

**PROCESSO SELETIVO PARA CONCESSÃO DE BOLSAS
DE ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO A ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS
PARA O ANO DE 2023**

NUTRIÇÃO - ATENÇÃO HOSPITALAR

01. A prova terá duração de 2 (duas) horas e 30 minutos, 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	Nº de questões
Políticas Públicas do SUS	10
Nutrição	30

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

“Aquele que não pune a maldade, apóia sua ação.”

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. 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.**
08. 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.
09. 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 12.546/2011.
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://prefeitura.rio/web/portaldeconcursos>.

**PROCESSO SELETIVO PARA CONCESSÃO DE BOLSAS
DE ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO A ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS
PARA O ANO DE 2023**

NUTRIÇÃO - ATENÇÃO PRIMÁRIA

01. A prova terá duração de 2 (duas) horas e 30 minutos, 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	Nº de questões
Políticas Públicas do SUS	10
Nutrição	30

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

“Aquele que não pune a maldade, apóia sua ação.”

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. 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.**
08. 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.
09. 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 12.546/2011.
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://prefeitura.rio/web/portaldeconcursos>.

**PROCESSO SELETIVO PARA CONCESSÃO DE BOLSAS
DE ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO A ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS
PARA O ANO DE 2023**

NUTRIÇÃO - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

01. A prova terá duração de 2 (duas) horas e 30 minutos, 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	Nº de questões
Políticas Públicas do SUS	10
Nutrição	30

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

“Aquele que não pune a maldade, apóia sua ação.”

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. 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.**
08. 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.
09. 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 12.546/2011.
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://prefeitura.rio/web/portaldeconcursos>.

POLÍTICAS PÚBLICAS DO SUS

01. Conforme a Constituição da República Federativa Brasileira de 1988 em seu Art. 196, "A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas ____". Essa frase fica **CORRETA** ao se preencher a lacuna com:
- (A) que garantam o acesso às ações e serviços de saúde às parcelas mais pobres da população
 - (B) que garantam o acesso parcial, mas igualitário a algumas ações e serviços de saúde
 - (C) sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos
 - (D) sociais e econômicas que visem à transferência de renda aos mais pobres
02. Entre os princípios e diretrizes do SUS, conforme Art. 7º da Lei nº 8.080/1990, pode-se citar a:
- (A) universalidade de acesso aos serviços, exceto no nível da recuperação da saúde
 - (B) divisão em nível executivo das ações de saúde, meio ambiente e saneamento
 - (C) igualdade da assistência à saúde, sem preconceitos ou privilégios
 - (D) ênfase na centralização dos serviços para os Estados
03. Conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes de saúde individual ou coletiva, com a finalidade de recomendar e adotar as medidas de prevenção e controle das doenças e agravos. De acordo com o Art. 6º da Lei nº 8.080/1990, este conceito no SUS define a:
- (A) vigilância epidemiológica
 - (B) saúde do trabalhador
 - (C) vigilância sanitária
 - (D) gestão financeira
04. É competência do Sistema Único de Saúde (SUS), conforme o Art. 200 da Constituição da República Federativa Brasileira de 1988:
- (A) fiscalizar o exercício profissional na área da saúde, exceto para medicina e enfermagem
 - (B) participar da formulação da política e da execução das ações de saneamento básico
 - (C) realizar toda a formação de recursos humanos na área da saúde no nível técnico
 - (D) delegar as ações de vigilância sanitária e epidemiológica à iniciativa privada
05. Após ser atendido em uma unidade básica de saúde, o usuário, diante de suas queixas de dor no peito e dos resultados de seus exames, recebe encaminhamento para consulta com um cardiologista em uma unidade de saúde especializada. O quadro descrito pode exemplificar na prática o seguinte princípio do SUS, conforme Art. 7º da Lei nº 8.080/1990:
- (A) descentralização político-administrativa
 - (B) participação da comunidade
 - (C) preservação da autonomia
 - (D) integralidade da assistência
06. Considerando a participação da iniciativa privada no SUS, conforme Art. 199 da Constituição da República Federativa Brasileira de 1988, é **CORRETO** afirmar que:
- (A) as instituições privadas poderão participar das ações de promoção da saúde no SUS, sendo vedada a sua atuação nas ações de recuperação da saúde
 - (B) a assistência à saúde é livre à iniciativa privada, de forma complementar ao SUS, com preferência às entidades filantrópicas e sem fins lucrativos
 - (C) a destinação de recursos públicos é livre a todas as instituições privadas, sendo também livre a participação delas na assistência à saúde no país
 - (D) as instituições privadas não poderão participar do SUS, exceto no caso de internação ou calamidade pública, mediante autorização governamental
07. A partir do exposto na Lei nº 8.080/1990 é **CORRETO** afirmar que:
- (A) quando as suas disponibilidades forem insuficientes para garantir a cobertura assistencial à população de uma determinada área, o Sistema Único de Saúde (SUS) deverá recorrer aos serviços ofertados por instituições religiosas
 - (B) os recursos financeiros do Sistema Único de Saúde (SUS) serão depositados em conta especial, em cada esfera de sua atuação, e movimentados sob fiscalização dos respectivos gestores em cada esfera de governo
 - (C) a direção do Sistema Único de Saúde (SUS) é única, sendo exercida pelo Ministério da Saúde, que executa as políticas públicas da área da saúde e as ações de assistência, após aprovação do Congresso Nacional
 - (D) saúde do trabalhador é um conjunto de atividades que se destina à promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde dos trabalhadores submetidos aos riscos e agravos advindos das condições de trabalho
08. A participação da comunidade na gestão do SUS é regulada pela Lei nº 8.142/1990. Entre outras coisas, esta Lei define em seu Art. 1º, duas instâncias colegiadas em cada esfera de governo, que são:
- (A) o Conselho de Saúde e a Conferência de Saúde
 - (B) a Conferência de Saúde e o Ministério da Saúde
 - (C) o Conselho de Saúde e o Fundo Nacional de Saúde
 - (D) a Conferência de Saúde e o Fundo Nacional de Saúde
09. A Lei nº 8.080/1990 define a saúde como um direito fundamental do ser humano. Sobre este direito, de acordo com os Art. 2º e 3º desta lei, é **CORRETO** afirmar que:
- (A) as ações de promoção e proteção da saúde devem ser garantidas a todos e as ações de recuperação aos mais pobres
 - (B) são determinantes e condicionantes da saúde, entre outros, a renda, o meio ambiente e o acesso aos bens supérfluos
 - (C) o dever do Estado de prover as condições indispensáveis ao pleno exercício da saúde exclui o dever da sociedade
 - (D) o dever do Estado inclui assegurar condições de acesso universal e igualitário às ações e serviços de saúde

10. Reunir-se-á a cada quatro anos com a representação dos vários segmentos sociais, para avaliar a situação de saúde e propor as diretrizes para a formulação da política de saúde. O evento descrito representa uma das formas de participação popular na gestão do SUS prevista na Lei nº 8.142/1990. De acordo com o art. 1º desta lei, trata-se:
- (A) do Sistema Nacional de Saúde
 - (B) da Conferência de Saúde
 - (C) da Secretaria de Saúde
 - (D) do Conselho de Saúde

NUTRIÇÃO

11. Segundo SILVA Junior, no "Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação" (2014), em qualquer atividade industrial é muito importante que o pessoal que compõe o quadro de funcionários esteja com a saúde harmonizada. No caso de funcionários de cozinha, a solicitação de coprocultura visa ao isolamento de microrganismos patogênicos, como:
- (A) *clostridium perfringens* e *trichinella spiralis*
 - (B) *staphylococcus aureus* e *helminthos*
 - (C) *protozoários* e *bacillus cereus*
 - (D) *salmonella sp* e *shigella sp*
12. De acordo com SILVA Junior (2014), deve-se ter cuidado com o choque térmico, ao misturar carnes ou aves previamente cozidas e resfriadas com molho quente, ou vice-versa, para evitar a passagem de microrganismos da forma esporulada para vegetativa, em progressão geométrica. A permanência na faixa de temperatura em °C, que ativa rapidamente essa passagem da forma esporulada para vegetativa, é:
- (A) 5°C a 10°C
 - (B) 15°C a 20°C
 - (C) 20°C a 45°C
 - (D) 45°C a 60°C
13. Para SILVA Junior (2014), alguns fatores interferem tanto negativa como positivamente na multiplicação dos microrganismos, competindo ao nutricionista envolvido na produção de alimentos conhecê-los, mantendo-se alerta aos seus processos de trabalho, evitando, como resultado, o aumento da contaminação nos alimentos. Nesse sentido, os fatores intrínsecos que interferem no metabolismo dos microrganismos são:
- (A) PH e atividade água
 - (B) temperatura e irradiação
 - (C) dióxido de enxofre e nitritos
 - (D) antibióticos e nitratos
14. Segundo SILVA Junior (2014), o sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), conseguiu estabelecer a necessidade do risco microbiológico. Esse sistema é utilizado em cozinhas, na produção de refeições e baseado em princípios que totalizam:
- (A) 6
 - (B) 7
 - (C) 8
 - (D) 9
15. Ainda de acordo com SILVA Junior (2014), a manutenção da cadeia de frio é importante para evitar a proliferação de microrganismos causadores de toxinfecções alimentares (TIAs). Nesse sentido, o armazenamento de alimentos em ambiente frio, de pescado e marisco, deve estar na faixa em °C de:
- (A) - 5 a 0
 - (B) -1 a - 2
 - (C) 0 a 4
 - (D) 4 a 8
16. Para SILVA Junior (2014), o armazenamento de alimentos para distribuição, em ambiente quente, quando ocorrer em balcão de distribuição, a água do banho-maria deverá ter uma faixa de temperatura em °C de:
- (A) 50°C a 60°C
 - (B) 65°C a 75°C
 - (C) 70°C a 85°C
 - (D) 85°C a 95°C
17. As medidas dos tamanhos corporais, proporções e composição são indicadores diretos do estado nutricional. Nesse sentido, utilizando o índice de Quetelet, chamado também de IMC (Índice de Massa Corporal), para um paciente com peso de 80 kg e altura de 1,70 m, em Kg/m², será de:
- (A) 19,52
 - (B) 22,30
 - (C) 27,68
 - (D) 31,41
18. Nas situações de intolerância à lactose, uma boa estratégia nutricional é a exclusão completa da lactose da dieta até a remissão dos sintomas. Nesse sentido, deve-se pensar na suplementação de:
- (A) cálcio
 - (B) cobre
 - (C) selênio
 - (D) magnésio
19. Segundo Rosa *et al*, em *Fisiopatologia da nutrição & dietoterapia* (2020), o tratamento nutricional para a doença celíaca é baseado na restrição alimentar dos seguintes alimentos:
- (A) milho, arroz e feijão
 - (B) trigo, centeio e cevada
 - (C) aveia, quinoa e tapioca
 - (D) azeitona, fécula de batata e fruta seca
20. Ainda de acordo com Rosa *et al* (2020), a dieta hipossódica é aquela que tem baixo teor de sódio, destinada principalmente a pacientes portadores de hipertensão arterial, problemas renais e problemas hepáticos com edemas. Nesse sentido, uma dieta com 500 mg de sódio é classificada como uma restrição:
- (A) moderada de sódio
 - (B) suave de sódio
 - (C) rígida de sódio
 - (D) leve de sódio

21. Para Rosa *et al* (2020), pacientes de CTI podem apresentar quadros de diarreia. O diagnóstico de diarreia é realizado quando há evacuação líquida com frequência igual ou superior a três episódios em 24 horas. Nesse sentido, a infecção mais frequente com estreita relação com antibioticoterapia é causada pelo microrganismo:
- pylillum*
 - bacillus cereus*
 - clostridium difficile*
 - sccharomyces boulardii*
22. Segundo Rosa *et al* (2020), as fórmulas enterais podem ser classificadas sob diferentes aspectos. Nesse sentido, uma dieta enteral classificada como hipercalórica possui uma densidade calórica (Kcal/ml) na faixa de:
- 0,6 a 0,8
 - 0,9 a 1,2
 - 1,3 a 1,5
 - 1,5 a 2,0
23. Em um hospital geral, a Terapia Nutricional Enteral (TNE) é administrada em sistema fechado, com bomba de infusão contínua, durante 20h/dia. A equipe optou por esse tempo de administração, após verificar que a dieta era interrompida por cerca de quatro horas por dia (para banho, fisioterapia, exames e outros procedimentos). A necessidade energética calculada desse paciente foi de 1500 Kcal/dia com uma dieta normocalórica de 1 Kcal/ml. A velocidade da infusão da dieta, em ml/h, será de:
- 90
 - 75
 - 45
 - 30
24. Mezomo, em "Os serviços de alimentação: planejamento e administração" (2015), cita que a principal diferença entre os alimentos supergelados e congelados é a rapidez no processo de resfriamento. Nesse sentido, a faixa crítica de temperatura em °C é de:
- 5 a -18
 - 0 a -4
 - 1 a 4
 - 2 a 7
25. Oliveira, C. em "Suporte nutricional na doença de Crohn" (2017), nos informa que as doenças intestinais surgem de inflamações nas parede e na mucosa intestinal, como, por exemplo, a doença de Crohn, podendo ocorrer da boca ao ânus, no indivíduo portador da doença. Seu tratamento é longo e crônico, necessitando de cuidados nutricionais em cada etapa. Quando o tratamento medicamentoso com esteróides for superior a 12 semanas, deve ser garantido um aporte cálcio/dia, em miligramas (mg) de:
- 700-1200
 - 800-1300
 - 1000-1500
 - 1200-1800
26. Godoy, L.M., na "Revista brasileira de epidemiologia" (2022), nos relata que o câncer de mama representa um problema de saúde pública global, e que, em 2020, foram descobertos 2,3 milhões de novos casos da doença no mundo. A ingestão de alimentos, como frutas, legumes e verduras possui papel de prevenção no aparecimento da doença. Nesse trabalho, foi utilizado o índice de qualidade da dieta (IQD-R) para avaliar a qualidade da dieta. Esse índice é formado por quantos componentes alimentares:
- 09
 - 10
 - 12
 - 15
27. Godoy, L.M. (2022), em sua pesquisa, mostrou que o câncer de mama pode se relacionar positivamente e negativamente com a ingestão de alguns tipos de alimentos. Nesse estudo, o grupo alimentar que se relacionou positivamente para o aparecimento do câncer de mama foi:
- leite e derivados
 - gordura, álcool e açúcar
 - fibras e gordura saturada
 - frutas, legumes e verduras
28. Burlandy, L., em "Cadernos de saúde pública" (2021), nos atualiza sobre o contexto e o conceito da alimentação saudável a partir da ótica da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), como sendo um marco para as políticas públicas envolvendo alimentação e nutrição. Dessa forma, pode-se dizer que a alimentação saudável pode ter o entendimento relacionado à ideia do tradicional e cultural, centrada nas tradições, na cultura e na territorialidade. Logo, podemos exemplificar esse conceito por meio do seguinte elemento:
- agricultura familiar
 - alimentos processados
 - alimentos ultraprocessados
 - consumo global
29. MARTINS, Ana, em "Disbiose intestinal e síndrome do intestino irritável: efeito de uma dieta baixa em FODMAPs" (2020), relata que a Síndrome do Intestino Irritável (SII) é uma doença gastrointestinal de origem multifatorial e está associada a várias alterações fisiopatológicas, tais como: motilidade intestinal alterada, inflamação intestinal de baixo grau e aumento da permeabilidade intestinal. Uma das estratégias de tratamento da SII é a adoção de uma orientação dietética de baixa ingestão de alimentos fermentáveis, os FODMAPs (oligo, di e monossacarídeos e polióis fermentáveis). São exemplos de alimentos com alto teor FODMAPs:
- stévia e leite de vaca
 - sorbitol e cenoura
 - manitol e quinoa
 - xilitol e manga

30. MARTINS, Ana (2020), em seu trabalho, aponta a existência de evidências quanto à relação de uma distorção na biodiversidade e composição da microbiota intestinal, ou seja, uma disbiose, nos indivíduos portadores de Síndrome do Intestino Irritável (SII), sugerindo que a quantidade de bactérias benéficas intestinais está diminuída nesses indivíduos. É exemplo de bactéria benéfica intestinal:
- (A) *Escherichia coli*
(B) *Clostridium perfringens*
(C) *Saccharomyces boulardii*
(D) *Akkermansia muciniphila*
31. BOTREL, N., em "Valor nutricional de hortaliças folhosas não convencionais cultivadas no bioma cerrado" (2020), relata a existência de cerca de 70 espécies de plantas alimentares não convencionais (PANCs) cultivadas no Brasil. Existem aquelas pouco conhecidas pela maioria da população e as com conhecimento e tradição regionais, importantes em determinadas localidades, fazendo parte dos hábitos alimentares e da cultura regional. Uma PANC bastante utilizada na culinária regional representativa do estado no Maranhão, utilizada na preparação do arroz de cuxá, é a hortaliça conhecida por:
- (A) jambu
(B) vinagreira
(C) beldroega
(D) ora-pro-nóbis
32. BOTREL, N. (2020) nos informa que, de acordo com o "Guia alimentar para a População Brasileira" (Brasil, 2014), os padrões tradicionais de alimentação, desenvolvidos e transmitidos ao longo de gerações, são fontes essenciais de conhecimento para a formulação de recomendações nutricionais. Conforme o estudo conduzido por BOTREL (2020), a hortaliça "peixinho" apresentou teor de fibra alimentar, em mg/100 g do alimento, de:
- (A) 10,85
(B) 12,56
(C) 14,02
(D) 13,21
33. Em seu texto, BOTREL, N. (2020) fala sobre as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) e que algumas dessas plantas correm risco de extinção em alguns estados, resultado do domínio da agricultura comercial de larga escala. Esse trabalho teve como objetivo avaliar o conteúdo nutricional de algumas PANCs. As hortaliças que apresentaram teores expressivos de ferro, acima de 5 mg por 100 g de alimento foram:
- (A) ora-pro-nóbis, almeirão e serralha
(B) peixinho, beldroega e azedinha
(C) major-gomes, caruru e taioba
(D) jambu, capuchinha e bertalha
34. Em "Pressão arterial de crianças: associação a indicadores antropométricos, composição corporal, aptidão cardiorrespiratória e atividade física" (2021), Pinheiro, G. nos informa que a pressão arterial é um importante indicador da saúde cardiovascular e metabólica. Crianças com níveis elevados de pressão arterial têm alta probabilidade de se tornarem adultos hipertensos. Por esse estudo, é mostrado que existe uma associação negativa entre a elevação da pressão arterial e o nível de:
- (A) atividade física
(B) procrastinação
(C) ingestão hídrica
(D) sedentarismo
35. Pinheiro, G. (2021) mostrou que, apesar de a hipertensão arterial ser mais frequente na vida adulta, evidências epidemiológicas sugerem que a sua gênese possa estar localizada na infância. Esse trabalho utilizou os dados antropométricos de:
- (A) peso e razão cintura-estatura
(B) estatura e razão cintura-quadril
(C) dobra cutânea tricipital e circunferência craniana
(D) circunferência do braço e dobra cutânea subescapular
36. Krause, em "Alimentos, Nutrição e Dietoterapia" (2022), nos informa que a concepção humana envolve uma série de eventos endócrinos complexos. Com relação às mudanças fisiológicas da gestação e o desenvolvimento do feto, o ácido graxo ômega 3 deve ser suplementado ao longo desse período, principalmente a quantidade de:
- (A) EPA
(B) MUFA
(C) DHA
(D) PUFA
37. Para Krause (2022), o corpo humano não consegue armazenar água; logo, as necessidades e as perdas hídricas devem estar sempre em equilíbrio. As recomendações hídricas para um adulto saudável e com peso corporal adequado, em ml/kg por dia, são de:
- (A) 25
(B) 35
(C) 40
(D) 45
38. Segundo Krause (2022), a nutrição parenteral fornece nutrientes diretamente na corrente sanguínea do paciente. Pode ser feita por dois acessos: o periférico e o central. Com relação ao acesso periférico, as soluções de nutrição parenteral devem ser hiposmolares, ou seja, não mais que, em _____ mOsm/kg:
- (A) 500 a 600
(B) 600 a 700
(C) 700 a 800
(D) 800 a 900

39. Krause (2022) fala que o estado nutricional é a relação do estado fisiológico entre a ingestão e os requerimentos nutricionais de um indivíduo. Num ambiente hospitalar, a triagem nutricional identifica os pacientes que possam estar em risco nutricional. O método de triagem nutricional validado e frequentemente utilizado em idosos é conhecido pela sigla:
- (A) MAN
 - (B) MUST
 - (C) NRS
 - (D) NCHS
40. O ferro é um micronutriente essencial para a vida e atua principalmente na síntese de células vermelhas no sangue (hemácias) e no transporte do oxigênio no organismo. As fontes alimentares de ferro não heme podem ser descritas como:
- (A) hortaliças folhosas verde-escuras
 - (B) vísceras
 - (C) frutas
 - (D) porco