



**PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº 01/2014**  
**AGOSTO DE 2014**

**CADERNO DE PROVA ESCRITA**

**CARGO: NUTRICIONISTA**

<b><u>Nº de Inscrição</u></b>	<b><u>Nome do Candidato</u></b>

**INSTRUÇÕES**

\* PREENCHA A TABELA ACIMA COM SEU NÚMERO DE INSCRIÇÃO E NOME COMPLETO

\* A duração da prova será de 03 horas, compreendidas entre 09:00 hs às 12:00 hs.

I - Para fazer a prova você usará:

- a) Este caderno de prova;
- b) Um cartão-resposta.

II - O caderno de prova conterà 25 questões de múltipla escolha com até cinco alternativas (“a” a “e”), sendo:

Questões de nº 01 à 05 – Língua Portuguesa

Questões de nº 06 à 10 - Conhecimentos Gerais

Questões de nº 11 à 25 - Conhecimentos Específicos

III - As questões deverão ser elaboradas no caderno de prova e após, transferidas ao CARTÃO RESPOSTA, onde você deverá preencher o espaço quadriculado, que representa a resposta da questão, com **caneta esferográfica azul ou preta**.

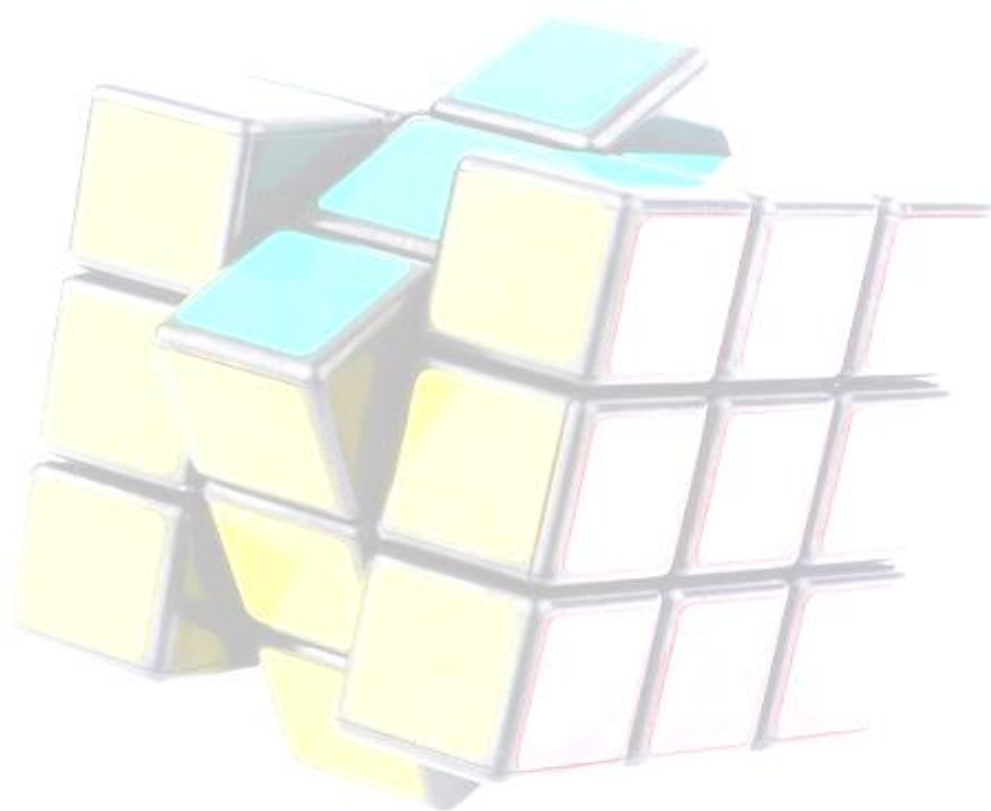
IV - O CARTÃO RESPOSTA não poderá ser rasurado, sob pena de desclassificação do Concurso. O candidato deverá preencher no CARTÃO RESPOSTA seu nome no espaço destinado para esta finalidade.

V - Ao concluir a prova, o candidato deve entregar ao fiscal o caderno de prova completo, juntamente com o CARTÃO RESPOSTA.

VI - Durante a prova, não se admite que o candidato se comunique com outros candidatos, efetue empréstimos ou pratique atos contra as normas ou a disciplina. Utilize o verso do caderno de prova como rascunho. Não é permitido o uso de calculadoras ou quaisquer outros aparelhos eletrônicos. A fraude, indisciplina, e o desrespeito aos fiscais são faltas que eliminam o candidato.

Boa prova!

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MARTINHO**



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MARTINHO**



---

---

*Língua Portuguesa*

---

---

1) Analise as frases e as classifique com **OD** para objeto direto e **OI** para objeto indireto:

- I. Procurei-o por todos os lugares. \_\_\_\_\_
- II. Ele pretende ter poder e dinheiro. \_\_\_\_\_
- III. É suficiente. Já tenho oito. \_\_\_\_\_
- IV. Sua generosidade agradou aos pobres. \_\_\_\_\_
- V. Que casal feliz! A felicidade pertence aos dois. \_\_\_\_\_

A sequência correta de cima para baixo é:

- a) OI, OI, OD, OD e OI.
- b) OD, OI, OI, OI e OI.
- c) OI, OD, OI, OI e OI.
- d) OD, OD, OD, OI e OI.
- e) OI, OI, OI, OD e OD.

---

---

2) Analise as afirmativas de acordo com as figuras de pensamento.

- I. Eles têm uma criança portadora de deficiência física. (perífrase)
- II. Maria faltou com a verdade. (eufemismo)
- III. Ele é um verdadeiro gênio ignorante, curto de inteligência... Um verdadeiro beócio. (ironia)
- IV. A raposa sorriu para mim e falou algo que não entendi. (prosopopéia)
- V. Sandra é bem baixa: uma verdadeira anã. (hipérbole)

Assinale a alternativa correta:

- a) Estão corretas apenas as afirmativas I, II, IV e V.
- b) Estão corretas apenas as afirmativas I, III, IV e V.
- c) Estão corretas apenas as afirmativas III, IV e V.
- d) Estão corretas apenas as afirmativas II, III, IV e V.
- e) Estão corretas apenas as afirmativas I, II, III e IV.

---

---

3) Assinale a alternativa onde ocorre erro de concordância nominal:

- a) Comprei dicionário e almanaque modernos.
  - b) Caminhava com o apoio de uma filha e uma bengala antiga.
  - c) As milhares de assinaturas convenceram o Deputado da viabilidade do projeto.
  - d) Aqueles dois servidores trabalham na nova Comissão Parlamentar de Inquérito.
  - e) A emenda e o projeto estão adequados.
- 
-

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MARTINHO**



- 4) O domínio dos diferentes níveis de linguagem proporciona ao falante oportunidade mais efetiva para que possa promover a adequação da sua linguagem às exigências do contexto social. Analise as afirmações a seguir e correlacione às colunas:

<i>Coluna 01</i>
(1) Linguagem padrão
(2) Linguagem coloquial
(3) Dialeto
(4) Gíria
(5) Linguagem literária

<i>Coluna 02</i>
<input type="checkbox"/> É uma variação regional ou social de uma língua.
<input type="checkbox"/> É uma linguagem peculiar oriunda de um determinado grupo (social ou profissional) que, por ser expressiva, normalmente passa a ser utilizada pela comunidade em geral.
<input type="checkbox"/> É utilizada na comunicação do dia a dia, caracteriza-se por certa flexibilidade gramatical.
<input type="checkbox"/> É utilizada na comunicação formal, é controlada por um conjunto de hábitos linguísticos praticado por uma comunidade sociocultural privilegiada.
<input type="checkbox"/> Variedade linguística que apresenta, normalmente bastante rigor em relação às normas prescritas pela gramática.

A sequência correta de cima para baixo é:

- a) 3, 4, 1, 2 e 5.
- b) 2, 4, 3, 1 e 5.
- c) 3, 4, 2, 1 e 5.
- d) 3, 4, 2, 5 e 1.
- e) 1, 2, 3, 4 e 5.

- 
- 5) Analise as afirmações a seguir quanto a sua regência verbal.

- I. Eu jamais aconselharia a violência.
- II. João procurou agradá-la para ser promovido.
- III. Mariana ajuda a avó.
- IV. Luísa aspirou o perfume do jasmim e deu um suspiro.
- V. Ele atendeu o meu secretário.

Assinale a alternativa correta:

- a) Somente as afirmativas I, II e III estão corretas.
  - b) Somente as afirmativas III e IV estão corretas.
  - c) Somente as afirmativas I e III estão corretas.
  - d) Somente a afirmativa IV esta correta.
  - e) As afirmativas I, II, III, IV e V estão corretas.
-

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MARTINHO**



*Conhecimentos Gerais*

6) Assinale a alternativa que indica corretamente os *Países da América do Sul* e suas respectivas capitais:

a)

<i>País</i>	<i>Capital</i>
Bolívia	La Paz
Suriname	Paramaribo
Equador	Bogotá

b)

<i>País</i>	<i>Capital</i>
Venezuela	Caracas
Brasil	Brasília
Guiana Francesa	Georgetown

c)

<i>País</i>	<i>Capital</i>
Paraguai	Assunção
Guiana	Caiena
Colômbia	Ibagué

d)

<i>País:</i>	<i>Capital:</i>
Chile	Concepción
Peru	Lima
Venezuela	Barcelona

e)

<i>País</i>	<i>Capital</i>
Argentina	Buenos Aires
Guiana Francesa	Caiena
Equador	Quito

7) Assinale a alternativa correta sobre os elementos que compõem a bandeira do Estado de Santa Catarina:

- a) Barrete Frígido é um dos símbolos da Revolução Italiana utilizado na bandeira do estado de Santa Catarina destacado por ser usada pelos camponeses italianos.
- b) O Ramo de Café e o Ramo de Trigo representam a lavoura do oeste catarinense.
- c) Na Estrela há a data da implantação da República em Santa Catarina, sendo em 17 de novembro de 1889.
- d) A Chave recorda o objeto estratégico perdido quando ocorreu a guerra do Contestado.
- e) Todas as alternativas estão corretas.

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MARTINHO**



8) Assinale a alternativa que corresponde ao Governador que tornou o hino do Estado de Santa Catarina oficial:

- a) Lauro Müller
- b) Hercílio Luz
- c) Vidal Ramos
- d) Colombo Machado Salles
- e) Filipe Schmidt

---

---

9) Assinale a alternativa correta. Determinado grupo de 15 amigos foram acampar e levaram alimentos para 8 dias, ao chegar no local, encontraram-se com mais 10 amigos. O número de dias que durarão os alimentos com a nova turma é de:

- a) 5 dias
- b) 10 dias
- c) 8 dias
- d) 4 dias
- e) 6 dias

---

---

10) Assinale a alternativa correta. Considere que os termos da sequência seguinte foram obtidos segundo determinado padrão: (2, 5, 10, 17, 28, 41, ...), qual o valor correspondente a da décima posição da sequência:

- a) 129
  - b) 58
  - c) 82
  - d) 100
  - e) 150
- 
-



Conhecimentos Específicos

---

11) A qualidade de um alimento pode ser avaliada por meio de parâmetros físicos como tamanho e forma, parâmetros químicos e nutricionais e higienicossanitários e sensoriais, como cor, aroma e sabor. A cor é um dos parâmetros mais importantes na escolha e na aceitabilidade de produtos de origem animal ou vegetal e geralmente usa-se deste atributo para julgar a qualidade, especialmente nos serviços de alimentação. Sobre os pigmentos naturais assinale (V) para verdadeiro e (F) falso.

( ) Os alimentos *in natura* ou industrializados apresentam cor porque têm a habilidade para refletir ou emitir uma quantidade de energia em comprimentos de onda capazes de estimular a retina.

( ) Pigmentos são compostos instáveis que participam de diferentes reações bioquímicas e por isso a alteração de cor de um alimento indica alterações durante o processamento e/ou armazenamento dos produtos.

( ) Os pigmentos de origem vegetal possuem estruturas químicas complexas, com diferentes grupos funcionais e muitas vezes instáveis. Conhecer a estrutura química destas substâncias permite controlar os fenômenos que podem comprometer sua qualidade estética.

( ) A classificação dos pigmentos naturais de origem vegetal se deve à similaridade entre as moléculas das substâncias que pertencem a cada grupo.

- a) V, F, F, V.
- b) F, F, V, V.
- c) V, V, F, V.
- d) V, V, V, V.
- e) F, V, F, V.

---

12) Assinale a alternativa incorreta:

- a) As diferenças de coloração verde entre os vegetais são atribuídas à presença de outros pigmentos associados.
  - b) No grupo dos flavonóides as betalaínas se assemelham às antocianinas, em aparência e reatividade. As betacianinas são pigmentos de cor amarela e as betaxantinas são pigmentos de cor vermelha. São também hidrossolúveis e sensíveis a variação de acidez (ph), temperatura, luz e oxigênio.
  - c) Os carotenóides são substâncias químicas responsáveis não somente pela definição de cor dos produtos. Nutricionalmente desempenham funções importantes, como a de ser antioxidante, prevenir a catarata e a degeneração macular e de ser fonte de pró-vitamina A.
  - d) A cor das ervilhas congeladas industrialmente difere de forma significativa do produto enlatado porque, no congelamento, se faz apenas o branqueamento do produto. Para se obter o produto enlatado, utiliza-se temperatura acima de 100°C por aproximadamente 15 min.
  - e) Nos alimentos, os carotenóides estão presentes ora como mistura simples, ora como misturas complexas de muitas substâncias. As misturas mais simples encontram-se nos alimentos de origem animal e as mais complexas em frutas cítricas.
-

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MARTINHO**



- 13) As formas de transmissão de calor são: condução, convecção e \_\_\_\_\_. A \_\_\_\_\_ e a \_\_\_\_\_ exigem um gradiente de temperatura, entre a fonte de aquecimento e o material a aquecer que propicia transferência de calor até que a fonte de calor e o alimento atinjam temperaturas similares. Na \_\_\_\_\_, a quantidade de calor transferido depende do tipo de molécula presente na substância a aquecer.

Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas acima:

- a) fervura, convecção, fervura, condução.
- b) radiação, condução, radiação e convecção.
- c) radiação, radiação, convecção e condução.
- d) fervura, condução, convecção e fervura.
- e) radiação, condução, convecção e radiação.

- 
- 
- 14) Sobre os métodos de cocção assinale V para verdadeiro e F para falso.

- ( ) Os métodos de cocção que utilizam calor úmido dispensam a presença de gordura, sendo esta técnica indicada para dietas hipolipídica.
- ( ) Saltear é um método de cocção que utiliza chama ou forno, visando dar um colorido ao alimento, mantendo suco no seu interior.
- ( ) Brasear com tampa é refogar o alimento acrescentando pouco ou nenhum líquido.
- ( ) O princípio utilizado no método guisar sem tampa é semelhante ao do refogar o alimento.
- ( ) Escalfar é um método de cocção em pequena quantidade de líquido quente (água, leite, vinho), porém abaixo da temperatura de ebulição, sem utilização da tampa.

Assinale a sequência correta de cima para baixo:

- a) V, V, F, F, F.
- b) V, V, V, V, V.
- c) F, V, F, F, V.
- d) V, F, F, V, V.
- e) F, F, F, F, F.

