





**CONCURSO PÚBLICO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA**

---

**ANTES DE INICIAR A PROVA, LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:**

1. Aguarde a orientação do aplicador da UniuV para iniciar a prova.
2. Leia, atentamente, as questões, e atenha-se a elas, pois nenhum esclarecimento a mais poderá ser dado, e o sucesso de um concurso está na compreensão do que é solicitado.
3. Utilize somente caneta esferográfica preta ou azul para assinalar a folha de respostas. Utilize lápis e borracha apenas para suas anotações no caderno de provas.
4. Para assinalar as respostas na folha correspondente basta preencher todo o círculo que contém a letra escolhida da questão pertinente da seguinte forma: ●
5. Será nula a prova, se forem assinaladas todas as questões com uma única alternativa de respostas.
6. Serão nulas as respostas rasuradas ou múltiplas para uma mesma questão.
7. Não se atenha às questões que julgar difíceis, volte a elas, se lhe sobrar tempo.
8. Ao início da prova, o aplicador comunicará o período de tempo concedido para a realização dela.
9. Ao término da prova, entregue **TODO O MATERIAL** recebido.
10. Preencha claramente os dados na folha de respostas. Assine e marque seu número de inscrição.
11. Não é permitido, em hipótese alguma, o empréstimo de qualquer objeto.
12. Somente poderá ausentar-se da sala da prova, acompanhado do fiscal volante.
13. Permaneça no local da prova pelo prazo mínimo de uma hora, a contar do início da prova.
14. Guarde todo tipo de equipamento de comunicação eletrônico e relógio, durante a execução da prova.
15. Destaque o espaço abaixo para copiar as suas respostas, para posterior conferência, se quiser.
16. O resultado do concurso não será divulgado por telefone.
17. Após a realização das provas, os gabaritos e o conteúdo das provas objetivas serão divulgados, via internet, no site [concursopublico.uniuv.edu.br](http://concursopublico.uniuv.edu.br) a partir das 17h do dia 2 de fevereiro de 2015.

Os gabaritos e as provas objetivas estarão disponíveis no site da UniuV,  
[concursopublico.uniuv.edu.br](http://concursopublico.uniuv.edu.br), **a partir das 17h do dia 2 de fevereiro de 2015.**



**CONCURSO PÚBLICO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARAIÁ**

- 
1. Considerando as atuais diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes, o plano alimentar de crianças e adolescentes com diabetes tipo 1 deve apresentar a seguinte distribuição de macronutrientes em relação ao valor energético total:
- A ( ) 30% de proteínas, 15% de gorduras e 55% de carboidratos, restringindo-se os açúcares de absorção rápida;
  - B ( ) 15% de proteínas, 30% de gorduras e 55% de carboidratos, restringindo-se os açúcares de absorção rápida;
  - C ( ) 30% de proteínas, 15% de gorduras e 55% de carboidratos, sem distinção dos tipos de açúcares;
  - D ( ) 15% de proteínas, 30% de gorduras e 55% de carboidratos, restringindo-se os açúcares de absorção lenta;
  - E ( ) 15% de proteínas, 40% de gorduras e 70% de carboidratos, sem restrição de açúcares.
2. No Brasil, entre o final do século XIX e início do século XX, havia-se registrado epidemia de beribéri na Região Amazônica, condição essa que se repetiu no início do século XXI, no Maranhão, com casos também registrados no Tocantins. Essa doença carencial se dá por deficiência de qual vitamina?
- A ( ) Riboflavina;
  - B ( ) Niacina;
  - C ( ) Cianocobalamina;
  - D ( ) Tiamina;
  - E ( ) Piridoxina.
3. Frente a todos os benefícios das fibras alimentares para o organismo, em relação à dieta a ser prescrita para indivíduos com diabetes *mellitus*, preconiza-se a seguinte ingestão diária de fibras:
- A ( ) No mínimo 14 g/1.000 kcal, com oferta de fibras solúveis e insolúveis;
  - B ( ) No mínimo 30 g/1.000 kcal, com oferta apenas de fibras solúveis;
  - C ( ) No mínimo 20 g/1.000 kcal, com oferta apenas de fibras insolúveis;
  - D ( ) No mínimo 14 g/1.000 kcal, sem oferta de fibras solúveis;
  - E ( ) 20 a 30 g/dia, sem oferta de fibras solúveis e insolúveis.
4. Nutriente cuja deficiência de fator intrínseco (FI) prejudica sua absorção intestinal, levando à anemia perniciosa:
- A ( ) Vitamina B<sub>12</sub>;
  - B ( ) Ferro;
  - C ( ) Flavonoides;
  - D ( ) Ácido fenólico;
  - E ( ) Vitamina C.
-



**CONCURSO PÚBLICO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARAIÁ**

5. Analise as afirmativas a seguir, marcando verdadeiro (V) ou falso (F):
- I ( ) O uso de edulcorantes, apesar de não ser essencial ao tratamento do diabetes, permite maior flexibilidade ao plano alimentar dos diabéticos;
  - II ( ) A utilização de adoçantes artificiais ou naturais é indispensável à dieta do diabético, impedindo que os diabéticos desfrutem de maior convívio social;
  - III ( ) Com base nas atuais diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes, os edulcorantes cujo consumo teve aprovação do FDA (Food and Drug Administration) são: sucralose, sacarina sódica, aspartame e acessulfame K.

A sequência correta é:

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

6. Em relação ao ferro e à anemia ferropriva, analise as afirmativas abaixo, marcando (V) quando verdadeiro e (F) quando falso:

- I ( ) A anemia ferropênica apresenta alta prevalência no Brasil e no mundo, sendo considerada um sério problema de saúde pública, principalmente, nos países em desenvolvimento;
- II ( ) Para o diagnóstico laboratorial da anemia ferropriva, deve-se considerar a presença de macrocitose e normocromia, no hemograma completo;
- III ( ) Os exames laboratoriais, na anemia por deficiência de ferro, indicam ferritina elevada e diminuição sérica do número de receptores de transferrina;
- IV ( ) O ferro heme é encontrado em carnes, aves e peixes, enquanto o ferro não heme tem como fonte principal os alimentos de origem vegetal.

A sequência correta é encontrada na alternativa:

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

7. A respeito das atuais diretrizes brasileiras de hipertensão, analise as afirmativas abaixo:

- I. Maior oferta de cálcio na dieta se correlaciona com menores índices pressóricos. Por isso deve-se orientar uma ingestão diária de, pelo menos, duas porções de laticínios com baixos teores de gordura;
- II. Atividades físicas aeróbicas associadas com exercícios físicos resistidos favorecem a prevenção e o tratamento da hipertensão arterial sistêmica;
- III. Quanto maior a ingestão de álcool, maiores serão os níveis pressóricos, aumentando-se o risco de morbimortalidade cardiovascular. Portanto àquelas pessoas habituadas a ingerirem bebidas alcoólicas deve-se orientar uma ingestão diária máxima de 30 g de etanol, para o gênero masculino, e de 15 g de etanol para as mulheres;
- IV. Alimentos e bebidas com altos teores de polifenóis podem ter ação vasoprotetora, contribuindo para a redução da pressão arterial.

Está/estão correto(s):

- A ( ) Nenhum dos itens;
- B ( ) Apenas o item II;
- C ( ) Todos os itens;
- D ( ) Apenas o item I;
- E ( ) Apenas os itens III e IV.



