



PREFEITURA MUNICIPAL DE
PIRACANJUBA

Adm.: 2021/2024

TRABALHO POR TODA GENTE

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PIRACANJUBA

**CONCURSO PÚBLICO
N. 01/2023**

Caderno de Provas

ATENÇÃO: SÓ ABRA ESTE CADERNO QUANDO AUTORIZADO

NUTRICIONISTA

PROVA	QUESTÕES
Língua Portuguesa	01 a 10
Matemática	11 a 15
Conhecimentos Gerais	16 a 20
Conhecimentos Específicos	21 a 40

INSTRUÇÕES GERAIS

- Quando for permitido abrir o caderno, verifique se está completo ou se apresenta imperfeições gráficas que possam gerar dúvidas. Se isso ocorrer, solicite outro caderno de provas ao fiscal de sala.
- Este caderno contém a prova objetiva, com 40 questões que apresentam quatro alternativas de resposta, das quais apenas uma é a correta.
- Responda as questões no caderno de provas e marque, no Cartão-Resposta, as letras correspondentes às respostas assinaladas no caderno de provas.
- No cartão, as respostas devem ser marcadas com caneta esferográfica de tinta AZUL ou PRETA, dentro dos seus limites e sem rasuras.
- O Cartão-Resposta da prova objetiva é personalizado e não haverá substituição, em caso de erro. Ao recebê-lo, verifique se seus dados estão impressos corretamente; se houver erros, notifique o fiscal de sala.
- O tempo de duração das provas é de 3 horas, a partir do sinal de início, já incluídos nesse tempo a abertura do pacote de provas, a distribuição do material, a leitura dos avisos e a marcação do Cartão-Resposta.
- Você deverá permanecer na sala por, no mínimo, 1 hora após o início das provas e só poderá levar este caderno durante os últimos 30 minutos que antecedem o final estipulado para a prova.
- Reserve, no mínimo, os 20 minutos finais para o preenchimento do Cartão-Resposta. Não será concedido tempo adicional para completar o seu preenchimento.
- Os 03 (três) últimos candidatos deverão permanecer na sala de provas e serão liberados, apenas, após o último candidato entregar o seu cartão resposta e os três assinarem o relatório de sala.
- Ao terminar, devolva ao aplicador, separadamente, o Caderno de Provas e o Cartão-Resposta.



FUNDAÇÃO AROEIRA

TEXTO I

EU SEI, MAS NÃO DEVIA

Eu sei que a gente se acostuma. Mas não devia. A gente se acostuma a morar em apartamentos de fundos e a não ter outra vista que não as janelas ao redor. E, porque não tem vista, logo se acostuma a não olhar para fora. E, porque não olha para fora, logo se acostuma a não abrir de todo as cortinas. E, porque não abre as cortinas, logo se acostuma a acender mais cedo a luz. E, à medida que se acostuma, esquece o sol, esquece o ar, esquece a amplitude.

A gente se acostuma a acordar de manhã sobresaltado porque está na hora. A tomar o café correndo porque está atrasado. A ler o jornal no ônibus porque não pode perder o tempo da viagem. A comer sanduíche porque não dá para almoçar. A sair do trabalho porque já é noite. A cochilar no ônibus porque está cansado. A deitar cedo e dormir pesado sem ter vivido o dia.

A gente se acostuma a abrir o jornal e a ler sobre a guerra. E, aceitando a guerra, aceita os mortos e que haja números para os mortos. E, aceitando os números, aceita não acreditar nas negociações de paz. E, não acreditando nas negociações de paz, aceita ler todo dia da guerra, dos números, da longa duração. [...]

A gente se acostuma para não ralar na aspereza, para preservar sempre a pele. Se acostuma para evitar feridas, sangramentos, para esquivar-se da faca e baioneta, para poupar o peito. A gente se acostuma para poupar a vida. Que aos poucos se gasta, e que, gasta de tanto acostumar, se perde de si mesma.

(COLASANTI, Marina. Eu sei, mas não devia. 2 ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1999. P. 9-10. Fragmento.)

QUESTÃO 01

O texto “Eu sei, mas não devia” pertence ao gênero textual crônica. Marque a alternativa que apresenta as sequências tipológicas de base empregadas na construção desse texto:

- A () narração, descrição, argumentação.
- B () narração, injunção, descrição.
- C () descrição, diálogo, injunção.
- D () argumentação, injunção, descrição.

QUESTÃO 02

Considerando o enfoque nos elementos da comunicação, marque a alternativa que apresenta a(s) função(ões) de linguagem predominantes nesse texto:

- A () fática, apelativa, informativa.
- B () expressiva, referencial, poética.
- C () metalinguística, fática, referencial.
- D () informativa, apelativa, fática.

