

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SALTO DO ITARARÉ - PARANÁ

Edital 01/2012 - DATA DA PROVA: 22/04/2012

PERÍODO DE PROVA: MANHÃ



FAUEL

Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da Universidade Estadual de Londrina

CARGO: NUTRICIONISTA

CARGO: NUTRICIONISTA

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES:

- 1 Identifique-se na parte inferior desta capa;
- 2 Você dispõe de três horas para responder todas as questões e preencher o Cartão Resposta;
- 3 Utilize caneta esferográfica azul ou preta;
- 4 O candidato só poderá se retirar da sala, após 1 (uma) hora do início das provas;
- 5 Cada questão de múltipla escolha apresenta apenas uma opção de resposta correta;
- 6 Verifique se o caderno está completo e sem imperfeições gráficas que possam dificultar a leitura. Detectado algum problema, comunique imediatamente ao fiscal;
- 7 Utilize o caderno de prova como rascunho se necessário, mas deverá assinalar o Cartão Resposta que acompanha a prova;
- 8 Não serão computadas questões não assinaladas ou que contenham mais de uma resposta, emenda ou rasura;
- 9 Durante a aplicação da prova é proibido qualquer tipo de consulta;
- 10 Este caderno de prova contém, 30 (trinta) questões de múltipla escolha (a,b,c,d);
- 11 Antes de retirar-se definitivamente da sala, devolva ao fiscal o caderno de prova e o Cartão Resposta;
- 12 Assine o cartão resposta no verso.

Identificação do candidato	
Nome (em letra de forma)	Nº da inscrição

Boa Prova!

REPÓRTER POLICIAL

1º O repórter policial, tal como o locutor esportivo, é um camarada que fala uma língua especial, imposta pela contingência: quanto mais cocoroca melhor. Assim como o locutor esportivo jamais chamou nada pelo nome comum, assim também o repórter policial é um entortado literário. Nessa classe, os que se _____ nunca _____ um hospital de hospital. De jeito nenhum. É nosocômio. Nunca, em tempo algum, qualquer vítima de atropelamento, tentativa de morte, conflito, briga ou simples indisposição intestinal ____ parar num hospital. Só ____ para o nosocômio.

2º E assim sucessivamente. Qualquer cidadão que vai à Polícia prestar declarações que possam ajudá-la numa diligência (apelido que eles puseram no ato de investigar), é logo apelidado de testemunha-chave. Suspeito é Mister X, advogado é causídico, soldado é militar, marinheiro é naval, copeira é doméstica e, conforme esteja deitada, a vítima de um crime - de costas ou de barriga pra baixo - fica numa destas duas incômodas posições: decúbito dorsal ou decúbito ventral.

3º Num crime descrito pela imprensa sangrenta a vítima nunca se vestiu. A vítima trajava. Todo mundo se veste, ... porém basta virar vítima de crime, que a rapaziada sadia ignora o verbo comum e mete lá: “A vítima trajava terno azul e gravata do mesmo tom”. Eis, portanto, que é preciso estar acostumado ao métier para morar no noticiário policial. Como locutores esportivos, a Delegacia do Imposto de Renda, o guarda de trânsito, a mulher dos outros, o repórter policial nasceram para complicar a vida da gente. Se um porco morde a perna de um caixeiro de uma dessas casas da banha, por exemplo, é batata... a manchete no dia seguinte tá lá: “Suíno atacou comerciário”.

4º Outro detalhe interessante: se a vítima de uma agressão morre, tá legal, mas se - ao contrário - em vez de morrer fica estendida no asfalto, está indefectivelmente prostrada. Podia estar caída, derrubada ou mesmo derribada, mas um repórter de crime não vai trair a classe assim à toa. E castiga na página: “Naval prostrou desafeto com certa facada”. Desafeto - para os que são novos na turma - devemos explicar que é inimigo, adversário, etc. E mais: se morre na hora, tá certo; do contrário, morrerá invariavelmente ao dar entrada na sala de operações.

