

ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITI DOS LOPES
CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTOS DE CARGOS



CARGO

NUTRICIONISTA

TURNO: MANHÃ

CADERNO DE PROVA OBJETIVA

Leia atentamente as instruções abaixo.

01- Você recebeu do fiscal o seguinte material:

a) Este **Caderno**, com **40 (quarenta) questões** da Prova Objetiva, sem repetição ou falha, conforme distribuição abaixo. Examine se a prova está completa, se há falhas ou imperfeições gráficas que causem dúvidas.

Língua Portuguesa	Informática	Conhec. Específicos
10	10	20

02- A prova terá duração de **3 (três horas)**.

03- No **Cartão de Respostas**, a marcação da alternativa correta deve ser feita cobrindo a letra e preenchendo todo o espaço interno do quadrado, com caneta esferográfica de tinta na cor **azul** ou **preta**, de forma contínua e densa.

Exemplo:



05- Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas **4 (quatro) alternativas** classificadas com as letras **(A, B, C, D)**, mas só uma responde adequadamente à questão proposta. Você só deve assinalar **uma alternativa**. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.

06- **Será eliminado** do Concurso Público o candidato que:

a) Utilizar ou consultar cadernos, livros, notas de estudo, calculadoras, telefones celulares, pagers, walkmans, réguas, esquadros, transferidores, compassos, MP3, Ipod, Ipad e quaisquer outros recursos analógicos.

b) Ausentar-se da sala, a qualquer tempo, portando o **Cartão de Respostas**.

Observações: Por motivo de segurança, o candidato só poderá retirar-se da sala após 1 (uma) hora a partir do início da prova.

5.11.1. O candidato somente poderá levar o Caderno de Questões caso saia da sala de aplicação de sua prova nos últimos **30 (trinta) minutos**.

NOME DO (A) CANDIDATO (A): _____



MAIS INFORMAÇÕES:

Internet:

www.institutomachadodeassis.com.br

Telefone: (86) 3303-3146

E-mail: ima.buritidoslopes2015@outlook.com

RASCUNHO

INSTITUTO MACHADO DE ASSIS – IMA

CONCURSO PÚBLICO PREFEITURA MUNICIPAL BURITI DOS LOPES-PI

01	02	03	04	05	06	07	08	09	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

FOLHA DE ANOTAÇÃO DO GABARITO - ATENÇÃO: Esta parte somente deverá ser destacada pelo fiscal da sala, após o término da prova



LÍNGUA PORTUGUESA

QUESTÕES DE 1 A 10

INSTRUÇÃO:

Para responder a essas questões, assinale APENAS UMA ÚNICA alternativa correta e marque o número correspondente na Folha de Respostas.

Leia o texto e em seguida assinale as alternativas:

Qual o objetivo da “Lei Seca ao volante”?

De acordo com a Associação Brasileira de Medicina de Tráfego (Abramet), a utilização de bebidas alcoólicas é responsável por 30% dos acidentes de trânsito. E metade das mortes, segundo o Ministério da Saúde, está relacionada ao uso do álcool por motoristas. Diante deste cenário preocupante, a Lei 11.705/2008 surgiu com uma enorme missão: alertar a sociedade para os perigos do álcool associado à direção.

Para estancar a tendência de crescimento de mortes no trânsito, era necessária uma ação enérgica. E coube ao Governo Federal o primeiro passo, desde a proposta da nova legislação à aquisição de milhares de etilômetros. Mas para que todos ganhem, é indispensável a participação de estados, municípios e sociedade em geral. Porque para atingir o bem comum, o desafio deve ser de todos.

Disponível em: www.dprf.gov.br. Acesso em: 20 dez. 2015.