QUESTÃO 03

O título do texto aparece definido por uma relação estabelecida por uma conjunção. Marque a alternativa que apresenta a classificação dessa conjunção:

- A () conjunção subordinativa conformativa.
- B () conjunção subordinativa explicativa.
- C () conjunção coordenativa adversativa.
- D () conjunção coordenativa causal.

QUESTÃO 04

O primeiro parágrafo do texto expande a ideia que dá título à crônica, permitindo que o leitor compreenda o que não devia acontecer e acontece. Essa ocorrência é marcada pelo uso intenso, em todo o texto, pelo emprego dá:

- A () conjunção subordinativa condicional “se”.
- B () conjunção subordinativa explicativa “porque”.
- C () conjunção subordinativa conclusiva “logo”.
- D () conjunção coordenativa aditiva “e”.

QUESTÃO 05

Analise as informações a seguir presentes no texto:

- I-“A cochilar no ônibus porque está cansado”.
- II-“A gente se acostuma para não ralar na aspereza”.
- III-“Se acostuma para evitar feridas, sangramentos”.
- IV-“A gente se acostuma para poupar a vida”.
- V- “A gente se acostuma a abrir o jornal e a ler sobre a guerra”.

Marque a alternativa que apresenta a interpretação da Autora para um comportamento generalizado de aceitação passiva de uma vida marcada por restrições:

- A () I, II e III.
- B () II, III e IV.
- C () III, IV e V.
- D () II, IV e V.

QUESTÃO 06

Considere o vocábulo “sobressaltado”. Marque a alternativa que apresenta o processo de formação dessa palavra:

- A () composição por justaposição.
- B () composição por aglutinação.
- C () derivação prefixal e sufixal.
- D () derivação sufixal.

QUESTÃO 07

Os textos situam-se em domínios discursivos que produzem contextos e situações para as práticas socio-discursivas características, na qual se dão práticas que organizam formas de comunicação e respectivas estratégias de compreensão. Considerando essa afirmação, marque a alternativa que apresenta o domínio discursivo no qual se enquadra o texto “Eu sei, mas não devia”:

- A () instrucional.
- B () religioso.
- C () jornalístico.
- D () ficcional.

QUESTÃO 08

Considere o fragmento: “A gente se acostuma a acordar de manhã sobressaltado”. Marque a alternativa que apresenta as classes gramaticais dos vocábulos dessa frase, nesse contexto, respectivamente:

- A () artigo, substantivo, pronome, verbo, preposição, verbo, preposição, substantivo, adjetivo.
- B () artigo, adjetivo, conjunção, advérbio, artigo, verbo, conjunção, adjetivo, advérbio.
- C () artigo, adjetivo, preposição, verbo, artigo, verbo, conjunção adjetivo, adjetivo.
- D () numeral, adjetivo, pronome, verbo, artigo, verbo, preposição, substantivo, adjetivo.

QUESTÃO 09

Analise os verbos do título do texto “Eu sei, mas não devia”. Marque a alternativa que apresenta o modo e o tempo verbal nos quais estão flexionados os verbos “sei”, “devia”:

- A () presente do subjuntivo e pretérito perfeito do subjuntivo.
- B () presente do indicativo e pretérito imperfeito do indicativo.
- C () pretérito perfeito do indicativo e futuro do subjuntivo.
- D () pretérito imperfeito do indicativo e futuro do subjuntivo.

QUESTÃO 10

Marque a alternativa correta sobre os aspectos fonéticos dos vocábulos abaixo:

- A () HOJE - tem quatro letras e quatro fonemas.
- B () COCHILAR - tem oito letras e oito fonemas.
- C () SOBRESSALTADO - tem dois encontros consonantais e um dígrafo.
- D () GUERRA - tem dois encontros consonantais e dois dígrafos.

MATEMÁTICA

QUESTÃO 11

Num dado viciado, a chance de sair número par é o triplo da chance de sair um número ímpar. Nessas condições, qual a chance de sair um número ímpar em um único lançamento deste dado?

- A () 1/4.
- B () 1/2.
- C () 3/5.
- D () 4/5.

QUESTÃO 12

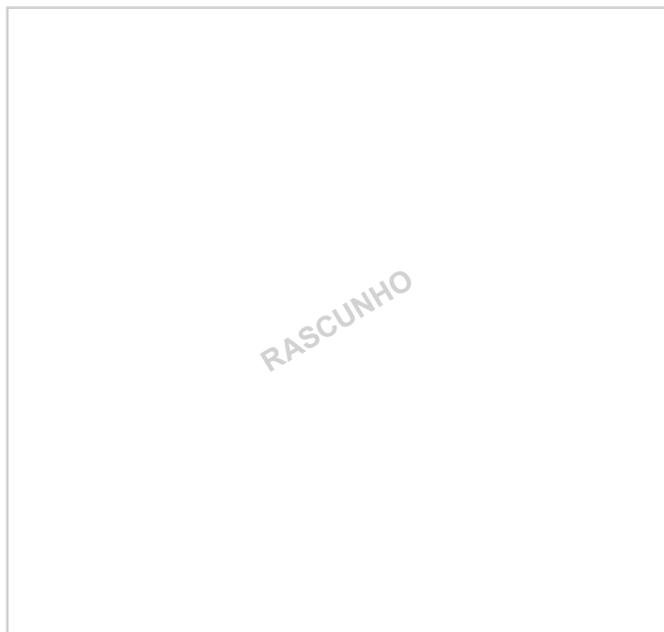
Num certo supermercado a identificação dos produtos para controle interno é constituída de números de 5 algarismos distintos resultantes da combinação dos algarismos 1, 2, 3, 4, 5. Quantos produtos são numerados por números que terminam em números primos?