**CONCURSO PÚBLICO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARAIÁ**

8. O alho contém vários compostos organossulfurados, que atuam na prevenção e tratamento de doenças cardiovasculares. Entre esses componentes bioativos, aquele encontrado em maior quantidade nos bulbos de alho é:
- A ( ) Bromelina;  
B ( ) Alicina;  
C ( ) Papaína;  
D ( ) Ácido oleico;  
E ( ) Adenosina.
9. Nutriente que favorece a absorção intestinal de ferro:
- A ( ) Cálcio;  
B ( ) Caseína;  
C ( ) Flavonoides;  
D ( ) Ácido fenólico;  
E ( ) Vitamina C.
10. A inexistência de padronização de procedimentos, normas e rotinas podem revelar a desorganização de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), frente às diferentes condutas profissionais. Com base na Resolução RDC nº 275/2002, POPs - Procedimentos Operacionais Padronizados são:
- A ( ) Procedimentos instrutivos, objetivos e sequenciais para a operacionalização e padronização da produção, armazenamento e transporte de alimentos, permitindo que todas as etapas sejam verificadas;  
B ( ) Procedimentos efetivos e apropriados para a coleta e destinação final de parte dos alimentos comercializados suspeitos de contaminação, permitindo a verificação de algumas de suas etapas;  
C ( ) Procedimentos apropriados escritos de forma subjetiva, que permitem a operacionalização da produção e transporte de alimentos, os quais constam do Manual de Boas Práticas de Fabricação e permitem verificação das etapas;  
D ( ) Procedimentos objetivos e sequenciais que permitem apenas a operacionalização e padronização do armazenamento de alimentos, com verificação de cada uma de suas etapas, podendo ser anexos ao Manual de Boas Práticas de Fabricação;  
E ( ) Procedimentos operacionais padrão, que visam somente ao transporte adequado de alimentos produzidos, permitindo que cada uma de suas etapas seja verificada, os quais devem ser anexados ao Manual de Boas Práticas de Fabricação.
11. O Ministério da Saúde, por meio da Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998, prevê que:
- A ( ) O consumidor diabético pense que, pelo fato de um alimento ser *diet*, pode consumi-lo à vontade;  
B ( ) O consumidor pense que, para emagrecer, tem de consumir apenas alimentos light;  
C ( ) O consumidor prefira frituras em óleo de canola, pois apenas este não contém colesterol;  
D ( ) A informação nutricional complementar não leve o consumidor a uma interpretação errônea sobre um determinado alimento;  
E ( ) A informação nutricional complementar possa enganar o consumidor sobre um determinado alimento.



**CONCURSO PÚBLICO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARAIÁVA**

12. Surtos de DTAs - Doenças Transmitidas por Alimentos são episódios nos quais mais de uma pessoa apresenta náusea, vômitos, diarreia, dor epigástrica e febre, após ingerirem o mesmo alimento, confirmadamente contaminado, num mesmo período de tempo. Alguns fatores de risco estão comumente associados a esses surtos, sendo identificáveis durante uma inspeção sanitária, destacando-se:
- I. Higiene pessoal precária dos manipuladores de alimentos, falhas no acondicionamento dos alimentos, cocção inadequada dos alimentos e refrigeração inadequada dos alimentos;
  - II. Alimentos preparados em utensílios e equipamentos higienizados, obtenção de alimentos somente de fontes confiáveis e uso de água potável;
  - III. Condições ambientais favoráveis ao crescimento de microrganismos patogênicos e alimentos preparados muito antecipadamente ao horário de seu consumo, com acondicionamento prévio inadequado;
  - IV. Utilização de utensílios que não liberem resíduos tóxicos.
- São fatores que favorecem a ocorrência de surtos de DTAs, aqueles citados:
- A ( ) Em todos os itens;  
B ( ) Nos itens I e III;  
C ( ) Em nenhum dos itens;  
D ( ) Nos itens II e IV;  
E ( ) Apenas no item I.
13. Uma UAN deve visar competência e planejamento para melhoria dos serviços prestados, promovendo sempre a alimentação saudável. Nesse contexto, a Ficha Técnica de Preparo (FTP) torna-se útil ao planejamento de cardápios. Em relação à FTP, marque (V) quando verdadeiro e (F) quando falso:
- I ( ) Implementar FTP em Serviços de Alimentação e Nutrição permite o controle da composição nutricional das preparações ofertadas, promovendo a melhoria da saúde de sua clientela;
  - II ( ) Desenvolver FTP traz benefícios para a UAN, pois permite controle financeiro, controle na aquisição dos gêneros e detalhamento das técnicas de preparo;
  - III ( ) Dados sobre fator de correção, rendimento e porcionamento das preparações não devem constar na FTP.
- A sequência correta é:
- A ( ) V, V, V;  
B ( ) F, F, F;  
C ( ) V, V, F;  
D ( ) F, F, V;  
E ( ) V, F, V.
14. Paciente do gênero masculino, 45 anos de idade, procurou atendimento nutricional, apresentando níveis pressóricos de 140 x 100 mmHg, glicemia de jejum igual a 110 mg/dL, triglicérides de 190 mg/dL, HDL-colesterol de 30 mg/dL, circunferência da cintura igual a 110 cm e hiperuricemia sem formação de tofos. Considerando os dados acima, o nutricionista deve prescrever um plano alimentar para o tratamento de:
- A ( ) Gota;  
B ( ) Diabetes insipidus;  
C ( ) Angina pectoris;  
D ( ) Insuficiência hepática;  
E ( ) Síndrome metabólica.



**CONCURSO PÚBLICO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARAIÁVA**

15. Analise as afirmativas abaixo sobre Índice de Massa Corporal (IMC):
- I. O IMC, indicador antropométrico bastante utilizado na prática clínica, é capaz de diferenciar massa magra de massa gordurosa;
  - II. Pessoas com o mesmo resultado de IMC podem apresentar diferenças em relação à massa gordurosa visceral;
  - III. No Brasil, utilizam-se os pontos de corte de IMC preconizados pela Organização Mundial de Saúde (OMS), para classificar os indivíduos adultos em eutróficos, pré-obesos ou obesos;
  - IV. Medidas da distribuição de gordura corporal, associadas ao IMC, podem amenizar limitações do uso isolado do IMC.
- Está INCORRETO o que se afirma:
- A ( ) No item I;
- B ( ) No item II;
- C ( ) No item III;
- D ( ) Em todos os itens;
- E ( ) No item IV.
16. Em relação ao IMC ( $\text{kg}/\text{m}^2$ ) de adultos, marque a alternativa que contém os pontos de corte para baixo peso, eutrofia, sobrepeso e obesidade, respectivamente:
- A ( )  $\geq 30,0$ ; de 25,0 a 29,9; de 18,5 a 24,9;  $< 18,5$
- B ( )  $< 22,0$ ; de 22,0 a 27,0;  $> 27,0$ ;  $\geq 30,0$
- C ( )  $> 18,5$ ; de 18,5 a 24,9; de 25,0 a 29,9;  $\leq 30,0$
- D ( )  $< 18,5$ ; de 18,5 a 24,9; de 25,0 a 29,9;  $\geq 30,0$
- E ( )  $> 22,0$ ; de 22,0 a 27,0;  $< 27,0$ ;  $\leq 30,0$
17. Em Unidades de Alimentação e Nutrição, a análise de perigos e pontos críticos de controle é imprescindível. Conceitua-se APPCC como:
- A ( ) Procedimentos efetivos e apropriados para a coleta e destinação final de parte dos alimentos comercializados suspeitos de contaminação;
- B ( ) Sistema cujos objetivos são identificar, avaliar e controlar os perigos que possam comprometer a segurança de alimentos;
- C ( ) Sistema de medidas adotadas apenas pelas indústrias alimentícias, visando à garantia de qualidade sanitária e não conformidade técnica dos gêneros alimentícios;
- D ( ) Conjunto de medidas adotadas, que visam somente à satisfação dos clientes;
- E ( ) Normas técnicas que devem vigorar somente quando ocorrerem surtos de doenças de origem alimentar.
18. De acordo com os critérios da Organização Mundial de Saúde (2007), adotados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, adolescentes apresentam obesidade grave quando seu IMC/idade encontra-se:
- A ( ) Acima do percentil 99,9
- B ( ) Entre os percentis 97 e 99,9
- C ( ) Entre os percentis 3 e 85
- D ( ) Entre os percentis 50 e 85
- E ( ) No percentil 85



**CONCURSO PÚBLICO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARAIÁVA**

19. Criança em fase escolar foi encaminhada ao ambulatório de Nutrição, pois o seu IMC/idade está entre os percentis 85 e 97. O nutricionista deve fazer as seguintes orientações:
- A ( ) Não praticar atividade física; comer em frente à TV; seguir dieta restritiva e rígida para uma rápida perda de peso;
  - B ( ) Diminuir o tempo de atividades passivas, como ver TV e uso do computador; aumentar as horas de lazer fisicamente ativo; seguir plano alimentar equilibrado e saudável, baseado na pirâmide dos alimentos;
  - C ( ) Eliminar da dieta os alimentos gordurosos e que contenham açúcar; priorizar as atividades sedentárias em detrimento dos exercícios físicos aeróbicos de lazer; evitar almoçar junto à família;
  - D ( ) Não participar de festas de aniversário dos colegas da escola, para não cair na tentação de comer esporadicamente doces, bolos e salgadinhos;
  - E ( ) Evitar a realização do desjejum, de modo que possa merendar doces e outras guloseimas; diminuir o fracionamento da dieta, para somente três refeições ao dia, para que a alimentação seja bem diversificada.
20. A distribuição adequada de macronutrientes em relação ao valor calórico total deve ser considerada no planejamento de dietas. Um cardápio de 2.000 kcal/dia, com 10% de proteínas, 30% de gorduras, e 60% de carboidratos, oferecerá:
- A ( ) 50 g de proteínas, 150 g de lipídios e 133,333...g de carboidratos;
  - B ( ) 50 g de proteínas, 150 g de lipídios e 300 g de carboidratos;
  - C ( ) 22,222...g de proteínas, 66,666...g de lipídios e 133,333...g de carboidratos;
  - D ( ) 200 g de proteínas, 600 g de lipídios e 1200 g de carboidratos;
  - E ( ) 50 g de proteínas, 66,666...g de lipídios e 300 g de carboidratos.
21. Indivíduo enfermo, hospitalizado, recebeu uma dieta com 90 g de proteínas/dia. Como seu peso corporal atual é de 60 kg, a oferta diária foi de:
- A ( ) 6,0 g de proteínas/kg;
  - B ( ) 360 g de proteínas/kg;
  - C ( ) 1,5 g de proteínas/kg;
  - D ( ) 360 g de proteínas/dia;
  - E ( ) 4,0 g de proteínas/kg.
22. Considerando as variedades de arroz, marque a afirmativa correta:
- A ( ) O arroz branco polido é mais nutritivo que o arroz parboilizado;
  - B ( ) O arroz integral, devido ao seu baixo custo, é o tipo mais consumido na maioria das regiões brasileiras;
  - C ( ) O arroz beneficiado polido é o tipo mais nutritivo de arroz;
  - D ( ) O arroz branco polido ainda é o tipo mais consumido pela população brasileira;
  - E ( ) O arroz beneficiado polido apresenta maior teor de fibras que o arroz integral.
23. As gestantes comumente apresentam pirose. Favorecem a ocorrência de refluxo durante a gestação, EXCETO:
- A ( ) Fracionar a dieta em seis refeições diárias, diminuindo o volume ofertado por refeição;
  - B ( ) Ingerir líquidos em grandes quantidades durante as refeições;
  - C ( ) Aumentar o volume das refeições;
  - D ( ) Diminuir o fracionamento da dieta;
  - E ( ) Deitar-se logo após as refeições.





**CONCURSO PÚBLICO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA**

---

24. São fatores que contribuem para a obesidade infantil, EXCETO:
- A ( ) Consumo frequente de alimentos processados ricos em gorduras saturadas e sódio;
  - B ( ) Várias horas de sedentarismo;
  - C ( ) Ingestão diária de alimentos e bebidas contendo elevado teor de açúcar;
  - D ( ) Obesidade dos pais e hábitos alimentares inadequados da família;
  - E ( ) Aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida.
25. O nutricionista deve atentar a fatores que podem levar à diminuição da ingestão alimentar, repercutindo em alterações do estado nutricional de indivíduos, em diferentes fases da vida. Entre idosos, por exemplo, é comum a existência de doenças sistêmicas e de polifarmácia, com o uso de medicamentos que podem provocar “sensação de boca seca”. A isso se dá o nome de:
- A ( ) Odinofagia;
  - B ( ) Disfagia;
  - C ( ) Xerostomia;
  - D ( ) Acloridria;
  - E ( ) Ataxia.