

Caderno de Provas

CPOP 10/42 - NS

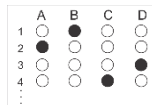
NUTRICIONISTA

**Edital Nº. 001/2019 – Prefeituras Municipais
de Apodi/RN e Itaú/RN**

09 de junho de 2019

INSTRUÇÕES GERAIS PARA A REALIZAÇÃO DA PROVA

- Use apenas caneta esferográfica azul ou preta.
- Escreva o seu nome completo e o número do seu documento de identificação no espaço indicado nesta capa.
- A prova terá duração máxima de 3 (três) horas, incluindo o tempo para responder a todas as questões do **Caderno de Provas** e preencher as **Folhas de Respostas**.
- Antes de retirar-se definitivamente da sala, entregue as **Folhas de Respostas** ao fiscal.
- O **Caderno de Provas** só poderá ser levado pelo candidato após o encerramento do prazo estabelecido para sua aplicação.
- Este **Caderno de Provas** contém, respectivamente, 10 (dez) questões de Conhecimentos da Língua Portuguesa, 05 (cinco) questões de Lógica e 15 (quinze) de Conhecimentos Específicos.
- Se o **Caderno de Provas** contiver alguma imperfeição gráfica que impeça a leitura, comunique isso imediatamente ao Fiscal.
- Cada questão de múltipla escolha apresenta apenas **uma** resposta correta. Para a marcação da alternativa escolhida na **Folha de Respostas**, pinte completamente o campo correspondente conforme a figura a seguir:



- Os rascunhos e as marcações feitas neste **Caderno de Provas** não serão considerados para efeito de avaliação.
- Interpretar as questões faz parte da avaliação; portanto, não é permitido solicitar esclarecimentos aos Fiscais.
- O preenchimento das **Folhas de Respostas** é de sua inteira responsabilidade.
- A quantidade de questões e respectivas pontuações desta prova estão apresentadas a seguir:

<i>Disciplina</i>	<i>Número de questões</i>	<i>Pontos</i>
Língua Portuguesa (Objetivas)	10 questões	30 pontos
Questões de Lógica (Objetivas)	05 questões	10 pontos
Conhecimentos Específicos (Objetivas)	15 questões	60 pontos
Total de questões	30 questões	100 pontos

ASSINATURA DO CANDIDATO:

DOCUMENTO DE IDENTIFICAÇÃO:

As questões de 1 a 10 referem-se ao texto reproduzido a seguir.

Os pontos cegos de nosso cérebro e o risco eterno de acidentes

Luciano Melo

O motorista aguarda o momento seguro para conduzir seu carro e atravessar o cruzamento. Olha para os lados que atravessará e, estático, aguarda que outros veículos deixem livre o caminho pela via transversal à sua frente. Enquanto espera, olha de um lado a outro a vigiar a pista quase livre. Finalmente não avista mais nenhum veículo que poderá atrapalhar seu planejado movimento. É hora de dirigir, mas, no meio da travessia, ele é surpreendido por uma grave colisão. Uma motocicleta atinge a traseira de seu veículo.

Eu tomo a defesa do motorista: ele não viu a moto se aproximar. Presumo que vários dos leitores já passaram por situação semelhante, mas, caso você seja exceção e acredite que enxergaria a motocicleta, eu o convido a assistir a um vídeo que existe sobre isso. O filme prova quão difícil é perceber objetos que de repente somem ou aparecem em uma cena.

Nossa condição humana está casada com uma inabilidade de perceber certas mudanças. Claro que notamos muitas alterações à nossa volta, especialmente se olharmos para o ponto alvo da modificação no momento em que ela ocorrerá. Assim, se olharmos fixamente para uma janela cheia de vasos de flores, poderemos assistir à queda de um deles. Mas, se desviarmos brevemente nossos olhos da janela, justamente no momento do tombo, é possível que nem notemos a falta do enfeite. O fenômeno se chama cegueira para mudança: nossa incapacidade de visualizar variações do ambiente entre uma olhada e outra.