- A () 24.
- B () 48.
- C () 64.
- D () 72.

QUESTÃO 13

Um capital C aplicado a juros simples triplicou em doze meses. Qual o valor do montante deste capital no quarto mês?

- A () $5C/4$.
- B () $4C/3$.
- C () $5C/3$.
- D () $4C/5$.



RASCUNHO

QUESTÃO 14

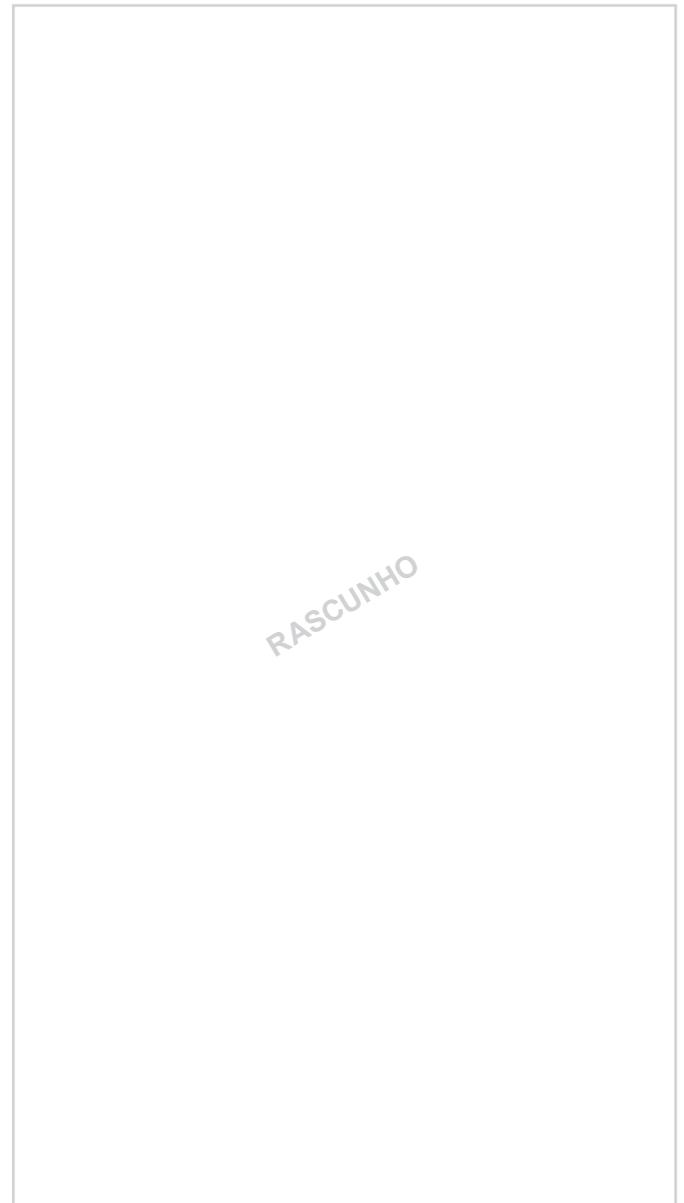
Um número real elevado ao quadrado é subtraído do número -6 , resultando no quádruplo dele mesmo. Nestas condições, tomando-se o conjunto solução da equação resultante, qual o valor do produto dos números que o constituem?

- A () 5.
- B () -5 .
- C () -6 .
- D () 6.

QUESTÃO 15

A soma dos termos de uma Progressão Geométrica é dada pela fórmula $S_n = 3(2^n - 1)$. Qual o valor do quarto termo desta Progressão Geométrica?

- A () 16.
- B () 15.
- C () 19.
- D () 24.



RASCUNHO

CONHECIMENTOS GERAIS

QUESTÃO 16

Segundo o que dispõe a Lei Orgânica do Município de Piracanjuba/GO, a respeito da participação do Município nas receitas tributárias, é correto dizer que pertence ao Município:

- A () 100% (cem por cento) do produto da arrecadação do imposto da União sobre a propriedade territorial rural, relativamente aos imóveis situados no território do Município.
- B () O produto da arrecadação do imposto da União sobre a renda e proventos de qualquer natureza, incidente na fonte sobre rendimentos pagos, a qualquer título, pelo Município, suas autarquias e fundações que institua e mantenha.
- C () 10% (dez por cento) do produto da arrecadação do imposto do Estado sobre a propriedade de veículos automotores licenciados no seu território.
- D () 50% (cinquenta por cento) do produto de arrecadação do imposto do Estado sobre operações relativas à circulação de mercadorias e sobre prestações de serviços de transporte interestadual e intermunicipal e de comunicação.