As questões 1 a 5 versam sobre a interpretação do texto acima:

QUESTÃO 01

É correto afirmar, pela leitura do texto, que:

- A) Se a utilização de bebidas alcoólicas é responsável por 30% dos acidentes de trânsito, então metade das mortes está relacionada ao uso do álcool por motoristas.
- B) A Lei 11.705/2008 tem como finalidade alertar a sociedade para os perigos da combinação álcool e direção.
- C) A Lei 11.705/2008 se utiliza de meios para alertar a sociedade para os perigos da combinação álcool e direção.
- D) A combinação de bebidas alcoólicas com direção é responsável somente por 30% dos acidentes de trânsito.

QUESTÃO 02

Segundo a leitura do texto, pode-se compreender:

- A) O termo “Lei 11.705/2008” é anafórico.
- B) No máximo cinquenta por cento das mortes no trânsito, segundo o Ministério da Saúde, se relaciona ao uso do álcool por motoristas.
- C) Antes da vigência da lei seca ao volante não existiam políticas públicas de diminuição dos acidentes ao trânsito causados pela combinação álcool-direção.
- D) Os dados levantados pela Associação Brasileira de Medicina de Tráfego (Abramet) são exatos.

QUESTÃO 03

Segundo a leitura do texto, não se pode interpretar:

- A) A utilização de bebidas alcoólicas ao volante retira a atenção dos motoristas.
- B) A utilização de bebidas alcoólicas ao volante diminui os reflexos do motorista ao volante.
- C) A diminuição dos acidentes de trânsito pelo uso de bebida alcoólica é competência do poder público, somente.
- D) Os casos de acidente de trânsito pela combinação álcool-direção é um caso de saúde pública.

QUESTÃO 04

Os termos em negrito abaixo possuem a mesma classificação morfológica, EXCETO em:

- A) bebidas **alcoólicas**.
- B) cenário **preocupante**.
- C) ação **enérgica**.
- D) nova **legislação**.

QUESTÃO 05

O texto apresentado é predominantemente:

- A) Opinitivo e argumentativo.
- B) Informativo e expositivo.
- C) Informativo e argumentativo.
- D) Opinitivo e expositivo.

QUESTÃO 06

A crase está corretamente empregada nas seguintes alternativas, EXCETO em:

- A) À noite, ela esteve muito mais a vontade.
- B) Obedeço à lei.
- C) Faço alusão à tese de Carlos.
- D) A diretora respondeu-lhe à altura.



As questões 7 a 9 versam sobre a charge acima:

QUESTÃO 10

Julgue verdadeiro ou falso e a seguir assinale a alternativa correta:

- I – Não sei porque você saiu mais cedo da aula.
- II – Estacionou o carro naquele local por quê?
- III – Esta é a mulher por que dedico minha vida.
- IV – Não vou pra praia porque está chovendo.
- V – Não sei porquê mamãe não me deu aquela boneca.

- A) São verdadeiras somente as alternativas I, II e III.
- B) São falsas somente as alternativas I e III.
- C) São verdadeiras somente as alternativas II, III, IV e V.
- D) São falsas somente as alternativas I e V.

Área Livre

QUESTÃO 07

Segundo a charge acima, assinale a alternativa correta:

- A) O termo “negligência” está devidamente empregado para a ação de atropelar pedestre, pois houve uma inobservância às normas de trânsito, havendo uma omissão e não uma ação propriamente dita.
- B) O termo “imprudência” seria o correto para a ação de atropelar pedestre.
- C) O termo “imperícia” seria o termo correto para a ação de atropelar pedestre, pelo fato do motorista possuir carteira de habilitação e, conseqüentemente, tem o conhecimento técnico para evitar acidentes do trânsito.
- D) O termo “negligência” está devidamente empregado para a ação de atropelar pedestre, pois o motorista atropelou o pedestre propositadamente.

QUESTÃO 08

Podemos interpretar, a partir da leitura do quadrinho:

- A) O motorista encontra-se visivelmente nervoso.
- B) O texto apresenta-se como uma ironia a educação no trânsito e o autor a expressa brincando com as cores do quadrinho.
- C) Como a vítima do acidente já estava morta. Pode-se dizer que a partícula “Senhor” se refere a “Deus” em forma de oração.
- D) O motorista dialoga com a vítima na esperança de ainda possuir chance dela estar viva.

