

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
LABORATÓRIO CENTRAL DE PERNAMBUCO – LACEN/PE
SELEÇÃO PÚBLICA SIMPLIFICADA**

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO

Não deixe de preencher as informações a seguir:

<i>Prédio</i>				<i>Sala</i>
<i>Nome</i>				
<i>Nº de Identidade</i>	<i>Órgão Expedidor</i>	<i>UF</i>	<i>Nº de Inscrição</i>	

NUTRICIONISTA

ATENÇÃO

- *Abra este Caderno, quando o Fiscal de Sala autorizar o início da Prova.*
- *Observe se o Caderno está completo. Ele deverá conter 50 (cinquenta) questões objetivas de múltipla escolha com 05 (cinco) alternativas cada, sendo 05 (cinco) questões de Português, 05 (cinco) sobre o SUS e 40 (quarenta) sobre Conhecimentos Específicos.*
- *Se o Caderno estiver incompleto ou com algum defeito gráfico que lhe cause dúvidas, informe, imediatamente, ao Fiscal.*
- *Uma vez dada a ordem de início da Prova, preencha, nos espaços apropriados, o seu Nome completo, o Número do seu Documento de Identidade, a Unidade da Federação e o Número de Inscrição.*
- *Para registrar as alternativas escolhidas nas questões objetivas de múltipla escolha, você receberá um Cartão-Resposta de Leitura Ótica. Verifique se o Número de Inscrição impresso no Cartão coincide com o seu Número de Inscrição.*
- *As bolhas constantes do Cartão-Resposta devem ser preenchidas totalmente, com caneta esferográfica azul ou preta.*
- *Preenchido o Cartão-Resposta, entregue-o ao Fiscal e deixe a sala em silêncio.*

PORTUGUÊS

01. Analisando-se o texto abaixo:

"A ciência poderá ter encontrado a cura para a maioria dos males, mas não achou ainda remédio para o pior de todos: a apatia dos seres humanos."

Helen Keller

tem-se que

- A) a vírgula após o termo "males" é obrigatória.
- B) os dois pontos iniciam a fala de um dos personagens .
- C) os termos "ciência" e "remédio" são acentuados por serem paroxítonos terminados em hiatos.
- D) estaria correto também se houvesse uma vírgula após o termo "remédio".
- E) a tonicidade de "poderá" recai na penúltima sílaba.

Charge para a questão 02



Disponível em: www.diariodoestado.blogspot.com

02. Se houvesse mudança de horário quanto à ingestão do medicamento, precisando-o, assinale a alternativa que apresenta a construção gramaticalmente CORRETA.

- A) Você toma 1 comprimido daqui há 6 horas.
- B) Você toma 1 comprimido daqui à 6 horas.
- C) Você toma 1 comprimido às 6 horas.
- D) Você toma 1 comprimido de 6 às 6 horas.
- E) Você toma 1 comprimido nas 6 horas.

TEXTO 01 (questões de 03 a 05)

SEXTA-FEIRA, 13 DE SETEMBRO DE 2013

Laboratórios terão que produzir remédio fracionado

Decisão deve ser cumprida em prazo máximo de seis meses

Dentro do prazo máximo de seis meses, os laboratórios devem iniciar a produção de medicamentos em embalagens que permitam o fracionamento. Podem ser divididos os remédios que já tiveram a autorização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

Os laboratórios terão também que desenvolver estratégias para divulgação dos benefícios e vantagens desses medicamentos junto às distribuidoras, farmácias, drogarias e à classe médica. Conforme a decisão da magistrada, os laboratórios devem ainda informar à Anvisa, à Vigilância Sanitária e ao Ministério Público dos respectivos estados, anualmente, por meio de relatório circunstanciado, os números da produção de medicamentos fracionados no país.

“Essa informação deverá conter, ao menos, o nome do medicamento, seu produtor, a forma farmacêutica, as apresentações do produto, a porcentagem, por apresentação da quantia fracionada, bem como as estratégias de divulgação do referido laboratório, com vistas à popularização dos medicamentos fracionados no que tange à distribuição e à venda direta por farmácias e drogarias”, diz a decisão.

Disponível em: www.midiajur.com.br.

03. Lendo-se o texto, extrai-se que

- A) ainda este ano, os remédios devem ser embalados de tal forma que se permita o fracionamento.
- B) os laboratórios devem informar verbalmente a produção de medicamentos fracionados no país aos órgãos competentes.
- C) não é de grande relevância fazer a classe médica ciente sobre os benefícios e as vantagens dos medicamentos fracionados.
- D) poderão ser fracionados os medicamentos já autorizados pela ANVISA.
- E) a Vigilância Sanitária se isenta de toda e qualquer responsabilidade no tocante à administração ou supervisão de medicamentos.

04. Observe os termos sublinhados dos itens abaixo:

- I. "...devem ainda informar à Anvisa(...) os números da produção de medicamentos..."
 II. "...os laboratórios devem iniciar a produção de medicamentos em embalagens..."
 III. "Podem ser divididos os remédios que já tiveram a autorização da Agência..".
 IV. "Essa informação deverá conter, ao menos, o nome do medicamento, seu produtor..."

Está CORRETO o que se afirma na alternativa

- A) No item I, o verbo sublinhado exige dois complementos, ambos não regidos de preposição.
 B) No item II, o verbo sublinhado exige um complemento regido de preposição e o outro não regido de preposição.
 C) No item III, se após o termo sublinhado se inserisse o termo "drogas", estaria correto o trecho: Podem ser divididas os remédios e as drogas...
 D) No item IV, se o termo sublinhado estivesse no plural, estaria correto o trecho: Essas informações deverão conterem, ao menos, o nome do medicamento...
 E) No item I, estaria também correta a construção: devem ainda informar a Anvisa sobre os números da produção de medicamentos.

05. Analise os termos sublinhados abaixo:

- I. "desenvolver estratégias para divulgação dos benefícios e vantagens desses medicamentos..".
 II. "Conforme a decisão da magistrada..."
 III. "...produção de medicamentos em embalagens que permitam o fracionamento".
 IV. "Os laboratórios terão também que desenvolver estratégias..."
 V. "junto às distribuidoras, farmácias, drogarias e à classe médica."

Assinale a alternativa CORRETA.

- A) No item I, todos os termos sublinhados atribuem qualidade a algum ser ao qual se referem.
 B) No item II, o termo sublinhado exprime ideia de inclusão e pode ser substituído por "inclusive" sem causar qualquer prejuízo semântico.
 C) No item III, o termo sublinhado se classifica como pronome relativo e o verbo "permitam" concorda com o termo que o antecede.
 D) No item IV, o termo sublinhado se refere a "laboratórios", classificando-se como pronome relativo.
 E) No item V, os termos sublinhados pertencem à mesma classe de palavras, sendo classificados como substantivos comuns.

SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE - SUS**06. Assinale a alternativa que apresenta a denominação atribuída ao compromisso firmado entre os gestores do SUS com as prioridades que apresentam impacto sobre a saúde da população brasileira.**

- A) Estratégia da saúde
 B) Pacto pela vida
 C) Estratégia da família
 D) Pacto dos desafios
 E) Consórcio da saúde

07. Com relação ao pensamento estratégico de saúde de Mário Testa, é CORRETO afirmar que

- A) ele propõe um modo de entender os problemas de saúde e os processos de planejamento, considerando o setor saúde inseparável da totalidade social.
 B) para ele, o propósito do planejamento em saúde não é necessariamente a mudança social.
 C) o diagnóstico estratégico da situação epidemiológica é o conceito de causalidade que se baseia na história natural da doença.
 D) a categoria central que baseia o diagnóstico estratégico é a produtividade.
 E) ele desenvolveu o Postulado da Confluência.

08. A definição moderna de epidemiologia revela aos epidemiologistas uma preocupação que vai além da incapacidade, doença ou morte, visando

- I.** à melhoria dos indicadores de saúde com maneiras de promover saúde.
- II.** todas as mudanças desfavoráveis em saúde, incluindo acidentes e doenças mentais.
- III.** à abordagem restrita à comparação de coeficientes ou taxas de doenças em subgrupos populacionais.
- IV.** a sua aplicação quanto ao controle das doenças transmissíveis.

Estão CORRETOS apenas os itens

- A) II e III. B) II e IV. C) I e III. D) I e II. E) I, II e III.

09. Entre as ações de natureza eminentemente protetoras da saúde, encontram-se as medidas de vigilância epidemiológica, medidas essas vinculadas à(a)

- I.** identificação, registro e controle da ocorrência de doenças.
- II.** vacinações, saneamento básico, vigilância sanitária de alimentos, do meio ambiente e de medicamentos.
- III.** adequação do ambiente de trabalho e orientações específicas de cunho genético ou sexual.

Está(ão) CORRETO(S)

- A) I e III, apenas. B) II e III, apenas. C) I e II, apenas. D) I, apenas. E) I, II e III.

10. Enquanto conceito básico do ponto de vista epidemiológico, o termo risco ou agravo à saúde é utilizado para definir

- A) os fatores que se associam ao aumento do risco de se contrair uma doença.
- B) a probabilidade de que indivíduos sem uma certa doença, mas expostos a determinados fatores, adquiram essa doença.
- C) a capacidade de se proteger contra a aquisição de determinada doença.
- D) a promoção da saúde que enfatiza a modificação das condições de vida e de trabalho, demandando uma abordagem intersetorial.
- E) a transformação dos processos individuais de tomada de decisão favorável à qualidade de vida e à saúde.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. De acordo com a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, analise os itens abaixo sobre as atividades privativas dos nutricionistas:

- I.** Direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição.
- II.** Planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição.
- III.** Planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos.
- IV.** Ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição.
- V.** Ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins.
- VI.** Auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética.
- VII.** Assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética.
- VIII.** Assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em nível de consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

Estão CORRETAS

- A) todas.
- B) quatro delas, apenas.
- C) cinco delas, apenas.
- D) seis delas, apenas.
- E) sete delas, apenas.

12. Os alimentos, em geral, são fontes de prazer e saúde, no entanto a falta de higiene e a má conservação dos produtos podem ser a causa de uma série de doenças transmitidas através dos alimentos contaminados. Sobre esse tema, assinale a alternativa CORRETA.

- A) A utilização de gêneros alimentícios é fundamental para a segurança das preparações produzidas, podendo-se destacar cuidados na ordenha, no abate de animais e no cultivo de hortaliças. Assim, pode-se garantir a qualidade sanitária das refeições.
- B) Alimentos prontos podem ser deixados sobre o fogão ou dentro do forno por muito tempo, pois, como foram cozidos ou assados, não há risco de contaminação.
- C) Microrganismos devem ser eliminados de todos os alimentos utilizando técnicas adequadas de cocção que assegurem a esterilização comercial.
- D) Bactérias são sempre indesejáveis nos alimentos e relacionadas a graves toxinfecções alimentares.
- E) Vírus são parasitas das células humanas ou de animais e podem ser transmitidos através dos alimentos contaminados, como o vírus da hepatite A.

13. Biossegurança compreende ações voltadas para prevenir, minimizar ou eliminar riscos inerentes às atividades de pesquisa, produção, ensino, desenvolvimento tecnológico e prestação de serviços, visando à saúde do homem e dos animais, à preservação do meio ambiente e à qualidade dos resultados. Sobre esse tema, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Risco: é o perigo biológico a que determinado indivíduo está exposto, ao entrar em contato com um agente contaminante.
- B) Toxicidade: é qualquer efeito nocivo que advém da interação mecânica de uma substância física com o organismo.
- C) Acidentes: são todas as ocorrências não programadas, próprias ao andamento normal do trabalho.
- D) Desinfecção: é a destruição de todos os micro-organismos, especialmente os esporos bacterianos.
- E) Descontaminação: remoção parcial do número de micro-organismos existentes em um determinado material.

14. Sobre a gestão da qualidade em laboratórios, assinale a alternativa CORRETA.

- A) A norma ISO 9001 é aplicada aos laboratórios, visto que avalia todos os âmbitos da empresa, inclusive o sistema de gestão ambiental.
- B) A ISO/IEC 17025 é mais abrangente que a ISO 9001 e avalia todas as atividades de todos os níveis do laboratório, com maior enfoque na emissão de relatórios.
- C) A ISO 17025 exige requisitos de gestão, como controle de documentos e registros, e requisitos técnicos, tal como pessoal capacitado.
- D) Um laboratório com ensaios acreditados consiste em um laboratório que pode prestar serviços diferenciados e com isso devem cobrar valores maiores pelo serviço.
- E) A ISO 17025 pode ser substituída pela ISO 14 000.

15. A ISO 15189/ 2007 estabelece os requisitos de qualidade e competências particulares para

- A) laboratórios clínicos.
- B) laboratórios de controle de qualidade do ambiente.
- C) laboratórios de análise de alimentos.
- D) laboratórios em geral.
- E) laboratórios de controle de qualidade de água.

16. A ISO 15.189 define alguns requisitos técnicos para a competência de laboratórios. Analise os abaixo discriminados:

I.	Recursos Humanos
II.	Acomodações e Condições Ambientais
III.	Equipamentos de Laboratório
IV.	Procedimentos Pré-analíticos
V.	Procedimentos Analíticos
VI.	Garantia da Qualidade dos Procedimentos Analíticos
VII.	Procedimentos pós-analíticos
VIII.	Laudos

Estão CORRETOS

- A) todos.
- B) quatro deles, apenas.
- C) cinco deles, apenas.
- D) seis deles, apenas.
- E) sete deles, apenas.

17. As tabelas de composição de alimentos são pilares básicos para a educação nutricional, controle da qualidade e segurança dos alimentos, avaliação e adequação da ingestão de nutrientes de indivíduos ou populações. No entanto, existem fatores que influenciam a composição química dos alimentos. Sobre esses fatores, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Constituição genética do animal ou vegetal, condições de crescimento do animal ou vegetal.
- B) Condições de estocagem, condições de transporte, condições financeiras.
- C) Condições de cultivo do vegetal, horário da colheita do vegetal, horário de abate do animal.
- D) Grau de maturação do vegetal, vacinação do animal, idade do animal.
- E) Produção com rotação de culturas, irrigação, disponibilidade de água.

18. Em relação à deterioração microbiana das carnes, analise as afirmativas abaixo, colocando V nas Verdadeiras ou F nas Falsas.

- () As carnes moídas são deterioradas exclusivamente por bactérias, enquanto as não moídas podem ser deterioradas, também, por mofo e leveduras.
- () Dentre os produtos metabólicos da deterioração, destaca-se a putrescina, produzida por enterobactérias a partir da descarboxilação da lisina.
- () A deterioração microbiana da carne ocorre na ausência de qualquer destruição significativa de proteínas.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) V,V,V
- B) F, F,V
- C) F,V,F
- D) F,V,V
- E) F,F,F

19. Os moluscos, tais como ostras e mariscos, apresentam significativo conteúdo de carboidratos. O que caracteriza o padrão de deterioração desses alimentos?

- A) Deterioração por esverdeamento
- B) Podridão ácida
- C) Podridão viscosa
- D) Deterioração viscosa
- E) Deterioração fermentativa

20. Dentre as associações abaixo, em relação aos parâmetros intrínsecos dos alimentos que afetam o crescimento microbiano, assinale a alternativa CORRETA.

- A) pH – influência maior sobre crescimento de leveduras.
- B) Atividade de água baixa – aumento da fase lag.
- C) Potencial de oxidação/redução positivo – favorecimento dos anaeróbios.
- D) Nutrientes – mofo são mais sensíveis à variação do que as bactérias.
- E) Estrutura biológica – plantas crucíferas produzem lisozima, inibidor bacteriano.

