





**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS EFETIVOS DA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS DO SUL/PR**

---

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

1. Aguarde a orientação do aplicador da Uniuiv 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. Use o espaço na capa do caderno de prova 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 5 de março de 2012.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS EFETIVOS DA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS DO SUL/PR**

---

1. O trato gastrointestinal corresponde a um tubo oco, que se inicia na boca e termina no ânus. A esta região oca do tubo denomina-se:  
  
A ( ) Lúmen;  
B ( ) Límen;  
C ( ) Tubo ocreo;  
D ( ) Vazio intestinal;  
E ( ) Vazio ocreo.
  
2. Os processos digestivos e de absorção são máximos em qual parte do intestino?  
  
A ( ) Intestino grosso;  
B ( ) Duodeno;  
C ( ) Jejuno;  
D ( ) Íleo;  
E ( ) Delgado.
  
3. Os carboidratos são divididos em dois grupos: simples e complexos. Assinale a alternativa correta:  
  
A ( ) Carboidratos simples são substâncias de baixo peso molecular, como os monossacarídeos, dissacarídeos ou trissacarídeos. Carboidratos complexos são polímeros de peso molecular elevado, o mais importante é o amido.  
B ( ) Carboidratos simples são substâncias de alto peso molecular, como os monossacarídeos e dissacarídeos, como os glicogênios. Carboidratos complexos são polímeros de peso molecular baixo, o mais importante é o amido.  
C ( ) Carboidratos simples são substâncias de baixo peso molecular, como os monossacarídeos e dissacarídeos. Carboidratos complexos são polímeros de peso molecular elevado, o mais importante é o amido.  
D ( ) Carboidratos simples são substâncias de baixo peso molecular, como os monossacarídeos, dissacarídeos ou trissacarídeos. Carboidratos complexos são polímeros de peso molecular médio, o mais importante é o glicogênio.  
E ( ) Carboidratos simples são substâncias de médio peso molecular, como os monossacarídeos e trissacarídeos. Carboidratos complexos são polímeros de peso molecular baixo, o mais importante é o amido.
  
4. Em relação ao sódio, é correto afirmar:  
  
A ( ) Uma grama de sódio possui 43 mEq;  
B ( ) Duas gramas de sódio possuem 89 mEq;  
C ( ) Uma grama de sódio possui 46 mEq;  
D ( ) Três gramas de sódio possuem 131 mEq;  
E ( ) Duas gramas de sódio possuem 92 mEq;
  
5. A hipercalcemia ocorre quando:  
  
A ( ) Os níveis de cálcio sérico estão acima de 11mg%;  
B ( ) Os níveis de cálcio sérico estão acima de 9mg%;  
C ( ) Os níveis de cálcio sérico estão abaixo de 5mg%;  
D ( ) Os níveis de cálcio sérico estão acima de 7mg%;  
E ( ) Os níveis de cálcio sérico estão abaixo de 11mg%.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS EFETIVOS DA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS DO SUL/PR**

---

6. A vitamina D também é conhecida por:

- A ( ) Calciferol;
- B ( ) Retinol;
- C ( ) Tocoferol;
- D ( ) Tiamina;
- E ( ) Niacina.

7. Segundo a OMS a ingestão diária de fibra alimentar para crianças e adultos é de:

- A ( ) 16 a 24g;
- B ( ) 18 a 32g;
- C ( ) 20 a 35g;
- D ( ) 14 a 22g;
- E ( ) 10 a 15g.

8. Em relação aos termos abaixo, defina-os:

Droga	Nutriente	Farmacodinâmica	Farmacocinética	Incompatibilidade
-------	-----------	-----------------	-----------------	-------------------

- (1) Qualquer componente químico que pode ser usado ou administrado como auxílio no diagnóstico, para o alívio da dor ou para controlar ou melhorar qualquer condição fisiológica ou patológica;
- (2) Substância nutritiva, alimento ou componente de um alimento;
- (3) Estudo dos efeitos bioquímicos e fisiológicos das drogas e seus efeitos bioquímicos;
- (4) Estuda o trânsito de uma determinada droga pelo organismo, em um determinado período de tempo;
- (5) Efeito inadequado ou indesejável, resultante da interação entre duas ou mais substâncias, que pode ou não se manifestar como efeitos físicos ou químicos;

- A ( ) 5, 4, 3, 2 e 1;
- B ( ) 2, 3, 5, 4 e 1;
- C ( ) 1, 2, 3, 4 e 5;
- D ( ) 1, 2, 3, 5 e 4;
- E ( ) 2, 3, 4, 1 e 5;

9. Um indivíduo com gastrectomia total não é capaz de absorver qual tipo de vitamina?

- A ( ) B12;
- B ( ) C;
- C ( ) B2;
- D ( ) A;
- E ( ) E.