QUESTÃO 09

Com relação a oração “Foi uma negligência de minha parte!”, assinale a alternativa correta:

- A) O termo “de minha parte” possui função de complemento nominal.
- B) O termo “uma negligência” possui função de sujeito.
- C) O verbo “ir” possui função de verbo de ligação.
- D) O termo “de minha parte” possui função de sujeito.



INFORMÁTICA

QUESTÕES DE 11 A 20

QUESTÃO 11

Em relação ao conceito de Intranet, assinale V (Verdadeiro) e F (Falso):

- () É possível acessar intranets de qualquer computador ligado à internet, caso a mesma também esteja ligada à internet.
 () A Intranet é uma rede interna, fechada e exclusiva, com acesso somente para os funcionários de uma determinada empresa e liberado somente no ambiente de trabalho e em computadores registrados ou não na rede.
 () A Intranet pode conectar apenas empregados de uma empresa que trabalham no mesmo escritório.

Com relação aos itens acima, assinale a opção que contenha respectivamente as respostas corretas:

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

QUESTÃO 12

Com relação ao Microsoft Word 2010 (configuração padrão e sem alterações), para o usuário configurar e colocar "Bordas de Páginas" no documento em edição, ele deverá procurar na Guia:

- A) Página Inicial
 B) Inserir
 C) Layout de Página
 D) Exibição

QUESTÃO 13

Os vírus possuem características de propagação que lembram os vírus biológicos, devido à possibilidade de contaminação de um computador para o outro, além de executar a ação para o qual foi programado. Existem vários tipos de malwares, dentre eles, existe o _____ que são programas ou scripts que "sequestram" navegadores de internet. Ele altera a página inicial do browser e impede o usuário de muda-la, exibindo propagandas em janelas novas, instalando barras de ferramentas e acessando a determinados sites.

O malware citado acima e que preenche corretamente a linha acima é:

- A) Worm
 B) Spyware
 C) Hijacker
 D) Rootkit

QUESTÃO 14

Um usuário ao digitar os dados no MS Excel 2010, decidiu digitar uma fórmula na célula B7 para obter o somatório das células A5, B5 e C5. Porém, ao digitar as referências, equivocadamente, trocou a célula A5 pela A4 conforme mostra a figura abaixo:

SOMA		X	✓	f _x	=SOMA(C5+B5+A4)
	A	B	C	D	
1					
2					
3	Prefeitura de Buriti dos Lopes - PI				
4	2010	2011	2012		
5	R\$ 250,00	R\$ 300,00	R\$ 480,00		
6					
7	Valor Total:	=SOMA(C5+B5+A4)			
8					

Quando o usuário confirmar a operação com o Enter, ele obterá o resultado:

- A) R\$ 2790
 B) R\$ 0
 C) #VALOR!
 D) R\$ 780

QUESTÃO 15

Existem vários tipos de software de computadores, dentre eles existe um grupo que é constituído por uma grande variedade de programas que nos permitem realizar tarefas específicas, relacionadas com o trabalho ou até mesmo o lazer. Os programas de navegação na internet (Browsers) é um tipo de:

- A) Software de Aplicação
 B) Software de Sistema
 C) Software Padrão
 D) Software de Sistemas Operativos



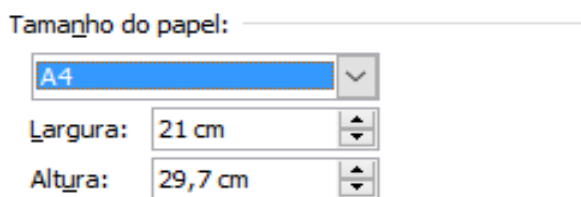
QUESTÃO 16

Com relação aos componentes de hardware de um computador, assinale a alternativa que define corretamente o conceito da Placa-mãe:

- A) É o principal componente de um processador, pois ela é responsável por interligar todos os outros componentes internos do processador, por meio de slots de expansão.
- B) É o principal componente de um computador, pois ela é responsável por interligar todos os outros componentes internos do processador, por meio de slots de expansão.
- C) É o principal componente de um processador, pois ela é responsável por interligar todos os outros componentes internos do computador, por meio de slots de expansão.
- D) É o principal componente de um computador, pois ela é responsável por interligar todos os outros componentes internos do computador, por meio de slots de expansão.

QUESTÃO 17

Utilizando o MS Word 2010 (formato padrão e sem alterações), um usuário acessou a opção **Arquivo - Imprimir – Configurar Página**. A imagem abaixo mostra uma forma de aumentar ou diminuir a largura da página ou até mesmo configurar o tipo de tamanho do papel que irá imprimir.



Ao abrir a caixa de diálogo **Configurar Página** do Word 2010, em qual opção encontramos as configurações que ilustra na imagem acima de largura, altura e tamanho do papel?

- A) Margens.
- B) Papel.
- C) Layout.
- D) Imprimir.

QUESTÃO 18

A segurança da informação está relacionada com a proteção de um conjunto de informações, no sentido de preservar o valor que possuem para uma pessoa ou uma organização. As bases para se ter uma segurança da informação mais eficiente estão dispostas em princípios. Todas as alternativas abaixo representam um princípio da segurança das informações, **EXCETO**:

- A) Não Confidencialidade
- B) Disponibilidade
- C) Não Repúdio
- D) Autenticidade

QUESTÃO 19

O Navegador Internet Mozilla Firefox possui atalhos de teclado para executar tarefas rapidamente. O atalho **Ctrl + Shift + H** irá abrir:

- A) Barra lateral de Marcadores
- B) Janela do repositório (Histórico)
- C) Transferências
- D) Mudar para o modo de apresentação

QUESTÃO 20

No MS PowerPoint 2010 (formato padrão e sem alterações), em qual **guia** o usuário encontra a opção **Slide Mestre**:

- A) Página Inicial
- B) Inserir
- C) Design
- D) Exibição

Área Livre



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÕES DE 21 A 40

QUESTÃO 21

Analise as afirmações abaixo sobre a constituição dos alimentos

- I. O alimento que se constitui numa das principais fontes alimentares de licopeno é o Tomate
- II. A Soja é um vegetal da família das leguminosas, é a mais rica em isoflavonóides (estrógenos vegetais).
- III. O cacau é um alimento que é fonte vegetal de gordura saturada:
- IV. O Abacaxi apresenta na polpa 5 a 35% de óleo. Fonte de folato, vitamina A, C, potássio, magnésio e ferro. É a fruta que mais apresenta proteínas em sua composição.

Após análise das afirmações acima podemos concluir que:

- A) Apenas I, II e III estão corretas
- B) Apenas I, II e IV estão corretas
- C) Apenas II, III e IV estão corretas
- D) Todas estão corretas

QUESTÃO 22

Todas as alternativas abaixo sobre os alimentos estão corretas, **EXCETO**.

- A) O valor nutritivo dos alimentos ou qualidade nutricional depende fundamentalmente de: sua biodisponibilidade de nutrientes, ausência de substâncias tóxicas e/ou nutricionais.
- B) O excesso no consumo de fibras na alimentação, principalmente em crianças e em idosos, pode vir a interferir na absorção de outros nutrientes, como O **zinco e cálcio**.
- C) Em relação às fontes alimentares de ácidos graxos, é correto afirmar que as sementes oleaginosas, como castanha de caju, são consideradas as fontes mais importantes de ácidos graxos monoinsaturados, da série ômega 9.
- D) Os nutrientes são componentes dos alimentos que consumimos. Estão divididos em macronutrientes e micronutrientes. Dentre os micronutrientes estão os carboidratos.

QUESTÃO 23

A alimentação e a nutrição são requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano com qualidade de vida e cidadania. A alimentação é um processo voluntário e consciente de escolha das substâncias alimentares disponíveis. A nutrição é o processo por meio do qual o organismo recolhe e transforma os alimentos em outras substâncias mais simples. Com relação à alimentação e à nutrição, todas as afirmações abaixo estão corretas, **EXCETO**.

- A) Alimento é toda substância ou mistura de substâncias nos estados sólido, líquido ou pastoso, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos necessários à sua formação, à sua manutenção e ao seu desenvolvimento.
- B) Alimentos como o leite e seus derivados, as carnes, os ovos, o arroz e o feijão são fontes importantes de proteínas de elevado valor biológicos. Essas proteínas fornecem todos os aminoácidos essenciais ao organismo humano.
- C) Carboidratos e gorduras são nutrientes que fornecem a energia necessária às atividades do dia a dia. Além disso, as gorduras são também importantes porque transportam nutrientes, como as vitaminas A, D, E e K, também conhecidas como vitaminas lipossolúveis.
- D) A prevenção de deficiências nutricionais e a proteção contra doenças infecciosas podem ser obtidas por meio de uma alimentação que priorize a adequação, a proporção, a quantidade e a qualidade dos alimentos a serem consumidos frequentemente.

QUESTÃO 24

Entre as inúmeras operações relacionadas à preparação de refeições, as etapas de armazenamento e pré-preparo dos alimentos in natura ou industrializados se destacam porque possibilitam o uso apropriado nas quantidades que foram adquiridas para um planejamento de cardápio. Acerca das etapas de preparação dos alimentos, todas as afirmações abaixo estão corretas, **EXCETO**.

- A) As operações de pré-preparo incluem as etapas de pesagem, limpeza e divisão dos alimentos. Para preparações à base de carnes, essas operações devem ser, obrigatoriamente, seguidas da etapa de cozimento.
- B) Para as carnes congeladas, o descongelamento é uma etapa do pré-preparo que deve, preferencialmente, acontecer em temperatura de refrigeração. O tempo de descongelamento, em temperatura de 5 °C, depende da quantidade de produto a ser descongelado.
- C) O pré-preparo de leguminosas, como o feijão, inclui a etapa de remolho para que ocorra a reidratação dos grãos, o amaciamento da película do grão, a redução do tempo de cozimento e a economia de combustível.
- D) As operações de limpeza e sanitização de hortaliças folhosas, como alface, rúcula e espinafre, que são consumidas cruas, são etapas de preparo, por exemplo, de saladas.



QUESTÃO 25

Analise as afirmações abaixo sobre os aspectos observados no planejamento de cardápios.

- I. Necessidades nutricionais- Inserção no cardápio de um representante de cada grupo básico de alimento
- II. Disponibilidade do gênero no mercado – Minimizar custo
- III. Recursos humanos- Evitar atraso e insatisfação do comensal
- IV. Disponibilidade da área - Evitar acréscimo de pessoal e comprometimento do padrão do cardápio
- V. Hábitos alimentares da clientela - Reduzir o indicador de resto.

Após análise das afirmações acima podemos concluir que:

- A) Todas estão corretas
- B) Apenas I, II e III estão corretas
- C) Apenas III, IV e V estão corretas
- D) Apenas II, III, IV e V estão corretas.

QUESTÃO 26

Os carboidratos dos alimentos podem ser entendidos de acordo com o número de cadeias de carbono que apresentam. Portanto, todas as afirmações abaixo estão corretas, EXCETO.

- A) Os polissacarídeos constituem um grupo de substâncias de peso molecular leve.
- B) Monossacarídeos ou açúcares simples, os mais comuns são a glicose (dextrose) e a frutose (levulose), têm a mesma fórmula, mas com arranjo atômico espacial diferente.
- C) As pentoses (cinco átomos de carbono) são representadas pela ribose e desoxirribose.
- D) A sacarose, dissacarídeo não redutor, é composta por uma molécula de glicose e uma de frutose.

