



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PAULO - PMSP
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SMS
COORDENAÇÃO DE GESTÃO DE PESSOAS – CGP. G

CONCURSO PÚBLICO - 2012

Cód. 01 – Especialista em Saúde – Nutricionista



Moral e Ética: Dois Conceitos de Uma Mesma Realidade

A confusão que acontece entre as palavras Moral e Ética existe há muitos séculos. A própria etimologia destes termos gera confusão, sendo que Ética vem do grego “ethos” que significa modo de ser, e Moral tem sua origem no latim, que vem de “mores”, significando costumes.

Esta confusão pode ser resolvida com o esclarecimento dos dois temas, sendo que Moral é um conjunto de normas que regulam o comportamento do homem em sociedade, e estas normas são adquiridas pela educação, pela tradição e pelo cotidiano. Durkheim explicava Moral como, sendo algo anterior a própria sociedade. A Moral tem caráter obrigatório.

Já a palavra Ética, Motta (1984) definiu como um “conjunto de valores que orientam o comportamento do homem em relação aos outros homens na sociedade em que vive, garantindo, outrossim, o bem-estar social”, ou seja, Ética é a forma que o homem deve se comportar no seu meio social.

A Moral sempre existiu, pois todo ser humano possui a consciência moral que o leva a distinguir o bem do mal no contexto em que vive. Surgindo realmente quando o homem passou a fazer parte de agrupamentos, isto é, surgiu nas sociedades primitivas, nas primeiras tribos. A Ética teria surgido com Sócrates, pois se exige maior grau de cultura. Ela investiga e explica as normas morais, pois leva o homem a agir não só por tradição, educação ou hábito, mas principalmente por convicção e inteligência. Vásquez (1998) aponta que a Ética é teórica e reflexiva, enquanto a Moral é eminentemente prática. Uma completa a outra, havendo um inter-relacionamento entre ambas, pois na ação humana, o conhecer e o agir são indissociáveis.

Em nome da amizade, deve-se guardar silêncio diante do ato de um traidor? Em situações como esta, os indivíduos se deparam com a necessidade de organizar o seu comportamento por normas que se julgam mais apropriadas ou mais dignas de serem cumpridas. Tais normas são aceitas como obrigatórias, e desta forma, as pessoas compreendem que têm o dever de agir desta ou daquela maneira. Porém o comportamento é o resultado de normas já estabelecidas, não sendo, então, uma decisão natural, pois todo comportamento sofrerá um julgamento. E a diferença prática entre Moral e Ética é que esta é o juiz das morais, assim Ética é uma espécie de legislação do comportamento moral das pessoas. Mas a função fundamental é a mesma de toda teoria: explorar, esclarecer ou investigar uma determinada realidade.

A Moral, afinal, não é somente um ato individual, pois as pessoas são, por natureza, seres sociais, assim percebe-se que a Moral também é um empreendimento social. E esses atos morais, quando realizados por livre participação da pessoa, são aceitos, voluntariamente.

Pois assim determina Vasquez (1998) ao citar Moral como um “sistema de normas, princípios e valores, segundo o qual são regulamentadas as relações mútuas entre os indivíduos ou entre estes e a comunidade, de tal maneira que estas normas, dotadas de um caráter histórico e social, sejam acatadas livres e conscientemente, por uma convicção íntima, e não de uma maneira mecânica, externa ou impessoal”.

Enfim, Ética e Moral são os maiores valores do homem livre. Ambos significam “respeitar e venerar a vida”. O homem, com seu livre arbítrio, vai formando seu meio ambiente ou o destruindo, ou ele apoia a natureza e suas criaturas ou ele subjuga tudo que pode dominar, e assim ele mesmo se torna no bem ou no mal deste planeta. Deste modo, a Ética e a Moral se formam numa mesma realidade.

Disponível em: <http://www.coladaweb.com/filosofia/moral-e-etica-dois-conceitos-de-uma-mesma-realidade>

1. Após a leitura do texto podemos concluir que:

- I - Moral é um conjunto de regras, princípios e valores que determinam a conduta do indivíduo em sociedade.
- II - Ética é um conjunto de valores morais e princípios que norteiam a conduta humana na sociedade. A Ética serve para que haja um equilíbrio e bom funcionamento social, possibilitando que ninguém saia prejudicado.
- III - A Ética pode encontrar-se com a Moral, na medida em que não existem costumes ou hábitos sociais completamente separados de uma ética individual.
- IV - Apesar de terem um fim semelhante: ajudar o Homem a construir um bom caráter para ser humanamente íntegro; a Ética e a Moral são muito distintas. A Moral tem um caráter prático imediato, visto que faz parte integrante da vida quotidiana da sociedade e dos indivíduos. A Ética, pelo contrário, é uma reflexão filosófica.

Assinale a alternativa correta.

- A) Apenas os itens I, II e III estão corretos.
- B) Apenas os itens II, III e IV estão corretos.
- C) Apenas os itens I e III estão corretos.
- D) Todos os itens estão corretos.
- E) Apenas os itens II e IV estão corretos.

