

ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO PEIXE
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, régua, 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): _____

INSTITUTO
MACHADO DE ASSIS



MAIS INFORMAÇÕES:

Internet:

www.institutomachadodeassis.com.br

Telefone: (86) 3303-3146

E-mail: ima.saojosedopeixe2015@outlook.com

RASCUNHO

INSTITUTO MACHADO DE ASSIS – IMA

CONCURSO PÚBLICO PREFEITURA MUNICIPAL SÃO JOSÉ DO PEIXE-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.

QUESTÃO 01

A letra minúscula inicial é usada nos seguintes casos, EXCETO:

- A) Normalmente em todos os vocábulos da língua nos usos correntes, sem que haja obrigatoriedade do uso da maiúscula.
- B) Nos nomes dos dias, meses, estações do ano.
- C) Nos pontos cardeais (mas não nas suas abreviaturas).
- D) Nos nomes de festas e festividades.

QUESTÃO 02

Assinale a alternativa incorreta quanto ao emprego da letra X:

- A) O almoço de hoje é peixe cozido.
- B) Seu Raimundo era conhecido com o pior enxadrista da cidade.
- C) O muro está cheio de pixação.
- D) Está havendo uma epidemia de caxumba no país.

QUESTÃO 03

Dependendo do número do mesmo substantivo, pode haver mudança de sentido. Aponte a alternativa em que isso não acontece:

- A) copa (ramagem)
- B) costa (litoral)
- C) dor (sensação desagradável)
- D) liberdade (livre escolha)

QUESTÃO 04

Aponte a opção que possui erro de acentuação:

- A) A raíz desta planta é muito grande.
- B) Quando anoitecia ela virava um tuiuíú.
- C) Não existe feiura.
- D) Todo dia essa mesma ladainha.

QUESTÃO 05

Assinale a alternativa em que o termo destacado não exerce função de adjetivo:

- A) Um homem **pobre** pedia esmolas na rua.
- B) Um **louco** se aproximou e fez careta.
- C) Ele é **feio** de nascença.
- D) A menina **cega** voltou a enxergar.

QUESTÃO 06

Os verbos SER e IR são:

- A) regulares
- B) irregulares
- C) anômalos
- D) defectivos

QUESTÃO 07

“Preciso sair depressa, **logo** me ligue mais tarde.” O termo destacado é uma conjunção:

- A) aditiva
- B) adversativa
- C) conclusiva
- D) explicativa

QUESTÃO 08

Quanto ao uso do hífen, com base no novo acordo ortográfico, assinale a opção INCORRETA:

- A) Mal-humorado
- B) Malformado
- C) Bem-acabado
- D) Benvindo



Com base na música abaixo, responda as questões que seguem:

Canto para minha morte
Raul Seixas

Eu sei que determinada rua que eu já passei não tornará ouvir o som dos meus passos
Tem uma revista que eu guardo há muitos anos e que nunca mais eu vou abrir
Cada vez que eu me despeço de uma pessoa pode ser que essa pessoa esteja me vendo pela última vez
A morte, surda, caminha ao meu lado e eu não sei em que esquina ela vai me beijar

Com que rosto ela virá?
Será que ela vai deixar eu acabar o que eu tenho que fazer?
Ou será que ela vai me pegar no meio do copo de uísque
Na música que eu deixei para compor amanhã?

Será que ela vai esperar eu apagar o cigarro no cinzeiro?
Virá antes de eu encontrar a mulher, a mulher que me foi destinada,
E que está em algum lugar me esperando
Embora eu ainda não a conheça?

