

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

01. É um oligossacarídeo:

- (A) galactose.
- (B) polióis.
- (C) rafinose.
- (D) dextrina.

02. O processo de formação de glicogênio, a partir de moléculas de glicose-6P, denomina-se:

- (A) glicogênese.
- (B) glicosíntese.
- (C) glicogenólise.
- (D) gliconeogênese.

03. É função das proteínas:

- (A) proteção dos órgãos vitais.
- (B) são precursoras de compostos como o ácido nucleico.
- (C) retarda o esvaziamento gástrico.
- (D) influencia o equilíbrio ácido-base.

04. Quanto à vitamina D, é CORRETO afirmar.

- (A) Vitamina hidrossolúvel.
- (B) Apresenta duas formas: D2 e D3.
- (C) Sua biodisponibilidade somente é afetada pela falta de exposição ao sol.
- (D) Proporcionalmente os queijos são melhores fonte de vitamina D que os peixes.

05. Escreva **V** ou **F**, conforme seja verdadeiro ou falso para o que se afirma nos itens abaixo, sobre as principais interações entre os nutrientes.

- () A vitamina C aumenta a biodisponibilidade de ferro não heme dos alimentos independentemente do estado nutricional do indivíduo.
- () A presença de proteínas de alto valor biológico compete com a absorção do zinco nos enterócitos.
- () Suplemento de cálcio pode inibir a absorção de ferro se não ingeridos simultaneamente.
- () Dietas ricas em filatos apresentam um comprometimento na absorção de zinco.

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

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

06. Os fosfolípidios são derivados do:

- (A) ácido eláidico.
- (B) ácido fosfatídico.
- (C) ácido araquidônico.
- (D) ácido linoleico.

07. Escreva **V** ou **F**, conforme seja verdadeiro ou falso para o que se afirma nos itens abaixo, sobre as substâncias bioativas presentes nos alimentos funcionais.

- () Ácidos graxos poli-insaturados - reduzem o risco para doenças cardiovasculares e câncer.
- () Compostos sulfurados - são anti-hipertensivos e anticancerígenos.

- () Ácidos graxos monoinsaturados - protegem contra o câncer de mama e próstata.
- () Flavonoides - protegem a visão.

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

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

08. Dentre as lipoproteínas, a maior carreadora de colesterol para os tecidos periféricos é:

- (A) IDL.
- (B) LDL.
- (C) HDL.
- (D) VLDL.

09. Escreva **V** ou **F**, conforme seja verdadeiro ou falso para o que se afirma nos itens abaixo, sobre as necessidades de energia e avaliação do gasto energético.

- () O cálculo das necessidades e recomendações energéticas para a manutenção do peso em indivíduos saudáveis será equivalente à estimativa gasto energético total, reduzindo 10% para evitar que ganhe peso.
- () Os alimentos contêm a mesma composição química, proteínas, carboidratos e lipídeos. Deve-se somente variar os alimentos.
- () As mulheres possuem menor gasto energético basal.
- () A atividade física é o componente mais variável do gasto energético total.
- () A Ingestão Dietética Recomendada (*Recommended Dietary Allowance* - RDA) é um método que estabelece níveis médios de ingestão acrescidos de segurança para atender as necessidades nutricionais do indivíduo.

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

10. Quanto ao mineral Zinco, é CORRETO afirmar que:

- (A) a homeostase não é dependente da quantidade ingerida.
- (B) a OMS recomenda 20 mg e 30 mg por 1.000 kcal para dietas com alta e baixa biodisponibilidade.
- (C) é importante na síntese, liberação e ligação de vários hormônios, incluindo a insulina.
- (D) tem sido considerado um micronutriente tóxico quando utilizado em suplementos.

11. As recomendações nutricionais na adolescência merecem atenção, porque é um período decisivo para a qualidade de vida na maioridade. Em virtude das especificidades da faixa etária, alguns micronutrientes são essenciais:

- (A) zinco, cálcio e ferro; vitaminas A e K.
- (B) ferro, cobre e zinco; vitaminas C e K.
- (C) zinco, cálcio e ferro; vitaminas A e C.
- (D) ferro, cálcio e cobre; vitaminas C e D.

12. O leite materno é muito mais bem digerido pela criança do que outros tipos de leite. Sobre as características, é possível afirmar que:

- (A) tem 3 vezes mais lactose que o leite de vaca.
 (B) tem 2 vezes mais proteína que o leite de vaca.
 (C) a concentração de minerais é maior que o leite de vaca.
 (D) os aminoácidos essenciais estão em quantidade insuficiente.

13. O Índice de Massa Corporal (IMC) é utilizado para classificar o estado nutricional do indivíduo. Utilizando um IMC de 22 calcule o peso ideal de um indivíduo de 1,65 m:

- (A) 55.
 (B) 60.
 (C) 65.
 (D) 70.

14. Relacione, corretamente, as patologias da coluna I e suas descrições listadas na coluna II.

Coluna I	Coluna II
1 Sobre peso e Obesidade	() Consumo inadequado de cloreto de sódio.
2 Diabetes Mellitus	() Doença crônica caracterizada pelo excesso de gordura corporal.
3 Hipertensão	() Entre seus sintomas: polifagia e polidipsia.
	() Ingestão insuficiente de magnésio e cálcio.
	() Pode desencadear hipertensão e hiperlipidemia.
	() Pode desenvolver apneia do sono.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

15. Escreva **V** ou **F**, conforme seja verdadeiro ou falso para o que se afirma nos itens abaixo, sobre os preceitos fundamentais para um Plano Alimentar.

- () Plano Alimentar é a quantidade e a qualidade de alimentos que o indivíduo deve receber para manter equilibrado o seu organismo.
 () Deve seguir três regras básicas: variedade, moderação e proporcionalidade.
 () O plano alimentar é restrito para indivíduo.
 () Deve ser aplicável a todos as idades, quer seja sãos ou enfermos.
 () Atende as necessidades energéticas, macro e micronutrientes.

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

16. A Insuficiência Renal Aguda implica no declínio abrupto da função renal. Em crianças, a causa mais comum tem sido a síndrome urêmica hemolítica provocada pela bactéria:

- (A) *Escherichia coli*.
 (B) *Klebsiella*.
 (C) *Proteus mirabilis*.
 (D) *Pseudomonas aeruginosa*.

17. A rancificação é uma das principais reações de deterioração dos alimentos. Quais são os compostos responsáveis pelo odor de ranço?

- (A) Peróxidos lipídicos.
 (B) Hidroquinona.
 (C) Aldeídos e cetonas.
 (D) Flavonas.

18. Algumas vezes vamos consumir leite e este exala odor de estábulo, que é causado pelo desenvolvimento de:

- (A) *Lactobacillus lactis*.
 (B) *Aeromonas hydrophila*.
 (C) *Pseudomonas mucidolens*.
 (D) *Enterobacter*.

19. Relacione, corretamente, os agentes de limpeza da coluna I com suas funções listadas na coluna II.

Coluna I	Coluna II
1 Alcalinos	() Emulsificam resíduos de gordura.
2 Fosfatos	() Controlam depósitos minerais.
3 Ácidos	() Auxiliam a emulsificação da gordura.
4 Sequestrantes	() Saponificam ácidos graxos.
5 Tensoativos	() Suspendem resíduos.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

20. A Teoria da Administração, como ciência, destaca habilidades de gestor:

- (A) coordenação e execução.
 (B) conceitual, técnica e humana.
 (C) dimensão, coordenação e execução.
 (D) coordenação, técnica, avaliação.

21. Calcule o Fator de Correção (FC) da carne - patinho:

Peso bruto = 155 kg
 Peso líquido = 136 kg
 Peso cozido = 181 kg

- (A) 5,23.
 (B) 1,61.
 (C) 1,14.
 (D) 9,52.

22. Escreva **V** ou **F**, conforme seja verdadeiro ou falso para o que se afirma nos itens abaixo, sobre as características dos açúcares.

- () Açúcar de confeiteiro – açúcar muito fino e com tendência a absorver umidade e empedrar.
- () Melado – fabricado mediante a fervura do caldo de cana com uma concentração, aproximadamente, de 30% de água.
- () Xarope de glicose – obtido pela glicólise do amido pela ação de ácidos e enzimas.
- () Açúcar mascavo – obtido da primeira extração da cana-de-açúcar, sua composição principal é frutose.
- () Açúcar invertido – é a hidrólise do açúcar produzindo quantidades equivalentes de frutose e glicose.

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

23. Quem instituiu as Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura?

- (A) Organização Mundial da Saúde – OMS.
- (B) *Codex Alimentarius*.
- (C) Organização Panamericana da Saúde – OPAS.
- (D) Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

24. É diretriz da Política Nacional de Alimentação e Nutrição:

- (A) alimentação como elemento de humanização das práticas de saúde.
- (B) respeito à diversidade e à cultura alimentar: a alimentação brasileira.
- (C) qualificação da força de trabalho.
- (D) a segurança alimentar e nutricional com soberania.

25. Na Política Nacional de Alimentação e Nutrição, é responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde:

- (A) garantir fontes de recursos federais para compor o financiamento de programas e ações de alimentação e nutrição na Rede de Atenção à Saúde.
- (B) apoiar a articulação de capacitação e a educação permanente dos profissionais de saúde para a gestão, planejamento, execução, monitoramento e avaliação de programas e ações de alimentação e nutrição no SUS.
- (C) viabilizar e estabelecer parcerias com organismos internacionais, organizações governamentais e não governamentais e com o setor privado, pautadas pelas necessidades da população da região 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.
- (D) pactuar, monitorar e avaliar os indicadores de alimentação e nutrição e alimentar os sistemas de informação da saúde, de forma contínua, com dados produzidos no sistema local de saúde.

26. As ações de Vigilância em Saúde estão inseridas nas atribuições de todos os profissionais da Atenção Básica e envolvem práticas e processos de trabalho voltados para:

- (A) utilização de instrumentos para a coleta de informações que apoiem o diagnóstico demográfico e sociocultural da comunidade.
- (B) orientação e apoio, em domicílio, para a correta administração da medicação do paciente em situação de vulnerabilidade.
- (C) execução de ações de controle de doenças, utilizando as medidas de controle químico, biológico, manejo ambiental e outras ações de manejo integrado de vetores.
- (D) vigilância da situação de saúde da população, com análises que subsidiem o planejamento, estabelecimento de prioridades e estratégias, monitoramento e avaliação das ações de saúde pública.

27. O processo de trabalho na Atenção Básica orienta-se pelos princípios e diretrizes do SUS, portanto, marque a opção que corresponde aos itens corretos.

I - A gestão deve definir o território de responsabilidade de cada equipe e esta deve conhecer o território de atuação para programar suas ações de acordo com o perfil e as necessidades da comunidade.

II - A unidade de saúde deve acolher todas as pessoas do seu território de referência, de modo universal e sem diferenciações excludentes.

III - Implementação de processos nas atuais concepções, pois existem termos distintos tendo em vista que a atenção primária possui níveis de complexidade menores.

IV - A Rede de Atenção à Saúde fundamenta-se na compreensão da Atenção Hospitalar como primeiro nível de atenção e a partir do qual se realiza e coordena o cuidado em todos os pontos de atenção.

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

28. Qual a composição correta do Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica (NASF-AB)?

- (A) Médico psiquiatra, psicólogo, profissional da arte e educação e biólogo.
- (B) Nutricionista, profissional de educação física, psicólogo e pedagogo.
- (C) Médico veterinário, nutricionista, profissional de educação física e psicólogo.
- (D) Profissional de educação física, psicólogo, terapeuta ocupacional e biomédico.

29. A Resolução nº 599, de 25 de fevereiro de 2018 - CFN, que aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, estabelece como dever:

- (A) manter indivíduo e coletividade sob sua responsabilidade profissional, ou o respectivo representante legal, informados quanto aos objetivos, procedimentos, benefícios e riscos, quando houver, de suas condutas profissionais.
- (B) prestar serviços profissionais gratuitos com fins sociais e humanos.
- (C) recusar propostas e situações incompatíveis com suas atribuições ou que se configurem como desvio de função em seu contrato profissional.
- (D) pleitear remuneração adequada às suas atividades, com base no valor mínimo definido por legislações vigentes.

30. É dever do nutricionista encaminhar a outros profissionais habilitados os indivíduos ou coletividades sob sua responsabilidade profissional, quando identificar que as atividades demandadas se desviam de suas competências. Isso é um/uma:

- (A) ato de responsabilidade profissional do nutricionista.
- (B) conduta prática profissional do nutricionista.
- (C) ato de relação interpessoal do nutricionista.
- (D) estratégia de meio de comunicação e informação.