(Stanislaw Ponte Preta. *Primo Altamirando e Elas*. Rio, Ed. do Autor, 1962. p. 62/4.)

01 - Obedecendo a norma padrão da Língua Portuguesa quanto à concordância verbal, assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas do 1º parágrafo do texto:

- a) prezam - chamaria - foram - vão.
- b) prezam - chamariam - foram - vão.
- c) prezam - chamariam - foi - vai.
- d) preza - chamaria - foi - vai.

02 - Analise as afirmativas sobre o texto e em seguida assinale a incorreta:

- a) O autor se dirige aos locutores esportivos e repórteres policiais num tom de humor.
- b) Segundo o autor o repórter policial deforma as informações que deve fornecer.
- c) De acordo com o autor, para que possamos entender o noticiário policial é necessário que estejamos acostumados à linguagem dos repórteres.
- d) Segundo o autor, se o repórter policial e o locutor esportivo não se expressarem em uma língua especial o povo não os entenderia.

03 - Os elementos coesivos destacados nos trechos retirados do texto estão associados a uma determinada interpretação. Assinale a alternativa em que a interpretação do elemento coesivo destacado está incorreto:

- a) “Assim como o locutor esportivo jamais chamou nada pelo nome”. (1º parágrafo) - comparativa.
- b) “Porém basta virar vítima de crime, que a rapaziada sadia ignora o verbo”... (3º parágrafo) - oposição.
- c) “Eis, portanto, que é preciso estar acostumado”... (3º parágrafo) - conclusão.
- d) “Se o porco morde a perna de um caixeiro”. (3º parágrafo) - consequência.

04 - Em “mas um repórter de crime não vai trair a classe”... (4º parágrafo) o elemento coesivo poderia ser substituído sem prejuízo algum para a frase, por qualquer um dos mencionados abaixo, exceto:

- a) conquanto.
- b) todavia.
- c) contudo.
- d) entretanto.

05 - Em “Suíno atacou comerciário”. (3º parágrafo). As aspas foram empregadas para:

- a) Realçar ironicamente as palavras utilizadas pelo repórter policial.
- b) Destacar os termos que o repórter policial utilizou na escrita da manchete.
- c) Explicar uma circunstância mencionada incidentalmente.
- d) Marcar suspensões do pensamento, provocado por hesitação do repórter policial.

06 - De acordo com o Censo 2.010, do IBGE, qual é a população do nosso município?

- a) 5.178 habitantes.
- b) 5.187 habitantes.
- c) 5.718 habitantes.
- d) 5.871 habitantes.

07 - O primeiro prefeito de Salto do Itararé foi escolhido:

- a) Através do voto direto da população.
- b) Através do voto indireto dos vereadores.
- c) Pelo Governador do Estado.
- d) Por aclamação pública.

08 - Quanto tempo se passou entre a criação e a instalação do Município de Salto do Itararé?

- a) Aproximadamente 3 meses.
- b) Aproximadamente 6 meses.
- c) Aproximadamente 9 meses.
- d) Mais de um ano.

09 - Quem era o Governador do Paraná quando da criação do Município de Salto do Itararé?

- a) Bento Munhoz da Rocha Neto.
- b) Moyses Lupion.
- c) Nei Braga.
- d) Paulo Cruz Pimentel.

10 - Qual era a nacionalidade de Narciso Marinho, um dos primeiros proprietários de terras na região onde mais tarde foi criado o município de Salto do Itararé?

- a) Argentina.
- b) Espanhola.
- c) Italiana.
- d) Portuguesa.

11 - A anemia por deficiência de ferro é a carência nutricional mais prevalente no mundo e está associada a inadequadas condições sociais e ambientais. Os grupos etários que apresentam maior necessidade de ferro são:

- a) lactentes e gestantes.
- b) gestantes e mulheres adultas.
- c) adolescentes e idosos.
- d) escolares e adolescentes.