Vou te encontrar vestida de cetim, pois em qualquer lugar esperas só por mim
E no teu beijo provar o gosto estranho que eu quero e não desejo, mas tenho que encontrar
Vem, mas demore a chegar. Eu te detesto e amo morte, morte, morte
Que talvez seja o segredo desta vida

Morte, morte, morte que talvez seja o segredo desta vida
Qual será a forma da minha morte?
Uma das tantas coisas que eu não escolhi na vida?
Existem tantas... um acidente de carro. O coração que se recusa a bater no próximo minuto
A anestesia mal aplicada. A vida mal vivida, a ferida malcurada, a dor já envelhecida
O câncer já espalhado e ainda escondido, ou até, quem sabe
Um escorregão idiota, num dia de sol, a cabeça no meio-fio...

Oh morte, tu que és tão forte, que matas o gato, o rato e o homem
Vista-se com a tua mais bela roupa quando vieres me buscar
Que meu corpo seja cremado e que minhas cinzas alimentem a erva
E que a erva alimente outro homem como eu porque eu continuarei neste homem
Nos meus filhos, na palavra rude que eu disse para alguém que não gostava
E até no uísque que eu não terminei de beber aquela noite...

Vou te encontrar vestida de cetim, pois em qualquer lugar esperas só por mim
E no teu beijo provar o gosto estranho que eu quero e não desejo, mas tenho que encontrar
Vem, mas demore a chegar. Eu te detesto e amo morte, morte, morte
Que talvez seja o segredo desta vida
Morte, morte, morte que talvez seja o segredo desta vida

QUESTÃO 09

Após analisar a música “Canto para a minha morte”, de Raul Seixas, julgue os itens que seguem:

- I- A introdução da composição, primeira estrofe, discorre sobre os fatos que não mais acontecerão quando a morte chegar, quais sejam: *os sons dos passos, a revista nunca mais aberta, uma pessoa nunca mais vista*. O que se percebe, nesse momento, é que a morte corresponde à certeza, certeza esta revelada em cada acontecimento não mais possível.
- II- Na segunda e terceira estrofes, a certeza de que a morte é a única verdade do homem é substituída pelo mistério de como esse momento se passará. O mistério é marcado mediante uma série de interrogações.
- III- Na quarta estrofe, a incerteza sobre o fim da vida e as indagações de como isso se processará cedem lugar ao conformismo, mostrado de modo paradoxal em decorrência da aceitação e de repulsa.
- A) Apenas um dos itens está correto.
B) Apenas dois itens estão corretos.
C) Todos os itens estão corretos.
D) Todos os itens estão errados.

QUESTÃO 10

A respeito da interpretação da música, assinale a opção INCORRETA:

- A) Na primeira estrofe, a personalidade demarcada é de um locutor que se propõe como sujeito do discurso. Isso acontece pela presença do pronome eu e pelas marcas verbais.
- B) A sexta estrofe revela o diálogo com a morte; de início, a interjeição “Oh morte” induz a conversa e esta é mantida por meio de desejos que são projetados para um período pós-morte.
- C) O agenciamento de expressões como “vestida de cetim”, “teu beijo” e “gosto estranho”, possíveis para atribuições a seres humanos, reitera o sentido personificado da morte, sobretudo reforça a familiaridade dela com o locutor e o interlocutor.
- D) Em síntese, mediante uma leitura geral, percebemos a atitude de recusa e incerteza ante a morte; no entanto, a postura direciona-se, sobremaneira, para um comportamento de inquietude em virtude de como será o “rosto” da morte.



INFORMÁTICA

QUESTÕES DE 11 A 20

QUESTÃO 11

No Windows 10, ao pressionar a tecla **F3** irá:

- A) Renomear o item selecionado.
- B) Exibir a lista da barra de endereços no Explorador de Arquivos.
- C) Procurar um arquivo ou uma pasta no Explorador de Arquivos.
- D) Ativar a barra de menus no aplicativo ativo.

