

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TIJUCAS DO SUL - PARANÁ

Concurso Público Municipal - Edital 001/2015 - DATA DA PROVA: 01/03/2015

PERÍODO DE PROVA: TARDE



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, 40 (quarenta) 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 local indicado.

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

Boa Prova!

CEMITÉRIO DE ELEFANTES

À margem do rio, nos fundos do mercado de peixe, ergue-se o velho ingazeiro – ali os bêbados são felizes. A população considera-os animais sagrados, _____ às suas necessidades de cachaça e pirão. No trivial contentam-se com as sobras do mercado.

Quando ronca a barriga, ao ponto de perturbar a sesta, saem do abrigo e, arrastando os pesados pés, atiram-se à luta pela vida. Enterram-se no mangue até os joelhos na caça ao caranguejo ou, tromba vermelha no ar, espiam a queda dos ingás maduros.

Elefantes malferidos coçam as perebas, sem nenhuma queixa, escarrapachados raízes que servem de cama e cadeira. Bebem e beliscam pedacinho de peixe. Cada um tem o seu lugar, gentilmente avisam:

– Não use a raiz do Pedro.

– Foi embora, sentiu que ia se apagar e caiu fora. Eu gritei: Vai na frente, Pedro, deixa a porta aberta.

à flor do lodo borbulha o mangue – os passos de um gigante perdido? João dispõe no braseiro o peixe embrulhado em folha de bananeira.

– O Cai N'água trouxe as minhocas?

– Sabia não?

– Agora mesmo ele...

– Entregou a lata e disse: Jonas, vai dar pescadinha da boa.

Chega de outras margens um elefante moribundo.

– Amigo, venha com a gente.

Uma raiz no ingazeiro, o rabo de peixe, a caneca de pinga.

No silêncio o bzzz dos pernilongos _____ o posto de cada um, assombrados com o mistério da noite, o farol piscando alto do morro.

Distrai-se um deles a enterrar o dedo no tornozelo inchado. Puxando os pés de paquiderme, afasta-se entre adeuses em voz baixa – ninguém perturbe os dorminhocos. Esses, **quando** acordam, não perguntam aonde foi o ausente. E, **se** indagassem, para levar-lhe margaridas do banhado, quem saberia responder? A você o caminho se revela na hora da morte.

A viração da tarde assanha as varejeiras grudadas seus pés disformes. Nas folhas do ingazeiro reluzem lambaris prateados – ao eco da queda dos frutos os bêbados erguem-se com dificuldade e os disputam rolando no pó. O vencedor descasca o ingá, chupa de olho guloso a fava adocicada. Jamais correu sangue no cemitério, a faquinha na cinta é para _____ peixe. E, os brigões, incapazes de se moverem, basta xingarem-se à distância.

Eles que suportam o delírio, a peste, o fel na língua, o mormaço, as câimbras de sangue, berram de ódio contra os pardais, que se aninham entre as folhas e, antes de dormir, lhes cospem na cabeça – o seu pipiar irrequieto envenena a modorra.

Da margem contemplam os pescadores mergulhando os remos.

– Um peixinho aí, compadre?

O pescador atira o peixe desprezado no fundo da canoa.

– Por que você bebe, Papa-Isca?

– Maldição de mãe, uai.

– O Chico não quer peixe?

– Tadinho, a barriga-d'água.

Sem pressa, aparta-se dos companheiros cochilando à margem, esquecidos de enfiar a minhoca no anzol.

Cuspindo na água o caroço preto do ingá, os outros não o interrogam: as presas de marfim que indicam o caminho são garrafas vazias. Chico perde-se no cemitério sagrado, as carcaças de pés grotescos surgindo ao luar.

TREVISAN, Dalton. Cemitério de elefantes. In: *Primeiro livro de contos*. 1. ed. Rio de Janeiro, Record, s. d., p. 28-31.

01 - Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas de linhas pontilhadas no texto:

a) em - do - sobre.

c) nas - ao - em.

b) sobre as - no - nos.

d) às - do - a.

16 - Foi a segunda Capital do Brasil entre 1.763 e 1.960:

- a) Ouro Preto – MG.
- b) Rio de Janeiro – RJ.
- c) Salvador – BA.
- d) São Vicente – SP.

17 - Quando Tancredo Neves foi eleito Presidente da República através do voto indireto, ele concorreu por qual Partido Político?

- a) PDS.
- b) PFL.
- c) PMDB.
- d) PSDB.

18 - Que máquina foi entregue pelo Governo Federal ao município de Tijucas do Sul em junho do ano passado?

- a) Motoniveladora.
- b) Pá-carregadeira.
- c) Retro-escavadeira.
- d) Rolo compactador.

19 - O recordatório de 24 horas é um método retrospectivo de avaliação do consumo alimentar fácil e rápido de ser administrado, entretanto, pode ser considerada uma desvantagem desse método:

- a) não é eficaz para avaliar o consumo de grupos com baixo nível de escolaridade.
- b) mesmo se aplicado em série, não é capaz de fornecer estimativas da ingestão usual do indivíduo.
- c) bebidas e lanches tendem a ser omitidos.
- d) costuma alterar a dieta usual do indivíduo.

20 - O exame físico é um método clínico utilizado para detectar sinais e sintomas associados à desnutrição, porém, em estágios avançados de depleção nutricional. A presença de hepatoesplenomegalia é uma indicação de:

- a) Kwashiorkor.
- b) Marasmo.
- c) Vitamina A.
- d) Vitamina K e complexo B.

21 - Um indivíduo portador de acalásia da cárdia deve ser orientado a:

- a) isenta de lactose e de outros irritantes da mucosa gastrointestinal.
- b) manter dieta hipolipídica e hipoproteica.
- c) aumentar o consumo de alimentos fontes de vitamina B1 e B2.
- d) modificar a consistência de sua dieta em função do grau de disfagia apresentado.

22 - É uma orientação nutricional válida para portadores de doenças inflamatórias intestinais em fase aguda:

- a) isenta de glutamina.
- b) pobre em fibras solúveis e insolúveis.
- c) isenta de lactose e com controle de mono e dissacarídeos.
- d) com baixo teor de alimentos ácidos.

23 - O sistema de distribuição de refeições transportadas possui características específicas que exigem cuidados especiais com a elaboração do cardápio, uma vez que determinadas preparações não mantêm suas características sensoriais satisfatórias durante o transporte. É uma recomendação que deve ser aplicada neste tipo de sistema:

- a) todas as preparações fritas são itens que devem ser excluídos do cardápio, pois são os pratos que mais se modificam durante o tempo necessário para o transporte.
- b) carnes grelhadas devem ser preferencialmente acompanhadas de molho.
- c) massas como macarrões, mesmo quando preparados adequadamente, devem ser evitados neste tipo de serviço.
- d) guarnições à base de verduras não são recomendadas porque são preparações que além de apresentarem modificações em sua textura, podem também modificar o seu sabor, que tende a ficar amargo.

24 - O cálculo de dimensionamento de equipamento é fundamental para o planejamento adequado de instalações de cozinhas industriais. Para um UAN que atenda 500 comensais apenas no almoço, seria necessário para o preparo de arroz, considerando um per capita de 80 gramas e índice de cocção igual a 3, caldeirões que totalizem:

- a) 120 litros.
- b) 132 litros.
- c) 150 litros.
- d) 200 litros.

25 - Para que um idoso seja considerado eutrófico, seu Índice de Massa Corporal deve estar entre os seguintes valores:

- a) $\geq 18,5$ e < 25 .
- b) $\geq 18,5$ e < 27 .
- c) > 22 e < 27 .
- d) > 22 e < 28 .

26 - Uma gestante com estado nutricional pré-gestacional indicativo de obesidade grau II deve ser orientada a ter um ganho de peso total ao final da gestação de aproximadamente:

- a) 13,0 kg.
- b) 11,0 kg.
- c) 9,0 kg.
- d) 7,0 kg.

27 - Um adolescente cujo os valores do percentil do IMC estejam entre o intervalo de $> P85$ e $\leq P97$ deve ter seu estado nutricional classificado como indicativo de:

- a) eutrofia.
- b) sobrepeso.
- c) obesidade.
- d) obesidade grave.

28 - No momento do recebimento, carnes refrigeradas devem estar com a temperatura entre os valores de:

- a) 4°C a 7°C.
- b) 5°C a 8°C.
- c) 5°C a 10°C.
- d) 6°C a 12°C.

29 - Os alimentos expostos para o consumo imediato devem seguir um controle rigoroso de tempo e temperatura, e para que possam permanecer na exposição para consumo por até seis horas, sua temperatura deve ser de no mínimo:

- a) 60°C.
- b) 65°C.
- c) 70°C.
- d) 72°C.

30 - Sobre os procedimentos de higienização ambiental em Unidades Produtoras de Refeições afirma-se que:

I - o uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos é permitido quando os mesmos são devidamente higienizados (fervidos e clorados).

II - panos de limpeza não podem ser lavados na área de manipulação.

III - escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública é permitido quando a mesma não possui resíduos químicos.

IV - é proibido reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para o envase de produtos de limpeza.