2. A concordância verbal/nominal encontra-se incorreta somente na alternativa:

- A) Existem entre as palavras Ética e Moral, uma grande confusão.
- B) Além das empresas, a maioria das profissões possuem seu próprio Código de Ética.
- C) Além das empresas, a maioria das profissões possui seu próprio Código de Ética.
- D) É necessária a liberdade de expressão.
- E) O palestrante falou duro a respeito da dignidade.

3. Quanto à concordância verbal, coloque (1) nas orações corretas e (2) nas incorretas.

- () Não se ouviu murmúrios durante a palestra sobre Ética e Moral.
- () Durante a palestra, falou o diretor, o convidado especial e o professor.
- () Soava oito horas da manhã quando o diretor deu início à palestra.
- () Fomos nós quem solicitamos a presença do professor na palestra.

A sequência correta dos números nos parênteses é:

- A) 2 – 2 – 1 – 2.
- B) 2 – 1 – 2 – 1.
- C) 1 – 2 – 2 – 1.
- D) 2 – 1 – 2 – 2.
- E) 1 – 1 – 1 – 2.

4. Analise a regência dos períodos abaixo.

- I - “O conceito de pensamento livre deram as pessoas o direito de achar certo ou errado determinada coisa ou ideia,...”
- II - “O princípio da dignidade da pessoa humana é um valor moral e espiritual inerente à pessoa, ou seja, todo ser humano é dotado desse preceito.”
- III - “A Moral se fundamenta na obediência a normas, costumes ou mandamentos culturais, hierárquicos ou religiosos e a Ética, busca fundamentar o modo de viver pelo pensamento humano.”
- IV - “Os tabus estão diretamente ligados à Moral, pois delimitam o que pode ser dito em uma sociedade.”
- V - “O reconhecimento da dignidade se faz inerente a todos os membros da família humana e de seus direitos iguais e inalienáveis,...”

Assinale a alternativa correta.

- A) Somente II está incorreto.
- B) Somente I está incorreto.
- C) Somente III está incorreto.
- D) Somente IV está incorreto.
- E) Somente V está incorreto.

5. Assinale a opção que preenche corretamente as lacunas dos períodos abaixo.

- I - “Para Aristóteles, o objetivo da Ética era a felicidade. A felicidade, para ele, era a vida boa; e esta corresponderia _____ vida digna.”
- II - “A doutrinadora Maria Helena Diniz, afirma que, ‘é o princípio moral _____ o ser humano deve ser tratado como um fim e nunca como um meio’.”
- III - “Quem exercita a Ética são indivíduos _____ fazem parte de uma comunidade.”

- A) I. a – II. que – III. a que
- B) I. a – II. a que – III. de que
- C) I. à – II. de que – III. que
- D) I. à – II. à que – III. à que
- E) I. à – II. do qual – III. o que

6. Sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) considere as afirmativas abaixo.

- I - Tem como propósito a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira.
- II - Tem por pressupostos os direitos à Saúde e à Alimentação e não apresenta relação com princípios organizativos do Sistema Único de Saúde.
- III - As diretrizes que integram a PNAN indicam as linhas de ações para o alcance do seu propósito como: Organização da Atenção Nutricional e Cooperação e articulação para a Segurança Alimentar e Nutricional.

- A) Apenas as afirmativas I e II estão corretas.
- B) Apenas as afirmativas I e III estão corretas.
- C) Apenas as afirmativas II e III estão corretas.
- D) Apenas a afirmativa I está correta.
- E) Todas as afirmativas estão corretas.

7. O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN visa assegurar o direito humano à alimentação. Sobre ele NÃO podemos afirmar:
- A) Tem como objetivos formular estratégias de mudanças de hábito alimentar na população obesa e hipertensa, assim como prevenir e tratar a desnutrição.
 - B) A segurança alimentar e nutricional abrange a implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas respeitando-se as características culturais do País.
 - C) Uma de suas diretrizes é a descentralização das ações e articulação, em regime de colaboração, entre as esferas de governo.
 - D) É regido pelos seguintes princípios: Universalidade e Equidade.
 - E) A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente.
8. Está descrito no Código de Ética do Nutricionista que:
- A) é seu dever executar todas as atividades que lhe foram atribuídas mesmo que não sejam de sua competência legal.
 - B) não é permitido alterar prescrição ou orientação de tratamento determinada por outro nutricionista em qualquer situação.
 - C) é seu direito prestar serviços profissionais, gratuitamente, às instituições de comprovada benemerência social.
 - D) é permitido realizar consultas, diagnósticos nutricionais e prescrição dietética, através da Internet ou qualquer outro meio de comunicação com finalidade de promover saúde.
 - E) não fornecer informações sobre o estado nutricional de indivíduos, que estejam sob sua responsabilidade profissional, a outro nutricionista que esteja co-assistindo.
9. Sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é incorreto afirmar:
- A) Foi implantado em 1955, garante a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica matriculados em escolas públicas e filantrópica.
 - B) A partir de 2010, o valor repassado pela União a estados e municípios foi reajustado para escolas que oferecem ensino integral por meio do programa Mais Educação.
 - C) O programa é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade e por outros órgãos como: Conselhos de Alimentação Escolar e Ministério Público.
 - D) Seu objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos e seus familiares na escola e em casa, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar.
 - E) A Lei nº 11.947, preconiza que 30% do valor destinado ao programa devem ser investidos na compra direta de produtos da agricultura familiar.
10. Dentre os regimentos do Código Sanitário do Município de São Paulo estão descritos:
- I - Garantir condições de segurança sanitária na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse da saúde.
 - II - Toda e qualquer edificação, deve ser construída e mantida, observando-se: proteção contra as enfermidades transmissíveis e crônicas.
 - III - Todo e qualquer sistema de abastecimento de água, público ou privado, individual ou coletivo, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente.
 - IV - É obrigação do empregador dar ampla informação aos trabalhadores e CIPAs sobre os riscos aos quais estão expostos.
- A) Nenhuma das afirmativas está correta.
 - B) Apenas as afirmativas I e II estão corretas.
 - C) Apenas as afirmativas II e IV estão corretas.
 - D) Apenas as afirmativas III e I estão corretas.
 - E) Todas as afirmativas estão corretas.

11. Em relação à atenção primária destacamos algumas ações estratégicas que podem ser desenvolvidas pelo nutricionista.
- I - Realizar o diagnóstico da situação alimentar e nutricional da população com a identificação de áreas geográficas e segmentos de maior risco aos agravos nutricionais.
 - II - Desenvolver ações de distintas naturezas para a promoção de práticas alimentares saudáveis priorizando crianças e gestantes.
 - III - Socializar o conhecimento sobre os alimentos e o processo de alimentação, bem como desenvolver estratégias para evitar hábitos e práticas alimentares regionais.
 - IV - Elaborar planos terapêuticos, por meio de discussões periódicas que permitam a apropriação coletiva pela equipe de saúde.
- A) Apenas as afirmativas I e III estão corretas.
 - B) Apenas as afirmativas II e III estão corretas.
 - C) Apenas as afirmativas I e IV estão corretas.
 - D) Todas as afirmativas estão corretas.
 - E) Nenhuma das afirmativas está correta.
12. A segurança alimentar e nutricional (SAN) abrange:
- A) a Supervalorização do custo dos alimentos *in natura* reduzindo assim a exportação.
 - B) a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização e da comercialização.
 - C) a Atuação prioritária na saúde terciária.
 - D) a realização de ações multiprofissionais e interdisciplinares, desenvolvendo a responsabilidade compartilhada.
 - E) a incorporação de profissionais de saúde de nível superior e médio.
13. Com relação à transição epidemiológica no Brasil, é incorreto afirmar:
- A) A ingestão de sódio dietético em torno de 3 gramas diários pode ser uma importante alternativa para redução da incidência de novos casos de doença cardiovascular.
 - B) No Brasil, as doenças cardiovasculares são a principal causa de morte.
 - C) É retratada pelo aumento da mortalidade por neoplasias ao longo das últimas décadas.
 - D) Tem sido observado um declínio da porcentagem de morte por doenças cardiovasculares devido ao melhor controle dos fatores de risco, especialmente hipertensão arterial sistêmica, advento de novas técnicas diagnósticas e avanços terapêuticos.
 - E) Retrata o aumento das mortes por doenças infecto-parasitárias.
14. Considerando os fatores responsáveis pelas mudanças no padrão de morbidade e mortalidade no Brasil é correto afirmar:
- A) O deslocamento da morbidade e mortalidade para os grupos etários mais jovens.
 - B) O aumento acentuado da mortalidade infantil.
 - C) A queda da mortalidade, a redução das doenças transmissíveis e aumento das doenças não-transmissíveis.
 - D) O aumento da mortalidade por doenças infecciosas e doenças crônicas não transmissíveis.
 - E) As taxas de mortalidade por neoplasias, superando as taxas de mortalidade por doenças cardiovasculares.
15. Quanto ao perfil nutricional da população brasileira é correto afirmar que está ocorrendo:
- A) aumento da desnutrição em crianças menores de 5 anos.
 - B) redução do excesso de peso em crianças.
 - C) redução de sobrepeso e obesidade em homens.
 - D) redução do déficit de peso em homens.
 - E) redução da obesidade entre mulheres.
16. Quanto aos fatores relacionados à amamentação e técnicas de aleitamento, é incorreto afirmar que:
- A) para uma amamentação correta, a mãe deve estar sentada ou deitada.
 - B) a prolactina atua na produção do leite através das células alveolares e dos estímulos visuais, táteis, olfatórios e auditivos.
 - C) se caracteriza como pega correta quando o bebê consegue abocanhar inteiramente a aréola, a fim de esvaziar os seios lactíferos.
 - D) as fissuras e o ingurgitamento mamário estão dentre as principais dificuldades que podem surgir durante a amamentação.
 - E) dentre os benefícios do aleitamento materno, pode-se citar seu efeito protetor na manutenção do epitélio intestinal e colonização da flora intestinal com predominância de bifidobactérias e lactobacilos.