QUESTÃO 12

A tabela abaixo do MS Excel 2010 representa o total de vendas de caneta, caderno, lapiseira e grafite:

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1									
2									
3				Tabela de Vendas					
4				Item	Caneta	Caderno	Lapiseira	Grafite	
5				Janeiro	150	100	55	32	
6				Fevereiro	200	80	42	28	
7				Março	180	120	30	35	
8				Abril	220	130	40	40	
9				Maior	170	120	48	45	
10				Junho	230	110	45	49	
11				Total:	1150	660	260	229	
12									

Qual fórmula abaixo corresponde apenas à soma das vendas dos meses de Janeiro e Junho de todos os itens?

- A) =SOMA(E5:H5;E10:H10)
- B) =SOMA(E5;H5;E10;H10)
- C) =SOMA(E5:H5;E10:H10)
- D) =SOMA(E5;H5;E10;H10)

QUESTÃO 13

No MS Word 2010, ao pressionar a tecla **F12** irá:

- A) Exibe a caixa de diálogo **Abrir**.
- B) Exibe a caixa de diálogo **Salvar como**.
- C) Abrir a lista **Examinar**.
- D) Exibe a caixa de diálogo **Ortografia e Gramática**.

QUESTÃO 14

O slide mestre é:

- A) O slide principal em uma hierarquia de slides que armazena informações sobre o tema e os layouts de slide de uma apresentação, não incluindo o plano de fundo.
- B) Um slide mestre é o slide principal em uma hierarquia de slides que armazena informações sobre o tema e os layouts de slide de uma apresentação, incluindo o plano de fundo, a cor, as fontes, os efeitos, os tamanhos dos espaços reservados e o posicionamento.
- C) Um slide mestre é o slide secundário em uma hierarquia de slides que armazena informações sobre o tema e os layouts de slide de uma apresentação, incluindo o plano de fundo, a cor, as fontes, os efeitos, os tamanhos dos espaços reservados e o posicionamento.
- D) Um slide mestre é o slide principal em uma hierarquia de slides que armazena informações sobre o tema e os layouts de slide de uma apresentação, não incluindo o plano de fundo, a cor, as fontes, os efeitos, os tamanhos dos espaços reservados e o posicionamento.

QUESTÃO 15

É um programa automático de computador que recolhe informações sobre o usuário e repassa para uma entidade externa na internet. Costuma ser legalmente embutido em software e freeware, sendo removidos quando feito à compra do software ou de uma versão mais completa e paga.

O programa é:

- A) Spyware.
- B) Spam.
- C) Phishing.
- D) Worms.

QUESTÃO 16

No Internet Explorer 8, ao pressionar as teclas **ALT+C** irá:

- A) Abrir a Central de favoritos e exibir o seu histórico.
- B) Abrir a Central de Favoritos e exibir os feeds.
- C) Abrir o menu Favoritos na barra de menus.
- D) Abrir a Central de favoritos e exibir os seus favoritos.

**QUESTÃO 17****Área Livre**

São sites de buscas, EXCETO:

- A) Ask.com
- B) Hotmail
- C) Yahoo Search
- D) Google

QUESTÃO 18

É um software responsável pelo funcionamento do próprio computador e de todo o hardware. Os mais importantes destes programas são os Sistemas Operativos.

O tipo de software conceituado acima é:

- A) Software de Sistema.
- B) Software de Aplicação.
- C) Software Utilitário.
- D) Software de Programação.

QUESTÃO 19

Com relação às cópias de segurança (backup) assinale a alternativa correta:

- A) Cópias de segurança dos dados armazenados em um computador não são importantes, apenas se for para se recuperar de eventuais problemas.
- B) Cópias de segurança dos dados armazenados em um computador são importantes, apenas para se recuperar de eventuais falhas.
- C) Cópias de segurança dos dados armazenados em um computador são importantes, não só para se recuperar de eventuais falhas, mas também das consequências de uma possível infecção por vírus, ou de uma invasão.
- D) Cópias de segurança dos dados armazenados em um computador são importantes apenas para resolver consequências de uma possível infecção por vírus, ou de uma invasão.

QUESTÃO 20

O BrOffice.org Calc é:

- A) Um editor de apresentações, o usuário poderá criar slides com complexidades variadas, indo de uma simples apresentação á uma complexa apresentação profissional.
- B) Um software editor de planilhas, ou seja, uma ferramenta para a criação de planilhas eletrônicas.
- C) Um editor de textos, incluindo até mesmo recursos típicos de programas de editoração eletrônica. Ele é simples, e ao mesmo tempo, suficiente para se criar livros inteiros.
- D) É um software de edição de banco de dados.



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÕES DE 21 A 40

QUESTÃO 21

A cozinha dietética aplica conhecimentos físicos, químicos, biológicos, econômicos... , adotando métodos mais exatos, seguros, econômicos que preservem ao máximo a composição nutricional dos alimentos. Sobre os alimentos todas as afirmações abaixo estão corretas, **EXCETO**.

- A) Os alimentos são substâncias vivas e ricas em nutrientes e estão sujeitos à deterioração e contaminação, o que os torna veículos de agentes contaminantes biológicos, químicos ou físicos, que podem causar agravos à saúde dos indivíduos.
- B) A segurança higiênica dos alimentos deve ser garantida desde o momento da aquisição, através da seleção das fontes de produção.
- C) Vários recursos e métodos modernos existem para deter ou estacionar a ação de enzimas e micro-organismos comuns dos alimentos prolongando sua vida útil
- D) Quando o alimento já sofreu contaminação e nele desenvolveram germes capazes de produzir substâncias tóxicas, a cocção é o único meio que pode reverter o processo.

QUESTÃO 22

Cada alimento representa uma fonte, em potencial, de nutrientes. Dependendo de sua estrutura, estado físico e composição química pode ser consumido *in natura* ou não. Há alimentos que, além de terem de ser descascados e subdivididos, precisam ser submetidos à cocção para tornarem-se comestíveis. São exemplos desses alimentos todos abaixo, **EXCETO**:

- A) Sucos
- B) Batata
- C) Mandioca
- D) Carnes

QUESTÃO 23

Segundo Ornelas (2007) são vários os tipos de alimentos encontrados no mercado. A que tipo de alimento o texto abaixo está se referindo?

É aquele produzido com uso de solo equilibrado (química, física e biologicamente), ou seja, um solo vivo, com boas condições para que a planta se desenvolva bem e produza alimento sadio e sem resíduos tóxicos.

- A) Alimento Convencional
- B) Alimento Orgânico
- C) Hidropônico
- D) Alimentos transgênicos

QUESTÃO 24

Todo alimento ao qual for adicionada substância nutriente, com o objetivo de reforçar o seu valor nutritivo, seja repondo quantitativamente os nutrientes destruídos durante o processamento do alimento, seja suplementando-os com nutrientes em nível superior ao seu conteúdo normal é chamado de alimento.

- A) Light
- B) Diet
- C) Enriquecido
- D) Hidropônico

QUESTÃO 25

A avaliação nutricional é o exame pelo qual o nutricionista determina o estado nutricional de seu paciente e a partir daí faz a orientação da dieta mais adequada para a situação dele. A avaliação nutricional deve contemplar os seguintes parâmetros:

- I. Histórico social e medicamentoso, dados laboratoriais, exame clínico e frequência de consumo alimentar.
- II. Exame físico, inquérito dietético, avaliação global subjetiva e medidas antropométricas.
- III. História da doença atual, história patológica pregressa, exame físico e queixa principal.
- IV. Histórico clínico, nutricional, medicamentoso e social do paciente; exame físico, medidas antropométricas e dados laboratoriais.

Após análise das afirmações acima podemos concluir que:

- A) Apenas I e II estão corretos
- B) Apenas II e III estão corretos
- C) Apenas III está correto
- D) Apenas IV está correto

QUESTÃO 26

Existem muitos métodos diferentes de realizar uma avaliação nutricional. O profissional decide por um ou outro conforme a população que atende. No entanto na avaliação nutricional de pacientes hospitalizados, o resultado de vários índices permite caracterizar o prognóstico nutricional de um paciente. Para calcular o índice nutricional prognóstico, deve-se utilizar como parâmetros:

- A) Prega cutânea tricipital, albumina, transferrina e testes cutâneos.
- B) Prega cutânea tricipital, índice creatinina/altura e balanço nitrogenado.
- C) Albumina, transferrina e índice creatinina/altura.
- D) Albumina, transferrina e testes cutâneos.

**QUESTÃO 27**

Conservar é manter as características do alimento estáveis, por isso, é importante ressaltar que o alimento a ser conservado, precisa chegar à etapa de conservação com boa qualidade. Sobre as afirmações abaixo todas estão corretas, **EXCETO**.

- A) A liofilização é um processo de conservação de alimentos que utiliza o congelamento do produto, seguido de sublimação e posterior secagem a vácuo.
- B) O controle da umidade relativa do ar (URA) em torno dos alimentos constitui uma estratégia de prevenção da multiplicação microbiana nestes.
- C) A restauração é um método utilizado para a melhoria do valor nutricional dos produtos industrializados e corresponde à adição de nutrientes ao produto final, de forma a corrigir déficits nutricionais do produto original.
- D) Uma desvantagem no processo de reaquecimento por meio de fornos de micro-ondas é a irregularidade na penetração do calor e a possibilidade de temperaturas diferenciadas entre as áreas externa e central do alimento.

QUESTÃO 28

Os alimentos reguladores têm a função de manter o corpo e a pele bem hidratada, o intestino funcionando bem. Pode-se classificar como alimentos reguladores:

- A) Leite e hortaliças
- B) Hortaliças e frutas
- C) Cereais e Ovos
- D) Açúcares e leite

QUESTÃO 29

Segundo Ornellas, no preparo de alimentos, o termo REFOGAR, refere-se a:

- A) Passar o alimento na panela quente (com ou sem gordura, podendo ter ou não tempero), para dourar a superfície.
- B) Escurecer a superfície do alimento, por ação do calor, usando grelhas ou espetos.
- C) Submeter o alimento a cocção, usando exclusivamente à chapa.
- D) Submeter os alimentos em cocção em gordura aquecida, estando apenas uma face do alimento em contato com a gordura.

QUESTÃO 30

O Preparo de alimentos em Técnica Dietética (TD) deve assegurar:

- I. Valor nutritivo adequado
- II. Permitir o aproveitamento
- III. Agradável palatabilidade, garantindo a aceitação.
- IV. Digestibilidade e apresentação atraente

Analisando os itens abaixo, pode-se concluir que:

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

QUESTÃO 31

Todas as substâncias puras apresentam individualmente diversas propriedades específicas. Quando tais características podem ser percebidas pelos sentidos humanos recebem o nome de **propriedades organolépticas**. Acerca das características organolépticas dos alimentos, todas as características abaixo estão corretas, **EXCETO**.

- A) A lecitina de soja é usada pela indústria alimentícia como espessante, que altera a característica organoléptica de consistência.
- B) Vegetais como brócolis, alface e espinafre, quando acrescidos de ácidos, sofrem formação indesejável do composto feoftina.
- C) Na cocção de alimentos de pigmentação vermelha, recomenda-se o uso de água fervente em pouca quantidade, para minimizarem-se as perdas por dissolução.
- D) A maçã e o pêssego são frutas que possuem o ácido cítrico, sendo que o índice de acidez dessas frutas aumenta durante o amadurecimento.

QUESTÃO 32

O preparo compreende as operações fundamentais, por meio de energia mecânica (divisão ou união), energia térmica (calor ou frio), ou pela associação de ambas. Durante o preparo frequentemente utiliza-se a cocção, que tem como objetivo todos abaixo, **EXCETO**.

- A) Garantir o consumo de determinados alimentos que não poderiam ser consumidos in natura, como o arroz, o feijão;
- B) Intricar a digestão dos alimentos;
- C) Melhorar o sabor dos alimentos;
- D) Proporcionar a garantia dos aspectos organolépticos para uma melhor apresentação do alimento.

**QUESTÃO 33**

O pré-preparo é a etapa inicial pelo qual os alimentos passam antes de serem consumidos, sobre essa etapa analise as afirmações abaixo:

- I. Essa etapa consiste em limpeza, divisão ou mistura, para serem consumidos crus ou submetidos à cocção.
- II. Durante o pré-preparo podem ser utilizados métodos secos (escolher arroz ou feijão), ou úmidos (lavar frutas e hortaliças).
- III. O alimento pode passar nessa etapa por uma divisão simples que pode variar em grau e ser feita com uso de instrumento cortante (facas) ou com auxílio de máquinas (moedor, liquidificador, processador).
- IV. Os métodos de divisão simples são: cortar, picar, moer, triturar. É possível também dividir o alimento com a separação de partes, ou seja, separar dois líquido, dois sólidos ou um sólido e um líquido.

Após análise das afirmações acima se pode concluir que:

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

QUESTÃO 34

Carências Nutricionais são definidas como situações em que a ausência de consumo, ou o consumo em quantidades insuficientes, de um ou mais nutrientes resultam na instalação processos orgânicos adversos (prejudiciais) para a saúde. No que se referem às carências nutricionais, todas afirmativas abaixo são verdadeiras, **EXCETO**.

- A) No Brasil, a desnutrição na infância se expressa no baixo peso, no atraso no crescimento e desenvolvimento e na maior vulnerabilidade às infecções.
- B) A hipovitaminose A e a anemia por carência de ferro são as principais deficiências nutricionais que acometem a população brasileira.
- C) A carência de ácido fólico na dieta da gestante está associada aos defeitos do tubo neural na fase de crescimento intrauterino.
- D) A mortalidade por deficiência de iodo ainda é significativa no Brasil devido ao baixo consumo de frutos do mar no interior do país.

QUESTÃO 35

O diabetes é uma síndrome metabólica de origem múltipla, decorrente da falta de insulina e/ou da incapacidade de a insulina exercer adequadamente seus efeitos, causando um aumento da glicose no sangue. Assim o índice glicêmico (IG) dos alimentos é um aspecto que deve ser considerado na dieta dos diabéticos. Com relação ao assunto, todas as afirmações estão corretas, **EXCETO**.

- A) A dieta do diabético deve conter preferentemente alimentos com índice glicêmico abaixo de 90.
- B) Os produtos que contêm carboidratos simples são considerados de alto índice glicêmico.
- C) Alimentos ricos em fibras são considerados de baixo índice glicêmico e não devem fazer parte da dieta de diabéticos.
- D) O índice glicêmico está relacionado com a velocidade com que os carboidratos entram na corrente sanguínea.

QUESTÃO 36

A educação nutricional é uma das formas mais eficientes de combate às carências nos grupos populacionais. No Brasil, dentre as carências nutricionais mais importantes estão à desnutrição energética proteica (DEP), a anemia e a hipovitaminose A, que acomete os indivíduos em diversas faixas etárias e comprometem principalmente o crescimento e o desenvolvimento das crianças. Com relação a essas carências nutricionais todas as afirmações abaixo estão corretas, **EXCETO**.

- A) O marasmo e o kwashiokor configuram as formas clínicas mais avançadas da DEP.
- B) Infiltração gordurosa no fígado, aumento das proteínas séricas e redução da excreção urinária de hidroxiprolina, são alterações marcantes da DEP em crianças.
- C) O tamanho, a forma e a idade das hemácias, bem como a sua carga de hemoglobina, servem para qualificar citologicamente as diferentes subcategorias de anemias.
- D) A hipovitaminose A constitui um quadro de carência específica de retinol caracterizado pela diminuição ou esgotamento das reservas hepáticas com a consequente redução ou desaparecimento da vitamina A circulante.

**QUESTÃO 37**

Quando se consome um alimento em condições de higiene precárias podem-se enfrentar perigos para a saúde, como físicos (ingestão de pelos pedaços de vidro e plástico), químicos (resíduos de substâncias tóxicas) e biológicos (contaminação com vírus, bactérias e parasitas). Assim a garantia de qualidade sanitária dos alimentos implica a adoção de medidas preventivas e de controle em toda a cadeia produtiva, desde sua origem até o consumo do alimento no domicílio. Quanto à segurança dos alimentos todas afirmativas são verdadeiras, **EXCETO**.

- A) A maioria dos microrganismos é eliminada em temperaturas superiores a 70° C.
- B) A capacitação de manipuladores de alimentos é essencial para a redução do risco de doenças transmitidas por alimentos.
- C) A contaminação dos alimentos por substâncias químicas tóxicas, como agrotóxicos, toxinas de algas, metais pesados e drogas veterinárias representa perigo de pouca relevância para a saúde pública.
- D) A carga microbiana inerente aos alimentos pode ser controlada, reduzida ou até eliminada quando se adotam medidas como a lavagem e a sanitização de alimentos crus, cozimento em temperaturas suficientes ou conservação sob refrigeração, congelamento ou aquecimento.

QUESTÃO 38

A obesidade é o acúmulo de gordura no corpo causado quase sempre por um consumo excessivo de calorias na alimentação, superior ao valor usado pelo organismo para sua manutenção e realização das atividades do dia a dia. Sobre o tratamento da obesidade assinale a alternativa **CORRETA**.

- A) A obesidade é uma doença crônica. Entre todas as possibilidades para o seu tratamento, a dieta hipocalórica e hipolipídica continua sendo potencialmente o sistema mais poderoso para gerar o déficit energético.
- B) As dietas hiperlipídicas, utilizadas no tratamento da obesidade, acarretam, além da perda ponderal, diminuição do metabolismo basal e aumento da termogênese dos alimentos.
- C) Os fatores metabólicos envolvidos na etiologia da obesidade são compulsão alimentar, aumento da leptina, diminuição da atividade da lipase lipoprotéica e hipoinsulinismo.
- D) Em dietas para tratamento da obesidade, as fibras desempenham um papel de grande importância. Além de aumentar a saciedade, elas impedem a secreção de gastrina e motilina.

QUESTÃO 39

Na terceira idade é a faixa etária em que cerca de 30% da massa muscular se transformam em gordura, o que causa maior vulnerabilidade a quedas, problemas respiratórios e cardíacos. Os idosos têm dificuldade em absorver os nutrientes e, por isso:

- I. O ideal é uma dieta que contenha proteína, consumindo carne, ovo, queijo e leite todos os dias.
- II. Outros tipos de nutriente que não podem faltar na boa alimentação são: ferro, cálcio, vitaminas D, C, E e do complexo B, zinco e betacaroteno.
- III. Deve ser consumido, de forma variada, todo tipo de hortaliças, frutas e legumes.
- IV. Não é recomendada a sopa no jantar, pois o idoso não precisa se preocupar com a quantidade de líquidos que ingere.

Após análise dos itens acima se pode concluir que:

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

QUESTÃO 40

Já existem várias normas regulamentando o que as cantinas podem vender, mas falar da importância da boa alimentação é papel da escola. Assim na alimentação de crianças em idade escolar, é fundamental o planejamento de cardápios que forneçam quantidades adequadas de ferro, vitamina A e cálcio. São consideradas boas fontes desses nutrientes, respectivamente:

- A) Leite em pó integral; banana nanica; ovo cozido.
- B) Espinafre cozido, brócolis; couve manteiga.
- C) Carne moída bovina; abóbora cozida; iogurte de frutas.
- D) Requeijão cremoso; lentilha; peixe cozido.