12 - A combinação típica brasileira, arroz com feijão, é a principal responsável pelo aporte adequado de proteínas para uma significativa parcela da população. Isto acontece porque o arroz e o feijão se complementam por fornecerem, respectivamente, os seguintes aminoácidos:

- a) lisina e cistina.
- b) metionina e cistina.
- c) metionina e lisina.
- d) cistina e metionina.

13 - O consumo excessivo de açúcar está associado ao ganho de peso e obesidade e, por isso, recomenda-se que a sua ingestão diária em relação ao valor energético total da dieta não ultrapasse:

- a) 5%.
- b) 10%.
- c) 15%.
- d) 20%.

14 - A vitamina C é um nutriente essencial ao ser humano e desempenha diversas funções no organismo. Sobre ela é incorreto afirmar:

- a) é solúvel em água e etanol.
- b) pode ser destruída pela ação do calor e da luz.
- c) em geral, sua estabilidade aumenta com a redução da temperatura.
- d) não sofre oxidação na presença de oxigênio.

15 - O conhecimento da Técnica Dietética é um fator importante para garantir um eficiente planejamento e controle de custos, assim como a qualidade de refeições produzidas. Per capita é um termo frequentemente usado em Unidades de Alimentação e Nutrição e refere-se a:

- a) quantidade de alimento limpo e cru destinado a uma pessoa.
- b) quantidade de alimento ou preparação pronta para consumo para servir uma pessoa.
- c) peso bruto de um alimento por pessoa utilizado para o cálculo da previsão quantitativa de ingredientes.
- d) peso líquido de um alimento ou ingrediente utilizado na execução de uma preparação padrão.

16 - A qualidade da água utilizada em Unidades de Alimentação e Nutrição deve ser frequentemente controlada. Em relação aos cuidados de higiene e características da água utilizada para o preparo dos alimentos afirma-se que:

I - O reservatório de água deve ser desinfetado quando for instalado e rotineiramente a cada 12 meses.

II - A água para consumo deve ser límpida, transparente, inodora e insípida.

III - O gelo para uso em alimentos deve ser produzido com água potável.

IV - A utilização de sistema alternativo de abastecimento de água deve ser comunicado à Autoridade Sanitária.

Estão corretas:

- a) Apenas as afirmativas I, II e III.
- b) Apenas as afirmativas II e III.
- c) Apenas as afirmativas II, III e IV.
- d) Apenas as afirmativas I, III e IV.

17 - Uma mulher com 61 anos de idade possui índice massa corporal igual a 26,5 kg/m² e não possui doenças que necessitem de cuidados nutricionais específicos ou mesmo sinais de disfagia. Neste caso, seria recomendada a prescrição de uma dieta:

- a) hipocalórica e hiperproteica, para proporcionar a adequação do peso que está acima do limite normal e prevenir a perda de massa magra.
- b) apenas hipocalórica, para corrigir o excesso de peso apresentado pela paciente e prevenir o desenvolvimento de doenças crônicas associadas à obesidade.
- c) normocalórica, visto a maior possibilidade de ocorrência de desnutrição entre idosos, mesmo com excesso de peso.
- d) normocalórica, uma vez que seu estado nutricional avaliado pelo IMC apresenta-se adequado.

18 - O controle do binômio tempo – temperatura é fundamental para prevenir a multiplicação microbiana nos alimentos. Alimentos que sofreram cocção e que serão refrigerados em seguida, deverão atender as seguintes especificações:

- a) passar de 55°C para 21°C em até 2 horas, e em seguida, atingir 4°C em até 6 horas.
- b) passar da temperatura de pós cocção para 4°C em um tempo máximo de 3 horas.
- c) passar da temperatura pós cocção para 55°C em 3 horas, e em seguida, atingir 4°C em até 3 horas.
- d) atingir a temperatura de 21°C em 1 hora, e após isso, chegar a uma temperatura de 6°C em 2 horas.