No mundo real, mudanças são geralmente antecedidas por uma série de movimentos. Se esses movimentos superam um limiar atrativo, vão capturar nossa atenção que focará na alteração considerada dominante. Por sua vez, modificações que não ultrapassam o limiar não provocarão divergência da atenção e serão ignoradas.

Quando abrimos nossos olhos, ficamos com a impressão de termos visão nítida, rica e bem detalhada do mundo que se estende por todo nosso campo visual. A consciência de nossa percepção não é limitada, mas nossa atenção e nossa memória de curtíssimo prazo são. Não somos capazes de memorizar tudo instantaneamente à nossa volta e nem podemos nos ater a tudo que nos cerca. Nossa introspecção da grandiosidade de nossa experiência visual confronta com nossas limitações perceptivas práticas e cria uma vivência rica, porém efêmera e sujeita a erros de interpretações. Dimensiona um gradiente entre o que é real e o que se presume, algo que favorece os acidentes de trânsito.

Podemos interpretar que o acidente do exemplo do início do texto se deu porque o motorista convergiu sua atenção às partes centrais da pista, por onde os carros preferencialmente circulam sob velocidade mais ou menos previsível. Assim que o último carro passou, ficou fácil pressupor que o centro da pista permaneceria vazio por um intervalo de tempo seguro para a travessia. As laterais da pista, locais em que motocicletas geralmente trafegam, não tiveram a atenção merecida, e a velocidade da moto não estava no padrão esperado.

O mundo aqui fora é um caos repleto de acontecimentos, e nossos cérebros têm que coletar e reter alguns deles para que possamos compreendê-lo e, assim, agirmos em busca da nossa sobrevivência. Mas essas informações são salpicadas, incompletas e mutáveis. Traçar uma linha que contextualize todos esses dados não é simples. Eventualmente, esse jogo mental de ligar pontinhos cria armadilha para nós mesmos, pois por vezes um ponto que deveria ser descartado é inserido em uma lógica apenas por ser chamativo. E outro, ao contrário, deveria ser considerado, mas é menosprezado, pois à primeira vista não atendeu a um pressuposto.

Essas interpretações podem provocar outras tragédias além de acidentes de carro.

Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br>>. Acesso em: 20 abr. 2019. (texto adaptado)

01. É propósito principal do texto tematizar

- A) as limitações de percepção dos motoristas.
- B) a displicência dos motoristas no trânsito.
- C) as limitações de percepção do ser humano.
- D) a displicência do ser humano em relação à vida.

02. Em relação ao primeiro parágrafo, é correto afirmar:

- A) é predominantemente narrativo, e essa característica é evidenciada por uma sequência de ações estabelecida por verbos no presente do indicativo.
- B) é predominantemente narrativo, e essa característica é evidenciada por uma sequência de ações estabelecida por verbos no pretérito perfeito.
- C) é predominantemente descritivo, e essa característica é evidenciada pela enumeração de ações simultâneas expressas por verbos no presente do indicativo.
- D) é predominantemente descritivo, e essa característica é evidenciada pela enumeração de ações simultâneas expressas por verbos no pretérito perfeito.

03. A vírgula está indicando trecho com função meramente explicativa em:

- A) “A consciência de nossa percepção não é limitada, mas nossa atenção e nossa memória de curtíssimo prazo são.”
- B) “Se esses movimentos superam um limiar atrativo, vão capturar nossa atenção que focará na alteração considerada dominante.”
- C) “Assim que o último carro passou, ficou fácil pressupor que o centro da pista permaneceria vazio por um intervalo de tempo seguro para a travessia.”
- D) “Dimensiona um gradiente entre o que é real e o que se presume, algo que favorece os acidentes de trânsito.”

04. Há elemento coesivo que pode ser substituído, sem prejuízo ao sentido da informação veiculada no texto, por **mas** em:

- A) “Eventualmente, esse jogo mental de ligar pontinhos cria armadilha para nós mesmos, pois por vezes um ponto que deveria ser descartado é inserido em uma lógica apenas por ser chamativo.”
- B) “Nossa introspecção da grandiosidade de nossa experiência visual confronta com nossas limitações perceptivas práticas e cria uma vivência rica, porém efêmera e sujeita a erros de interpretações.”
- C) “Assim, se olharmos fixamente para uma janela cheia de vasos de flores, poderemos assistir à queda de um deles.”
- D) “As laterais da pista, locais em que motocicletas geralmente trafegam, não tiveram a atenção merecida, e a velocidade da moto não estava no padrão esperado.”

