



PROCESSO SELETIVO  
2020  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

## PROCESSO SELETIVO PARA CONCESSÃO DE BOLSAS DE ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

### **NUTRIÇÃO** **(ATENÇÃO PRIMÁRIA / ATENÇÃO HOSPITALAR /** **VIGILÂNCIA SANITÁRIA)**

1. A prova terá duração de 3 (três) minutos, considerando, inclusive, a marcação do cartão-resposta.
2. A prova objetiva deverá ser feita, obrigatoriamente, à caneta esferográfica, fabricada em material incolor e transparente, de tinta azul ou preta, não sendo permitido o uso de régua, lápis, lapiseira, marca texto, corretivo e/ou borracha.
3. É de responsabilidade do candidato a conferência deste caderno que contém 40 (quarenta) questões de múltipla escolha, de **conteúdo específico**, cada uma com 4 (quatro) alternativas (A,B,C e D).  
prova, estando disponível, também, no site <http://www.rio.rj.gov.br/web/portaldeconcursos>.
4. Transcreva a frase abaixo, para o espaço determinado no cartão-resposta, com caligrafia usual, para posterior exame grafológico.

"A todo viver corresponde um sofrer."

5. **Em hipótese alguma haverá substituição do cartão-resposta por erro do candidato.**
6. O telefone celular desligado e demais pertences não permitidos deverão permanecer acondicionados em saco de segurança devidamente lacrado, desde o momento da entrada na sala de prova até a saída do candidato do estabelecimento de realização da mesma.
7. O candidato cujo aparelho celular ou outro equipamento, mesmo que acondicionado no saco de segurança e debaixo de sua carteira, venha a tocar, emitindo sons de chamada, despertador, etc, **SERÁ ELIMINADO DO CERTAME.**
8. Será vedado ao candidato, dentro da sala de realização da prova, independente do início da prova:
  - a) o uso de lupas, óculos escuros, protetores auriculares ou quaisquer acessórios de cobertura para cabeça, tais como: chapéu, boné, gorro etc., salvo se autorizado, previamente, pela Gerência de Recrutamento e Seleção, conforme estabelecido no edital regulamentador do certame;
  - b) o empréstimo de material e/ou utensílio de qualquer espécie entre os candidatos;
  - c) a consulta a qualquer material (legislação, livros, impressos, anotações, jornal e revista)
  - d) o uso de qualquer tipo de aparelho eletrônico.
9. Os relógios de pulso serão permitidos, desde que não sejam digitais ou emitam sons e permaneçam sobre a mesa, à vista dos fiscais, até a conclusão da prova.
10. Não será permitido ao candidato fumar conforme determinado no art. 49 da Lei Federal nº 12.546 de 14 de dezembro de 2011.
11. Somente após decorrida uma hora do início da prova, o candidato, ainda que tenha desistido do certame, poderá entregar o **cartão-resposta devidamente assinado e com a frase transcrita** e retirar-se do recinto levando o seu caderno de questões.
12. Não será permitida, em hipótese alguma, a cópia das marcações efetuadas no cartão-resposta.
13. Os três últimos candidatos deverão permanecer em sala, sendo liberados somente quando todos tiverem concluído a prova ou o tempo tenha se esgotado, sendo indispensável o registro dos seus nomes e assinaturas na ata de aplicação de prova.
14. Não será permitido o uso de sanitários por candidatos que tenham terminado a prova.
15. O FISCAL DE SALA **NÃO** ESTÁ AUTORIZADO A ALTERAR QUAISQUER DESSAS INSTRUÇÕES.
16. O gabarito da prova será publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro - D.O. Rio, no segundo dia útil após a realização da prova, estando disponível também, no site <http://www.rio.rj.gov.br/web/portaldeconcursos>.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DO CURSO/PROGRAMA**

**Com base em “Gestão de UAN – Um resgate do binômio alimentação e nutrição” (Balchiunas, 2014), responda às questões de números 01 e 02.**

