

01. Escreva V ou F conforme seja verdadeiro ou falso o que se afirma nos itens abaixo sobre as técnicas de composição corporal descritas de métodos.
 () Diretos: análise do esqueleto e análise da ativação de nêutrons *in vivo*.
 () Indiretos: densitometria e modelos multicomportamentais.
 () Duplamente diretos: antropometria e impedância.
 () Duplamente indiretos: excreção de creatinina e potássio corporal total.

Está correta, de cima para baixo, a seguinte sequência:

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

02. O aporte de energia é o consumo de macronutrientes nos alimentos em que:
 (A) os carboidratos fornecem 18,6 kJ/g.
 (B) as proteínas fornecem 18,6 kJ/g.
 (C) as gorduras fornecem 38,7 kJ/g.
 (D) o álcool fornece 29,4 kJ/g.

03. Complete a frase: O gasto energético total representa aproximadamente _____ da energia gasta pelo corpo para a manutenção das funções fisiológicas básicas.
 (A) um terço.
 (B) dois terços.
 (C) um quarto.
 (D) dois quartos.

04. Quanto à regulação do consumo alimentar, são feitas as seguintes afirmações:
 I. A qualidade e a quantidade dos alimentos consumidos são reguladas pelo corpo.
 II. O apetite é, em geral, definido como desejo de consumir alimentos específicos.
 III. Os fatores internos que regulam a sensação total de fome e de saciedade incluem o sistema nervoso central.
 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.

05. A digestão das gorduras da dieta ocorre em três fases: gástrica, duodenal e ileal. Essas fases envolvem:
 (A) sais biliares no estômago.
 (B) emulsificação no duodeno.
 (C) degradação lipolítica pelas lipases.
 (D) solubilização pelo suco gástrico.

06. Relacione, corretamente, as vitaminas da coluna I e as doenças decorrentes de deficiência listadas na coluna II.

Coluna I	Coluna II
1 Ácido Fólico	() Anemia megaloblástica
2 Biotina	() Comprometimento do metabolismo das gorduras
3 Riboflavina	() Lesões do ângulo da boca
4 Tiamina	() Lesão dos nervos periféricos

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

07. Excesso de peso prévio à gestação e ganho ponderal gestacional excessivo são os fatores nutricionais associados com as principais causas de morbidade e morte materna em nosso país, **EXCETO**:
 (A) hipotireoidismo.
 (B) pré-eclâmpsia.
 (C) diabetes gestacional.
 (D) distúrbios hipertensivos.

08. Segundo a pesquisa Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL), do Ministério da Saúde, a obesidade avança anualmente entre os adultos cerca de:
 (A) 0,5%.
 (B) 1%.
 (C) 1,5%.
 (D) 2%.

09. A Vigilância Alimentar e Nutricional consiste em:

- I. subsidiar o planejamento da atenção nutricional e das ações relacionadas à promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável e à qualidade e regulação dos alimentos nas esferas de gestão do SUS.
- II. descrição contínua e na predição de tendências das condições de alimentação e nutrição da população e seus fatores determinantes.
- III. contribuir com os outros setores de governo, com vistas ao monitoramento do padrão alimentar e dos indicadores nutricionais que compõem o conjunto de informações para a vigilância da Segurança Alimentar e Nutricional.

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. Em observância aos princípios do SUS, quais atribuições dos gestores de saúde nas três esferas (federal, estadual e municipal) para viabilizar a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Correlacione as esferas de gestão com as suas responsabilidades descritas abaixo. Em seguida assinale a alternativa que contenha a sequência correta de cima para baixo:

- 1- Federal
- 2- Estadual
- 3- Municipal

()	Implementar a PNAN, no âmbito do seu território, respeitando suas diretrizes e promovendo as adequações necessárias de acordo com o perfil epidemiológico e as especificidades regionais e locais.
()	Prestar assessoria técnica e apoio institucional aos municípios e às regionais de saúde no processo de gestão, planejamento, execução, monitoramento e avaliação de programas e ações de alimentação e nutrição.
()	Desenvolver mecanismos técnicos e estratégias organizacionais de capacitação e educação permanente dos trabalhadores da saúde para a gestão, planejamento, execução, monitoramento e avaliação de programas e ações de alimentação e nutrição na esfera municipal e/ou das regionais de saúde.
()	Pactuar, na Comissão Intergestores Tripartite, prioridades, objetivos, estratégias e metas para implementação de programas e ações de alimentação e nutrição na rede de Atenção à Saúde.
()	Viabilizar e estabelecer parcerias com organismos internacionais, organizações governamentais e não governamentais e com o setor privado, pautadas pelas necessidades da população dos municípios e Distrito Federal e pelo interesse público, avaliando os riscos para o bem comum, com autonomia e respeito aos preceitos éticos, para a garantia dos direitos à saúde e à alimentação, com vistas à segurança alimentar e nutricional.

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

11. Contaminação de Alimentos é caracterizada pela presença de alguma substância estranha nos alimentos. É correto afirmar que:

- (A) um pedaço de sabão é contaminação física.
- (B) os alimentos podem ser alterados por fatores físicos, químicos e biológicos.
- (C) a presença acidental de compostos químicos não é contaminação química.
- (D) a contaminação biológica somente ocorre na presença de bactérias.

12. A temperatura indicada para um alimento seguro durante a cocção é:

- (A) 55°C por 15 minutos.
- (B) 60°C por 8 minutos.
- (C) 65°C por 5 minutos.
- (D) 70°C por 2 minutos.

13. As doenças transmitidas por alimentos podem ser classificadas em:

- (A) toxinose, infecção, toxinfecção e intoxicação química.
- (B) toxinfecção, gastroenterites e diarreias.
- (C) toxinfecção e infecção alimentar.
- (D) toxinose, infecção e toxinfecção.

14. Segundo o Codex Alimentarius, o sistema HACCP consiste em quantos princípios?

- (A) 5.
- (B) 6.
- (C) 7.
- (D) 8.

15. A frequência para a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico para trabalhadores que manipulam diretamente os alimentos é de:

- (A) 3 meses.
- (B) 6 meses.
- (C) 12 meses.
- (D) 24 meses.

16. Segundo a RDC nº 216/2004, da ANVISA, devem ser elaborados quantos procedimentos operacionais padronizados?

- (A) 4.
- (B) 6.
- (C) 8.
- (D) 10.

17. São modelos de gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição, **EXCETO**:

- (A) autogestão.
- (B) concessão.
- (C) refeição transportada.
- (D) refeição convênio.

18. Controle é uma função administrativa, cujo objetivo essencial é:

- (A) influenciar interpessoalmente numa situação de estresse.
- (B) motivar a equipe visando alcançar determinado objetivo.
- (C) assinalar falhas e erros em tempo hábil e oportuno e evitar sua repetição.
- (D) agrupar atividades para realizar o que foi planejado.

19. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição as prateleiras da área para armazenamento à temperatura ambiente devem estar localizadas a uma distância do piso equivalente a:

- (A) 10 cm.
- (B) 15 cm.
- (C) 25 cm.
- (D) 35 cm.

20. No contexto das responsabilidades profissionais do nutricionista, constituem seus deveres, **EXCETO**:

- (A) colaborar com as autoridades sanitárias e de fiscalização profissional.
- (B) respeitar o pudor, a privacidade e a intimidade de qualquer pessoa sob seus cuidados profissionais.
- (C) prestar assistência, inclusive em setores de urgência e emergência, quando for de sua obrigação fazê-lo.
- (D) utilizar todos os recursos disponíveis de diagnóstico e tratamento nutricionais a seu alcance, em favor dos indivíduos e coletividade sob sua responsabilidade profissional.

21. No contexto da relação com os empregadores, é vedado ao nutricionista:

- (A) executar atos que contrariem a ética e o desempenho efetivo do seu trabalho.
- (B) facilitar o aperfeiçoamento técnico, científico e cultural do pessoal sob sua orientação e supervisão.
- (C) valer-se da posição ocupada nas entidades da categoria para obter vantagens pessoais, quer diretamente, quer por intermédio de terceiros.
- (D) manter-se regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionista.

22. Relacione, corretamente, o alimento da coluna I e a substância bioativa listada na coluna II.

Coluna I		Coluna II	
1	logurte.	()	Lactobacilos.
2	Grãos integrais.	()	Compostos sulfurados.
3	Chá verde.	()	Lignina.
4	Alho.	()	Polifenóis.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

23. São fatores que interferem na biodisponibilidade das proteínas, **EXCETO**:

- (A) conformação estrutural.
- (B) fatores antinutricionais.
- (C) processamento dos alimentos.
- (D) fatores genéticos.

24. É polissacarídeo indigerível:

- (A) amido.
- (B) fibra alimentar.
- (C) levulose.
- (D) dextrina.

25. São forças que influenciam e controlam a distribuição da água no organismo, proporcionando o equilíbrio hídrico:

- (A) solutos.
- (B) cloretos.
- (C) eletrólitos.
- (D) carbonatos.

26. Para adultos, a necessidade diária de água é de:

- (A) 15 ml/kg.
- (B) 25 ml/kg.
- (C) 35 ml/kg.
- (D) 45 ml/kg.

27. O Plano Alimentar é a quantidade e a qualidade de alimentos que o indivíduo deve receber, a fim de manter o organismo equilibrado durante um período de:

- (A) 16h.
- (B) 24h.
- (C) 1 semana.
- (D) 1 mês.

28. Quais as recomendações diárias de proteína para crianças de 7 a 12 meses?

- (A) 1,6 g/kg/dia.
- (B) 2,2 g/kg/dia.
- (C) 3,2 g/kg/dia.
- (D) 4,6 g/kg/dia.

29. Ao elaborar um cardápio para idosos, é preciso considerar que, **EXCETO**:

- (A) a alimentação deve ser saborosa e de fácil digestão.
- (B) devem ser evitados vegetais flatulentos.
- (C) as refeições devem ser pouco volumosas.
- (D) devem ser suprimidos os condimentos.

30. Em uma UAN, são utilizados, diariamente, 95,0 kg de cenoura na preparação de salada. Considerando como 1,08 o fator de correção da batata inglesa, quantos quilos desse alimento devem ser adquiridos para o consumo de três dias?

- (A) 185,6 kg.
- (B) 217,4 kg.
- (C) 263,9 kg.
- (D) 307,8 kg.