05. Há um pronome que se refere ao leitor do texto em:

- A) “Eu tomo a defesa do motorista: ele não viu a moto se aproximar.”
- B) “[...] e reter alguns deles para que possamos compreendê-lo [...]”
- C) “[...] eu o convido a assistir a um vídeo que existe sobre isso.”
- D) “É hora de dirigir, mas, no meio da travessia, ele é surpreendido por uma grave colisão.”

06. No trecho “[...]poderemos assistir à queda de um deles.”, a ocorrência do acento grave é justificada

- A) pela exigência de artigo do termo regente, que é um verbo, e pela exigência de preposição do termo regido, que é um nome.
- B) pela exigência de preposição do termo regente, que é um nome, e pela exigência de artigo do termo regido, que é um verbo.
- C) pela exigência de artigo do termo regente, que é um nome, e pela exigência de artigo do termo regido, que é um verbo.
- D) pela exigência de preposição do termo regente, que é um verbo, e pela exigência de artigo do termo regido, que é um nome.

07. O gênero discursivo que apresenta a mesma sequência textual dominante no primeiro parágrafo é:

- A) o artigo de opinião.
- B) a resenha.
- C) a notícia.
- D) o requerimento.

08. Considere o trecho:

No mundo real, mudanças são geralmente antecedidas por uma série de movimentos. Se esses movimentos superam um limiar atrativo, vão capturar nossa atenção que focará na alteração considerada dominante. Por sua vez, modificações que não ultrapassam o **limiar** não provocarão divergência da atenção e serão ignoradas.

A expressão que mantém uma relação de antonímia com a palavra em destaque é

- A) limite mínimo.
- B) momento inicial.
- C) momento intermediário.
- D) limite máximo.

09. Considere o período:

Quando abrimos nossos olhos, ficamos com a impressão de termos visão nítida, rica e bem detalhada do mundo **que se estende por todo nosso campo visual**.

Nesse período, os trechos em destaque representam

- A) orações subordinadas em que, no primeiro trecho, tem-se uma função adverbial, e, no segundo, uma função adjetiva.
- B) orações subordinadas em que, no primeiro trecho, tem-se uma função adverbial, e, no segundo, uma função substantiva.
- C) orações coordenadas em que, no primeiro trecho, tem-se uma função adjetiva, e, no segundo, uma função adverbial.
- D) orações coordenadas em que, no primeiro trecho, tem-se uma função adjetiva, e, no segundo, uma função predicativa.

10. Há um **a** empregado com função de preposição em:

- A) “[...] ele não viu a moto se aproximar”.
- B) “[...] olha de um lado a outro a vigiar a pista quase livre”.
- C) “[...] é possível que nem notemos a falta do enfeite”.
- D) “[...] por um intervalo de tempo seguro para a travessia”.

QUESTÕES DE MÚLTIPLA ESCOLHA – LÓGICA – NÍVEL SUPERIOR

11. Considere verdadeiras as seguintes afirmativas:

- I – Algumas mulheres gostam de vaquejada.
- II – A pessoa que gosta de vaquejada vai aos parques.

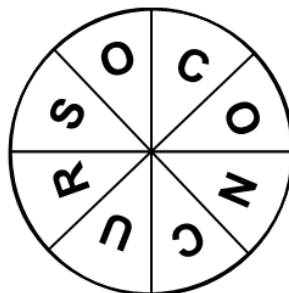
Dadas as afirmativas acima, é correto concluir que:

- A) Todos as mulheres vão aos parques.
- B) Apenas mulheres vão aos parques.
- C) Existem mulheres que não vão aos parques.
- D) Se uma mulher não vai a parque algum, então ela não gosta de vaquejada.

