



COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO DE TALENTOS
COORDENADORIA DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO

PROCESSO SELETIVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

PROCESSO SELETIVO PARA CONCESSÃO DE BOLSAS DE ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

Modalidade Demais Estágios: **NUTRIÇÃO**

1. A prova terá duração de 3 (três) horas, considerando, inclusive, a marcação do CARTÃO-RESPOSTA.
2. A prova objetiva deverá ser feita, obrigatoriamente, a 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, cada uma com 04 (quatro) alternativas (A, B, C e D).
4. Transcreva a frase abaixo, para o espaço determinado no CARTÃO-RESPOSTA, com caligrafia usual, para posterior exame grafológico. O descumprimento dessa instrução implicará a anulação da prova e a eliminação no certame:

“A disciplina é a parte mais importante do sucesso” – Truman Capote

5. Em hipótese alguma haverá substituição do CARTÃO-RESPOSTA por erro do candidato.
6. O telefone celular deverá permanecer desligado e acondicionado 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 prova.
7. Os relógios de pulso serão permitidos, desde que não sejam digitais e permaneçam sobre a mesa, à vista dos fiscais, até a conclusão da prova.
8. Durante a prova não será admitida qualquer espécie de consulta ou comunicação entre candidatos, tampouco será permitido o uso de qualquer tipo de aparelho eletrônico.
9. Somente após decorrida 1 (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 seu caderno de questões.
10. Não será permitida, em hipótese alguma, a cópia das marcações efetuadas no CARTÃO-RESPOSTA.
11. 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 de seus nomes e assinaturas na ata de aplicação de prova.
12. **Não será permitido o uso de sanitários por candidatos que tenham terminado a prova.**
13. O FISCAL DE SALA NÃO ESTÁ AUTORIZADO A ALTERAR QUAISQUER DESSAS INSTRUÇÕES .
14. O gabarito da prova objetiva será publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro – D.O. Rio, no segundo dia útil após ao de realização da prova, estando disponível também, no site <http://www.rio.rj.gov.br/web/portaldeconcursos>

