

# CADERNO DE QUESTÕES

## TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

### NÍVEL MÉDIO/TÉCNICO

#### TIPO DE PROVA: TEC4

#### LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO

1. Este **CADERNO DE QUESTÕES** contém **50 (cinquenta) QUESTÕES** de múltipla escolha referente a Prova Objetiva, correspondentes ao cargo de sua concorrência.
2. Cada questão objetiva de múltipla escolha apresenta **5 (cinco)** alternativas identificadas com as letras **A, B, C, D e E** sendo apenas **1 (uma)** correta.
3. Confira se o seu **CADERNO DE QUESTÕES** contém a quantidade de questões descritas no item **1** e se o **cargo** para o qual você foi inscrito está correto. Caso esteja incompleto ou apresente qualquer defeito comunique imediatamente ao fiscal de sala, para que seja realizada a substituição.
4. Observe, na **FOLHA DE RESPOSTAS**, se seus dados estão registrados corretamente. Caso haja alguma divergência, comunique ao fiscal de sala.
5. Após conferência, assine seu nome no espaço próprio na **FOLHA DE RESPOSTAS** e no **CADERNO DE QUESTÕES**.
6. **OBRIGATORIAMENTE** a **FOLHA DE RESPOSTAS** deverá ser preenchida com caneta esferográfica feita em material transparente de tinta preta ou azul.
7. **Não é permitida**, no momento da prova, a comunicação entre os candidatos, bem como a utilização de aparelhos eletrônicos (calculadora, telefone celular, tablet, etc.), óculos escuros, protetor auricular, boné, relógios, livros, anotações, impressos ou qualquer outro material de consulta.
8. A saída de candidato da sala de prova somente será permitida depois de transcorrido o tempo de **01 (uma) hora do início da prova** (apontado em sua sala de prova), mediante a entrega obrigatória, da sua folha de respostas e do seu caderno de questões, ao fiscal de sala.
9. O candidato poderá, ao terminar sua prova, levar o Caderno de Questões **SOMENTE** faltando **01 (uma) hora** para o tempo previsto do seu término.
10. O tempo disponível para a prova é de **05 (cinco) horas**.
11. Será eliminado do concurso e terá sua prova anulada, o candidato (a) que: **NÃO ASSINAR A LISTA DE PRESENÇA** e/ou a **FOLHA DE RESPOSTAS**.
12. Os três últimos candidatos, ao terminar a prova, só poderão sair juntos.

**BOA PROVA!**

-----  
DESTAQUE AQUI

TIPO DE PROVA: TEC4

01		06		11		16		21		26		31		36		41		46	
02		07		12		17		22		27		32		37		42		47	
03		08		13		18		23		28		33		38		43		48	
04		09		14		19		24		29		34		39		44		49	
05		10		15		20		25		30		35		40		45		50	



## LÍNGUA PORTUGUESA

### TEXTO PARA AS QUESTÕES 01 A 10

#### MEU VALOR

Como todo homem tem seu preço e a corrupção é o que mais dá dinheiro no Brasil, hoje, decidi calcular o meu valor para o caso de quererem me comprar. É bom ter o nosso preço na ponta da língua e sempre atualizado, pois – para usar a frase-lema do Brasil dos nossos dias – nunca se sabe.

Nossa autoavaliação deve ser objetiva. Costumamos nos dar mais valor do que realmente temos e há o perigo de, por uma questão de amor próprio, nos colocarmos fora do mercado. Também tendemos a valorizar coisas que, no mundo eminentemente prático da corrupção, não valem muito, como bons hábitos de higiene e a capacidade de mexer as orelhas. O que vale é o que podemos oferecer para o lucro imediato de quem nos comprar.

As pessoas se queixam da falta de ética no Brasil e não se dão conta de que isso se deve à pouca oportunidade que o brasileiro comum tem de escolher ser ético ou não. Eu tenho tanto direito a ser corrupto quanto qualquer outro cidadão, mas não tenho oportunidade de sequer ouvir uma proposta para decidir se aceito. A corrupção continua ao alcance apenas de uns poucos privilegiados. Por que só uma pequena casta pode decidir se vai ter um comportamento ético enquanto a maioria permanece condenada à ética compulsória, por falta de alternativas? Quando me perguntam se sou ético, a única resposta que posso dar é a mesma que dou quando me perguntam se gosto do vinho Chateau Petrus: não sei. Nunca provei.

Quem me comprar pode não lucrar com minhas conexões no governo ou com o conteúdo, inclusive, dos meus bolsos. Mas e o casco? Quanto me dão pelo vasilhame? Pagando agora eu garanto a entrega do corpo na hora da minha morte, com os sapatos de brinde. Tenho muitos anos de uso mas todos os sistemas em razoável estado de conservação, precisando apenas de alguns ajustes das partes que se deterioraram com o tempo. Meus cabelos são poucos mas os que ficaram são da melhor qualidade, do contrário não teriam ficado. Não dão para uma peruca inteira, mas ainda dão para um bom bigode.

Meu cérebro, vendido à ciência, daria para alimentar vários ratos de laboratório durante semanas. Prejudicaria um pouco seu desempenho no labirinto, mas em compensação eles saberiam toda a letra do bolero No Sé Tú. Minhas entranhas dariam um bom preço em qualquer feira de órgãos usados, dependendo, claro, do poder de persuasão do leiloeiro (“Leve um sistema cardiovascular e eu incluo uma caixa de Isordil!”). Meu apêndice, por exemplo, nunca foi usado.

Tudo calculado, descontada a depreciação, devo estar valendo aí uns, deixa ver... Mas é melhor não me anunciar. Vai que aparece um corruptor em potencial e eu descubra que não só não valho nada como estou lhe devendo.

Luis Fernando Veríssimo

Disponível em: <http://contobrasileiro.com.br/meu-valor-chronica-de-luis-fernando-verissimo/>

#### QUESTÃO 01

Na frase “É bom ter o nosso preço na ponta da língua e sempre atualizado”, o autor produz um efeito linguístico:

- (A) Hiperbólico.
- (B) Eufêmico.
- (C) Metonímico.
- (D) Comparativo.
- (E) Metafórico.

#### QUESTÃO 02

Em “Tudo calculado, descontada a depreciação, devo estar valendo aí uns, deixa ver... Mas é melhor não me anunciar.”, a utilização de reticências se deu para:

- (A) Preceder um anúncio.
- (B) Fazer a interrupção de um pensamento.
- (C) Indicar a continuação de um acontecimento.
- (D) Suprimir uma palavra.
- (E) Dar prolongamento a uma ideia.

#### QUESTÃO 03

No trecho “Vai que aparece um corruptor em potencial e eu descubra que não só não valho nada como estou lhe devendo.”, verifica-se a presença de:

- (A) Oração coordenada sindética explicativa.
- (B) Oração coordenada sindética aditiva.
- (C) Oração coordenada assindética.
- (D) Oração coordenada explicativa.
- (E) Oração coordenada sindética conclusiva.

#### QUESTÃO 04

Sobre a utilização de uma próclise na frase “As pessoas se queixam da falta de ética no Brasil”, pode-se afirmar que:

- (A) É inexistente, uma vez que não se nota a presença de tal recurso linguístico.
- (B) Ocorre de forma equivocada, por apresentar um sujeito seguido imediatamente de pronome oblíquo.
- (C) Deveria ocorrer no início da frase e não antes do verbo de ação.
- (D) É incorreta, pois o pronome não está sendo precedido por palavra negativa.
- (E) Seu uso é aceito, já que apresenta uma forma pronominal oblíqua semitônica.

#### QUESTÃO 05

O termo grifado em “Nossa **autoavaliação** deve ser objetiva.”, está:

- (A) Incorreto, uma vez que deve-se utilizar o hífen para separar prefixo de substantivos iniciados por vogal.
- (B) Incorreto, pois *auto* e *avaliação* são duas palavras que só existem separadas.
- (C) Correto, dado que prefixo e substantivo se iniciam por vogais diferentes.
- (D) Correto, já que se trata de uma palavra primária do nosso vocabulário.
- (E) Incorreto, em razão da palavra possuir um prefixo tônico que deveria, necessariamente, ser separado por hífen.

### QUESTÃO 06

O trecho “Quando me perguntam se sou ético, a única resposta que posso dar é a mesma que dou quando me perguntam se gosto do vinho Chateau Petrus: não sei. Nunca provei.”, permite inferir que o autor da crônica:

- (A) Nunca se submeteria a qualquer ato de corrupção, pois preza pela ética.
- (B) Reprova as atitudes que tendem a corromper seu pensamento crítico.
- (C) Enfatiza que nunca irá saber o que é ética, tal qual não saberá o gosto do vinho Chateau Petrus.
- (D) Não delimita seu senso ético, uma vez que lhe faltam oportunidades de colocá-lo a prova.
- (E) É a favor de atitudes que tendem a colocar em teste os valores morais do cidadão.

### QUESTÃO 07

A expressão destacada na frase “Meu apêndice, por exemplo, nunca foi usado”, foi posta entre vírgulas:

- (A) Para separar um aposto.
- (B) Para separar uma oração intercalada.
- (C) Para separar uma expressão explicativa.
- (D) Para separar uma oração adverbial desenvolvida.
- (E) Para realçar um termo.

### QUESTÃO 08

O termo grifado em “Eu tenho tanto direito a ser corrupto quanto qualquer outro cidadão, mas não tenho oportunidade de sequer ouvir uma proposta para decidir se **aceito**”, remete-se a:

- (A) Eu.
- (B) Direito de ser corrupto.
- (C) Qualquer outro cidadão.
- (D) Oportunidade.
- (E) Ouvir.

### QUESTÃO 09

O termo destacado em “Meu cérebro, vendido à ciência, daria para alimentar vários ratos de laboratório durante semanas. **Prejudicaria** um pouco seu desempenho no labirinto, mas em compensação eles saberiam toda a letra do bolero No Sé Tú.”, remete à ideia de uma ação:

- (A) Que para acontecer depende de outra.
- (B) Já realizada.
- (C) Que não irá acontecer.
- (D) Está sendo realizada.
- (E) Que certamente irá ocorrer.

### QUESTÃO 10

Assinale a alternativa correta quanto à classe gramatical das palavras em “Minhas entranhas dariam um bom preço em qualquer feira de órgãos usados, dependendo, claro, do poder de persuasão do leiloeiro”.

- (A) Etranhas, preço e leiloeiro são substantivos.
- (B) Minhas, bons e um são pronomes.
- (C) Preço, usados e persuasão são adjetivos.
- (D) Dariam, dependendo e poder são verbos.
- (E) Dependendo, claro e persuasão são advérbios.

## NOÇÕES DE INFORMÁTICA

### QUESTÃO 11

Qual a primeira ação para executar a formatação de um texto no MS Word 2010?

- (A) Trocar a fonte e o tamanho da fonte do texto.
- (B) Configurar o tamanho das margens do texto.
- (C) Selecionar o texto para poder executar as configurações.
- (D) Configurar o alinhamento do texto.
- (E) Selecionar todo o texto, mudar a fonte conforme o gosto e clique fora.

### QUESTÃO 12

Dentre as alternativas abaixo, qual pode ser selecionada como opção para o efeito da fonte do MS Word?

- (A) Deslocamento.
- (B) Versalete.
- (C) Primeira linha.
- (D) Duplo.
- (E) Sem espaçamento.

### QUESTÃO 13

Para se realizar a impressão de um arquivo do MS EXCEL em formato de tabela, o que pode ser feito?

- (A) Basta enviar o arquivo, para a impressão, pois o programa já é em forma de linhas e colunas.
- (B) Quando finalizar o arquivo temos que Selecionar e Inserir as bordas tanto internas quando externas.
- (C) É preciso mesclar as linhas para dar as características de tabela.
- (D) Deve-se ir na aba inserir e selecionar tabela.
- (E) Depois de finalizar, vá na aba Exibir e selecione tabela.

### QUESTÃO 14

No MS Excel podemos formatar toda a planilha. O que melhor descreve a opção de formatação de texto nesta ferramenta?

- (A) Ao término da digitação, deve-se ir na aba Formatação de Parágrafo e Fonte.
- (B) Depois de modificar a fonte, pode-se ajustar o alinhamento dos caracteres contido em cada célula.
- (C) Para configurar o título da tabela, seleciona-se toda a primeira linha e posteriormente, seleciona-se mesclar células.
- (D) Na configuração da fonte da tabela pode-se ir em Inserir e modificar a cor do plano de fundo da planilha.
- (E) Na aba layout da página, pode-se realizar toda a correção ortográfica do texto contido na planilha.

### QUESTÃO 15

No MS Power Point, temos a opção da animação e da transição em cada slide. O que podemos afirmar sobre este tema?

- (A) A transição e a animação são dependentes no MS Power Point.
- (B) São independentes pode ser selecionado ou uma ou outra ou as duas juntas.
- (C) A transição corresponde à forma de como o texto entra durante a apresentação.
- (D) Animação é a forma como o slide entra durante a apresentação.
- (E) Só pode ser selecionada uma animação por slide.

## LEGISLAÇÃO

### QUESTÃO 16

Com relação às disposições da Lei nº 6.583/1978, assinale a alternativa **correta**:

- (A) As penas de advertência, repreensão e suspensão serão comunicadas pelo Conselho Regional, em ofício reservado, não se fazendo constar dos assentamentos do profissional punido, senão em caso de reincidência.
- (B) Na fixação da pena serão considerados os antecedentes profissionais do infrator, o seu grau de culpa, as circunstâncias atenuantes e agravantes e as consequências da infração.
- (C) As denúncias poderão ser recebidas ainda quando não assinadas, desde que acompanhada da indicação dos elementos comprobatórios do alegado.
- (D) A suspensão por falta de pagamento de anuidades, taxas ou multas só cessará com a satisfação da dívida, podendo ser cancelada a inscrição profissional, após decorridos 2 (dois) anos.
- (E) É lícito ao profissional punido requerer, à instância superior, revisão do processo, no prazo de 60 (sessenta) dias contados da ciência.

### QUESTÃO 17

De acordo com as disposições constantes na Lei nº 9.784/1999 – que regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal – assinale a alternativa **correta**:

- (A) O processo administrativo pode iniciar-se apenas a pedido de interessado, sob pena de parcialidade.
- (B) Fica dispensado os órgãos e entidades administrativas de elaborar modelos ou formulários padronizados para assuntos que importem pretensões equivalentes.
- (C) É vedada à Administração a recusa imotivada de recebimento de documentos, devendo o servidor orientar o interessado quanto ao suprimento de eventuais falhas.
- (D) Via de regra se, os pedidos de uma pluralidade de interessados tiverem conteúdo e fundamentos idênticos, deverão ser formulados requerimentos distintos.
- (E) Dispensa-se do requerimento inicial a identificação do interessado ou de seu representante.

### QUESTÃO 18

Conforme as disposições constantes na Lei nº 6.583/1978 - Cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento, e dá outras providências –, são as penas disciplinares, **exceto**:

- (A) Advertência.
- (B) Repreensão.
- (C) Multa a até 20 (vinte) vezes o valor da anuidade.
- (D) Suspensão no exercício profissional pelo prazo de até 3 (três) anos.
- (E) Cancelamento da inscrição e proibição do exercício profissional.

### QUESTÃO 19

Com relação às disposições constantes na Resolução nº 356/2004 do CFN (e suas alterações dada pela Resolução nº 460/2009) – Dispõe sobre regimento Interno Comum dos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências. Faz em parte da estrutura básica dos Conselhos Regionais:

- (A) Órgão de deliberação superior, a diretoria.
- (B) Órgão executivo, o plenário.
- (C) Órgão de coordenação e gestão, a diretoria.
- (D) Órgãos de orientação, disciplina, apoio e assessoramento.
- (E) Órgão de execução, os departamentos.

### QUESTÃO 20

Com relação às disposições constantes na Resolução nº 356/2004 do CFN, e suas alterações dada, pela Resolução nº 460/2009 é competência do Presidente:

- (A) Distribuir aos Conselheiros Efetivos e aos Conselheiros Suplentes convocados, para relato, os processos e matérias sujeitas à deliberação do Plenário.
- (B) Administrar o Conselho Regional de Nutricionistas em sua plenitude, podendo designar representante ou procurador, inclusive para movimentação de contas bancárias.
- (C) Assinar, juntamente com o tesoureiro, e fazer publicar os atos oficiais e normativos decorrentes de decisões do Plenário e da Diretoria.
- (D) Proferir voto sobre decisão de determinada matéria, sendo vedado o uso do voto de qualidade.
- (E) Elaborar até o dia 31 de janeiro o relatório anual de gestão do Conselho Regional de Nutricionistas, referente ao exercício anterior.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### QUESTÃO 21

Aos infratores do Código de Ética do Técnico em Nutrição e Dietética serão aplicadas as penalidades previstas no art. 20, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, e no art. 53, do Decreto nº 84.444, de 30 janeiro de 1980, obedecidas, em cada caso, as normas impostas pelos parágrafos 1º a 4º dos mesmos artigos.

Um técnico que infringir as disposições e preceitos contidos no Código de Ética poderá sofrer como penalidade de maior gradação:

- (A) Cancelamento da inscrição.
- (B) Advertência.
- (C) Suspensão.
- (D) Multa.
- (E) Repreensão.

### QUESTÃO 22

“Um alerta de saúde pública foi emitido em relação ao frango cru empacotado em três unidades da empresa *Foster Farms* na Califórnia. Desde que cepas de *Salmonella heidelberg* foram detectadas em março, 278 pessoas adoeceram, segundo o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA, na sigla em inglês)”.

Fonte: <http://g1.globo.com/bemestar/noticia/2013/10/frango-provoca-surto-de-infeccao-por-salmonela-nos-estados-unidos.html> Acesso em: 30 jan. 2018

Assinale a afirmativa que apresenta característica dos micro-organismos mesófilos:

- (A) Temperatura ótima de 0 a 20°C.
- (B) Temperatura ótima de 20 a 30°C.
- (C) Temperatura ótima entre 25 e 40°C.
- (D) Temperatura ótima entre 50 a 60°C.
- (E) Temperatura mínima de 35 e 45°C.

### QUESTÃO 23

Em uma organização hospitalar, o homem representa um patrimônio inestimável, insubstituível, extremamente complexo pela própria natureza, devendo como tal ser considerado no processo de seleção, para compor o quadro pessoal do hospital. Segundo Mezomo (2015), o dimensionamento do pessoal do serviço de alimentação baseia-se no quadro de funcionários ou no número de leitos. Usando a proporção funcionário para quantidade de leito (respectivamente), assinale a afirmativa **correta**:

- (A) 1:10.
- (B) 1:8.
- (C) 1:6.
- (D) 8:1.
- (E) 10:1.

### QUESTÃO 24

O Conselho Federal de Nutricionistas orienta, disciplina e fiscaliza o exercício profissional do nutricionista e do Técnico em Nutrição e Dietética. A partir da resolução CFN nº 042/83 que dispõem sobre a eleição dos membros da diretoria do Conselho Federal temo que, em caso de empate:

- (A) Será considerado eleito o membro mais idoso.
- (B) Proceder-se-á nova eleição para aquele cargo, dentre os empatados.
- (C) Será considerado eleito o membro mais novo.
- (D) Proceder-se-á nova eleição geral com todos os membros.
- (E) Será considerado eleito o membro efetivo.

### QUESTÃO 25

O Ministério da Saúde lançou o novo Guia Alimentar para a População Brasileira. A atualização da publicação relata quais cuidados e caminhos são recomendados para se alcançar uma alimentação saudável, saborosa e balanceada. A nova edição, ao invés de trabalhar com grupos alimentares e porções recomendadas, indica que a alimentação tenha como base alimentos frescos e minimamente processados, além de evitar os ultraprocessados.

São exemplos de produtos minimamente processados, **exceto**:

- (A) Arroz branco, integral ou parboilizado, a granel ou embalado.
- (B) Frutas secas e sucos de frutas pasteurizados sem adição de açúcar ou outras substâncias.
- (C) Leite pasteurizado, ultrapasteurizado ou em pó, iogurte (sem adição de açúcar).
- (D) Farinhas de mandioca, de milho ou de trigo.
- (E) Pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal.

### QUESTÃO 26

“O envelhecimento é um processo que ocorre naturalmente, pois, com o desgaste natural, o organismo começa a apresentar alterações morfológicas, fisiológicas, bioquímicas, funcionais e comportamentais ao longo do tempo, tornando-se mais vulnerável.” (MARTINS et al., 2014)

A respeito das alterações funcionais e estruturais dos órgãos que compõem o sistema digestório e que afetam a nutrição do idoso, é **correto** afirmar que:

- (A) A atrofia das papilas gustativas e o aumento do olfato levam a alterações no paladar;
- (B) No estômago ocorre a redução da motilidade gástrica, causando prejuízos à digestão;
- (C) No intestino delgado ocorre o alargamento das vilosidades intestinais, levando à diminuição da área e absorção;
- (D) No esôfago ocorre o aumento da amplitude das ondas peristálticas devido ao ganho de elasticidade, o que pode causar disfagia e desconforto;
- (E) Na boca ocorre a redução qualitativa e quantitativa da secreção de saliva, além de perda da dentição natural, mas que não afetam o processo de mastigação.

### QUESTÃO 27

“O sistema digestório é constituído pelo tubo digestivo e glândulas anexas. O tubo digestivo é formado por boca, faringe, esôfago, estômago e intestinos (delgado e grosso). As glândulas anexas são as salivares, o pâncreas e o fígado.” (CÂNDIDO et al., 2008)

Sobre a anatomia e fisiologia humana, é **correto** afirmar que:

- (A) O estômago é uma porção alargada do tubo digestivo, dividido em três partes: cárdia, corpo e piloro;
- (B) O esfíncter esofágico inferior (EEI), também chamado de esfíncter cárdia, tem a função de conduzir o bolo alimentar da faringe ao estômago, através dos movimentos peristálticos, que são voluntários, isto é, ocorrem independente da nossa vontade;
- (C) A boca é a primeira porção do canal alimentar em que acontecem a ingestão, o início da digestão e a deglutição dos alimentos;
- (D) É na porção duodenal do intestino grosso que o processo de digestão se completa, havendo, ao mesmo tempo, o processo de absorção dos nutrientes pelo organismo;
- (E) A lipase pancreática, enzima lipolítica, potencializada pela presença de sais biliares, transforma os lipídios em ácido graxo e colesterol.

### QUESTÃO 28

“Algumas embalagens são fabricadas com polímeros produzidos principalmente a partir de derivados do petróleo ou carvão e possuem algumas vantagens como: processabilidade, maquinabilidade, transparência e viabilidade econômica entre outras.” (GAVA, Altanir Jaime. et al. 2008)

Nesse sentido, estas características são da seguinte embalagem:

- (A) Lata.
- (B) Vidro.
- (C) Papel.
- (D) Plástico.
- (E) Alumínio.

### QUESTÃO 29

“A alimentação é um fator determinante para a sobrevivência de todas as espécies do planeta, portanto o estudo da composição dos alimentos, ou seja, seus nutrientes, também é de grande utilidade e importância.” (CÂNDIDO et al., 2008)

Baseando-se no estudo dos nutrientes, podemos afirmar que:

- (A) A digestão da proteína tem início no estômago pela ação da enzima pepsina, mas efetivamente se completa no intestino delgado pela ação das enzimas chamadas proteolíticas;
- (B) Retardo na absorção de glicose e diminuição dos níveis de colesterol sanguíneo são exemplos de ações esperadas das fibras insolúveis;
- (C) São dissacarídeos a sacarose, a lactose e a maltase;
- (D) Quando ocorre baixa da reserva de glicogênio, o organismo se vê obrigado a buscar outra fonte de energia, então a retira de proteínas e gorduras, processo conhecido como glicogênese;
- (E) Após a digestão dos lipídeos, os ácidos graxos entram na corrente sanguínea e são transportados pelos fosfolipídios.

### QUESTÃO 30

“Para que a lactação tenha início, é necessário que a mama esteja fisiologicamente pronta. A fisiologia mamária está ligada a processos neuroendócrinos e pode ser dividida em três fases.” (MARTINS et al., 2014)

A fase da lactação em que ocorre o desenvolvimento da glândula mamária, com a formação da estrutura atômica, tecido mamário, canalículos, alvéolos, canais lactíferos e seios lactíferos é denominada:

- (A) Mamogênese;
- (B) Lactogênese;
- (C) Lactopoesse;
- (D) Lactulona;
- (E) Mamografia.

### QUESTÃO 31

“Como parte do tratamento de inúmeras doenças é necessária a mudança no consumo alimentar, seja pela restrição ou inclusão de alimentos e nutrientes específicos, de forma permanente ou transitória, para que o resultado metabólico contribua com a recuperação ou a manutenção do estado de saúde do indivíduo.” (MARTINS et al., 2014)

Sobre as dietas hospitalares, podemos afirmar que:

- (A) A dieta líquida restrita é composta por sopa cujos alimentos são cortados, picados, desfiados e bem cozidos, para facilitar a mastigação e deglutição. Os alimentos não precisam ser liquidificados;
- (B) A dieta pastosa é utilizada na evolução da dieta enteral para a via oral;
- (C) A dieta geral é indicada para pacientes cuja patologia não está associada ao trato gastrointestinal e o estado geral não exija nenhuma modificação da dieta;
- (D) A dieta branda é indicada para pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição. Os alimentos estão ou são preparados em forma de creme, purê ou amassados;
- (E) A dieta na qual as fibras alimentares são abrandadas pela cocção e alimentos considerados fermentáveis devem ser restritos é a leve.

### QUESTÃO 32

“Pode-se entender que nas empresas qualidade de vida pode ser traduzida também como saúde e segurança do trabalho, pois um trabalho seguro garante maior produtividade e rentabilidade para ambas as partes.” (CÂNDIDO et al., 2008)

Sobre a utilização dos equipamentos de proteção individual (EPI), é **correto** afirmar que:

- (A) A utilização do EPI dispensa condições adequadas de trabalho;
- (B) É de responsabilidade do empregador a guarda e conservação do EPI que foi confiado ao empregado;
- (C) O empregador não tem responsabilidade de treinar o empregado quanto ao uso do EPI;
- (D) Luvas de malha de aço são indicadas como item de segurança para manipulação de carnes cruas e qualquer atividade que utilize facas;
- (E) O empregado não tem responsabilidade em comunicar qualquer alteração no EPI que o torne parcial ou totalmente danificado.

### QUESTÃO 33

“De acordo com o disposto na Resolução CFN nº 527, de 28/08/2013, sobre a Política Nacional de Fiscalização (PNF), para atender às demandas de fiscalização é necessário o planejamento, a execução e o controle dos procedimentos das ações de fiscalização, detalhados no Manual de Procedimentos de Ação Fiscal.”

*Disponível em: <http://www.cfn.org.br/eficiente/repositorio/Legislacao/Resolucoes/655.pdf>.  
Acesso em: 10 de Jan de 2018.*

Sobre a referida resolução, considerando suas alterações e/ou atualizações, a execução das ações de fiscalização compreende:

- (A) Agendamento de visitas de fiscalização e técnicas;
- (B) Elaboração de relatório de atividades;
- (C) Controle de prazos dos documentos emitidos;
- (D) Análise de processos e documentos;
- (E) Elaboração do plano de metas anual.



### QUESTÃO 34

“O período gestacional tem duração média de 40 semanas. Nessa fase ocorre um aumento das necessidades nutricionais, com a finalidade de garantir o crescimento e desenvolvimento do feto, além de suprir os requerimentos maternos, fazendo com que ao final da gestação a mãe se encontre em perfeitas condições de saúde, facilitando o período de lactação.” (CÂNDIDO et al., 2008)

A recomendação adicional de calorias para gestantes pela RDA é de quantas calorias, a partir do segundo trimestre?

- (A) 100 calorias;
- (B) 150 calorias;
- (C) 200 calorias;
- (D) 250 calorias;
- (E) 300 calorias.

### QUESTÃO 35

“O capítulo I da Resolução CFN nº 576, de 19/11/2016, dispõe sobre a Responsabilidade Técnica e define alguns termos importantes para o melhor entendimento sobre a mesma.”

*Disponível em: [http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_576\\_2016.htm](http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_576_2016.htm). Acesso em: 10 de Jan de 2018.*

Sobre os referidos termos, podemos afirmar que:

- (A) Assessoria em Nutrição é o serviço realizado por Nutricionista habilitado que abrange o exame e emissão de parecer sobre assunto relacionado à área de alimentação e nutrição humana, com prazo determinado, sem, no entanto, assumir a responsabilidade técnica;
- (B) Consultoria em Nutrição é o serviço realizado por Nutricionista habilitado que, embasado em seus conhecimentos, habilidades e experiências, assiste tecnicamente a pessoas físicas ou jurídicas, planejando, implementando e avaliando programas e projetos em atividades específicas na área de alimentação e nutrição humana, bem como oferecendo solução para situações relacionadas com a sua especialidade;
- (C) Deferimento é o ato de negar um pedido ou requerimento;
- (D) Indeferimento é o ato de aprovar um pedido ou requerimento;
- (E) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) é o ato administrativo realizado pelo Conselho Regional de Nutricionistas, na qualidade de órgão fiscalizador do exercício profissional que concede, a partir do preenchimento de requisitos legais, a Responsabilidade Técnica ao Nutricionista.

### QUESTÃO 36

“Dispõe sobre a emissão de certidão de acervo técnico para Nutricionistas, Técnicos em Nutrição Dietética e pessoas jurídicas e dá outras providências.”

*Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/>*

O texto acima faz parte da seguinte resolução:

- (A) CFN 527/2013;
- (B) CFN 543/2014;
- (C) CFN 545/2014;
- (D) CFN 510/2012;
- (E) CFN 585/2017.

### QUESTÃO 37

“Na presença de oxigênio, a cadeia insaturada do ácido graxo transforma-se em hidroperóxido que se rompe originando compostos voláteis como aldeídos, cetonas, estéres, lactonas, ácidos graxos de cadeia curta, álcoois e hidrocarbonetos, alguns com odor bem desagradável e típico de produto rançoso.” (GAVA, Altanir Jaime. et al. 2008)

Podemos afirmar que o ranço oxidativo é uma das alterações dos alimentos causado por:

- (A) Mudanças físicas, como aquelas ocasionadas por agentes mecânicos;
- (B) Alterações provocadas por insetos e roedores;
- (C) Reações químicas não enzimáticas;
- (D) Ação das enzimas presente nos alimentos;
- (E) Crescimento e atividade dos microorganismos.

### QUESTÃO 38

A resolução do Conselho Federal de Nutricionista Nº. 333/2004 dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética e dá outras providências.

De acordo com a resolução em questão, podemos afirmar que:

- (A) É dever do Técnico em Nutrição e Dietética prestar serviços profissionais, gratuitamente, a instituições de reconhecida benemerência social, respeitadas as normas de regulamentação da profissão e ocupação.
- (B) É direito do Técnico em Nutrição e Dietética declinar sempre, no exercício da profissão, além da assinatura, o título, o número de seu registro profissional e a referência ao Conselho Regional de Nutricionistas que conferiu a inscrição.
- (C) O Técnico em Nutrição e Dietética deve estar, continuamente, atualizando e ampliando seus conhecimentos técnicos e científicos, visando ao bem público e à efetiva prestação de serviços aos indivíduos e à coletividade.
- (D) O Técnico em Nutrição e Dietética deve pautar a sua atuação profissional concordando com o que for imposto pela gestão do serviço, sem levar em consideração a realidade política, social e econômica do país.
- (E) O Técnico em Nutrição e Dietética deve agir de modo criterioso e transformador, impondo seus padrões socioculturais onde estiver atuando, evitando, assim, conflitos e falhas na execução das atividades.

### QUESTÃO 39

Uma nutricionista procurou o CRN para ser aconselhada como prosseguir como Responsável Técnica para uma empresa que atende ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Sabendo dos parâmetros numéricos de referência para nutricionistas, por área de atuação, temos para o PAT:

- (A) A cada empresa, uma nutricionista com carga de 20 horas semanais.
- (B) A cada empresa, duas nutricionistas com carga de 10 horas semanais.
- (C) A cada empresa, uma nutricionista com carga de 40 horas semanais.
- (D) A cada empresa, duas nutricionistas com carga de 20 horas semanais.
- (E) A cada empresa, uma nutricionista com carga de 30 horas semanais.

### QUESTÃO 40

O pedido de compras é a descrição e compilação de todos os gêneros necessários para a previsão e compra pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em um período de tempo determinado (semanal, quinzenal, mensal, semestral, entre outros).

A etapa inicial deste processo é:

- (A) A frequência de diferentes preparações.
- (B) A elaboração do cardápio.
- (C) A avaliação do valor calórico do cardápio.
- (D) A avaliação da aceitação do cardápio.
- (E) O cálculo do peso bruto dos gêneros alimentícios.

### QUESTÃO 41

Bactérias e fungos patogênicos e suas toxinas, quando em quantidades inaceitáveis nos alimentos, podem ocasionar perigos biológicos. O grupo coliforme que, ao predominar nos exames laboratoriais da água, indica a contaminação por fezes humanas ou de animais, denomina-se:

- (A) Bacillus cereus.
- (B) Escherichia coli.
- (C) Citrobacter.
- (D) Staphylococcus.
- (E) Salmonella.

### QUESTÃO 42

“A apertização constitui no momento, o método de conservação de maior importância industrial, mundialmente empregado, não só na grande indústria, como também na produção doméstica.” (GAVA, Altanir Jaime. et al. 2008)

Qual o processo de conservação de alimentos que predomina no método acima citado?

- (A) Conservação de alimentos por fermentações;
- (B) Conservação de alimentos pelo uso do frio;
- (C) Conservação de alimentos pelo uso do açúcar;
- (D) Conservação de alimentos pelo uso do calor;
- (E) Conservação de alimentos pelo uso de radiação.

### QUESTÃO 43

“A Resolução CFN nº 465, de 23/08/2010, dispõe sobre as atribuições do Nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE). O capítulo I, artigo 3º, define as atividades obrigatórias do Nutricionista vinculado à Entidade Executora do referido programa.”

Disponível em: <http://www.cfn.org.br/novosite/arquivos/resol-cfn-465-atribuicao-nutricionista-pae.pdf>. Acesso em: 10 de Jan de 2018.

Assinale a alternativa que contempla uma atividade considerada obrigatória:

- (A) Coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar;
- (B) Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal que atue diretamente na execução do PAE;
- (C) Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio;
- (D) Capacitar e coordenar as ações das equipes de supervisores das unidades da entidade executora relativas ao PAE;
- (E) Participar dos processos de avaliação técnica dos fornecedores de gêneros alimentícios, a fim de emitir parecer técnico, com o objetivo de estabelecer critérios qualitativos para a participação dos mesmos no processo de aquisição dos alimentos.

### QUESTÃO 44

No Brasil, em dezembro de 1993, com a publicação da Portaria 1428/MS-93, foi introduzido o método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), apresentando a concepção de qualidade total para produção e manipulação dos alimentos.

Em relação ao APPCC, podemos afirmar que:

- (A) Sistema que objetiva a identificação de perigos e avalia os riscos relacionados à segurança dos alimentos em níveis regional e nacional.
- (B) Ferramenta governamental que gera dados e informações para orientar a seleção de medidas adequadas de redução de riscos relacionados à saúde do consumidor.
- (C) O APPCC é uma ferramenta operacional e específica para o manejo e controle de perigos em todo o processo de produção, e não apenas ao produto acabado, utilizado pela indústria de alimentos para prevenir ou manter em níveis aceitáveis a contaminação.
- (D) As boas práticas estão fundamentadas desde a produção, o processamento, a manipulação, a distribuição, o armazenamento, a comercialização, a preparação e o uso, sem combinação com a aplicação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).
- (E) É uma ferramenta utilizada para auxiliar processos de tomada de decisão de gerenciamento, e auxilia os gerentes de agências reguladoras com informações para tomadas de decisões relacionadas à regulamentação sanitária dos alimentos e para minimizar riscos à saúde do consumidor.

### QUESTÃO 45

“O Técnico em Nutrição e Dietética (TND) divide com o nutricionista a responsabilidade de promover, manter e recuperar a saúde humana através de atividades relacionadas à alimentação e nutrição”.

Disponível em: <http://www..barbacena.ifsudestemg.edu.br/tecnutricao> Acesso em: 15 jan. 2018

Acerca dos deveres do TND regulamentado pela Resolução nº 333/2004, assinale a afirmativa **correta**:

- (A) Posicionar-se contrariamente a movimentos legítimos da sua categoria, com a finalidade de obter vantagens.
- (B) Prestar serviços profissionais, com finalidades lucrativas, em situações de calamidade, de emergência pública e de relevante interesse social.
- (C) Declinar sempre, no exercício da profissão, além da assinatura, o título, o número de seu registro profissional e a referência ao Conselho Regional de Nutricionistas que conferiu a inscrição.
- (D) Divulgar e propagar os conhecimentos básicos de alimentação e nutrição, prestando esclarecimentos com finalidade educativa e de interesse pessoal, segundo recomendações do nutricionista.
- (E) Opinar em assuntos básicos de Alimentação e Nutrição, desde que compatíveis com sua formação escolar.

### QUESTÃO 46

Os micro-organismos que crescem em nosso corpo formam a nossa microbiota, também chamada de flora e microflora. Estudos indicam que nossa microbiota é extremamente rica e que **existe cerca de um quilo de bactérias no nosso corpo**, um valor considerável, uma vez que essas bactérias são seres unicelulares e microscópicos.

Disponível em: <http://brasilescola.uol.com.br/saude-na-escola/bacterias-presentes-no-corpo-humano.htm> Acesso em: 01 fev. 2018

O manipulador de alimentos, durante o trabalho, introduz os dedos nas fossas nasais, inadvertidamente. Esse manipulador poderá contaminar a preparação com o seguinte micro-organismo:

- (A) Clostridium.
- (B) Enterobacter.
- (C) Escherichia coli
- (D) Staphylococcus aureus.
- (E) Salmonella.

### QUESTÃO 47

Em relação à manutenção da segurança dos alimentos manipulados e da saúde dos consumidores, os manipuladores de alimentos devem seguir regras claras no tocante aos hábitos higiênicos, às posturas e à higiene pessoal.

Marque a opção **correta** referente aos principais cuidados com a higiene pessoal, a serem tomados pelos manipuladores de alimentos, relacionadas abaixo:

- (A) Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, a cada dois dias e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.
- (B) A lavagem das mãos pelo manipulador, com posterior desinfecção, é dispensável, quando este estiver usando luvas descartáveis.
- (C) O uso de barba é permitido, quando autorizado pela autoridade sanitária, desde que esta seja mantida constantemente aparada e coberta por máscara.
- (D) O uso de maquiagem pelas manipuladoras é permitido, pois contribui para uma aparência mais saudável durante a distribuição das refeições.
- (E) Os cabelos devem ser mantidos limpos, adequadamente aparados, presos e protegidos por toucas, redes e/ou gorros.

### QUESTÃO 48

“A Goma guar (INS 412, IDA não especificada) é retirada do feijão guar (*Cyanopsis spp*) cultivado nos EUA e Oriente. Apresenta uma cadeia principal formada por manozes e cadeias laterais de galactoses. É aprovada para o uso em um número maior de alimentos comparados com os outros hidrocolóides.” (GAVA, Altanir Jaime. et al. 2008)

Sendo um aditivo permitido pela legislação brasileira, a Goma Guar é classificada como substância:

- (A) Umectante;
- (B) Antiumectante;
- (C) Espessante;
- (D) Estabilizante;
- (E) Ácido Lante.

### QUESTÃO 49

A edificação e as instalações de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), segundo a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção e limpeza. A empresa deve estabelecer um fluxo de higienização a ser seguido por cada funcionário.

Com base no texto acima, marque a alternativa **correta**:

- (A) Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.
- (B) As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por qualquer um dos funcionários da UAN.
- (C) Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados, sendo o mesmo utilizado na manipulação de alimentos.
- (D) As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas pelo menos uma vez por semana atendendo ao disposto em legislação específica.
- (E) As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos não precisam ser registradas.

### QUESTÃO 50

Uma empresa de nutrição presta serviços de consultoria e assessoria em nutrição para determinadas Unidades de Alimentação e Nutrição. Como consultora em nutrição, a nutricionista atua da seguinte maneira:

- (A) Em grupo formal, e obrigatoriamente constituído de pelo menos um profissional de cada categoria, a saber, médico, nutricionista, enfermeiro e farmacêutico, habilitados e com treinamento específico para a prática de terapia nutricional
- (B) Atender em unidade de ambulatório ou ambiente hospitalar, consultório ou em domicílio para o levantamento de informações que possibilitem o diagnóstico nutricional é, o conhecimento sanitário e a prescrição dietética.
- (C) Serviço realizado que, quando solicitado, analisa, avalia e emite parecer sobre assuntos e serviços relacionados à sua especialidade, com prazo determinado.
- (D) Serviço realizado que, embasado em seus conhecimentos, assiste tecnicamente a pessoas físicas ou jurídicas, planejando, implantando e avaliando programas e projetos em atividades específicas, sem, no entanto, assumir responsabilidade técnica.
- (E) Analisando os indicadores diretos e indiretos que têm como conclusão o diagnóstico nutricional do indivíduo ou população.