|  |  |
| --- | --- |
| **PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA ATUAÇÃO NOS EǪUIPAMENTOS DE SAÚDE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ORÓS - CE** | |
| **CARGO: NUTRIÇÃO** | |
| **DATA: 22/12/2024** |  |
| **CANDIDATO:** | **CPF:** |
| ***Instruções:***   * Esta avaliação deverá ser feita individual e sem consulta; * Verifique se este caderno de questões é composto de 20 questões objetivas de múltipla escolha com 4 alternativas; se ele estiver incompleto ou apresentar qualquer outro defeito, solicite ao fiscal que tome as providências cabíveis. Em cada questão há apenas uma opção correta. Marque somente uma letra como resposta * Deverá ser realizada em um prazo mínimo de 30 (trinta) minutos e máximo de 180 (cento e oitenta) minutos; * Todas as respostas deverão ser inseridas à caneta (azul ou preta), **no gabarito**; * Não será aceita revisão de avaliações feitas a lápis; * O Gabarito deverá estar preenchido à caneta (azul ou preta); * Cuidado ao marcar o gabarito, este não poderá ser substituído. * Casos de Anulação: questões em branco, com rabisco, mancha, rasura ou com mais de uma opção assinalada.   Ao terminar a prova, verifique cuidadosamente se você passou todas as suas respostas para o GABARITO. Depois de preenchido, assine a prova e entregue-o ao fiscal. | |

1. Qual é o objetivo do HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) em unidades de alimentação?

a) Monitorar a qualidade das refeições servidas.  
b) Identificar e controlar os perigos nos processos de manipulação de alimentos.  
c) Determinar as preferências alimentares dos clientes.  
d) Garantir que todos os alimentos sejam preparados de maneira rápida.

2. Quais são os requisitos básicos de uma alimentação saudável segundo as leis da alimentação?

a) O equilíbrio entre os nutrientes e a adequação das porções.  
b) O consumo de apenas carboidratos e proteínas.  
c) Evitar a ingestão de gordura e fibras.  
d) Uma dieta composta apenas por alimentos ricos em proteínas.

3. Qual a principal característica da limpeza e desinfecção em unidades de alimentação e nutrição?

a) São necessárias apenas para utensílios de cozinha.  
b) A limpeza e desinfecção devem ser feitas de forma rigorosa em todas as superfícies e equipamentos.  
c) A desinfecção pode ser realizada apenas nos alimentos.  
d) Apenas os utensílios de preparo de alimentos devem ser limpos.

4. Qual a recomendação dietética para pacientes com hipertensão?

a) Aumento no consumo de sal.  
b) Redução do consumo de potássio.  
c) Aumento do consumo de alimentos ricos em fibras e redução do sal.  
d) Redução do consumo de alimentos ricos em vitamina C.

5. No tratamento dietético da obesidade, é recomendado:

a) Aumento do consumo de alimentos ricos em calorias.  
b) O controle rigoroso da ingestão calórica e aumento da atividade física.  
c) A eliminação completa de carboidratos da dieta.  
d) Reduzir a ingestão de proteínas.

6. No tratamento da anemia ferropriva, qual é a principal recomendação dietética?

a) Aumento do consumo de alimentos ricos em ferro e vitamina C.  
b) Aumento do consumo de alimentos ricos em gordura.  
c) Redução do consumo de alimentos ricos em fibras.  
d) Aumento do consumo de alimentos ricos em cálcio.

7. Em pacientes com insuficiência renal crônica, a dieta deve:

a) Aumentar a ingestão de proteínas e sódio.  
b) Reduzir a ingestão de sódio, potássio e proteínas.  
c) Aumentar a ingestão de alimentos ricos em potássio.  
d) Eliminar completamente os carboidratos da dieta.

8. De acordo com a Resolução CFN nº 465/2007, o nutricionista deve:

a) Prescrever tratamentos médicos.  
b) Garantir que os alimentos consumidos sejam sempre livres de gorduras.  
c) Respeitar o código de ética da profissão e atuar dentro de sua área de competência.  
d) Realizar consultas médicas regulares.

9. A principal diferença entre a nutrição enteral e parenteral é que:

a) A nutrição enteral é administrada diretamente na corrente sanguínea, enquanto a parenteral é administrada por tubo.  
b) A nutrição enteral é administrada por via oral ou por sondas, e a parenteral é administrada diretamente na veia.  
c) A nutrição enteral é mais cara que a parenteral.  
d) A nutrição enteral é indicada apenas para pacientes com doenças do fígado.

