

MARINHA DO BRASIL
DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA

***(PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO NO CORPO
DE SAÚDE DA MARINHA / PS-CSM/2009)***

**NÃO ESTÁ AUTORIZADA A UTILIZAÇÃO DE
MATERIAL EXTRA**

NUTRIÇÃO

- 1) A conduta nutricional para pacientes obesos portadores de esteatose hepática gordurosa não alcoólica inclui:
- (A) perda ponderal rápida de aproximadamente 20% do seu peso inicial.
 - (B) manutenção do peso corporal inicial para evitar descompensação do órgão.
 - (C) redução calórica de 300 kcal/dia, de acordo com a ingestão alimentar habitual.
 - (D) redução calórica de 500 a 1000 Kcal/dia, de acordo com o recordatório alimentar de 3 dias.
 - (E) perda ponderal de aproximadamente 10% em relação ao peso inicial.
- 2) Um dos métodos de envase de alimentos muito utilizado atualmente é o envasamento asséptico. Dentre uma de suas características, observa-se que
- (A) os produtos adquirem sabor metálico.
 - (B) as embalagens empregadas apresentam maior permeabilidade ao oxigênio.
 - (C) sua aplicação é limitada aos alimentos sólidos.
 - (D) os alimentos são esterilizados dentro das embalagens.
 - (E) as embalagens apresentam maior rendimento do que as utilizadas no método séptico.
- 3) No processo de prevenção da hipertensão arterial, algumas modificações de hábitos alimentares e estilo de vida são recomendados. Assinale a opção que apresenta uma dessas modificações.
- (A) Aumentar a atividade física anaeróbica, de forma a promover o aumento da massa muscular.
 - (B) Restringir o consumo de cloreto de sódio a 10 g por dia.
 - (C) Restringir o consumo de etanol a 100 ml por dia, dando preferência ao vinho tinto.
 - (D) Aumentar a oferta de magnésio, potássio e cálcio.
 - (E) Promover o ajuste do peso corporal, mantendo o índice de massa corpórea (IMC) entre 25 e 29,9 kg/m².

- 4) Em relação à alimentação complementar ao leite materno para lactentes, é correto afirmar que:
- (A) mesmo com a introdução dessa alimentação, é importante que a criança não receba água nos intervalos.
 - (B) os alimentos complementares, especialmente preparados para a criança, são chamados de alimentos de desmame.
 - (C) aos 8 meses de idade a criança ainda não deve receber alimentos preparados para a família, mesmo que sem temperos picantes e oferecidos peneirados, triturados ou em pequenos pedaços.
 - (D) considerando que a ingestão inicial de alimentos é pequena, a mãe pode amamentar, após oferecer refeições contendo alimentos complementares.
 - (E) essa alimentação compreende 5 a 6 refeições/dia, dos 6 ao 11 meses de idade, se a criança estiver em aleitamento materno.
- 5) O branqueamento é uma etapa importante para alimentos que serão submetidos ao congelamento,
- (A) à liofilização e à cura.
 - (B) à desidratação e à radiação ionizante.
 - (C) à cura e à refrigeração.
 - (D) à defumação e à desidratação.
 - (E) à radiação ionizante e ao tratamento com gases.
- 6) Dentre os adoçantes naturais e artificiais, assinale a opção que apenas possui edulcorantes sem valor calórico.
- (A) Sorbitol e sucralose.
 - (B) Manitol e aspartame.
 - (C) Aspartame e sacarina.
 - (D) Sorbitol e ciclamato.
 - (E) Acesulfame-k e sucralose.

