

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS
CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS

Cód. BB20 – NUTRICIONISTA JÚNIOR

CONHECIMENTOS BÁSICOS

1. Das enzimas abaixo, não é uma enzima proteolítica:
 - (A) tripsina.
 - (B) amilase.
 - (C) elastase.
 - (D) pepsina.
 - (E) quimotripsina.
2. O fator de correção é importante na determinação das quantidades na compra dos alimentos. Este fator é uma constante para uma determinada qualidade de alimento decorrente da relação entre:
 - (A) peso líquido / peso bruto.
 - (B) peso seco / peso úmido.
 - (C) peso úmido / peso seco.
 - (D) peso ideal / peso atual.
 - (E) peso bruto / peso líquido.
3. Na confecção de dietas, é fundamental a qualidade do alimento. Para sabermos se um ovo não está em condições de uso, ele terá as características de uma das alternativas abaixo. Identifique-a.
 - (A) com a casca lisa, brilhante e gema dilatada.
 - (B) casca áspera, fosca e gema centralizada.
 - (C) clara e gema firmes.
 - (D) com pH ácido.
 - (E) com câmara de ar diminuída.
4. Com relação à formação da bile, é correto afirmar que:
 - (A) é sintetizada pela vesícula biliar.
 - (B) é sintetizada e armazenada no fígado.
 - (C) é sintetizada no hepatócito e armazenada na vesícula biliar.
 - (D) é sintetizada pelo pâncreas.
 - (E) é sintetizada pelo pâncreas e armazenada na vesícula biliar.
5. A digestão dos carboidratos se inicia:
 - (A) esôfago.
 - (B) estômago.
 - (C) duodeno.
 - (D) boca.
 - (E) jejuno / íleo.
6. Na digestão das proteínas, o pepsinogênio inativo é convertido numa enzima quando entra em contato com o ácido clorídrico. Referimo-nos a(à):
 - (A) Tripsinogênio.
 - (B) Pepsina.
 - (C) Tripsina.
 - (D) Quimotripsina.
 - (E) Amilase.

7. A água é utilizada para intumescer o grão das leguminosas. No Brasil, é mais comum a preparação do feijão com caldo, em que a proporção de água indicada para sua preparação é de:
- (A) 3:1.
 - (B) 2:1.
 - (C) 1:1.
 - (D) 1:2.
 - (E) 1:3.
8. As hortaliças, com seu colorido e variedade de sabor, melhoram as características organolépticas do cardápio. Quando submetidas à cocção, para melhor aproveitar o seu teor de vitaminas, deve-se:
- (A) adicionar bicarbonato de sódio para melhor aproveitamento das vitaminas.
 - (B) descascá-las, picá-las e cozinhá-las com bastante água e com panela destampada.
 - (C) cozinhá-las descascadas, com pouca água, sem se importar com o tempo de cocção, pois não tem influência nas perdas vitamínicas.
 - (D) cozinhar inteira, com bastante água e adicionando bicarbonato de sódio.
 - (E) cozinhá-las, se possível inteiras, com casca, em pouca água ou no vapor, com pouco tempo de cocção.
9. As proteínas existentes na farinha de trigo (gliadina e glutenina), em contato com a água, formam o glúten. A presença do glúten, pela ação de misturar, bater e sovar, deixa a massa:
- (A) produzindo CO_2 .
 - (B) produzindo O_2 .
 - (C) elástica.
 - (D) produzindo mais O_2 e menos CO_2 .
 - (E) produzindo mais CO_2 e menos O_2 .
10. A decomposição da gordura pode se dar pelo aquecimento excessivo. Quando isso ocorre, produz-se:
- (A) glicerol.
 - (B) acroleína.
 - (C) lecitina.
 - (D) glicerina.
 - (E) metionina.
11. A proporção de circunferência da cintura e do quadril é indicativo de risco aumentado para doenças relacionadas à obesidade. Em homens, a obesidade andróide é indicada pela proporção da circunferência de cintura e quadril em:
- (A) 1,0.
 - (B) 0,8.
 - (C) 0,6.
 - (D) 0,7.
 - (E) 0,5.
12. As pregas cutâneas são muito utilizadas na avaliação do estado nutricional. Para detectar mudança nas medidas de espessura das pregas, leva, geralmente, de
- (A) 4 a 5 semanas.
 - (B) 5 a 6 semanas.
 - (C) 6 a 7 semanas.
 - (D) 3 a 4 semanas.
 - (E) 7 a 8 semanas.

13. O Índice de Massa Corpórea (IMC) é a relação do peso pela altura ao quadrado. Pode-se considerar indicativo de obesidade e risco aumentado para desenvolver problemas de saúde, em geral, acima do valor:
- (A) 25.
 - (B) 20.
 - (C) 27.
 - (D) 21.
 - (E) 23.
14. Durante a gestação ocorrem várias alterações. Assinale a incorreta.
- (A) A RDA para ferro, na gestação, é de 30mg/dia.
 - (B) A RDA para cálcio é de 1200mg/dia.
 - (C) Deve ser adicionado 300kcal / dia da necessidade energética na gestação.
 - (D) Deve ser adicionado 500kcal / dia da necessidade energética na lactação.
 - (E) Os hormônios necessários na amamentação são estrógeno e progesterona.
15. Os hormônios necessários para a lactação são:
- (A) estrógeno e progesterona.
 - (B) progesterona e oxitocina.
 - (C) estrógeno e prolactina.
 - (D) prolactina e oxitocina.
 - (E) progesterona e prolactina.
16. É considerado de baixo peso ao nascer, crianças que apresentam peso de:
- (A) 2500 g.
 - (B) 3000g.
 - (C) 4000g.
 - (D) 5000g.
 - (E) 3500g.
17. Consideramos um bebê a termo quando nasce entre:
- (A) 32 a 40 semanas de gestação.
 - (B) 35 a 40 semanas de gestação.
 - (C) 38 a 42 semanas de gestação.
 - (D) 35 a 38 semanas de gestação.
 - (E) 33 a 38 semanas de gestação.
18. A deficiência de vitamina A é responsável pela maior parte dos casos de cegueira na infância. Assinale a alternativa em cuja faixa etária o risco é maior:
- (A) lactentes de 6 a 12 meses.
 - (B) crianças em idade pré escolar.
 - (C) crianças em idade próxima à adolescência.
 - (D) lactentes com menos de 6 meses de idade.
 - (E) crianças em idade escolar.
19. Durante a puberdade, as mulheres:
- (A) ganham mais gordura corpórea que os homens.
 - (B) ganham menos gordura corpórea que os homens.
 - (C) ganham igual quantidade de gordura corpórea que os homens.
 - (D) não ganham gordura corpórea.
 - (E) quase não ganham gordura corpórea.

20. A necessidade de energia diminui com a idade. Após os 51 anos, o RDA para homens, diminui em:
- (A) 500kcal / dia.
 - (B) 600 kcal / dia.
 - (C) 400kcal / dia.
 - (D) 300 kcal / dia.
 - (E) 200 kcal / dia.
21. A desidratação é comum entre os idosos. Para uma ingestão adequada de água, é necessária a quantidade de
- (A) 25 a 30 ml / kg / dia.
 - (B) 20 a 25 ml / kg / dia.
 - (C) 30 a 35 ml / kg / dia.
 - (D) 35 a 40 ml / kg / dia.
 - (E) 15 a 25 ml / kg / dia.
22. Quanto ao Guias Alimentares, assinale a afirmação correta.
- (A) Nem todos orientam na prevenção de doença.
 - (B) Não levam em consideração as práticas alimentares da população.
 - (C) Podem ser utilizados por algumas classes sociais.
 - (D) Pode às vezes ser utilizados para a prevenção da obesidade.
 - (E) Devem ser educativo para orientar e melhorar os hábitos alimentares da população.
23. Quanto às recomendações nutricionais, assinale a incorreta:
- (A) A OMS recomenda 10g / dia de fibra para prevenção da hipercolesterolemia.
 - (B) As gorduras não devem ultrapassar 30% das calorias totais (25 – 30%).
 - (C) A recomendação da ingestão de colesterol é de 300mg / dia.
 - (D) Os carboidratos correspondem a 50 a 60% das calorias totais.
 - (E) Ácidos graxos saturados, insaturados e monoinsaturados devem manter a relação 1:1: 1.
24. Utilizamos a pirâmide alimentar na educação alimentar. Quanto às frutas, as porções a serem consumidas diariamente são de
- (A) 1 a 5 porções.
 - (B) 3 a 5 porções.
 - (C) 2 a 4 porções.
 - (D) 1 a 3 porções.
 - (E) 4 a 6 porções.
25. No que se refere aos métodos de preservação alimentar, o processo bactericida é método que procura destruir os microorganismos. O processo bacteriostático:
- (A) significa reduzir os microorganismos totais, eliminando os patogênicos.
 - (B) significa eliminar todos os microorganismos.
 - (C) não é um método de preservação alimentar.
 - (D) significa paralisar as bactérias, dificultando a sua proliferação, através da redução de temperatura, entre outros.
 - (E) significa eliminar todos os microorganismos, menos os patogênicos.
26. A colestiramina, usada para reduzir a absorção de colesterol, inibe absorção de:
- (A) gordura.
 - (B) vitamina D.
 - (C) cálcio.
 - (D) fósforo.
 - (E) cálcio e fósforo.

- 27.** Quanto à importância dos alimentos funcionais, assinale a alternativa incorreta.
- (A) São alimentos consumidos como parte da dieta usual, que produzem efeitos metabólicos ou fisiológicos e / ou capacidade de reduzirem o risco de doenças, além das funções nutricionais básicas.
 - (B) Os probióticos são produtos que contêm microorganismos que beneficiam o consumidor, na medida que melhoram o balanço e as propriedades da flora nativa.
 - (C) A soja é utilizada na prevenção da osteoporose, doenças coronarianas e na prevenção de câncer de mama, ovário e próstata.
 - (D) Os tomates podem ser consumidos in natura ou processados, como na forma de molhos. A biodisponibilidade é maior na forma in natura.
 - (E) As crucíferas, como a couve, couve-flor, brócolis, repolho, apresentam características funcionais, como efeitos anticarcinogênicos e cardioprotetores.
- 28.** Dos aminoácidos usados pelas células intestinais e imunológicas e que desempenham papel importante na maioria dos processos metabólicos é a
- (A) arginina.
 - (B) carnitina.
 - (C) taurina.
 - (D) glutamina.
 - (E) metionina.
- 29.** Normalmente, a quantidade de água utilizada para irrigar a sonda (paciente com nutrição enteral), após administração da dieta, e também para evitar a desidratação é de
- (A) 10 a 20 ml.
 - (B) 50 a 100 ml.
 - (C) 20 a 30 ml.
 - (D) 30 a 40 ml.
 - (E) 15 a 25 ml.
- 30.** Consideramos que os valores de colesterol sérico estão adequados quando são menores que:
- (A) 500 mg/dl.
 - (B) 300 mg/dl.
 - (C) 250 mg/dl.
 - (D) 400 mg/dl.
 - (E) 200 mg/dl.
- 31.** No controle da pressão arterial, é incorreto afirmar:
- (A) Rins e fígado são reguladores homeostáticos da pressão sangüínea.
 - (B) Atividade física atua no controle da pressão arterial.
 - (C) Diuréticos aumentam a pressão sangüínea.
 - (D) Anticoncepcionais orais e esteróides podem aumentar a pressão arterial.
 - (E) Atingir ou manter o peso corpóreo normal previne para o desenvolvimento da hipertensão arterial.
- 32.** O leite é o agente redutor para o desenvolvimento de cáries, porque:
- (A) as vitaminas do leite tamponam a produção de cálcio.
 - (B) as proteínas do leite tamponam a produção de ácido.
 - (C) as gorduras do leite tamponam a produção de ácido.
 - (D) o cálcio e o fósforo do leite tamponam a produção de ácido.
 - (E) as vitaminas e proteínas do leite tamponam a produção de ácido.

- 33.** Na síndrome de “dumping”, para o paciente, é incorreto:
- (A) deitar-se após se alimentar.
 - (B) evitar tomar líquidos com as refeições.
 - (C) usar triglicerídeos de cadeia média se apresentar esteatorréia.
 - (D) consumir pequenos volumes e fracionar mais vezes/dia as refeições.
 - (E) ingerir doces concentrados e leite.
- 34.** Disfagia é:
- (A) fluxo diminuído de saliva.
 - (B) dificuldade de deglutição.
 - (C) dificuldade de mastigação.
 - (D) dentes perdidos.
 - (E) fluxo aumentado de saliva.
- 35.** Para diminuir a probabilidade do refluxo gástrico, o indivíduo
- (A) deve deitar-se imediatamente após alimentar-se.
 - (B) deve consumir dieta rica em gordura e proteína.
 - (C) deve consumir apenas 3 refeições ao dia.
 - (D) deve consumir dieta rica em gordura.
 - (E) não deve se deitar até 3 horas após alimentar-se.
- 36.** A pagofagia é a alimentação anormal com:
- (A) terra.
 - (B) gelo.
 - (C) barro.
 - (D) papel.
 - (E) soda.
- 37.** Pacientes com anemia por deficiência de ferro, tem como forma de tratamento mais utilizada a ingestão de
- (A) sulfato ferroso.
 - (B) fumarato férrico.
 - (C) fumarato ferroso.
 - (D) sulfato férrico.
 - (E) sulfato fumarato.
- 38.** Para pacientes com quadros de encefalopatia hepática sistêmica portal, o tipo de proteína usada deve ser:
- (A) restrita a 0,3g/kg/dia.
 - (B) sem alteração.
 - (C) de fonte vegetal.
 - (D) de fonte animal.
 - (E) de fonte animal e vegetal.
- 39.** Dos itens abaixo, o que intensifica a absorção de ferro é:
- (A) fosfato.
 - (B) tanino.
 - (C) oxalato.
 - (D) ácido ascórbico.
 - (E) tanino e oxalato.

40. Para o cálculo do quadro de pessoal, é necessário levar em consideração:

- (A) número de pessoal substituto de folga, número de pessoal substituto de férias e número de pessoal substituto para licença médica e licença gestação.
- (B) número de pessoal fixo e número de pessoal substituto de folga.
- (C) número de pessoal substituto de folga e número de pessoal substituto.
- (D) número de pessoal substituto para licença médica e licença gestante.
- (E) número de pessoal fixo, número de pessoal substituto de folga e número de substituto de férias.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

41. Dentre os princípios do Sistema Único de Saúde, o mais enfatizado no projeto Paidéia de Saúde da Família, no município de Campinas é o da (do)

- (A) direito à informação
- (B) universalidade de acesso
- (C) integralidade da assistência
- (D) descentralização político-administrativa
- (E) utilização da epidemiologia para o estabelecimento de prioridades

42. Uma das diretrizes do projeto Paidéia de Saúde da Família, no município de Campinas é o da Clínica Ampliada. As características que definem essa clínica são:

- (A) todo profissional médico que atua no programa de Saúde da família, tem de exercer a clínica integral do paciente.
- (B) todo profissional de saúde realiza clínica, havendo a clínica do médico, do enfermeiro, da nutricionista, etc
- (C) todo profissional de saúde deve estar preparado para o atendimento inicial do paciente.
- (D) o atendimento ao paciente deve se pautar, primordialmente, pela prevenção de agravos à saúde
- (E) o trabalho em equipe deve ter por objetivo o diagnóstico completo o mais breve possível

43. Entre os objetivos da Clínica Ampliada, não se inclui

- (A) aumentar o coeficiente de autonomia dos pacientes, das famílias e da comunidade
- (B) combate à medicalização
- (C) reduzir a dependência das pessoas dos serviços de saúde
- (D) diminuir o coeficiente de autocuidado dos pacientes e das famílias.
- (E) reduzir a dependência das pessoas dos profissionais de saúde

44. O trabalho em equipe e a ampliação das ações de saúde coletiva, potencialmente, transformam o modelo assistencial através

- (A) do resgate da indissociabilidade dos fatores biológicos, subjetivos e sociais
- (B) da troca de conhecimentos entre os diferentes profissionais, que *per se* é um processo de educação continuada
- (C) do estímulo cada vez maior às ações preventivas
- (D) da hierarquização dos riscos de cada pessoa ou família
- (E) de todas as alternativas anteriores.

45. Com respeito à educação em saúde como forma de intervenção sobre os determinantes sociais do processo saúde-doença, é falso afirmar que
- (A) discute o processo de trabalho e sua relação com a saúde e o acesso aos bens necessários à manutenção da saúde
 - (B) pressupõe o caráter social da distribuição das doenças, cuja alteração é independente de mudanças estruturais da sociedade
 - (C) tem por objetivo um processo de tomada de consciência acerca do papel da força de trabalho no processo produtivo e das condições necessárias à sua produção e reprodução
 - (D) constitui-se a partir das atividades que visem conscientizar a população para ações de cidadania
 - (E) suas virtudes consistem na mobilização popular para ações transformadoras da realidade em que estão inseridas e da sociedade como um todo.
46. Sobre a divisão de competências nas matérias dispostas na Lei Orgânica da Saúde:
- I. Definir e coordenar os sistemas de redes integradas de assistência de alta complexidade
 - II. Planejar,organizar, controlar e avaliar as ações e os serviços de saúde e gerir e executar os serviços públicos de saúde
 - III. Identificar estabelecimentos hospitalares de referência
 - IV. Executar serviços de vigilância epidemiológica
- Compete à esfera municipal
- (A) II e III
 - (B) I e II
 - (C) II
 - (D) II e IV
 - (E) I,II, III e IV
47. Dentre as principais propostas da XI Conferência Nacional de Saúde, não se inclui
- (A) apoiar incondicionalmente a efetivação da Reforma Psiquiátrica no Brasil, voltada para o fim dos manicômios,
 - (B) reestruturar e aumentar os investimentos em recursos humanos nas Secretarias Estaduais de Saúde para possibilitar a realização de serviços fins
 - (C) que os Conselhos de Saúde e de Educação criem critérios rígidos que regulem a criação de novas instituições formadoras, a abertura de cursos e ampliação de vagas na área de saúde
 - (D) estimular instrumentos de articulação e ampliação de espaços de controle social
 - (E) fortalecer o papel da rede de serviços filantrópicos na atenção primária e da participação popular na gestão desses serviços.
48. No Brasil, como um todo, o Programa de Atenção Básica à Saúde é uma política que pretende
- (A) levar em conta as necessidades e o uso racional de recursos de uma localidade
 - (B) atingir áreas subdesenvolvidas e carentes em recursos
 - (C) fundamentalmente economizar recursos financeiros
 - (D) utilizar pessoal leigo para atender usuários que não têm acesso ao sistema de saúde
 - (E) estimular o pronto atendimento de urgências médicas por pessoal leigo sob supervisão
49. Sobre as responsabilidades fundamentais do nutricionista, previstas pelo Código de Ética Profissional dos Nutricionistas, podemos dizer que
- (A) O Nutricionista deve ter como princípio básico o bem-estar do indivíduo e da coletividade.
 - (B) O Nutricionista deve estar, continuamente, atualizando e ampliando seus conhecimentos técnicos e científicos, visando ao bem público e à efetiva prestação de serviços à coletividade.
 - (C) O Nutricionista deve agir de modo criterioso e transformador, de acordo com os padrões sócio-culturais do meio em que estiver atuando.
 - (D) O Nutricionista deve pautar a sua atuação profissional na análise crítica da realidade política, social e econômica do País.
 - (E) todas estão corretas

50. Entre os deveres fundamentais do Nutricionista, não se inclui

- (A) utilizar sempre, no exercício da profissão, seu número de registro do CRN.
- (B) prestar serviços profissionais, sem finalidade lucrativa, em situações de calamidade ou de emergência pública.
- (C) prestar serviços profissionais, gratuitamente, a instituições de comprovada benemerência social.
- (D) dar ciência, ao CRN de sua jurisdição, de atos atentatórios a qualquer dos dispositivos do Código de Ética Profissional dos Nutricionistas.
- (E) assumir responsabilidades somente por atividades para as quais esteja devidamente habilitado.