QUESTÃO 27

Analise as afirmações abaixo:

- I. Representa a melhor opção de refeição para uma pessoa que está com anemia ferropriva o Arroz, feijão, bife bovino, espinafre, suco de caju.
- II. Na atenção nutricional ao idoso, recomenda-se a valorização da promoção da saúde como estratégia para facilitar a manutenção ou o resgate da autonomia do idoso.
- III. O tratamento dietético de um paciente internado que apresenta diagnóstico nutricional de obesidade grau II e medidas de pressão arterial que oscilam em torno de 150X90 mmHg tem como objetivo principal o controle da ingestão total de calorias e de sódio (máximo de 2 400 mg/dia).

Após análise das afirmações acima podemos concluir que:

- A) Apenas I e II estão corretas
- B) Apenas I e III estão corretas
- C) I, II e III estão corretas
- D) Apenas III está correta

QUESTÃO 28

Analise as afirmações abaixo:

- I. Dieta líquida consiste de líquidos que fornecem poucos resíduos e é facilmente absorvida.
- II. A dieta líquida é usada quando o indivíduo requer uma restrição severa de material digerível pelo trato gastrointestinal por uma diminuição temporária da sua função.
- III. Em comparação com as necessidades dietéticas recomendadas, a dieta líquida é rica em todos os nutrientes.
- IV. Alguns pacientes em pós-operatório estão nauseados e, inicialmente, não toleram sucos, devendo ser evitados sucos de frutas cítricas, de tomate na primeira refeição.

Após análise das afirmações acima podemos concluir que:

- A) Apenas I e II estão corretas
- B) Apenas I, II e III estão corretas
- C) Apenas I, II e IV estão corretas
- D) Apenas II, III e IV estão corretas

QUESTÃO 29

Sobre os aspectos da Unidade de Alimentação e Nutrição analise as afirmações abaixo.

- I. Nas áreas de abastecimento de uma UAN destinadas à estocagem de alimentos perecíveis é necessário que câmaras frigoríficas e/ou geladeiras com temperaturas controladas, ideais para cada tipo de alimento.
- II. As unidades de alimentação e nutrição (UAN) são responsáveis pela elaboração e fornecimento de refeições nutricionalmente completas, que objetivam **estimular** hábitos alimentares saudáveis e o consumo de refeições equilibradas e/ou dietoterápicas.
- III. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), são atribuições do nutricionista: Avaliar tecnicamente preparações culinárias; Participar dos trabalhos da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA); Promover programas de educação alimentar para os comensais.
- IV. A escolha do sistema de distribuição centralizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição tem a seguinte desvantagem: Oneração do custo das refeições.

Após análise das afirmações acima podemos concluir que:

- A) Apenas I, II e III estão corretas
- B) Apenas I, III e IV estão corretas
- C) Apenas II, III e IV estão corretas
- D) I, II, III e IV estão corretas.

**QUESTÃO 30**

Sobre a avaliação nutricional de adolescentes todas as afirmações abaixo estão corretas, **EXCETO**.

- A) Os indicadores utilizados para avaliar o estado nutricional de adolescentes são os mesmos que os utilizados para crianças.
- B) As variáveis de peso, estatura, idade e sexo devem ser associados aos indicadores de maturidade sexual para classificação do estado nutricional.
- C) As alterações observadas na composição corporal de adolescentes podem ser reflexos de desvios nutricionais ocorridos nos primeiros anos de vida.
- D) O principal efeito do excesso de alimentos ocorre no tecido adiposo, embora também afete o cérebro, os músculos e os ossos.

QUESTÃO 31

De acordo com a lei 8.234/1991 que regulamenta a profissão de Nutricionista estabelece como atividades privativas dos nutricionistas dentre várias as citadas abaixo, **EXCETO**.

- A) Direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição e planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação na mesma área.
- B) Planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos e ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em Licenciatura e bacharelado;
- C) Ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins bem como auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;
- D) Assistência e educação nutricional e coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;

QUESTÃO 32

Art. 2º. O art. 7º do Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº 334, de 10 de maio de 2004 foi alterada pela resolução CFN nº 541, de 14 de maio de 2014 e, passa a vigorar acrescido dos seguintes parágrafos: § 1º. E § 2º este último compreende-se todos os aspectos abaixo, **EXCETO**.

