, alerta ou vibração.
9. O cartão de resposta deverá ser entregue pelo candidato ao fiscal de sala no momento da saída do candidato.
10. O candidato que entregar o cartão de resposta não poderá retornar ao recinto.
11. Em hipótese alguma haverá substituição do cartão de resposta por erro do candidato.
12. O candidato poderá levar seu caderno de prova objetiva depois de transcorrido 02 (duas) horas de duração.
13. O candidato não deverá amassar, molhar, dobrar, rasgar, manchar ou, de qualquer modo, danificar o seu caderno de respostas, sob pena de arcar com os prejuízos advindos da impossibilidade de realização da leitura.
14. Os 3 (três) últimos candidatos deverão permanecer em sala, sendo liberados somente quando todos tiverem concluído a prova e terem seus nomes registrados em ata e com suas respectivas assinaturas.

Língua Portuguesa

1) Assinale a oração em que há erro quanto à forma verbal.

- A) A mãe previu no filho aquela qualidade marcante.
- B) O próprio garoto precaviu-se contra eventuais riscos.
- C) Missão sublime o detivera aqui neste universo humano.
- D) O mestre não interveio a tempo para solucionar o problema.
- E) Mesmo sob forte tensão, ele reouve a consciência do perigo que corríamos.

2) Passando para a voz ativa a frase “O filme ia ser dirigido por um cineasta famoso”, **tem-se a forma verbal:**

- A) dirigirá
- B) dirigir-se-á
- C) vai dirigir
- D) será dirigido
- E) ia dirigir

3) *Explicou que aprendera aquilo de ouvido.* Passando a oração destacada para a voz passiva, tem-se:

- A) tinha sido aprendido
- B) era aprendido
- C) fora aprendido
- D) tinha aprendido
- E) aprenderia

4) Assinale a alternativa na qual a oração “A pedidos, a orquestra tocaria fado e modinhas” **está na voz passiva.**

- A) A pedidos, serão tocados fado e modinhas [pela orquestra].
- B) A pedidos, seriam tocados fado e modinhas [pela orquestra].
- C) A pedidos, são tocados fado e modinhas [pela orquestra].
- D) A pedidos, seria tocados fado e modinhas [pela orquestra].

E) A pedidos, foram tocados fado e modinhas [pela orquestra].

5) Assinale a alternativa na qual há erro no emprego da vírgula.

- A) Dona Elza pediu ao diretor do colégio que colocasse o filho em outra turma.
- B) Lentos e tristes, os retirantes iam passando.
- C) “Vens, pois, anunciar-me uma desventura.” (Alexandre Herculano)
- D) Uns, diziam que se matou; outros, que fora para o Acre.
- E) Maria, por que você está chorando?

6) Assinale a alternativa na qual não há erro de ortografia

- A) Conseguimos libertá-lo graças a intercessão do comandante da guarnição.
- B) Meça a extensão do campo e avise-nos para que possamos tomar as providências.
- C) A chuva deixou as ruas completamente enxarcadas.
- D) O governo finlandês preparou uma recepção luxuosa para a visitante genovesa.
- E) A emissão de gases poluentes pode chegar a níveis inimagináveis.

7) Assinale a alternativa na qual há uma frase interrogativa.

- A) Não gostamos que interfiram em nosso trabalho.
- B) Que calor!
- C) Não pise a grama!
- D) Gostaria de saber que horas são.
- E) Oxalá não cheguem tarde.

8) Assinale a alternativa correta quanto à concordância nominal.

- 1 Era ela que arrumava a casa. (mesmo)
- 2 Quando cheguei em casa era meio-dia e (meio)
- 3 Eu estou com a tesouraria; e vocês, estão? (quite)
- 4 Suas excelências estavam de suas esposas (acompanhado)
- 5 Estas são as informações que foi obter. (possível)
- A) mesma / meio / quite – quites / acompanhados / possível

- B) mesmo / meio / quite – quites / acompanhados / possível
 C) mesma / meia / quite – quites / acompanhados / possível
 D) mesma / meio / quite – quites / acompanhadas / possíveis
 (E) mesma / meio / quite – quites / acompanhadas / possível

9) Observe atentamente as frases abaixo.

- 1) O dinheiro, Jaime o trazia escondido na manga do paletó.
 2) As pessoas delicadas, contudo haviam desde, a véspera abandonado a cidade.” (João Ribeiro)
 3) A terra, o mar, o céu, tudo, apregoa a glória de Deus.

Considerando as normas de pontuação gráfica assinale a alternativa correta.

- A) As frases 1 e 3 estão erradas.
 B) Apenas a frase 1 está correta.
 C) As frases 2 e 3 estão corretas.
 D) As frases 1e 2 estão corretas
 E) Apenas a frase 3 está correta

10) Substantivação é o fenômeno linguístico segundo o qual uma palavra de outra classe gramatical é empregada como substantivo. Assim, assinale a única alternativa em que não há uma palavra substantivada.

- A) Quem ama o feio, bonito lhe parece.
 B) O amanhã é uma incógnita para todos nós.
 C) De nossa janela, contemplamos o verde da floresta.
 D) O tempo passa rápido e não nos espera.
 E) O belo é colírio para os olhos.

Conhecimentos específicos

11) A pirâmide alimentar foi lançada em 1992 pelo Departamento de Agricultura dos EUA com o objetivo de resumir as orientações oficiais dos guias alimentares. Sobre a pirâmide, é CORRETO afirmar que:

- A)** É adotada oficialmente pelo governo brasileiro para resumir as orientações oficiais dos guias alimentares.
B) Originalmente, as orientações eram para que se consumisse muita proteína, carboidratos em um nível intermediário e que se evitasse a ingestão de gorduras saturadas.
C) Incentivava indistintamente o consumo de carboidratos o que pode ter implicações nas altas taxas de obesidade da população.
D) Priorizava os aspectos culturais sociais e ambientais do ato de comer.
E) Atualmente, a pirâmide alimentar é a ferramenta de educação nutricional mais utilizada na prática clínica, especialmente em nosso país.

12) Identifique o hormônio que é produzido pelos adipócitos e pela mucosa gástrica e pode regular a ingestão alimentar a curto e a longo prazo. Quando produzido na mucosa gástrica, além de participação na regulação a curto prazo, também está envolvido na absorção de alguns nutrientes, em especial a proteína.

- A)** Gastrina.
B) Secretina.
C) Colecistoquinina (CCK).
D) Leptina.
E) Grelina.

13) Sobre o magnésio, assinale a opção INCORRETA.

- A)** O leite e as bananas são os alimentos com menor teor de magnésio na alimentação brasileira.
B) É um constituinte relevante de ossos e dentes.
C) As manifestações clínicas decorrentes da deficiência de magnésio incluem formigamento, parestesias em face, mãos e pés, tremor, espasmo muscular e mudanças de personalidade.
D) Atua como cofator em diversas reações enzimáticas, incluindo aquelas que envolvem metabolismo energético, síntese de DNA e proteínas.

E) Um consumo de 120 mg para cada 1.000 kcal é suficiente para a prevenção de deficiências clínicas em indivíduos saudáveis, contudo não supre as necessidades de todos os indivíduos, como os portadores de doenças renais ou síndromes de má absorção.

14) A respeito das fibras da dieta, marque a afirmativa INCORRETA.

A) As fibras viscosas e solúveis, como a β -glicana da aveia, apresentam propriedades hipocolesterolêmicas.

B) Uma ingestão de fibras dietéticas, principalmente fibras solúveis, pode promover aumento sérico de AG de cadeia curta, contribuindo para o equilíbrio da microbiota intestinal.

C) A *American Diabetes Association* sugere como meta de ingestão diária de fibras 25 g/1000 kcal.

D) As fibras insolúveis são encontradas principalmente em cereais integrais, casca de legumes, vegetais folhosos e farelos.

E) A presença de fibras solúveis no intestino delgado reduz a velocidade de absorção da glicose, resultando em menor pico glicêmico pós-prandial.

15) No envelhecimento ocorrem mudanças progressivas no organismo alterando funções fisiológicas que apresentam implicações relevantes na ingestão alimentar.

Considerando a sentença acima, é CORRETO afirmar que:

A) Não existe justificativa para alterar a consistência da alimentação do idoso em decorrência da idade até que se complete 75 anos, pois a musculatura faríngea e o relaxamento do músculo cricofaríngeo são preservados garantindo a deglutição normal.

B) A fase inicial da digestão de alimentos da pessoa idosa é prejudicada em decorrência da ausência parcial ou total de dentes e/ou uso inadequado de próteses e a ocorrência de xerostomia que ocasionam prejuízos no processo de mastigação.

C) A redução na sensibilidade gustativa, relacionada ao menor número de gemas gustativas das papilas linguais, não causa prejuízo relevante na ingestão alimentar.

D) As mudanças fisiológicas que interferem diretamente na ingestão alimentar são a diminuição do metabolismo basal e a redistribuição da massa corporal.

E) A aparência lisa que ocorre na mucosa e a diminuição da espessura do epitélio na cavidade oral do idoso interferem diretamente no consumo de

alimentos quentes, pelo aumento da sensibilidade que ocasiona sensação de ardor, mas não afeta a ingestão de alimentos frios.

16) Algumas intoxicações alimentares são causadas por fungos produtores de micotoxinas nocivas ao homem que têm a capacidade de circular na cadeia alimentar sem serem destruídas e promovem insegurança alimentar.

Sobre o assunto, identifique fungos que NÃO produzem micotoxinas.

A) *Aspergillus*.

B) *Saccharomyces*.

C) *Penicillium*.

D) *Fusarium*.

E) *Alternaria*.

17) Nos procedimentos de higiene nas áreas de manipulação de alimentos em Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, são permitidos:

A) Varrer a seco.

B) Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos.

C) Usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos.

D) Fazer uso de produtos para desinfecção ambiental que tenham ação especificada, como o Hipoclorito de sódio com concentração de 100-250 ppm.

E) Utilizar os mesmos utensílios e panos de limpeza usados em banheiros e sanitários.

18) Dos sete princípios que orientam a sequência lógica na elaboração de um plano APPCC, o princípio quatro estabelece os procedimentos de monitoração e é a medição ou observação estruturada de um PCC relativa a seus limites críticos.

Considerando o recebimento de produtos resfriados, são procedimentos de monitorização:

A) Temperatura do produto, análise sensorial e o fornecedor aprovado.

B) Termômetro, sensorial treinado e a lista de fornecedores aprovados.

C) Formulário de recepção.

D) Revisão do formulário de registro.

E) Comparação dos produtos, validade, etiqueta com lista de fornecedores aprovados.

19) Qual alimento NÃO necessita da aplicação do fator de hidratação para a cocção e cálculo da capacidade do vasilhame que será utilizado?

- A) Feijões.
- B) Tapioca.
- C) Carne bovina.
- D) Trigo para quibe.
- E) Canjica.

20) Em relação a estrutura de planejamento estratégico de cardápios, considerando todas as questões que sustentam a atividade de planejamento, operacionalização e a execução, analise o quadro abaixo.

Fornecedores, segurança e meio ambiente, satisfação do cliente, segurança alimentar e nutricional, capacitação da mão de obra, equipamentos.

A descrição no quadro, refere-se à:

- A) Missão.
- B) Fatores críticos de sucesso.
- C) Perfil do profissional de sucesso.
- D) Pilares de sustentação.
- E) Base para o sucesso.

21) A gestão da produção e distribuição das refeições de unidade de alimentação e nutrição (UAN) de grande porte que atende pacientes, acompanhantes e funcionários é de grande relevância para garantir segurança alimentar e qualidade no atendimento.

Em relação ao atendimento aos pacientes, é CORRETO afirmar que:

- A) É fundamental que exista padronização das dietas para garantir um atendimento adequado.
- B) O atendimento individualizado ao paciente, considerando suas preferências alimentares, deve ser priorizado em todas as circunstâncias, sem considerar permanência hospitalar do paciente e a

condição geral da UAN, com o objetivo de manter ou recuperar o estado nutricional do paciente.

- C) O planejamento de compras não interfere em atrasos na distribuição das dietas.
- D) O planejamento dos cardápios independe do tipo de público atendido (criança, adulto ou idoso).
- E) Além da distribuição, as copeiras devem realizar toda produção das dietas especiais.

22) Para congelamento de alimentos preparados na Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN em temperatura menor que dezoito graus negativos, o prazo de validade é de:

- A) Dez dias.
- B) Trinta dias.
- C) Noventa dias.
- D) Cento e vinte dias.
- E) Trezentos e sessenta e cinco dias.

23) Sobre a etiopatogenia da anemia nutricional, é INCORRETO afirmar que:

- A) O baixo nível socioeconômico torna a população mais susceptível ao consumo alimentar inadequado no ambiente familiar e às infecções parasitárias e respiratórias que podem comprometer o apetite e a absorção de nutrientes.
- B) A multiparidade com intervalo curto entre as gestações impossibilita a reposição das perdas nutricionais da gestação anterior e, deste modo, pode desencadear a anemia na gestante e no recém-nascido.
- C) Na primeira infância o problema também pode ocorrer em decorrência de erros alimentares, principalmente no período de desmame, quando frequentemente o leite materno é substituído por alimentos com baixo teor de ferro.
- D) A quantidade insatisfatória de ferro na dieta é um fator secundário na etiopatogenia da anemia nutricional.

E) O leite de vaca apresenta baixa biodisponibilidade de ferro e provoca micro hemorragias no trato gastrointestinal, acaba tornando-se a base da alimentação infantil nos dois primeiros anos de vida, elevando a ocorrência da anemia.

24) A mulher que amamenta, apresenta requerimentos nutricionais específicos decorrentes da lactação e do ganho de peso gestacional. Considerando esta sentença, é **CORRETO** afirmar que:

A) A reserva de gordura acumulada durante a gestação tem em vista cobrir as necessidades de energia nos primeiros meses de lactação.

B) A perda de peso deve ser considerada no cálculo energético quando a lactante apresentar sobrepeso ou obesidade.

C) Lactantes vegetarianas estritas devem receber suplementação de vitamina B12.

D) A nutriz deve reduzir o consumo de alimentos fontes de vitamina A durante a lactação para evitar interrupções de crescimento do lactente.

E) A quantidade de vitamina B6 no leite varia de acordo com a ingestão da lactante.

25) Na pré-habilitação de pacientes cirúrgicos **NÃO** é recomendado utilizar

A) suplementação nutricional.

B) probióticos/simbióticos.

C) líquidos contendo carboidratos (maltodextrina) até 2h antes da anestesia.

D) nutrição enteral e/ou parenteral.

E) jejum a partir da meia noite para as cirurgias eletivas.