12. Dada a palavra CONSORCIOESTE, a quantidade de anagramas possíveis a partir dessa palavra, é determinado por

- A) $P_{13}^{2,3,2}$
- B) $P_{13}^{3,6}$
- C) $P_{13}^{3,2,2,2}$
- D) P_{13}

13. Um jogo de dardos consiste de um alvo circular dividido em oito partes, onde cada uma delas possui uma letra grafada, conforme apresentado a seguir.



Considere que em dois lançamentos independentes de um dardo um jogador acerta o alvo e que todas as partes do alvo têm a mesma chance de serem acertadas. Sendo assim, a probabilidade de nos dois lançamentos o jogador acertar uma parte com a mesma letra grafada é de

- A) $\frac{5}{32}$
- B) $\frac{1}{64}$
- C) $\frac{3}{16}$
- D) $\frac{1}{16}$

14. Em um concurso público existiam quatro vagas e, exatamente, quatro amigos eram os candidatos a essas vagas: João, Maria, José e Márcia. Para brincarem com seus familiares, fizeram as seguintes afirmações:

- José foi o 2º colocado e Márcia a 3ª colocada;
- José foi o 1º colocado e Maria a 2ª colocada;
- Márcia foi a 4ª colocada e João o 2º colocado.

Se, em cada uma dessas afirmações existe uma informação verdadeira e outra falsa, o candidato que chegou em 4º lugar foi

- A) Márcia.
- B) Maria.
- C) João.
- D) José.

15. Dada a sequência de figuras a seguir:



De acordo com a lógica aplicada na sequência, da esquerda para a direita, a figura adequada a ocupar a próxima posição é

- A)
- B)
- C)
- D)

QUESTÕES DE MÚLTIPLA ESCOLHA – NUTRICIONISTA – NÍVEL SUPERIOR

16. De acordo com o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº599/2018, é dever desse profissional
- A) recusar propostas e situações incompatíveis com suas atribuições ou que se configurem como desvio de função e seu contrato profissional.
 - B) denunciar, nas instâncias competentes, atos que caracterizem agressão, assédio, humilhação, discriminação, intimidação contra si ou terceiros.
 - C) Realizar, em consulta presencial, a avaliação e o diagnóstico nutricional de indivíduos sob sua responsabilidade profissional.
 - D) alterar a conduta profissional determinada por outro nutricionista caso tal medida seja necessária para benefício de indivíduos, coletividades ou serviços.
17. A niacina é uma vitamina hidrossolúvel cuja deficiência em seres humanos pode causar diversos sintomas, como fraqueza muscular, anorexia, indigestão e erupções cutâneas. Ela é encontrada em muitos alimentos como carnes magras, aves, peixes, amendoim e leveduras. Em relação à niacina, podemos afirmar que
- A) é a coenzima para reações de carboxilação.
 - B) a sua função é ser precursor do FAD.
 - C) é utilizada no tratamento de hiperlipidemia.
 - D) a sua deficiência grave leva à pelagra.
18. Uma diretora de escola comprou banana para servir vitamina para 150 crianças. Sabendo que o per capita de banana para essa receita é 80g, o fator de correção é 1,10 e, considerando uma margem de segurança de 10%, a quantidade de banana que deve ser comprada é
- A) 13,20 kg.
 - B) 14,52 kg.
 - C) 8,80 kg.
 - D) 12,00 kg.

19. Observe os valores de ferro nos produtos da tabela abaixo:

Alimento	Quantidade de Ferro (mg) por 100g
Carne bovina	3,6 mg
Fígado de frango	11,5 mg
Marisco ao vapor	22 mg
Ostra cozida	8,5 mg

Para um homem de 25 anos, de acordo com as Dietary Reference Intakes (DRI),

- A) o marisco no vapor não deve ser consumido com frequência, pois ultrapassa a UL que é de 20 mg.
- B) o fígado de frango não deve ser consumido com frequência, pois ultrapassa a UL que é de 10 mg.
- C) a carne bovina é o alimento que mais se aproxima da RDA que é de 4 mg para esse indivíduo.
- D) a ostra cozida é o alimento que mais se aproxima da RDA que é de 8 mg para esse indivíduo.