**01.** Segundo Balchiunas, o número de pessoas que irão participar e o tempo de duração do evento são aspectos importantes no cálculo de canapés e salgadinhos para *cocktail party*. Considerando-se eventos que precedem o jantar, para os quais estão previstas de 25 a 50 pessoas, deve-se estimar o seguinte quantitativo, por pessoa, de canapés e salgadinhos:

- (A) 05
- (B) 09
- (C) 12
- (D) 14

**02.** Na amamentação, o volume de leite produzido varia, dependendo do quanto a criança mama e da frequência com que mama. Quanto mais volume de leite e mais vezes a criança mamar, maior será a produção de leite. Uma nutriz que amamenta exclusivamente produz, por dia, uma média de leite de:

- (A) 800ml
- (B) 600ml
- (C) 1000ml
- (D) 1200 ml

**Com base na obra “Nutrição em Psiquiatria” (Cordas e Kachani e cols., 2010), responda às questões de números 03 e 04.**

**03.** O trato gastro intestinal (TGI) de idosos sofre alterações que são próprias da idade e que comprometem a absorção de diversos nutrientes. A atrofia da mucosa gástrica, a diminuição de ácido clorídrico e do fator intrínseco podem reduzir a absorção de:

- (A) zinco
- (B) cálcio
- (C) vitamina A
- (D) vitamina C

**04.** O hábito alimentar ocidental, em geral, é caracterizado pelo baixo consumo de frutas e vegetais, o que contribui para a deficiência em vitaminas e minerais. O aminoácido que é precursor de serotonina e tem papel importante no tratamento de transtorno de ansiedade é conhecido como:

- (A) valina
- (B) leucina
- (C) treonina
- (D) triptofano

**05.** Segundo Camara, Moraes e Rodrigues (2019), o baixo consumo de cálcio por adolescente, associado ao alto consumo de sódio promove o aumento da excreção renal de cálcio, que pode levar a sérios problemas de saúde. Segundo equações preditivas, acredita-se que para cada 2 g de sódio ingerido, ocorra um aumento médio na excreção de cálcio urinário de cerca de:

- (A) 10 a 20 mg
- (B) 30 a 40 mg
- (C) 50 a 60 mg
- (D) 70 a 80 mg

**06.** Segundo a Lei nº 8.080/90, são fatores determinantes e condicionantes da saúde:

- (A) a moradia e o acesso aos bens e serviços essenciais
- (B) o meio ambiente e a organização industrial nacional
- (C) a alimentação e a organização econômica do país
- (D) o saneamento básico e o desenvolvimento urbano

**07.** De acordo com a Lei nº 8.080/90, “conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes de saúde individual e coletiva, com a finalidade de recomendar e adotar as medidas de prevenção e controle das doenças ou agravos”, é denominado:

- (A) vigilância sanitária
- (B) saúde do trabalhador
- (C) vigilância epidemiológica
- (D) avaliação do impacto ambiental

**08.** De acordo com a Lei nº 8.142/90, as instâncias colegiadas do Sistema Único de Saúde (SUS) são:

- (A) a Conferência de Seguridade Social e o Conselho Nacional de Saúde
- (B) a Conferência de Saúde e o Conselho de Saúde
- (C) o Ministério de Saúde e a Fundação de Saúde
- (D) a Conferência Ambiental e o Fundo de Saúde

**09.** Segundo o Programa Nacional de Suplementação de Ferro (2013), a suplementação de ferro e ácido fólico é recomendada na gestação e no pós-parto. A conduta nutricional recomendada para a suplementação de ferro no período pós-parto é de:

- (A) 20 mg de ferro elementar, semanalmente, até o quarto mês pós-parto
- (B) 30 mg de ferro elementar, semanalmente, até o quarto mês pós-parto
- (C) 40 mg de ferro elementar, diariamente, até o terceiro mês pós-parto
- (D) 50 mg de ferro elementar, diariamente, até o terceiro mês pós-parto

**Com base na obra “Os serviços de alimentação; planejamento e administração” (Mezomo, 2015), responda às questões de números 10 a 13.**

**10.** Em muitos hospitais o uso de mamadeiras e bicos pode ocorrer com frequência, principalmente nos que têm, como público alvo, bebês e crianças. Na lavagem das mamadeiras e bicos, por meio de funcionamento mecânico, devem ser utilizadas escovas com cerdas na cor:

- (A) amarela
- (B) branca
- (C) preta
- (D) azul

**11.** Durante o armazenamento do produto congelado verifica-se uma pequena redução no teor de vitamina B<sub>1</sub>, mas nenhuma redução no teor de vitamina:

- (A) B<sub>2</sub>
- (B) B<sub>3</sub>
- (C) B<sub>6</sub>
- (D) B<sub>12</sub>

12. Compete ao serviço de alimentação estabelecer a política de compras, organizar o sistema de compras e racionalizar o processo de estocagem. Os gêneros são classificados e selecionados, de acordo com sua importância em termos econômicos e de volume de estocagem, por meio da curva:

- (A) ABC
- (B) Gaus
- (C) Laffer
- (D) logarítima

13. O lactário é definido como área do serviço de alimentação destinado ao preparo e à distribuição de formas lácteas e complementares para os lactentes. O percentual da área do lactário disponível em relação à área da sala de preparo corresponde a:

- (A) 20%
- (B) 30%
- (C) 40%
- (D) 50%

**Com base no “Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação” (Silva Junior, 2014), responda às questões de números 14 a 19.**

14. É importante o conhecimento dos microrganismos e onde é possível encontrá-los nos alimentos. O principal microrganismo encontrado em cereais, grãos e farinhas é:

- (A) *Klebsiella sp*
- (B) *Bacillus cereus*
- (C) *Escherichia coli*
- (D) *Campylobacter jejuni*

15. Os alimentos prontos para consumo sofrem manipulação com a finalidade de se obter em porções menores. Para se retirar o sal das carnes salgadas, a troca de água deverá ocorrer, em graus Celsius, (°C) à temperatura máxima de:

- (A) 21
- (B) 23
- (C) 25
- (D) 28

16. Os alimentos frios são potencialmente perigosos, pois favorecem uma rápida multiplicação microbiana. Esses alimentos deverão ser distribuídos, no máximo, a 10°C, por até:

- (A) 4 horas
- (B) 6 horas
- (C) 8 horas
- (D) 10 horas

17. A pasteurização convencional, processo tecnológico utilizado em leite, com vista a garantir a qualidade microbiológica do alimento, deve ocorrer, à temperatura de:

- (A) 65°C, por 40 minutos
- (B) 64,6°C, por 20 minutos
- (C) 63°C, por 10 minutos
- (D) 62,8°C, por 30 minutos

18. Após a cocção, os microrganismos não esporulados saprófitas são destruídos, permanecendo os esporulados, os quais poderão multiplicar-se livremente, até a temperatura atingir:

- (A) 4°C
- (B) 5°C
- (C) 6°C
- (D) 7°C

19. A temperatura da água do balcão de distribuição para armazenamento de alimentos para distribuição em ambiente quente deve ficar na faixa de:

- (A) 40 a 60°C
- (B) 65 a 75°C
- (C) 70 a 80°C
- (D) 85 a 95°C

**Com base na obra “Biodisponibilidade de Nutrientes” (Cozzolino, 2016), responda às questões de números 20 a 26.**

20. Segundo Cozzolino (2018), a anemia é o resultado de uma insuficiência de hemoglobina na circulação, provocando diminuição na habilidade de transporte de oxigênio para os tecidos. No caso da anemia hipocrômica como resultado da diminuição na síntese do heme, pode haver relação com a deficiência de:

- (A) zinco
- (B) magnésio
- (C) vitamina B<sub>6</sub>
- (D) vitamina D

21. A deficiência de cromo que é mais prevalente em grupos de risco como os idosos e gestantes, influencia na ação do seguinte hormônio:

