

**CONCURSO PÚBLICO
EDITAL HCRP N.º 03/2021**


**AGENTE TÉCNICO DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE
(NUTRICIONISTA)**

PROVA OBJETIVA

ATENÇÃO:

Antes de iniciar a leitura desta prova, verifique se as questões estão numeradas de **01** a **50**. Caso contrário, solicite ao fiscal um novo caderno.

INSTRUÇÕES

1. As questões numeradas de **01** a **50** são de **múltipla escolha** que você deverá responder no Cartão de Respostas, com caneta tinta azul ou preta.
 - **Somente serão consideradas as respostas assinaladas no cartão de Respostas;**
 - **Vide a forma correta de preenchimento:**

 - **Assinar o cartão de respostas.**
2. Antes de responder, leia com atenção o enunciado de cada questão.
3. A duração da prova será de **3:00 horas** e não haverá tempo adicional.
4. Lembre-se que o tempo está cronometrado.
5. Durante a prova o telefone celular deverá ser **desligado**.
6. Antes de sair da sala deverá assinar a lista de presença.
7. Conforme previsto no Edital os dois últimos candidatos deverão permanecer na sala até o término da prova.
8. Você só poderá levar o caderno de questões depois de decorrida **1 hora** de prova.
9. No final da prova você deverá devolver o **cartão resposta**. A não devolução importará na anulação de sua prova.
10. O resultado não será fornecido por telefone, apenas no site www.hcrp.usp.br.

**Boa Prova!
CRH, 30/05/2021**

QUESTÕES DE MÚLTIPLA ESCOLHA **CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

1. O registro de temperatura de recebimento de gêneros alimentícios integra os controles exigidos nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) para garantia da qualidade dos produtos. Assinale a alternativa em que o recebimento foi feito de forma INCORRETA:
 - a) Filé de Peixe congelado à – 5°C.
 - b) Patinho peça refrigerado à 4°C.
 - c) Queijo prato à 5°C.
 - d) Contra filé em bifés refrigerado à 6°C.

2. O planejamento físico funcional de uma UAN envolve aspectos que propiciem as melhores condições de desenvolvimento seguro dos processos e prevenção de riscos ocupacionais. Avalie as afirmativas abaixo e classifique em verdadeiras ou falsas:
 - I. As caixas de gorduras devem estar localizadas fora da área de produção.
 - II. Temperatura ambiente alta indica risco ergonômico.
 - III. A iluminação mais recomendada para uma UAN é a natural e as luminárias complementares devem estar devidamente protegidas.
 - IV. O piso deve ser de material liso, resistente, antiderrapante e permeável para escoamento adequado da água.
 - a) Todas as alternativas são verdadeiras.
 - b) São verdadeiras apenas as alternativas I, II e IV.
 - c) As alternativas I e III são verdadeiras e II e IV falsas.
 - d) Apenas as alternativas III e IV são verdadeiras.

3. O sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) tem como fundamento a identificação e medidas de controle das condições dos perigos potenciais à segurança do alimento. É CORRETO afirmar sobre esse sistema:
 - a) Limite crítico é a sequência dos registros que permitem avaliar se um perigo está sob controle.
 - b) Diagrama decisório dos PCCs é uma sequência de perguntas para determinar se uma matéria prima ou etapa do processo é um PCC.
 - c) Registro é o uso de testes para validar e inspecionar, com a finalidade de assegurar que o plano APPCC está em concordância com o sistema APPCC.
 - d) Análise de perigos é o estabelecimento do critério técnico no qual é baseado o PCC.

TEXTO PARA QUESTÕES DE 4 A 7

O cardápio abaixo foi executado em uma UAN hospitalar que produz 300 refeições no almoço para funcionários, com distribuição em um refeitório centralizado em sistema self service. Avalie as condutas e os procedimentos utilizados nas diversas etapas do processo, controles e aceitabilidade da refeição.

Cardápio:

- Arroz
 - Feijão
 - Frango a passarinho
 - Bife acebolado
 - Purê de batatas
 - Escarola refogada ao alho
 - Salada de alface e tomate
 - Tangerina
4. Com relação ao fluxograma de preparo e distribuição do Frango a passarinho, assinale a alternativa onde o procedimento representa um risco à segurança alimentar:
- a) O registro de temperatura ao final da cocção foi de 80°C no interior das peças.
 - b) O descongelamento foi feito sob refrigeração, em temperatura inferior a 4°C.
 - c) A preparação manteve-se a 55°C por 2 horas no balcão de distribuição.
 - d) A fritura foi realizada em óleo de soja, à temperatura média de 150°C.
5. Considerando um per capita cru de 120 gramas, um fator de correção de 1,2, e, um peso final após cocção de 100 gramas, qual a quantidade de carne bovina a ser comprada?
- a) 43,2 kg.
 - b) 51,8 kg.
 - c) 36 kg.
 - d) 30 kg.
6. Dentre as condutas utilizadas no pré-preparo e preparo dos vegetais qual a que não apresenta inconformidade com a legislação:
- a) A alface passou por desinfecção clorada por 20 minutos e foi encaminhado para distribuição.
 - b) A tangerina após etapa adequada de desinfecção foi mantida no Pass Trough, à espera para distribuição à temperatura de 18°C.
 - c) A escarola foi submetida à seleção e lavagem em água potável e encaminhada para cocção.
 - d) O tomate, após a desinfecção por 10 minutos em solução clorada, ficou por 30 minutos na área de manipulação para evaporação do produto.

7. Métodos de controle e avaliação em uma UAN são imprescindíveis para direcionar ações corretivas e redução de desperdícios. Considerando os dados abaixo, determine o percentual de Resto Ingestão desta refeição e o percentual de sobras limpas:

Total produzido: 180 kg

Sobras não encaminhadas para distribuição: 22 kg

Sobras de alimentos no balcão de distribuição: 12 kg

Restos alimentares: 4,5 kg

- a) 2,5% e 23,3%
- b) 2,8% e 4,4%
- c) 2,6% e 18,8%
- d) 3,08% e 12,2%
8. A Curva ABC é um método de controle de estoque amplamente utilizado, classificando os materiais em termos de investimento financeiro. Uma vez aplicado o método e identificados os gêneros por categoria, pode-se sugerir como processo de controle:
- a) Manter rigorosa atenção sobre os produtos da classe C e moderada para os da classe A.
- b) Estocar maior número de gêneros da classe A por serem seus valores menos sujeitos à variação.
- c) Dar maior atenção à negociação dos produtos de classe B a serem adquiridos por contribuírem com o maior investimento total nas compras.
- d) Evitar estocar grande quantidade de produtos da classe A por seu alto investimento.
9. Os caldos, sopas e molhos são de extrema importância na confecção das refeições, tanto pelo sabor, quanto pela textura e nutrientes que levam às refeições, estimulado assim a ingestão, principalmente de indivíduos que necessitam de alterações da alimentação em termos tanto de consistência como de composição. Analise as afirmações abaixo e assinale a INCORRETA:
- a) Funcionando como espessante ou de ligação, o molho roux consiste em adicionar a farinha de trigo à margarina derretida, variando o tempo de cocção de acordo com a preparação.
- b) O bouquet garni é um aromatizante que reúne diversos temperos que ficam amarrados em forma de um buquet e imersos na preparação no momento da cocção.
- c) O molho bechamel tem como base o molho roux, acrescido de leite, cebola, noz –moscada e pimenta do reino.
- d) O buquet garni e o molho roux são espessantes preferenciais de molhos claros à base de leite.

- 10.** As técnicas de preparo de alimentos influenciam diretamente na qualidade nutricional e sensorial do alimento. Assinale a alternativa INCORRETA:
- a)** A cocção em calor úmido promove o enrijecimento das fibras musculares para preservar a integridade das peças, e melhora a sua digestibilidade.
 - b)** A cocção em calor misto minimiza as perdas de nutrientes pois os alimentos são submetidos inicialmente ao calor seco e posteriormente ao calor úmido.
 - c)** A desidratação dos alimentos ocorre quando os mesmos são submetidos ao calor seco.
 - d)** A cocção a vapor além de realçar a aparência dos alimentos, reduz as perdas por dissolução, preservando o valor nutritivo.
- 11.** Consistem em condutas recomendadas no armazenamento de materiais em um serviço de alimentação, EXCETO:
- a)** Ao se retirar um produto de sua embalagem original, o mesmo deve ser identificado e conter as informações do rótulo original do produto.
 - b)** Materiais de limpeza devem ser armazenados em estantes exclusivas, com distância de 25 cm do chão, no local de menor circulação do estoque seco.
 - c)** Produtos destinados à devolução não podem ficar acondicionados nas áreas de armazenamento e manipulação.
 - d)** O freezer pode armazenar diferentes tipos de alimentos, desde que devidamente embalados, identificados e separados.
- 12.** As condições a que os alimentos são expostos, podem favorecer ou dificultar o crescimento de bactérias. Avalie as afirmativas e selecione a CORRETA:
- a)** A glicose é um potente substrato para as bactérias, pois favorece a contaminação do alimento.
 - b)** O congelamento é um método eficaz na esterilização dos alimentos, pois provocam a destruição de bactérias.
 - c)** Os acidulantes atuam como conservantes, pois aumentam o tempo de preservação dos alimentos.
 - d)** A desidratação é um método eficiente de esterilização dos alimentos, uma vez que, por meio desse método é possível eliminar as bactérias esporuladas.

