



CARGO: NUTRICIONISTA

CANDIDATO: _____

QUESTÃO 01

Durante a pandemia de COVID -19, qual foi uma das principais estratégias implementadas pelo Sistema Único de Saúde (SUS) para controlar a transmissão do vírus no Brasil?

- (a) Fechamento imediato de todas as unidades de atenção básica.
- (b) Vacinação em massa gratuita e campanhas de conscientização.
- (c) Restrição de atendimento a apenas hospitais privados.
- (d) Suspensão coletiva de todas as cirurgias eletivas por tempo indeterminado.

QUESTÃO 02

Em 2022, a guerra na Ucrânia teve impacto significativo na economia global. Qual foi uma das principais consequências econômicas desse conflito?

- (a) Aumento nos preços de combustíveis e alimentos.
- (b) Desvalorização do dólar americano.
- (c) Redução da produção de eletrônicos em escala global.
- (d) Expansão do comércio entre Rússia e União Europeia.

QUESTÃO 03

A Guerra do Contestado foi um conflito entre:

- (a) Trabalhadores e latifundiários.
- (b) O governo federal e a população do sertão.
- (c) Indígenas e imigrantes.
- (d) O Governo federal e um movimento messiânico.

QUESTÃO 04

Assinale a alternativa correta sobre a recente decisão do governo brasileiro de investir até US\$ 500 bilhões em inteligência artificial (IA):

- (a) O investimento será destinado exclusivamente à pesquisa acadêmica em IA.
- (b) O objetivo é impulsionar a indústria nacional de IA e reduzir a dependência de tecnologias estrangeiras.



- (c) O investimento será utilizado para financiar startups de IA em países estrangeiros.
- (d) A decisão foi tomada sem consulta ao setor privado e à sociedade civil.

QUESTÃO 05

Qual dos juristas abaixo é o atual presidente do Supremo Tribunal Federal?

- (a) Ari Pargendler.
- (b) Barros Levenhagen.
- (c) Luis Roberto Barroso.
- (d) Teori Zavascki.

QUESTÃO 06

Após a emancipação política, Colônia Vieira passou a chamar-se "Major Vieira", nome dado em homenagem a qual comerciante e político importante da época?

(disponível em: <https://majorvieira.sc.gov.br/historia/>)

- (a) Major Joaquim Tomás Vieira.
- (b) Major José Tomás Vieira.
- (c) Major João Tomás Vieira.
- (d) Major Manoel Tomás Vieira.

QUESTÃO 07

Em relação ao município de Major Vieira é INCORRETO AFIRMAR:

(disponível em: <https://majorvieira.sc.gov.br/informacoes-do-municipio/>)

- (a) Sua população estimada de acordo com o Censo do IBGE 2022 era de 7.425 habitantes.
- (b) Está a uma altitude de 986 metros.
- (c) Pertence à Região do Planalto Norte Catarinense.
- (d) Sua instalação foi oficializada em 23 de janeiro de 1961.

QUESTÃO 08

Qual destas obras arquitetônicas brasileiras é uma das Sete Maravilhas do Mundo Moderno?

- (a) Elevador Lacerda.
- (b) Cristo Redentor.



- (c) Estação da Luz.
- (d) Palácio da Alvorada.

QUESTÃO 09

Sobre a história política do Brasil, em que ano foi eleito o primeiro presidente do país por voto direto (popular), e quem assumiu esse cargo?

- (a) 1889 – Deodoro da Fonseca
- (b) 1891 – Floriano Peixoto
- (c) 1894 – Prudente de Moraes
- (d) 1898 – Campos Sales

QUESTÃO 10

Qual é a composição da Mesa Diretora 2025 da Câmara de Vereadores de Major Vieira? Considerando: presidente, vice-presidente, 1º secretário e 2º secretário, respectivamente.

- (a) Osni Novack, Silvio Kizema, Talita Regina Rodrigues e Dilma Severgnini Graf.
- (b) Silvio Kizema, Leandro Ribeiro de Castro, Nilson Sphair e Talita Regina Rodrigues.
- (c) Silvio Kizema, Osni Novack, Dilma Severgnini Graf e Talita Regina Rodrigues.
- (d) Jadson Schemczak, Carlos Roberto Muchalowski, Anacleto Szabelski e Dilma Severgnini Graf.