- A) Por consulta, a assistência em ambulatório, consultório e em domicílio;
- B) Por diagnóstico nutricional, o diagnóstico elaborado a partir de dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;
- C) Prescrição dietética, a prescrição elaborada com base nas diretrizes estabelecidas no diagnóstico nutricional.
- D) Atingir áreas subdesenvolvidas e carentes em alimentação e nutrição com base em projetos coletivos.

QUESTÃO 33

Sobre as afirmações abaixo todas estão corretas, **EXCETO**.

- A) Denomina-se pré-escolar a fase de vida da criança, que vai dos 2 aos 5 anos de idade. O planejamento da alimentação para essa fase deve compensar na dieta a dificuldade de absorção das vitaminas lipossolúveis, característica dessa idade.
- B) Para garantir o atendimento às necessidades nutricionais da criança de 1 a 2 anos, no planejamento dietético, o nutricionista deve considerar que os nutrientes construtores devem constituir a base da alimentação da criança e o valor calórico total é de cerca de 1200Kcal.
- C) Em relação aos cuidados nutricionais do idoso, é correto afirmar que a cota protéica deve ser de 1g/Kg de peso, devido à depleção tecidual.
- D) A alimentação na fase pré-escolar corresponde a Necessidade de proteínas que aumenta à medida que a criança fica mais velha.

QUESTÃO 34

Na adolescência, há uma maior susceptibilidade a alterações no estado nutricional, principalmente por uma maior demanda de nutrientes relacionados ao aumento do crescimento e do desenvolvimento físicos. No planejamento alimentar e nutricional para adolescentes, deve-se,

- A) Incentivar o consumo de alimentos fontes de proteínas, de forma que esse nutriente possa ser utilizado em situações de aumento das necessidades de energia.
- B) Estimular o aumento do consumo de fontes alimentares de tiamina, riboflavina e niacina, pois essas vitaminas participam do metabolismo energético dos carboidratos.
- C) Prescrever imediatamente suplementos vitamínico-minerais, já que os adolescentes fazem refeições irregulares e tendem a seguir padrões de dieta alternativos.
- D) Orientar o consumo de alimentos com alta densidade energética, independentemente da fonte alimentar, para compensar as demandas durante o crescimento.



QUESTÃO 35

Sobre as necessidades e recomendações nutricionais para gestantes todas estão corretas, **EXCETO**.

- I. O ácido fólico tem papel fundamental no processo de multiplicação celular, sendo, portanto imprescindível durante a gravidez.
- II. A vitamina A é essencial para diversos processos metabólicos, como a diferenciação celular, o ciclo visual, o crescimento, a reprodução e para os sistemas antioxidante e imunológico. A Recomendação de vitamina A é de 770µg/dia.
- III. Ao se tratar de micronutrientes, sabe-se que o consumo inadequado de vitaminas e minerais está associado a desfechos gestacionais desfavoráveis, por isso devemos ter atenção redobrada na hora de avaliar a presença desses elementos na dieta da gestante, em especial o cálcio, ferro, ácido Fólico, zinco e as vitaminas A, C e D.
- IV. As proteínas envolvidas na síntese de novos ciclos e garantindo a melhor absorção de carboidratos e lipídios, devem estar presentes numa média de 60g/dia durante a gravidez, devendo 50% ser de alto valor biológico.

Após análise das afirmações acima podemos concluir que:

- A) Apenas I, II e III estão corretas
- B) Apenas II, III e IV estão corretas
- C) I, II, III e IV estão corretas.
- D) Apenas III e IV estão corretas

QUESTÃO 36

Recomenda-se a ingestão diária de 85mg para gestantes entre 19 e 50 anos, que é facilmente alcançada por meio da alimentação. A quantidade máxima tolerada desta vitamina é de 2g/dia. A deficiência dessa vitamina na gestação já foi associada ao parto prematuro, pré-eclâmpsia e aumento no risco de infecções. Qual vitamina esse texto está se referindo?

