

MARINHA DO BRASIL
DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA

***(PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO NO CORPO
DE SAÚDE DA MARINHA / PS-CSM/2006)***

NUTRIÇÃO

1) Para um paciente com insuficiência hepática, na ausência de esteatorréia, pode ser fornecido um percentual de valor calórico, em lipídios, de

- (A) 15 a 20
- (B) 20 a 30
- (C) 25 a 40
- (D) 45 a 50
- (E) 50 a 55

2) Assinale a opção que apresenta um mecanismo que auxilia na diminuição da glicemia nos pacientes em pós-operatório de Cirurgia Bariátrica (gastroplastia redutora com reconstituição em Y de Roux).

- (A) Chegada do alimento ao jejuno sem digestão prévia.
- (B) Aumento da área secretória a nível pancreático.
- (C) Limitação da ingestão de lipídios.
- (D) Aumento na ingestão de carboidratos.
- (E) Chegada do alimento ao jejuno, previamente digerido.

3) O percentual de cálcio ingerido que é retido por bebês alimentados com fórmula infantil industrializada e amamentados ao seio, respectivamente, é de aproximadamente

- (A) 20 e 80
- (B) 25 e 65
- (C) 35 e 40
- (D) 50 e 35
- (E) 65 e 85

4) Coloque verdadeiro (V) ou falso (F) nas afirmativas abaixo, em relação ao lactário, e em seguida assinale a opção correta.

- Os armários devem ser colocados sempre sob os balcões.
- Os armários NUNCA devem se localizar na área de preparo de mamadeiras.
- Os equipamentos NÃO devem ser embutidos no piso, e sim, posicionados acima do piso, com vão livre de 50 cm.
- O exaustor principal na sala de preparo de fórmulas lácteas deve estar próximo ao piso.
- O autoclave deve funcionar com 100°C de temperatura e 7 libras de pressão.

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

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM

5) Assinale a opção INCORRETA em relação a proporção dos vários ingredientes indicados nas receitas dietéticas.

- (A) O peso do açúcar deve exceder o da farinha.
- (B) O volume dos ingredientes líquidos deve corresponder ao peso da farinha.
- (C) A quantidade em peso de claras deve ser igual ou maior que a de gordura.
- (D) A gordura deve entrar na proporção de 50% do peso do açúcar.
- (E) Deve-se acrescentar uma colher de chá de fermento em pó para cada xícara de farinha.

6) A obesidade andróide é o risco aumentado para as doenças cardiovasculares são indicados por qual razão de circunferência cintura/quadril em homens e mulheres, respectivamente?

- (A) 0,8 e 1,0
- (B) 0,9 e 0,8
- (C) 1,0 e 0,6
- (D) 1,2 e 1,0
- (E) 0,6 e 0,8

7) Coloque F (falso) ou V (verdadeiro) nas afirmativas abaixo, em relação a deficiência de ferro, comente encontrada no pós operatório tardio da Cirurgia Bariátrica (gastroplastia reductora com reconstrução em Y de Roux), e, em seguida, assinale a opção que apresenta a seqüência correta.

- () A secreção gástrica de ácido clorídrico é necessária para a solubilização dos sais de ferro e manutenção deste na forma ferrúsa.
- () A retenção e mistura dos alimentos no estômago são importantes para a absorção de ferro.
- () A aversão a alimentos ricos em ferro comum, no pós operatório, pode contribuir para o desenvolvimento de anemia ferropriva.
- () O efeito inibitório do cálcio na absorção de ferro, aumenta a incidência de anemia ferropriva.
- () A vitamina C aumenta a biodisponibilidade de ferro nesse tipo de paciente.

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

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM

8) Qual a recomendação protéica média, em g/kg de peso, para atletas que exercem atividades de resistência?

- (A) 1,0 - 1,8
- (B) 1,5 - 2,4
- (C) 1,8 - 2,5
- (D) 2,0 - 2,8
- (E) 2,5 - 3,0

9) Qual a temperatura, em °C, que um forno a vapor seco para descongelamento deverá atingir antes que sejam colocadas as primeiras bandejas contendo alimentos congelados?

- (A) 25
- (B) 35
- (C) 50
- (D) 55
- (E) 100

10) Assinale a opção que completa corretamente as lacunas da sentença abaixo.

São considerados obesos mórbidos e super obesos indivíduos que possuem IMC, em kg/m², superior a _____ e a partir de _____, respectivamente.

- (A) 35 / 45
- (B) 40 / 50
- (C) 45 / 55
- (D) 50 / 60
- (E) 55 / 65

11) A nutrição enteral contínua está indicada em crianças com fibrose cística quando

- (A) se encontram em risco de desenvolver desequilíbrio energético.
- (B) estão em período de crescimento rápido.
- (C) há diminuição na velocidade do ganho de peso.
- (D) a relação peso/altura é de 85 a 90% do peso ideal.
- (E) a relação peso/altura é menor que 75% do peso ideal.

