

01. Escreva V ou F, conforme seja verdadeiro ou falso, o que se afirma nos itens abaixo sobre nutrientes que regulam os processos orgânicos:

- () água
 () minerais
 () fibras
 () carboidratos
 () proteínas

Assinale, de cima para baixo, a sequência correta:

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

02. São fatores que influenciam na biodisponibilidade de nutrientes, **EXCETO**:

- (A) especiação do nutriente.
 (B) ligação molecular.
 (C) tecido alvo.
 (D) matriz onde o nutriente é incorporado.

03. Complete a frase. “Os alimentos funcionais além de nutrientes, possuem substâncias _____, capazes de promover e proteger a saúde”.

- (A) essenciais.
 (B) bioativas.
 (C) antialérgicas.
 (D) imunossupressoras.

04. Quanto à classificação dos carboidratos:

- I. os carboidratos que interessam à nutrição são classificados em três grupos.
 II. celulose e hemicelulose fazem parte da estrutura da célula vegetal.
 III. são dissacarídeos: sacarose, lactose e levulose.

É correto o que se afirma em:

- (A) I, II e III.
 (B) I e II apenas.
 (C) II e III apenas.
 (D) I e III apenas.

05. Os alimentos com maior teor de carboidratos são de origem vegetal, **EXCETO**:

- (A) araruta.
 (B) marmelo.
 (C) mel.
 (D) tremoço.

06. Relacione, corretamente, os nutrientes da coluna I e as suas interações listadas na coluna II.

Coluna I		Coluna II	
1	Ferro e Cálcio	()	Favorece a absorção de zinco.
2	Cálcio e Zinco	()	Não interfere diretamente na absorção do ferro.
3	Ferro e Vitamina A	()	Dietas ricas em fitatos apresentam um comprometimento na absorção de zinco.
4	Zinco e Proteína	()	Pode inibir a absorção de ferro não-heme.

Assinale, de cima para baixo, a sequência correta:

- (A) 1, 2, 4, 3.
 (B) 4, 3, 2, 1.
 (C) 1, 4, 2, 3.
 (D) 1, 2, 3, 4.

07. Quanto à composição, os ácidos graxos podem ser:

- (A) saturados e insaturados.
 (B) fitoesteróis.
 (C) *quilomícrons*.
 (D) cerebrosídeos.

08. São aminoácidos condicionalmente essenciais:

- (A) alanina, arginina e cisteína.
 (B) leucina, lisina e treonina.
 (C) histidina.
 (D) valina.

09. Quanto à classificação dos minerais:

- I. são macrominerais: zinco, cálcio, magnésio e silício.
 II. são microminerais: ferro, cobre, cobalto e selênio.
 III. não existe diferenças entre macro e microminerais.

É correto o que se afirma em:

- (A) I, II e III.
 (B) II apenas.
 (C) II e III apenas.
 (D) I e III apenas.

10. As vitaminas constituem grupo de componentes orgânicos necessários ao organismo em quantidades mínimas e são indispensáveis por terem funções específicas. Assinale a alternativa que contenha a sequência **CORRETA** de cima para baixo, que correlacione a vitamina e sua função:

1- Vitamina A

2- Vitamina D

3- Riboflavina

- () Necessária para manter e construir todas as células epiteliais do organismo.
- () Estimula a absorção do cálcio e fósforo.
- () Essencial para o crescimento.
- () Age na atividade reguladora das enzimas da tireoide.

- (A) 1, 2, 3, 3.
- (B) 1, 3, 2, 1.
- (C) 2, 2, 3, 1.
- (D) 2, 1, 3, 1.

11. Qual a definição de NDPCal%:

- (A) percentual fornecido pelos aminoácidos essenciais em relação ao Valor Energético Total.
- (B) percentual do Valor Energético Total referente à proteína bruta.
- (C) percentual do Valor Energético Total referente à proteína de origem animal.
- (D) percentual fornecido pela proteína líquida em relação ao Valor Energético Total.

12. A água é uma das substâncias mais abundantes do organismo, e está envolvida em todos os processos metabólicos. Qual o percentual de água no sangue?

- (A) 83%.
- (B) 76%.
- (C) 75%.
- (D) 68%.

13. Qual a recomendação proteica específica para um adulto, considerando o estresse do paciente queimado:

- (A) 2 g/Kg/dia.
- (B) 3 g/Kg/dia.
- (C) 4 g/Kg/dia.
- (D) 5 g/Kg/dia.