10. A Resolução RDC nº 63/2000 da ANVISA estabelece normas sobre:

a) A rotulagem nutricional de alimentos.  
b) A comercialização de alimentos transgênicos.  
c) As diretrizes para alimentos destinados à nutrição enteral.  
d) A regulamentação de dietas específicas.

11. Qual é a função do nutricionista no Sistema Único de Saúde (SUS)?

a) Prescrever medicamentos e realizar diagnósticos médicos.  
b) Atuar na promoção da saúde, prevenção e tratamento nutricional das condições de saúde da população.  
c) Atuar apenas na área de alimentação hospitalar.  
d) Trabalhar exclusivamente em empresas privadas.

12. A ética profissional do nutricionista exige que ele:

a) Realize diagnósticos médicos baseados em exames laboratoriais.  
b) Promova práticas que visem exclusivamente o lucro financeiro, independente do impacto à saúde.  
c) Respeite a confidencialidade das informações dos pacientes e ofereça orientações baseadas em evidências científicas.  
d) Atue apenas em hospitais públicos.

13. Quais são os princípios do SUS, conforme estabelecido pela Constituição Federal?

a) Universalidade, integralidade e equidade.  
b) Exclusividade, público e privado, e economia de recursos.  
c) Público apenas, sem recursos privados.  
d) Acesso apenas para aqueles que pagam taxas de contribuição.

14. Qual é o principal objetivo da cozinha dietética nas unidades de alimentação e nutrição?

a) Preparar alimentos apenas para os pacientes internados.  
b) Garantir o fornecimento de refeições adequadas a necessidades específicas, como dietas restritivas ou terapêuticas.  
c) Preparar refeições de baixo custo para toda a população.  
d) Substituir alimentos naturais por alimentos processados.

15. Qual é a principal responsabilidade do nutricionista nas unidades de alimentação e nutrição?

a) Gerenciar os custos dos alimentos e a produção de refeições.  
b) Supervisionar a elaboração de cardápios e garantir a adequação nutricional das refeições oferecidas.  
c) Preparar as refeições para os pacientes.  
d) Substituir as dietas médicas por dietas caseiras.

16. A principal indicação para o uso de nutrição enteral é:

a) Quando o paciente não pode comer por via oral, mas tem o trato gastrointestinal funcional.  
b) Quando o paciente não precisa de suporte nutricional.  
c) Quando a ingestão de alimentos é feita exclusivamente por via intravenosa.  
d) Quando o paciente está com a digestão completamente comprometida.

17. O profissional nutricionista pode atuar no SUS nas seguintes áreas, EXCETO:

a) Planejamento de cardápios para hospitais públicos.  
b) Promoção de saúde e prevenção de doenças relacionadas à alimentação.  
c) Diagnóstico médico e prescrição de medicamentos.  
d) Educação alimentar e nutricional nas escolas.

18. O que é essencial para garantir a segurança alimentar em uma unidade de alimentação?

a) Controlar a qualidade do ambiente sem considerar os alimentos.  
b) Controlar a higiene e a temperatura de armazenamento e preparo dos alimentos, para evitar contaminações.  
c) Utilizar exclusivamente alimentos processados.  
d) Garantir que os alimentos sejam sempre preparados sem intervenções externas.

19. Qual a medida mais importante na prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTA) nas unidades de alimentação?

a) Aumentar o tempo de exposição dos alimentos à temperatura ambiente.  
b) Realizar o controle rigoroso da higiene e armazenamento adequado dos alimentos.  
c) Utilizar apenas alimentos congelados.  
d) Evitar o uso de utensílios de cozinha.

20. Para gestantes, a recomendação dietética envolve:

a) Reduzir a ingestão de calorias.  
b) Garantir a ingestão adequada de ácido fólico, ferro e cálcio.  
c) Aumentar a ingestão de proteínas exclusivamente vegetais.  
d) Evitar o consumo de líquidos.

|  |
| --- |
| **PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA ATUAÇÃO NOS EǪUIPAMENTOS DE SAÚDE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ORÓS - CE** |
| **CARGO: NUTRIÇÃO** |
| **CANDIDATO:** |

**GABARITO OFICIAL PROVA OBJETIVA (NÃO RASURAR)**

|  |  |
| --- | --- |
| ǪUESTÃO | GABARITO |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| 9 |  |
| 10 |  |
| 11 |  |
| 12 |  |
| 13 |  |
| 14 |  |
| 15 |  |
| 16 |  |
| 17 |  |
| 18 |  |
| 19 |  |
| 20 |  |