

**MARINHA DO BRASIL**  
**DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA**

***(PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO NO CORPO  
DE SAÚDE DA MARINHA / PS-CSM/2005)***

**NUTRIÇÃO**

- 1) A incidência de problemas relacionados à gravidez, como aborto espontâneo e parto prematuro, e de defeitos do tubo neural na prole está associada à deficiência de
- (A) ácido fólico.
  - (B) niacina.
  - (C) ácido ascórbico.
  - (D) vitamina B 6.
  - (E) vitamina E.
- 2) Assinale a opção que apresenta complicações mecânicas da Terapia Nutricional.
- (A) Obstrução do catéter, sinusite e pneumotórax.
  - (B) Sinusite, otite e hiperglicemia.
  - (C) Diarria osmótica, broncoaspiração e desidratação.
  - (D) Hiperidratação, desposicionamento do catéter e sinusite.
  - (E) Ulceração da asa do nariz, pneumotórax e diarria osmótica.
- 3) Em relação à formação e perda da massa óssea, cálcio e osteoporose, é correto afirmar que
- (A) os suplementos ricos em cálcio podem reduzir a absorção de ferro, zinco, magnésio e ácido fólico.
  - (B) para os idosos, em função da acloridria, recomenda-se a ingestão dos suplementos de cálcio, próximo às refeições.
  - (C) cálcio, fósforo, magnésio, vitamina K, zinco e vitaminas hidrossolúveis são nutrientes essenciais para a saúde óssea.
  - (D) o consumo excessivo de proteínas, principalmente as de origem vegetal, aumenta a excreção urinária de cálcio.
  - (E) as principais drogas que aumentam a perda de cálcio são: vitamina C, fenobarbitol, captopril e heparina.
- 4) De acordo com o Regulamento Técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos, na desinfecção manual dos utensílios, recomenda-se deixá-los imersos em
- (A) solução clorada a 300 ppm por 2 minutos.
  - (B) álcool a 60% por 20 minutos.
  - (C) solução iodada por 10 minutos.
  - (D) água a 100°C por 15 minutos.
  - (E) água fervente por 5 minutos.

- 5) O preparo da carne assada em forno com temperatura alta determina
- (A) maior rendimento do assado.
  - (B) maior perda de nutrientes.
  - (C) a desintegração do tecido conjuntivo.
  - (D) menor produção do "goteio".
  - (E) o amolecimento do assado.
- 6) O índice glicêmico é a medida para a relação entre a digestão e a absorção de alimentos com carboidratos e o efeito resultante sobre o nível de glicemia. Assinale a opção que apresenta somente alimentos com alto índice glicêmico (> 85).
- (A) Leite, passas e uvas.
  - (B) Batata, cenoura e pão branco.
  - (C) Uvas, batata chips e arroz.
  - (D) Pêssego, sorvete e pão branco.
  - (E) Doces, sorvete e maçã.
- 7) Coloque F (falso) ou V (verdadeiro) nas afirmativas abaixo, em relação aos métodos de conservação dos alimentos, assinalando, a seguir, a opção correta.
- O método dos alimentos supergelados consiste em um resfriamento brusco à temperatura de -30°C a -50°C.
  - A oxidação de proteínas é uma alteração importante de qualidade que pode ocorrer nos alimentos supergelados.
  - O tempo de estocagem dos alimentos supergelados pode variar de 30 a 106 dias e, em alguns casos, até um ano.
  - Alimento liofilizado permite a estocagem em tempo indeterminado e aplica-se, preferencialmente, a carnes, ovos, leite e sucos.
- (A) (V) (F) (F) (F)
  - (B) (F) (V) (V) (V)
  - (C) (V) (F) (V) (F)
  - (D) (F) (V) (V) (F)
  - (E) (V) (F) (F) (V)
- 8) Em que situação é absolutamente contra-indicado o uso de triglicérides de cadeia longa, em Nutrição Enteral, mesmo em percentuais muito pequenos?
- (A) Quilotórax.
  - (B) Dislipidemia.
  - (C) Desconforto respiratório.
  - (D) SARA.
  - (E) Uso de noradrenalina.

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM

9) são fatores que influenciam na proliferação de agentes patógenos, nos alimentos, EXCETO

- (A) alimentos deixados à temperatura ambiente.
- (B) descongelamento inadequado.
- (C) preparação do alimento com excessiva antecipação.
- (D) práticas inadequadas de manipulação dos alimentos.
- (E) preparação de quantidades excessivas de alimentos.

10) É correto afirmar que o leite humano, em relação ao leite de vaca,

- (A) possui maior quantidade de ferro.
- (B) possui menor concentração de soro e maior concentração de caseína.
- (C) pode conter mais colesterol.
- (D) possui mais lactose e proteínas.
- (E) possui menor concentração dos aminoácidos taurina e cisteína.

11) Um determinado paciente com 58 anos, em uso de Nutrição Parenteral 2:1 exclusiva por 4 semanas, apresentou dermatite e alopecia, o que provavelmente ocorreu devido à deficiência de

- (A) tiamina.
- (B) zinco.
- (C) ácidos graxos essenciais.
- (D) magnésio.
- (E) cobre.

12) Coloque V (verdadeiro) ou F (falso) nas afirmativas abaixo, em relação aos lipídios sanguíneos, assinalando, a seguir, a opção correta.

- ( ) As lipoproteínas de baixa densidade (LDL) são os transportadores primários de colesterol sanguíneo.
- ( ) As lipoproteínas de alta densidade (HDL) contêm maior quantidade de proteína na sua composição.
- ( ) O perfil desejável de lipoproteína é aquele que apresenta uma taxa de colesterol menor que 200 mg/dl, LDL menor que 130 mg/dl e HDL maior que 35 mg/dl.
- ( ) As lipoproteínas de densidade intermediária (IDL) são as precursoras das lipoproteínas de alta densidade (HDL).
- ( ) As lipoproteínas de densidade muito baixa (VLDL) são sintetizadas no fígado e tecido adiposo para transportar TG e colesterol endógeno.

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

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM

13) Na avaliação do Estado Nutricional em pacientes de enfermagem recebendo Nutrição Enteral, qual das variáveis a seguir NÃO deve ser considerada no cálculo do balanço nitrogenado?

- (A) Perda de nitrogênio fecal.
- (B) Excreção de nitrogênio urinário.
- (C) Ingesta total de nitrogênio.
- (D) Perda de nitrogênio no ar expirado.
- (E) Perda de nitrogênio em feridas e descamação da pele.

14) Qual das opções abaixo NÃO apresenta um problema comum associado a medicações oncológicas?

- (A) Hipoglicemia.
- (B) Constipação intestinal.
- (C) Retenção de líquidos.
- (D) Mucosite.
- (E) Anorexia.

15) Assinale a opção correta em relação à nutrição para atletas de resistência.

- (A) Os carboidratos consumidos durante o exercício de resistência garantem provisão suficiente de energia durante os últimos estágios.
- (B) A quantidade protéica necessária para o desenvolvimento muscular quase nunca é satisfeita com a dieta regular, havendo necessidade da utilização de suplementos.
- (C) O atraso na ingestão de carboidratos após o exercício físico aumenta a síntese muscular de glicogênio, através da neoglicogênese.
- (D) A ingestão de carboidratos previne a fadiga e aumenta o rendimento durante as últimas etapas do exercício, quando o glicogênio muscular está baixo.
- (E) As refeições pré competição devem ser ingeridas no período de 2 a 4 horas antes do evento e fornecer 10g/Kg de peso de carboidratos.