QUESTÃO 17

Segundo o Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Piracanjuba/GO, as infrações cometidas pelos servidores públicos são passíveis de punição com penas disciplinares. Nesse sentido, é/são competente(s) para imposição de pena disciplinar, no âmbito de suas respectivas atribuições:

- A () O Chefe do Poder Executivo, exceto para imposição das penas de demissão, cassação de aposentadoria e disponibilidade.
- B () Os Secretários dos Municípios e os dirigentes de autarquias, em quaisquer das hipóteses legais.
- C () Os Secretários dos Municípios e os dirigentes de autarquias, exceto para imposição das penas de demissão, cassação de aposentadoria e disponibilidade, as quais são de competência exclusiva do Prefeito Municipal.
- D () Apenas o Prefeito Municipal, cuja competência é exclusiva para imposição das penas disciplinares, em quaisquer das hipóteses legais.

QUESTÃO 18

Considerando os dados mais recentes fornecidos pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a respeito do Município de Piracanjuba/GO, assinale a alternativa CORRETA:

- A () A densidade demográfica no Município de Piracanjuba, no ano de 2022, era de 5,48 habitante por quilômetro quadrado.
- B () O Município de Piracanjuba é classificado, na hierarquia urbana, como Centro Local (5).
- C () A maior parte do PIB (Produto Interno Bruto) do Município de Piracanjuba/GO, é oriunda da indústria.
- D () A taxa de mortalidade infantil média no Município de Piracanjuba é de 1 (um) óbito para 1.000 (mil) nascidos vivos.

QUESTÃO 19

Considerando os aspectos históricos da criação e formação do Município de Piracanjuba/GO, assinale a alternativa INCORRETA:

- A () O Município de Piracanjuba tem origem em 1733, quando Manoel Dias da Silva descobriu ouro na região de Santa Cruz de Goiás.
- B () Foi elevado à categoria de vila, com denominação de Nossa Senhora da Abadia, no ano de 1869.
- C () Foi elevado à condição de cidade, com o nome de Piracanjuba, no ano de 1886.
- D () Em sua divisão territorial datada de 2003, o Município é constituído de dois distritos: Piracanjuba e Professor Jamil Safady, assim permanecendo até os dias atuais.

QUESTÃO 20

Considerando os dados mais recentes fornecidos pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a respeito do Município de Piracanjuba/GO, é correto afirmar:

- A () Sua região de influência é Arranjo Populacional de Goiânia – Metrôpole (1C).
- B () Em 2010, a taxa de escolarização no município, de 6 a 14 anos de idade, era de 100%.
- C () A região intermediária do município, segundo os últimos dados fornecidos pelo IBGE, é a de Caldas Novas/GO.
- D () O Município de Piracanjuba pertence à microrregião de Pires do Rio.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 21

A hipovitaminose é causada por consumo ou oferta inadequada de vitaminas e ainda por doenças e/ou cirurgias que aumentam o consumo ou excreção destes compostos orgânicos. Associe a manifestação clínica adequada a cada vitamina:

Coluna 1 – Hipovitaminose:

- (1) Retinol
- (2) Cianocobalamina
- (3) Ácido ascórbico
- (4) Calciferol
- (5) Niacina

Coluna 2 - Manifestação Clínica

- (A) Pelagra.
- (B) Cegueira noturna, Xeroftalmia, ulceração de córnea, manchas de Bitot.
- (C) Raquitismo, osteomalácia, osteoporose.
- (D) Escorbuto.
- (E) Anemia megaloblástica ou macrocítica.

Assinale a alternativa correta:

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

QUESTÃO 22

A hipertensão arterial sistêmica (HAS) é uma doença crônica não transmissível de origem multifatorial. A Sociedade Brasileira de Cardiologia recomenda modificação do estilo de vida como o principal adjuvante não medicamentoso no seu manejo e a modificação do padrão alimentar está incluída neste critério. Sobre tratamento nutricional na HAS, avalie as asserções:

I. A dieta DASH (Dietary Approaches to Stop Hypertension) é padrão alimentar capaz de reduzir a pressão arterial. Ela enfatiza o aumento do consumo de frutas, vegetais, alimentos integrais, laticínios com baixo teor de gorduras, além do consumo moderado de oleaginosas e redução no consumo de gorduras, doces e bebidas com açúcar e carnes vermelhas.

NO ENTANTO,

II. Para o efeito hipotensor advindo da dieta DASH é mais importante o padrão da dieta (alto teor de potássio, cálcio, magnésio e fibras, com quantidades reduzidas de colesterol e gordura total e saturada) do que o consumo individual dos alimentos componentes da dieta.

A respeito dessas asserções, assinale a alternativa correta:

- A () As asserções I e II são proposições falsas, e a II não é uma justificativa correta da I.
B () As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
C () A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
D () A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.

QUESTÃO 23

Segundo a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD), há um crescimento do número de pessoas com 60 anos ou mais. Em 2012 a estimativa de idosos foi de 11,3% em relação às demais faixas etárias da população, já em 2022 a parcela representa 15,1%. Sobre avaliação nutricional em idosos, responda:

I. A sarcopenia é considerada primária ou relacionada à idade quando nenhuma outra causa específica é evidenciada e secundária quando está associada ao comportamento sedentário, inatividade física, doenças como câncer e doenças neurológicas e alterações alimentares como baixa ingesta energética ou de proteica, deficiência de micronutrientes.

II. A avaliação do perímetro da panturrilha é um dos critérios utilizados para qualificar a atenção ofertada às pessoas idosas no Sistema Único de Saúde. A medida do perímetro da panturrilha esquerda é um bom parâmetro de avaliação da distribuição de gordura corporal no idoso. Medidas menores do que 31 cm estão associadas a maior risco de quedas, diminuição da força muscular e dependência funcional.

III. Entre os idosos, a escolha dos métodos para a avaliação do consumo alimentar precisa considerar as características associadas ao processo de envelhecimento, como dificuldades de cognição, concentração, memória, visão ou audição. Ainda neste contexto informações associadas a escolaridade, o arranjo domiciliar e o acesso aos alimentos, devem ser inqueridos, pois, influenciam a ingesta alimentar.

IV. O índice de massa corporal (IMC) preconizado para classificar o estado nutricional em idosos é um importante preditor de morbimortalidade por apresentar boa correlação com a massa corporal e gordura corporal nos indivíduos. Mas considerando as modificações físicas e de composição corporal a Dual-energy X-ray Absorptiometry (DEXA) é um método considerado padrão ouro para estimar a composição corporal total e a sua distribuição no corpo humano.

É correto o que se afirma em:

- A () I, II, III e IV.
- B () I, II e III.
- C () I, III e IV.
- D () II, III e IV.

QUESTÃO 24

Sobre avaliação nutricional em pessoas que vivem com o vírus da imunodeficiência adquirida (HIV/AIDS) é correto afirmar:

- A () Para avaliar antropometria são utilizados: peso, altura, índice de massa corporal (IMC), circunferências (pescoço, braço, cintura, quadril, coxa). Entretanto a única medida de referência para caracterizar lipodistrofia é a relação cintura-estatura: >0,95 em homens e entre 0,85 e 0,90 em mulheres.
- B () Em relação à avaliação antropométrica e de composição corporal é necessário avaliar a presença de síndrome consumptiva ou síndrome de wasting ou lipodistrofia. Um dos critérios para diagnóstico da Síndrome de wasting é a perda de peso não intencional de 10% em 12 meses em relação ao peso habitual, já para lipodistrofia observa-se perda de gordura em membros inferiores, superiores e na região abdominal.
- C () Dislipidemia é uma das condições presentes na pessoa que vive com HIV/AIDS. Dentro das alterações do lipidograma encontram-se aumento dos níveis séricos de colesterol, triglicérides e de HDL-C.
- D () A avaliação do consumo alimentar em pessoas que vivem com HIV/AIDS não difere da população em geral. Pode ser realizado por recordatório de 24 horas e por questionário de frequência alimentar.

QUESTÃO 25

O Guia Alimentar (2014) é a principal referência para abordagens de Educação Nutricional na Atenção Básica. Sobre os princípios do guia, assinale a alternativa incorreta:

- A () Alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, como também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, a como alimentos são combinados entre si e preparados, a características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares. Todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar.
- B () Em face das várias dimensões da alimentação e da complexa relação entre essas dimensões e a saúde e o bem-estar das pessoas, o conhecimento necessário para elaborar recomendações sobre alimentação é gerado por diferentes saberes.
- C () O acesso a informações confiáveis sobre características e determinantes da alimentação adequada e saudável contribui para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares e para que exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.

D () Recomendações feitas por guias alimentares devem levar em conta o cenário da evolução e a necessidade de resgate de hábitos anteriores menos prejudiciais à saúde e na contramão da indústria alimentícia.

QUESTÃO 26

Sobre o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, este apresenta nove princípios que norteiam estas ações em diversos setores e cenários. Sobre os princípios e ações de educação nutricional, associe as colunas 1 e 2 estão:

Coluna 1:

- (1) Sistema Alimentar e sua integralidade.
- (2) Valorização da culinária enquanto prática emancipatória.
- (3) Participação ativa e informada dos sujeitos.
- (4) Valorização da cultura alimentar local.

Coluna 2:

- (A) Oficina de receitas básicas da alimentação brasileira para adolescentes.
- (B) Horta escolar com produtos locais.
- (C) Livro de receitas regionais para população.
- (D) Oficina de receitas de produtos locais ministrada por agricultores familiares locais.

Assinale a alternativa correta:

- A () 1-B; 2-A; 3-D; 4-C.
B () 1-A; 2-B; 3-C; 4-D.
C () 1-C; 2-D; 3-B; 4-A.
D () 1-B; 2-A; 3-D; 4-C.

QUESTÃO 27

Sobre escolhas alimentares o Guia Alimentar (2014) recomenda:

I. Limite o uso de alimentos ultraprocessados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados

POIS,

II. Devido a seus ingredientes, alimentos ultraprocessados – como biscoitos recheados, “salgadinhos de pacote”, refrigerantes e “macarrão instantâneo” – são nutricionalmente desbalanceados. Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos in natura ou minimamente processados. Suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente.

A respeito dessas asserções, assinale a alternativa correta:

- A () As asserções I e II são proposições falsas, e a II não é uma justificativa correta da I.
B () As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
C () A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
D () A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.

QUESTÃO 28

Sobre o Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos (2019), avalie as orientações abaixo:

I. Todo leite materno é adequado. Cada mãe produz o leite necessário com calorias, nutrientes, vitaminas, sais minerais, anticorpos, água e todos os outros componentes em quantidades adequadas para o seu bebê. Sendo assim, amamentar até 2 anos ou mais, oferecendo somente o leite materno até 6 meses.

II. Oferecer alimentos in natura ou minimamente processados, além do leite materno, a partir dos 6 meses, caso a criança apresente déficit de crescimento poderá ser feita introdução mais cedo.

III. É desaconselhável que ela seja alimentada enquanto anda e brinca pela casa. Outros atrativos, como televisão, celular, computador ou tablet podem distraí-la, gerando desinteresse pela comida.

IV. No início, a criança deverá receber a comida amassada com garfo. Em seguida, deve-se evoluir para alimentos picados em pedaços pequenos, raspados ou desfiados, para que a criança aprenda a mastigá-los.

É correto apenas o que se afirma em:

- A () I e II.
B () I, III e IV.
C () II e IV.
D () I, II, III e IV.

QUESTÃO 29

Com o intuito de reduzir carências nutricionais e resolver um dos problemas de saúde pública o governo implantou os Programas Nacionais de Suplementação de micronutrientes. Sobre esse assunto marque a alternativa incorreta:

- A () Uma forma de se evitar a hipovitaminose A é estimular o aleitamento materno exclusivo até os seis meses e complementado até dois anos ou mais.
- B () Faz parte da Estratégia de Fortificação da Alimentação Infantil com Micronutrientes em Pó (NutriSUS) a prevenção e o cuidado da anemia e outras deficiências nutricionais em crianças indígenas de 6 a 59 meses assistidas diretamente pelo Sistema de Atenção à Saúde Indígena (SasiSUS).
- C () Crianças entre 6 e 11 meses, que não estejam recebendo a fortificação com o NutriSUS, deve receber uma dose de vitamina A 100.000 UI.
- D () Mulheres diabéticas devem ser suplementadas com 0,4mg de ácido fólico pelo menos 30 dias antes da concepção até a 12ª semana gestacional.

QUESTÃO 30

As equações das Dietary Reference Intakes (DRIs) muitas vezes são escolhidas para se estimar a necessidade energética de um indivíduo ou populações. Sobre sua última atualização avalie as assertivas abaixo:

- I. Para o cálculo da necessidade energética é preciso algumas informações, como o sexo, a idade em meses, a altura em centímetros e o peso em quilogramas e o nível de atividade física.
- II. Considerando a crescente prevalência das doenças crônicas estas equações são voltadas para a população geral, saudável ou não.
- III. Para as gestantes algumas calorias extras são adicionadas para formação de novos tecidos. Esse valor pode variar de 50 a 300 kcal/dia de acordo com o IMC.
- IV. Para crianças e adolescentes é previsto na fórmula a adição de um valor para garantir a energia para crescimento, esse valor varia conforme idade e sexo.

É correto apenas o que se afirma em:

- A () I e II.
- B () I, III e IV.
- C () II e IV.
- D () I, II, III e IV.

QUESTÃO 31

A Estratégia Amamenta Alimenta Brasil, criada em 2012, é uma ação governamental que se propõe a aumentar os índices de amamentação no país e a introdução adequada e oportuna de alimentação complementar. Com base nas recomendações dessa estratégia avalie as seguintes asserções.

I. O Ministério da Saúde orienta que aleitamento materno deva ser mantido até 2 anos ou mais.

PORQUE

II. O leite materno é uma ótima fonte de vitamina A. Como a hipovitaminose A é um problema de saúde pública incentivar o aleitamento materno é uma forma de reduzir esse quadro.