- 7) Assinale a opção que define o sistema APPCC.
- (A) Compreende unicamente o ato de medir ou observar se os limites críticos estão sendo respeitados para assegurar o controle dos pontos críticos.
 - (B) Sistema no qual os procedimentos operacionais são cumpridos integralmente e os critérios estabelecidos, totalmente atingidos.
 - (C) Medidas corretivas imediatas usadas quando o monitoramento indicar que um critério não está sendo plenamente atendido.
 - (D) Sistema que identifica o perigo, determina o ponto crítico e indica o controle imediato necessário.
 - (E) Sistema que permite a confirmação das medições e avaliações para verificar se o ponto crítico foi atingido.
- 8) A utilização do índice glicêmico tem se associado a benefícios na prevenção e no tratamento do diabetes mellitus. Dentre as opções abaixo, assinale a que apresenta alimento com menor índice glicêmico.
- (A) Uva.
 - (B) Arroz integral.
 - (C) Chocolate.
 - (D) Batata cozida.
 - (E) Maçã.
- 9) A adequada higienização de hortifrutigranjeiros, considerando normativas técnicas do Codex Alimentarius, compreende:
- (A) lavagem em água corrente, imersão em solução clorada (150 a 200 ppm) por 10 a 15 minutos, e enxágüe em água potável.
 - (B) lavagem em água corrente, imersão em solução de vinagre a 2% por 15 minutos, e enxágüe em água potável.
 - (C) lavagem em água corrente, imersão em solução clorada (acima de 250 ppm) por 5 minutos, e enxágüe em água potável.
 - (D) lavagem em água corrente, imersão em solução de vinagre a 2% por 15 minutos, sem enxágüe.
 - (E) lavagem em água a 40°C, imersão em solução com quaternário de amônio por 15 minutos, e enxágüe em água potável.

- 10) A utilização de sobras de alimentos prontos não distribuídos (sobras limpas) é o reaproveitamento mais comumente praticado. As sobras limpas devem ter um perfeito controle de tempo e temperatura até o seu consumo. São importantes alguns critérios para melhor controlar os alimentos. Assinale a opção que apresenta corretamente um desses critérios.
- (A) A temperatura de cocção deverá atingir 64°C no interior do alimento.
 - (B) Se houver refrigeração após a cocção, a temperatura deverá atingir 10°C no interior do alimento, entre 2 a 4 horas, e o alimento poderá ser mantido por 48 horas.
 - (C) No reaquecimento, a temperatura no interior do alimento deverá atingir 74°C ou 70°C por 2 minutos.
 - (D) No reaquecimento, a temperatura no interior do alimento deverá atingir 60°C.
 - (E) Se houver refrigeração após cocção, a temperatura deverá atingir 6°C no interior do alimento, entre 4 a 6 horas, e o alimento poderá ser mantido por 48 horas.
- 11) A terapia nutricional para pacientes com doença inflamatória intestinal deve incluir:
- (A) restrição de gorduras, fibras e lactose na fase de remissão da doença.
 - (B) restrição de gorduras e açúcar simples na fase de remissão da doença.
 - (C) restrição de gorduras, fibras e lactose na fase aguda da doença.
 - (D) indicação exclusiva de nutrição elementar por sonda nasoentérica na fase aguda da doença.
 - (E) indicação exclusiva de NPT na fase de agudização da doença.

- 12) Considerando a composição do leite materno, é correto afirmar que
- (A) os níveis de vitaminas e minerais não são rapidamente afetados na vigência de dietas deficientes.
 - (B) a prematuridade não é um fator determinante de alterações na composição química do leite materno.
 - (C) mesmo em mães desnutridas, as concentrações dos macronutrientes e o volume diário do leite materno não são alterados.
 - (D) a principal variação biológica ocorre durante a mamada, sendo o leite anterior mais aguoso, com menos gordura e, conseqüentemente, menos calórico.
 - (E) o perfil de ácidos graxos do leite materno não sofre influência da dieta materna.
- 13) A escolha das cores para o revestimento do teto, da parede e do piso das cozinhas deve obedecer alguns padrões, que visam principalmente evitar a fadiga visual e a modificação das características organolépticas dos alimentos. Assim, são cores recomendadas para estes três tipos de revestimento, respectivamente:
- (A) branco, amarelo e cinza-escuro.
 - (B) branco, cinza e cinza-claro.
 - (C) creme, branco e preto.
 - (D) creme, branco e cinza-claro.
 - (E) branco, amarelo e amarelo.
- 14) Assinale a opção que apresenta uma das medidas úteis para a prevenção e tratamento da alergia alimentar em lactentes, segundo a Academia Americana de Pediatria (AAP).
- (A) Não interromper o aleitamento materno exclusivo quando apresentarem manifestações alérgicas após sua ingestão.
 - (B) Iniciar a exclusão de todos os alimentos alergênicos durante a gestação.
 - (C) Iniciar o uso de fórmulas de soja em substituição ao leite de vaca em crianças de risco elevado.
 - (D) Iniciar o uso de fórmulas hipoalergênicas para crianças de alto risco em substituição ao leite materno.
 - (E) Suspender temporariamente o aleitamento materno até que as manifestações alérgicas da criança regredam.

- 15) Considerando a curva ABC utilizada para organizar o sistema de compras e racionalizar o processo de estocagem, para um serviço que apresenta 40% do seu estoque com itens A, significa que está havendo aplicação aumentada de recursos financeiros com itens
- (A) de importância intermediária.
 - (B) que apresentam pequeno investimento.
 - (C) de preços mais elevados.
 - (D) cujo estoque exige um controle razoável, não rigoroso.
 - (E) não considerados de importância vital.
- 16) Qual a principal deficiência vitamínica que ocorre na síndrome de realimentação devido ao seu rápido consumo na glicólise?
- (A) Tiamina.
 - (B) Niacina.
 - (C) Cobalamina.
 - (D) Folato.
 - (E) Riboflavina.

- 17) A ocorrência de cólica em lactentes, principalmente de 0 a 4 meses de vida, tem sido associada à etiologia multifatorial. Vários aspectos tem sido sugeridos, dentre eles a alergia à proteína do leite de vaca e a ingestão materna de alimentos que causam flatulência. Neste contexto, é INCORRETO afirmar que:
- (A) havendo predisposição genética para alergia a um componente específico do alimento, o lactente amamentado pode ser sensibilizado precocemente, se a mãe consumir alimentos que o contenham.
 - (B) a beta-lactoglobulina presente no leite de vaca que a mãe ingere pode ser detectada no leite materno, sendo responsável pelo quadro de alergia em lactentes amamentados exclusivamente ao seio.
 - (C) a mãe que não ingere leite de vaca ou derivados habitualmente deve fazê-lo durante a lactação, devido ao consumo de cálcio para esta fase.
 - (D) quando a nutriz tem o hábito de ingerir leite ou seus derivados, e não tem antecedentes pessoais ou familiares de alergia ao leite de vaca, não deve suspendê-los, devido à queixa de cólicas do lactente.
 - (E) o esvaziamento completo da mama possibilita que o bebê receba leite posterior e, em conseqüência, menos lactose, melhorando os sintomas das cólicas.
- 18) A disenteria, um tipo de diarreia na qual as fezes apresentam sangue e muco, e cuja transmissão pode ocorrer pela ingestão de água ou alimentos contaminados associados à higiene pessoal e condições sanitárias deficientes, é causada por
- (A) *Salmonella*.
 - (B) Rotavírus.
 - (C) *Vibrio cholerae*.
 - (D) *Bacillus cereus*.
 - (E) *Shigella*

- 19) Qual o mineral que atua como componente da enzima glutatona-peroxidase, impede lesões ocasionadas pelos peróxidos oriundos da oxidação de lipídios e age como antioxidante poupador de vitamina E?
- (A) Selênio.
 - (B) Zinco.
 - (C) Molibidênio.
 - (D) Cromo.
 - (E) Ferro.
- 20) Uma ou duas semanas de nutrição pré-operatória, por via enteral ou parenteral, melhoram a evolução após cirurgia em pacientes com
- (A) desnutrição grave.
 - (B) estado nutricional normal ou desnutrição leve.
 - (C) desnutrição leve e moderada.
 - (D) qualquer grau de desnutrição.
 - (E) médio risco cirúrgico.
- 21) Na etapa de distribuição de alimentos para consumo imediato, condutas e critérios devem ser adotados para protegê-los de novas contaminações e para não ocorrer multiplicação microbiana. Assinale a opção correta em relação ao binômio tempo-temperatura, na etapa de distribuição.
- (A) Alimentos frios potencialmente perigosos devem ser distribuídos em temperatura de, no máximo, 10°C por até 12 horas.
 - (B) Alimentos quentes que na cocção atingiram 74°C no seu interior podem ficar a 60°C por, no máximo, 3 horas.
 - (C) Os alimentos quentes que ficaram na distribuição ou na espera em temperatura abaixo de 60°C por mais de 1 hora devem ser desprezados.
 - (D) Alimentos quentes que na cocção atingiram 60°C no seu interior podem permanecer nesta temperatura na distribuição ou na espera por, no máximo, 12 horas.
 - (E) Alimentos quentes que na cocção atingiram 74°C no seu interior podem ficar na distribuição ou na espera em temperatura de 65°C ou mais, por, no máximo, 12 horas.

- 22) A síndrome metabólica é um transtorno complexo representado por um conjunto de fatores de risco cardiovascular. O seu diagnóstico inclui como condição essencial a presença de
- (A) hipertensão arterial.
 - (B) diabetes.
 - (C) hipertrigliceridemia.
 - (D) hiperglicemia.
 - (E) obesidade abdominal.
- 23) Alimentos e suplementos ricos em vitamina K podem ter um efeito antagonista sobre o fármaco
- (A) digoxina.
 - (B) furosemida.
 - (C) tetraciclina.
 - (D) zidovudina.
 - (E) varfarina.
- 24) Em relação aos lipídios, assinale a opção INCORRETA.
- (A) O ácido α -linolênico é convertido, de forma lenta, em ácido eicosapentanóico e docosaexaenóico, precursores de mediadores químicos menos potentes.
 - (B) A deficiência de ácidos graxos ômega-3 e ômega-6 causam retardo no crescimento.
 - (C) Em nutrição enteral, a quantidade de TCM não deve ultrapassar 17% do valor calórico total.
 - (D) Os ácidos graxos de cadeia curta podem ser sintetizados pelos colonócitos, que atuam na fermentação de fibras de polissacarídeos não digeríveis e nos hidratos de carbono da dieta que escapam do processo digestivo.
 - (E) O coco, o cacau e a palma são fontes vegetais de ácidos graxos saturados.

25) Coloque F (falso) ou V (verdadeiro) nas afirmativas abaixo, em relação à estrutura e às características funcionais dos cereais, assinalando, a seguir, a opção correta.

- () O glúten, quando misturado à água, forma uma substância elástica, benéfica à produção de pães, conferindo liga à massa.
- () Os grãos de cereais possuem em geral estruturas distintas como casca, película, endosperma, ectosperma e germe.
- () A semolina e a sêmola são farinhas com baixo teor de glúten, quando comparadas à farinha de trigo.
- () A presença de glúten na massa do pão possibilita a retenção de gás carbônico, necessário ao seu crescimento.
- () O amido pode ser modificado por meio de diversos processos. Um deles, a gelatinização, consiste na dilatação dos grânulos de amido, submetidos ao calor seco, com conseqüente aumento de volume.

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

26) Que nutrientes ficam com absorção seriamente comprometida após ressecção intestinal com retirada de importante parcela do íleo e presença de síndrome do intestino curto?

- (A) Gorduras e vitamina B12.
- (B) Selênio e sódio.
- (C) Cálcio e vitamina B1.
- (D) Vitaminas A e C.
- (E) Triglicerídeos de cadeia média e sódio.