17. Com relação à composição do leite materno, é correto afirmar que:
- A) o colostro é rico em proteínas não nutricionais, relacionadas aos aspectos imunológicos.
 - B) o colostro é um líquido amarelado e espesso com baixa concentração proteica e mais lactose e gordura, quando comparado ao leite maduro.
 - C) as vitaminas A, E e carotenoides estão presentes em baixa concentração no colostro.
 - D) todas as vitaminas estão presentes no leite maduro em quantidades suficientes para atender as necessidades do lactente.
 - E) as imunoglobulinas IgG e IgM estão presentes em maiores concentrações no leite maduro, quando comparadas à IgA.
18. Com relação às orientações e aspectos nutricionais da nutriz, é correto afirmar:
- A) Para a produção de um litro de leite materno gasta-se em média 300kcal, sendo que 1/3 é disponibilizado dos depósitos maternos.
 - B) Para a nutriz que apresenta sobrepeso ou obesidade, deve ser elaborado um plano alimentar considerando o gasto energético adicional relativo à lactação.
 - C) É recomendada a ingestão de álcool 2x/semana para que seja perpetuada a produção de ocitocina.
 - D) É contra-indicada a ingestão de cafeína pela nutriz, pois qualquer quantidade ingerida é suficiente para causar irritabilidade e insônia no bebê.
 - E) É recomendada a ingestão de peixes ricos em ômega-3 na alimentação da nutriz, proporcionando substratos para o desenvolvimento do sistema nervoso e da retina do lactente.
19. Sobre a alimentação complementar é incorreto afirmar que:
- A) este período é caracterizado pela maior prevalência de doença diarreica.
 - B) deve ser espessa desde o início, começando com consistência pastosa até chegar à alimentação da família.
 - C) é recomendada que seja iniciada após 1 ano de idade, a fim de complementar os nutrientes fornecidos pelo leite materno.
 - D) devem ser ofertados alimentos complementares três vezes ao dia se a criança receber leite materno, e cinco vezes ao dia, se estiver desmamada.
 - E) deve ser oferecida sem rigidez de horários, respeitando-se sempre a vontade da criança.
20. Considerando as orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira, é incorreta a orientação:
- A) Ingerir diariamente 3 porções de legumes e verduras e 3 porções de frutas.
 - B) Ingerir diariamente 6 porções do grupo do arroz, pães, massas, tubérculos e raízes, com preferência aos grãos integrais.
 - C) Ingerir duas porções de feijão por dia, variando os tipos de feijão e formas de preparações utilizadas.
 - D) Ingerir 1 porção de carnes, peixes ou ovos.
 - E) Ingerir 3 porções de leite e derivados.
21. Com relação ao processo de digestão dos alimentos, é incorreto afirmar que:
- A) na presença de $\text{pH} < 4,5$ o peptídeo inibidor gástrico aumenta a secreção de bicarbonato no intestino delgado, reduzindo a motilidade e secreção gástrica.
 - B) a presença de gorduras e aminoácidos leva a colecistoquinina a limitar o esvaziamento gástrico através do aumento da secreção de enzima pancreática.
 - C) o hormônio gastrina melhora a digestibilidade dos aminoácidos por aumentar a secreção de ácido clorídrico (HCl) e pepsinogênio.
 - D) a digestão das proteínas se inicia com a secreção de HCl, de pepsinogênio e fator intrínseco no estômago.
 - E) a digestão da gordura inicia-se na língua, com ação da lipase lingual.
22. Com base nos dados da RDC nº 269, da ANVISA de 22 de setembro de 2005, é correto afirmar que a ingestão diária recomendada de:
- A) ácido fólico para gestantes é de $295\mu\text{g}/\text{dia}$.
 - B) vitamina A para gestantes é de $800\mu\text{gRE}$.
 - C) ferro para crianças de 1 a 6 anos de idade é de 9mg.
 - D) cálcio para adultos é de 800mg.
 - E) vitamina C para adultos é de 60mg.

23. Assinale a alternativa que completa corretamente todos os espaços.

- I - O zinco em excesso prejudica a absorção de _____.
- II - Oxalato e folato diminuem a disponibilidade de _____.
- III - A _____ aumenta a biodisponibilidade do ferro não-heme presente nos alimentos.
- IV - O _____, composto que está geralmente associado à fibra alimentar, pode reduzir a absorção de zinco.
- V - Hormônios da tireoide, acidose, aldosterona e depleção de fosfato e potássio aumentam a excreção de _____.

- A) ferro, cálcio, vitamina B1, oxalato, fósforo
- B) cobre, vitamina B2, vitamina C, cálcio, fósforo
- C) cromo, ferro, vitamina B12, fitato, magnésio
- D) cobre, vitamina B6, vitamina C, fitato, magnésio
- E) cálcio, fósforo, vitamina K, tanino, cálcio

24. O diabetes melito é uma doença caracterizada por hiperglicemia crônica, com consequências importantes a longo prazo, como disfunção e falência de rins, visão e coração. É critério de seu diagnóstico:

- A) Hemoglobina glicada $\leq 6,5\%$.
- B) Uma glicemia de jejum entre 110 e 126mg/dl em paciente referindo sede excessiva.
- C) Uma glicemia casual acima de 200mg/dl em paciente com sintomas típicos de hiperglicemia.
- D) Hemoglobina glicada $< 7,0\%$.
- E) Glicemia 1 hora após o almoço > 160 mg/dl .