19 - A escolha do método de cocção mais apropriado às características do alimento pode permite melhor aproveitamento de seu valor nutricional. Sobre as formas de calor comumente empregadas é incorreto afirmar:

- a) o calor úmido utiliza a água como meio de cocção e promove a perda de nutrientes por dissolução.
- b) a cocção a fogo brando necessita de grande volume de água e é indicado para cozer tubérculos e raízes.
- c) o uso do calor seco favorece o sabor dos alimentos devido à concentração de substâncias.
- d) a cocção no vapor é indicada quando se deseja cozinhar volumes maiores de hortaliças compactas e em curto espaço de tempo.

20 - A Retocolite Ulcerativa e a Doença de Crohn frequentemente afetam o estado nutricional de seus portadores e a terapia nutricional nesses casos, além de poder contribuir com o alívio dos sintomas, também tem importante papel na manutenção e/ou recuperação do estado nutricional. São recomendações válidas para o tratamento dessas doenças, exceto:

- a) controlar a ingestão de carboidratos simples como a sacarose, para evitar soluções hiperosmolares que possam piorar a diarreia.
- b) suspender permanentemente o consumo de lactose, visto a ocorrência de intolerância a este açúcar com piora dos quadros de diarreia.
- c) estimular o consumo de alimentos ricos em fibras solúveis e pobre em fibras insolúveis.
- d) a administração de nutrientes específicos como a glutamina e arginina podem ser consideradas, uma vez que esses nutrientes melhoram a resposta imunológica.

21 - Para a avaliação de indivíduos hospitalizados, indicadores bioquímicos do estado nutricional são utilizados frequentemente e a interpretação dos resultados deve sempre ser feita com cautela para evitar interpretações errôneas. Em relação às proteínas séricas é correto afirmar que:

- a) a albumina não deve ser utilizada, pois a sua vida média é muito alta e a torna insensível às mudanças recentes do estado nutricional.
- b) a transferrina, por ser uma proteína de fase aguda positiva, deve ser usada em casos de doenças inflamatórias e infecciosas graves.
- c) a vida média curta da pré-albumina a torna um indicador bastante sensível do estado nutricional.
- d) pacientes críticos não devem fazer uso de proteínas séricas para a avaliação do estado nutricional.

22 - A reconstituição do leite e preparo de mamadeiras em lactários exige a adoção de cuidados rígidos de higiene, visto a vulnerabilidade biológica de crianças hospitalizadas. Em relação a validade de fórmulas lácteas mantidas sobre refrigeração é correto afirmar que:

- a) fórmulas autoclavadas mantidas sob temperatura menor que 7°C são válidas por até 12 horas.
- b) fórmulas autoclavadas mantidas sob temperatura menor que 4°C são válidas por até 24 horas.
- c) fórmulas não- autoclavadas mantidas à temperatura menor que 4°C são válidas por até 24 horas.
- d) fórmulas não- autoclavadas mantidas à 2°C são válidas por até 24 horas.

23 - A formação de cálculos no trato urinário é provocado por diferentes fatores e sabe-se que a dieta exerce papel importante nesse processo. São recomendações válidas para a prevenção deste problema:

I - Restringir o consumo de alimentos ricos em cálcio.

II - Estimular o consumo de espinafre, beterraba e ruibarbo.

III - Aumentar a ingestão de líquidos para produzir aproximadamente 2 litros de urina/dia.

IV - Reduzir a ingestão de oxalato.

Estão corretas:

a) Apenas as afirmativas I, II e III.

b) Apenas as afirmativas I, II e IV.

c) Apenas as afirmativas I e III.

d) Apenas as afirmativas III e IV.

24 - A opção pela administração de nutrição enteral requer a tomada de importantes decisões que podem influenciar no desfecho desta terapia e, conseqüentemente, no estado nutricional do paciente. A respeito do local de posicionamento da sonda é correto afirmar que:

a) a localização gástrica permite maior tolerância à fórmulas poliméricas ou elementares.

b) a localização duodenal não está indicada nos casos em que há risco aumentado de aspiração.

c) o deslocamento acidental da sonda ocorre com maior frequência na localização jejunal.

d) fórmulas com alta osmolaridade são indicadas principalmente para sondas posicionadas no duodeno.