27) Para indivíduos diabéticos com colesterol-LDL maior ou igual a 100 mg/dl, recomenda-se a ingestão de

- (A) gorduras saturadas < 7% do aporte energético e colesterol < 200mg/dia.
- (B) gorduras saturadas ≤ 7% do aporte energético e colesterol < 300mg/dia.
- (C) gorduras poliinsaturadas até 20% das calorias totais e colesterol < 200mg/dia.
- (D) gorduras monoinsaturadas até 10% das calorias totais e colesterol até 300mg/dia.
- (E) gorduras totais até 25% do VET e colesterol até 300mg/dia.

28) Correlacione os componentes dos alimentos funcionais às suas fontes alimentares e assinale a opção correta.

COMPONENTES	FONTES
I - Cumarina	() Chicória, alho-poró, alho, banana.
II - Catequinas	() Brócolis, frutas cítricas, soja, tomate.
III- Prébióticos (inulina e FOS)	() Trigo e alcaçuz.
IV - Cisteína	() Soro do leite, leite, clara de ovo crua e carnes.
V - Fitoquímicos flavonóides	() Chá verde.
	() Gengibre.
	() Salsa, cenoura e frutas cítricas.

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

- 29) De acordo com a Resolução RDC nº 63 de 06 de julho de 2000, as amostras de nutrição enteral manipuladas para contraprova devem ser conservadas sob refrigeração à temperatura de
- (A) + 2°C a + 8°C durante 48 horas após o seu prazo de validade.
 - (B) + 2°C a + 8°C durante 72 horas após o seu preparo.
 - (C) + 2°C a + 8°C durante 72 horas após o seu prazo de validade.
 - (D) + 4°C a + 10°C durante 48 horas após o seu preparo.
 - (E) + 4°C a + 10°C durante 72 horas após o seu prazo de validade.
- 30) Para pacientes adultos em hemodiálise, recomenda-se ingestão calórica diária de quantas Kcal/Kg de peso?
- (A) 20
 - (B) 25
 - (C) 30
 - (D) 35
 - (E) 40
- 31) Em relação aos microrganismos de interesse em alimentos, assinale a opção correta.
- (A) Os *Staphylococcus aureus* estão amplamente distribuídos na natureza (ar, água, esgoto, plantas, trato intestinal humano e de animais, e alimentos).
 - (B) Os bolores causam apenas a deterioração dos alimentos, sem produção de toxinas.
 - (C) Os *Streptococcus* são encontrados em lesões da pele e nas vias aéreas superiores dos homens.
 - (D) A resistência térmica da *Salmonella* é maior em ovos inteiros do que em ovos desidratados.
 - (E) As toxinas do *Clostridium botulinum* podem ser destruídas pelo aquecimento a 80°C durante 30 minutos ou a 100°C em poucos minutos.
- 32) A temperatura recomendada dentro da área de preparo do lactário, com correspondente umidade relativa de 14 a 18%, é de
- (A) + 17°C a + 21°C
 - (B) + 21°C a + 25°C
 - (C) + 24°C a + 28°C
 - (D) + 28°C a + 32°C
 - (E) + 32°C a + 36°C

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM/09

- 33) Nos pacientes com doença hepática, com sinais de encefalopatia Grau I crônica, deve-se utilizar alimentos cujo conteúdo proteico seja rico em aminoácidos de cadeia ramificada. Assinale a opção que contenha três alimentos ricos em aminoácidos de cadeia ramificada.
- (A) Banana, brócolis e soja.
 - (B) Banana, brócolis e lentilha.
 - (C) Banana, leite de cabra e extrato solúvel de soja.
 - (D) Maçã, leite de cabra e soja.
 - (E) Maçã, leite de cabra e lentilha.
- 34) Dentre os fatores de risco para doenças cardiovasculares, alguns são considerados independentes, e sua identificação e controle são de máxima importância para a prevenção dessas doenças. Indique a condição que constitui um fator de risco independente para doença arterial coronariana, sendo, porém, passível de controle.
- (A) Raça.
 - (B) Hipertensão arterial.
 - (C) Estresse emocional.
 - (D) Idade maior de 45 anos para homens e maior de 55 para mulheres.
 - (E) Sedentarismo.
- 35) No preparo do café em infusão, a concentração de pó a ser utilizada deve variar normalmente de
- (A) 3 a 5%
 - (B) 6 a 10%
 - (C) 8 a 15%
 - (D) 12 a 20%
 - (E) 20 a 25%
- 36) A deficiência de vitamina A não é comum entre idosos, principalmente, pela freqüente suplementação. No entanto, o seu excesso pode comprometer a função hepática e facilitar a ocorrência de
- (A) diarreia.
 - (B) fraturas.
 - (C) formação de cálculo renal.
 - (D) fraqueza muscular.
 - (E) depressão.

- 37) Considerando-se o consumo alimentar da população brasileira, segundo dados do IBGE, assinale a opção correta.
- (A) O consumo de cereais, raízes e tubérculos vem aumentando nos últimos anos.
 - (B) O consumo de frutas, legumes e verduras é estável e baixo, até mesmo nas famílias de mais alta renda.
 - (C) A participação dos feijões na alimentação brasileira encontra-se dentro da faixa recomendada de consumo, entretanto, há tendência de queda preocupante.
 - (D) A tendência nacional de consumo de alimentos de origem animal, especialmente das carnes, é de queda acentuada.
 - (E) Existe uma tendência leve de aumento no consumo de açúcar.
- 38) Coloque F (falso) ou V (verdadeiro) nas afirmativas abaixo, em relação aos fatores que interferem na biodisponibilidade de minerais, assinalando, a seguir, a opção correta.
- () O alto teor de zinco na dieta agrava os sinais de carência nutricional de cobre.
 - () Alimentos com alto teor de fitato e de fibra interferem de forma positiva na solubilidade do zinco.
 - () Alta ingestão de cálcio pode inibir a absorção de ferro heme e não-heme.
 - () Dietas hiperglicídicas facilitam a absorção de magnésio.
 - () A enzima lactase aumenta a absorção de cálcio.
- (A) (F) (F) (V) (F) (V)
 - (B) (V) (F) (V) (V) (F)
 - (C) (V) (F) (V) (F) (F)
 - (D) (F) (V) (V) (V) (V)
 - (E) (V) (V) (F) (F) (F)
- 39) A importância da vitamina C cresceu ao longo do tempo, em grande parte por causa das descobertas de seu potencial anti-oxidante. Quanto à vitamina C, assinale a opção correta.
- (A) Não é rapidamente perdida na cocção dos alimentos.
 - (B) A sua principal via de eliminação é fecal.
 - (C) Tem ação na conversão do colesterol em ácidos biliares e no metabolismo iônico de minerais.
 - (D) Os grãos são boas fontes de vitamina C.
 - (E) A deficiência de vitamina C não causa fadiga e letargia.

- 40) O Índice Creatinina-Altura é um parâmetro laboratorial utilizado para avaliar o estado nutricional, mas cuja aplicação é inválida para indivíduos
- (A) na fase aguda pós-traumática.
 - (B) idosos.
 - (C) com insuficiência hepática.
 - (D) imobilizados no leito.
 - (E) que praticam exercício físico.
- 41) Quanto à doença Pelagra, assinale a opção INCORRETA.
- (A) É causada por deficiência de niacina.
 - (B) É caracterizada por dermatite fotossensível.
 - (C) Não ocorrem manifestações psiquiátricas.
 - (D) Pode haver diarreia.
 - (E) A pelagra não tratada pode ser fatal.
- 42) A Associação Dietética Americana/Institute of Medicine (2001) considerou a gestação na adolescência um período de risco nutricional. Em relação às gestantes adolescentes maiores de 15 anos, a referida associação estabeleceu as seguintes recomendações para energia e proteína, respectivamente:
- (A) 25 a 30 Kcal/Kg de peso ideal; 1,7g/Kg de peso.
 - (B) 30 a 36 kcal/Kg de peso ideal; 1,7g/Kg de peso.
 - (C) 36 a 40 kcal/kg de peso ideal; 1,5g/kg de peso.
 - (D) 36 a 40 Kcal/Kg de peso ideal ; 1,7g/Kg de peso.
 - (E) 38 a 50 kcal/kg de peso ideal; 1,5g/kg de peso.
- 43) No preparo de massa "podre", a formação de uma massa lisa, levemente elástica e de fácil manuseio para se forrar forminhas, é obtida quando no seu preparo é empregado
- (A) óleo vegetal misto.
 - (B) maionese.
 - (C) margarina líquida.
 - (D) creme vegetal com menor teor de gordura.
 - (E) margarina cremosa.

- 44) Com relação à função do zinco no processo de cicatrização de feridas, assinale a opção INCORRETA.
- (A) Age como co-fator em mais de 100 reações enzimáticas.
 - (B) Participa na síntese protéica e replicação celular.
 - (C) Sua perda urinária aumenta com o estresse metabólico e a perda de peso.
 - (D) Sua deficiência reduz a função fibroblástica e a taxa de epitelização.
 - (E) Atua como co-fator na ação de várias colagenases e também na coagulação sanguínea.
- 45) Alguns aminoácidos são considerados essenciais em condições específicas. Assinale o aminoácido que é considerado condicionalmente essencial durante episódios de infecção, inflamação, outros tipos de estresse catabólico e desnutrição.
- (A) Histidina.
 - (B) Triptofano.
 - (C) Glutamina.
 - (D) Cisteína.
 - (E) Tirosina.
- 46) Analise as afirmativas abaixo em relação à sepse. A terapia nutricional deve apresentar como finalidade:
- I - proteção e atenuação do hipermetabolismo presente.
 - II - manutenção da integridade da mucosa gastrointestinal e da massa celular hepática utilizando a via enteral preferencialmente.
 - III- manutenção da síntese de proteínas de fase aguda.
 - IV - aporte calórico aumentado, maior que 35% do gasto energético.

Assinale a opção correta.

- (A) Apenas as afirmativas I e II são verdadeiras.
- (B) Apenas as afirmativas I, II e III são verdadeiras.
- (C) Apenas as afirmativas III e IV são verdadeiras.
- (D) Apenas a afirmativa IV é verdadeira.
- (E) Apenas as afirmativas I, II, III e IV são verdadeiras.

- 47) Em relação aos carboidratos simples, comumente chamados "açúcares", é correto afirmar que
- (A) sua solubilidade é inversamente proporcional ao aumento da temperatura.
 - (B) o açúcar invertido é obtido por oxi-redução e se processa em meio alcalino ou pela ação da enzima invertase.
 - (C) a glicose (dextrose) cristalizada é obtida por hidrólise do amido, sendo menos doce e menos solúvel que a sacarose.
 - (D) a lactose é o mais solúvel dos açúcares, embora de sabor menos doce.
 - (E) a frutose é encontrada em grande parte das frutas, no mel e em alguns vegetais. Equivale à sacarose em poder edulcorante, porém, em termos calóricos, fornece a metade das calorias daquela, sendo por isso bastante utilizada em dietas para emagrecer.
- 48) Para gestante com obesidade pré-gestacional, recomenda-se que o ganho de peso durante todo o período seja de:
- (A) 4 a 6 kg.
 - (B) 4 a 8 kg.
 - (C) 6 a 8 kg.
 - (D) 5 a 10 kg.
 - (E) 7 a 11 kg.
- 49) O estado nutricional de tiamina no idoso pode estar relacionado com o uso de
- (A) anti-hipertensivos.
 - (B) antibióticos.
 - (C) diuréticos.
 - (D) laxantes.
 - (E) antiinflamatórios.
- 50) Em relação ao consumo de gorduras, o total de gordura trans sobre o valor energético total diário deve ser menor que
- (A) 0,5%
 - (B) 1,0%
 - (C) 2,0%
 - (D) 5,0%
 - (E) 10,0%