



P.M. Palminópolis
Processo Seletivo Simplificado 01/2013

INSTITUIÇÃO
SOLER
DE ENSINO

CARGO:
NUTRICIONISTA

INSCRIÇÃO Nº: _____

ASSINATURA DO CANDIDATO:

Cargo: Nutricionista

Língua Portuguesa

01. A regência está correta em:

- a) Requeri-lhe minhas férias.
- b) Não o quero mal.
- c) O juiz vai proceder o julgamento.
- d) Requeri-o a devida atenção.

02. Está correta apenas a frase:

- a) Eram 2 de novembro de 2012.
- b) Nem um nem outro livro merecem ser lidos.
- c) A matéria e o espírito repousam perto uns dos outros.
- d) Parou por um instante, olhando para uns e outros lados.

03. O prefixo indicativo de negação está expresso em apenas uma alternativa. Assinale-a:

- a) Antídoto.
- b) Analogia.
- c) Afônico.
- d) Apologia.

04. Numere as palavra da 1ª coluna conforme o processo de formação da outra:

I – esvaziar	() Derivação prefixal.
II – penalta	() Aglutinação.
III – infeliz	() Justaposição.
IV – passatempo	() Parassíntese.

A sequência correta é:

- a) I, II, III, IV.
- b) III, II, IV, I.
- c) IV, III, II, I.
- d) II, III, I, IV.

05. Em apenas uma das palavras o prefixo destacado não está de acordo com seu significado. Assinale-a:

- a) Acéfalo: sem cabeça.
- b) Aufonia: bom.
- c) Epitáfio: acima de.
- d) Anfíbio: afastado de.

06. São acentuadas todas as seguinte palavras:

- a) Alcoólatra, gratuito, álcacre, cáfila.
- b) Uréter, harém, boêmia, ávido.
- c) Fortuíto, quiromância, íbero, azáfama.
- d) Álibi, antídoto, refém, arquétipo.

Conhecimentos Específicos

07. Analise as afirmativas:

I- GASTO DE ENERGIA NO REPOUSO: é a quantidade de energia utilizada em 24 horas quando em repouso, três a quatro horas após uma refeição.

II- CALORIA: é a quantidade de energia necessária para elevar a temperatura de 10 ml de água, de uma temperatura padrão inicial, em 1º C.

III- GASTO ENERGÉTICO BASAL: é a quantidade de energia utilizada em 24 horas por uma pessoa completamente em repouso, 16 horas após uma refeição, em temperatura e ambiente confortáveis.

Está correto o que se afirma em:

- a) Apenas I.
- b) Apenas II.
- c) Apenas III.
- d) Todas as afirmativas.

08. Pedro Escudero, médico argentino, que em 1937, introduziu o estudo da alimentação e da nutrição nas escolas de medicina de seu país, como uma visão da clínica médica. Divulgou as Leis da

Alimentação, aos profissionais que coordenavam as equipes de saúde, e rompeu com o empirismo que até então cercava o tema da alimentação. Sendo assim, analise abaixo suas Leis:

I- 1ª Lei: Qualidade: deve ser suficiente para cobrir as exigências energéticas do organismo e manter em equilíbrio seu balanço. As calorias que ingerimos devem ser suficientes para permitir o cumprimento das atividades de uma pessoa.

II- 2ª Lei: Quantidade: o regime alimentar deve ser completo em sua composição, para oferecer ao organismo, todas as substâncias que o integram. O regime completo inclui todos os nutrientes, que devem ser ingeridos diariamente.

III- 3ª Lei: Harmonia: as quantidades dos diversos nutrientes que integram a alimentação devem guardar uma relação de proporção entre si. Junção das leis: qualidade e quantidade.

IV- 4ª Lei: Adequação: a finalidade da alimentação está subordinada à sua adequação ao organismo. Momento biológico da vida, e, além disso, deve adequar-se aos hábitos individuais, a situação econômico-social do indivíduo e, em relação ao enfermo, ao sistema digestivo e ao órgão ou sistemas alterados pelas enfermidades.

Está correto o que se afirma em:

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

09. Analise as afirmativas:

I- Saliva + alimento = bolo alimentar;

II- Bolo alimentar + suco gástrico = quimo (quimificação);

III- Quimo + suco pancreático + suco energético + bile = quilo (quilificação).

Está correto o que se afirma em:

- a) Apenas I.
- b) Apenas II.
- c) Apenas III.
- d) Todas as afirmativas.

10. Sobre a química da digestão, analise qual das alternativas abaixo encontra-se INCORRETA.

	Sucos Digestivos	Enzimas e outros produtos	Alimentos que sofrem ação
a)	Saliva	Amilase salivar	amido
b)	Suco gástrico	HCl, pepsina e renina	proteínas
c)	Suco pancreático	Erepsina, lipase, maltase, sacarase e lactase	amido, lipídio, proteína, maltose e sacarose
d)	Bile	Bilirrubina e sais biliares	Lipídios

11. Consideramos vitaminas lipossolúveis, EXCETO:

- a) K
- b) D
- c) B
- d) E

12. Os principais sais minerais são:

I- Carbonato de cálcio e fosfato de cálcio: participam na formação e funcionamento dos nervos.

