



# Aracaju

Prefeitura da Cidade

Uma cidade para todos

**S**ÚDE  
**TODO DIA**

## CONCURSO PÚBLICO

**Secretaria Municipal de Administração  
Secretaria Municipal de Saúde**

**CADERNO  
DE PROVAS**

**NÍVEL SUPERIOR**

**Nutricionista**

**Aplicação:  
18/1/2004  
TARDE**

**Cargo 59**

**CESPE**  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
Criando Oportunidades para Realizar Sonhos

### LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

- 1 Ao receber este caderno, confira se ele contém **cento e vinte** itens, correspondentes às provas objetivas, corretamente ordenados de **1 a 120**.
- 2 Caso o caderno esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, solicite ao fiscal de sala mais próximo que tome as providências cabíveis.
- 3 Recomenda-se não marcar ao acaso: a cada item cuja resposta marcada divirja do gabarito oficial definitivo, além de não marcar ponto, o candidato perde **um** ponto, conforme consta no Edital n.º 1/2003, de 17/11/2003.
- 4 Não utilize nenhum material de consulta que não seja fornecido pelo CESPE.
- 5 Durante as provas, não se comunique com outros candidatos nem se levante sem autorização do chefe de sala.
- 6 A duração das provas é de **três horas**, já incluído o tempo destinado à identificação — que será feita no decorrer das provas — e ao preenchimento da folha de respostas.
- 7 Ao terminar as provas, chame o fiscal de sala mais próximo, devolva-lhe a sua folha de respostas e deixe o local de provas.
- 8 A desobediência a qualquer uma das determinações constantes no presente caderno, na folha de rascunho ou na folha de respostas poderá implicar a anulação das suas provas.

#### AGENDA

- I **19/1/2004** – Divulgação, a partir das 10 h (horário de Brasília), dos gabaritos oficiais preliminares das provas objetivas, na Internet — no sítio <http://www.cespe.unb.br> — e nos quadros de avisos do CESPE/UnB — em Brasília.
- II **20 e 21/1/2004** – Recebimento de recursos contra os gabaritos oficiais preliminares das provas objetivas, exclusivamente nos locais e no horário que serão informados na divulgação dos referidos gabaritos.
- III **11/2/2004** – Data provável da divulgação (após a apreciação de eventuais recursos), nos locais mencionados no item I e no Diário Oficial do Município de Aracaju, do resultado final das provas objetivas e do concurso.

#### OBSERVAÇÕES

- Não serão objeto de conhecimento recursos em desacordo com o estabelecido no item 10 do Edital n.º 1/2003, de 17/11/2003.
- Informações relativas ao concurso poderão ser obtidas pelo telefone 0(XX) 61 448 0100.
- É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.

De acordo com o comando a que cada um dos itens de 1 a 120 se refira, marque, na **folha de respostas**, para cada item: o campo designado com o código **C**, caso julgue o item **CERTO**; o campo designado com o código **E**, caso julgue o item **ERRADO**; ou o campo designado com o código **SR**, caso desconheça a resposta correta. Marque, obrigatoriamente, para cada item, um, e somente um, dos três campos da **folha de respostas**, sob pena de arcar com os prejuízos decorrentes de marcações indevidas. A marcação do campo designado com o código **SR** não implicará anulação. Para as devidas marcações, use a folha de rascunho e, posteriormente, a **folha de respostas**, que é o único documento válido para a correção das suas provas.

## CONHECIMENTOS BÁSICOS

### Quem sabe faz a hora...

1 **A**s brasileiras jamais tiveram um programa eficaz e duradouro de planejamento familiar. Houve diversas iniciativas insuficientes nas últimas décadas.

4 Até o final da década passada, a esterilização foi praticada de maneira clandestina, pois era vista como uma cirurgia lesiva. Após o esforço do movimento feminista, o  
7 Congresso aprovou uma lei determinando critérios para a intervenção. Curiosamente, foi durante os anos em que a laqueadura foi o método mais usado que houve a maior queda  
10 de natalidade no país. Os especialistas sustentam, porém, que a laqueadura é apenas um dos ingredientes dessa transformação. Estão entre eles a migração do campo para a  
13 cidade, a tripla jornada feminina (cuidar da casa, dos filhos e trabalhar fora), a liberdade sexual, o acesso aos métodos anticoncepcionais e a AIDS. O alvo das políticas controladoras da natalidade não era evitar a miséria, mas preservar a  
16 capacidade de pagar os grandes empréstimos, pois um país que não pára de crescer, na visão capitalista, pode não ter  
19 condição de quitar seus compromissos porque precisa fazer mais investimentos em educação, saúde e transporte.

Mônica Tarantino. Um corte pela raiz. In: *Istoé*, 5/3/2003, p. 72 (com adaptações).

Com respeito ao texto acima, julgue os itens a seguir.

- 1 Preservam-se a coerência e a correção gramatical do texto ao se substituir as duas ocorrências da forma verbal “houve” (R2 e 9) por **existiu**.
- 2 Textualmente, os termos “esterilização” (R4), “intervenção” (R8) e “laqueadura” (R9) remetem ao mesmo método de controle da natalidade.
- 3 Nas linhas 13 e 14, a expressão entre parênteses explícita como deve ser interpretada “a tripla jornada feminina” (R13) e admite ser demarcada por duplo travessão no lugar dos parênteses.
- 4 A substituição do conectivo “mas” (R16) por seu sinônimo, **no entanto**, preserva a coerência textual e a correção gramatical do texto.
- 5 Na linha 18, o deslocamento de “não” (2.<sup>a</sup> ocorrência) para imediatamente antes do verbo “pode” preserva os sentidos textuais e a correção gramatical.
- 6 Depreende-se da argumentação do texto que as falhas no planejamento familiar são consequência da opção capitalista de dar prioridade à capacidade de pagar os grandes empréstimos para evitar a miséria.

1 **A** Medicina, desde seus primórdios, é o exercício da relação entre médico e paciente, e assim foi até o surgimento dos convênios. Desde então, as  
4 dificuldades em administrar e controlar as diversas variáveis dessas estruturas têm-se colocado como um dos grandes desafios para os médicos e seus pacientes.

7 A solução passa, com certeza, pela união de forças e organização forte e representativa, tanto do ponto de vista político quanto administrativo, de uma estrutura que possa  
10 coordenar e defender nossos interesses, equilibrando a relação médico-convênio.

13 Já passa da hora de retomarmos as rédeas de nosso futuro, e o controle da valorização coerente e justa sobre nosso trabalho, e de colocarmos cada um no seu devido lugar.

16 É necessário acordar agora e ir ao encontro dos nossos diversos direitos. Para isso, precisamos contar com o respaldo das entidades representativas de nossa classe e a união verdadeira de forças em torno de um objetivo único  
19 e maior, ou seja, os interesses dos médicos e, conseqüentemente, dos pacientes.

Visão do editor. In: *AMBr Revista*, abr./2003 (com adaptações).

Considerando as idéias e estruturas do texto acima, julgue os seguintes itens.

- 7 Depreende-se do texto que, em decorrência das dificuldades para administrar as variáveis envolvidas, o surgimento dos convênios foi nocivo para a relação médico-paciente.
- 8 O emprego de pronomes possessivos e verbos na primeira pessoa do plural indica que o autor do texto se assume como médico, ou como representante da classe médica.
- 9 A expressão “Desde então” (R3) retoma o marco temporal expresso por “desde seus primórdios” (R1).
- 10 Preservam-se a coerência textual e a correção gramatical ao se substituir a preposição na expressão “em administrar e controlar” (R4) pela preposição **para**.
- 11 A argumentação do texto permite inferir que “cada um” (R14) refere-se a “médico” e “convênio” (R11).
- 12 Respeitam-se as regras gramaticais e preservam-se os sentidos do texto ao se substituir “ao encontro dos” (R15) por **de encontro aos**.
- 13 O verbo “contar” (R16) é complementado, sintática e semanticamente, pelos termos iniciados por “com o respaldo” (R16-17) e por “a união” (R18).

1 **E**ntre os Princípios Fundamentais do Código de Ética Médica, o artigo 11 preceitua que o médico deve manter sigilo quanto às informações de que tiver conhecimento no desempenho de suas funções. Excetuando a justa causa e o dever legal, para atender às solicitações de cópias de documentos contidos nos prontuários, somente com o conhecimento expresso do paciente o médico

4 poderá passar informações ao conhecimento de terceiros.

A quebra do sigilo médico só pode acontecer em situações muito especiais da Medicina. Ao paciente, proprietário exclusivo das informações sigilosas, intransmissíveis a terceiros, nascidas da relação médico-paciente, há garantia permanente de disponibilizar, sob a forma de cópia, as informações que possam ser objeto de necessidade médica, social ou jurídica. O sigilo deve ser mantido, mesmo que o fato seja de conhecimento público ou que o paciente tenha falecido.

7 A instituição, como proprietária do prontuário, é a responsável pela sua guarda e conservação. No caso de pacientes atendidos na clínica privada do médico, cabe a este a sua guarda.

10 Constitui constrangimento ilegal exigir-se de hospitais e clínicas a revelação de suas anotações sigilosas.

Geraldo D. Secunho. Nosso aliado, o prontuário. In: Ética Revista, out./2003 (com adaptações).

Com base no texto acima, julgue os itens a seguir.

- 14 De acordo com as regras da norma culta, é opcional o emprego da preposição “de” (R2) antes do pronome relativo; por isso, sua omissão não prejudicaria a correção do texto.
- 15 Na linha 2, a substituição do verbo “atender” pelo substantivo correspondente, **atendimento**, preserva a coerência textual; mas, para que se mantenha a correção gramatical, será obrigatória a retirada do sinal indicativo de crase em “às solicitações” (R3).
- 16 O emprego da preposição no termo “Ao paciente” (R5) é, de acordo com as regras gramaticais, exigência do substantivo “garantia” (R6).
- 17 Preservam-se a construção passiva e a correção gramatical ao se substituir “O sigilo deve ser mantido” (R7) por **Deve-se manter o sigilo**.
- 18 Mantém-se a correção gramatical com a substituição do modo subjuntivo, em “tenha” (R8), pela forma verbal correspondente no indicativo.
- 19 Na linha 9, a expressão “como proprietária do prontuário” está escrita entre vírgulas por constituir um aposto que fornece uma característica explicativa para “instituição”.
- 20 Caso o termo “do prontuário” (R9) fosse empregado no plural, para se preservar a coerência textual, a expressão “sua guarda” também teria de ser usada no plural, em suas duas ocorrências, às linhas 9 e 10: **suas guardas**.

Com relação aos conselhos federais e regionais das profissões de saúde, julgue os itens que se seguem.

- 21 São órgãos de defesa dos direitos trabalhistas dos profissionais de saúde.
- 22 Todos os profissionais de saúde são obrigados a ter registro nos respectivos conselhos regionais de sua categoria.
- 23 A finalidade principal desses órgãos é fiscalizar o exercício da profissão.

O Sistema Único de Saúde (SUS) é o conjunto de ações e serviços de saúde prestados por órgãos e instituições públicos federais, estaduais e municipais no Brasil. Acerca do SUS, julgue os seguintes itens.

- 24 Os serviços privados podem participar do SUS em caráter complementar.
- 25 As ações de saúde do trabalhador estão excluídas do campo de atuação do SUS.
- 26 Os objetivos do SUS incluem a coordenação das ações de saneamento básico.
- 27 É de responsabilidade do SUS a formulação e execução da política de sangue e seus derivados.

Quanto às competências dos diferentes níveis de direção do SUS, julgue os itens seguintes.

- 28 Cabem à direção estadual estabelecer normas e executar a vigilância sanitária de portos, aeroportos e fronteiras.
- 29 Cabem à direção municipal controlar e fiscalizar os procedimentos dos serviços privados de saúde.
- 30 Cabe à direção municipal executar ações de saneamento básico.
- 31 Não cabe à direção municipal formar consórcios administrativos intermunicipais.

O conselho de saúde, em cada nível de governo, é um órgão colegiado, de caráter permanente. Com referência aos conselhos de saúde no Brasil, julgue os seguintes itens.

- 32 Todos têm caráter deliberativo.
- 33 Na composição desses conselhos, não participam os prestadores de serviços de saúde.
- 34 Atuam no controle econômico e financeiro da instância correspondente.
- 35 A representação dos usuários nesses conselhos deve corresponder a um terço da participação do conjunto dos demais segmentos.
- 36 Pelo fato de esses conselhos serem autônomos, as suas decisões não necessitam de homologação por parte de autoridade da esfera governamental correspondente.

A educação em saúde é um componente da educação global dos indivíduos de importância fundamental na promoção, proteção e recuperação da saúde. Acerca desse assunto no Brasil, julgue os itens a seguir.

- 37 Para fins de redução da incidência da dengue, devem ser priorizadas ações voltadas à busca de tratamento hospitalar da doença.
- 38 Para a redução da incidência da esquistossomose, as ações devem ser orientadas para o destino adequado das fezes e ainda para o diagnóstico e tratamento dos portadores do verme.
- 39 No controle do calazar (leishmaniose visceral), as ações devem ser voltadas para a informação da população acerca da necessidade de vacinação contra essa doença.
- 40 No controle da raiva, a população deve ser orientada para a vacinação anual de cães e gatos domésticos.

**O** manto protetor do sigilo bancário para pessoas físicas e empresas tem de ser encurtado em nome do combate à lavagem de dinheiro e seu operador, o crime organizado. Essa foi a idéia mais poderosa que emergiu dos três dias de discussões entre autoridades com poder de decisão em 22 agências do Executivo Federal, além do Judiciário e do Ministério Público Federal. De imediato, o consenso produzido no Encontro Nacional de Combate à Lavagem de Dinheiro provocará um compartilhamento maior de informações sigilosas entre agências como a Receita Federal, o Conselho de Controle de Atividades Financeiras e o Banco Central, por exemplo.

O procurador-geral da República, Cláudio Fonteles, resumiu, ao final do encontro, os argumentos contra o rigor excessivo do sigilo bancário: “Não há direito individual absoluto, especialmente quando vemos a sociedade ser violentamente agredida pela macrocriminalidade, que opera a lavagem de dinheiro”.

*Correio Braziliense*, 8/12/2003, p. 3 (com adaptações).

Tendo o texto acima por referência inicial e considerando os múltiplos aspectos que envolvem o tema nele abordado, julgue os itens subsequentes.

- 41 Na economia globalizada dos dias de hoje, os avanços tecnológicos — como os verificados na área de informática — facilitam a rápida circulação de capitais, lícitos ou não, pelos quatro cantos do mundo.
- 42 Os **paraísos fiscais** são assim denominados, entre outras razões, pela liberalidade com que recebem os capitais provenientes das mais diversas origens e pela menor carga de tributos que sobre eles incidem.

- 43 O sistema financeiro suíço é mundialmente conhecido pela rigidez de seu sigilo bancário, jamais quebrado, e pela decisão do país de não repatriar capitais depositados em suas instituições, ainda que provada sua origem ilícita.
- 44 A fragilidade da legislação brasileira impediu que, há alguns anos, recursos ilicitamente subtraídos do INSS e remetidos ao exterior fossem repatriados, além de impedir a prisão dos principais envolvidos.
- 45 O contrabando e o tráfico de drogas ilícitas e de armas respondem, na atualidade, por grande parte do montante de dinheiro que, rotineiramente, é **lavado**, ou seja, transformado em lícito algo originado de atividades ilícitas.
- 46 A lavagem de dinheiro, em escala mundial, prescinde da participação de pessoas influentes, ocupantes de cargos na estrutura do Estado, tendo em vista a sofisticada tecnologia utilizada pelo crime organizado.
- 47 No Brasil, a sensação de impunidade — que incomoda cada vez mais a opinião pública — é reforçada pelo fato de que, apesar de todas as evidências ou de provas irrefutáveis — detentores de altos postos nos Poderes da República não chegam a ser presos ou detidos.
- 48 Infere-se do texto que a questão do sigilo bancário ainda é vista como uma espécie de direito sagrado que, ao ser arranhado, jogaria por terra o direito individual e a própria concepção de Estado democrático que a Carta de 1988 buscou consolidar.
- 49 O Congresso Nacional brasileiro tem utilizado um de seus principais instrumentos de investigação, a comissão parlamentar de inquérito (CPI), para examinar casos de evasão de divisas e de lavagem de dinheiro.
- 50 Uma das medidas consideradas indispensáveis para o êxito do esforço concentrado contra a macrocriminalidade citada no texto é a flexibilização do sigilo bancário, acompanhada de maior rigidez em relação a movimentações financeiras consideradas suspeitas, incluindo o bloqueio administrativo de bens e de valores.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Considerando a anatomia e fisiologia do sistema digestório humano, julgue os itens seguintes.

- 51** O aroma e o sabor de uma refeição provoca a estimulação vagal para a produção da gastrina, hormônio produzido pelas glândulas oxínticas ou gástricas, localizadas no corpo do estômago.
- 52** Renina, pepsina e lipase são enzimas encontradas no suco gástrico, e seus substratos são a caseína, as proteínas e as gorduras, respectivamente.
- 53** A síndrome de Dumping caracteriza-se pela presença de alimentos não digeridos no jejuno, podendo ocasionar plenitude gástrica, náuseas, cólicas abdominais e diarreia.
- 54** A presença de carboidratos no lúmen intestinal ocasiona a liberação do hormônio colecistocinina (CCK), que age estimulando a secreção enzimática pancreática e aumentando o esvaziamento gástrico.
- 55** A utilização de sal e açúcar no soro caseiro parte do princípio de que, dentro do tubo intestinal, a glicose depende do sódio para sua absorção e que esses dois nutrientes interagem com uma proteína carreadora para serem então co-transportados através da membrana plasmática.

Julgue os itens a seguir, acerca dos principais nutrientes que compõem a alimentação humana.

- 56** A maltodextrina é um oligossacarídeo formado a partir da hidrólise do amido, bem tolerado em pacientes com mal-absorção intestinal.
- 57** No processo de rancificação, as duplas ligações dos triglicerídeos são substituídas por átomos de hidrogênio, tornando o alimento com cheiro desagradável e consistência pastosa.
- 58** Os aminoácidos da cadeia ramificada (isoleucina, leucina e valina) são metabolizados no fígado e utilizados com eficiência no controle da encefalopatia hepática.
- 59** Frutas, hortaliças e vegetais verde-escuros são fontes ricas de zinco, mineral importante na composição de enzimas e no sistema imunológico, transportado na circulação sanguínea ligado à proteína carreadora ceruloplasmina.
- 60** A indústria usa a forma mais ativa da vitamina D, que é a 1,25 dihidroxicolecalciferol ou calciferol, para o enriquecimento nutricional de alimentos como leites e iogurtes desnatados.

Acerca dos princípios da nutrição normal nos diferentes grupos etários do ser humano, julgue os itens subseqüentes.

- 61** O ácido graxo docosahexanóico (DHA), derivado do ácido alfa-linolênico, é importante para o lactente, e sua concentração no leite materno depende da dieta materna rica em fontes alimentícias como peixes de águas geladas e de grande profundidade.
- 62** A ingestão adequada de cálcio durante toda a vida auxilia no combate à osteoporose. A RDA /89 (*Recommended Dietary Allowence*) recomenda a ingestão de 1.300 mg/dia desse mineral para crianças de 1 a 10 anos de idade.

**63** O hormônio de crescimento (GH) é o maior regulador da composição corporal na adolescência e desempenha papel importante no crescimento longitudinal, na distribuição do tecido adiposo e no metabolismo dos macro e micronutrientes.

**64** A necessidade de folato é aumentada na gestação, devido ao aumento do fluxo sanguíneo materno e do crescimento fetal, sendo os vegetais verde-escuros e as vísceras boas fontes alimentícias dessa vitamina.

**65** O aumento da acidez gástrica comum em idosos acarreta bloqueio na formação do fator intrínseco e deficiência da vitamina B12, podendo ocasionar anemia megaloblástica.

Julgue os itens que se seguem, referentes a biodisponibilidade de nutrientes, que representa a quantidade efetiva de sua utilização pelo organismo humano.

