

PROCESSO SELETIVO PARA CONCESSÃO DE ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO NO ANO 2022

NUTRIÇÃO

(ATENÇÃO PRIMÁRIA, ATENÇÃO HOSPITALAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA)

LEIA COMATENÇÃO:

01. A prova terá duração de 3 (três) horas, considerando, inclusive, a marcação do cartão-resposta.
02. 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.
03. **É de responsabilidade do candidato a conferência deste caderno** que contém 40 (quarenta) questões de múltipla escolha, cada uma com 4 (quatro) alternativas (A,B,C e D), distribuídas da seguinte forma:

CONTEÚDO	QUESTÕES
Políticas Públicas do SUS	01 a 10
Específico do Curso	11 a 40

04. Transcreva a frase abaixo, para o espaço determinado no cartão-resposta, com caligrafia usual, para posterior exame grafológico.

"Abraço é o encontro de dois corações."

05. **Em hipótese alguma haverá substituição do cartão-resposta por erro do candidato.**
06. 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.
07. Será vedado ao candidato, dentro da sala de realização da prova, independentemente, 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.
08. 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.
09. Não será permitido ao candidato fumar conforme determinado no art. 49 da Lei Federal nº 12.546/2011.
10. 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.
11. Não será permitida, em hipótese alguma, a cópia das marcações efetuadas no cartão-resposta.
12. 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.
13. Não será permitido o uso de sanitários por candidatos que tenham terminado a prova.
14. 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://prefeitura.rio/web/portaldeconcursos>.

POLÍTICAS PÚBLICAS DO SUS

- 01.** De acordo com o Art. 194 da Constituição da República Federativa Brasileira de 1988, a seguridade social compreende um conjunto integrado de ações, de iniciativa dos poderes públicos e da sociedade, destinadas a assegurar os direitos relativos:
- (A) à saúde, à previdência e à assistência social
(B) à saúde, ao bem-estar e à assistência social
(C) à previdência social, à assistência e à equidade
(D) à assistência, à universalidade e à previdência social
- 02.** Com base no Art. 200 da Constituição da República Federativa Brasileira de 1988, além de outras atribuições, compete ao Sistema Único de Saúde, nos termos da Lei:
- (A) participar da formulação de ações de vigilância sanitária e epidemiológica
(B) incrementar, em sua área de atuação, o desenvolvimento científico e tecnológico e a inovação
(C) colaborar na fiscalização e inspeção de alimentos, como bebidas e água para consumo humano
(D) ordenar e participar da formação de política de recursos humanos nas ações de saúde do trabalhador
- 03.** Constantemente são veiculados pelas mídias assuntos ligados à saúde do cidadão. A Lei nº 8.080/90 atribui a competência de controlar e fiscalizar os procedimentos dos serviços privados de saúde à direção do Sistema Único de Saúde (SUS) na esfera de poder:
- (A) regional
(B) nacional
(C) estadual
(D) municipal
- 04.** No âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS), de acordo com o que diz o Art. 28 da Lei nº 8.080/90, os cargos e funções de chefia, direção e assessoramento, só poderão ser exercidos em regime:
- (A) de tempo parcial
(B) de tempo integral
(C) de tempo concomitante
(D) de dedicação exclusiva
- 05.** Com base no § 2º do Art. 32 da Lei nº 8.080/90, as receitas geradas no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS), movimentadas pela sua direção, na esfera de poder onde forem arrecadadas, serão creditadas diretamente em contas:
- (A) públicas
(B) especiais
(C) vinculadas
(D) do tesouro
- 06.** No que se refere ao processo de planejamento e orçamento do SUS, conforme o § 2º do Art. 36 da Lei nº 8.080/90, é vedada a transferência de recursos para o financiamento de ações não previstas nos planos de saúde, na área da saúde, **EXCETO** em situações:
- (A) urgentes ou de emergência
(B) prioritárias ou de impedimento
(C) de necessidade ou de atenção
(D) emergenciais ou de calamidade pública
- 07.** Segundo o § 3º da Lei nº 8.142/90, o Conselho Nacional de Secretários de Saúde (Conass) e o Conselho Nacional de Secretários Municipais de Saúde (Conasems) terão representação:
- (A) no Conselho de Ética
(B) na Secretaria de Saúde
(C) no Conselho Nacional de Saúde
(D) no Conselho Estadual de Saúde
- 08.** O Art. 1º da Lei nº 8.142/90, em seu § 5º estipula que as Conferências de Saúde e os Conselhos de Saúde terão sua organização e suas normas de funcionamento definidas em regimento:
- (A) interno, aprovadas pelo colegiado
(B) único, aprovadas por cada conselho
(C) específico, aprovadas pelos conselhos
(D) próprio, aprovadas pelo respectivo conselho
- 09.** De acordo com o Art. 2º da Lei nº 8.142/90, os recursos do Fundo Nacional de Saúde serão alocados como investimentos previstos em lei orçamentária, de iniciativa do _____ e aprovados pelo Congresso Nacional.
- Essa frase fica correta ao se preencher a lacuna com:
- (A) Poder Legislativo
(B) Poder Executivo
(C) Ministro da Saúde
(D) Secretário de Saúde
- 10.** De acordo com o Art. 4º da Lei nº 8.080/90, o conjunto de ações e serviços de saúde, prestados por órgãos e instituições públicas federais, estaduais e municipais, da Administração direta e indireta e das fundações mantidas pelo Poder Público, constitui:
- (A) a Secretaria de Saúde
(B) o Sistema Público de Saúde
(C) o Sistema Único de Saúde (SUS)
(D) o Sistema Administrativo de Saúde