- 16) Assinale a opção INCORRETA em relação à digestão e absorção de nutrientes.
- (A) A vitamina B 12 com fator intrínseco, sais biliares, vitamina D e tiamina são absorvidas a nível de íleo distal.
  - (B) A absorção de glicose, sódio, potássio, magnésio, cálcio, ferro, dentre outros, se dá por meio de transporte ativo.
  - (C) As proteínas intactas podem ser absorvidas em pequenas quantidades pelo processo da pinocitose.
  - (D) A fase final da digestão de proteínas ocorre na borda em escova, onde os di e tripeptídeos são hidrolisados a aminoácidos.
  - (E) As micelas (complexo de ácidos graxos com sais biliares) facilitam a passagem dos lipídios do lúmen intestinal para a borda em escova.
- 17) Sabe-se que as fibras possuem efeito benéfico no metabolismo de lipídios. Entretanto, quando utilizadas em excesso, diminuem a disponibilidade de alguns nutrientes. São eles:
- (A) ferro, zinco, ácido fólico e vitamina D.
  - (B) cálcio, cobre, vitamina C e tiamina.
  - (C) cálcio, ferro, zinco e magnésio.
  - (D) zinco, magnésio, vitamina C e vitamina D.
  - (E) magnésio, cálcio, ácido fólico e vitamina D.
- 18) Em que situação é indicada uma ostomia como via de acesso para alimentação a longo prazo?
- (A) Neoplasia esofágica.
  - (B) Gastrectomia subtotal.
  - (C) Neoplasia de cólon.
  - (D) Infecção urinária de repetição.
  - (E) Pneumonia de repetição.
- 19) A tetraciclina pode ter sua absorção inibida se ingerida juntamente com
- (A) sucos cítricos.
  - (B) alimentos gordurosos.
  - (C) bebidas que contém cafeína.
  - (D) alimentos ricos em fibras.
  - (E) leite e derivados.

20) Assinale a opção que apresenta o parâmetro antropométrico mais utilizado para a avaliação da depleção de massa magra.

- (A) Prega cutânea tricipital.
- (B) Balanço urêico nitrogenado.
- (C) Proteínas totais e frações.
- (D) Circunferência braquial.
- (E) Circunferência muscular do braço.

21) Assinale a opção que apresenta uma contra-indicação para a utilização de fibras solúveis.

- (A) Síndrome de Dumping.
- (B) Hiperglicemia.
- (C) Constipação intestinal.
- (D) Dislipidemias.
- (E) Cetoacidose diabética.

22) O substrato considerado ideal para recém-nascido pré-termo de muito baixo peso é:

- (A) Nutrição Parenteral.
- (B) Nutrição Parenteral mais Enteral.
- (C) Leite materno.
- (D) Leite materno fortificado.
- (E) Fórmulas especiais para pré-termo.

23) Em relação ao método UHT (Ultra High Temperature) de tratamento do leite é correto afirmar que:

- (A) utiliza temperatura de 121°C sob pressão.
- (B) causa mudanças químicas que alteram o aroma do alimento.
- (C) não destrói todas as enzimas produzidas por microorganismos.
- (D) não destrói por completo a microbiota psicotrófica.
- (E) não fornece a esterilidade comercial.

24) Assinale a opção que apresenta uma situação clínica na qual o aporte hídrico da Nutrição Parenteral em crianças deve ser diminuído.

- (A) Prematuridade.
- (B) Insuficiência cardíaca.
- (C) Fototerapia.
- (D) Diabetes insípido.
- (E) Infecção.

25) O Quociente Respiratório (QR) acima de 1 (um) durante a Terapia Nutricional pode indicar

- (A) baixa oferta de glicose.
- (B) excessiva oferta de glicose.
- (C) maior consumo de oxigênio em relação ao CO<sub>2</sub> produzido.
- (D) excessiva oferta de lipídios.
- (E) excessiva oferta de proteínas.

26) Coloque V (verdadeiro) ou F (falso) nas afirmativas abaixo, em relação ao fator temperatura, assinalando, a seguir, a opção correta.

- ( ) Durante a cocção, os alimentos devem atingir 74°C no seu interior.
- ( ) Durante a espera pós-cocção, os alimentos devem atingir 55°C em sua superfície para serem refrigerados.
- ( ) Durante a espera para distribuição, os alimentos frios devem ser mantidos em uma temperatura abaixo de 15°C.
- ( ) O descongelamento seguro ocorre sob refrigeração até 10°C.
- ( ) Os alimentos congelados podem ser recebidos com temperatura máxima de -12°C.

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

27) A anorexia, a cicatrização lenta de ferimentos e o desenvolvimento de feridas por pressão nos idosos estão associados à deficiência de

- (A) vitamina C.
- (B) vitamina A.
- (C) cromo.
- (D) vitamina B 12.
- (E) zinco.

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM



28) Correlacione os agentes fitoterápicos aos seus efeitos colaterais/toxicidades assinalando, a seguir, a opção correta.

AGENTES FITOTERÁPICOS	EFITOS COLATERAIS/TOXICIDADE
I - Tanaceto	( ) Hipertensão, insônia e diarreia leve.
II - Alho	( ) Fadiga, prurido e aumento do peso corpóreo.
III- Gengibre	( ) Ulceração da mucosa oral e inflamação da língua.
IV - Ginko	( ) Cefaléia, reações alérgicas na pele e queixas gastrintestinais.
V - Ginseng	( ) Gastrite, dores e formação de úlceras gástricas.
	( ) Gastrite, flatulência, reações alérgicas leves, dermatite e sintomas gastrintestinais.

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

29) Durante a lactação, a RDA recomenda que seja administrado na alimentação da nutriz, um adicional diário de

- (A) 300 kcal durante o primeiro ano.
- (B) 10 g de proteína durante o segundo semestre.
- (C) 400 kcal durante o primeiro semestre.
- (D) 15 g de proteína durante o primeiro semestre.
- (E) 12 g de proteína durante o primeiro ano.

30) O paciente eutrófico em diálise peritoneal intermitente (IPD) necessita de uma dieta

- (A) hiperproteica e com restrição de carboidratos.
- (B) normoproteica e sem restrição hídrica.
- (C) hiperproteica e com restrição hídrica.
- (D) normoproteica e com restrição calórica.
- (E) hiperproteica e sem restrição hídrica.

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM

- 31) Em relação ao uso terapêutico do alho, é correto afirmar que
- (A) aumenta o tempo de coagulação sanguínea, devendo ser amplamente utilizado quando há uso de drogas com efeito anticoagulantes.
  - (B) a terapia com alho deve ser sempre recomendada para o tratamento de dislipidemias em geral, principalmente hipercolesterolemia.
  - (C) os efeitos colaterais da ingestão do alho podem incluir reações alérgicas leves, dermatites e sintomas gastrointestinais.
  - (D) o consumo de 2 a 5 dentes de alho por dia pode causar gastrite ou flatulência, porém esse efeito não é sentido quando o alho é administrado na forma de cápsulas.
  - (E) pode ser utilizado como único antibiótico em pacientes graves devido às propriedades antimicrobianas da ajoene e alicina.
- 32) Em relação à ambiência do trabalho em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, é correto afirmar que
- (A) é proibida a instalação de música ambiente.
  - (B) a lâmpada fluorescente eleva a temperatura local.
  - (C) a temperatura ambiente pode variar entre 22°C a 26°C.
  - (D) o piso deve ser preto.
  - (E) a umidade relativa recomendada é de 80%.
- 33) Em relação à dieta indicada para pacientes com urolitíase por oxalato de cálcio, assinale a opção correta.
- (A) O leite e derivados devem ser evitados.
  - (B) A dieta deve ser normoproteica e pobre em purinas.
  - (C) O controle do sódio na dieta é desnecessário.
  - (D) A dieta deve ser hipocalórica e pobre em potássio.
  - (E) A ingestão de fibras não é indicada.
- 34) Assinale a opção que apresenta uma conduta adequada para o cuidado no paciente com Síndrome de Dumping.
- (A) Usar triglicérides de cadeia média.
  - (B) Caminhar após as refeições.
  - (C) Diminuir o consumo de fibras.
  - (D) Utilizar líquidos durante as refeições.
  - (E) Utilizar alimentos hiperproteicos e moderados em lipídios.

35) Ao se calcular a quantidade de alimentos que pode ser preparado num caldeirão, devem ser considerados alguns elementos, dentre eles, a câmara de ar. Assinale a opção que apresenta o percentual a que sempre corresponderá a câmara de ar em relação à capacidade do caldeirão.

- (A) 5
- (B) 10
- (C) 15
- (D) 20
- (E) 25

36) O maior determinante da taxa metabólica de repouso é

- (A) a atividade física.
- (B) a massa magra corpórea.
- (C) o percentual de gordura corpórea.
- (D) a variação no estado de hidratação.
- (E) o metabolismo basal.

37) Assinale a opção que apresenta uma diretriz INCORRETA no tratamento dietoterápico para a hipertensão arterial.

- (A) Controlar o peso.
- (B) Restringir moderadamente o sódio.
- (C) Suplementar magnésio, cálcio e potássio por meio de medicamentos.
- (D) Modular o teor de lipídios para diminuição do risco cardiovascular.
- (E) Limitar o consumo de álcool em, no máximo, 30ml etanol/dia para o homem.

38) Sintomas como náuseas, visão dupla e perda dos reflexos são característicos de intoxicação alimentar causada por

- (A) Víbrio parahaemolyticus.
- (B) Rotavírus.
- (C) Salmonella typhi.
- (D) Clostridium botulinum.
- (E) Bacillus cereus.

39) O consumo de mariscos crus pode causar

- (A) cisticercose.
- (B) tuberculose.
- (C) teníase.
- (D) hepatite A.
- (E) hepatite B.

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM

40) Assinale a opção que apresenta um exame laboratorial que serve apenas como complementação ao diagnóstico clínico para funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

- (A) Coprocultura.
- (B) Hemograma.
- (C) Coproparasitológico.
- (D) VDRL.
- (E) Exame micológico.

41) Na fase inicial da alimentação para pacientes com disfagia e alto risco de broncoaspiração, NÃO deve ser oferecido o seguinte alimento:

- (A) flan.
- (B) sopa liquidificada espessada.
- (C) vitamina de frutas grossa.
- (D) gelatina.
- (E) purê de legumes.

42) O consumo de álcool em jejum, por pacientes diabéticos insulino-dependentes, pode levar a

- (A) hipoglicemia, devido ao bloqueio da gliconeogênese.
- (B) hiperglicemia, pois oferece 7 cal/g de etanol.
- (C) hipoglicemia, pois aumenta a secreção de adrenalina.
- (D) hiperglicemia, pois aumenta a secreção de adrenalina.
- (E) hipoglicemia, pois é irritante gástrico.

43) Assinale a opção que apresenta uma afirmativa correta quanto à Nutrição Parenteral.

- (A) A administração inadequada de fluídos pode levar à desidratação, desequilíbrio hidroeletrólítico e hipertensão.
- (B) A quantidade máxima de glicose a ser administrada não deve ultrapassar 9 mg/Kg/min.
- (C) A administração excessiva de glicose pode levar à hiperglicemia, anormalidades hepáticas e aumento do esforço ventilatório.
- (D) As recomendações de vitaminas e minerais para serem administrados por via parenteral são maiores que as RDA.
- (E) As emulsões lipídicas para uso parenteral fornecem 10 cal/g de gordura, ao contrário de 9 cal/g fornecidos pelos lipídios administrados via oral.

- 44) Assinale a opção correta em relação aos ácidos graxos essenciais.
- (A) São precursores dos hormônios esteróides, e do ácido graxo docosapentanoico.
  - (B) São derivados do  $W_6$  e  $W_3$  como ácidos docosa-hexanóico e aracdônico, respectivamente.
  - (C) São óleos polinsaturados e podem ser sintetizados pelas células dos mamíferos.
  - (D) Devem ser ingeridos diariamente, sendo que a recomendação está entre 10% a 15% do VCT consumido.
  - (E) São componentes da membrana, precursores de eicosanóides e fazem parte da estrutura dos fosfolipídios.
- 45) Os pacientes críticos acarretam um dilema na prática clínica: o hipermetabolismo com necessidade de reposição de macro e micronutrientes sem provocar "OVERFEEDING". Em se tratando de pacientes queimados, busca-se, na fase catabólica aguda, uma reposição ótima de proteínas com adequada relação Kcal/N<sub>2</sub>, que deve ser de
- (A) 1,5 g ptn /Kg/dia e 80:1
  - (B) 2,0 g ptn /Kg/dia e 100:1
  - (C) 2,5 g ptn /Kg/dia e 120:1
  - (D) 2,5 g ptn /Kg/dia e 150:1
  - (E) 3,0 g ptn /Kg/dia e 80:1
- 46) Assinale a opção que NÃO apresenta um efeito secundário das ressecções intestinais envolvendo íleo terminal e válvula íleo cecal.
- (A) Hiperplasia do intestino remanescente.
  - (B) Hipertrofia do intestino remanescente.
  - (C) Má absorção de vitamina B 12.
  - (D) Diminuição da acidez gástrica.
  - (E) Aumento da incidência de cálculos biliares.
- 47) Assinale a opção correta em relação à utilização clínica de vitaminas e minerais.
- (A) O excesso de vitamina B 12, folato e zinco prejudicam a síntese de ácidos nucleicos.
  - (B) As vitaminas C e E são antioxidantes e, em conjunto com a vitamina A, o zinco e o selênio, auxiliam no processo cicatricial e resposta imunológica.
  - (C) As deficiências de cromo, magnésio, tiamina e manganês interferem positivamente no metabolismo dos lipídios.
  - (D) Os pacientes submetidos ao tratamento cirúrgico da obesidade devem utilizar suplementos vitamínicos e minerais até que o peso se estabilize.
  - (E) Os pacientes submetidos à gastrectomia total necessitam de suplementação rotineira de vitaminas hidrossolúveis devido à deficiência de Fator Intrínseco.

48) Coloque (V) verdadeiro ou (F) falso nas afirmativas abaixo em relação à anorexia nervosa e, em seguida, assinale a opção correta.

- ( ) O consumo calórico diário deve ser de 130% do gasto energético calculado.
- ( ) O consumo diário é aumentado em 100 a 200 kcal em poucos dias para promover um adequado ganho de peso.
- ( ) Mesmo que os pacientes estejam com o peso abaixo, o gasto energético é semelhante ao daqueles com o peso normal.
- ( ) A distribuição calórica recomendada é de 50 a 55% de carboidratos, 15 a 20% de proteínas e 25 a 30% de lipídios.
- ( ) Deve-se estimular pequenos aumentos no consumo de gordura, lembrando-se sempre de fornecer ácidos graxos essenciais.

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

49) Durante o preparo do feijão fradinho, a quantidade de água necessária para intumescer o grão é de

- (A) 1:1
- (B) 2:1
- (C) 3:1
- (D) 4:1
- (E) 5:1

50) Sabendo-se que a concentração normal de cloro na água sanitária é de 2,5%, qual a quantidade de água sanitária, em ml, que deverá ser utilizada para obter-se 1 litro de solução a 200 ppm?

- (A) 08
- (B) 15
- (C) 20
- (D) 24
- (E) 32

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM