



POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Diretoria Geral de Pessoal
Centro de Recrutamento e Seleção de Praças



CONCURSO PÚBLICO DE ADMISSÃO AO INGRESSO DE NOVOS OFICIAIS DE SAÚDE DA POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO / 2010

PROVA

CATEGORIA PROFISSIONAL	ESPECIALIDADE
NUTRIÇÃO	NUTRICIONISTA

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES:

- Você receberá do fiscal o seguinte material:
 - 01 (UM) **CADERNO DE PROVAS** contendo 55 (CINQUENTA E CINCO) questões, sendo 50 (CINQUENTA) **OBJETIVAS** e 05 (CINCO) **DISCURSIVAS**, e 04 (QUATRO) páginas para serem utilizadas como rascunho.
 - 01 (UM) **CARTÃO-RESPOSTA** destinado à marcação das respostas da prova **OBJETIVA**.
- Verifique se esse material está em ordem; caso contrário, notifique imediatamente o fiscal.
- No **CARTÃO-RESPOSTA**, a marcação das letras correspondentes às respostas corretas deve ser feita de modo a cobri-las completamente.
Exemplo: 25. (A) (■) (C) (D)
- Utilize caneta esferográfica azul ou preta para marcar as respostas **OBJETIVAS** no **CARTÃO-RESPOSTA** e para responder às questões **DISCURSIVAS**.
- O preenchimento do **CARTÃO-RESPOSTA** com rasuras implicará a perda da questão correspondente; logo, **EVITE RASURAS**.
- Tenha muito cuidado com o **CARTÃO-RESPOSTA**, para não o dobrar, amassar ou manchar.
- Tenha muito cuidado com o **CADERNO DE PROVAS**, para não o danificar, rasgar ou descaracterizar.
- Para cada uma das questões **OBJETIVAS**, são apresentadas 04 (QUATRO) opções, classificadas com as letras (A), (B), (C) e (D); só uma responde adequadamente ao quesito proposto. Você só deve assinalar 01 (UMA) resposta. A marcação em mais de uma opção implicará a perda da questão, **MESMO QUE UMA DAS RESPOSTAS ESTEJA CORRETA**.
- As questões **DISCURSIVAS** devem ser respondidas no espaço a elas reservado. Não serão corrigidas ou consideradas quaisquer anotações ou respostas que estejam em lugares não destinados para a solução da questão.
- Quando terminar, entregue ao fiscal o **CARTÃO-RESPOSTA** e o **CADERNO DE PROVAS** devidamente assinados.
- O TEMPO DISPONÍVEL PARA ESTA PROVA É DE 5 (CINCO) HORAS.

ATENÇÃO

O NÃO PREENCHIMENTO CORRETO DO CARTÃO-RESPOSTA IMPLICARÁ A PERDA DA QUESTÃO CORRESPONDENTE.

Boa Sorte!

Nome do Candidato:

<hr/> <p>Assinatura do Candidato</p>	
--------------------------------------	--

**POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

Diretoria Geral de Pessoal

Centro de Recrutamento e Seleção de Praças

CONCURSO PÚBLICO DE ADMISSÃO AO
INGRESSO DE NOVOS OFICIAIS DE SAÚDE DA POLÍCIA
MILITAR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO / 2010

PROVA

CATEGORIA PROFISSIONAL

ESPECIALIDADE

NUTRIÇÃO

NUTRICIONISTA

OBJETIVAS**Questão 01**

Assinale a alternativa correta a respeito das dislipidemias.

- (A) Os ácidos graxos saturados levam a hipercolesterolemia por aumentarem os receptores celulares B-E, aumentando a remoção plasmática de LDL-c.
- (B) Os ácidos graxos trans aumentam a síntese dos ácidos graxos essenciais de cadeia longa e reduzem o número de receptores de LDL-c.
- (C) Os ácidos graxos ômega-3 diminuem a trigliceridemia plasmática por aumentarem a secreção hepática de VLDL e Apo B.
- (D) O ácido graxo oléico (W-9), encontrado no azeite de oliva, é considerado neutro por não interferir na concentração do colesterol e do LDL-c.

Questão 02

Correlacione a 1ª coluna (agentes farmacológicos utilizados nas cardiopatias) com a 2ª coluna (descrição da interação fármaco e alimento) e assinale a alternativa que apresenta a ordem correta.

1ª coluna	2ª coluna
1. Bloqueadores dos canais de cálcio	() Alimento diminui sua absorção e os minerais magnésio e cálcio interferem na biodisponibilidade da droga.
2. Bloqueador misto	() Efeito diminuído quando usado com alimentos ricos em cálcio e em vitamina D.
3. Inibidores da ECA – captopril	() Diminui absorção de cálcio, glicose, folacina, vitamina B ₁₂ .
4. Cardiotônico digoxina	() Alimento favorece sua absorção e a bebida alcoólica potencializa seu efeito.
5. Colestiramina	() Alimento diminui a velocidade de absorção do fármaco e a hipomagnese-mia aumenta o efeito tóxico da droga.

(A) 5, 3, 4, 1, 2.

(B) 3, 1, 5, 2, 4.

(C) 2, 4, 3, 5, 1.

(D) 4, 5, 2, 1, 3.

Questão 03

A importância da vitamina D na saúde do ser humano tem sido descrita no presente século.

Leia atentamente as afirmativas abaixo sobre a vitamina D e assinale a alternativa correta.

- I. O ergocalciferol (vitamina D₂) é formado a partir do ergosterol, pró-vitamina encontrada nos alimentos de origem vegetal.
- II. O calciferol (vitamina D₃) é sintetizado pelo próprio organismo a partir do 7-desidro-colesterol.
- III. A forma 25-(OH) D₃ sofre hidroxilação no rim formando o calcitriol, a forma biologicamente ativa da vitamina D.
- IV. A vitamina D associada ao paratormônio regula os níveis séricos de cálcio.
- V. A vitamina D regula a secreção de insulina pelas células β-pancreáticas.

(A) I, II e IV são verdadeiras.

(B) I, II, III e IV são verdadeiras.

(C) II, III, IV e V são verdadeiras.

(D) I, II, III, IV, V são verdadeiras.

Questão 04

A fisiopatologia da obesidade é muito complexa.

Marque a alternativa INCORRETA sobre o papel dos hormônios produzidos pelo tecido adiposo, dos neuropeptídeos orexigênicos e anorexígenos.

- (A) Os níveis de leptina são altos nos obesos e sabe-se que ela informa o cérebro sobre a quantidade de tecido adiposo corporal. A insulina, os glicocorticóides e o estradiol estimulam a liberação de leptina.
- (B) A adiponectina encontra-se diminuída nos obesos. Ela aumenta a atividade da PKA, estimulando a fosforilação de enzimas responsáveis pela oxidação dos ácidos graxos.
- (C) O neuropeptídeo Y é o mais potente orexigênico do sistema nervoso central, tanto a diminuição quanto o aumento de

sua atividade resulta em hiperfagia e obesidade.

- (D) A serotonina inibe o consumo alimentar, fornecendo saciedade dos alimentos nas fases pré e pós absorptivas. Os níveis de serotonina são influenciados pela ingestão de triptofano e de carboidratos.

Questão 05

A doença renal crônica (DRC) é uma síndrome clínica caracterizada pela perda progressiva e irreversível das funções renais.

Leia atentamente as afirmativas, marque com V as verdadeiras e com F as falsas.

- I. () No estágio I há queda progressiva da filtração glomerular estando, normalmente, a taxa de filtração ≥ 90 mL/min/1,73 m².
- II. () Há três padrões de adaptação de progressão na DRC. No padrão de “regulação completa” há o aumento da concentração plasmática de uréia e creatinina.
- III. () A acidose metabólica, presente na fase final da DRC, decorre da redução na reabsorção de bicarbonato devido a hipercalemia, o hiperparatireoidismo e a expansão do volume extracelular.
- IV. () A hipertrofia ventricular é a complicação cardiovascular mais frequente e decorre de vários fatores; entre eles, da anemia e da fistula arteriovenosa.

Assinale a alternativa que apresenta a ordem correta.

- (A) F, F, V, V.
(B) F, V, F, V.
(C) V, F, V, F.
(D) V, V, F, F.

Questão 06

Algumas manifestações da Doença Pulmonar Crônica influenciam negativamente o metabolismo de aminoácidos e promovem a perda muscular nos pacientes acometidos.

Marque com V as afirmativas verdadeiras e com F as falsas.

- I. () Os indivíduos enfisematosos eutróficos apresentam concentrações séricas mais baixas de glutamato, glutamina e alalina.
- II. () Nos indivíduos com DPOC (doença pulmonar obstrutiva crônica) há baixas concentrações plasmáticas de aminoácidos de cadeia ramificada, principalmente alanina.
- III. () Em indivíduos com DPOC em suporte nutricional deve-se evitar suplementá-los com glutamina, arginina e L-carnitina.

- IV. () A principal conduta dietética para o indivíduo com DPOC é fornecer dieta hiperproteica e hiperglicídica.

Assinale a alternativa que apresenta a ordem correta.

- (A) F, V, F, F.
(B) V, V, F, F.
(C) F, F, V, V.
(D) V, F, V, F.

Questão 07

Os micronutrientes ferro, cobre, zinco e magnésio são importantes para o corpo humano.

Assinale a alternativa correta a respeito desses minerais.

- (A) A adição de até 500 mg de cálcio determina diminuição de 50-60% na absorção de ferro não heme.
- (B) A água potável pode ser considerada fonte de cobre, sendo sua concentração influenciada pelo conteúdo do mineral natural, do pH e da matéria prima da tubulação.
- (C) Altas proporções de ferro e zinco na dieta resultam em maior eficácia de absorção de zinco.
- (D) A proporção adequada de cálcio e magnésio na dieta é de 4:1; abaixo dessa proporção há risco de osteoporose e coagulação intravascular.

Questão 08

Vitolo (2008) refere que a necessidade de folato aumenta substancialmente durante a gestação.

A deficiência de folato na gestante tem sido relacionada a diversas alterações, EXCETO

- (A) sangramento no terceiro trimestre e descolamento placentar.
- (B) hipertensão específica da gravidez e prematuridade.
- (C) hidrocefalia e baixo peso ao nascer.
- (D) macrosomia e anemia sideroblástica.

Questão 09

Vitolo (2008) refere que o uso de edulcorantes e chás durante o período gestacional deve ser baseado em informações científicas.

Assinale a alternativa correta a respeito desse assunto.

- (A) O edulcorante aspartame é considerado nocivo, pois a presença de fenilalanina em grande quantidade causa dano neurológico do feto.
- (B) O edulcorante acesulfamo-K é um sal de potássio que tem estrutura química semelhante à da sacarina, por isso a Associação Americana de Dietética não considera seu uso seguro.

- (C) O uso da camomila (*Matricaria chamomilla*) está liberado, no período gestacional, pela Secretaria de Saúde do Estado do Rio de Janeiro.
- (D) Os chás de erva doce e de erva cidreira, apesar de serem utilizados em unidades hospitalares, não devem ser usados pelas gestantes, segundo a Secretaria de Saúde do Estado do Rio de Janeiro.

Questão 10

Inquérito dietético retrospectivo que permite conhecer o hábito alimentar de um grupo populacional e cujas vantagens são: rápido, fácil aplicação e baixo custo. Apresenta ainda as seguintes desvantagens: depender da memória, não refletir a ingestão usual de alimentos, podendo ainda analisar um dia atípico.

Assinale a alternativa que apresenta o método descrito.

- (A) Recordatório de 24 horas.
 (B) Registro alimentar de 3 dias.
 (C) História alimentar.
 (D) Questionário de frequência alimentar.

Questão 11

A resposta inflamatória sistêmica, que ocorre como consequência de um ato cirúrgico, traumatismo ou infecção, pode exigir uma alta demanda metabólica dos pacientes e levá-los à depleção das reservas dos nutrientes essenciais. No controle da resposta imunológica ao estresse, recomenda-se o uso de imunonutrientes.

Correlacione a coluna da esquerda (imunonutrientes) com a coluna da direita (possível mecanismo de ação e efeito do imunonutriente) e marque a opção correta.

Imunonutriente	Possível mecanismo de ação e efeito do imunonutriente
1) ômega 3	() supressão dos efeitos oxidantes e manutenção da reserva de glutathione
2) aminoácidos sulfurados	() estimula produção de hormônio de crescimento e altera produção de óxido nítrico
3) arginina	() mudança na membrana fosfolípídica e na produção de citocinas

4) glutamina	() estimula síntese de glutathione e a proliferação celular
--------------	--

- (A) 2, 3, 1, 4.
 (B) 4, 2, 3, 1.
 (C) 1, 4, 2, 3.
 (D) 3, 1, 4, 2.

Questão 12

Vitolo (2008) afirma que a anemia ferropriva é um problema importante de saúde pública no Brasil e no mundo.

Leia as afirmativas abaixo e assinale a opção correta.

- I. A anemia ferropriva está associada a dano no desenvolvimento psicomotor das crianças que pode persistir mesmo após suplementação com ferro.
- II. O primeiro estágio do desenvolvimento da deficiência de ferro caracteriza-se por diminuição do ferro sérico e aumento da capacidade de ligação de ferro.
- III. O ferro não heme tem taxa de absorção de 2 a 10% que sofre forte influência dos componentes dietéticos. Os taninos e fosfatos têm efeito inibidor na absorção do ferro não heme.
- IV. A introdução precoce de leite de vaca causa impacto negativo nos estoques de ferro das crianças por causa da baixa quantidade de ferro que o leite contém e pela sua baixa biodisponibilidade.
- V. A dieta classificada como de biodisponibilidade de ferro intermediária apresenta absorção média de ferro heme e não heme de aproximadamente 15%, sendo composta, predominantemente, de arroz, feijão e milho.

- (A) I e III são falsas.
 (B) II e V são falsas.
 (C) II e IV são verdadeiras.
 (D) III e V são verdadeiras.

Questão 13

Considerando as seguintes informações: Homem, 45 anos, com Índice de Massa Corporal de 24,0 kg/m²; diâmetro do cotovelo acima do percentil 75 e circunferência de cintura de 93 cm.

É correto afirmar que, possivelmente, o risco do paciente apresentar excesso de adiposidade é

- (A) baixo.
- (B) médio.
- (C) alto.
- (D) muito alto.

Questão 14

Apesar da doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA) ter elevada prevalência e potencial evolutivo para fibrose e cirrose, ainda não tem um tratamento específico.

Assinale a alternativa correta a respeito dos aspectos nutricionais nessa doença.

- (A) O consumo excessivo de carboidratos na forma de fibras pode aumentar os níveis de triacilgliceróis, agravando o quadro clínico de esteatose.
- (B) O consumo excessivo de gordura *trans* contribui para o desenvolvimento de resistência à insulina e aumento da concentração de LDL-Colesterol.
- (C) O consumo excessivo de vitaminas A e E contribui para a gênese da DHGNA.
- (D) O consumo excessivo de energia auxilia na recuperação do hepatócito, favorecendo o quadro clínico de esteatose.

Questão 15

O refluxo gastroesofágico é uma queixa comum nos consultórios de Nutrição.

Assinale a alternativa que descreve adequadamente as características químicas e físicas da conduta dietética recomendada por Reis (2003) para essa patologia.

- (A) Normo tendendo a hiperglicídica; consistência líquida completa.
- (B) Normo a hipolipídica; temperatura normal da preparação.
- (C) Normoprotídica; fracionamento diminuído.
- (D) Hiperglicídica; volume aumentado.

Questão 16

A constipação intestinal pode ser classificada em dois tipos (atônica e espástica).

Correlacione a 1ª coluna (tipo de constipação intestinal) com a 2ª coluna (descreve a característica da dieta).

1ª coluna (tipo de constipação intestinal)	2ª coluna (característica da dieta)
1. Atônica	() Volume diminuído concentrado.
2. Espástica	() Hiperfibrínica optando por celulose crua.

() Temperatura fria ou gelada em jejum.
() Evitar concentrações de dissacarídeos.
() Isento de caldos concentrados em purina.

Assinale a alternativa que apresenta a ordem correta.

- (A) 2, 1, 1, 2, 2.
- (B) 1, 2, 2, 1, 1.
- (C) 1, 2, 1, 2, 1.
- (D) 2, 1, 2, 1, 2.

Questão 17

A queimadura provoca respostas metabólicas importantes, repercutindo diretamente no estado nutricional do indivíduo.

Assinale a alternativa INCORRETA a respeito desse assunto.

- (A) A perda de líquidos na queimadura é proporcional à extensão da lesão.
- (B) A fase *ebb* é caracterizada pelo baixo consumo de oxigênio total e uma menor taxa metabólica.
- (C) A fase *flow* é caracterizada pelo alto consumo de oxigênio total, gasto energético de repouso elevado e perdas aceleradas de nitrogênio e potássio.
- (D) A fase de recuperação começa junto com a fase aguda e não exige altos níveis de energia.

Questão 18

As fibras são necessárias para a manutenção das funções normais do trato gastrointestinal. As fontes de fibras variam na estrutura química, nas suas propriedades fisiológicas e na composição da matriz que contém a fibra nos alimentos.

Leia as afirmativas com atenção e marque com V as verdadeiras e com F as falsas.

- I. () A inulina, FOS e GOS têm função prebiótica e estimulam o crescimento de bifidobactérias e lactobacilos.
- II. () Os carboidratos prebióticos produzem ácidos graxos de cadeia curta (AGCC).
- III. () O cólon proximal age principalmente como uma câmara de fermentação e de absorção, já o cólon distal é um órgão de armazenamento e de absorção.

- IV. () Os AGCC são a principal fonte de energia da mucosa no cólon, estimulando a proliferação celular da mucosa.

Assinale a alternativa que apresenta a ordem correta.

- (A) V, F, V, F.
(B) V, V, V, V.
(C) F, V, F, V.
(D) V, V, F, V.

Questão 19

A avaliação nutricional da criança é importante para uma prescrição dietética efetiva.

Leia as afirmativas a respeito desse assunto, marque com V as verdadeiras e F as falsas.

- I. () O percentil é a distribuição dos indivíduos de uma determinada amostra populacional em relação às medidas antropométricas.
- II. () As curvas do NCHS são consideradas referenciais, já as curvas da OMS de 2006 são consideradas um padrão de crescimento.
- III. () O escore Z é a medida de quanto o indivíduo se afasta ou se aproxima da mediana em desvios-padrão. É utilizado exclusivamente no indicador E/I.
- IV. () As curvas por percentis no caso de pré-púberes e adolescentes não são indicadas quando há atraso ou avanço puberal acima do normal.
- V. () O indicador IMC pode ser utilizado para determinar a condição nutricional de criança e adolescente. A OMS (1995) classifica o percentil < 5 do IMC como baixo peso e percentil entre 15 e 85 como eutrofia.

Assinale a alternativa correta.

- (A) V, V, F, V, F.
(B) F, F, F, V, F.
(C) V, F, V, F, V.
(D) V, V, F, F, V.

Questão 20

Homem, 35 anos com AIDS sintomática, apresentando quadro de candidíase esofágica, perda ponderal recente associada a diarreia baixa. Dados do paciente: $h = 1,75$ m; $h^2 = 3,06$ m²; IMC = 17,33 kg/m².

Calcule a necessidade energética e de proteína para esse paciente, conforme proposto por Silva e Mura (2007).

- (A) VET= 1855,7 kcal; proteína = 42,41g/dia.
(B) VET= 2385,9 kcal; proteína = 185,57g/dia.
(C) VET= 2120,8 kcal; proteína = 106,04g/dia.
(D) VET= 2651 kcal; proteína = 79,53g/dia.

Questão 21

A avaliação nutricional prévia do paciente cirúrgico é importante para direcionar programas de reabilitação nutricional antes da cirurgia, garantindo um melhor prognóstico para o paciente. A Sociedade Européia de Nutrição Enteral e Parenteral (ESPEN) propõe que pacientes com risco nutricional grave recebam nutrição enteral por 10 a 14 dias antes da cirurgia.

Quatro pacientes foram internados na enfermaria de cirurgia para se submeter à cirurgia bucomaxilofacial.

Leia atentamente as características de cada um deles e assinale a alternativa que descreve corretamente o paciente com risco nutricional grave.

Paciente I – mulher, 40 anos, peso de 6 meses atrás: 83 kg; peso atual: 76,4 kg.

Paciente II – mulher, 30 anos, peso atual: 56,0kg; $h^2 = 3,06$ m².

Paciente III – mulher, 35 anos, peso de 6 meses atrás: 72 kg; peso atual: 65,9kg.

Paciente IV – mulher, 27 anos, peso atual: 58,1kg; $h^2 = 3,07$ m².

- (A) Paciente I.
(B) Paciente II.
(C) Paciente III.
(D) Paciente IV.

Questão 22

A reação adversa ao alimento imunomediada recebe a denominação de alergia alimentar, que representa uma perda de tolerância oral.

Assinale a alternativa correta a respeito desse assunto.

- (A) O processamento da soja, principalmente a cocção, reduz seu potencial alergênico, diminuindo sua ligação com a IgE, podendo ser consumida pelos alérgicos.
- (B) A proteína ovomucóide do ovo é destruída pelo tratamento térmico e apresenta pequena capacidade de ligação a IgE.
- (C) Os diferentes tipos de calor, temperatura e tempo no preparo do amendoim altera significativamente sua alergenicidade.
- (D) As glutelinas do trigo são as proteínas que apresentam maior capacidade de ligação da IgE e a principal causadora da dermatite atópica.

Questão 23

Correlacione a 1ª coluna (complicações metabólicas mais frequentes da nutrição enteral) com a 2ª coluna (descrição da causa mais comum da complicação metabólica).

1ª coluna	2ª coluna
1. Hiponatremia	() insuficiência renal
2. Hipocalemia	() diarreia
3. Hiperfosfatemia	() hiperhidratação
4. Desidratação	() oferta energética excessiva
5. Hiperglicemia	() síndrome de realimentação

Assinale a alternativa que apresenta a ordem correta.

- (A) 3, 4, 1, 5, 2.
- (B) 2, 1, 4, 3, 5.
- (C) 4, 3, 2, 5, 1.
- (D) 1, 2, 3, 4, 5.

Questão 24

O nutricionista de um hospital público está no ambulatório de Nutrição e durante a anamnese observou as seguintes características de dois pacientes.

Paciente I – 16 anos; deseja muito emagrecer; apresenta irregularidade menstrual, sinal de Russell, ulcerações esofágicas e perimólise

Paciente II – 15 anos; apresenta muito baixo consumo alimentar associado com jejum prolongado e as seguintes complicações: lanugem, apatia, anemia e nefrolitíase.

Assinale a alternativa que descreve o diagnóstico correto.

- (A) Paciente I tem anorexia nervosa restritiva.
- (B) Paciente I tem bulimia nervosa purgativa.
- (C) Paciente II tem anorexia nervosa com compulsão periódico-purgativa.
- (D) Paciente II tem bulimia nervosa sem purgação.

Questão 25

Assinale a alternativa INCORRETA a respeito da terapia nutricional em doenças ósseas.

- (A) A redução ponderal acelerada através de dietas muito restritivas ou o uso inadvertido de hormônios tireoidianos com o intuito de emagrecer determinam perda óssea.
- (B) A dieta rica em vegetais e frutas fornece radicais básicos que podem neutralizar o ácido proveniente do metabolismo protéico, sem afetar o metabolismo de cálcio.
- (C) O tratamento da osteomalácia é baseado na ingestão de alimentos que contenham cálcio, fósforo e vitamina D e na exposição à luz solar.
- (D) No tratamento da osteoporose, prescreve-se carbonato de cálcio para os idosos e para os gastrectomizados; já para os demais pacientes com secreção cloridropéptica normal, o citrato de cálcio.

Questão 26

A Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 define os itens que devem ser observados na Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos.

Leia as afirmativas abaixo, marque com (V) as verdadeiras e com (F) as falsas.

- I. () As instalações sanitárias e vestiários para manipuladores não devem possuir portas com fechamento automático.
- II. () Os produtos de higienização precisam ser identificados.
- III. () Os ambientes devem ser climatizados artificialmente.
- IV. () As instalações elétricas quando não forem embutidas devem ser protegidas por tubulações isolantes.

Assinale a alternativa correta.

- (A) F, V, F, V.
- (B) F, V, V, V.
- (C) F, V, F, F.
- (D) V, V, F, F.

Questão 27

Avalie as asserções a seguir e, em seguida, marque a opção correta.

A Portaria nº 326 – SVS/MS de 30 de julho de 1997, que dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos, foi complementada pelo anexo II da Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 com a Lista de

Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Por que

Foi necessária a harmonização das ações de inspeção sanitária em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos pelos órgãos de vigilância sanitária em todo o território nacional, para a construção do panorama sanitário desses estabelecimentos.

- (A) As duas asserções são proposições verdadeiras e a segunda é uma justificativa correta da primeira.
- (B) As duas asserções são proposições verdadeiras, mas a segunda não é uma justificativa correta da primeira.
- (C) Tanto a primeira quanto a segunda asserção são proposições falsas.
- (D) A primeira asserção é uma proposição verdadeira e a segunda é uma proposição falsa.

Questão 28

Analise as assertivas abaixo relacionadas à Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e assinale a alternativa correta.

- I. Aplica-se aos estabelecimentos de fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos industrializados.
 - II. Os estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos devem desenvolver e implantar os POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) relacionados a controle da potabilidade da água; manutenção corretiva e calibração de equipamentos; higiene e saúde dos manipuladores.
 - III. Os POPs devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das tarefas e podem ser apresentados como anexo ao Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.
- (A) Apenas as assertivas I e II estão corretas.
 - (B) Apenas as assertivas I e III estão corretas.
 - (C) Apenas as assertivas II e III estão corretas.
 - (D) Apenas as assertivas I, II e III estão corretas.

Questão 29

Leia as afirmativas abaixo, com relação a legislação vigente que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Marque com (V) as verdadeiras e com (F) as falsas.

- I. () Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das

instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

- II. () Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais.
- III. () Para alimentos congelados, antes do tratamento térmico deve-se proceder ao descongelamento em refrigeração à temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius).
- IV. () O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses e devem ser mantidos os registros desse procedimento.

Assinale a alternativa correta.

- (A) V, V, V, F.
- (B) F, V, V, F.
- (C) V, V, F, V.
- (D) V, F, F, V.

Questão 30

De acordo com a Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004, os serviços de alimentação devem implementar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) relacionados abaixo, EXCETO

- (A) higienização de instalações, equipamentos e móveis.
- (B) controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- (C) higiene e saúde dos manipuladores.
- (D) programa de recolhimento de alimentos.

Questão 31

Com relação ao preparo dos alimentos e aos métodos de cocção, analise as assertivas abaixo e assinale a alternativa correta.

- I. No preparo de carnes com pouco colágeno, deve-se utilizar o calor seco, no qual o alimento sofre desidratação pelo cozimento.
 - II. No preparo de legumes e verduras por calor úmido a vapor, ocorre hidratação das hortaliças e a preservação do seu valor nutritivo.
 - III. As sopas são preparadas a partir dos caldos de carnes e legumes, com a utilização do calor úmido para o amaciamento das fibras.
- (A) Apenas as assertivas I e II estão corretas.
 - (B) Apenas as assertivas I e III estão corretas.

- (C) Apenas as assertivas II e III estão corretas.
- (D) Apenas as assertivas I, II e III estão corretas.

Questão 32

O leite é o produto da secreção das glândulas mamárias das fêmeas dos mamíferos e possui alto valor nutritivo.

Leia as assertivas abaixo sobre as modificações que o leite pode sofrer sob a ação do calor.

- I. Quando submetido à temperatura de 60° C, ocorre a formação de uma película fina sobre a superfície do leite, conhecida como nata, complexo formado a partir da caseína e do fósforo, resultante da evaporação da água na superfície.
- II. Quando o leite é fervido, ocorre a precipitação da globulina, formando um precipitado que adere ao fundo e às paredes do recipiente.

Assinale a alternativa correta.

- (A) Apenas a assertiva I está correta.
- (B) Apenas a assertiva II está correta.
- (C) As assertivas I e II estão corretas.
- (D) As assertivas I e II não estão corretas.

Questão 33

Os alimentos para serem consumidos necessitam passar pelo processo de pré-preparo, que consiste nas operações de limpeza, divisão ou mistura.

Com relação à separação de partes e ao fracionamento do alimento em partes menores, é correto afirmar que

- (A) decantar significa separar dois líquidos de densidades iguais.
- (B) centrifugar significa separar dois líquidos de densidades diferentes.
- (C) espremer significa extrair um alimento sólido, utilizando agentes de pressão.
- (D) moer significa separar partículas sólidas de um líquido.

Questão 34

No gerenciamento de uma UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição), o desperdício é um fator de grande relevância e sinônimo de falta de qualidade devendo ser evitado por meio de um planejamento adequado, a fim de que não existam excessos de produção e consequentes sobras. O controle do desperdício deve ser monitorado também durante o pré-preparo dos alimentos, utilizando o Indicador de Parte Comestível.

(Adaptado de RICARTE, M. A. B. F.; RABELO, M. P.; SANTOS, I. H. V. S.; LOPES, A. K. M. Avaliação do desperdício de Alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Fortaleza-CE **Saber Científico**, Porto Velho, 1 (1): 158 - 175, jan./jun., 2008.)

Com relação aos indicadores utilizados no pré-preparo e preparo de alimentos, leia atentamente as assertivas e assinale a alternativa correta.

- I. O Indicador de Parte Comestível (IPC) é a relação entre a quantidade de alimento cru e o peso do alimento pronto para ser preparado. Este fator corrige a variação de peso no alimento durante a fase de pré-preparo e pode ser utilizado como indicador no controle do desperdício.
 - II. O Índice de Reidratação (IR) aplica-se a cereais, leguminosas e alimentos deixados de molho.
 - III. O Indicador de Conversão (IC) é a relação entre o peso do alimento processado e o peso do alimento no estado inicial. Este fator corrige a variação de peso que ocorre na fase de preparo do alimento.
- (A) Apenas as assertivas I, II e III estão corretas.
 - (B) Apenas as assertivas I e II estão corretas.
 - (C) Apenas as assertivas I e III estão corretas.
 - (D) Apenas as assertivas II e III estão corretas.

Questão 35

Leia atentamente as assertivas abaixo e assinale a alternativa correta.

- I. As Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) constituem o programa de pré-requisitos básicos para a implantação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
 - II. Os POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) englobam o controle higiênico das operações e referem-se ao controle da contaminação.
 - III. As Boas Práticas de Manipulação englobam o controle sanitário dos alimentos e referem-se ao controle da sobrevivência e multiplicação dos perigos biológicos.
- (A) Apenas as assertivas I, II e III estão corretas.
 - (B) Apenas as assertivas I e III estão corretas.
 - (C) Apenas as assertivas I e II estão corretas.
 - (D) Apenas as assertivas II e III estão corretas.

Questão 36

Várias são as justificativas que tornam seguro o sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), EXCETO:

- (A) É baseado em dados epidemiológicos sobre a causa das doenças.
- (B) Proporciona a correção de problemas detectados durante o processo produtivo.
- (C) O controle é focado nas operações críticas, essenciais para a segurança do alimento.
- (D) É específico para o grupo de preparações de alimentos.

Questão 37

No Sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), uma sequência correta de princípios deve ser seguida.

Após a determinação dos limites críticos dos Pontos Críticos de Controle (PCC) devem-se estabelecer os procedimentos de

- (A) monitoramento, ações corretivas, registros e verificação.
- (B) ações corretivas, monitoramento, registros e verificação.
- (C) verificação, monitoramento, ações corretivas e registros.
- (D) monitoramento, registros, ações corretivas e verificação.

Questão 38

Com relação aos Pontos Críticos de Controle (PCCs) do sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), assinale a alternativa correta.

- (A) Não são produtos e processos específicos.
- (B) É fundamentado nos critérios de segurança em relação ao tempo, temperatura, pH, A_a (atividade de água), higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.
- (C) É definido como todos os locais ou situações onde podem estar presentes os perigos.
- (D) Só pode ser utilizado para controlar um perigo.

Questão 39

Foi investigado um surto de intoxicação alimentar ocorrido em um restaurante institucional. Cinquenta e seis pessoas, de um total de 88, foram acometidas de vômitos, diarreia, dores abdominais, prostração, febre e cefaleia após ingerirem uma

refeição composta de sanduíche de galinha, refresco de laranja e pudim de leite. Os sintomas apareceram entre uma hora e meia e 12 horas após a ingestão da refeição e duraram 24 a 36 horas. As taxas de ataque específico foram de 64% para o sanduíche de galinha, de 61% para o refresco de laranja e de 60% para o pudim. A contagem de **Staphylococcus aureus** secretores de enterotoxina A no sanduíche de galinha foi de 2×10^8 UFC.g⁻¹. Esses resultados, juntamente com os obtidos nos questionários aplicados às pessoas que ficaram doentes, forneceram provas circunstanciais que permitiram concluir que ocorreu uma intoxicação alimentar provocada pelo sanduíche de galinha contaminado com enterotoxina A de **Staphylococcus aureus**.

(RODRIGUES, K. L.; MOREIRA, A. N.; ALMEIDA, A. T. S. et al. Intoxicação Estafilocócica em Restaurante Institucional **Ciência Rural**, Santa Maria, v.34, n.1, p.297-299, jan-fev, 2004)

Com relação ao microorganismo isolado e a intoxicação alimentar é correto afirmar, EXCETO:

- (A) O **Staphylococcus aureus** é o microrganismo mais resistente de todas as bactérias patogênicas não formadoras de esporos.
- (B) A enterotoxina é produzida entre 10 e 48 °C.
- (C) O treinamento dos manipuladores é uma dos procedimentos de maior relevância para a prevenção da contaminação do **Staphylococcus aureus**.
- (D) A intoxicação alimentar foi decorrente da ingestão de células microbianas presentes no alimento que se multiplicaram no trato gastrointestinal produzindo a enterotoxina.

Questão 40

Leia atentamente as assertivas com relação à investigação do surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTA) e assinale a alternativa correta.

- I. A investigação do surto de DTA visa identificar o alimento responsável, o agente etiológico envolvido, os fatores determinantes e o quadro clínico predominante.
- II. Identificar as causas que favoreceram a ocorrência do surto de DTA é extremamente importante, pois fornecerá subsídios para o tratamento dos doentes.

III. A análise dos dados reproduzidos das DTAs permite monitorar tendências ao longo do tempo, no que concerne à prevalência de surtos causados por agentes etiológicos específicos e os alimentos envolvidos com maior frequência.

- (A) Apenas as assertivas I, II e III estão corretas.
 (B) Apenas as assertivas I e III estão corretas.
 (C) Apenas as assertivas I e II estão corretas.
 (D) Apenas as assertivas II e III estão corretas.

Questão 41

São microrganismos indicadores das condições higiênica e sanitária, respectivamente

- (A) bactérias heterotróficas e coliformes totais.
 (B) coliformes fecais e coliformes totais.
 (C) bactérias heterotróficas e bolores/leveduras.
 (D) bolores/leveduras e coliformes fecais.

Questão 42

Alguns fatores contribuem para surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e influenciam na contaminação, na proliferação e na sobrevivência dos agentes patógenos.

Correlacione a 1ª coluna com a 2ª coluna e assinale a alternativa correta.

1ª coluna (tipo de influencia no patógeno)	2ª coluna (fatores)
1. Influenciam na contaminação dos agentes patógenos.	() Ingredientes crus contaminados.

2. Influenciam na proliferação dos agentes patógenos.	() Aditivos intencionais.
3. Influenciam na sobrevivência dos agentes patógenos.	() Reaquecimento insuficiente dos alimentos.
	() Preparação de quantidades excessivas de alimentos .
	() Descongelamento inadequado dos alimentos.
	() Higienização dos equipamentos inadequada.
	() Alimentos deixados à temperatura ambiente.

- (A) 1, 1, 3, 2, 2, 1, 2.
 (B) 1, 1, 2, 3, 2, 3, 1.
 (C) 2, 2, 3, 1, 2, 3, 1.
 (D) 2, 2, 2, 1, 3, 2, 2.

Questão 43

Avalie as asserções a seguir e marque a opção correta.

O controle sanitário dos produtos alimentícios é atribuição das organizações de saúde pública nas diversas esferas da organização político-administrativa do país.

Assim

Os alimentos, na sua origem, ainda na fase de criação animal, são considerados insumos e, portanto, pertencem à área econômica, isto é, à Agricultura e uma vez transformados em produto bruto, passam a ser considerados bens de consumo, fazendo parte integrante do setor social e tornando-se preocupação do setor saúde pública.

- (A) As duas asserções são proposições verdadeiras e a segunda corrobora corretamente com a primeira.

- (B) As duas asserções são proposições verdadeiras, sendo a segunda uma justificativa correta da primeira.
- (C) Tanto a primeira quanto a segunda asserção são proposições falsas.
- (D) A primeira asserção é uma proposição verdadeira e a segunda é uma proposição falsa.

Questão 44

Assinale a alternativa que descreve corretamente os fatores que influenciam na ampliação e na redução da necessidade de funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), respectivamente.

- (A) Fluxo operacional de produção racional e sistema de distribuição de refeição descentralizado.
- (B) Sistema de distribuição de refeição descentralizado e serviço do tipo *self-service*.
- (C) Sistema de distribuição de refeição centralizado e serviço do tipo *self-service*.
- (D) Serviço do tipo *self-service* e fluxo operacional de produção racional.

Questão 45

Assinale a alternativa correta que apresenta, respectivamente, a função administrativa relacionada com as atividades de elaboração de cardápios balanceados e a de registro do número de refeições servidas realizadas pelo nutricionista na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

- (A) Planejamento e controle.
- (B) Organização e controle.
- (C) Controle e organização.
- (D) Planejamento e organização.

Questão 46

São fatores que podem alterar o custo da refeição, EXCETO:

- (A) Política de compras.
- (B) Controle na recepção dos gêneros alimentícios.
- (C) Necessidades nutricionais da clientela.
- (D) Mão de obra.

Questão 47

São fatores que influenciam no dimensionamento dos equipamentos necessários para a UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição):

- (A) número de refeições servidas e tipo de sistema de distribuição.
- (B) tipo de cardápio e treinamento dos funcionários.

- (C) tipo de sistema de distribuição e localização da UAN.
- (D) localização da UAN e número de refeições servidas.

Questão 48

Alguns fatores colaboram diretamente na diminuição dos acidentes de trabalho.

Dentre esses, assinale a alternativa que apresenta corretamente os fatores que interferem diretamente na produção da refeição e que propiciam condições adequadas de trabalho, respectivamente.

- (A) Iluminação e revestimento dos pisos.
- (B) Ruídos e temperatura.
- (C) Instalação elétrica e revestimentos das paredes.
- (D) Revestimentos dos pisos e ventilação.

Questão 49

Durante a etapa de distribuição, os alimentos estão expostos para o consumo imediato, devendo estar sob rigoroso controle de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicação microbiana. A nutricionista orientou a copeira da distribuição a seguinte conduta: “os alimentos frios deverão ser distribuídos no máximo a 10 °C por até 4 horas e os quentes no máximo a 58 °C por até 4 horas”.

A respeito dessa orientação, podemos concluir que os critérios de tempo e temperatura de distribuição

- (A) são corretos para os alimentos quentes e frios.
- (B) são corretos para os alimentos quentes e incorretos para os alimentos frios.
- (C) são incorretos para os alimentos quentes e corretos para alimentos frios.
- (D) são incorretos para os alimentos quentes e frios.

Questão 50

Leia atentamente as assertivas abaixo com relação às Boas Práticas de Manipulação e assinale a alternativa correta.

- I. O manual de Boas Práticas de Manipulação pode ser igual para mais de um estabelecimento, pois trata-se de um descritivo dos procedimentos técnicos implantados conjuntamente com os POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados).
- II. As Boas Práticas são normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade (PIQ) de um produto e/ou serviço na área de alimentos.

III. A eficácia e a efetividade das Boas Práticas devem ser avaliadas através de uma inspeção e/ou investigação.

- (A) Apenas as assertivas I, II e III estão incorretas.
- (B) Apenas as assertivas I, II e III estão corretas.
- (C) Apenas as assertivas I e II estão corretas.
- (D) Apenas as assertivas II e III estão corretas.

Rascunho

Rascunho

Rascunho

Rascunho