12) Que vitamina apresenta maior perda no processo de extração do grão para obtenção da farinha?

- (A) Tiamina.
- (B) Riboflavina.
- (C) Ácido fólico.
- (D) Biotina.
- (E) Piridoxina.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM

- 13) As medicações utilizadas no tratamento de pacientes com infecção pelo HIV podem causar, dentre outros efeitos colaterais, anemia
- (A) megaloblástica.
 - (B) microcítica.
 - (C) ferropriva.
 - (D) hipocrômica.
 - (E) hemolítica.
- 14) Assinale a opção que apresenta um fator que NÃO interfere na estimativa das necessidades calóricas.
- (A) O trauma.
 - (B) A febre.
 - (C) O estresse.
 - (D) A restrição ao leito.
 - (E) O estado de hidratação.
- 15) Em qual situação a Nutrição Parenteral Total é contra indicada?
- (A) Diabetes mellitus.
 - (B) Insuficiência renal aguda.
 - (C) Infarto agudo do miocárdio.
 - (D) Choque cardiogênico desestabilizado.
 - (E) Pancreatite aguda.
- 16) Que vitamina não pode ser adicionada na solução de Nutrição Parenteral devido ao risco de precipitação na presença de sais de cálcio?
- (A) Vitamina B12.
 - (B) Vitamina K.
 - (C) Ácido fólico.
 - (D) Vitamina A.
 - (E) Vitamina C.
- 17) Qual o principal aminoácido que participa da gliconeogênese?
- (A) Glutamina.
 - (B) Glicina.
 - (C) Metionina.
 - (D) Alanina.
 - (E) Leucina.
- 18) Como consequência da hiperalimentação é INCORRETO afirmar que ocorre
- (A) hiperglicemia.
 - (B) hipertrigliceridemia.
 - (C) hipercapnia.
 - (D) esteatose hepática.
 - (E) cetonúria.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM

- 19) O tratamento dietoterápico para diverticulose inclui uma dieta
- (A) restrita em fibras.
 - (B) de resíduo mínimo.
 - (C) com alto teor de fibras.
 - (D) sem glúten.
 - (E) sem vegetais folhosos.
- 20) Qual o parâmetro menos fidedigno para diagnóstico precoce de desnutrição em crianças?
- (A) Fibronectina.
 - (B) Transferrina.
 - (C) Índice creatinina/altura.
 - (D) Somatomedina C.
 - (E) Antropometria.
- 21) Assinale a opção correta em relação ao cuidado nutricional na alergia alimentar.
- (A) Os tratamentos ou medicações de dessensibilização são alternativas viáveis para controlar a alergia alimentar.
 - (B) A abstenção total de um alérgeno alimentar é o único tratamento comprovado para alergia alimentar.
 - (C) A amamentação e a abstenção materna de alérgenos não influencia o desenvolvimento de alergia alimentar em bebês de risco.
 - (D) Deve-se retirar da alimentação os alimentos altamente alergênicos como leite, ovos, peixes, cereais e amendoins em crianças de risco.
 - (E) Nos casos de alergia a proteína do leite de vaca, deve-se omitir o leite de vaca in natura, sendo os laticínios em geral bem tolerados.
- 22) Segundo Teixeira, quantos balcões de distribuição são necessários para servir 2400 refeições em 2 horas?
- (A) Um
 - (B) Dois
 - (C) Três
 - (D) Quatro
 - (E) Cinco
- 23) Em uma solução de Nutrição Enteral, foram adicionados 20ml de óleo TCM. Quantas calorias totais foram adicionadas a esta solução?
- (A) 148
 - (B) 154
 - (C) 166
 - (D) 180
 - (E) 192

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM

- 24) Sabe-se que a dietoterapia para pacientes em pós operatório de transplante de fígado é baseada nos efeitos colaterais específicos da terapia com drogas.
Assinale a opção que NÃO apresenta um efeito colateral nutricional a ser tratado.
- (A) Anorexia.
 - (B) Retenção de sódio.
 - (C) Diarréia.
 - (D) Constipação.
 - (E) Hipercalemia.
- 25) A anemia materna, freqüente em algumas gestantes que não utilizam suplementos de ferro, é definida por um valor de hematócrito e hemoglobina, respectivamente inferiores a
- (A) 40% e 13 g/dL.
 - (B) 38% e 12 g/dL.
 - (C) 36% e 12 g/dL.
 - (D) 34% e 11 g/dL.
 - (E) 32% e 11 g/dL.
- 26) Qual a substância química que, adicionada à água que fará o gelo, é aconselhada para a conservação de pescados?
- (A) Hipoclorito de sódio.
 - (B) Cloro orgânico.
 - (C) Tricloreto de nitrogênio.
 - (D) Clorotetraciclina.
 - (E) Estreptomomicina.
- 27) Assinale a opção que apresenta o tipo de aminoácido cujo nível plasmático encontra-se freqüentemente reduzido em pacientes após lesão traumática ou sepse.
- (A) Essenciais.
 - (B) Não essenciais.
 - (C) Semi-essenciais.
 - (D) Aromáticos.
 - (E) Ramificados.
- 28) A consistência de dieta mais adequada para um paciente com disfagia é
- (A) Líquida espessada, ou pastosa lisa.
 - (B) branda, ou normal abrandada.
 - (C) Líquida de prova ou líquida clara.
 - (D) semi líquida ou pastosa.
 - (E) semi pastosa ou branda liquidificada.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM

29) Que faixa de temperatura e percentual de umidade relativa são consideradas compatíveis com as operações realizadas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição?

- (A) 20 a 24°C e 40 a 60%
- (B) 20 a 24°C e 50 a 70%
- (C) 22 a 26°C e 40 a 70%
- (D) 20 a 26°C e 50 a 70%
- (E) 22 a 26°C e 50 a 60%

30) Assinale a opção correta em relação ao colostro.

- (A) É mais rico em carboidratos e gordura e pobre em proteína que o leite maduro.
- (B) É mais rico em proteína e mais pobre em carboidratos e gordura que o leite maduro.
- (C) É rico em anticorpos e mais rico em ferro que o leite de vaca.
- (D) É pobre em anticorpos, ferro e vitamina C.
- (E) Fornece aproximadamente 25 calorias a cada 30 ml.

31) Sabendo que os agentes de deterioração (bactérias, bolores e leveduras) têm comportamentos diversos com relação à temperatura, assinale a opção que representa a faixa de temperatura, em °C, que agem os mesófilos.

- (A) 0 a 4
- (B) 3 a 10
- (C) 0 a 20
- (D) 20 a 45
- (E) 45 a 70

32) Qual o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C, de forma a garantir as condições higiênico sanitárias deste alimento?

- (A) 24 horas.
- (B) 48 horas.
- (C) 3 dias.
- (D) 5 dias.
- (E) 1 semana.

33) No estresse intenso, tornam-se indispensáveis os aminoácidos

- (A) arginina e glicina.
- (B) glutamina e metionina.
- (C) arginina e glutamina.
- (D) alanina e arginina.
- (E) glutamina e glicina.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM

34) Assinale a opção correta em relação ao manejo nutricional do paciente séptico.

- (A) O paciente séptico, por possuir um alto gasto energético de repouso e ser hipercatabólico, necessita de uma grande oferta calórica, em torno de 45 kcal/kg/dia.
- (B) A terapia nutricional deve ser ajustada a uma oferta calórica menor, em vigência de hiperglicemia, hipertri-gliceridemia, esteatose hepática e aumento do trabalho respiratório, dentre outros.
- (C) Pacientes em terapia intensiva submetidos a ventilação mecânica, analgesia e sedação, possuem um gasto energético maior, e por isso deve-se acrescentar às fórmulas preditivas um fator injúria de 1,4.
- (D) A oferta protéica no paciente séptico tem por objetivo priorizar e redirecionar a síntese protéica de proteínas de fase aguda, freando consequentemente o hipercatabolismo.
- (E) A mistura lipídica mais adequada é aquela que inclui triglicérides de cadeia longa, pois estes não necessitam do complexo carnitina para sua metabolização.

35) Correlacione as vitaminas e minerais aos respectivos efeitos no metabolismo da glicose, no contexto da síndrome de resistência à insulina, e assinale a opção correta.

- | | | |
|-----------------------|-----|---|
| I - Cromo | () | A suplementação deste mineral |
| II - Zinco | () | melhora a sensibilidade à insulina. |
| III - Ácido ascórbico | () | Acentua os níveis de glutatona, enzima antioxidante envolvida na homeostase da glicose. |
| IV - Vitamina E | () | Diminui as lipoproteínas de alta densidade, colesterol total e triglicérides. |
| | () | Potencializa a ação da insulina, mantendo a função deste hormônio. |
| | () | A hiperglicemia inibe a reabsorção deste nutriente. |

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

36) Quantos gramas extras de carboidrato devem ser acrescentados na dieta de um paciente diabético para 1 hora de exercícios físicos extenuantes?

- (A) 10
- (B) 15
- (C) 20
- (D) 25
- (E) 30

37) A criança com insuficiência respiratória aguda possui uma demanda calórica 20 a 30% acima do normal para a idade. Entretanto, esta demanda

- (A) é maior em pacientes sedados e curarizados.
- (B) é menor em pacientes sedados e curarizados.
- (C) é maior em pacientes em ventilação mecânica.
- (D) é igual em pacientes com patologias neuromusculares prévias.
- (E) é maior em pacientes com movimentação ativa mínima.