A respeito dessas asserções, assinale a alternativa correta:

- A () As asserções I e II são proposições falsas, e a II não é uma justificativa correta da I.
- B () A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- C () As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- D () A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.

QUESTÃO 32

Na Caderneta da Gestante, lançada em 2022, há uma nova classificação nutricional para as gestantes e o ganho de peso recomendado. Associe o IMC pré-gestacional e o ganho de peso recomendado:

Coluna 1 - classificação nutricional:

- (1) Baixo peso
- (2) Eutrofia
- (3) Sobrepeso
- (4) Obesidade

Coluna 2 - ganho de peso recomendado:

- (A) 5 – 7,2kg
- (B) 7 – 9kg
- (C) 9,7 – 12,2kg
- (D) 8 – 12kg

Assinale a alternativa correta:

- A () 1-B; 2-C; 3-A; 4-D.
- B () 1-A; 2-B; 3-C; 4-D.
- C () 1-C; 2-D; 3-B; 4-A.
- D () 1-D; 2-A; 3-B; 4-C.

QUESTÃO 33

Na área de alimentação coletiva, o nutricionista concilia vários papéis, entre eles gestor da produção de refeições e líder de equipe, o que caracteriza a atuação do profissional em Gestão de Pessoas, nesse contexto, assinale a alternativa correta:

- A () Para evitar gastos em uma UAN recém ampliada e modernizada, o nutricionista optou por realizar recrutamento externo para preenchimento de novas vagas, ou seja, remanejar por transferência ou promoção seus próprios empregados.
- B () Ao realizar a descrição dos novos cargos, o nutricionista elaborou um documento contendo a caracterização, posição na estrutura organizacional, relações de autoridade e responsabilidade e os requisitos para o desenvolvimento da função.
- C () A capacitação dos colaboradores deve ser periódica e de acordo com a legislação deve abranger os seguintes temas: contaminação cruzada, doenças transmitidas por alimentos, técnicas de cocção dos alimentos e higiene pessoal.
- D () Em uma UAN que serve diariamente 600 refeições, apresentando uma jornada de trabalho diária de 8 horas, o número de pessoal fixo necessário é 20, podendo aumentar se o sistema de distribuição de refeições for do tipo descentralizado.

QUESTÃO 34

O proprietário de um restaurante comercial de culinária japonesa contratou um nutricionista para elaborar as fichas técnicas de preparo de todos os pratos do cardápio e, conseqüentemente, realizar o levantamento de custos do restaurante. Sabendo o custo é a soma dos gastos necessários à produção de alimentos e sua distribuição, julgue as assertivas a seguir em V para verdadeiro e F para falso:

- I. O nutricionista foi contratado por um salário de R\$ 2.500 para cumprir 20 horas semanais, sendo 4 horas por dia, totalizando 100 horas por mês. O custo de mão-de-obra deve ser acrescido de 102,83% de encargos totais (sociais, provisões, rescisões e outros custos salariais), assim, o valor diário pago pelo serviço do nutricionista é de R\$ 202,84.
- II. Os custos, diretos e variáveis, levantados por meio das fichas técnicas de preparações correspondem ao gasto com matérias-primas, ou seja, produtos alimentícios, que representam o maior item dentro do custo total de produção de refeições, correspondendo a cerca de 50%.
- III. Para calcular o preço de venda dos pratos do cardápio do restaurante não são necessários incluir os custos fixos e indiretos (aluguel, impostos, salários, telefone, energia, água etc.), pois eles são constantes e não variam em função da produção dos pratos, não sendo apropriados diretamente ao produto.
- IV. Um salmão inteiro pesa em média 6Kg e apresenta fator de correção igual a 1,60. A porção de sashimi vendida ao cliente tem 5 fatias de peixe, com peso médio de 100g. Sendo assim, uma unidade de salmão rende 60 porções de sashimi. A partir desses dados, aproveita-se 75% de uma peça de salmão.

Após o julgamento das assertivas, assinale a alternativa que corresponde a sequência correta:

- A () F, F, V, V.
- B () F, V, V, F.
- C () V, F, F, V.
- D () V, V, F, F.

QUESTÃO 35

Os estabelecimentos processadores e/ou industrializadores de alimentos com a preocupação de garantir a segurança do alimento, a qualidade dos produtos e o cumprimento das normas específicas para produção e manipulação de alimentos, utilizam ferramentas de qualidade para facilitar esse trabalho de planejamento, análise e busca de soluções. Considerando as ferramentas de qualidade utilizadas nestes estabelecimentos, associe a segunda coluna de acordo com a primeira:

Coluna 1:

- (1) Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
- (2) Checklist ou Lista de Verificação.
- (3) Ciclo PDCA (Plan, Do, Check, Action).
- (4) 5W2H (What, Who, Where, When, Why, How, How Much).
- (5) Procedimento Operacional Padronizado (POP).