- A) Vitamina C
- B) Vitamina K
- C) Vitamina B12
- D) Vitamina B6

QUESTÃO 37

Nas recomendações que podem ser feitas para uma paciente com anemia ferropriva, deve-se incluir:

- A) Aumento da ingestão de alimentos ricos em Ferro não heme, porque é a forma melhor utilizada; evitar ingerir grandes quantidades de chá ou café nas refeições e evitar a ingestão concomitante de Vitamina C;
- B) Aumento da ingestão de alimentos ricos em Ferro heme, porque é a forma melhor utilizada pelo organismo; evitar ingerir grandes quantidades de chá ou café nas refeições;
- C) Aumento da ingestão de alimentos ricos em Ferro não heme por ser a forma mais biodisponível e evitar a ingestão de alimentos ricos em tanino e em Vitamina C;
- D) Aumento da ingestão de alimentos ricos em Ferro heme, ricos em taninos, porém não ingerir concomitantemente a Vitamina C.

QUESTÃO 38

Os processos de conservação baseiam-se na destruição total ou parcial dos micro-organismos capazes de alterar o alimento, ou na modificação, ou eliminação de um ou mais fatores (intrínsecos ou extrínsecos) que são essenciais, de modo que o alimento não se torne favorável ao desenvolvimento microbiano. É um processo que remove parte da água (30 – 60%) dos alimentos, diminuindo a Aa dos mesmos. É usada para produção de sucos concentrados, doces, em massa, molhos de tomate, catchup, geleias e outros. Este texto está se referindo a:

- A) Refrigeração
- B) Concentração
- C) Salga
- D) Fermentação

QUESTÃO 39

Quanto aos processos de conservação dos alimentos podemos afirmar que o uso de aditivos:

- A) São substâncias aprovadas para serem utilizadas nos alimentos com diversas modalidades: melhorar sua coloração, textura, aroma, bem como conservá-los por um tempo maior.
- B) É empregada como processo de conservação para conferir sabor e aroma característicos a certos produtos.
- C) Funciona aumentando a pressão osmótica, diminuindo a Aa, criando um ambiente desfavorável para multiplicação das bactérias e para alguns bolores e leveduras, exemplo geleias; doces; frutas cristalizadas; leite condensado; mel e etc.
- D) Ocorre à eliminação da água pelo calor, que pode ser conduzido através do ar quente usado para produção de massas alimentícias, desidratação de vegetais e de carnes (temperatura entre 45 – 85°C) ex: produção de leite em pó e de café em pó (180 – 230°C).

QUESTÃO 40

O Cardápio também chamado menu, carta ou lista é a relação das preparações ou listagem de pratos que compõem uma refeição, sendo o veículo de informação, venda e publicidade de um restaurante, e que tem por finalidade auxiliar os clientes na escolha de alimentos e bebidas. O cardápio deve ser cuidadosamente pensado e elaborado, para tanto se deve levar em conta alguns fatores no momento do planejamento: a elaboração dos cardápios deve obedecer a todas as leis abaixo, **EXCETO**.

- A) LEI DA QUANTIDADE: Todo organismo necessita de alimento em uma determinada quantidade para atender as suas necessidades energéticas.
- B) LEI DA QUALIDADE: Os alimentos oferecidos devem conter os nutrientes essenciais ao funcionamento do organismo só que na quantidade necessária.
- C) LEI DA HARMÔNIA: A dieta deve ser insuficiente não apenas em calorias e nutrientes como também deve manter uma relação de proporcionalidade entre eles.
- D) LEI DA ADEQUAÇÃO: Os alimentos devem estar presentes e serem oferecidos segundo a necessidade do indivíduo, o momento da vida em que ele se encontra, associados às condições sociais, econômicas e culturais do povo.