25 - A bactéria *Escherichia coli* é uma espécie presente na flora intestinal de vários animais e diversas linhagens dessa bactéria são patogênicas para o homem, podendo provocar desde simples casos de gastroenterites até casos com evolução para Síndrome Urêmica Hemolítica. A linhagem de *E. coli* que provoca este caso mais grave da doença denomina-se:

a) *E. coli* Enteroagregativa.

b) *E. coli* Enteroinvasora.

c) *E. coli* Entero- hemorrágica.

d) *E. coli* Enterotoxigênica.

26 - O *Diabetes Mellitus* é uma doença cujos cuidados nutricionais constituem parte fundamental do tratamento e controle da doença. Segundo as Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes, a alimentação de diabéticos deve ser orientada para:

a) os carboidratos e gorduras monoinsaturadas devem suprir juntos, de 60% a 70% das necessidades energéticas do indivíduo.

b) dar preferência a alimentos de baixo índice glicêmico, pois o tipo ou fonte de carboidratos na refeição é tão importante quanto a sua quantidade.

c) consumo aumentado ou suplementação de fibras solúveis, pois esses nutrientes interferem na absorção da glicose e proporcionam menores picos glicêmicos pós-prandiais.

d) fazer uso preferencial de frutose como edulcorante, principalmente para portadores de Diabetes Tipo I.

27 - A osteoporose é uma condição frequente entre idosos e a ingestão adequada de cálcio deve ser estimulada como medida preventiva deste problema. Entretanto, o consumo excessivo desse nutriente pode provocar efeitos adversos e recomenda-se como Nível de Ingestão Máxima Tolerável (*Tolerable Upper Intake Levels - UL*) para idosos, o valor de:

a) 1800 mg.

b) 2000 mg.

c) 2500 mg.

d) 3000 mg.

28 - A restrição proteica faz parte do manejo nutricional adotado para o tratamento de casos de insuficiência renal em estágios avançados e ainda em fase não dialítica. Sobre a suplementação com cetoácidos nesses casos afirma-se que:

I - Seu uso leva à diminuição da disponibilidade de nitrogênio, reduzindo a formação de compostos nitrogenados tóxicos resultantes do metabolismo proteico.

II - Contribuem com a diminuição dos sintomas urêmicos.

III - Para que seus resultados sejam satisfatórios é necessário que a dieta contenha predominantemente proteínas de origem vegetal.

IV - O alto custo é um fator limitante para a sua administração.

Estão corretas:

a) Apenas as afirmativas I e II.

b) Apenas as afirmativas II e III.

c) Apenas as afirmativas I e III.

d) Todas as afirmativas.

29 - A adequação da ingestão dietética de gorduras constitui parte fundamental do tratamento de dislipidemias. Para um indivíduo adulto que apresente hipercolesterolemia mista e que necessite diariamente de 2000 kcal, o fornecimento calórico máximo a partir dos lipídeos totais da dieta deve ser de até:

- a) 400 kcal.
- b) 500 kcal.
- c) 600 kcal.
- d) 700 kcal.

30 - De acordo com o Código de Ética do nutricionista, é da responsabilidade desses profissionais, exceto:

- a) prestar assistência, inclusive em setores de urgência e emergência, quando for de sua obrigação fazê-lo.
- b) prescrever tratamento nutricional ou outros procedimentos somente após proceder à avaliação pessoal e efetiva do indivíduo sob sua responsabilidade profissional.
- c) alterar a prescrição ou orientação de tratamento determinada por outro nutricionista quando tal conduta deva ser adotada em benefício do indivíduo, não sendo necessário comunicar o fato ao nutricionista responsável pela conduta alterada ou ao responsável pela unidade de atendimento nutricional.
- d) respeitar o pudor, a privacidade e a intimidade de qualquer pessoa sob seus cuidados profissionais.