QUESTÃO 11

Para o paciente portador de diabetes do tipo 2 ter um bom controle glicêmico depende de alguns fatores como: cuidados com a alimentação, prática de atividade física regular e adesão ao tratamento medicamentoso. Com relação às principais recomendações alimentares qual dessas não seria uma recomendação:

- (a) Moderar o consumo de alimentos fontes de carboidratos: batata, mandioca, pães, biscoitos, massas, tortas e evite os produtos fabricados com “farinha branca”;
- (b) Evitar consumo de açúcar, mel, doces de modo geral, refrigerantes e produtos industrializados adoçados como, por exemplo: sucos e iogurtes. O açúcar de mesa (sacarose) pode ser facilmente substituído por adoçantes, por exemplo, a base de sucralose e stevia. Existem, também, no mercado substitutos do açúcar, próprios para uso culinário;



- (c) Reduzir o consumo de fibras, que diminuem a velocidade de absorção dos carboidratos, ajudando a controlar a glicemia.
- (d) O consumo diário de frutas é muito importante, mas não deve exagerar nas quantidades, pois elas possuem "frutose", uma forma de carboidrato que também eleva a glicemia. Consuma 3 porções de frutas por dia e em horários diferentes (fracionadamente).

QUESTÃO 12

A dieta enteral é uma solução nutricional para pacientes que não conseguem se alimentar adequadamente por via oral. Com diferentes tipos de fórmulas e abordagens, as dietas enterais são projetadas para atender às necessidades específicas de cada paciente, oferecendo suporte nutricional completo. As dietas enterais podem ser classificadas de acordo com diferentes critérios, como a densidade calórica, a composição nutricional e a osmolaridade. Essas classificações são importantes para garantir que os pacientes recebam a nutrição adequada às suas necessidades específicas, promovendo a recuperação e o bem-estar. Qual dessas é classificada por composição nutricional:

- (a) hipercalórica
- (b) polimérica
- (c) isotônica
- (d) artesanal

QUESTÃO 13

A dieta enteral pode ser fornecida de duas maneiras: uma requer manipulação e reconstituição com água ou outros módulos, podendo ser preparada tanto no hospital quanto em casa, enquanto a outra é envasada industrialmente. Nesse contexto, analise a afirmativa abaixo: As principais diretrizes indicam que o _____ é mais seguro, enquanto o _____ está associado à redução da ingestão nutricional e ao aumento do desperdício na UTI. Assinale alternativa que preenche corretamente as lacunas correspondentes.

- (a) sistema básico / sistema complexo
- (b) sistema fechado / sistema aberto
- (c) sistema aberto / sistema fechado
- (d) sistema complexo / sistema básico



QUESTÃO 14

De acordo com a diretriz de triagem e avaliação do estado nutricional da Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral a triagem nutricional tem o objetivo de reconhecer uma condição outrora não detectada, o risco nutricional, para que sejam instituídas medidas de intervenção nutricional mais precocemente. Após a triagem, o paciente em risco nutricional deve ser encaminhado para a avaliação do estado nutricional e planejamento e início da TN, caso seja necessária. Qual é o prazo máximo para realização da triagem nutricional em pacientes hospitalizados:

- (a) 72 horas
- (b) 48 horas
- (c) 24 horas
- (d) 36 horas

QUESTÃO 15

A dieta líquida restrita é utilizada para minimizar o trabalho do TGI e a presença de resíduos no cólon, no preparo e pós-operatório de cirurgias do trato gastrointestinal, após uso da via intravenosa, infecções graves e diarreia aguda, antes de procedimentos de diagnóstico como a colonoscopia. Acerca do assunto, identifique os alimentos que são permitidos na dieta líquida restrita.

- (a) Suco de abacaxi, melancia e morango.
- (b) Pães, cereais, arroz e massas.
- (c) Leite, iogurte e Queijo.
- (d) Caldos e sucos coados de hortaliças.

QUESTÃO 16

acerca da absorção dos suplementos de ferro nas interações fármaco-nutriente, é correto afirmar que:

- (a) a cafeína e o chá-mate diminuem a absorção do ferro.
- (b) a absorção dos suplementos de ferro é aumentada em 100% na presença de alimentos.
- (c) quando tomados com alimentos, deve-se preferir o farelo de trigo, ovos, chá e produtos lácteos, pois são os alimentos que mais aumentam a absorção.
- (d) são pouco absorvidos quando ingeridos com água, com o estômago vazio.



QUESTÃO 17

A correta identificação dos alimentos é fundamental para a garantia da qualidade e evitar desperdícios nos serviços de alimentação. Um alimento sem identificação ou identificado erroneamente poderá ser a causa de perdas econômicas, desperdício e até de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). A Resolução RDC nº 216/04, da ANVISA, estabelece que os alimentos devem estar adequadamente acondicionados e identificados, e sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações, assinale V para verdadeiro e F para falso.

- () designação do produto
- () lote
- () data de abertura da embalagem ou fracionamento
- () data de validade.

- (a) V V F V
- (b) F F V V
- (c) V F V V
- (d) V V V V

QUESTÃO 18

Consumir alimentos contaminados por micróbios ou substâncias tóxicas pode causar doenças, conhecidas como Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), que, a depender da gravidade e do estado de saúde do indivíduo, podem levar à sérias consequências ou até a morte. A multiplicação dos microrganismos depende, dentre outros fatores, da temperatura. Por isso, o controle dela é fundamental para garantir a segurança dos alimentos. As altas temperaturas são eficazes na eliminação da maioria dos microrganismos patogênicos, por isso, durante o cozimento, o alimento deve atingir a temperatura no seu centro geométrico de no mínimo:

- (a) 60°C
- (b) 70°C
- (c) 74°C
- (d) 75°C



QUESTÃO 19

É um mineral essencial para o corpo humano, com várias funções importantes, como: Formar ossos e dentes, controlar os níveis de açúcar no sangue, regular a pressão arterial. Ele está presente em vários alimentos, como: nozes, como amêndoas, castanhas e pistaches, vegetais folhosos verdes, como espinafre, couve e alface, cereais integrais, como aveia, arroz integral e quinoa, entre outros. De qual mineral o enunciado está falando:

- (a) cálcio
- (b) potássio
- (c) Magnésio
- (d) Zinco

QUESTÃO 20

Os aminoácidos são essenciais para a vida humana. Ainda que nosso organismo seja composto por cerca de 250 mil proteínas diferentes, estas são formadas por apenas 20 aminoácidos - e nosso corpo é capaz de fabricar só 11 deles. Os outros nove são os chamados aminoácidos essenciais. Como não podem ser sintetizados pelo corpo humano, temos de conseguí-los por meio dos alimentos. Quais são os aminoácidos essenciais:

- (a) Histidina, Isoleucina, Leucina, Lisina, Metionina, Fenilalanina, Treonina, Triptofano e Valina;
- (b) Alanina, Arginina, Asparagina, Ácido aspártico, Cisteína, Ácido glutâmico, Glutamina, Glicina e Prolina;
- (c) Isoleucina, Leucemia, Lisina, Metionina, Fenilalanina, Serina, Tirosina, Triptofano e Valina;
- (d) Alanina, Arginina, Histidina, Metionina, Fenilalanina, Serina, Tirosina, Tripfano e Valina.



GABARITO
NUTRIÇÃO

CANDIDATO(A): _____

1	A	B	C	D
2	A	B	C	D
3	A	B	C	D
4	A	B	C	D
5	A	B	C	D
6	A	B	C	D
7	A	B	C	D
8	A	B	C	D
9	A	B	C	D
10	A	B	C	D
11	A	B	C	D
12	A	B	C	D
13	A	B	C	D
14	A	B	C	D
15	A	B	C	D
16	A	B	C	D
17	A	B	C	D
18	A	B	C	D
19	A	B	C	D
20	A	B	C	D