38) Um dos objetivos do cuidado nutricional de pacientes com câncer é

- (A) corrigir hábitos alimentares.
- (B) maximizar o ganho de peso.
- (C) prevenir e corrigir as deficiências nutricionais.
- (D) impedir o crescimento das células cancerígenas.
- (E) interromper a proliferação das células cancerígenas.

39) O cuidado nutricional para pacientes com fenilcetonúria inclui a restrição de um aminoácido e a suplementação de outro, respectivamente:

- (A) fenilalanina/histidina.
- (B) fenilalanina/triptofano.
- (C) histidina/fenilalanina.
- (D) triptofano/fenilalanina.
- (E) fenilalanina/tirosina.

40) Na repleção nutricional, observa-se a captação muscular de

- (A) ferro.
- (B) sódio.
- (C) vitamina C.
- (D) manganês.
- (E) fósforo.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM

41) Assinale a opção correta em relação às alterações hormonais que ocorrem na adaptação ao jejum.

- (A) Aumento da insulinemia.
- (B) Diminuição dos níveis de glucagon.
- (C) Aumento da gliconeogênese.
- (D) Diminuição da glicogénólise.
- (E) Diminuição da lipólise.

42) Qual dos alimentos abaixo é a principal fonte do componente funcional pré-biótico, frutoligossacarídeo (FOS)?

- (A) Espinafre.
- (B) Farelo de trigo.
- (C) Laranja pêra.
- (D) Alcachofra.
- (E) Feijão.

43) O leite de uma lactante, adequadamente alimentada, fornece todas as vitaminas que o bebê a termo necessita, EXCETO a vitamina

- (A) A.
- (B) B6.
- (C) C.
- (D) D.
- (E) E.

44) Assinale a opção correta em relação a hipofosfatemia que pode ocorrer em vigência de Terapia Nutricional Parenteral.

- (A) A hipofosfatemia precoce encontrada em vigência de Nutrição Parenteral é devida ao rápido fluxo de fósforo para a massa corporal muscular no início do anabolismo.
- (B) A reposição de fosfato na Nutrição Parenteral tem por objetivo minimizar a hipofosfatemia descrita no anabolismo e deve ser de 6 a 8 mM de fosfato por grama de nitrogênio incorporado.
- (C) Os sintomas clínicos da hipofosfatemia aparecem precocemente, quando as concentrações de fosfato ficam abaixo de 3,0 mg/100 ml.
- (D) Na hipofosfatemia severa, ocorre alterações na curva de dissociação da oxihemoglobina, com diminuição da afinidade da hemoglobina com o oxigênio.
- (E) Dentre os sintomas da deficiência de fosfato, destacam-se depressão dos reflexos tendinosos agudos, diminuição da contratilidade cardíaca, fraqueza muscular e alterações no paladar.

- 45) Na pancreatite crônica, a deficiência de protease pancreática pode levar a
- (A) deficiência de vitamina C.
 - (B) má absorção de gorduras.
 - (C) deficiência de vitamina B12.
 - (D) hipoglicemia.
 - (E) hiperglicemia.
- 46) Em relação ao uso de emulsões lipídicas na Terapia Nutricional Parenteral (NPT), é correto afirmar que
- (A) devem ser usadas como fonte única de energia em NPT.
 - (B) podem limitar as grandes flutuações de glicemia.
 - (C) são mais efetivos que os carboidratos na repleção de pacientes não críticos.
 - (D) estão contra indicados nos pacientes com DPOC.
 - (E) estão contra indicados nos pacientes com miocardiopatia.
- 47) Qual a temperatura de cocção dos alimentos, em °C, que interrompe a ocorrência de Salmonelose?
- (A) 60
 - (B) 70
 - (C) 80
 - (D) 100
 - (E) 120
- 48) A droga colestiramina inibe a absorção de qual nutriente?
- (A) Vitamina C.
 - (B) Cálcio.
 - (C) Gordura.
 - (D) Fósforo.
 - (E) Ferro.
- 49) Qual dos ácidos graxos apresentados abaixo possui efeito redutor do HDL Colesterol?
- (A) Docosaheξανóico.
 - (B) Oléico.
 - (C) Aracđónico.
 - (D) Linoleico.
 - (E) Esteárico.
- 50) A anemia presente na Insuficiência Renal Crônica é do tipo
- (A) hipocrômica e microcítica.
 - (B) megaloblástica e hipocrômica.
 - (C) normocrômica e normocítica.
 - (D) hemolítica e normocrômica.
 - (E) hipocrômica e normocítica.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM