

PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO

NOS QUADROS

DO CORPO DE SAÚDE DA MARINHA

(CSM/2004)

NUTRIÇÃO

- 1) Quanto ao leite materno, é INCORRETO afirmar que
- (A) o conteúdo de gordura reflete o padrão de saturação da dieta materna.
 - (B) a influência primária sobre o volume do leite é a frequência da amamentação.
 - (C) os níveis de algumas vitaminas do complexo B hidrossolúveis, podem ser alterados pela dieta materna.
 - (D) a produção média de leite é de 750 ml/semana.
 - (E) no 2º semestre de lactação, a produção láctea é geralmente reduzida, quando comparado ao 1º semestre.
- 2) Assinale uma complicação nutricional tardia de pacientes que se submeteram a Cirurgia Bariátrica e abandonaram o tratamento dietoterápico.
- (A) Hipertensão arterial.
 - (B) Síndrome de Dumping.
 - (C) Intolerância à glicose.
 - (D) Aumento do Ferro sérico.
 - (E) Desnutrição.
- 3) A dieta adequada para indivíduos que fazem uso frequente de corticóides deve possuir as seguintes características, dentre outras:
- (A) Rica em cálcio e potássio.
 - (B) Rica em vitamina K e sódio.
 - (C) Normoprotéica e hipopotássica.
 - (D) Sem irritantes gástricos e rica em sódio.
 - (E) Sem irritantes gástricos e hipoprotéica.
- 4) Assinale a opção que apresenta um dos processos mais comuns de amaciamento da carne durante o pré-preparo.
- (A) A lecitina.
 - (B) O vinha d'alhos.
 - (C) A pepsina.
 - (D) O bicarbonato.
 - (E) A levedura.
- 5) Assinale a opção correta sobre os processos básicos de cocção dos alimentos.
- (A) Todos os métodos de cocção por calor úmido são dissolventes.
 - (B) A cocção à vapor determina perdas máximas por dissolução.
 - (C) A cocção por calor seco proporciona dissolução das substâncias extrativas dos alimentos.
 - (D) A cocção a fogo lento não é indicada para alimentos tenros como os vegetais novos.
 - (E) A coagulação da superfície dos alimentos aumenta as perdas vitamínicas por dissolução.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM

6) Entre que semanas da gestação ocorre a constituição das reservas energéticas maternas, exigindo maiores requerimentos energéticos?

- (A) 5ª e 15ª
- (B) 10ª e 18ª
- (C) 10ª e 15ª
- (D) 10ª e 30ª
- (E) 8ª e 35ª

7) A determinação do gasto energético em pacientes internados é tarefa difícil, tendo em vista que as fórmulas preditivas podem subestimar ou superestimar a real demanda energética do paciente. Atualmente, qual é o método considerado "padrão ouro" para a determinação do consumo energético em pacientes internados?

- (A) Fórmula de Harris Benedict (GEB x F.A x F.I).
- (B) Fórmula de Fick (utilizando parâmetros do catéter de Swan Ganz).
- (C) Calorimetria indireta.
- (D) Impedância bioelétrica.
- (E) Impedância respiratória.

8) São características das carnes putrefeitas: cor

- (A) esverdeada, aspecto gelatinoso e Ph ácido.
- (B) esverdeada, gosto amargo e Ph alcalino.
- (C) amarelada, cheiro amoniacal e Ph ácido.
- (D) esverdeada, gosto amargo e Ph ácido.
- (E) amarelada, gosto amargo e Ph alcalino.

9) Assinale a opção que apresenta apenas perigos físicos de contaminação de alimentos.

- (A) Agrotóxicos, pesticidas, fragmentos de vidro.
- (B) Pesticidas, fungos, toxinas bacterianas.
- (C) Agrotóxicos, cabelos, metais.
- (D) Fragmentos de vidro, produtos de limpeza, lascas de madeira.
- (E) Cabelos, fragmentos de vidro, pedras.

10) A área total do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) deve obedecer a uma divisão equitativa de seus setores, ter uma configuração adequada, sendo que a forma mais recomendada é

- (A) quadrada.
- (B) em "L".
- (C) Circular.
- (D) Retangular, onde o comprimento é de 2 a 3 vezes o valor da largura.
- (E) Retangular, onde o comprimento é de 1,5 a 2 vezes o valor da largura.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM

- 11) Sabe-se que as vitaminas, apesar de integrarem a dieta em proporções mínimas, são indispensáveis à manutenção da normalidade do organismo. Com relação à vitamina A pode-se afirmar que
- (A) a RDA para homens adultos é de 2000 UI.
 - (B) possui funções essenciais na visão, crescimento e manutenção do tecido epitelial.
 - (C) não atua no sistema imunológico e reprodutivo.
 - (D) o ácido retinóico pode ser reduzido metabolicamente.
 - (E) tem função sistêmica na diferenciação celular, epitelial e coagulação.
- 12) Qual das opções abaixo, apresenta contra indicações absolutas da Nutrição Parenteral?
- (A) Anorexia, câncer de boca e faringe.
 - (B) Síndrome do intestino curto e fístula digestiva.
 - (C) Estado nutricional adequado e queimaduras.
 - (D) Doença terminal com mal prognóstico e má perfusão tissular.
 - (E) Fístula enterocutânea e pancreatite.
- 13) Em relação à higiene ambiental de lactários, é INCORRETO afirmar que
- (A) a estrutura do lactário deve ser adequada de acordo com a legislação em vigor não devendo ocorrer fluxo cruzado entre a área de higienização de utensílios e a área de preparo.
 - (B) A entrada de ar proveniente de ambiente externo é permitida, desde que haja filtros adequados.
 - (C) O lixo deve ser removido, diariamente, sempre que necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados.
 - (D) O controle integrado de pragas deve ser realizado periodicamente.
 - (E) A limpeza de equipamentos como refrigeradores e PAN THROUGH deve ser, no mínimo, semanal.
- 14) Qual a primeira indicação de deterioração microbiana de produtos, originalmente, secos?
- (A) Cristalização.
 - (B) Oxidação.
 - (C) Acidificação.
 - (D) Aparecimento de mofo.
 - (E) Putrefação.

15) A quantidade de carboidratos que os atletas necessitam consumir para ajudar na manutenção do suprimento de energia é cerca de

- (A) 25 a 30 g a cada meia hora de exercícios.
- (B) 20 a 25 g a cada hora de exercícios.
- (C) 35 a 40 g a cada 2 horas de exercícios.
- (D) 15 a 30 g a cada hora de exercícios.
- (E) 15 a 25 g a cada meia hora de exercícios.

16) Assinale a opção INCORRETA em relação ao tratamento dietoterápico das pancreatites.

- (A) A emulsão de lipídios não deve ser incluída na Terapia Nutricional Parenteral se a hipertrigliceridemia foi a causa da pancreatite sendo, dessa forma, o sistema 3:1 contra indicado nessa situação.
- (B) A colocação de uma sonda jejunal além do ângulo de Treitz, e a utilização de nutrição enteral padrão pode ser considerada em pacientes estáveis, a medida que a pancreatite aguda se resolve.
- (C) Pacientes portadores de pancreatite crônica podem desenvolver intolerância à glicose, sendo que a dietoterapia deve ser voltada, também, para tal condição.
- (D) O TCM pode ser utilizado na pancreatite crônica, como recurso para melhorar a absorção de gordura e dessa forma ajudar no incremento do estado nutricional desses indivíduos, quando necessário.
- (E) O uso de álcool é proibido devido à possibilidade de exacerbar a doença pancreática.

17) Coloque V (Verdadeiro) ou F (Falso) nas afirmativas abaixo, em relação ao Índice de Quetelet (IMC), assinalando a seguir a opção correta.

- () Indivíduos com grande quantidade de massa muscular e baixo percentual de gordura podem apresentar IMC acima da faixa de normalidade e serem classificados, erroneamente, como obesos.
- () Pacientes com IMC abaixo de 18,5 são classificados como desnutridos graves e possuem alto risco de comorbidades.
- () O estado nutricional pode ser avaliado apenas pelo IMC uma vez que este índice possui uma alta correlação com a quantidade de gordura corporal.
- () Os valores médios de IMC para homens e mulheres são, respectivamente, 20,8 e 22,0 Kg/metro quadrado.

- (A) (V) (V) (F) (F)
- (B) (V) (V) (V) (F)
- (C) (V) (V) (V) (V)
- (D) (V) (F) (V) (F)
- (E) (V) (F) (F) (F)

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM

18) Coloque V (Verdadeiro) e F (Falso) nas afirmativas abaixo, em relação aos métodos de Avaliação do Estado Nutricional (AEN), assinalando a seguir a opção correta.

- () As medidas de prega cutânea podem ser úteis para avaliar mudanças a longo prazo nas reservas de tecido adiposo subcutâneo em pacientes que recebem Terapia Nutricional.
- () A utilização de medidas de dobras cutâneas é bastante confiável como método de AEN em pacientes graves internados na Unidade de Terapia Intensiva.
- () A albumina sérica é utilizada como "padrão ouro" de AEN em pacientes politraumatizados (na primeira semana pós trauma), uma vez que possui meia vida de aproximadamente 20 dias.
- () Os testes cutâneos permitem avaliar a imunidade celular por meio da hipersensibilidade cutânea tardia à antígenos específicos.

- (A) (V) (F) (F) (V)
- (B) (V) (V) (F) (V)
- (C) (F) (V) (V) (V)
- (D) (F) (F) (V) (V)
- (E) (F) (F) (F) (V)

19) Assinale a opção correta em relação à Terapia Nutricional em crianças queimadas.

- (A) A presença de fibras na nutrição parenteral é importante para a adequada função da barreira intestinal.
- (B) Criança com menos de 20% da superfície corporal queimada, sem queimaduras de face e vias aéreas e com boa aceitação da dieta, geralmente podem ser mantidas apenas com a Terapia Nutricional via oral.
- (C) Em pacientes com trato gastrointestinal funcionante é mandatório o posicionamento da sonda pós pilórica, uma vez que essas crianças sempre se beneficiam da utilização da nutrição Enteral.
- (D) A suplementação de fósforo é desnecessária por ser este utilizado como substrato na replicação de diversas bactérias.
- (E) A oferta de carboidratos via parenteral pode chegar a 65% do VCT, sendo tolerados infusões de até 9,5 mg/kg/minuto.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM

20) Os componentes dietéticos que influenciam a osmolaridade da Nutrição Enteral são, principalmente:

- (A) lipídios, cloreto de sódio e sais cristalinos.
- (B) monossacarídeos, cloreto de sódio e peptídeos menores.
- (C) triglicerídeos de cadeia média, polipeptídeos e polissacarídeos.
- (D) dissacarídeos, proteínas intactas e ácidos graxos.
- (E) dissacarídeos, lipídios e aminoácidos cristalinos.

21) Em gestantes obesas e diabéticas, é tarefa difícil adoçar bebidas uma vez que existe ainda muita controvérsia em relação ao uso de adoçantes no período da gestação. Assinale a opção que contém, apenas, edulcorantes não nutritivos.

- (A) Sacarina e ciclamato.
- (B) Sacarina e sucralose.
- (C) Aspartame e Acesulfame K.
- (D) Frutose e Aspartame.
- (E) Acesulfame K e Sacarose.

22) Em relação à Nutrição Parenteral, assinale a opção INCORRETA.

- (A) A oferta de 1g/kg/dia de lipídios é considerada suficiente, sendo que o excesso pode causar hepatomegalia, esplenomegalia e sobrecarga do retículo endotelial.
- (B) A emulsão lipídica contendo a mistura clássica de triglicerídeos de cadeia média e triglicerídeos de cadeia longa pode reduzir o risco de disfunção hepática.
- (C) A ausência de alimentos na luz intestinal determina padrão anormal de síntese e liberação de hormônios tróficos intestinais.
- (D) Os sintomas de carência de ácidos graxos essenciais incluem dentre outros, descamação de pele, queda de cabelo, hepatomegalia e dificuldade na cicatrização de feridas.
- (E) A inclusão da glutamina livre nas soluções de aminoácidos para uso parenteral é indicada haja visto os inúmeros benefícios que os pacientes graves possuem com a adição de glutamina à dieta.

23) A hipofosfatemia característica da síndrome do roubo celular pode levar

- (A) à Diurese osmótica.
- (B) à Insuficiência Respiratória Aguda.
- (C) à Intolerância à glicose.
- (D) à Insuficiência Renal.
- (E) ao íleo Paralítico.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM

24) Com relação ao Quociente Respiratório (QR), assinale a opção INCORRETA.

- (A) Dietas ricas em carboidratos aumentam o QR.
- (B) É a razão do Dióxido de Carbono produzido pelo oxigênio consumido.
- (C) QR igual a 1,0 reflete a oxidação de lipídios.
- (D) QR em torno de 0,85 reflete utilização proporcional dos substratos ou oxidação energética mista.
- (E) A produção de gás carbônico é maior em pacientes hipermetabólicos do que em pacientes desnutridos.

25) A dieta adequada para pacientes muito graves e sépticos deve possuir

- (A) acima de 50 kcal/kg e 1,5 a 2,0 g de ptn/kg.
- (B) entre 40 e 50 kcal não protéicas/dia e 2,5 g ptn/kg/dia.
- (C) relação kcal/Nitrogênio de 150 a 200.
- (D) relação kcal/Nitrogênio em torno de 100.
- (E) relação kcal/nitrogênio de 50 - 80.

26) Um paciente do sexo masculino, 53 anos, com história de alcoolismo, é internado num Hospital com fístula entérica de alto débito (a nível de duodeno, 750 ml/dia). Cursa com arritmia cardíaca freqüente, fraqueza muscular, depressão e intolerância à glicose acompanhada de hiperinsulinismo. Apresenta hipofosfatemia, hipocalcemia, hipocalemia e hipomagnesemia. Qual dos minerais abaixo a reposição urgente melhorará os níveis dos outros minerais deficientes?

- (A) Sódio.
- (B) Potássio.
- (C) Fosfato.
- (D) Cálcio.
- (E) Magnésio.

27) Qual das opções abaixo, apresenta sintomas da deficiência de Zinco?

- (A) Alopécia e vômitos.
- (B) Náuseas e distúrbio do comportamento.
- (C) Alterações no paladar e lesões na pele.
- (D) Diminuição da imunidade e obesidade.
- (E) Retardo no crescimento e hemorragias.

28) Um paciente com Insuficiência Renal Crônica foi internado com o potássio sérico de 6,9 mEq/l. Qual dos alimentos abaixo ele poderá fazer uso diariamente?

- (A) Feijão.
- (B) Batata.
- (C) Melão.
- (D) Farelo de Aveia.
- (E) Maçã.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM

29) Uma vez que a alergia alimentar é comum na infância, é importante conhecer os alimentos alergênicos bem como os mecanismos envolvidos no processo. Correlacione os agentes farmacológicos responsáveis por induzir a alergia com os seus respectivos alimentos.

AGENTES FARMACOLÓGICOS	ALIMENTOS ALERGÊNICOS
I - Tiramina	() Camarão VG
II - Agentes liberadores de Histamina	() Queijo cheddar
III - Sulfetos	() leite integral
IV - Tartrazina	() Morango
	() Refrigerantes de laranja
	() Arroz polido

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

30) Os terpenos, poderosos antioxidantes, são encontrados nos seguintes alimentos:

- (A) vinho tinto, uva vermelha e leguminosas.
(B) cebola, alho e couve-flor.
(C) frutas cítricas, brócolis e salsa.
(D) chás verdes, leguminosas e cebola.
(E) óleos cítricos, chás verdes e salsa.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM

31) Correlacione os nutrientes imunomoduladores às suas funções e assinale a opção que apresenta a seqüência correta.

NUTRIENTES IMUNOMODULADORES		FUNÇÕES						
I - Glutamina	()	Essencial para a síntese de Colágeno.						
II - Arginina	()	Principal cation do fluido extracelular.						
III - Nucleotídeos	()	Atua na imunidade e participa de mais de 200 enzimas.						
IV - Zinco	()	Aminoácido essencial no Stress, promove o incremento do balanço nitrogenado.						
V - Vitamina C	()	Principal cation do fluido intracelular.						
VI - Ác. Graxos Poliinsaturados	()	Constituintes da membrana Celular e precursores dos Eicosanóides.						
	()	Essencial para as células em replicação e enterócitos.						
	()	Precursosores da síntese de DNA e RNA.						
(A)	(II)	(IV)	(VI)	(III)	(I)	(V)	(-)	(-)
(B)	(IV)	(-)	(II)	(I)	(V)	(VI)	(-)	(III)
(C)	(III)	(IV)	(-)	(-)	(V)	(VI)	(I)	(II)
(D)	(V)	(-)	(IV)	(II)	(-)	(VI)	(I)	(III)
(E)	(V)	(-)	(II)	(VI)	(VI)	(III)	(I)	(-)

32) Qual a causa mais comum de perda de peso em pacientes com AIDS?

- (A) Irregularidades metabólicas.
- (B) Infecção oportunista descontrolada.
- (C) Ingestão oral diminuída.
- (D) Excesso de atividade física.
- (E) Falta de atividade física.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM

33) A droga que se combina com o cálcio e possui a sua absorção impedida no trato gastrintestinal que, portanto, não deve ser ingerida com leite é a

- (A) cicloserina.
- (B) aminofilina.
- (C) colestiramina.
- (D) anfetamina.
- (E) tetraciclina.

34) Analise as afirmativas abaixo, em relação a biodisponibilidade do ferro dietético.

- I - O ferro presente nos ovos, grãos, vegetais e frutas é muito mais absorvido do que o ferro heme.
- II - Quando tomado às refeições, o chá pode reduzir a absorção de ferro.
- III - O ferro presente na gema do ovo possui baixa absorção.

Assinale a opção correta.

- (A) Apenas as afirmativas I e II estão corretas.
- (B) Apenas as afirmativas I e III estão corretas.
- (C) As afirmativas I, II e III estão corretas.
- (D) Apenas as afirmativas II e III estão corretas.
- (E) Apenas a afirmativa III está correta.

35) Um dos objetivos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é oferecer uma alimentação adequada às necessidades nutricionais de sua clientela. Para assegurar esta adequação, será necessário definir, previamente

- (A) as necessidade calóricas.
- (B) o padrão dos cardápios.
- (C) o "per capita" bruto.
- (D) o "per capita" líquido.
- (E) a porção.

36) Qual o aminoácido que deve ser acrescentado em fórmulas infantis próprias para fenilcetonúricos, por ser a fenilalanina precursora deste aminoácido?

- (A) Tirosina.
- (B) Glutamina.
- (C) Histidina.
- (D) Triptofano.
- (E) Treonina.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM

37) O cardápio do dia em um restaurante hospitalar que serve 500 funcionários será composto por carne assada com batatas coradas. Sabe-se que a carne usada é lagarto, o "per capta" é de 120 g, e o fator de correção igual a 2,0. Qual a quantidade de carne em quilogramas que deve ser adquirida para este cardápio?

- (A) 80
- (B) 100
- (C) 120
- (D) 140
- (E) 160

38) Qual o tempo necessário para cocção ao forno à 150°C de um frango sem recheio, que pesa, aproximadamente, 3 Kg?

- (A) 1 hora.
- (B) 1 hora e 30 minutos.
- (C) 2 horas.
- (D) 2 horas e 30 minutos.
- (E) 3 horas.

39) Qual a quantidade recomendada de fibras, em gramas por dia, para uma criança sadia, com peso e estatura normais, com 8 anos de idade?

- (A) 8
- (B) 10
- (C) 13
- (D) 16
- (E) 18

40) Quais são os pigmentos contidos na gema do ovo, que, além de conferirem valor nutricional, melhoram a apresentação das preparações pelo seu colorido?

- (A) Hemoglobina, oxiemoglobina e caroteno.
- (B) Teotina, antocianina e licopeno.
- (C) Licopeno, flavinas e xantofila.
- (D) Caroteno, colóides e fenotina.
- (E) Criptoxantina, caroteno e xantofila.

41) Qual o hormônio que atua, impedindo a ação da ocitocina sobre os canais lactíferos, por promover a vasoconstrição mamária, prejudicando dessa forma a lactação satisfatória?

- (A) Prolactina.
- (B) Estrogênio.
- (C) Noradrenalina.
- (D) Luteizante.
- (E) Folículo estimulante.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM

42) Correlacione os termos em análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) às suas respectivas definições.

TERMOS

DEFINIÇÕES

- I - Risco () Local ou situação a ser corrigida sem risco imediato à saúde.
- II - Ponto Crítico () Probabilidade estimada da ocorrência de perigos.
- III - Ponto de Controle () Situação ou local onde estão presentes os perigos, com risco à saúde e que devem ser controlados.
- IV - Etapa () Ponto, procedimento ou estágio na cadeia alimentar da matéria prima até o consumo.
- () Falha ou não-alcance do limite crítico.

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

43) Em relação à higienização de mamadeiras e acessórios, pode-se afirmar que

- (A) os frascos, bicos e protetores devem ser enxaguados com água corrente à 26°C por 5 minutos obrigatoriamente após as lavadas.
- (B) deve-se aplicar a seqüência enxaguar em água fria, imergir em solução detergente, deixar macerar e desprezar a solução de imersão, antes de lavar os frascos com escova apropriada.
- (C) para que os frascos sejam esterelizados deve-se autoclavar a 110°C por 10 minutos ou ferver por 10 a 15 minutos.
- (D) a desinfecção pelo método químico e enxague em água fria precedem a etapa de imersão em solução detergente com água à 42°C.
- (E) para desinfecção pelo método químico, o hipoclorito de sódio com a concentração inferior a 100 ppm ou superior a 250 ppm pode ser utilizado.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM

- 44) Qual a opção que apresenta os peixes mais ricos em gordura?
- (A) Sardinha, Cavala e Merlusa.
 - (B) Pescadinha, Peixe galo e Cavala.
 - (C) Linguado, Sardinha e Peixe galo.
 - (D) Salmão, Peixe galo e Merlusa.
 - (E) Salmão, Linguado e Pescadinha.
- 45) Em relação aos procedimentos em controle de saúde adotados pelos manipuladores de alimentos, principalmente em unidades de alto risco como lactários, assinale a opção correta.
- (A) É permitido a presença de ferimentos ou lesão de pele desde que sejam cobertos adequadamente.
 - (B) É permitido ao manipulador de alimentos falar ou cantar, desde que use máscaras de proteção.
 - (C) As máscaras descartáveis podem ser reaproveitadas por um período máximo de 6 horas, desde que seja pelo mesmo indivíduo, e esteja em condições ideais, limpas e secas.
 - (D) O uso de luvas descartáveis pode ser preterido, desde que haja higienização adequada das mãos.
 - (E) O uso de escovas para unhas é obrigatório na etapa anterior a secagem das mãos com ar quente.
- 46) Das substâncias abaixo, qual NÃO é utilizada para a desinfecção de utensílios?
- (A) Cloro Inorgânico.
 - (B) Álcool a 70°.
 - (C) Cloro orgânico.
 - (D) Quaternário de amônio.
 - (E) Detergente.
- 47) Dos microorganismos abaixo, assinale o que NÃO é veiculado por vegetais.
- (A) Pseudomonas aeruginosas.
 - (B) Shigella dysenteriae.
 - (C) Salmonella typhi.
 - (D) Giardia lamblia.
 - (E) Entamoeba coli.
- 48) Qual o aminoácido livre mais prevalente no corpo humano?
- (A) Arginina.
 - (B) Histidina.
 - (C) Glutamina.
 - (D) Taurina.
 - (E) Cisteína.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM

49) Quando a sacarose é submetida ao calor seco, ocorre as reações de

- (A) Caramelização.
- (B) Inversão.
- (C) Gelatinização.
- (D) Fermentação.
- (E) Desidratação.

50) Um paciente diabético insulino dependente, que faz uso de insulina regular às 20:00 horas, deverá ter qual refeição reforçada com o objetivo de evitar a hipoglicemia noturna?

- (A) Desjejum.
- (B) Almoço.
- (C) Lanche.
- (D) Jantar.
- (E) Ceia.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM