

MARINHA DO BRASIL
DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA

***(PROCESSO SELETIVO DE ADMISSÃO AO CURSO DE
FORMAÇÃO PARA INGRESSO NO CORPO AUXILIAR
DE PRAÇAS DA MARINHA / PS-CAP/2011)***

**É PERMITIDO O USO DE CALCULADORA PADRÃO (NÃO
CIENTÍFICA) E RÉGUA SIMPLES**

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

- 1) Em relação à administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição, segundo MEZOMO (2002), assinale a opção que NÃO é uma função administrativa.
- (A) Controle.
 - (B) Planejamento.
 - (C) Avaliação.
 - (D) Coordenação.
 - (E) Direção.
- 2) A hipogalactia pode ser corrigida
- (A) com o uso de compressa fria sobre as mamas.
 - (B) ofertando suplementos e chás para a criança.
 - (C) expondo o mamilo ao sol.
 - (D) com a ordenha de leite antes de a criança mamar para facilitar a extração.
 - (E) colocando a criança para mamar mais vezes.
- 3) Os alimentos anticariogênicos são aqueles que impedem a placa bacteriana de reconhecer um alimento cariogênico e inclui, dentre outros,
- (A) o leite.
 - (B) a bolacha salgada.
 - (C) a maçã.
 - (D) a goma de mascar de xilitol.
 - (E) os ovos.
- 4) Por quantas horas, no máximo, carnes temperadas cruas devem ser armazenadas sob refrigeração?
- (A) 24
 - (B) 48
 - (C) 72
 - (D) 84
 - (E) 96

Prova : Amarela

Profissão : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Concurso : PS-CAP/11

- 5) A cocção dos alimentos serve para aumentar a digestibilidade e a palatabilidade, e inibir o crescimento de organismos patogênicos, podendo ser feita através do calor úmido, seco ou misto. Assinale a opção que NÃO apresenta uma preparação de calor úmido.
- (A) Feijão na panela de pressão.
 - (B) Fervura de chuchu a fogo lento.
 - (C) Brócolis ao vapor.
 - (D) Carne cozida com molho de tomate.
 - (E) Batata frita.
- 6) Assinale a opção que demonstra uma forma eficaz de se retardar o processo respiratório e de descoloração da fruta já que este é produzido por oxidação, utilizando-se do próprio oxigênio retido em suas células para respiração.
- (A) Manter no refrigerador dada a menor quantidade de oxigênio.
 - (B) Manter em local fechado e úmido.
 - (C) Colocá-la sob a luz solar para aquecê-la.
 - (D) Subdividir em porções menores, pois reduzirá o contato com o oxigênio.
 - (E) Manter em recipiente plástico coberto com pano escuro.
- 7) A mudança da população do campo para a cidade, frequentemente, é acompanhada por mudança negativa no padrão alimentar, conhecido como "Transição Nutricional", que se caracteriza por
- (A) diminuição do consumo de carnes brancas e aumento do consumo de carnes de vaca e de porco.
 - (B) diminuição do consumo de banha e aumento do consumo de manteiga e margarina.
 - (C) substituição do consumo de alimentos fritos por alimentos cozidos.
 - (D) substituição do consumo de carboidratos simples por carboidratos complexos e proteínas de alto valor biológico.
 - (E) substituição do consumo de grãos e cereais por grandes quantidades de gorduras, açúcares e alimentos de origem animal.

Prova : Amarela

Concurso : PS-CAP/11

Profissão : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

- 8) Atualmente, o indicador adotado no Brasil pelo Ministério da Saúde para avaliar o estado nutricional na gestação é
- (A) o normograma.
 - (B) a curva de Rosso.
 - (C) a curva de IMC.
 - (D) a albumina sérica.
 - (E) a circunferência do braço.
- 9) No cuidado nutricional para a anemia ferropriva, deve-se:
- (A) incluir uma fonte de vitamina D em cada refeição.
 - (B) melhorar as escolhas alimentares para aumentar o ferro dietético total.
 - (C) incluir uma fonte de ferro não heme em cada refeição.
 - (D) evitar ingerir líquidos nas refeições que contêm carnes.
 - (E) aumentar o consumo de fibras e vegetais verdes nas grandes refeições.
- 10) Assinale a opção que apresenta o alimento que possui boa disponibilidade de cálcio e é bem absorvido pelo organismo.
- (A) Brócolis.
 - (B) Tomate.
 - (C) Beterraba.
 - (D) Carne.
 - (E) Cenoura.
- 11) Assinale a opção que apresenta a afirmativa correta em relação aos molhos utilizados na culinária.
- (A) O molho de Roux é uma pasta composta de manteiga, farinha de trigo e farinha de mandioca.
 - (B) Os molhos espessados compreendem os preparados à base de farinha de trigo, amido de milho, gemas e creme de leite.
 - (C) O molho à parisiense é aquele elaborado por meio da mistura do sangue de galinha com vinagre.
 - (D) O molho ao sugo é aquele que contém molho de tomate e linguiça calabresa.
 - (E) O vinagrete e campanha não são considerados molhos, pois contêm como base o vinagre.

Prova : Amarela

Profissão : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Concurso : PS-CAP/11

- 12) São características do sistema centralizado de distribuição de refeições, EXCETO:
- (A) menor manipulação dos alimentos e, conseqüentemente, menor contaminação.
 - (B) melhor supervisão e controle por parte do nutricionista.
 - (C) melhor conservação da temperatura dos alimentos, pela rapidez e racionalização do próprio sistema.
 - (D) maior possibilidade de trocas e enganos na montagem e distribuição das refeições.
 - (E) supressão das copas superdimensionadas e equipadas das unidades de internação.
- 13) Retardo no crescimento, lesões de pele, imunodeficiência e diminuição do paladar são manifestações clínicas que estão ligadas à deficiência de
- (A) ferro.
 - (B) selênio.
 - (C) zinco.
 - (D) vitamina D.
 - (E) cobalto.
- 14) Um paciente recebeu uma prescrição dietética de sua nutricionista, onde continha suplementação de ácidos graxos monoinsaturados. Dos alimentos abaixo, qual deveria ter o consumo aumentado pelo paciente, por conter maior quantidade de gordura monoinsaturada?
- (A) Abacate.
 - (B) Óleo de girassol.
 - (C) Carne.
 - (D) Leite.
 - (E) Óleo de coco.

Prova : Amarela

Profissão : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Concurso : PS-CAP/11

- 15) Coloque V (verdadeiro) ou F (falso) nas características abaixo, em relação às vantagens da Unidade de Alimentação e Nutrição localizar-se no andar térreo, e assinale, a seguir, a opção correta.
- () Necessidade de monta-cargas para o abastecimento do setor.
 - () Dificuldade de remoção do lixo.
 - () Facilidade de iluminação natural.
 - () Maior facilidade no reparo de instalações, possibilitando uma efetiva manutenção preventiva e corretiva.
 - () Facilidade de ventilação natural cruzada.
- (A) (F) (F) (V) (F) (V)
(B) (F) (V) (V) (F) (F)
(C) (V) (V) (F) (V) (F)
(D) (V) (F) (F) (F) (V)
(E) (F) (F) (V) (V) (V)
- 16) No Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde, encontram-se sugestões práticas para as famílias planejarem refeições saborosas, acessíveis e saudáveis, como, por exemplo:
- (A) uma lata de 900ml de óleo é suficiente para o preparo de alimento de uma família de 4 pessoas durante 4 dias.
 - (B) beber muita água nas refeições, pois ajuda na digestão dos alimentos, diluindo o suco gástrico.
 - (C) optar pelo arroz não parboilizado, pois este é mais nutritivo e é fonte de ferro.
 - (D) valorizar os produtos da sua região e variar os tipos de frutas, legumes e verduras consumidos na semana.
 - (E) não utilizar frutas e legumes com casca, por conta dos fatores antinutricionais e pelo excesso de fibras.
- 17) A deficiência nutricional caracterizada primeiramente pela falta de alimentos que forneçam energia é denominada
- (A) marasmo.
 - (B) escorbuto.
 - (C) anemia.
 - (D) kwashiokor.
 - (E) beri-beri.

Prova : Amarela

Profissão : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Concurso : PS-CAP/11

- 18) A pirâmide alimentar infantil para crianças de 6 a 23 meses, proposta no Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos, do Ministério da Saúde, possui
- (A) em sua base o grupo do leite, queijos e iogurtes com a recomendação de 5 porções/dia, pois são fontes de cálcio.
 - (B) a recomendação diária de 4 porções de carnes e ovos, fontes de proteínas.
 - (C) em sua base o grupo dos pães, cereais e tubérculos, com a recomendação de 3 a 5 porções diárias.
 - (D) a recomendação diária de 2 porções de feijões, incluindo lentilhas e ervilhas.
 - (E) no seu topo o grupo dos óleos e gorduras e a recomendação diária de 3 porções de açúcares.
- 19) A adição de clara de ovo crua em caldo fervente a fim de que as impurezas grudem às claras que serão coaguladas, dá-se o nome de
- (A) caldo refinado.
 - (B) caldo vegetariano.
 - (C) destilação da sopa.
 - (D) decantação do molho.
 - (E) clarificação do caldo.
- 20) Em relação às etapas de procedimento e processamento de alimentos, assinale a opção correta.
- (A) No armazenamento sob refrigeração, os alimentos devem ser acondicionados em volumes ou utensílios com altura máxima de 30cm, a fim de favorecerem o resfriamento, o descongelamento e a própria cocção.
 - (B) O congelamento é a etapa em que os alimentos passam da temperatura original para 0°C em seis horas.
 - (C) Na refrigeração segura, os alimentos passam da temperatura original ou pós-cocção (55°C) para até 21°C em duas horas e daí até 4°C em seis horas.
 - (D) O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder duas horas.
 - (E) A cocção é a etapa onde os alimentos devem atingir a temperatura de 60°C no seu interior.

Prova : Amarela

Profissão : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Concurso : PS-CAP/11

- 21) A incidência de câimbras em gestantes tem sido associada à deficiência ou distúrbios no metabolismo
- (A) do cálcio.
 - (B) do ferro.
 - (C) do zinco.
 - (D) da vitamina C.
 - (E) da vitamina B1.
- 22) A atrofia da mucosa gástrica no idoso reduz a produção de ácido clorídrico, afetando a absorção de
- (A) ferro não-heme e zinco.
 - (B) vitamina A e cálcio.
 - (C) proteínas e vitamina C.
 - (D) cálcio e ferro não-heme.
 - (E) gorduras e ferro heme.
- 23) Em um serviço de distribuição do tipo *buffet*, qual alimento cuja sobra deve ser desprezada?
- (A) Geleia.
 - (B) Frutas in natura.
 - (C) Pães com recheio de linguiça.
 - (D) Manteiga em bolinhas.
 - (E) Biscoitos recheados.
- 24) Em relação à ambiência nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), assinale a opção correta.
- (A) O conforto térmico deve ser assegurado unicamente pela circulação natural do ar.
 - (B) A iluminação mais adequada é a artificial.
 - (C) A forma mais indicada da configuração geométrica é a quadrada.
 - (D) O índice de reflexão das cores do piso deve corresponder entre 15 a 30%.
 - (E) A umidade relativa deve estar entre 70 a 80%.

Prova : Amarela

Profissão : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Concurso : PS-CAP/11

- 25) Níveis adequados de ácidos graxos ômega-3 no leite materno, proporcionando substratos para o desenvolvimento do sistema nervoso e da retina do lactente, podem ser obtidos estimulando as nutrizes a ingerirem, mais vezes na semana,
- (A) fígado de boi.
 - (B) ovos.
 - (C) leite de soja.
 - (D) leguminosas.
 - (E) peixe.
- 26) Todo alimento ou ingrediente que, além das funções nutricionais básicas, quando consumido como parte da dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou benéficos à saúde é conhecido como alimento
- (A) hidropônico.
 - (B) convencional.
 - (C) orgânico.
 - (D) funcional.
 - (E) enriquecido.
- 27) Coloque V(verdadeiro) ou F(falso) nas afirmativas abaixo, em relação aos requisitos mínimos exigidos para terapia de Nutrição Enteral (NE), assinalando, a seguir, a opção correta.
- () Toda NE deve apresentar no rótulo o prazo de validade com indicação das condições para sua conservação.
 - () A paramentação utilizada na sala de manipulação deve compreender apenas uniforme constituído de sapato fechado, gorro, óculos e máscara, não sendo necessário avental ou macacão.
 - () Toda NE preparada deve ser conservada sob refrigeração em geladeira que contenha apenas alimentos industrializados com temperatura inferior a 2°C.
 - () A NE deve ser submetida à inspeção visual para assegurar a integridade física da embalagem e condições organo-lépticas gerais.
- (A) (V) (F) (F) (V)
 - (B) (F) (V) (V) (F)
 - (C) (V) (V) (F) (V)
 - (D) (F) (F) (V) (V)
 - (E) (V) (V) (F) (F)

Prova : Amarela

Profissão : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Concurso : PS-CAP/11

- 28) Assinale a opção INCORRETA em relação ao setor de lactário.
- (A) Não é permitido varrer, tirar pó ou limpar superfícies com panos secos.
 - (B) Todos os acessórios e equipamentos do lactário devem ser de uso exclusivo.
 - (C) O interior dos refrigeradores e o banho-maria devem ser limpos semanalmente.
 - (D) Paredes, tetos, janelas e portas devem ser lavados quantas vezes forem necessários.
 - (E) A temperatura exigida do refrigerador é entre 2° e 4°C.
- 29) Em relação ao ponto de fumaça, que é aquele onde as gorduras sofrem mudanças durante o aquecimento, é correto afirmar que:
- (A) não é possível observá-lo a olho nu, apenas quimicamente pode-se identificar as mudanças.
 - (B) o glicerol é desidratado originando acroleína, substância volátil e irritante de mucosa.
 - (C) para preveni-lo, deve-se acrescentar, no momento da fritura, azeite extra virgem.
 - (D) partículas suspensas, como a farinha dos empanados, não alteram o ponto de fumaça das gorduras.
 - (E) todas as gorduras apresentam o mesmo ponto de fumaça, quando utilizadas para fritura.
- 30) Os princípios gerais que governam o planejamento de uma dieta para uma pessoa em envelhecimento são fundamentalmente parecidos com os de adultos jovens, porém, pode ser necessário adequação em relação
- (A) à consistência, pois idosos devem comer sempre dieta líquida grossa.
 - (B) à quantidade de água, que deve ser reduzida, pois os rins não funcionam adequadamente.
 - (C) ao conteúdo de fibras, que deve ser reduzido, pois a senilidade provoca constipação.
 - (D) à quantidade de proteína na dieta, que deve ser reduzida em função das alterações musculoesqueléticas.
 - (E) à mastigação, devendo-se alterar a textura dos alimentos ou bebidas.

Prova : Amarela

Profissão : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Concurso : PS-CAP/11

- 31) A higiene correta dos alimentos se caracteriza por processos pelos quais os alimentos se tornam higienicamente e sanitariamente adequados para o consumo. Em relação ao procedimento para a higiene dos vegetais, assinale a opção correta.
- (A) A lavagem inicial bem feita elimina quase 100% das sujidades e microrganismos presentes.
 - (B) Para a desinfecção é recomendado tanto compostos de cloro de origem orgânica como inorgânica.
 - (C) Para retirada dos resíduos de cloro pode ser utilizada uma solução de vinagre a 0,5% na água de enxágue.
 - (D) Os vegetais devem ficar imersos por 5 minutos na solução clorada.
 - (E) A concentração da solução clorada pode variar de 100 a 250ppm.
- 32) Em relação à coleta de amostras de alimentos para análises microbiológicas, assinale a opção correta.
- (A) A quantidade de alimento deve ser, no mínimo, de 200 gramas.
 - (B) As amostras armazenadas sob refrigeração devem permanecer em temperatura não superior a 4°C e por no máximo 72 horas.
 - (C) As amostras podem ser coletadas em sacos plásticos ou frascos de vidro desinfetados com álcool ou cloro.
 - (D) As amostras de água, suco e refrigerante podem ser congeladas a -10°C.
 - (E) Nas coletas realizadas no balcão de distribuição de refeições, não devem ser utilizados os próprios utensílios que estão sendo usados para servir os alimentos.
- 33) Em relação à digestão e à absorção dos carboidratos, é correto afirmar que
- (A) a ptialina começa a digestão do amido hidrolisando-o em dextrinas e maltose.
 - (B) a atividade da amilase salivar continua no estômago e nem o ácido clorídrico consegue interromper.
 - (C) a digestão da celulose e da hemicelulose inicia-se na boca e completa-se no estômago.
 - (D) os monossacarídeos resultantes da digestão passam pelas células mucosas direto para o músculo, para repor glicogênio.
 - (E) a frutose é absorvida por transporte ativo por um carreador sódio-dependente.

Prova : Amarela

Profissão : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Concurso : PS-CAP/11

- 34) Qual a deficiência de vitamina que se manifesta com ceratização das membranas mucosas, pele e epitélio dos olhos, podendo causar cegueira noturna, xeroftalmia e infecção?
- (A) D
 - (B) K
 - (C) C
 - (D) A
 - (E) B1
- 35) Considerando o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), assinale a opção que representa um Ponto Crítico de Controle (PCC).
- (A) Dosagem do cloro na água.
 - (B) Higienização das mãos.
 - (C) Exames médicos e análises laboratoriais.
 - (D) Características de desempenho dos equipamentos.
 - (E) Coleta de amostras de alimentos.
- 36) O principal cuidado nutricional para a doença celíaca é a
- (A) suplementação de ácidos graxos essenciais da dieta.
 - (B) reposição hidroeletrólítica.
 - (C) retirada completa de gordura da dieta.
 - (D) retirada completa da gliadina da dieta.
 - (E) suplementação de vitaminas do complexo B.
- 37) Assinale a opção correta em relação ao início da alimentação complementar em crianças.
- (A) Não devem ser oferecidos alimentos preparados exclusivamente para elas, e sim a alimentação normal da família, desde o início.
 - (B) Deve-se utilizar mamadeira como forma de complementação à amamentação, pois esta não atrapalha em nada.
 - (C) Não é recomendado o uso de copos, pois a criança pode engasgar, além de ser importante fonte de contaminação.
 - (D) Deve-se começar com consistência pastosa e gradativamente aumentar a consistência.
 - (E) As sopas ralas são a melhor forma de iniciar a alimentação complementar, pois não adicionam muita energia, o que atrapalharia a amamentação.

Prova : Amarela
Profissão : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Concurso : PS-CAP/11

- 38) No tratamento dietético para pacientes com gota, nos estágios agudos e de remissão, devem ser omitidos alimentos ricos em purinas, tais como:
- (A) extrato de carne, sardinha e suplemento de levedura.
 - (B) feijão, extrato de carne e mexilhões.
 - (C) frango, chocolate e cogumelo.
 - (D) lentilha, extrato de carne e café.
 - (E) queijo, espinafre e café.
- 39) A partir do reconhecimento do efeito negativo dos ruídos no comportamento humano, devem ser observados alguns cuidados na fase do planejamento físico da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), tais como:
- (A) as paredes, quando paralelas, devem ficar a mais de 17 metros de distância umas das outras a fim de evitar o eco.
 - (B) evitar projetos com formas retas, por concentrarem e conduzirem o som.
 - (C) instalar sistema de som com música ambiente, pois ajuda a diminuir os ruídos provocados pelos equipamentos e trabalhadores.
 - (D) instalar equipamentos nos cantos ou junto às paredes, a fim de evitar a reflexão do som.
 - (E) evitar aplicar material isolante nas bancadas de inox antes de sua fixação no concreto.

Prova : Amarela

Profissão : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Concurso : PS-CAP/11

- 40) Correlacione os microrganismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares aos alimentos mais envolvidos como veículos, e assinale a opção correta.

MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS

ALIMENTOS ENVOLVIDOS

- | | |
|-----------------------------------|--|
| I - <i>Salmonella sp</i> | () Leite, queijo, cremes e tortas. |
| II - <i>Vibrio cholerae</i> | () Embutidos, carnes e verduras em conservas. |
| III- <i>Taenia solium</i> | () Hortaliças cruas, água e carne de porco mal cozida. |
| IV - <i>Clostridium botulinum</i> | () Aves, mousse e produtos de ovos. |
| | () Peixe desidratado, leite de coco congelado e frutos do mar crus. |

- (A) (II) (IV) (III) (I) (-)
(B) (I) (IV) (II) (III) (-)
(C) (-) (I) (III) (II) (IV)
(D) (II) (-) (III) (I) (IV)
(E) (-) (IV) (III) (I) (II)

- 41) Um chefe de cozinha de um restaurante pediu ao seu ajudante que preparasse:

- I - Um frango revestido de uma envoltura de ovos e farinha de rosca, antes de fritar.
II - Uma solução de açúcar que fervesse até engrossar.
III- Uma batata corada superficialmente obtida no forno em preparações que levam molho branco e queijo ralado.

Essas preparações, respectivamente, são habitualmente conhecidas em uma cozinha como:

- (A) romana, glacê e sauté.
(B) milanesa, calda e gratin.
(C) fricassê, geleia e purê.
(D) soufflé, fondant e croquete.
(E) empanada, caramelo e consommé.

Prova : Amarela

Profissão : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Concurso : PS-CAP/11

- 42) Assinale a opção que apresenta somente fatores que influenciam o desenvolvimento de hipertensão arterial.
- (A) Consumo de proteínas em excesso e deficiência de fibras.
 - (B) História familiar de sobrepeso e alcoolismo.
 - (C) Sobrepeso e baixa atividade física.
 - (D) Descendência nipônica e consumo excessivo de doces.
 - (E) Consumo de sal e de gordura poli-insaturada.
- 43) Assinale a opção correta quanto à apresentação e ao armazenamento adequado dos ovos.
- (A) O ovo fresco apresenta-se alcalino devido à presença do CO₂ (gás carbônico).
 - (B) Devem ser conservados em temperatura não inferior a 14°C, pois perdem CO₂ pela casca.
 - (C) Podem ser conservados por 2 a 4 semanas a 5°C, desde que protegidos do sol e calor.
 - (D) Os ovos velhos são fáceis de serem reconhecidos, pois quando imersos em água afundam.
 - (E) O ovo fresco possui a gema espalhada e a clara aguada.
- 44) A possibilidade de contaminação cruzada deve ser sempre levada em consideração por meio de contato direto ou indireto que estejam ligados ao processo do alimento. Assinale a opção que NÃO representa um exemplo de contaminação cruzada.
- (A) Faca utilizada para cortar carne assada, sendo a mesma que corta o vegetal cozido.
 - (B) Utensílio usado para colocar carne crua na frigideira, sendo o mesmo que retira.
 - (C) Câmara com frios abertos e vegetais não higienizados.
 - (D) Mãos que entram em contato com alimento in natura, entrando em contato com o alimento pronto.
 - (E) Facas afiadas num mesmo afiador, sem proceder à higiene adequada do próprio afiador ou das facas.

Prova : Amarela

Profissão : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Concurso : PS-CAP/11

- 45) Analise as afirmativas abaixo, em relação às leguminosas, e assinale a opção correta.
- I - As sementes leguminosas são classificadas em dois grupos: oleaginosas, como soja e amendoim, e as de grão, como feijões e lentilhas.
 - II - Oferecem proteínas de alto valor biológico, sendo por isso a base da alimentação do brasileiro, que as ingere junto com o arroz.
 - III- Contêm apreciável quota de vitaminas do complexo B, ácido fólico e ainda 50% de proteínas.
 - IV - Apresentam em sua composição fatores antinutricionais como os inibidores de tripsina, os fitatos e os polifenóis.
- (A) Apenas as afirmativas I e III são verdadeiras.
 - (B) Apenas as afirmativas I, II e III são verdadeiras.
 - (C) Apenas as afirmativas II e III são verdadeiras.
 - (D) Apenas as afirmativas II e IV são verdadeiras.
 - (E) Apenas as afirmativas I e IV são verdadeiras.
- 46) O componente essencial para o tratamento de pacientes com constipação é o fornecimento de uma dieta
- (A) rica em líquidos e em fibras solúveis e insolúveis.
 - (B) hiperlipídica e hiperglicídica.
 - (C) rica em líquidos e em cereais refinados.
 - (D) pobre em fibras solúveis e rica em líquidos.
 - (E) rica em vegetais folhosos e pobre em legumes crus.
- 47) Assinale a opção que associa corretamente o mineral à sua deficiência.
- (A) Cobre - hipogonadismo.
 - (B) Iodo - cretinismo.
 - (C) Cromo - doença de Keshan.
 - (D) Selênio - alopecia.
 - (E) Zinco - bócio.

Prova : Amarela

Profissão : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Concurso : PS-CAP/11

- 48) Para desinfecção ambiental (pisos, paredes, câmaras frigoríficas), o desinfetante que apresenta melhor poder de ação e menor risco para os comensais é
- (A) a clorhexidine na diluição 1/10.000.
 - (B) o hipoclorito de sódio na diluição de 200ppm.
 - (C) o quaternário de amônio.
 - (D) o desinfetante fenólico.
 - (E) o iodo a 0,5%.
- 49) Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), são consideradas sobras alimentares os alimentos
- (A) prontos que foram deixados nos pratos dos comensais.
 - (B) prontos que foram distribuídos, porém não foi verificada a temperatura.
 - (C) industrializados armazenados fora do prazo de validade.
 - (D) prontos que não foram distribuídos ou que ficaram no balcão, sob controle.
 - (E) que foram para o lixo.
- 50) Segundo a Organização Mundial de Saúde, o aleitamento materno é classificado como predominante quando o lactente recebe, além do leite materno,
- (A) leite não humano.
 - (B) fórmula infantil industrializada.
 - (C) alimentos semissólidos.
 - (D) xarope de vitaminas e minerais.
 - (E) água ou bebidas à base de água.

Prova : Amarela

Profissão : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Concurso : PS-CAP/11