2016

NUTRIÇÃO

01. Senna, Brandão e Dalt (2016) relatam que o Programa de Transferência Condicionada de Renda (PTCR) tem ocupado lugar de destaque na agenda governamental dos países latino-americanos desde os anos de 1990. A gestão e o acompanhamento das condicionalidades do Programa Bolsa Família envolvem um complexo mecanismo institucional e cabe aos municípios operacionalizar ações relacionadas à gestão das condicionalidades, tais como a oferta dos serviços, o registro dos acompanhamentos, ações para localizar famílias. Assim, o sucesso do acompanhamento das condicionalidades está relacionado com:
- (A) os grupos de beneficiários com necessidades sociais
(B) uma lógica de trabalho intersetorial consolidada
(C) a necessidade de alimentação saudável
(D) estado nutricional e IMC inadequado
02. Segundo Moraes (2014) o trato gastrointestinal (TGI) é o sítio orgânico mais densamente povoado por microorganismos comensais e simbióticos, na maioria bactérias, mas também fungos e vírus. O efeito clínico metabólico de redução de peso está relacionado com a presença de:
- (A) *Lactobacillus gasserii*
(B) *Lactobacillus casei*
(C) resveratrol
(D) polifenóis
03. As escolhas alimentares não são determinadas inteiramente por necessidades fisiológicas ou nutricionais, mas também por influência de fatores ambientais como acessibilidade, disponibilidade, qualidade e preço dos alimentos. O estudo de Claro (2016), que expôs preços por calorias dos grupos de alimentos segundo a classificação utilizada no Guia Alimentar para a População Brasileira, identificou o contraste de preços em relação a natureza, propósitos e intensidade do processamento dos alimentos e verificou que alimentos frescos como:
- (A) carne e leite tendem a ser mais barato que alimentos ultraprocessados, grãos secos e hortaliças
(B) carne, leite, frutas e hortaliças tendem a custar mais barato que alimentos ultraprocessados e grãos secos
(C) carne, leite, frutas e hortaliças tendem a custar o mesmo que alimentos ultraprocessados e grãos secos
(D) carne, leite, frutas e hortaliças tendem a custar mais caro que alimentos ultraprocessados e grãos secos
04. Segundo Silva Jr. (2014), as refeições transportadas exigem um controle de qualidade eficaz e eficiente em todo o processo produtivo. Os alimentos quentes, da saída do local de produção até a chegada ao local de distribuição, devem permanecer com temperaturas acima de:
- (A) 70°C
(B) 65°C
(C) 55°C
(D) 50°C
05. Segundo Silva Jr. (2014), as boas práticas e os POPs (procedimentos operacionais padronizados) constituem o programa de pré-requisitos básicos para a implantação do APPCC (análise dos perigos e pontos críticos de controle). Um dos quesitos que constituem as boas práticas está relacionado com o controle de saúde dos funcionários. Um dos exames laboratoriais requisitados para funcionários de cozinhas é a coprocultura em fezes, que busca a pesquisa de portador de:
- (A) *Shigella* sp
(B) escombrideos
(C) *Clostridium botulinum*
(D) *Staphylococcus aureus*
06. Conforme Silva Jr. (2014), a *Salmonella* sp, encontrada em alimentos como aves, produtos de ovos (maionese, mousse) e leite cru, pode levar a quadros de infecção alimentar com um período de incubação de:
- (A) 12 a 72 horas
(B) 8 a 22 horas
(C) 4 a 7 horas
(D) 1 a 6 horas
07. Segundo Silva Jr. (2014), o PH pode ser definido como medida de acidez ou alcalinidade no alimento. O PH mínimo e o máximo para a multiplicação de *Escherichia coli* são, respectivamente:
- (A) 1,5 e 11,0
(B) 2,5 e 8,0
(C) 3,8 e 7,2
(D) 4,4 e 9,0
08. Conforme Silva Jr. (2014), a atividade água (Aa) é a quantidade de água livre nos alimentos que pode favorecer o metabolismo dos microrganismos. A Aa mínima para microrganismo como o *Clostridium botulium* é:
- (A) 0,95
(B) 0,86
(C) 0,75
(D) 0,66
09. Conforme Silva Jr. (2014), as bactérias preferem ambientes úmidos, ou seja, alimentos com algum teor de água, embora algumas espécies possam se desenvolver em alimentos secos e não em alimentos desidratados. É correto afirmar que as bactérias têm como característica:
- (A) multiplicação por brotamento a cada 10 minutos, em PH entre 2,0 e 5,0
(B) multiplicação por gemulação a cada 20 minutos, em PH entre 2,5 e 3,5
(C) multiplicação por replicação a cada 5 minutos, em PH entre 1,0 e 4,4
(D) multiplicação binária a cada 15 minutos, em PH entre 4,5 e 8,5

10. Balchiunas (2014), afirma que o sistema APPCC foi desenhado para ser implantado em todos os níveis da cadeia produtiva, atuando de forma preventiva na busca da produção de alimentos inócuos. Esse sistema possui princípios que devem ser seguidos integralmente e totalizam o número de:
- (A) 7
 - (B) 8
 - (C) 9
 - (D) 10
11. Segundo o Caderno da Atenção ao Pré Natal de Baixo Risco (2012), para cada situação nutricional inicial há uma faixa de ganho de peso recomendado. A recomendação de ganho de peso (kg) total na gestação para gestantes com IMC ≥ 30 kg/m² deve estar na faixa, em kg, de:
- (A) 7,0 – 11,5
 - (B) 12,5 – 18,0
 - (C) 5,0 – 9,0
 - (D) 11,5 – 16,0
12. O alho e a cebola são alimentos muito utilizados na culinária brasileira como tempero ou como parte da própria composição do prato. O alho e a cebola possuem os seguintes nutrientes com propriedades funcionais:
- (A) compostos sulfurados
 - (B) compostos de lignina
 - (C) isoflavonas
 - (D) saponinas
13. Segundo Balchiunas (2014) a betaglucana auxilia na redução da absorção de colesterol e seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis. Para isso, a porção do produto pronto para consumo deve fornecer a seguinte quantidade de betaglucana:
- (A) no máximo 0,5g, se o alimento for sólido, ou 0,2g, se for líquido
 - (B) no mínimo 1,7g, se o alimento for sólido, ou 0,9, se for líquido
 - (C) no mínimo 3g, se o alimento for sólido, ou 1,5, se for líquido
 - (D) no máximo, 2g, se o alimento for sólido, ou 1g, se for líquido
14. De acordo com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (2012), o sistema de vigilância alimentar e nutricional tem como público-alvo:
- (A) gestantes e crianças
 - (B) adolescentes e pré-escolares
 - (C) pessoas em idade reprodutiva
 - (D) pessoas de todas as fases do ciclo da vida

15. De acordo com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (2012), o SISVAN (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional) tem como objetivo principal monitorar o padrão alimentar e o estado nutricional. Para tal, o SISVAN deve:
- (A) considerar os marcadores de consumo alimentar como instrumentos que reprimem os fatores de risco
 - (B) apoiar profissionais de saúde no diagnóstico local e oportuno dos agravos alimentares e nutricionais
 - (C) desconsiderar o acompanhamento nutricional junto aos programas de transferência de renda
 - (D) desconsiderar o indígena, pois não está contemplado nas ações de integração e operacionalização dos sistemas de informação existentes
16. Cordás e Kachani (2010) consideram como um dos maiores problemas de saúde pública da atualidade, o consumo inadequado de substâncias psicoativas, destacando-se o álcool. Uma das consequências do uso do álcool é a redução plasmática de vários minerais. A redução da palatabilidade dos alimentos e, portanto, sua ingestão, está relacionada com a diminuição do mineral:
- (A) zinco
 - (B) cálcio
 - (C) magnésio
 - (D) manganês
17. Segundo Cordás e Kachani (2010), o envelhecimento saudável quando o idoso mantém sua independência, autonomia e capacidade funcional na presença ou não de uma doença crônica, em uma combinação entre saúde física, mental, integração social e suporte familiar. Assim, um idoso com IMC de < 22 kg/m² é classificado como:
- (A) muito baixo peso
 - (B) sobrepeso
 - (C) baixo peso
 - (D) eutrofia
18. Segundo o Caderno da Atenção Básica 33 (2012), às crianças filhas de mães vegetarianas estritas, que estejam sendo amamentadas e que apresentem fatores de risco como prematuridade, pele escura, exposição inadequada à luz solar, recomenda-se administrar uma dosagem de vitamina D de:
- (A) 100 a 150 UI/dia
 - (B) 200 a 400 UI/dia
 - (C) 300 a 600 UI/dia
 - (D) 500 a 800 UI/dia
19. Diante da impossibilidade de ser oferecido o aleitamento materno, o profissional de saúde deve orientar a mãe quanto à utilização de fórmula infantil. O volume de 150 a 180 ml de refeição láctea para crianças **NÃO** amamentadas é apropriado na idade de:
- (A) abaixo de 2 meses
 - (B) 2 a 4 meses
 - (C) 4 a 8 meses
 - (D) acima de 8 meses

20. Se, durante a amamentação, ocorrer consumo de drogas de abuso, recomenda-se a interrupção temporária do aleitamento materno, com ordenha do leite, que deve ser desprezado. O tempo recomendado de interrupção da amamentação varia conforme a droga. Em caso de consumo abusivo de cocaína, o período recomendado de interrupção da amamentação, segundo o Caderno da Atenção Básica 33, deve ser de:
- (A) 2 semanas
 - (B) 1 semana
 - (C) 48 horas
 - (D) 24 horas
21. Krause (2013) nos informa que a enzima glutathione peroxidase é encontrada em quase todas as células do organismo humano e tem a função de reduzir os peróxidos celulares e os radicais livres. Para o seu adequado funcionamento, essa enzima necessita do seguinte mineral:
- (A) ferro
 - (B) cobre
 - (C) cálcio
 - (D) selênio
22. O manganês atua como ativador de várias enzimas, especialmente quando age em conjunto com o magnésio, além de ser essencial para o metabolismo adequado de aminoácidos, proteínas e lipídeos. Krause (2013) associa esse nutriente à formação dos tecidos:
- (A) conjuntivo e esquelético
 - (B) hepático e pulmonar
 - (C) cutâneo e cardíaco
 - (D) nervoso e adiposo
23. O processo de mastigação promove a produção de saliva, fato que pode ser responsável pela redução da cariogenicidade dos carboidratos fermentáveis consumidos na dieta. A produção salivar inadequada, conhecida como "boca seca", é conhecida pelo termo:
- (A) ptialia
 - (B) sialorreia
 - (C) xerostomia
 - (D) edentulismo
24. O leite humano e o colostro contêm anticorpos e fatores anti-infecciosos que não estão presentes nas fórmulas infantis. A imunoglobulina predominante no leite humano que desempenha papel de proteger o intestino imaturo do lactente é:
- (A) IgM
 - (B) IgG
 - (C) IgE
 - (D) IgA
25. A vitamina D desempenha um papel importante ao facilitar a absorção e o metabolismo do cálcio, tendo implicações importantes no desenvolvimento ósseo durante a adolescência. Segundo Krause (2013), a atual recomendação da ingestão diária (DRI) de vitamina D para adolescentes, em UI, é:
- (A) 1200
 - (B) 800
 - (C) 600
 - (D) 500
26. O envelhecimento humano é marcado por alterações morfológicas e fisiológicas, tais como redução da massa muscular e redistribuição da gordura corporal. Barbosa *et al* (2015), compararam medidas antropométricas em idosos em duas regiões do Brasil. A prevalência de baixo peso encontrada no estudo foi na região:
- (A) sul
 - (B) norte
 - (C) sudeste
 - (D) nordeste
27. O ácido fítico é um ácido orgânico, que pode alterar o valor nutritivo do alimento no qual está presente. É encontrado em todas as proteínas de sementes, em várias raízes e tubérculos. Entre as práticas culinárias que podem auxiliar na redução do impacto dessa substância, está a técnica com grãos conhecida como:
- (A) assado
 - (B) remolho
 - (C) triturado
 - (D) macerado
28. Cozzolino (2012) nos informa que as alterações na mucosa gástrica no idoso podem causar mudanças na produção do ácido clorídrico. Na hipocloridria, a absorção de alguns minerais fica diminuída em decorrência da sua insolubilidade em pH acima de 5. Esses minerais são:
- (A) cobre e potássio
 - (B) magnésio e zinco
 - (C) cálcio e ferro não heme
 - (D) ferro heme e manganês
29. A hierarquização do sistema de saúde significa organização por:
- (A) níveis de complexidade tecnológica
 - (B) níveis diferentes de gestão
 - (C) área geográfica distinta
 - (D) níveis de domínio
30. Em razão da crescente industrialização, a contaminação do ambiente por metais tóxicos atinge proporções mundiais. Por isso, a preocupação do homem com os efeitos maléficos que esses metais podem ocasionar no organismo humano passou a ser maior. O comportamento químico do mercúrio varia consideravelmente de acordo com a sua forma química, na presença de outros elementos químicos na dieta. Segundo Cozzolino (2012), as estruturas que retêm as maiores concentrações de mercúrio após exposição a compostos inorgânicos, são:
- (A) intestinos
 - (B) linfóides
 - (C) olhos
 - (D) rins

31. O organismo protege-se contra microrganismos por meio de diferentes mecanismos. Alguns desses mecanismos de proteção compreendem as imunidades inata ou natural e a adquirida. A imunidade inata apresenta quatro tipos de barreiras de defesa: a anatômica, a fisiológica, a fagocítica e a inflamatória. Um exemplo de barreira anatômica são as mucosas, e um dos seus mecanismos de ação protetora consiste em:
- (A) microbiota normal, que compete com os microrganismos patogênicos por nutrientes
 - (B) acidez estomacal, que promove a morte da maioria dos patógenos ingeridos
 - (C) receptores do tipo *TOLL*, que reconhecem moléculas patogênicas
 - (D) febre, que inibe o crescimento de alguns patógenos
32. As taxas de prevalência de obesidade têm aumentado significativamente em todo o mundo. Várias estratégias têm sido propostas para prevenir e tratar a obesidade, mas a dieta ainda é a principal terapêutica contra essa doença. Pereira, Costa e Alfenas (2015), em seu estudo, sugerem uma dieta por quarenta e cinco dias e relatam efeitos positivos no controle da obesidade. A característica principal dessa dieta é o consumo de duas refeições diárias de:
- (A) alto índice glicêmico
 - (B) baixo índice glicêmico
 - (C) baixa ingestão de proteínas
 - (D) alta ingestão de fibras e gorduras
33. A manutenção da pressão osmótica e dos equilíbrios hídrico e ácido-base do organismo é exercido por íons e água. Além da manutenção do equilíbrio ácido-base, o cátion conhecido por ser o mais abundante no líquido extracelular do corpo humano é:
- (A) magnésio
 - (B) sódio
 - (C) cálcio
 - (D) cloro
34. Atualmente, a inflamação é reconhecida como um fator subjacente em distúrbios crônicos, como a doença cardíaca, o câncer, o diabetes, a obesidade etc. Certas variações genéticas predis põem os indivíduos a serem "pró-inflamatórios", tornando-os mais reativos a desencadear processos inflamatórios. Krause (2013) informa que determinadas abordagens dietéticas e mudanças no estilo de vida podem minimizar a suscetibilidade e diminuir a inflamação existente. Um exemplo desse tipo de abordagem é a inclusão dietética de:
- (A) peixe
 - (B) queijo amarelo
 - (C) carne vermelha
 - (D) embutidos magros
35. Interações gene-nutrientes refletem a heterogeneidade genética entre humanos, fatores ambientais e químicos, alimentares e psicológicos. A farmacogenômica envolve variações geneticamente determinadas que são reveladas apenas pelos efeitos dos fármacos e podem ser direcionadas na nutrigenômica. Como exemplo dessa interação, existem pessoas conhecidas como "metabolizadores lentos", pois possuem geneticamente menor quantidade de enzimas metabolizadoras do tipo:
- (A) catalase
 - (B) fosfatase
 - (C) citocromo 450
 - (D) superóxido redutase
36. A transferrina é uma proteína que transporta ferro para a medula óssea. O nível de transferrina plasmática é controlado pelo tamanho do estoque de ferro no organismo. A síntese dessa proteína aumenta quando as reservas de ferro estão:
- (A) altas
 - (B) baixas
 - (C) normais
 - (D) esgotadas
37. O método bioquímico mais direto para diferenciar entre a deficiência do ácido fólico e da cobalamina é monitoramento da hiper-hemocisteinemia por meio da mensuração da concentração sérica ou urinária de:
- (A) ácido metilmalônico
 - (B) mieloperoxidase
 - (C) malondealdeído
 - (D) isoprostano
38. No envelhecimento, o cuidado de nutrição não se reduz ao manejo da doença ou à terapia de nutrição clínica, mas se amplia, focando no estilo de vida saudável e na prevenção de doenças. Segundo Krause (2013), a prevenção primária da nutrição enfatiza:
- (A) na funcionalidade positiva do estilo de vida e medicações
 - (B) no gerenciamento de caso e planejamento dietético
 - (C) promoção à saúde e prevenção de doenças
 - (D) na discussão da aptidão física e a dieta
39. A maioria das mulheres muda o seu padrão dietético durante a gestação. O nome dado ao consumo de substâncias não alimentares durante esse período é:
- (A) pica
 - (B) geofagia
 - (C) pagonite
 - (D) compulsão
40. Sobhana Ranja (2015) verificou alguns dados antropométricos num grupo de portadores de espectro autista, chegando à seguinte conclusão em relação à antropometria nesse grupo, quando comparado ao grupo controle:
- (A) a circunferência braquial foi maior nas crianças autistas
 - (B) encontrou-se uma menor concentração de piridoxina no grupo de crianças autistas
 - (C) as crianças autistas participantes do estudo possuíam um padrão de crescimento cefálico atípico
 - (D) os pesquisadores tiveram maior preocupação com o excesso de peso no grupo de crianças autistas