25. As doenças cardiovasculares representam a principal causa de morte em países desenvolvidos e em desenvolvimento. Assinale a alternativa que representa a sequência correta entre as afirmativas verdadeiras (V) ou falsas (F).

- () São fatores de risco para doença cardiovascular: idade, colesterol total, LDL oxidada e pressão arterial sistólica.
 - () Medida de circunferência abdominal acima de 94cm para homens e acima de 80 cm para mulheres é critério diagnóstico de obesidade central para a população de brancos (origem europeia) e negros.
 - () É recomendada, como meta terapêutica para doença cardiovascular, níveis de HDL ≥ 50 mg/dl e níveis de triglicérides inferiores a 150mg/dl na população masculina.
 - () Reduzir a ingestão diária de sódio dietético para 300mEq tem efeito protetor contra doenças cardiovasculares.
- A) F – V – F – V.
 - B) V – F – V – F.
 - C) V – V – F – V.
 - D) F – V – V – F.
 - E) V – V – F – F.

26. A doença renal crônica (DRC) caracteriza-se pela perda lenta, progressiva e irreversível da função renal. Sobre esta doença, é incorreto afirmar:

- A) Dentre seus principais sintomas, encontram-se: fadiga, anemia, arritmia, anorexia, osteodistrofia e hiperparatireoidismo.
- B) Em indivíduos com DRC em tratamento conservador (taxa de filtração glomerular inferior a 30ml/min) menores de 60 anos e sem diabetes melito, a recomendação calórico proteica é de 30kcal/kg/dia e 0,8g/kg/dia, respectivamente.
- C) Dentre os fatores que contribuem para a anorexia na DRC, estão: inflamação crônica, uremia e ingestão de grande número de medicamentos.
- D) A restrição de proteínas é uma das principais orientações nutricionais no tratamento conservador.
- E) Em pacientes com DRC na fase dialítica pode ocorrer hiperfosfatemia, hipercalemia e edema.

27. A respeito da doença hepática crônica, é incorreto afirmar:

- A) Quanto à alimentação adequada nas doenças hepáticas, deve-se evitar alimentos com elevada concentração de gordura saturada, carboidratos simples e xenobióticos.
- B) Dentre os fatores condicionantes da desnutrição em pacientes com DHC, estão: anorexia, perda de peso, náusea e hipermetabolismo.
- C) Em vigência de ascite, a ingestão máxima de sódio deve ser de 2000mg/dia.
- D) É altamente recomendada a restrição proteica na profilaxia ou tratamento da encefalopatia hepática.
- E) Para pacientes com cirrose hepática compensada, recomenda-se ingestão calórica entre 35 e 40kcal/kg/dia e 1,2 a 1,5g/kg/dia de proteína.

28. Considerando que a alimentação inadequada pode se associar ao desenvolvimento de câncer, a aplicação da alimentação saudável representa um promissor fator em sua prevenção.
Faça a associação correta entre os constituintes anticarcinogênicos e sua principal fonte alimentar:
- | | |
|------------------|---------------------------|
| A- Isotiocianato | I - Chá verde |
| B- Terpenos | II - Uvas |
| C- Resveratrol | III - Vegetais crucíferos |
| D- Polifenóis | IV - Frutas cítricas |
| E- Ácido Elágico | V - Morango e amora |
- A) A-I, B-III, C-V, D-II, E-IV.
B) A-III, B-IV, C-II, D-I, E-V.
C) A-II, B-IV, C-I, D-V, E-III.
D) A-V, B-II, C-III, D-I, E-IV.
E) A-III, B-I, C- II, D-IV, E-V.
29. Com relação às doenças inflamatórias intestinais (DII), é incorreto afirmar:
- A) Glutamina, arginina e ácidos graxos ômega-3 são nutrientes que podem exercer funções importantes nas DIIs.
B) Na fase aguda das DIIs é recomendada dieta antifementativa, pobre em leite e derivados e rica em fibras solúveis e insolúveis.
C) Na Doença de Crohn, a inflamação pode acometer qualquer parte do trato alimentar, mas envolve predominantemente o íleo terminal e cólon.
D) Diarreia, enteropatia perdedora de proteínas, supercrescimento bacteriano e sangramento gastrointestinal são fatores relacionados à deficiência nutricional nas DIIs.
E) Na retocolite ulcerativa inespecífica, a inflamação é delimitada à mucosa do cólon, sendo a diarreia sua manifestação mais comum.
30. De acordo com os requisitos exigidos para a Terapia de Nutrição Parenteral (TNP) vigentes na Portaria no. 272/MS/SNVS, de 8 de abril de 1998 é incorreto afirmar:
- A) O nutricionista é o profissional responsável pela prescrição da nutrição parenteral.
B) A nutrição parenteral (NP) deve ser acondicionada em recipiente atóxico, apirogênico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo.
C) Imediatamente após o preparo e durante todo e qualquer transporte, a nutrição parenteral deve ser mantida sob refrigeração (2 a 8°C), exceto nos casos de administração imediata.
D) O controle do paciente em TNP deve contemplar: ingressos de nutrientes, tratamentos farmacológicos concomitantes, sinais de intolerância à NP, alterações antropométricas, bioquímicas, hematológicas e hemodinâmicas, assim como modificações em órgãos e sistemas cujas funções devem ser verificadas periodicamente.
E) Todas as superfícies das áreas de manipulação devem ser revestidas de material resistente aos agentes sanitizantes, lisas, impermeáveis e não devem ser usadas portas corredeiras.
31. De acordo com o regulamento técnico para a terapia de nutrição enteral (TNE), baseada na RDC nº 63, de 6 de julho de 2000, é incorreto afirmar que:
- A) o médico é responsável pela indicação da TNE.
B) o nutricionista é responsável pela prescrição dietética da NE.
C) o enfermeiro é o responsável pela conservação após o recebimento da NE e pela sua administração.
D) a indicação da TNE deve ser precedida da avaliação nutricional do paciente que deve ser repetida, no mínimo, a cada 10 dias.
E) são atribuições do coordenador clínico: coordenar os protocolos de avaliação nutricional, indicação, prescrição e acompanhamento da TNE.
32. Sobre os fatores desencadeantes da transição nutricional, é incorreto citar:
- A) o aumento no consumo de gorduras, açúcar e bebidas açucaradas.
B) fatores tecnológicos que afetam o lazer e trabalho, contribuindo para a redução do gasto energético da população.
C) mudanças nos padrões de aquisição e preparo dos alimentos.
D) a urbanização e a globalização, acompanhadas da modernização da indústria alimentícia.
E) o aumento da renda familiar com aquisição de produtos mais nutritivos.

33. A anemia é uma carência nutricional frequente em todo o mundo. Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de afirmativas (V) verdadeiras ou (F) falsas.
- () Anemia ferropriva é caracterizada por: concentração escassa de hemoglobina, redução do hematócrito, diminuição das reservas de ferro, baixa concentração férrica no soro e maior saturação de transferrina.
 - () Abandono precoce do aleitamento materno exclusivo, baixo peso ao nascer, crescimento físico acelerado, prematuridade e gênero masculino são fatores de risco para anemia ferropriva na criança.
 - () O consumo de farinha de trigo ou de milho fortificadas com compostos de ferro tem trazido resultados favoráveis no combate às altas taxas de anemia.
 - () A Organização Mundial da Saúde define anemia como: Hemoglobina (Hb) < 11g/dl para menores de 5 anos, Hb<11,5g/dl para crianças entre 6 a 12 anos e Hb< 12g/dl para crianças entre 12 a 14 anos.
 - () Alimentos como o ovo, beterraba e soja apresentam alta biodisponibilidade de ferro.
- A) V – V – F – V – V.
 - B) F – F – V – F – V.
 - C) V – V – V – V – F.
 - D) F – V – V – V – F.
 - E) F – F – V – V – F.
34. Sabendo-se que hipovitaminose A é um problema de saúde pública em várias localidades, é correto afirmar:
- A) Os principais grupos de risco para hipovitaminose A são adultos e idosos.
 - B) A única recomendação estratégica no combate à hipovitaminose A segundo Organização Mundial da Saúde é a fortificação de alimentos.
 - C) As principais causas de hipovitaminose A em menores de 5 anos são: altas taxas de infecções e infestações intestinais, infecções do trato digestório, respiratório e genito-urinário.
 - D) A margarina é opção pouco provável para ser fortificada em vitamina A.
 - E) A recomendação de vitamina A em pré-escolares segundo dados da IDR da ANVISA é de 200µg de RE.
35. Assinale a alternativa que descreve o armazenamento correto de produtos sob temperatura controlada.
- A) No caso de existir apenas um equipamento de refrigeração, o mesmo deve estar regulado para o alimento que necessitar da temperatura mais alta para sua conservação.
 - B) Os alimentos parcialmente cozidos e que necessitem de posterior complementação da cocção para o seu consumo devem ser armazenados com os alimentos prontos para o consumo.
 - C) Os alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento podem ficar armazenados por 20 dias sob 0 a -5°C de temperatura.
 - D) As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor devem ser armazenadas em equipamentos de refrigeração exclusivo.
 - E) As sobremesas e outras preparações com laticínios podem ficar armazenados até 8°C por 4 dias.
36. O tratamento térmico (ou cocção) e a conservação do alimento preparado são essenciais para que se assegure a redução ou eliminação de carga microbiana. Sobre estes processos é incorreto afirmar:
- A) O resfriamento do alimento preparado deve ser realizado de forma gradual, ou seja, a temperatura deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até 4 horas.
 - B) A temperatura medida durante a cocção no centro geométrico dos alimentos deve ser no mínimo 70°C, por um período mínimo de 2 minutos.
 - C) Os óleos e as gorduras devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C.
 - D) Os ovos devem permanecer em cocção por, no mínimo 7 minutos após fervura.
 - E) Quando a cocção é feita a temperaturas inferiores a 70°C, o tempo de cocção do alimento deve ser aumentado.
37. Considere as afirmativas abaixo sobre as edificações e instalações de uma Unidade de Alimentação, segundo a PORTARIA 2619/2011-SMS.G.
- I - A área para guardar botijões de gás deve ser exclusiva para armazenamento de recipientes de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) e seus acessórios.
 - II - Deve haver instalação de ralos ou grelhas no interior das câmaras frias, e estes devem ser protegidos e sifonados.
 - III - A higienização de pisos e bancadas no início das atividades de manipulação de alimentos é necessária mesmo que já tenha sido realizada no final das atividades.
 - IV - Os componentes para captação do ar externo devem ser localizados em áreas livres de contaminantes e os ventiladores devem ser empregados para a melhor circulação de ar nas áreas de pré-preparo e embalagem de alimentos.
- A) Apenas as afirmativas II e IV estão corretas.
 - B) Apenas as afirmativas I e III estão corretas.
 - C) Apenas as afirmativas I e IV estão corretas.
 - D) Apenas as afirmativas II e III estão corretas.
 - E) Todas as afirmativas estão corretas.

38. Não é correto afirmar, sobre o pré-preparo, preparo e acondicionamento de alimentos que:
- A) não precisam sofrer desinfecção as frutas, legumes, verduras e demais vegetais que irão sofrer ação do calor.
 - B) as embalagens impermeáveis dos alimentos devem estar limpas antes de serem abertas.
 - C) os produtos utilizados na lavagem e desinfecção de vegetais devem apresentar, na rotulagem, indicação de uso para este fim.
 - D) na ausência da recomendação do fabricante o dessalgue de carnes e pescados deve ser realizado em água potável, sob refrigeração até 5° C.
 - E) o tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 1 hora por lote.
39. Durante as etapas de distribuição e exposição para venda ou consumo, os alimentos e utensílios devem estar devidamente protegidos contra contaminantes. Não é correto afirmar sobre esses procedimentos:
- A) É permitida a utilização de ventiladores, mantidos limpos e desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.
 - B) Os ornamentos e plantas não devem propiciar risco de contaminação dos alimentos.
 - C) Os utensílios destinados a porcionar ou servir devem ser exclusivos para cada preparação ou produto alimentício.
 - D) É permitida a comercialização de carne moída, desde que a moagem seja feita, obrigatoriamente, a pedido e na presença do comprador.
 - E) O uso de tecidos é permitido apenas para forrar bancadas ou proteger alimentos.
40. Sobre o procedimento correto de higienização das instalações, equipamentos e utensílios, pode-se afirmar:
- A) Quando os utensílios e panos de limpeza destinados à limpeza de área de armazenamento de resíduos e sanitários foram utilizados nas demais áreas devem passar por higienização.
 - B) Os equipamentos que não possam ser total ou parcialmente desmontados devem ser higienizados por meio de técnicas eficientes.
 - C) O uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios é permitido desde que haja higienização periódica correta.
 - D) É recomendado o uso de ar comprimido, como método de limpeza a seco, desde que garanta a retirada de sujidades e restos de produtos.
 - E) Varrer a seco é permitido apenas quando não estiver no momento de produção na cozinha.
41. Considere as afirmativas abaixo.
- I - A escolha da localização do lactário deve ser baseada na proximidade do berçário, leis estaduais vigentes e máxima proteção contra contaminação do ar.
 - II - O lactário consiste basicamente em três salas: sala de limpeza, preparo e ante-sala.
 - III - Para facilitar o funcionamento do sistema de ventilação, a sala de preparo deve ter janelas com telas e não é aconselhável o uso de ar condicionado.
 - IV - A ação bactericida do processo de Milton não é capaz de eliminar totalmente as bactérias sendo necessária posteriormente a fervura.
- A) Apenas as afirmativas III e IV estão corretas.
 - B) Apenas as afirmativas II e III estão corretas.
 - C) Apenas as afirmativas I e II estão corretas.
 - D) Todas as afirmativas estão corretas.
 - E) Nenhuma das afirmativas está correta.
42. Sobre as competências do Banco de Leite Humano (BLH), é incorreto afirmar:
- A) É responsável por coletar, selecionar, classificar, processar, estocar e distribuir o leite humano ordenhado e pasteurizado.
 - B) Responde tecnicamente pelo processamento e controle de qualidade do leite humano ordenhado procedente do posto de coleta de leite humano.
 - C) Estabelece ações que permitam a rastreabilidade do leite humano ordenhado.
 - D) Deve dispor de um sistema de informação que assegure os registros relacionados às doadoras, receptores e produtos, disponíveis às autoridades competentes, guardando sigilo e privacidade dos mesmos.
 - E) A seleção de doadoras é responsabilidade do nutricionista responsável pelo BLH.
43. Podemos definir legumes como:
- A) parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento no seu estado natural.
 - B) sementes ou grãos comestíveis das gramíneas.
 - C) frutos ou sementes de diferentes hortaliças utilizadas como alimento na sua forma natural.
 - D) parte subterrânea desenvolvida das plantas.
 - E) produtos procedentes da frutificação de uma planta sã, destinadas ao consumo *in natura*.