ESPECÍFICO DO CURSO

11. A pandemia pela COVID-19 representa um dos maiores desafios sanitários mundiais desse século, causando impactos diretos e indiretos nas condições de saúde da população. O Brasil enfrenta no cenário nutricional duas manifestações simultâneas de insegurança alimentar e nutricional, são elas:
- (A) hipertensão e diabetes
 - (B) anemia e hipotireoidismo
 - (C) desnutrição e obesidade
 - (D) raquitismo e cegueira noturna
12. Shils (2016) preocupa-se com as cáries dentárias, que consistem em uma doença gerada pelo depósito de placa bacteriana no esmalte dos dentes. O principal carboidrato que induz a formação de cáries dentárias chama-se:
- (A) xilitol
 - (B) manitol
 - (C) manose
 - (D) sacarose
13. Shils (2016) informa que a ingestão dos lipídeos da dieta desencadeia uma série de processos específicos para a sua digestão. O início desse processo digestório dá-se na cavidade oral, com a salivagem e a mastigação. Nesse local, a enzima que digere lipídeos é conhecida por lipase:
- (A) lingual
 - (B) hepática
 - (C) lipoproteica
 - (D) pancreática
14. Conforme o estudo de Bortolini *et al.* (2019), dados provenientes da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2008-2009 mostraram que a ingestão calórica diária dos brasileiros proveniente de alimentos ultraprocessados foi de:
- (A) 19%
 - (B) 21,5%
 - (C) 37%
 - (D) 45%
15. Segundo Bortolini *et al.* (2019), no Brasil, os guias alimentares têm um papel estratégico na indução de políticas públicas de alimentação e nutrição e na garantia do direito humano à alimentação e à soberania alimentar. Os guias, de forma consciente, contribuem para disseminar uma concepção que visa, acima de tudo, à garantia da saúde e nutrição da população brasileira, além de serem uma fonte para ações de educação alimentar e nutricional. Sob essa lógica, o Guia Alimentar Brasileiro adota uma abordagem nutricional:
- (A) qualitativa
 - (B) quantitativa
 - (C) epidemiológica
 - (D) comportamental
16. Shils (2016) discorre sobre o colesterol sanguíneo alto, e sua associação ao risco aumentado de doença cardiovascular precoce. A lipoproteína de baixa densidade que está mais associada a esse evento é:
- (A) LDL
 - (B) HDL
 - (C) VDL
 - (D) VLDL
17. Segundo Shils (2016), a subnutrição frequentemente começa durante a gestação, como resultado de deficiências dietéticas e aumento das necessidades nutricionais da gestante. Os bebês a termo, nascidos com baixo peso, recebem essa classificação, desde que seu peso ao nascer apresente-se, em quilogramas, menor que:
- (A) 2,0
 - (B) 2,2
 - (C) 2,5
 - (D) 3,0
18. Fisberg *et al.* (2009) afirma que o estado nutricional de um indivíduo é resultado da relação entre o consumo de alimentos e as suas necessidades nutricionais. Na prática clínica, a avaliação do consumo alimentar é realizada a fim de fornecer subsídios para implantação e desenvolvimento de planos nutricionais, logo, seu principal objetivo é:
- (A) avaliar a relação droga-nutriente
 - (B) conhecer a bioquímica dos nutrientes
 - (C) definir a metodologia do plano nutricional
 - (D) estimar a adequação da ingestão de alimentos
19. O estudo de Neri e colaboradores, em 2019, informa, sobre a fibrose cística, tratar-se de uma doença hereditária de caráter autossômico recessivo que acarreta alterações no transporte de íons e água em células do sistema respiratório, gastrointestinal, hepatobiliar, reprodutivo e glândulas sudoríparas, com maior incidência em pré-escolares e adolescentes. Sabe-se que um estado nutricional adequado pode favorecer o prognóstico de pacientes nessa condição. É exemplo de estratégia comportamental apontada para aumentar a ingestão energética em pré-escolares, visando um crescimento ideal para essa faixa etária:
- (A) apresentar novos alimentos 1-2 vezes
 - (B) oferecer petiscos entre as preparações
 - (C) fazer pequenas refeições nos horários de lanche
 - (D) ofertar grandes volumes de alimentos por horário
20. De acordo com Shils (2016), as enzimas digestivas dos carboidratos, conhecidas como dissacaridases, são produzidas no intestino delgado e encontram-se na porção da célula intestinal conhecida como "borda em escova". Quando o funcionamento dessas enzimas torna-se inadequado, a digestão dos carboidratos também se altera. Uma causa de hipolactasia secundária multissistêmica, por exemplo, é:
- (A) a giardíase
 - (B) o alcoolismo
 - (C) a quimioterapia
 - (D) o intestino curto

21. Lucchesi (2019) ensina que, no Brasil, o Inquérito Brasileiro de Avaliação Nutricional Hospitalar (IBRANUTRI) identificou desnutrição em quase 50% dos pacientes internados na rede pública de saúde, apresentando da forma moderada à grave. Em pacientes cirúrgicos, a prevalência de desnutrição variava entre 30% e 50%. Além da desnutrição, um período prolongado de jejum perioperatório contribuiu negativamente para a recuperação pós-operatória desse grupo. Portanto, a detecção precoce da desnutrição deve ser uma prioridade durante toda a internação hospitalar. O método de avaliação nutricional utilizado pelo estudo foi:
- (A) mini avaliação nutricional-MAN
 - (B) avaliação subjetiva global-ASG
 - (C) triagem de risco nutricional-NRS 2002
 - (D) instrumento universal de triagem de desnutrição-MUST
22. GABE *et al.* (2020) considera que a segunda edição do Guia Alimentar para a população brasileira, publicada em 2014, é amplamente reconhecida por ter sido pautada em um paradigma ampliado de alimentação saudável, levando em conta, além de aspectos biológicos, os impactos socioculturais e ambientais gerados por diferentes padrões alimentares. O trabalho das pesquisadoras teve como objetivo avaliar a adesão da população brasileira às recomendações do Guia, para tal, o instrumento conhecido como:
- (A) inquérito sociodemográfico alimentar
 - (B) inquérito brasileiro de consumo alimentar
 - (C) escala brasileira de insegurança alimentar
 - (D) escala multidimensional de adesão alimentar
23. Em algumas situações, a nutriz pode achar necessário e útil retirar o leite do peito durante a amamentação. Uma dessas situações acontece quando ocorre a “descida do leite materno”, também conhecida por:
- (A) ordenha
 - (B) apojadura
 - (C) jorramento
 - (D) empedramento
24. De acordo com as orientações de retirada, armazenamento e oferecimento do leite materno, segundo o Guia Alimentar para crianças menores de dois anos (2019), o frasco com o leite retirado deve ser guardado na prateleira mais próxima ao congelador da geladeira por até, em horas:
- (A) 6
 - (B) 8
 - (C) 10
 - (D) 12
25. O Guia Alimentar para crianças menores de dois anos (2019) recomenda que, a partir de 6 meses, além do leite materno, outros alimentos devem fazer parte das refeições das crianças. O tipo de processamento interfere na composição de nutrientes dos alimentos, no sabor, na presença e nos tipos de aditivos, nas circunstâncias em que serão consumidos (quando, onde, com quem) e na quantidade em que serão ingeridos. Além disso, o tipo de processamento tem impacto sobre o ambiente alimentar da família e da criança. É exemplo de ingrediente culinário processado:
- (A) cogumelo seco
 - (B) alecrim macerado
 - (C) semente de gergelim
 - (D) sal de cozinha iodado
26. Mezomo (2015) cita que os lactários presentes nos grandes hospitais devem manter a autoclave, que é responsável pela esterilização de mamadeiras, a uma pressão de 7 libras e uma temperatura, em graus Celsius, de:
- (A) 50
 - (B) 70
 - (C) 110
 - (D) 200
27. Segundo Mezomo (2015), os equipamentos do lactário devem ser de material durável, não corrosível, inquebrável e constituído de maneira a facilitar a limpeza de todas as partes. Nesse contexto, na sala de limpeza, o processo de lavagem das mamadeiras e bicos deverá ocorrer com escovas de pelos na cor:
- (A) nude
 - (B) preta
 - (C) branca
 - (D) amarelo
28. Mezomo (2015) cita que durante o armazenamento de produtos congelados podem ocorrer ou não ocorrer perdas de nutrientes. Nesse contexto, a vitamina que não apresenta perdas no seu teor é a:
- (A) B12
 - (B) B9
 - (C) B6
 - (D) B1
29. Moraes (2014) relata que estudos com probióticos indicam uma maior produção de ácidos graxos de cadeia curta e a relação com o aumento da saciedade e conseqüentemente a redução da ingestão alimentar. Nesse sentido, a melhora da resposta glicêmica e insulinêmica ocorre devido à estimulação do(a):
- (A) IL-0
 - (B) TNF- α
 - (C) GLP-1
 - (D) GLUT-10

30. O exame físico é um método clínico utilizado para detectar sinais e sintomas associados à desnutrição. No paciente psiquiátrico, pode revelar automutilações, sinais de Russel e outros. Segundo Córdas e colegas (2010) a parestesia (formigamento nas extremidades) pode ser um indicativo de deficiência da vitamina:
- (A) C
 - (B) D
 - (C) tiamina
 - (D) riboflavina
31. Pica ou picacismo é um transtorno definido como a ingestão persistente de substâncias, que já foi proposto como um quadro pertencente ao espectro do TOC (transtorno obsessivo compulsivo). Nesse contexto, a pica denominada de lectofagia refere-se ao consumo insistente de:
- (A) chocolate
 - (B) alface
 - (C) gelo
 - (D) leite
32. Rosa (2020) cita que a administração da nutrição enteral em pacientes pode ocorrer em bolo, de forma contínua ou intermitente. A escolha depende da tolerância digestiva do paciente e das condições presentes no local em que a dieta será administrada. Nesse contexto, ao se administrar 200mL de dieta enteral em 60 minutos, o gotejamento gravitacional deverá ser, em gotas/minuto:
- (A) 100
 - (B) 80
 - (C) 50
 - (D) 10
33. Rosa (2020) cita que os pacientes críticos podem apresentar diagnóstico de diarreia, com a presença de evacuações líquidas na frequência igual ou maior que três episódios em 24 horas. Essa incidência de diarreia varia de 45% a 90% e tem como principal causa os fatores de origem medicamentosa. Estes, comumente, levam à disbiose intestinal, permitindo a infecção por agentes patogênicos e provocando a diarreia. Nesse contexto, esse tipo de diarreia é causado pelo microrganismo:
- (A) *Clostridium difficile*
 - (B) *Clostridium botulinum*
 - (C) *Staphylococcus aureus*
 - (D) *Staphylococcus haemolyticus*
34. Rosa (2020) cita que o tratamento nutricional em UTI tem como objetivo ofertar substratos suficientes para a resposta metabólica do paciente e dar suporte para que obtenha melhores condições de passar pelo tratamento da doença. Nesse sentido, a opção pela fórmula de bolso em pacientes críticos com um IMC menor que 30 kg/m² tem uma recomendação energética na faixa de, em Kcal/kg/dia:
- (A) 05 a 10
 - (B) 11 a 14
 - (C) 22 a 25
 - (D) 25 a 30
35. Rosa (2020) cita que a resposta inflamatória aguda que ocorre no paciente crítico constitui importante componente da resposta metabólica ao trauma. Essa resposta tem início no local da lesão e envolve a ativação de macrófagos e monócitos, a via alternativa do complemento e sistema de coagulação sanguínea. A reação inflamatória local é amplificada por meio da liberação de citocinas pró-inflamatórias do tipo TH1, como é o caso da interleucina (IL):
- (A) 12
 - (B) 10
 - (C) 6
 - (D) 4
36. Silva Jr. (2014) cita que existem microrganismos com características de crescer rapidamente em alimentos alcalinos com PH de 6 a 11, úmidos e em temperatura ambiente (5 a 44°C). A contaminação ocorre com a utilização de água não tratada contaminada. Nesse contexto, o microrganismo que, além das características descritas, não tolera acidez, luz solar ou competição com outros microrganismos é:
- (A) *Vibrio cholerae*
 - (B) *Escherichia coli*
 - (C) *Yersinia enterocolitica*
 - (D) *Campilobacter jejuni*
37. Silva Jr. (2014) refere-se ao sistema cook-freeze, sistema de produção similar ao usado no cook-chill, que visa a garantir o armazenamento por período mais prolongado devido a congelar o alimento a temperatura de, em graus Celsius:
- (A) -5
 - (B) -8
 - (C) -10
 - (D) -18

38. Silva Jr. (2014) afirma que os alimentos para consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo e temperatura. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados. Nesse sentido, alimentos quentes com temperatura no centro geométrico do alimento abaixo de 60°C poderão ter seu tempo de exposição de:
- (A) no máximo 1 hora
 - (B) no mínimo 2 horas
 - (C) no máximo 4 horas
 - (D) no mínimo 6 horas
39. PH é definido como medida de acidez ou alcalinidade de um alimento. Algumas bactérias preferem ambientes mais alcalinos, mas a maioria se desenvolve em um PH quase neutro. A faixa de PH ideal para o desenvolvimento de bactérias em carnes, aves e peixes é de:
- (A) 8 e 9
 - (B) 6 e 7
 - (C) 3 e 6
 - (D) 2 e 4
40. De acordo com Silva Jr. (2014) após a cocção, os microrganismos não esporulados saprófitos são destruídos, permanecendo os esporulados, entre eles os *Bacillus cereus* e *subtilis*, os quais, poderão multiplicar-se livremente durante o lento declínio da temperatura ao atingir a temperatura de, em graus Celsius:
- (A) 4
 - (B) 6
 - (C) 8
 - (D) 10