- 
- 
- 15) Correlacione as colunas sobre a operação de pré-preparo de divisão com separação de partes:

<b>Coluna 01</b>	<b>Coluna 02</b>
(1) Separar dois líquidos	( ) Descascar
(2) Separar dos sólidos	( ) Espremer
(3) Separar sólidos de líquidos	( ) Tamisar
	( ) Decantar
	( ) Sedimentar

Assinale a sequência correta de cima para baixo:

- a) 2, 3, 2, 1, 3.
  - b) 2, 1, 3, 2, 3.
  - c) 2, 3, 1, 3, 3.
  - d) 2, 1, 1, 1, 3.
  - e) 2, 3, 3, 3, 3.
- 
-



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MARTINHO**



- 16) A responsabilidade social do nutricionista como profissional de saúde tem como parâmetro um conjunto de normas definidas pela própria categoria, o qual compõe a legislação da profissão, incluindo o código de ética. Com relação a resolução nº 334/2010 que dispõe sobre o código de ética do nutricionista todas as alternativas estão corretas, exceto:
- a) É um direito do profissional nutricionista prestar serviços profissionais, gratuitamente, às instituições de comprovada benemerência social, ou quando tal se justifique em razão dos fins sociais e humanos.
  - b) É dever do profissional nutricionista analisar, com rigor técnico e científico, qualquer tipo de prática ou pesquisa, abstendo-se de adotá-la se não estiver convencido de sua correção e eficácia.
  - c) O nutricionista tem o compromisso de conhecer e pautar a sua atuação nos princípios da bioética, nos princípios universais dos direitos humanos, na Constituição do Brasil e nos preceitos éticos contidos no código ética.
  - d) É um dever do profissional nutricionista exercer a profissão com ampla autonomia, não sendo obrigado a prestar serviços profissionais incompatíveis com suas atribuições, cargo ou função técnica.
  - e) É um direito do profissional nutricionista emitir atestado de comparecimento à consulta nutricional.

---

17) A resolução nº 465/2010 dispõe sobre as atribuições do nutricionista e estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). De acordo com o disposto nesta resolução analise as afirmativas abaixo:

- I. Estimular a identificação de indivíduos com necessidades nutricionais específicas, para que recebam o atendimento adequado no PNAE é uma atividade obrigatória do profissional nutricionista.
- II. Na modalidade de educação infantil, a EE deverá ter, um nutricionista para cada 500 alunos ou fração, com carga horária técnica mínima semanal recomendada de 30 horas.
- III. No total de até 500 alunos o parâmetro numérico mínimo de referência é de 1RT com carga horária mínima semanal de 30 horas.
- IV. O parâmetro numérico mínimo de referência de 1001 a 2500 alunos é de 1RT + 1QT com carga horária mínima semanal de 30 horas.
- V. É uma atividade complementar do nutricionista participar do processo da avaliação técnica dos fornecedores de gêneros alimentícios, a fim de emitir parecer técnico, com o objetivo de estabelecer critérios qualitativos para participação dos mesmos no processo de aquisição dos alimentos.

Assinale a alternativa correta:

- a) Apenas as afirmativas I e V estão corretas
  - b) Apenas as afirmativas I, II, III e V estão corretas.
  - c) Apenas as afirmativas I, III, IV e V estão corretas.
  - d) Apenas as afirmativas I, II e III estão corretas.
  - e) Todas as afirmativas estão corretas.
-

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MARTINHO**



18) A doença celíaca é uma doença autoimune, que afeta o intestino delgado interferindo diretamente na absorção de nutrientes essenciais ao organismo como carboidratos, gorduras, proteínas, vitaminas, sais minerais e água. Acerca do exposto assinale V para verdadeiro e F para falso.

( ) O glúten é um conjunto de proteínas presentes em alguns cereais como o trigo, centeio, cevada, malte e aveia.

( ) A doença celíaca pode aparecer de quatro maneiras diferentes, sendo elas: típica ou clássica, atípica ou não clássica, assintomática ou silenciosa e ainda na forma latente.

( ) O tratamento da doença celíaca é essencialmente através do controle da dieta, consistindo na retirada total do glúten da alimentação, tanto para indivíduos sintomáticos quanto para assintomáticos.

( ) Ao preparar alimentos para celíacos, é preciso muito cuidado em todas as etapas do processo, desde o estabelecimento da lista de compras para compra de ingredientes até o armazenamento, conservação, preparo e distribuição.

( ) Segundo a Lei nº12.982 de 28 de maio de 2014 para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento.

Assinale a sequência correta:

- a) V, F, F, V, F.
- b) V, V, F, V, F.
- c) V, V, V, V, F.
- d) V, V, V, V, V.
- e) V, F, F, F, F.

---

19) A análise microbiológica é um importante instrumento de monitoramento para avaliar as condições higiênicas sanitárias em relação à manipulação e processamento dos alimentos. As amostras dos componentes do cardápio devem ser colhidas diariamente seguindo-se a conduta recomendada. Analise as afirmativas:

- I. As amostras devem ser colhidas 1/3 antes do término da distribuição.
- II. As amostras podem ser colhidas em frasco de vidro de 200ml, do tipo pote ARJEK (tampa de metal) ou pote LN (tampa de plástico resistente a fervura), esterilizado em estufa por 1 hora a 150°C – 180°C; ou em autoclave por 15 minutos a 121°C; ou desinfetado por fervura em imersão durante 10 a 15 minutos.
- III. A quantidade de amostra para análise de controle deve ser de 150g úteis do material.
- IV. Para análise fiscal a quantidade é de 300g úteis do material.
- V. As amostras podem ser armazenadas em saco plástico para congelamento, desinfetado ou esterilizado.

Assinale a alternativa correta:

- a) Apenas as afirmativas I e V estão corretas.
  - b) Apenas as afirmativas I, II, IV e V estão corretas.
  - c) Apenas as afirmativas II e IV e V estão corretas.
  - d) Apenas a afirmativa V está correta.
  - e) Apenas as afirmativas I, III, IV e V estão corretas.
-

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MARTINHO**



- 20) Os aspectos que envolvem a segurança alimentar e nutricional são de fundamental importância para o acompanhamento das condições de saúde da população. A fase pré-escolar apresenta elevada vulnerabilidade biológica, sujeita a diversos agravos nutricionais, necessitando de programas e projetos voltados aos cuidados nas práticas alimentares. Apesar da maioria das creches receberem crianças a partir dos 6 meses de idade, muitas recebem crianças com apenas 4 meses. A cerca da alimentação infantil nas creches todas as alternativas estão corretas, exceto:
- a) Para crianças entre 7 e 11 meses que permanecem apenas meio período e recebem apenas uma refeição deve-se atingir 20% das necessidades nutricionais, sendo aproximadamente 135kcal.
  - b) Para crianças entre 7 e 11 meses que permanecem apenas meio período e recebem mais que uma refeição (ex: café da manhã e almoço) deve-se atingir 30% das necessidades nutricionais, sendo aproximadamente 250kcal.
  - c) Para crianças entre 7 e 11 meses que permanecem em turno integral deve-se atingir 70% das necessidades nutricionais, sendo aproximadamente 450kcal.
  - d) Para crianças entre 1 e 3 anos que permanecem em turno integral deve-se atingir 70% das necessidades nutricionais, sendo aproximadamente 700kcal.
  - e) Os nutrientes que devem constar na ficha técnica são: CHO, LIP, PTN, Fibras, Vitaminas A e C, Minerais cálcio, ferro, magnésio e zinco.

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MARTINHO**



[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]

[REDACTED]



[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

---

---

[REDACTED]

[REDACTED]

---

---