- 13.** A elaboração de POP (Procedimento Operacional Padronizado) em um serviço de alimentação tem como objetivo principal:
- a)** Garantir os resultados esperados por cada tarefa executada, mediante uma padronização e instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras.
 - b)** Vincular a execução da rotina a uma pessoa específica selecionada e devidamente treinada.
 - c)** Fornecer ao responsável pela atividade critérios técnicos para questionamentos sobre a eficácia na execução.
 - d)** Evidenciar as variações na execução das atividades e permitir adaptar aleatoriamente a metodologia de execução.
- 14.** Após um ano de pandemia por COVID-19, a terapia nutricional tem se mostrado parte fundamental do cuidado integral na atenção ao paciente crítico. A Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (2021) recomenda condutas terapêuticas, para o tratamento de J.M, idade 45 anos, altura 1.60 m, peso 141 kg, na fase aguda da doença. Qual prescrição calórica o nutricionista deverá prescrever?
- a)** 22-25 kcal/ kg de peso ideal/dia.
 - b)** 11-14 kcal/kg de peso atual/dia.
 - c)** 35 kcal/kg de peso de habitual/dia.
 - d)** 15-20 /kg de peso médio/dia.
- 15.** O catabolismo muscular colabora com uma rápida e grave atrofia da musculatura esquelética. Augusto de 23 anos, eutrófico, previamente hígido, sofreu um politrauma, encontra-se hospitalizado em terapia renal substitutiva contínua. Baseado na Campanha Diga Não à Desnutrição: 11 passos importantes para combater a desnutrição hospitalar, qual aporte proteico deverá ser oferecido ao paciente?
- a)** 1,2 a 1,5g/kg.
 - b)** 1,5 a 2,0g/kg.
 - c)** 1,2 a 2,0g/kg.
 - d)** 2,0 a 2,5g/kg.

16. O Nutricionista informou ao copeiro sobre a necessidade em anotar a aceitação alimentar das principais refeições ao recolher o prato do paciente acamado em risco nutricional, com alimentação via oral. Utilizou-se uma figura que demonstrava as porcentagens da aceitação alimentar (Figura 1).

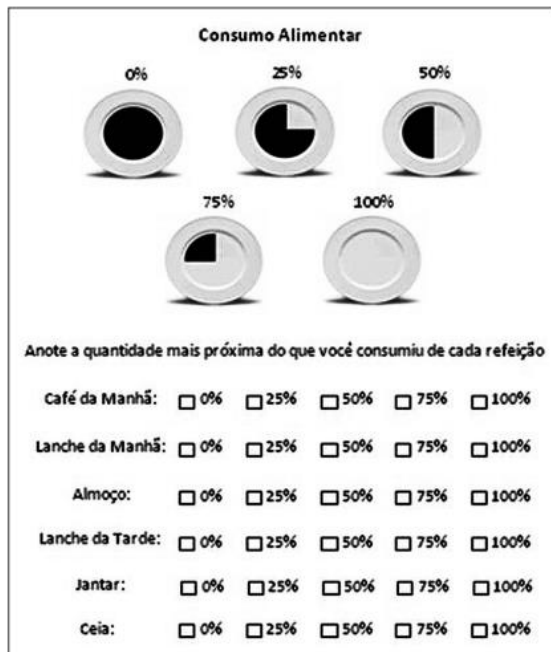


Figura 1. Consumo alimentar. Fonte: Toledo DO et al. BRASPEN J 2018; 33 (1): 86-100.

Após a análise das anotações de três dias consecutivos, observou-se a ingestão média de 75%. Qual indicação de Terapia Nutricional a ser priorizada?

- a) Indicar suplemento duas vezes ao dia.
 - b) Indicar terapia nutricional enteral.
 - c) Indicar nutrição parenteral periférica.
 - d) Indicar seguimento da nutrição via oral.
17. Doenças inflamatórias intestinais (DII) afetam crianças e adultos, podendo comprometer o trato gastrointestinal, interferindo diretamente no estado nutricional e qualidade de vida desses indivíduos. Qual afirmativa é INCORRETA?
- a) O uso de colestiramina apresenta risco adicional mínimo de má absorção de gordura no tratamento da Doença de Crohn.
 - b) O uso de esteróides no tratamento da Doença de Crohn colabora com a necessidade da monitorização de cálcio, vitamina D e suplementação dos mesmos.
 - c) O uso de probióticos deve ser prescrito para o tratamento da Doença de Crohn ativa de acordo com a tolerância.
 - d) O uso de glutamina via enteral e ou parenteral não é recomendado no tratamento de Doença de Crohn.