10. A hemoglobina representa quantos % do ferro total no organismo?

- A ( ) 65%;
- B ( ) 85%;
- C ( ) 55%;
- D ( ) 45%;
- E ( ) 75%.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS EFETIVOS DA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS DO SUL/PR**

---

11. \_\_\_\_\_ é o termo utilizado para designar o conjunto de sinais e sintomas que se manifesta em decorrência da carência de niacina (TEIXEIRA NETO, 2003).
- A ( ) Pelagra;  
B ( ) Escorbuto;  
C ( ) Beribéri;  
D ( ) Raquitismo;  
E ( ) Anemia.
12. Dos diferentes tipos de arroz, diz-se do arroz selvagem:
- A ( ) É uma gramínea aquática, de longas sementes escuras;  
B ( ) Grão com casca, macerado com água fria por três dias e submetido a vapor a alta temperatura;  
C ( ) Variedade de arroz italiano, com grãos grossos, redondos e brancos;  
D ( ) Comumente conhecido como arroz branco;  
E ( ) Em geral de grão longo, submetido a cozimento sob pressão, antes do beneficiamento.
13. Com relação ao recordatório 24 horas, assinale a alternativa correta quanto à desvantagem do uso deste método:
- A ( ) Não altera a dieta usual;  
B ( ) Pode ser usado para estimar o valor energético total da dieta;  
C ( ) Não reflete as diferenças entre a ingestão de dias de semana e o final de semana;  
D ( ) Quando realizado em série, fornece estimativas da ingestão usual do indivíduo;  
E ( ) Fácil e rápido de ser administrado.
14. Segundo Pinheiro et al., a Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras, 100g de arroz cozido tem quantas calorias?
- A ( ) 164 cal;  
B ( ) 195 cal;  
C ( ) 210 cal;  
D ( ) 225 cal;  
E ( ) 125 cal.
15. Assinale a alternativa correta quanto ao uso da terapia nutricional enteral:
- A ( ) Doenças neurológicas;  
B ( ) Íleo paralítico;  
C ( ) Enterocolite severa;  
D ( ) Vômitos e diarreia severa;  
E ( ) Pancreatite aguda grave.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS EFETIVOS DA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS DO SUL/PR**

---

16. Segundo Cuppari (2005), assinale alguns dos alimentos permitidos para uma dieta rica em aminoácidos de cadeia ramificada:
- A ( ) Frango, abobrinha, cenoura e pimenta do reino;
  - B ( ) Queijo, margarina, gengibre e abacate;
  - C ( ) Gema de ovo, pimentão, arroz e fubá;
  - D ( ) Leite de soja, ameixas, manjerição e banana;
  - E ( ) Carne suína, batata, leite de coco e amido de milho.
17. Marque a alternativa correta em relação às frutas ricas em vitamina A:
- A ( ) Laranja e maçã;
  - B ( ) Melão e manga;
  - C ( ) Melão e kiwi;
  - D ( ) Abacate e maçã;
  - E ( ) Laranja e abacate.
18. A doença celíaca é uma intolerância permanente ao:
- A ( ) Glúten;
  - B ( ) Maltose;
  - C ( ) Frutose;
  - D ( ) Lactose;
  - E ( ) Corantes.
19. Na terapia nutricional do paciente com pancreatite crônica, recomenda-se uma administração de quantas gramas de proteína por dia?
- A ( ) 80 a 100g;
  - B ( ) 100 a 120g;
  - C ( ) 70 a 95g;
  - D ( ) 65 a 100g;
  - E ( ) 75 a 120g.
20. Para ser considerado light, o alimento deve apresentar uma porcentagem mínima na redução de um ou mais ingredientes. Essa porcentagem é de:
- A ( ) 20%;
  - B ( ) 25%;
  - C ( ) 35%;
  - D ( ) 30%;
  - E ( ) 45%.
21. A bulimia nervosa trata-se:
- A ( ) Do paciente que se alimenta compulsivamente;
  - B ( ) Do paciente que não se alimenta;
  - C ( ) Do paciente que se alimenta apenas uma vez ao dia;
  - D ( ) Do paciente que se alimenta apenas com carboidratos;
  - E ( ) Do paciente que não se alimenta, apenas ingere líquidos;