**66** As gomas e pectinas — fibras solúveis — formam géis no lúmen intestinal, aumentando a velocidade de absorção da glicose e, conseqüentemente, os níveis pós-prandiais de glicose e insulina.

**67** A boa biodisponibilidade do zinco presente no leite de vaca deve-se a grande quantidade de caseína, que se liga ao zinco facilitando a absorção intestinal do mineral.

**68** As vitaminas A e C protegem o ferro contra a oxidação no lúmen intestinal, promovendo a maior captação do mineral pela mucosa e o aumento na ativação da glutathione peroxidase durante o metabolismo.

**A** alimento funcional é todo aquele alimento ou ingrediente que, além das funções nutricionais básicas, quando consumidos como parte da dieta usual, produz efeitos metabólicos e(ou) fisiológicos benéficos à saúde, devendo ser seguro para consumo sem supervisão médica.

ANVISA, portaria n.º 98, de 30/04/99.

Considerando o texto acima e acerca de alimentos funcionais, julgue os itens que se seguem.

**69** Os frutoligossacarídeos (FOS) são resistentes à digestão enzimática e importantes na produção de ácidos graxos de cadeia curta, no aumento das bifidobactérias e na redução dos triglicerídeos e colesterol séricos.

**70** As antocianinas — que são flavonóides — são responsáveis pela coloração azul e vermelha das uvas, cerejas e repolho roxo e também utilizadas na fabricação de refrigerantes.

**71** Os ácidos graxos ômega 3 e ômega 6 são sintetizados no fígado humano, a partir do processo de alongação e dessaturação.

**72** Os prebióticos são suplementos alimentares com microrganismos vivos, que ajudam a diminuir os microrganismos patogênicos, mediante competição pelos mesmos substratos no intestino grosso.

Acerca da avaliação nutricional, instrumento utilizado pelo nutricionista para classificar o estado nutricional de indivíduos e(ou) coletividades e determinar intervenções dietéticas, julgue os itens seguintes.

- 73 O inquérito dietético de frequência de consumo de alimentos foi utilizado pelo estudo nacional de despesa familiar (ENDEF), maior pesquisa de consumo alimentar do país.
- 74 A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda o z-escore para classificar o estado nutricional de crianças a partir dos índices de P/A e P/I, considerando desnutridas aquelas que estiverem dois desvios-padrão abaixo do percentil 50.
- 75 Deficiência protéica, gordura subcutânea preservada, fígado palpável e hipoalbuminemia são manifestações clínicas do marasmo.
- 76 A pré-albumina é um dos melhores parâmetros para verificação de estados hipermetabólicos por possuir meia-vida curta, ritmo de síntese elevado e reserva corporal pequena.
- 77 A calorimetria indireta é o método de avaliação metabólica que mede, pelo levantamento do quociente respiratório, gasto energético de repouso e a utilização de substratos.

Julgue os itens que se seguem, relativos aos princípios da dietoterapia.

- 78 Um paciente com fistula digestiva de alto débito (1 litro de secreções/dia) tem indicação de alimentação por sonda enteral pós-pilórica com o objetivo de fechar a fistula.
- 79 A realimentação não-balanceada em pacientes desnutridos e(ou) em jejum pode ocasionar a síndrome do roubo celular, em que ocorre queda plasmática de vitaminas e minerais.
- 80 A preservação da válvula ileocecal nas ressecções intestinais é importante para evitar o quadro de esteatorréia, caracterizado pela desconjugação de sais biliares, mal-absorção de gorduras e maior propensão ao aparecimento de cálculos renais e biliares.
- 81 Na síndrome nefrótica, há o aumento da síntese hepática de colesterol, triglicérides e lipoproteínas, sendo importante o controle dietético das dislipidemias.
- 82 Leite e derivados e carnes vermelhas — alimentos isentos de fibras — são indicados em dietas com conteúdo de fibras reduzido, usados no controle de diverticulites e doenças inflamatórias intestinais.

Acerca das características organolépticas dos alimentos, julgue os seguintes itens.

- 83 O cozimento dos carboidratos em temperaturas acima do ponto de ebulição da água provoca a textura crespa e ruidosa de algumas preparações.
- 84 O ovo é um dos ingredientes mais usados na culinária, devido as suas características de cor, viscosidade, emulsificação e geleificação.

- 85 Os espessantes industriais podem ser adicionados a preparações para intensificar a cor e o sabor dos alimentos.
- 86 Os alimentos em temperatura alta possuem a característica de retardar a motilidade gástrica, além de proporcionar maior saciedade, se comparados aos alimentos frios.

Considerando os processos de seleção, armazenamento, pré-preparo, preparo e conservação dos alimentos, julgue os itens subseqüentes.

- 87 As batatas armazenadas em temperatura de refrigeração preservam melhor o conteúdo vitamínico do que as armazenadas em temperatura ambiente.
- 88 Os fabricantes devem colocar obrigatoriamente, nos rótulos dos produtos embalados, as informações de valor calórico, macronutrientes, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras e sódio, previstas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- 89 A pasteurização do ovo líquido, obtida por meio de choque térmico, tem como objetivo o prolongamento do tempo de conservação e a eliminação de microrganismos como a *Salmonella enteritidis*.
- 90 A cocção da carne sob calor seco e altas temperaturas provoca a retenção do suco da carne, devido ao estiramento das fibras musculares e da gordura intrafascicular.
- 91 Na preparação de um bolo, a gema do ovo possui a ação de aumentar o efeito do glúten presente na farinha por conter gordura e tornar a preparação macia e leve.

#### Vigilância Sanitária incinera 370 kg de carne suína estragada

Cerca de 370 kg de carne suína e embutidos foram incinerados pela Vigilância Sanitária de Chapecó – SC. Todo o lote pertencia há um frigorífico e não havia passado pela inspeção sanitária.

Uma análise bacteriológica constatou presença de coliformes fecais nocivos ao homem. Segundo a vigilância, caso a carne não tivesse sido retirada de circulação poderia ter causado surtos de toxinfecções alimentares por conter bactérias emergentes.

Marcos Horostecki. A notícia. 23/04/1999 (com adaptações).

Com base no texto acima, julgue os itens a seguir, relativos a toxinfecções alimentares e higiene.

- 92 O *Clostridium perfringens* poderia ser o causador do surto de toxinfecção citado no texto, pois esse microrganismo pode ser encontrado em carnes cruas, além de ser anaeróbio, formador de esporos e de endoenteroxinas.
- 93 Produtos crus de origem animal, quando conservados sob refrigeração, devem ficar em temperatura de, no mínimo, 8°C.
- 94 Vômitos, náuseas e diarreia após duas horas da ingestão de um alimento caracterizam a contaminação por enterotoxina, característica do microrganismo *Staphylococcus aureus*.
- 95 A clorhexidine é um alvejante com ação bactericida recomendado na higienização de frigoríficos.

**96** A temperatura de 55°C é indicada na cocção de carnes, aves e leites não pasteurizados e deve atingir o centro geométrico do alimento.

Considerando o sistema de análise dos perigos e pontos críticos de controle (APPCC), fundamental para a produção de alimentos seguros, julgue os itens que se seguem.

**97** A indústria utiliza os processos de embalagem a vácuo, uso de aditivos químicos e radiações para o controle dos pontos críticos na comercialização de alimentos.

**98** As boas práticas de fabricação e os procedimentos-padrão de higiene operacional são pré-requisitos para implantação do sistema APPCC.

**99** Manter a água da máquina de lavar louças na temperatura de 70°C e porcionar carnes a serem assadas com no máximo 20 cm de diâmetro são alguns dos critérios técnicos do processo de produção em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN).

**100** No processo de recepção de carnes, aves e pescados, deve-se submetê-los à avaliação sensorial e à realização aleatória de reações de amônia e H<sub>2</sub>S.

**101** A implementação do sistema APPCC em UAN pode enfrentar dificuldades como resistência da equipe de apoio, receitas e cardápios com pontos críticos e necessidade de alteração do leiaute.

No referente a saúde pública, julgue os itens subsequentes.

**102** Estudos epidemiológicos e nutricionais realizados no Brasil demonstram que, na população pré-escolar, ainda são altas as taxas de desnutrição grave, observando declínio no sobrepeso e na obesidade nesse grupo populacional.

**103** O padrão de consumo das sociedades industrializadas, inclusive o Brasil, aponta para o elevado consumo de gorduras saturadas, carboidratos simples, produtos refinados e baixo consumo de fibras, aumentando os índices de doenças crônico-degenerativas.

**104** O acompanhamento da saúde e do estado nutricional das famílias, frequência escolar e educação alimentar são compromissos dos beneficiários do Programa Bolsa-Família.

**105** O Ministério da Saúde recomenda, na atuação básica de saúde, que as crianças situadas abaixo do percentil 15 da relação P/A, com ênfase nos casos abaixo do percentil 3, devem receber ações de reabilitação nutricional.

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) possui como propósito a garantia da qualidade dos alimentos consumidos no país, a promoção de práticas alimentares saudáveis e a prevenção e o controle dos distúrbios nutricionais. Julgue os itens que se seguem, relativos aos programas de alimentação.

**106** O estímulo à fortificação de parte da produção brasileira das farinhas de mandioca e de milho tem por objetivo reduzir a anemia ferropriva em escolares, embora seu consumo, em razão de seu alto custo, tenha diminuído entre a população de baixa renda.

**107** Uma das ações do PNAN é a complementação das tabelas de composição químico-nutricionais dos principais alimentos regionais consumidos no Brasil, valorizando a estimativa do conteúdo e a biodisponibilidade de ferro e de precursores de vitamina A.

**108** A vigilância alimentar e nutricional realizada por meio do SISVAN caracteriza-se pela coleta, análise e divulgação de informações referentes às condições alimentares e nutricionais da população, podendo detectar, propor e aplicar medidas de prevenção e controle.

**109** Na pesquisa nacional sobre saúde e nutrição (PNSN/89), a renda não pareceu afetar significativamente a prevalência de baixo peso em adultos jovens, porém foi fator determinante na ocorrência desse evento entre idosos.

**110** Crianças de 0 a 12 meses de vida, gestantes, nutrizes e idosos são o público-alvo do programa de combate as carências nutricionais do Ministério da Saúde.

Acerca do planejamento físico-funcional em unidade de alimentação e nutrição (UAN), julgue os itens a seguir.

**111** A fritadeira elétrica assegura maior tempo de vida útil do óleo de cocção, porque sua câmara fria evita a carbonização do teor de resíduos e, conseqüentemente, a decomposição das gorduras.

**112** O forno combinado aumenta a capacidade de produção em UAN por possuir, em um mesmo aparelho, as funções de cozedor a vapor e de forno de convecção.

**113** A linha gastronorm de recipientes está entrando em desuso por ser usada apenas para alimentos e equipamentos próprios para suas dimensões.

**114** O dimensionamento de um refeitório de uma UAN depende do tipo de distribuição a ser usado, o número de refeição e de turnos, como também dos tipos de mesa a serem escolhidos.

**115** O nutricionista precisa ter conhecimentos de tempo e temperatura de conservação de alimentos para poder controlar o processo de produção sob sua responsabilidade. É indicada, para refeições prontas congeladas, a tolerância de no máximo — 8°C para o transporte.

Julgue os itens subsequentes, relativos a alimentação institucional.

**116** Em UAN, o treinamento periódico dos funcionários pode evitar perdas e desperdícios por meio do aumento dos valores dos fatores de correção dos alimentos utilizados.

**117** Nos processos tecnológicos de *capkold* e *sous vide*, há utilização de alimentos cozidos a vácuo.

**118** No tipo de estrutura organizacional de departamentalização vertical, a gerência busca melhor supervisão do funcionário, com a divisão do trabalho fundamentada na autoridade e responsabilidade.

**119** Necessidades nutricionais, disponibilidade de gêneros, hábitos alimentares e recursos humanos são importantes para o planejamento de cardápios.

**120** A presença de coifas e exaustores, a realização de exames médicos periódicos de funcionários e o uso de equipamentos de proteção individual são necessários à segurança e ergonomia no trabalho em uma UAN.