20. Uma nutricionista de uma Unidade Básica de Saúde preparou uma palestra para apresentar aos seus pacientes o Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2014, pelo Ministério da Saúde. Para essa ação, a profissional mostrou alguns rótulos de produtos processados, como

- A) arroz parboilizado, ameixa em calda e extrato de tomate.
- B) abacaxi em calda, atum enlatado e toucinho.
- C) sardinha enlatada, leite ultrapasteurizado e castanhas,
- D) ovo de galinha, carne seca e leveduras.

21. Uma dona de casa foi ao mercado comprar pão para o lanche dos seus filhos. Ela encontrou um produto com o seguinte rótulo:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (1 fatia)		
Quantidade/Porção		%VD*
Valor energético	117 Kcal = 491 KJ	6%
Carboidratos	20g	7%
Proteínas	6,0g	8%
Gorduras totais	1,5g	3%
Gorduras saturadas	0,7g	3%
Gorduras trans	0g	**
Gorduras monoinsaturadas	0,4g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra alimentar	3,2g	13%
Sódio	164mg	7%
*Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		
**VD não estabelecido		

Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, glúten de trigo, flocos de centeio, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, sal, emulsificantes, conservador propionato de cálcio, acidulante ácido láctico, melhoradores de farinha (ácido ascórbico e azodicarbonamida. Pode conter traços de leite, soja, ovos, castanhas e nozes. CONTÉM GLUTÉN.

Sobre esse produto, é correto afirmar que

- A) esse alimento é minimamente processado de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, 2014
- B) o %VD para proteínas é calculado, considerando o valor diário de referência de 70 gramas.
- C) o %VD para gorduras saturadas é calculado, considerando o valor diário de referência de 22 gramas.
- D) o produto é considerado um alimento integral cujo ingrediente presente em maior quantidade é a farinha de trigo integral.

22. De acordo com o Consenso Brasileiro de Nutrição Oncológica (2016), pacientes oncológicos críticos encontram-se em estado hipermetabólico e hipercatabólico, acompanhado de proteólise, lipólise e neoglicogênese. Essas alterações levam a um balanço nitrogenado negativo, o que diretamente se relaciona com aumento de complicações e da mortalidade. Assim, diante dessa resposta catabólica, o paciente necessita receber
- A) 1,0 a 2,0 g/kg de peso atual/dia de proteínas de alto valor biológico.
 - B) 20 a 25 kcal/kg de peso atual/dia na fase aguda do tratamento ou na presença de sepse.
 - C) 22 a 25 kcal/kg de peso atual/dia para obeso crítico com IMC de 30 a 50 kg/m².
 - D) 2,0 g/kg de peso ideal/dia de proteínas para obeso crítico com IMC > 40 kg/m².
23. Os pacientes que necessitam de Terapias Enterais ou Nutrição Parenteral podem estar se alimentando mal antes de iniciar a terapia em virtude da doença e se encontrar moderadamente a gravemente desnutridos. A administração agressiva de nutrição, particularmente através da via endovenosa, pode precipitar a síndrome da realimentação, com flutuações eletrolíticas graves, potencialmente letais, envolvendo problemas metabólicos, hemodinâmicos e neuromusculares. A síndrome de realimentação ocorre quando substratos de energia são introduzidos no plasma de pacientes anabólicos. Na fase inicial da realimentação, as prescrições de nutrientes devem ser
- A) pobres em carboidratos e suplementadas com sódio, magnésio e fósforo.
 - B) moderadas em carboidratos e suplementadas com fósforo, potássio e magnésio.
 - C) moderadas em carboidratos e suplementadas com potássio, fósforo e cálcio.
 - D) pobres em carboidratos e suplementadas com fósforo, potássio e magnésio.
24. Um paciente está utilizando tetraciclina para o tratamento de uma infecção bacteriana. Entre as medidas para melhorar a efetividade do tratamento, deve-se evitar ingerir a tetraciclina com
- A) leite e derivados, uma vez que a tetraciclina forma complexos insolúveis com cálcio.
 - B) suco de frutas cítricas, uma vez que a tetraciclina forma complexos insolúveis com citratos.
 - C) leite e derivados, uma vez que a tetraciclina forma complexos insolúveis com fósforo.
 - D) suco de frutas cítricas, uma vez que a tetraciclina forma complexos insolúveis com ácido ascórbico.
25. Gastrite é um termo não específico que significa literalmente inflamação do estômago, podendo ser utilizado para descrever os sintomas relacionados ao estômago, a uma aparência endoscópica da mucosa gástrica ou a uma alteração histológica caracterizada pela infiltração do epitélio por células inflamatórias. Algumas recomendações dietéticas são importantes para o tratamento da gastrite como
- A) dieta sem o consumo de frutas ácidas como maracujá, abacaxi e laranja.
 - B) dieta rica em fibras alimentares provenientes de frutas e vegetais.
 - C) dieta com restrição de bebidas alcoólicas com exceção do vinho.
 - D) dieta ricas em leite e produtos lácteos devido ao efeito tamponante.