Coluna 2:

- (A) Consiste num plano de ação para atividades pré-estabelecidas que precisem ser desenvolvidas com a maior clareza possível, além de funcionar como um mapeamento dessas atividades.
- (B) Forma escrita e organizada para reunir informações que podem ser obtidas por questionários, formulários ou tabelas, chamadas de folhas de verificação que, registradas, fornecem base para o estudo de problemas.
- (C) Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para realização de operações rotineiras e específicas na manipulação, produção, armazenamento e transporte de alimentos.
- (D) Sistema planejado para proporcionar a produção de alimentos microbiologicamente seguros, com o objetivo de prevenir ou manter em níveis aceitáveis a contaminação química, física e biológica dos alimentos, desde a matéria-prima até o consumo.
- (E) Método gerencial de tomada de decisões para garantir o alcance de metas necessárias à sobrevivência de uma organização, indica o caminho a ser seguido para que as metas estipuladas possam ser alcançadas.

Assinale a alternativa que faz a associação correta entre as colunas:

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

QUESTÃO 36

Acerca do controle de qualidade de alimentos, avalie as seguintes asserções:

I. Uma das bactérias patogênicas mais comumente encontradas em comida japonesa (pescados crus) é a *Escherichia coli*, esse conjunto de bactérias é comumente utilizado como indicador higiênico-sanitário, pois compõem cerca de 10% da microbiota intestinal, assim, a inserção dessa bactéria nos alimentos é simples e derivada de maus hábitos higiênicos.

POR ISSO,

II. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) por meio da Instrução Normativa – IN nº. 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos, substituiu a pesquisa de coliformes pela de *Escherichia coli* ou *Enterobacteriaceae*, pois estas fornecem mais informações de segurança sobre a qualidade microbiológica do produto, além dos coliformes não constituírem um grupo taxonômico definido e suas determinações analíticas não serem mais usadas internacionalmente.

A respeito dessas asserções, assinale a alternativa correta:

- A () As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II não é uma justificativa correta da I.
- B () As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- C () A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D () A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.

QUESTÃO 37

Associe o prato, a sua origem e nutriente:

- (1) Maniçoba
- (2) Tacacá
- (3) Cuca
- (4) Acarajé
- (5) Virado à paulista

- (A) monossacarídeo - origem alemã
- (B) amido - origem indígena
- (C) proteína - origem indígena
- (D) proteína - origem portuguesa
- (E) lipídio - origem africana

Assinale a alternativa correta:

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

QUESTÃO 38

Representantes da comunidade e um grupo de profissionais de saúde estão discutindo a organização e o funcionamento dos Conselhos de Saúde. Eles têm dúvidas sobre as atribuições e a composição desses conselhos. De acordo com as diretrizes do Ministério da Saúde do Brasil de 2021, qual das alternativas abaixo representa uma atribuição dos Conselhos de Saúde?

- A () Contratar profissionais de saúde para as unidades de saúde.
- B () Elaborar e aprovar políticas de saúde.
- C () Definir os valores das consultas médicas.
- D () Realizar exames médicos periódicos nos trabalhadores da saúde.

QUESTÃO 39

A LEI 8.080, de 19 de setembro de 1990, estabelece princípios para o desenvolvimento de ações e serviços públicos de saúde e os serviços privados contratados ou conveniados que integram o Sistema Único de Saúde (SUS).

Marque a alternativa que contém somente alguns desses princípios:

- A () universalidade de acesso aos serviços de saúde em todos os níveis de assistência; gratuidade em todos os tipos de serviços de saúde.
- B () integralidade de assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema; exclusividade dos recursos públicos para órgãos e dispositivos de saúde públicos.
- C () preservação da autonomia das pessoas na defesa de sua integridade física e moral; igualdade da assistência à saúde, sem preconceitos ou privilégios de qualquer espécie.
- D () direito à informação, às pessoas assistidas, sobre sua saúde; centralização político-administrativa, com direção única da esfera de Governo Federal.

QUESTÃO 40

Um grupo multiprofissional de gestores de saúde está discutindo a importância e o papel do Conselho Nacional de Secretários de Saúde (CONASS) na formulação de políticas de saúde. De acordo com as diretrizes do Ministério da Saúde do Brasil, qual é o objetivo principal do CONASS?

- A () Fiscalizar a atuação dos profissionais de saúde.
- B () Promover a interação entre gestores estaduais de saúde.
- C () Prestar assistência médica direta à população.
- D () Elaborar planos de tratamento para doenças crônicas.

RASCUNHO DO CARTÃO-RESPOSTA
O preenchimento deste rascunho não é obrigatório.

NÃO DESTAQUE ESTE RASCUNHO!

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

Este rascunho não tem valor legal. Transcreva as respostas no Cartão-Resposta Personalizado.