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS EFETIVOS DA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS DO SUL/PR**

---

22. Para uma mulher de 37 anos, com peso de 69 kg, seu gasto energético basal GEB (Williams, 1999) deverá ser de:
- A ( ) 1285,5;
  - B ( ) 1493,2;
  - C ( ) 1429,3;
  - D ( ) 1594,0;
  - E ( ) 1754,8.
23. Segundo Teixeira Neto (2003), dieta normal é aquela que não apresenta restrições específicas de alimentos. Entretanto, qualquer alimento capaz de causar desconforto abdominal deve ser evitado. Essa dieta normalmente contém:
- A ( ) 2.000 a 2.500kcal, 60 a 80g de proteína, 80 a 100g de lipídeos e 200 a 300g de carboidratos;
  - B ( ) 2.000 a 2.300kcal, 70 a 90g de proteína, 50 a 80 g de lipídeos e 150 a 250g de carboidratos;
  - C ( ) 2.200 a 2.400kcal, 60 a 80g de proteína, 60 a 100g de lipídeos e 200 a 350g de carboidratos;
  - D ( ) 2.000 a 2.500kcal, 80 a 100g de proteína, 40 a 60g de lipídeos e 200 a 300g de carboidratos;
  - E ( ) 2.000 a 2.400kcal, 60 a 80g de proteína, 70 a 100g de lipídeos e 200 a 250g de carboidratos.
24. Diz-se da dieta branda:
- A ( ) Dieta adequada, porém com níveis relativamente baixos de celulose e tecido conjuntivo, os quais são modificados pela cocção. As frituras são omitidas;
  - B ( ) Dieta que inclui alimentos moídos e em forma de purê ou pastas, tendo sido modificada por cocção e fracionamento;
  - C ( ) Apresenta consistência semifluida, composta de caldos espessos, purês ralos, cremes e pastas;
  - D ( ) Recomendada para pacientes que necessitam de alimentos de fácil digestão e que sejam isentos de agentes mecânicos ou condimentos;
  - E ( ) Preparações com quantidades mínimas de resíduos.
25. A Pirâmide Alimentar é dividida em 4 partes. Abaixo do topo, na terceira parte da pirâmide, concentram-se:
- A ( ) Massas alimentícias, cereais, pães e arroz;
  - B ( ) Gorduras óleos e doces;
  - C ( ) Vegetais e frutas;
  - D ( ) Carne, peixe, aves, leguminosas secas, ovos e frutos secos, além leite, iogurte e queijos;
  - E ( ) Vegetais e frutas, além de leite, iogurte e queijos;
26. Segundo Domene (2011), a expressão “componentes termolábeis”, refere-se:
- A ( ) Ao composto dos alimentos que são sensíveis à elevação da temperatura, o que pode vir a comprometer suas propriedades;
  - B ( ) A composição da fibra alimentar;
  - C ( ) A remoção dos nutrientes do conteúdo intracelular por ação da água;
  - D ( ) A composição de carboidratos;
  - E ( ) A intensificação dos nutrientes do conteúdo intracelular por ação do sódio.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS EFETIVOS DA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS DO SUL/PR**

---

27. São vitaminas hidrossolúveis:

- A ( ) A, D, E, e K;
- B ( ) A, C, B1, E, K e B12;
- C ( ) C, B1, B2, NIACINA, B6, FOLATO e B12;
- D ( ) FÓSFORO, A, C, E e B2;
- E ( ) C, B1, B2, NIACINA, K e FÓSFORO.

28. Sabendo-se que o JOULE é uma unidade de calor mecânico que equivale a 4,1855kcal, cerca de 4,2 kcal. Para se converter kcal em quilojoule (kj), deve-se multiplicar as quilocalorias por:

- A ( ) 4,1855;
- B ( ) 4,2;
- C ( ) 3,6;
- D ( ) 0,36;
- E ( ) 4.

29. Segundo Cuppari (2005), o efeito térmico da atividade física, é o segundo maior componente do gasto energético, comprometendo em torno de quantos por cento as necessidades diárias de energia:

- A ( ) 25 a 35%;
- B ( ) 35 a 40%;
- C ( ) 15 a 25%;
- D ( ) 20 a 45%;
- E ( ) 15 a 30%.

30. Qual é o valor do IMC de Jorge, 21 anos, 1,85m e 76kg?

- A ( ) 21,25;
- B ( ) 23,40;
- C ( ) 22,20;
- D ( ) 19,00;
- E ( ) 19,25.

31. Jorge, levando-se em conta a questão nº 30, encontra-se:

- A ( ) Magreza grau I;
- B ( ) Eutrófico;
- C ( ) Obeso;
- D ( ) Obesidade grau I;
- E ( ) Pré-obeso.

32. Das opções a baixo, qual delas é verdadeira em relação aos carboidratos complexos?

- A ( ) Massas, feijão, batata e milho;
- B ( ) Aveia, pães, cereais e laranja;
- C ( ) Arroz, açúcar de mesa, queijo e mel;
- D ( ) Feijão, batata, cereais e verduras;
- E ( ) Doces, leite e derivados, pães e abacaxi.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS EFETIVOS DA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS DO SUL/PR**

---

33. A Resolução RDC n.º 360, de 23 de dezembro de 2003, trata:
- A ( ) Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos em geral;
  - B ( ) Regulamento das porções utilizadas como sanitizantes em alimentos;
  - C ( ) Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados;
  - D ( ) Regulamento técnico para uso adequado de embalagens para alimentos;
  - E ( ) Regulamento técnico para reaproveitamento de alimentos.
34. Sobre a Resolução RDC n.º 275, de 21 de outubro de 2002, é correto afirmar:
- A ( ) Trata-se do uso de produtos químicos em alimentos;
  - B ( ) Diz-se do regulamento para adequação de mão-de-obra em unidades de alimentação e nutrição;
  - C ( ) Trata-se dos procedimentos operacionais padronizados;
  - D ( ) Considera as temperaturas em que os alimentos quentes devem permanecer;
  - E ( ) É o manual de bolso do consumidor em relação às boas práticas de fabricação de alimentos.
35. A Portaria n.º 27, de 13 de janeiro de 1998, trata de:
- A ( ) Informação nutricional complementar dos alimentos que sejam produzidos, embalados e comercializados prontos para oferta ao consumidor;
  - B ( ) Informações pertinentes à merenda escolar;
  - C ( ) Práticas alimentares em hospitais;
  - D ( ) Informações nutricionais em restaurantes comerciais;
  - E ( ) Aditivos alimentares.
36. Para melhor absorção do ferro durante a refeição, é indicado o consumo de qual vitamina junto?
- A ( ) D;
  - B ( ) E;
  - C ( ) B12;
  - D ( ) K;
  - E ( ) C.
37. O que é glutamato monossódico?
- A ( ) Amaciante de carnes;
  - B ( ) Realçador de sabor;
  - C ( ) Tempero à base ervas;
  - D ( ) Tipo de fibra que compõem a carne;
  - E ( ) Tipo de conservante para massas.
38. Assinale a alternativa correta quantos aos alimentos com alto índice glicêmico:
- A ( ) Amendoim, pêssigo e nhoque;
  - B ( ) Macarrão, cenoura e lentilha;
  - C ( ) Abacaxi, purê de batata e beterraba;
  - D ( ) Laranja, iogurte e soja;
  - E ( ) Abóbora, banana e damasco seco.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS EFETIVOS DA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS DO SUL/PR**

---

39. Os maiores níveis de licopeno e betacaroteno são encontrados no \_\_\_\_\_ (principal local de armazenamento).
- A ( ) Intestinos;
  - B ( ) Fígado ;
  - C ( ) Estômago;
  - D ( ) Fígado e intestinos;
  - E ( ) Estômago e fígado.
40. Se 3 unidades de bolacha água e sal (25g) têm em média 108 calorias, quantas calorias tem em 12 unidades?
- A ( ) 432 calorias;
  - B ( ) 423 calorias;
  - C ( ) 324 calorias;
  - D ( ) 342 calorias;
  - E ( ) 234 calorias.