26. A dobra cutânea subescapular é um importante parâmetro para avaliar o estado nutricional do indivíduo quando utilizada em conjunto com outras dobras cutâneas. Ela deve ser medida da seguinte forma:
- A) marcar o local logo abaixo do ângulo superior da escápula e destacar a dobra na horizontal.
 - B) marcar o local logo abaixo do ângulo inferior da escápula e destacar a dobra na vertical.
 - C) marcar o local logo abaixo do ângulo superior da escápula e destacar a dobra na diagonal.
 - D) marcar o local logo abaixo do ângulo inferior da escápula e destacar a dobra na diagonal.
27. Após um jantar comemorativo, um grupo de amigos apresentou sintomas de intoxicação alimentar, tais como náuseas, vômitos e cólicas abdominais, em média de 2 a 4 horas após o consumo. Após análise microbiológica, foi constatado que a salada de atum estava contaminada. O provável microrganismo patogênico envolvido na contaminação do alimento é
- A) *Salmonella typhi*.
 - B) *Staphylococcus aureus*.
 - C) *Clostridium botulinum*.
 - D) *Yersinia enterocolitica*.
28. A RDC 216/2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e tem como objetivo assegurar a qualidade higiênico-sanitária nos serviços de alimentação. Segundo tal legislação, é um procedimento adequado na preparação dos alimentos
- A) garantir que a temperatura do alimento preparado seja reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas e, em seguida, deve ser conservado sob refrigeração (<5°C) ou congelamento (≤-18°C).
 - B) aquecer os óleos e gorduras utilizados a temperaturas não superiores a 160°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração das características sensoriais.
 - C) submeter alimentos que já foram submetidos à cocção, para conservação a quente, à temperatura superior a 60°C por, no máximo 4 horas, diminuindo assim o risco de contaminação.
 - D) consumir alimentos preparados e conservados sob refrigeração a temperatura de 4°C no prazo máximo de 6 dias, devendo tal prazo ser reduzido se forem utilizadas temperaturas superiores.
29. Uma nutricionista, responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) de um município, propõe modificações do cardápio oferecido aos adolescentes. Para isso, vai introduzir novas preparações como escondidinho de batata doce com frango. Segundo a Resolução nº 26/2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE, o índice de aceitabilidade da preparação, deve ser de, no mínimo,
- A) 85% para o Resto Ingestão e 90% para Escala Hedônica.
 - B) 95% para o Resto Ingestão e 80% para Escala Hedônica.
 - C) 90% para o Resto Ingestão e 85% para Escala Hedônica
 - D) 80% para o Resto Ingestão e 95% para Escala Hedônica.

30. As leguminosas são grãos contidos em vagens ricas em tecido fibroso. O feijão é a leguminosa mais consumida e presente na mesa dos brasileiros. Para a sua cocção, é recomendado aumentar e baixar lentamente a pressão do caldeirão ou panela para evitar que ocorra

- A) a descoloração dos grãos do feijão.
- B) o rompimento da envoltura do grão do feijão.
- C) aparecimento de camada superficial de espuma.
- D) o endurecimento do grão após o cozimento.