Estão corretas:

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

31 - Em relação aos critérios de procedimento e uso de produtos de limpeza em UANs é incorreto afirmar que:

- a) os produtos destinados à limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos.
- b) todos os produtos devem ser registrados na ANVISA e possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, como os dados completos sobre a empresa fabricante, número de autorização de funcionamento na ANVISA, nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional e informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.
- c) durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos, fortemente ácidos ou oxidantes os manipuladores devem utilizar como EPI apenas luvas nitrílicas de cano alto.
- d) os procedimentos e a periodicidade da higienização de equipamentos devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados.

32 - Em Unidades de Alimentação e Nutrição, é obrigatório a existência de reservatório de água potável. Sobre isso, é incorreto afirmar que:

- a) reservatório de água deve ser tampado e de fácil higienização, e possuir superfície interna lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos.
- b) a higienização do reservatório deve ser executada a cada 6 meses, de acordo com métodos recomendados por órgãos oficiais.
- c) na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira ou enchentes é necessário que se proceda com urgência uma nova higienização.
- d) deve ser designado um funcionário capacitado da equipe de manipuladores de alimentos para realizar o procedimento de higienização do reservatório de água.

33 - Para que a temperatura dos alimentos quentes expostos para consumo permaneça em valores seguros, a água do balcão térmico deve ser mantida a uma temperatura mínima de:

- a) 70°C a 85°C.
- b) 75°C a 89°C.
- c) 80°C a 90°C.
- d) 85°C a 100°C.

34 - A gelatinização do amido é um fenômeno que ocorre quando se atinge uma temperatura crítica durante o processo de cocção de uma suspensão de amido. Neste processo, o grânulo de amido pode se intumescer, alcançando até:

- a) 2 vezes do seu volume.
- b) 3 vezes do seu volume.
- c) 4 vezes do seu volume.
- d) 5 vezes do seu volume.

35 - As *Dietary Reference Intakes* (DRIs) ou Ingestões Dietéticas de Referência incluem quatro conceitos para o consumo de nutrientes, com definições e aplicações diferenciadas. Sobre elas, é correto afirmar:

- a) a *Estimated Average Requirement* (EAR) corresponde à mediana da distribuição das necessidades de um nutriente em um grupo de indivíduos saudáveis do mesmo sexo e estágio de vida e atende às necessidades de 50% da população.
- b) a *Recommended Dietary Allowances* (RDA), deriva das AIs e devem atender às necessidades de um nutriente para 95% dos indivíduos saudáveis do mesmo sexo e estágio de vida.
- c) o *Adequate Intake* (AI) são empregadas apenas para os nutrientes que não possuem a EAR.
- d) o *Tolerable Upper Intake Level* (UL) determina os valores mínimos e máximos de ingestão segura para cada nutriente.

36 - A insulina é um hormônio cuja principal função é permitir a entrada da glicose para dentro da célula. É um mineral associado à potencialização da ação deste hormônio:

- a) magnésio.
- b) zinco.
- c) cromo.
- d) selênio.

37 - Durante a gravidez, a gestante necessita do consumo apropriado de vitaminas e minerais para garantir o desenvolvimento saudável do feto e manter a sua saúde. O valor de consumo recomendável de cálcio para gestantes adultas é igual à:

- a) 800 mg.
- b) 1000 mg.
- c) 1200 mg.
- d) 1500 mg.

38 - A terapia nutricional enteral (TNE) pode apresentar contra-indicações que costumam ser temporárias ou relativas mais do que definitivas. É um exemplo de contra-indicação para a TNE, exceto:

- a) obstrução mecânica do trato gastro-intestinal.
- b) refluxo gastroesofágico intenso ou vômitos ou diarreia severa.
- c) pancreatite aguda grave ou íleo paralítico.
- d) expectativa de usar a TNE por um período menor que 9 dias para pacientes desnutridos.

39 - O vírus são importantes agentes causadores de doenças transmitidas por alimentos. É um exemplo de vírus que provoca gastroenterite principalmente em crianças com idade inferior a 6 anos:

- a) Vibrio cholerae.
- b) Rotavírus.
- c) Norwalk.
- d) Claviceps.

40 - O consumo de castanha do Brasil costuma ser recomendado principalmente pelo fato deste alimento ser uma importante fonte de selênio. Entretanto, um perigo associado ao consumo deste alimento deve-se à:

- a) contaminação por aflatoxina.
- b) presença de tricotecenos.
- c) contaminação por chumbo.
- d) contaminação por Escherichia cole.

DESTAQUE NA LINHA PONTILHADA

PREENCHA AS SUAS RESPOSTAS NO QUADRO ABAIXO E DESTAQUE NO LOCAL INDICADO.

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40