44. A cocção é realizada para que a maior parte dos alimentos possa ser consumida. O método de cocção que realça a aparência dos alimentos, além de reduzir as perdas por dissolução, preservando o valor nutritivo é a:
- A) cocção a vapor.
 - B) cocção por calor a seco com gordura.
 - C) cocção em líquido.
 - D) cocção no micro-ondas.
 - E) cocção por calor a seco sem gordura.
45. Todos os ingredientes utilizados na preparação de pães apresentam uma função específica. Assinale a alternativa incorreta sobre o ingrediente e sua função.
- A) As proteínas da farinha, a gliadina e a glutenina, formam uma rede de glúten que retém gás carbônico.
 - B) Os ovos retém água na massa, controla a fermentação, realça o sabor e fortalece a rede de glúten.
 - C) O leite confere sabor e valor nutritivo ao produto, além de aumentar a durabilidade.
 - D) As gorduras, na medida certa, favorecem a retenção de gás.
 - E) A água é essencial na mistura dos ingredientes, permite ainda a formação da rede de glúten, controlando e distribuindo a temperatura da massa.
46. Sobre o leite industrializado não podemos afirmar:
- A) O leite condensado corresponde ao leite submetido às altas temperaturas com evaporação de 80% do volume inicial e adicionado de 20% de açúcar e 15% de amido de milho.
 - B) O leite em pó é obtido pela retirada total da água por processos industriais, como câmara de vácuo e pulverização do leite e secagem em corrente de ar quente.
 - C) Leite desengordurado é o leite do qual foi retirada gordura, muito empregado em dietas de emagrecimento.
 - D) Leite homogeneizado é submetido a um processo mecânico de subdivisão dos corpúsculos de gordura. A mistura dos elementos do leite torna-se muito estável e a nata não se separa.
 - E) No leite acidificado ou fermentando obtém-se uma coagulação do leite mais rápida quando há acréscimo de fermento láctico ao leite morno.
47. Considere as afirmativas abaixo.
- I - O ferro presente na mioglobina e hemoglobina dos alimentos de origem animal é bem absorvido (15 a 35%).
 - II - Os extratos de carne estimulam a secreção dos sucos digestivos e, desta forma, contribuem para a digestão de outros alimentos.
 - III - A bromelina e a papaína promovem uma desorganização estrutural da fibra da carne, fazendo com que haja um aumento da acidez.
 - IV - Carne desossada, em peças ou cortes, embaladas a vácuo em sacos plásticos laminados mantidas em baixa temperaturas (cerca de 0°C), podem ser conservadas até 60 dias.
- A) Apenas as afirmativas I e IV estão corretas.
 - B) Apenas as afirmativas I e II estão corretas.
 - C) Apenas as afirmativas I, II e III estão corretas.
 - D) Apenas as afirmativas III e IV estão corretas.
 - E) Todas as afirmativas estão corretas.
48. Para a higienização de hortifrutigranjeiros devemos adotar o seguinte procedimento:
- A) as frutas não manipuladas, cujas cascas não são consumidas, podem ser higienizadas apenas em água potável.
 - B) lavar os ovos em água potável e não utilizar solução desinfetante.
 - C) as folhas devem ficar emergidas por 25 minutos, em solução clorada a 350 ppm.
 - D) o vinagre, quando utilizado, constitui uma etapa de desinfecção e limpeza.
 - E) não enxaguar os hortifrutis em água corrente após serem submetidos à solução desinfetante.
49. O seu teor de gordura pode variar de 40% a 70%, não contém gordura láctea, não deve ser utilizado em frituras e oferece boa aeração a bolos. O produto descrito é a(o):
- A) margarina líquida.
 - B) manteiga.
 - C) azeite de oliva.
 - D) creme vegetal.
 - E) maionese.

50. Considere as afirmativas abaixo.

- I - A casca do ovo é composta por carbonato de magnésio e é determinante do valor nutricional do produto.
- II - A clara do ovo é composta por fosfovítina, livitina e ovalbumina.
- III - O ovo velho, popularmente chamado como “choco”, apresenta ácido devido à presença de grande quantidade do dióxido de carbono (CO_2) solúvel na clara.
- IV - Uma forma de avaliar se o ovo é fresco é colocá-lo em um copo com água e sal, caso ele flutue é considerado fresco.

- A) Todas as afirmativas estão corretas.
- B) Apenas as afirmativas II e III estão corretas.
- C) Apenas as afirmativas III e IV estão corretas.
- D) Apenas as afirmativas I e III estão corretas.
- E) Nenhuma das afirmativas está correta.