14. Os lipídeos provenientes da dieta podem ser encontrados na forma de colesterol, componente de hormônios esteroidais, ácidos biliares e vitamina D, ou de ácido graxo saturado, sendo que o consumo excessivo de colesterol e ácidos graxos saturados exerce efeito negativo no perfil lipídico. Assinale a alternativa **CORRETA** referente à recomendação de ingestão lipídica de ácido graxo saturado para um adulto, considerando o paciente portador de dislipidemia:

- (A) $\leq 5\%$ do VET.
- (B) $\leq 6\%$ do VET.
- (C) $\leq 7\%$ do VET.
- (D) $\leq 8\%$ do VET.

15. Ao longo das últimas décadas, a obesidade tem-se destacado entre os maiores problemas de saúde pública, tendo sua prevalência afetado pessoas em todo o mundo, particularmente o crescimento em:

- (A) idosos.
- (B) adultos.
- (C) adultos jovens.
- (D) crianças e adolescentes.

16. A circunferência abdominal é um método simples e representativo da gordura acumulada no abdome. Que medida é considerada de risco muito alto para homens e mulheres, respectivamente:

- (A) ≥ 90 e ≥ 80 .
- (B) ≥ 94 e ≥ 80 .
- (C) ≥ 102 e ≥ 88 .
- (D) ≥ 108 e ≥ 92 .

17. O bócio é determinado pela hipertrofia da glândula tireoide e causado por deficiência de:

- (A) iodo.
- (B) cálcio.
- (C) magnésio.
- (D) selênio.

18. O diabetes mellitus é definido como um grupo de doenças metabólicas caracterizadas por hiperglicemia, resultante de defeitos na secreção ou ação da insulina. São sintomas, **EXCETO**:

- (A) poliúria.
- (B) epistaxe.
- (C) polidipsia.
- (D) polifagia.

19. São princípios básicos da dietoterapia:

- I. fornecer os nutrientes essenciais.
- II. adaptar a dieta aos hábitos, ao trabalho e atividade física.
- III. eleger a via oral como a preferencial.

É correto o que se afirma em:

- (A) I, II e III.
- (B) II apenas.
- (C) II e III apenas.
- (D) I e III apenas.

20. A dieta geral dá origem às dietas terapêuticas, por meio de modificações:

- (A) quantitativas.
- (B) qualitativas.
- (C) restritivas.
- (D) quantitativas e qualitativas.

21. Refrigeração é a redução e manutenção da temperatura dos alimentos acima de seu ponto de congelamento, sendo mais usuais as temperaturas compreendidas entre:

- (A) 6°C e 1°C .
- (B) 8°C e 1°C .
- (C) 8°C e -1°C .
- (D) 10°C e -1°C .

22. Relacione, corretamente, o alimento da coluna I e a proteína correspondente listada na coluna II.

Coluna I		Coluna II	
1	Leite	()	Caseína
2	Ovo	()	Albumina
3	Carne	()	Miosina
4	Trigo	()	Gliadina

Assinale, de cima para baixo, a sequência correta:

- (A) 1, 2, 4, 3.
 (B) 4, 3, 2, 1.
 (C) 1, 4, 2, 3.
 (D) 1, 2, 3, 4.

23. Qual a frequência para higienização da caixa d'água em serviços de alimentação e de nutrição?

- (A) Três meses.
 (B) Seis meses.
 (C) Nove meses.
 (D) Doze meses.

24. Qual a fórmula do álcool 70%?

- (A) 250ml de água (preferencialmente destilada) e 750ml de álcool 100 GL.
 (B) 300ml de água (preferencialmente destilada) e 750ml de álcool 100 GL.
 (C) 250ml de água (preferencialmente destilada) e 750ml de álcool 96 GL.
 (D) 300ml de água (preferencialmente destilada) e 700ml de álcool 96 GL.

25. Relacione corretamente o grupo de alimentos da coluna I e a temperatura de recebimento correspondente listada na coluna II.

Coluna I		Coluna II	
1	Laticínios e derivados	()	Até 10°C ou de acordo com o fabricante.
2	Alimentos congelados	()	De 6°C a 10°C ou de acordo com o fabricante.
3	Alimentos resfriados	()	Até 6°C com tolerância até 7°C.
4	Sobremesas refrigeradas	()	-18°C com tolerância até -15°C.

Assinale, de cima para baixo, a sequência correta:

- (A) 1, 2, 4, 3.
 (B) 4, 3, 2, 1.
 (C) 1, 4, 2, 3.
 (D) 1, 2, 3, 4.

26. Agentes causadores de Doenças Transmitidas por Alimentos e a produção de toxinas. Em seguida, assinale a alternativa que contenha a sequência **CORRETA** de cima para baixo.

- 1- Toxina produzida no alimento
 2- Toxina produzida no intestino

- () *Bacillus cereus* clássico
 () *Clostridium perfringens*
 () *Salmonella* sp.
 () *Staphylococcus aureus*

- (A) 1, 2, 2, 2.
 (B) 1, 2, 2, 1.
 (C) 2, 2, 1, 1.
 (D) 2, 2, 2, 1.

27. Relacione corretamente as áreas que compõem uma Unidade de Alimentação e Nutrição da coluna I e os percentuais de dimensionamento correspondentes listados na coluna II.

Coluna I		Coluna II	
1	Estocagem	()	10% a 20%
2	Preparo de refeições	()	16% a 20%
3	Higiene e limpeza	()	45% a 48%
4	Distribuição e refeitório	()	6% a 8%
5	Administração e segurança	()	12%

Assinale, de cima para baixo, a sequência correta:

- (A) 1, 2, 4, 3, 5.
 (B) 4, 3, 5, 2, 1.
 (C) 1, 4, 2, 5, 3.
 (D) 1, 2, 3, 4, 5.

28. Assinale a alternativa correspondente ao prazo estabelecido pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) para a realização do exame demissional do funcionário?

- (A) 15 dias que antecedem o desligamento.
 (B) 30 dias que antecedem o desligamento.
 (C) 15 dias posterior ao desligamento.
 (D) 30 dias posterior ao desligamento.

29. São responsabilidades do empregador em relação aos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), **EXCETO**:

- (A) treinar o funcionário quanto a sua correta utilização.
 (B) tornar obrigatório o seu uso.
 (C) aquisição dos EPIs pelos funcionários.
 (D) estabelecer normas e procedimentos para promover o uso.

30. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), são utilizados diariamente 85,0 kg de batata inglesa na preparação de salada. Considerando como 1,2 o fator de correção da batata inglesa, quantos quilos desse alimento devem ser adquiridos para o consumo de cinco dias?

- (A) 212,5 kg.
 (B) 306 kg.
 (C) 354,2 kg.
 (D) 510 kg.

31. Após o processo de lavagem, os hortifrutigranjeiros devem ser imersos em solução clorada de _____ ppm por _____ minutos.

- (A) 100 – 10.
- (B) 100 – 15.
- (C) 200 – 10.
- (D) 200 – 15.

32. São princípios básicos do APPCC, **EXCETO**:

- (A) identificação do perigo.
- (B) monitoração.
- (C) estabelecer controle.
- (D) ações corretivas.

33. Quantas são as etapas para elaboração e implantação do plano APPCC?

- (A) 3.
- (B) 5.
- (C) 7.
- (D) 9.

34. A implementação da Política Nacional de Humanização (PNH) pressupõe eixos de ação que objetivam a sua institucionalização e, principalmente, a apropriação de seus resultados. São eixos da PNH, **EXCETO**:

- (A) gestão do trabalho.
- (B) financiamento.
- (C) educação permanente.
- (D) controle social.

35. Balizados pelos princípios norteadores, pelas diretrizes, pelos dispositivos e pelas estratégias de implantação da Política Nacional de Humanização (PNH), assinale a opção **CORRETA**.

- (A) Fortalecimento de trabalho em equipe multiprofissional.
- (B) Valorização do trabalho e da saúde do trabalho ainda não contempla ações voltadas para a promoção da saúde e da qualidade de vida no trabalho.
- (C) Acolhimento com classificação de risco corresponde ao acolhimento dos usuários que carecem de tratamento a longo prazo.
- (D) Redução das filas e do tempo de espera nas unidades de saúde de alto risco.

36. Para o cálculo do Índice de Risco Nutricional (IRN) é necessário o valor da:

- (A) proteína C reativa.
- (B) transferrina sérica.
- (C) albumina sérica.
- (D) contagem total de linfócitos.

37. A solicitação de exames ou testes laboratoriais para diagnóstico no campo da nutrição tem sido de grande relevância. O nutricionista deverá solicitar exames, **EXCETO**:

- (A) avaliação dietética e nutricional do paciente.
- (B) determinar a prescrição e a evolução no campo nutricional do paciente.
- (C) determinar planos de tratamentos dietéticos.
- (D) verificar e avaliar condutas médicas.

38. São exames séricos, **EXCETO**:

- (A) glicose.
- (B) creatinina.
- (C) parasitológico.
- (D) bilirrubina.

39. Assinale a opção **CORRETA** que corresponde ao Índice de Massa Corporal (IMC) classificado como Eutrófico.

- (A) 18,0 - 25,0 mg/m².
- (B) 18,5 - 24,9 mg/m².
- (C) 18,5 - 25,9 mg/m².
- (D) 25,0 - 29,9 mg/m².

40. O cálculo da compleição óssea é realizado por meio da relação entre:

- (A) o peso atual e o peso usual.
- (B) a estatura e o perímetro do pulso.
- (C) a estatura e o peso usual.
- (D) a diferença entre peso ideal e atual e o perímetro do pulso.

41. O monitoramento dos fatores do crescimento microbiano é essencial no controle das Doenças Transmitidas por Alimentos. Em seguida, assinale a alternativa que contenha a sequência **CORRETA** de cima para baixo:

1- Fator intrínseco

2- Fator extrínseco

- () Umidade relativa
- () Temperatura de armazenagem
- () pH
- () Potencial de oxirredução
- () Atividade de água

- (A) 1, 2, 2, 2, 1.
- (B) 1, 2, 2, 1, 2.
- (C) 2, 2, 1, 1, 1.
- (D) 2, 2, 2, 1, 1.

42. Escreva V ou F, conforme seja verdadeiro ou falso, o que se afirma nos itens abaixo sobre a interação fármaco-nutriente:

- () Corticosteroides - aumentam a excreção urinária de vitamina C e de cálcio.
- () Paracetamol - as fibras retardam levemente sua absorção.
- () Antibióticos - reduzem a síntese endógena da vitamina K.
- () Diclofenaco sódico - sua absorção é acelerada pelos alimentos.
- () Cloridrato de metformina - reduz a absorção de folato e vitaminas do complexo B.

Assinale, de cima para baixo, a sequência correta:

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

43. Identifique, dentre as alternativas a seguir, aquela que corresponde ao principal órgão envolvido no metabolismo dos fármacos.
- (A) Estômago.
 - (B) Pâncreas.
 - (C) Fígado.
 - (D) Intestino.
44. Uma das ferramentas para adoção dos princípios da gestão da qualidade é o Ciclo PDCA que envolve:
- (A) planejar, desenvolver, controlar e avaliar.
 - (B) planejar, executar, controlar e agir.
 - (C) fazer, monitorar, checar e realizar.
 - (D) plano, desenvolvimento, checagem e avaliação.
45. O valor referência do colesterol total em exame bioquímico é:
- (A) < 120 mg/dL.
 - (B) < 200 mg/dL.
 - (C) ≥ 120 mg/dL.
 - (D) ≥ 200 mg/dL.
46. São pontos estratégicos da Anamnese Alimentar, **EXCETO**:
- (A) recordatório 24 horas.
 - (B) história de dietas anteriores.
 - (C) determinação do gasto energético.
 - (D) número de refeições consumidas ao longo do dia.
47. São informações obrigatórias nos rótulos dos alimentos, **EXCETO**:
- (A) lista de ingredientes.
 - (B) prazo de validade.
 - (C) conteúdo líquido.
 - (D) demonstrar propriedades que não possuam.
48. Os nutrientes obrigatórios para informação nutricional embalados na ausência do consumidor são:
- (A) proteínas, carboidratos, gorduras, fibra alimentar e sódio.
 - (B) proteínas, carboidratos e gorduras.
 - (C) proteínas, carboidratos, gorduras, sódio e vitaminas.
 - (D) valor energético, proteínas, carboidratos e gorduras.
49. Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados não se aplica para que grupo de alimentos:
- (A) biscoitos e bolachas artesanais.
 - (B) frutas e vegetais desidratados.
 - (C) café, erva-mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes.
 - (D) laticínios e farináceos funcionais.
50. É a principal causa de surtos de doenças de origem alimentar:
- (A) más condições higiênicas dos manipuladores de alimentos.
 - (B) equipamentos e utensílios contaminados.
 - (C) matéria-prima de qualidade insatisfatória.
 - (D) temperatura inadequada.