21. A deterioração de alimentos enlatados é mais comumente realizada por microrganismos

- A) termofílicos, tais como *Pseudomonas*.
- B) mesofílicos, tais como *Enterococcus*.
- C) psicofílicos, tais como *Pseudomonas*
- D) termofílicos, tais como *Clostridium*.
- E) mesofílicos, tais como *Bacillus*.

22. Sobre os principais passos para se elaborar um Procedimento Operacional Padrão, POP, analise os itens abaixo:

- I. Nome do POP
- II. Objetivo do POP
- III. Documentos de referência
- IV. Local de aplicação
- V. Siglas
- VI. Descrição das etapas da tarefa com o nome das pessoas executantes e responsáveis

Estão CORRETOS

- A) todos
- B) dois deles, apenas.
- C) três deles, apenas.
- D) quatro deles, apenas.
- E) cinco deles, apenas.

23. É objetivo da elaboração de Procedimento Operacional Padrão, POP:

- A) Padronizar e aperfeiçoar a ocorrência de desvios na execução de tarefas fundamentais para a qualidade do ensaio, vinculando-a a uma pessoa devidamente treinada.
- B) Aumentar a previsibilidade dos resultados, evidenciando as variações causadas por imperícia e permitir ao executor adaptações aleatórias da metodologia.
- C) Ser apenas um instrumento para a Gerência da Qualidade a fim de praticar auditorias externas.
- D) Fornecer subsídios técnicos para indagações e questionamento acerca da eficácia da metodologia no momento da execução das tarefas por parte do responsável.
- E) Garantir, mediante uma padronização, os resultados esperados por cada tarefa executada.

24. Todas abaixo são características do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle-APPCC, EXCETO uma delas. Assinale-a.

- A) Ter caráter eminentemente curativo.
- B) Identificar os problemas potenciais relacionados à segurança.
- C) Determinar como e onde esses perigos e problemas podem ser controlados ou prevenidos.
- D) Descrever o que fazer e como treinar o pessoal para implementar o controle.
- E) Implementar o sistema rigoroso de registro.

25. Os pontos críticos em um laboratório de análise de alimentos estão resumidos nas seguintes áreas, EXCETO

- A) coleção e preparação da amostra.
- B) método de análise da amostra.
- C) secagem da amostra e elaboração do laudo.
- D) instrumentação.
- E) analista.

26. A confiabilidade dos resultados em um método analítico depende dos fatores abaixo listados, EXCETO

- A) especificidade.
- B) significância.
- C) exatidão.
- D) precisão.
- E) sensibilidade.

27. Todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente e pronto para oferta ao consumidor deve ser rotulado. O rótulo deve conter obrigatoriamente todos os itens abaixo, EXCETO

- A) Denominação do produto, lista de Ingredientes.
- B) Conteúdo líquido, identificação da origem.
- C) Instruções de preparo, quando necessário.
- D) Informações em linguagem acessível ou representação gráfica que possa facilitar a compreensão do consumidor.
- E) Prazo de Validade, lote.

28. A Rotulagem Nutricional é toda descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. Sobre os nutrientes de declaração obrigatória, coloque V para as Verdadeiras e (F) para as Falsas.

- () Valor energético em 100 g do produto (kcal e kJ)
- () Carboidratos (g), proteínas (g), fibras (g)
- () Gorduras totais (g), gorduras saturadas (g), gorduras trans (g)
- () Sódio (mg)
- () Ferro (mg)

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) V – V – V – V - V
- B) V – F – V – F - V
- C) F – F – V – V - F
- D) F – V – V – V - F
- E) V – V – F – F - V

29. Sobre as definições relacionadas à confiabilidade dos resultados em um laboratório de análise, é INCORRETO afirmar que

- A) a exatidão mede quão próximo o resultado de um dado método analítico se encontra do resultado real previamente definido.
- B) a precisão é a concordância entre os resultados de várias medidas efetuadas sobre a mesma amostra e nas mesmas condições de análise.
- C) a sensibilidade é o grau de capacidade do método de detectar, apenas, o composto de interesse.
- D) a seletividade é a habilidade de detectar vários analitos, e, ao mesmo tempo ser capaz de distinguir entre eles.
- E) a robustez é capacidade de produzir bons resultados, quando pequenas alterações inevitáveis ocorrem nas condições de trabalho.

30. Sobre a rotulagem nutricional, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Podem ser notificados na rotulagem como “zero trans” os alimentos que apresentarem teor de gordura trans maior ou igual a 0,2g na porção.
- B) Vitaminas e minerais são declarados quando representam teores $\geq 5\%$ da IDR por 100g do produto.
- C) Tanto alimentos *Diet* quanto *Light* têm necessariamente o conteúdo de açúcares ou energia reduzido ou baixo.
- D) Alimentos que utilizam o termo *Diet* são conhecidos como alimentos para fins especiais.
- E) Produtos com baixo %VD para gorduras saturadas, gorduras trans e sódio são considerados light.

31. São testes para avaliação da qualidade de óleos e gorduras:

- A) índice de peróxido e índice de acidez.
- B) índice de TBA e Índice de MDA.
- C) índice de iodo e índice de saponificação.
- D) índice de refração e índice de densidade.
- E) índice de rancificação e índice de acroleína.

32. Em laboratórios de análise de alimentos, a utilização do fator 6,25 para a conversão de nitrogênio em proteína baseou-se no conteúdo percentual desse componente em proteína animal isolada, considerando que representa (%)

- A) 10
- B) 12
- C) 14
- D) 16
- E) 18

33. Para o cálculo do valor energético, em calorias, são utilizados, respectivamente, os seguintes fatores para lipídios, proteína e carboidrato.

- A) 9-4-4
- B) 4-7-4
- C) 9-9-4
- D) 4-9-4
- E) 4-4-9

34. O descarte de resíduos de um laboratório de análise exige alguns cuidados. Sobre esse tema, é CORRETO afirmar que

- A) o resíduo formado deve ser armazenado no laboratório em um recipiente grande, o suficiente para o conteúdo produzido em um determinado número de dias e para facilitar o transporte.
- B) a maneira mais racional de se manter o resíduo gerado numa forma que facilite sua destinação final é segregá-lo em diferentes categorias.
- C) todos os usuários devem separar seu próprio resíduo, etiquetado com seu nome e com a caracterização de todos os produtos num só recipiente.
- D) somente o responsável técnico poderá encaminhar os resíduos produzidos para o local da incineração, que, por medida de segurança, deverá ser próximo ao laboratório.
- E) os resíduos químicos produzidos poderão ser armazenados por períodos maiores; por outro lado, os resíduos biológicos devem ser descartados diariamente, de preferência com o resíduo geral do laboratório.

35. O conhecimento dos procedimentos da fase pré-analítica: coleta, armazenamento e transporte de amostras para análise é importante na obtenção de resultados confiáveis. Em laboratório de análises clínicas, o transporte da amostra de sangue em temperatura ambiente pode resultar em

- A) redução em 10% da concentração de glicose, quando armazenada por 2 horas a 23°C.
- B) redução do fosfato inorgânico.
- C) redução da amônia em amostras com elevada atividade de gama-glutamil transferase.
- D) aumento do folato por extravasamento leucocitário.
- E) aumento de vitamina c por hemólise.

36. A primeira fase da análise do produto é a colheita da amostra que pode ser feita em qualquer local da cadeia produtiva. Sobre esse tema, analise as afirmativas abaixo:

- I.** A amostra colhida em quantidade suficiente para a realização da análise deverá ser acondicionada de forma a resguardá-la de qualquer alteração e ser adequadamente identificada.
- II.** A amostra identificada e rotulada será acompanhada de um relatório com as informações necessárias para a realização da análise e a emissão do laudo analítico.
- III.** As amostras facilmente deterioráveis serão conservadas em refrigerador e, quando for o caso, em congelador.
- IV.** A amostra deverá ser representativa do lote, estoque ou partida, em proporção adequada à quantidade do produto existente no local da colheita.
- V.** O tamanho amostral para análise bromatológica, quando se refere a grandes cargas existentes em indústrias e armazéns, implica que devem ser colhidas não menos que 12 unidades e não mais que 36.

Está (ão) CORRETA(S)

- A) uma delas, apenas.
 - B) duas delas, apenas.
 - C) três delas, apenas.
 - D) quatro delas, apenas.
 - E) todas.
- 37. O Valor Diário, VD, de referencia para a ingestão de sódio é de 2 400mg. Considerando um alimento ao qual foi adicionada uma quantidade de cloreto de sódio suficiente para resultar em 2 g de cloreto de sódio por porção de 120g, conforme rotulagem nutricional, o percentual do VD para o sódio que o consumidor atinge ao consumir 3 porções desse produto é em percentual (%)**
- A) 50
 - B) 70
 - C) 90
 - D) 100
 - E) 110
- 38. Sobre o uso e a interpretação dos indicadores antropométricos na avaliação do estado nutricional de gestantes, assinale a alternativa CORRETA.**
- A) O peso pré-gestacional não tem associação com o peso ao nascer e a mortalidade infantil, pois o mais importante para esses desfechos é o ganho em peso durante a gestação.
 - B) A estatura materna não permite a avaliação de mudanças do estado nutricional durante a gestação.
 - C) O perímetro do braço sofre mudanças significativas durante a gestação.
 - D) A dobra cutânea tricipital é utilizada na avaliação de respostas a uma intervenção nutricional qualquer.
 - E) O IMC e o percentual de adequação peso/estatura são formas idênticas de apresentar uma informação sobre o estado nutricional de gestantes.
- 39. O índice antropométrico mais utilizado para avaliar ou monitorar o estado nutricional, por sua simplicidade de fácil compreensão é**
- A) estatura.
 - B) peso.
 - C) estatura-para-idade.
 - D) peso-para estatura.
 - E) peso-para-idade.
- 40. A avaliação nutricional de adolescentes depende da avaliação da maturação sexual. A Organização Mundial de Saúde, OMS, recomenda a utilização de dois eventos de maturação sexual para cada sexo: um como marcador do estirão do crescimento e outro como marcador de que a velocidade máxima de crescimento já ocorreu. Os marcadores do início do estirão do crescimento são:**
- A) Estágio de desenvolvimento das mamas M1 para o sexo feminino e de genitália externa G1 para o sexo masculino.
 - B) Estágio de desenvolvimento das mamas M2 para o sexo feminino e de genitália externa G3 para o sexo masculino.
 - C) Menarca para o sexo feminino e voz adulta para o sexo masculino.
 - D) Pelos pubianos para o sexo feminino e genitália externa G3 para o sexo masculino.
 - E) Menarca para o sexo feminino e genitália externa G4 para o sexo masculino.
- 41. A definição “Sistema da qualidade relativo à organização e às condições sob as quais os estudos em laboratório e no campo são planejados, realizados, monitorados, registrados, relatados e arquivados” refere-se a**
- A) procedimentos operacionais padrão.
 - B) controle de risco.
 - C) pontos críticos.
 - D) boas práticas.
 - E) protocolos de estudo.

42. A maioria das bactérias tem como faixa de crescimento ótimo em pH

- A) 5,5 a 6,0
- B) 8,0 a 9,0
- C) 7,0 a 7,6
- D) 7,5- 8,0
- E) 7,0 a 9,0

43. Todas abaixo são propriedades desejáveis dos detergentes, EXCETO

- A) Umedecimento.
- B) Emulsificação.
- C) Dissolução.
- D) Poder germicida.
- E) Enxaguamento.

44. O perfil epidemiológico das doenças transmitidas por alimentos no Brasil ainda é pouco conhecido. Sobre esse tema, assinale a alternativa CORRETA.

- A) **Distribuição geográfica** - é localizada em áreas específicas do país.
- B) **Morbidade** - presume-se baixa morbidade, entretanto, como poucas DTA estão incluídas no Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica, não se conhece sua magnitude.
- C) **Mortalidade e letalidade** - são médias, dependendo das condições do paciente, do agente etiológico envolvido e do acesso aos serviços de saúde.
- D) **Suscetibilidade** - é restrita a grupos populacionais; certos grupos como crianças, idosos, imunodeprimidos (indivíduos com aids, neoplasias, transplantados).
- E) **Agentes etiológicos mais comuns** - dados disponíveis de surtos apontam como agentes mais frequentes os de origem bacteriana, dentre eles, *Salmonella spp*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Shigella spp*, *Bacillus cereus* e *Clostridium perfringens*.

45. A sobrevivência e a multiplicação de um agente etiológico nos alimentos são variáveis de acordo com cada alimento. Em alimentos com pH < 4, observa-se o predomínio de

- A) bactérias esporuladas (Ex.: *Clostridium spp*, *Bacillus cereus*).
- B) bactérias patogênicas aeróbias (Ex.: *Salmonella spp*).
- C) bactérias patogênicas anaeróbias (Ex.: *Clostridium spp*).
- D) bactérias lácticas, bactérias acéticas, bolores e leveduras.
- E) bactérias esporuladas, bolores e leveduras.

46. São termolábeis as toxinas produzidas por

- A) *Staphylococcus aureus*.
- B) *Bacillus cereus*.
- C) *Clostridium botulinum*.
- D) *Salmonella spp*.
- E) *Shigella spp*.

47. As Doenças transmitidas por alimentos podem ser causadas por toxinas. Todas abaixo são bactérias produtoras de toxinas, EXCETO

- A) *Staphylococcus aureus*.
- B) *Shigella spp*.
- C) *Bacillus cereus*.
- D) *Escherichia coli*.
- E) *Vibrio spp*.

48. De acordo com a Resolução CFN N° 334/2004 em seu capítulo III, todos abaixo são deveres do Nutricionista, EXCETO:

- A) Identificar-se, informando sua profissão, nome, número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas e respectiva jurisdição, quando no exercício profissional.
- B) Utilizar todos os recursos disponíveis de diagnóstico e tratamento nutricionais a seu alcance, em favor dos indivíduos e da coletividade sob sua responsabilidade profissional.
- C) Encaminhar aos profissionais habilitados os indivíduos sob sua responsabilidade profissional, quando identificar que as atividades demandadas para a respectiva assistência fujam às suas atribuições.
- D) Primar pelo decoro profissional, assumindo inteira responsabilidade pelos seus atos em qualquer ocasião.
- E) Participar de movimentos reivindicatórios de interesse da categoria.

49. Em consonância com a filosofia da qualidade total, o sistema Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) também é conhecido como APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, proposto pela Organização Mundial da Saúde (OMS), representa importante ferramenta no controle da qualidade higiênico-sanitária das refeições. O sistema APPCC tem as seguintes características:

- I.** O conceito APPCC é racional, pois é baseado nas causas de enfermidade e de deterioração dos alimentos.
- II.** O sistema APPCC é compreensível, porque analisa os ingredientes, processos e o uso subsequente dos produtos.
- III.** O sistema APPCC é contínuo, porque os problemas são detectados quando ocorrem ou imediatamente após sua ocorrência, podendo ser adotada uma ação corretiva imediata.
- IV.** O sistema APPCC é sistemático, porque compreende um plano completo, abrangendo, passo a passo, cada operação, procedimento e medida de controle.
- V.** O sistema APPCC enfatiza a atenção em operações críticas, em que o controle é essencial, de forma idêntica ao conceito de inspeção tradicional.

Está(ão) CORRETA(S)

- A) todas.
- B) quatro delas, apenas.
- C) três delas, apenas.
- D) duas delas, apenas.
- E) uma delas, apenas.

50. Qual das referências abaixo NÃO está relacionada à rotulagem de alimentos?

- A) Resolução Diretoria Colegiada RDC nº 21/01; RDC n. 259/2002
- B) RDC nº 340/02; RDC n. 123/04
- C) Decreto nº 4.680/03 , Portaria MJ nº 2658/03, Instrução Normativa Interministerial nº 1/04.
- D) Portaria INMETRO n. 157/2002; Lei 10.674/2003.
- E) RDC nº. 306/2004; RDC nº. 56/2008.