II- Cloreto de sódio e de potássio: participam na formação dos ossos.

III- Sais de ferro: participam da constituição da hemoglobina, substância que dá a cor vermelha as hemáceas.

Está correto o que se afirma em:

- a) Apenas I.

- b) Apenas II.
- c) Apenas III.
- d) Todas as afirmativas.

13. Uma alimentação variada e equilibrada garante ao organismo o fornecimento necessário das diversas vitaminas, evitando as **avitaminoses**, nome que se dá às doenças causadas por carência vitamínica. Sendo assim, analise a alternativa INCORRETA:

- a) Vitamina A: problemas de visão, como a cegueira noturna e problemas de pele escamosa e seca.
- b) Vitamina D: alterações no sistema nervoso, lesões na pele, anemia, fadiga, dormiência.
- c) Vitamina C: causa o escorbuto, doença que provoca inflamação e sangramento das gengivas, lesão na mucosa intestinal e fraqueza.
- d) Vitamina K: dificuldade em coagular o sangue.

14. Sobre a função dos alimentos, analise as afirmativas:

I- Energéticos: representados principalmente pelos lipídios e pelos carboidratos. São responsáveis pelo fornecimento de energia ao organismo.

II- Plásticos: representados principalmente pelas proteínas. São responsáveis pela formação de nosso organismo, realizando o crescimento e substituindo as perdas que sofre.

III- Reguladores: representados pelas vitaminas e sais minerais. São responsáveis pela regulação das reações químicas que ocorrem dentro das células e do material intercelular.

Está correto o que se afirma em:

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

15. Gorduras (ou lipídios): são nutrientes indispensáveis na dieta, pelo seu valor calórico e as suas qualidades organolépticas. Transportam algumas vitaminas, EXCETO:

- a) C
- b) A
- c) D
- d) E

16. Monossacáridos: é um glícido cuja molécula contém _____ átomos de carbono:

Qual das alternativas abaixo melhor preenche a lacuna acima?

- a) 4.
- b) 6.
- c) 8.
- d) 10.

17. De acordo com a Lei n° 6.583 de 20 de outubro de 1978- Dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, assinale a alternativa INCORRETA:

- a) **Art. 1º.** Ficam criados o Conselho Federal e os Conselhos Regionais de Nutricionistas com a finalidade de orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício da profissão de nutricionista, definida na Lei n° 5.276, de 24 de abril de 1967.
- b) **Art. 2º.** O Conselho Federal e os Conselhos Regionais de Nutricionistas constituem, no seu conjunto, uma autarquia federal, com personalidade jurídica de direito público e autonomia administrativa e financeira, vinculada ao Ministério do Trabalho.
- c) **Art. 3º.** O Conselho Federal de Nutricionistas terá sede e foro no Distrito Federal e jurisdição em todo o País e os Conselhos Regionais terão sede na Capital do Estado ou de um dos Estados ou Territórios da jurisdição, a critério do Conselho Federal.
- d) **Art. 4º.** O Conselho Federal e os Conselhos Regionais de Nutricionistas serão constituídos de 5 (cinco) membros efetivos, com igual número de suplentes eleitos.

18. De acordo com a Lei n° 6.583 de 20 de outubro de 1978, Art. 13. Constitui renda dos Conselhos Regionais:

I - 50% (cinquenta por cento) do produto da arrecadação de anuidades, taxas, emolumentos e multas.

II - legados, doações e subvenções.

III - rendas patrimoniais.

Está correto o que se afirma em:

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

19. Analise algumas afirmativas sobre a higiene dos alimentos:

I- Lave sempre as mãos antes de preparar os alimentos e também depois de manipular alimentos crus, como carnes, frangos, peixes ou vegetais não lavados. Isso evita o transporte de micróbios típicos dos alimentos crus, para os que já estejam prontos.

II- O cozimento dos alimentos deve ser feito em altas temperaturas e atingir todas as partes dele. Este processo realizado a mais de 40°C será suficiente para destruir os microorganismos.

III- Descongelar os alimentos à temperatura ambiente. Se precisar dele rapidamente, utilize o microondas. Caso contrário deixe descongelar na geladeira. Isso é importante para evitar a proliferação de micróbios durante o processo de degelo.

Está correto o que se afirma em:

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

20. Os erros inatos do metabolismo (EIM) são distúrbios de natureza genética que geralmente correspondem a um defeito enzimático capaz de acarretar a interrupção de uma via metabólica. Ocasionalmente, portanto, alguma falha de síntese, degradação, armazenamento ou transporte de moléculas no organismo. As doenças metabólicas hereditárias são divididas em diferentes grupos conforme suas características fisiopatológicas e fenótipo clínico, analise-as:

I- Grupo I: Distúrbios de síntese ou catabolismo de moléculas complexas;

II- Grupo II: Erros inatos do metabolismo intermediário que culminam em intoxicação aguda ou crônica;

III- Grupo III: Deficiência na produção ou utilização de energia.

Está correto o que se afirma em:

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