- (A) cortisol
- (B) tiroxina
- (C) insulina
- (D) glucagon

22. A população residente na região do mar Mediterrâneo apresenta baixa incidência de doenças do coração, apesar do consumo elevado de carboidratos e gorduras. Muitos pesquisadores acreditam que o azeite de oliva produza uma ação benéfica nessa população, por causa do ácido graxo:

- (A) araquidônico
- (B) esteárico
- (C) láurico
- (D) oleico

23. As alterações na mucosa gástrica no idoso podem causar mudanças na produção do ácido clorídrico, podendo causar efeitos indesejáveis na absorção e utilização de nutrientes. A atrofia da mucosa gástrica, presente nessa faixa etária, provoca a diminuição da secreção do fator intrínseco, diminuindo a absorção da vitamina:

- (A) E
- (B) D
- (C) C
- (D) B<sub>12</sub>

24. O mineral essencial para a função do miocárdio e que se relaciona com sua contratilidade, sendo utilizado para reduzir a frequência das arritmias cardíacas, é conhecido por:

- (A) sódio
- (B) fósforo
- (C) potássio
- (D) magnésio

25. O desequilíbrio na produção de radicais livres está presente na etiologia de diversas doenças crônicas não transmissíveis, tais como, obesidade, *diabetes mellitus*, doença cardiovascular e câncer. A enzima superóxido dismutase localiza-se na organela mitocôndria e é responsável pelo equilíbrio na formação dos radicais livres que sobram do processo respiratório, porém, para que o funcionamento dela seja adequado, ela precisa da presença do seguinte mineral:

- (A) magnésio
- (B) manganês
- (C) cromo
- (D) cálcio

26. O mineral boro parece ter importante papel na mineralização e estrutura óssea, principalmente por interagir com a vitamina D, o cálcio e o magnésio. São consideradas boas fontes alimentares de boro:

- (A) abacate e amendoim
- (B) milho e chocolate
- (C) tomate e mel
- (D) arroz e leite

27. A cirurgia bariátrica é indicada quando os métodos menos invasivos de perda de peso não demonstraram resultados e o paciente apresenta alto risco de morbidade e mortalidade relacionado à obesidade. É exemplo de indicação para realização dessa cirurgia:

- (A) pacientes que apresentam índice de massa corpórea  $>30 \text{ kg/m}^2$
- (B) pelo menos dois anos de tratamento clínico prévio ineficaz
- (C) a obesidade estar estável há 3 anos, pelo menos
- (D) ter idade mínima entre 14-16 anos

28. Uma nutrição adequada tem papel relevante na modulação da resposta imune e inflamatória em diferentes tipos de doenças, uma vez que os nutrientes controlam os sistemas de defesa celular e humoral. O ácido graxo que é bastante conhecido por ter ação anti-inflamatória, chama-se:

- (A) ácido butírico
- (B) ácido cáprico
- (C) ômega 3
- (D) ômega 6

**Com base na obra "Alimentos, nutrição e dietoterapia" (Krause e Mahan, 2013), responda às questões de 29 a 33.**

29. A saúde oral deficiente, em idosos, pode comprometer uma adequada nutrição nesse grupo populacional, pois uma mastigação e deglutição erradas ou ineficazes podem levar, com o passar do tempo, a uma alteração no estado nutricional dessa população. O termo conhecido popularmente como "boca seca" corresponde a:

- (A) presbícia
- (B) xerostomia
- (C) sarcopenia
- (D) digeusia

30. Os déficits nutricionais são a principal causa de redução na síntese de hemoglobina e de eritrócitos. A anemia microcítica é frequentemente associada à deficiência de:

- (A) ferro
- (B) piridoxina
- (C) ácido fólico
- (D) cobalamina

31. Pacientes com cirrose hepática possuem bastante demanda proteica. A recomendação de proteína para atingir um balanço nitrogenado positivo, sem a presença de encefalopatia hepática, seria, em g/kg de peso seco/dia, de:

- (A) 1,2 a 1,5
- (B) 1,0 a 2,0
- (C) 0,8 a 1,0
- (D) 0,6 a 0,8

32. Na tireoidite de Hashimoto autoimune, deve-se suplementar a alimentação do paciente com alguns minerais. **NÃO** é um mineral adequado à suplementação de alimentação dos portadores dessa tireoidite:

- (A) selênio
- (B) zinco
- (C) iodo
- (D) ferro

33. Na doença do refluxo gastroesofágico (DRGE), os episódios de refluxo esofágico sobrecarregam os mecanismos de proteção e resultam em sintomas digestivos como a azia e a pirose no esôfago. É exemplo de cuidado nutricional para a redução de episódios de refluxo gastroesofágico:

- (A) ingerir alimentos condimentados ao longo do dia
- (B) evitar roupas apertadas, especialmente após uma refeição
- (C) ficar em pé e realizar atividades após refeição
- (D) comer e, logo após, deitar

34. Nas orientações nutricionais para a prevenção de cáries, são exemplos de alimentos cariostáticos e anticariogênicos:

- (A) leite e uvas
- (B) arroz e feijão
- (C) tomate e manga
- (D) queijo e castanhas

35. A degeneração macular relacionada a idade (DMRI) é uma doença bastante comum em idosos, levando a uma perda da visão central no indivíduo. Uma dieta rica em vegetais pode prevenir a DMRI. São exemplos de fitoquímicos que auxiliam no tratamento da DMRI:

- (A) spirulina e betacaroteno
- (B) antocianina e niacina
- (C) luteína e zeaxantina
- (D) clorella e licopeno

36. Os triglicerídeos da dieta são transportados na corrente sanguínea pelos quilomícrons até o fígado. A enzima que hidrolisa os triglicerídeos em ácidos graxos e glicerol chama-se:

- (A) lipase lipoproteica
- (B) lipase hormônio sensível
- (C) lipoproteína de alta densidade
- (D) lipoproteína de baixa densidade

37. Uma alimentação detoxicante está baseada em um sistema de escolha de alimentos para proteger, manter ou renovar o organismo, acreditando que esse será protegido contra os xenobióticos (compostos estranhos ao organismo) por barreiras naturais, incluindo o sistema gastrointestinal, os pulmões e a pele. São exemplos de alimentos fontes de fitoquímicos que auxiliam na detoxicação:

- (A) alho e uva
- (B) feijão e frango
- (C) cebolinha e peixe
- (D) acerola e óleo de rícino

38. Embora esteja bem documentado na literatura que o cálcio presente em alimentos lácteos é rapidamente absorvido devido à presença da lactose, alguns estudos estão verificando a absorção aumentada de cálcio na presença de outros dissacarídeos. Hara, H. (1996), em seu estudo para entender esse mecanismo de absorção de cálcio e dissacarídeos, utilizou a fibra:

- (A) anidro de goma acácia
- (B) goma guar hidrolisada
- (C) anidro difrutose
- (D) fos hidrolisado

39. A microbiota intestinal influencia a saúde do hospedeiro, principalmente no que diz respeito à homeostase imunidade intestinal. Segundo Gao, J et al (2018), descobertas recentes ressaltaram que mudanças na microbiota modulam o sistema imunológico do hospedeiro modificando o metabolismo do aminoácido triptofano. Esse aminoácido gera o seguinte hormônio, que tem função no sono do indivíduo:

- (A) triptamina
- (B) melatonina
- (C) escatol
- (D) indol

40. Segundo o Ministério da Saúde em Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: hipertensão arterial sistêmica (2013), no Brasil, as principais fontes domiciliares de sódio na dieta são o sal e os condimentos à base de sal seguidos pelos alimentos processados com sal. De acordo com esse documento, a recomendação para o consumo máximo de sal, em gramas, por dia, é de:

- (A) 2
- (B) 3
- (C) 4
- (D) 5