- 18.** De acordo com o I Consenso Brasileiro de Nutrição e Disfagia em Idosos hospitalizados o hábito alimentar é alterado, o declínio da ingestão alimentar ocorre, em parte, pela perda da qualidade dos sentidos (olfato e paladar), da mastigação, da deglutição e por comprometimento da função gastrointestinal, impactando no consumo de nutrientes. Qual afirmativa é INCORRETA em relação à vitamina B12.
- a) A deficiência de vitamina B12 entre idosos pode resultar no aumento da concentração de homocisteína no plasma e, conseqüentemente, em aumento de doença vascular.
 - b) As Dietary Reference Intakes (DRI), de vitamina B12 é de 2,4 mcg/dia, tanto para adultos quanto para idosos.
 - c) Idosos com gastrite atrófica não apresentam alterações em relação à biodisponibilidade da vitamina B12.
 - d) A quantidade de vitamina B12 liberada da dieta é rapidamente absorvida pelo alto número de bactérias localizadas na porção proximal do intestino curto em idosos.
- 19.** A desidratação e os distúrbios hidroeletrólíticos ocasionados pelo suor e pela superfície corporal trazem risco para os lactentes com fibrose cística. Como prevenir os distúrbios eletrólíticos?
- a) Lactentes e Neonatos devem receber as DRIS de flúor e cloro, sendo monitorizado a cada 7 dias.
 - b) Neonatos e lactentes em uso de leite materno ou de fórmulas infantis devem receber suplementação de cloreto de sódio, na dose de 2,5-3,0 mEq/kg/dia.
 - c) Introdução de terapia de reposição de enzimas pancreáticas dose inicial a 500 U, por 120 ml de fórmula ou aleitamento materno.
 - d) Lactentes e Neonatos deverão ter o seu balanço hídrico registrado a cada três horas para monitorização da ingestão e perdas.
- 20.** Pacientes oncológicos críticos poderão apresentar diminuição da ingestão oral de líquidos. Qual conduta é INCORRETA em relação ao requerimento hídrico?
- a) Na presença de falência renal, hepática ou cardíaca, desidratação, edema ou anasarca, o volume deve ser ajustado de acordo com a orientação da equipe multidisciplinar.
 - b) O requerimento hídrico para os pacientes críticos é estabelecido de acordo com a faixa etária: de 18 a 55 anos, 35 ml/kg de peso atual/dia; de 55 a 65 anos, 30 ml/kg de peso atual/dia; mais de 65 anos, 25 ml/kg de peso atual/dia.
 - c) As recomendações hídricas consensuadas para o paciente oncológico crítico adulto são de 20 a 35 ml/kg de peso atual/dia.
 - d) A oferta de água aromatizada poderá estimular a ingestão de líquidos e contribuir para atingir a meta do requerimento hídrico em paciente oncológico.

- 21.** No Guia Alimentar para a População Brasileira há classificações de grupos de alimentos e definições, de acordo com o protocolo para orientação alimentar e bases teóricas para a População Adulta. É INCORRETA a definição de qual grupo?
- a)** Alimentos ultraprocessados: Produtos fabricados com a adição de sal ou açúcar e, eventualmente, óleo e ou vinagre. Exemplo: conservas e queijos.
 - b)** Alimentos processados: Produtos fabricados com a adição de ingredientes processados. Exemplo: Pães confeccionados com adição de farinha de trigo, fermento, água e etc...
 - c)** Ingredientes culinários processados: Substâncias extraídas diretamente da natureza e utilizadas para temperar os alimentos e criar preparações culinárias. Exemplo: Manteiga.
 - d)** Alimentos minimamente processados: submetidos a processos, como remoção de partes não-comestíveis, desidratação, moagem, fermentação não alcoólica. Exemplo: iogurte natural sem açúcar.
- 22.** De acordo com o Projeto Diretrizes, 2011 para a Terapia Nutricional nas Doenças Hepáticas Crônicas e Insuficiência Hepática, qual conduta é preconizada no tratamento?
- a)** Na presença de ascite ou edema periférico não mensurar a gordura subcutânea por meio das dobras cutâneas (tricipital; bicipital; subescapular) e da massa magra (CB e CMB), devido limitações de aferições.
 - b)** A passagem da sonda enteral é contraindicada em casos de pacientes com varizes esofágicas ativas, apresenta risco devido à maior probabilidade de hemorragia e de difícil controle.
 - c)** Restrição proteica está indicada para evitar ou controlar a encefalopatia hepática exclusivamente nos graus mais inferiores da Escala de West-Haven.
 - d)** A suplementação perioperatória com dieta suplementada com aminoácidos de cadeia ramificada não reduz a morbidade associada a complicações pós-operatórias e estadia hospitalar.

- 23.** Durante um atendimento, A.M de 51 anos, relata cefaleia, ter se alimentado e sudorese, aferido a pressão arterial, obtido os parâmetros PAS \geq 140 mmHg e PAD $<$ 90 mmHg (PAS= Pressão arterial sistólica e PAD= Pressão arterial diastólica). Quais condutas não se aplicam no plano terapêutico do nutricionista na atenção básica?
- a)** Prescrição e orientação da dieta com base no diagnóstico médico e exames laboratoriais complementares de rotina: potássio, triglicerídeos, ácido úrico e creatina plasmática, glicemia, hemoglobina glicada, estimativa do ritmo de filtração glomerular, colesterol total, HDL e LDL.
 - b)** Anamnese alimentar com avaliação da rotina de consumo, número de refeições, horários, alimentos ingeridos e quantidades, além da frequência de consumo de alimentos cardioprotetores.
 - c)** Avaliação antropométrica: medida de peso e altura, medida da circunferência abdominal. Acompanhamento das mudanças dietéticas e evolução antropométrica. Trabalho individual com ausência de participação em ações com a comunidade.
 - d)** Deve ter como principais orientações a manutenção de peso dentro da faixa de normalidade, o aumento do consumo de frutas e vegetais e diminuição do consumo de sódio na dieta.
- 24.** P.J. sexo feminino, sofreu um acidente vascular cerebral, permanecendo hospitalizada por 90 dias, contida no leito, desenvolvendo lesão por pressão, redução do músculo abductor do polegar. Sendo prescrito no seu plano de alta dieta enteral hipercalórica, hiperproteica sem sacarose, com aproximadamente 2.485 cal/dia. Qual prescrição não é adequada?
- a)** Receita nominal, tipo de dieta indicando a forma de preparo e administração, volume de 355 ml x 7 vezes/dia de 3 em 3 horas no sistema aberto gravitacional, indicação do número de frascos, equipos e seringas.
 - b)** Receita nominal, com prescrição da dieta artesanal e ou industrializada, indicando produtos similares, utensílios necessários para administração em sistema aberto, validade após preparo, 276 ml x 6 vezes/ dia a 1,5 cal/ml e via de administração.
 - c)** Receita nominal, tipo de dieta, forma de preparo, via de administração, volume por horário, validade após aberto o produto industrializado e ou dieta envasada, volume total a ser preparado e ou adquirido no dia, estimativa aproximada de consumo mensal de 50 litros.
 - d)** Receita nominal, dieta líquida na apresentação em sistema fechado com equipo, quantidade de caloria por ml, data de validade após instalação da embalagem industrial de 24 a 36 horas, conforme fabricante, tipo do produto, administração ml/hora em bomba de infusão, com pausa noturna.

- 25.** Assinale a alternativa INCORRETA. De acordo com a 7ª Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial (HA), o tratamento não medicamentoso envolve:
- a)** A utilização de dietas radicais pode resultar em abandono do tratamento. O foco em apenas um único nutriente ou alimento tem perdido espaço para análise do padrão alimentar total, que permite avaliar o sinergismo entre os nutrientes/alimentos.
 - b)** O tratamento envolve: controle ponderal, medidas nutricionais, prática de atividades físicas, cessação do tabagismo, controle de estresse, entre outros.
 - c)** A Dieta DASH (Dietary Approaches to Stop Hypertension) enfatiza o consumo de frutas, hortaliças e laticínios com baixo teor de gordura; inclui a ingestão de cereais integrais, carnes magras e frutas oleaginosas; preconiza a redução da ingestão de doces e bebidas com açúcar. Ela é rica em potássio, cálcio, magnésio e fibras, e contém quantidades reduzidas de colesterol, gordura total e saturada.
 - d)** A Dieta do Mediterrâneo é rica em frutas, hortaliças e cereais integrais, porém possui quantidades generosas de azeite de oliva (fonte de gorduras monoinsaturadas) e inclui o consumo de peixes e oleaginosas, além da ingestão moderada de vinho. Apesar da limitação de estudos, a adoção dessa dieta parece ter efeito hipotensor.
- 26.** Anemia por deficiência de ferro quase sempre é determinada pela ingestão deficiente de alimentos ricos em ferro ou pela inadequada utilização orgânica. Sobre esse micronutriente, é CORRETO afirmar que:
- a)** A deficiência de ferro pode apresentar-se em graus variáveis, que vai desde a depleção do ferro até a anemia, que afeta vários sistemas orgânicos. A depleção de ferro condiciona uma redução imediata de ferro funcional.
 - b)** A vitamina C aumenta a absorção de ferro, ao converter o ferro ferroso em férrico por meio da quelação do ferro na luz intestinal.
 - c)** O consumo excessivo de ferro não ocasiona acúmulo no organismo, pois o excesso é eliminado pelas vias urinárias.
 - d)** O ferro do leite humano possui maior disponibilidade quando comparado ao leite de vaca, sendo que esse último apresenta maior quantidade desse mineral.

27. Sobre a desnutrição, assinale a alternativa CORRETA.

- a) O marasmo é representado por um consumo deficiente de proteínas e reflete o aspecto agudo da desnutrição.
- b) O kwashiorkor é representado por um consumo calórico deficiente e reflete o aspecto crônico da desnutrição.
- c) A fome oculta é representada por uma deficiência no consumo de micronutrientes, que resulta em quadros clínicos que são dificilmente reconhecidos.
- d) O retardo do crescimento pode ser resultado da desnutrição e da deficiência de vitamina B2, especificamente.

28. A cirurgia bariátrica é um recurso consistente nos casos de obesidade grave com falha documentada de tratamento clínico, proporcionando aos pacientes uma redução nos índices de mortalidade e melhora de comorbidades clínicas. De acordo com as Diretrizes Brasileiras de Obesidade, 2016, consiste em requisito para indicação de cirurgia bariátrica:

- a) IMC igual ou maior a 35 Kg/m^2 , com ou sem comorbidades graves relacionadas com obesidade em pacientes acima de 16 anos de idade.
- b) IMC maior a 40 Kg/m^2 associado a pelo menos duas comorbidades graves relacionadas com obesidade, em pacientes adultos.
- c) IMC maior a 45 Kg/m^2 com uma ou mais comorbidades graves relacionadas com obesidade, em pacientes com 18 a 50 anos de idade, devendo após esse limite de idade ser avaliado os reais benefícios desse procedimento.
- d) IMC maior a 40 Kg/m^2 ou 35 Kg/m^2 com uma ou mais comorbidades graves relacionadas com obesidade, em pacientes com 18 a 65 anos de idade.

29. Assinale a alternativa INCORRETA sobre os efeitos dos macronutrientes na glicemia, no momento de elaborar um planejamento dietético para indivíduos diabéticos.

- a) Os macronutrientes, como geradores de energia, são as fontes exógenas de produção de glicose e, dessa forma, influenciam diretamente a elevação da glicemia.
- b) Cerca de 35% a 60% das proteínas e somente 10% das gorduras são convertidas em glicose em um período de 3 a 4 horas e 3 a 5 horas após a ingestão, respectivamente.
- c) Os carboidratos são os nutrientes, que mais afetam a glicemia, porque são totalmente convertidos em glicose em um período que varia de 15 minutos a 2 horas.
- d) A contagem de carboidratos é uma importante ferramenta no tratamento do diabetes e prioriza a restrição de carboidratos simples em função do consumo de carboidratos complexos, que devido ao menor índice glicêmico pode ser consumido de forma mais liberada.

- 30.** Em relação ao tratamento de pacientes com Fenilcetonúria (FNC), assinale a alternativa INCORRETA:
- a)** É um erro inato do metabolismo, no qual a fenilalanina não é metabolizada em tirosina devido a uma deficiência ou inatividade da fenilalanina hidroxilase.
 - b)** O tratamento deve ser iniciado tão cedo quanto possível e deve se estender por toda vida, com interrupção imediata do aleitamento materno para dar início ao tratamento dietético.
 - c)** O suporte principal para o controle metabólico dos pacientes é a dieta restrita em alimentos que contenham fenilalanina combinada com um substituto proteico isento desse aminoácido.
 - d)** A fenilalanina continua sendo um aminoácido essencial, mesmo para pacientes fenilcetonúricos. A quantidade ofertada na dieta, provenientes de alimentos naturais, deve ser ajustada com base nas concentrações séricas desse aminoácido e nos requerimentos individuais de cada paciente.
- 31.** A alimentação complementar é o conjunto de todos os alimentos, além do leite materno, oferecidos durante o período em que a criança continuará a ser amamentada ao seio sem exclusividade deste. Com relação à introdução da alimentação complementar, de acordo com as recomendações da Sociedade Brasileira de Pediatria (2018), assinale a alternativa INCORRETA:
- a)** Aos 4-6 meses a criança encontra-se num estágio de maturidade fisiológica e neurológica, com atenuação do reflexo de protrusão da língua, que facilita a ingestão de alimentos semi-sólidos. As enzimas digestivas são produzidas em quantidades suficientes, razão que as habilitam a receber outros alimentos além do leite materno.
 - b)** As frutas in natura, raspadas, amassadas ou picadas devem ser oferecidas a partir de 6 meses de idade, lembrando que nenhuma fruta é contraindicada.
 - c)** Os sucos naturais devem ser incentivados a partir dos 6 meses de idade como fonte importante de vitaminas e minerais, além de contribuir na ingestão hídrica diária.
 - d)** Não se deve adicionar sal no preparo da papa da alimentação complementar para lactentes até 12 meses e após esta idade usar sal com moderação.

32. Relacione os sintomas e sinais clínicos nutricionais, numeradas de 1 a 5 às suas respectivas deficiências nutricionais de:

- | | |
|--------------------------|------------------|
| 1- Mancha de Bitot | () Vitamina C |
| 2- Beribéri | () Vitamina A |
| 3- Anemia Megaloblástica | () Vitamina B12 |
| 4- Pelagra | () Niacina |
| 5- Escorbuto | () Tiamina |

A sequência correta é:

- a) 1, 4, 5, 2, 3.
- b) 4, 1, 2, 5, 3.
- c) 1, 5, 2, 4, 3.
- d) 5, 1, 3, 4, 2.

33. As DRIs (Referências de Ingestão Diária) são os valores de referência de ingestão de nutrientes que devem ser utilizados para planejar e avaliar dietas para pessoas saudáveis. Assinale a alternativa CORRETA:

- a) EAR é o valor de ingestão de um nutriente estimado para cobrir 97%-98% dos indivíduos saudáveis.
- b) RDA é o nível de ingestão dietética suficiente para cobrir as necessidades de 50% dos indivíduos.
- c) UL é o nível mais alto de ingestão diária de nutrientes isento de riscos adversos.
- d) AI é o nível de ingestão de nutrientes utilizado quando não é possível calcular a EAR e se baseia no consumo mínimo de nutrientes observado em um grupo de indivíduos saudáveis.

34. O índice de massa corporal (IMC) é utilizado na avaliação nutricional de adultos e a relação cintura/quadril (RCQ) como indicador de deposição de gordura abdominal, para verificar o risco que uma pessoa tem de desenvolver uma doença cardiovascular. A classificação do estado nutricional, segundo o IMC, de uma mulher com 52 anos, 1,58 cm de altura e 72 Kg de peso, que apresenta RCQ igual a 0,88 é:

- a) Sobrepeso, com indicativo de risco cardiovascular.
- b) Obesa, com indicativo de risco cardiovascular.
- c) Normal, com indicativo de risco cardiovascular.
- d) Obesa, sem indicativo de risco cardiovascular.

- 35.** O consumo alimentar de indivíduo pode ser avaliado com a utilização do Recordatório de 24 horas. Assinale a alternativa INCORRETA:
- a)** É fácil e rápido de ser administrado, sendo de baixo custo.
 - b)** Quando realizado em série, fornece estimativas da ingestão usual do indivíduo, podendo ser utilizado em grupos de baixo nível de escolaridade.
 - c)** Por ser um método simples pode ser aplicado por qualquer indivíduo, dispensando a necessidade de treinamento do investigador.
 - d)** Pode ser usado para estimar o valor energético total da dieta e a ingestão de macronutrientes.
- 36.** Para pacientes cujo funcionamento gastrointestinal está comprometido em decorrência de cirurgias, terapias antineoplásicas ou outras situações clínicas e que não toleram infusões de grandes volumes, o método de infusão de dieta enteral mais indicado é:
- a)** Infusão por bolus.
 - b)** Infusão intermitente por gotejamento gravitacional.
 - c)** Infusão intermitente administrada por bomba de infusão.
 - d)** Infusão contínua.
- 37.** As fórmulas enterais industrializadas são utilizadas para suprir as necessidades de nutrientes em pacientes que não podem se alimentar da forma tradicional, seja em ambiente hospitalar ou em casa. Em relação a esse tipo de fórmulas é CORRETO afirmar:
- a)** Fórmulas à base de aminoácidos cristalinos apresentam como vantagem o fato de não interferirem na osmolalidade da solução.
 - b)** O uso de monossacarídeos como glicose e frutose, como fonte de carboidratos das fórmulas, não interfere na osmolalidade ou viscosidade da solução.
 - c)** O uso de amido de milho, como fonte de carboidrato, apresenta como desvantagem o fato de interferir significativamente na osmolalidade da solução.
 - d)** Fórmulas que apresentam proteínas intactas são indicadas a pacientes com capacidade digestiva e absorptiva normal do trato gastrointestinal.

- 38.** Gestante, efetuou seu pré - natal em Núcleo da Família, mãe de 4 filhos a termo, moradora do Vale do Jequitinhonha, apresentou cloasma gravídico, lombalgia, pirose e sialorreia. Qual conduta nutricional não é indicada para orientação à gestante?
- a) Suplementação de Vitamina A.
 - b) Dieta fracionada, restrita em fritura, café, chá preto, mate e doces.
 - c) Ingerir líquidos em abundância exceto durante as refeições.
 - d) Ingerir alimentos sólidos após se levantar e preferir alimentos quentes.
- 39.** Pacientes submetidos à ressecção distal do intestino delgado podem apresentar perda da capacidade de absorção de sais biliares conjugados e variadas alterações metabólicas como:
- a) Hipovitaminose E, cálculos biliares e deficiência de dissacaridases.
 - b) Deficiência de vitamina B12, hipercalemia e anemia falciforme.
 - c) Hipocalcinúria, obstipação e deficiência de ácido fólico.
 - d) Esteatorréia, formação de cálculos renais e anemia megaloblástica.
- 40.** Acerca do direcionamento nutricional para Síndrome de Dumping, assinale a alternativa CORRETA:
- a) Formulações com triglicerídeos de cadeia média podem ser melhor toleradas quando a esteatorréia está presente.
 - b) A hipoglicemia reativa é uma das consequências mais imediatas, sendo um dos efeitos agudos da síndrome.
 - c) Carboidratos são melhor tolerados que proteínas e gorduras.
 - d) Suplementação de fibras dietéticas são contra indicados por aumentarem o tempo de trânsito no trato gastrointestinal superior.

NOÇÕES DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

- 41.** A Administração pública deve nortear sua conduta baseada em certos princípios. Assim, informe abaixo, qual a alternativa que não são princípios da Administração Pública:
- a) Moralidade e eficiência.
 - b) Legalidade e publicidade.
 - c) Legitimidade e disponibilidade.
 - d) Impessoalidade e publicidade.

42. Analise as definições abaixo e responda:

- I. O princípio que norteia a gestão pública em que, qualquer atividade pública deve ser dirigida a todos os cidadãos, sem a determinação de pessoa ou discriminação de qualquer natureza, é o princípio da impessoalidade.
- II. A gestão pública em toda a sua atividade está presa aos mandamentos da lei, deles não podendo se afastar, sob pena de invalidade de seus atos e responsabilização de seus eventuais autores. A determinação corresponde ao disposto pelo princípio da legalidade.

- a) Apenas a definição I está correta.
- b) Apenas a definição II está correta.
- c) As duas definições estão corretas.
- d) As duas definições estão incorretas.

43. Analise as definições abaixo e responda:

- I. A Administração Pública pode ser aceita como o aparelho de Estado organizado com a função de garantir o processo de gestão política do Estado.
- II. A Administração Pública tem como finalidade a prestação de serviços aos cidadãos.

- a) Apenas a definição I está correta.
- b) Apenas a definição II está correta.
- c) As duas definições estão corretas.
- d) As duas definições estão incorretas.

44. Analise as afirmações abaixo e responda:

- I. “As autarquias possuem determinado grau de autonomia em face da administração pública direta, visto que detêm personalidade jurídica própria, bem como patrimônio e receitas próprios”.
- II. “Empresas públicas são pessoas jurídicas de direito privado integrantes da administração indireta do Estado, criadas mediante prévia autorização legal, que exploram atividade econômica ou, em certas situações, prestam serviço público”.

- a) Apenas a afirmativa I está correta.
- b) Apenas a afirmativa II está correta.
- c) As duas afirmativas estão erradas.
- d) As duas afirmativas estão corretas.

- 45.** De acordo com as definições abaixo, assinale a alternativa correta.
- I. Qualquer cidadão poderá provocar a atuação da Comissão de Ética Pública visando à apuração de infração ética imputada à agente público, órgão ou setor específico de ente estatal.
 - II. É o equilíbrio entre a legalidade e a finalidade, na conduta do servidor público, que consolida a moralidade do ato administrativo.
- a) Apenas a definição I está correta.
 - b) As duas definições estão corretas.
 - c) As duas definições estão incorretas.
 - d) Apenas a definição II está correta.

NOÇÕES DE INFORMÁTICA

- 46.** Qual a diferença básica na utilização das teclas backspace e delete para apagar caracteres digitados, com relação à posição do cursor? Considere o uso do Microsoft Word 2003 na sua instalação padrão.
- a) A tecla Backspace apaga caracteres à direita do cursor, a tecla delete apaga caracteres à esquerda.
 - b) A tecla Backspace apaga caracteres à esquerda do cursor, a tecla delete apaga caracteres à direita.
 - c) A tecla Backspace apaga a página acima do cursor, a tecla delete apaga a página abaixo.
 - d) A tecla BackSpace apaga o documento atual, a tecla delete apaga o documento anterior.
- 47.** No Microsoft Word 2007, Espaçamento e Tabelas são opções que podem ser acessadas, respectivamente, nos menus:
- a) Layout da Página e Exibição.
 - b) Inserir e Exibição.
 - c) Layout da Página e Inserir.
 - d) Inserir e Layout da Página.
- 48.** Em aplicativos para criação e edição de planilhas eletrônicas, b2 representa:
- a) Uma célula.
 - b) Uma coluna.
 - c) Uma linha.
 - d) Uma tecla de atalho.

49. Para realizar a soma dos valores contidos nas células A1, A2, A3 e A4, numa planilha do Microsoft Office Excel 2007, utiliza-se a função SOMA com o seguinte formato:

- a)** =SOMA(A1 ; A4).
- b)** =SOMA(A1 >> A4).
- c)** =SOMA(A1 : A4).
- d)** =SOMA(A1 << A4).

50. As definições enumeradas abaixo, são respectivamente de:

1. Palavras ou imagens que permitem a abertura de páginas na Internet.
2. Transferência de uma determinada cópia de um arquivo de um computador remoto para a máquina do usuário.
3. Ação de enviar um arquivo da máquina do usuário para a Internet.

- a)** Hipertexto, Download e Site.
- b)** Hyperlink, Upload e Download.
- c)** Hipertexto, Download e Upload.
- d)** Hyperlink, Download e Upload.