

MARINHA DO BRASIL
DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA

***(PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO NO CORPO
DE SAÚDE DA MARINHA / PS-CSM/2010)***

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

NUTRIÇÃO

- 1) Assinale a opção que apresenta o ingrediente que confere aumento de volume da clara de ovo batida, porém reduz a instabilidade da mesma.
- (A) Água.
 - (B) Ácido.
 - (C) Gema.
 - (D) Sal.
 - (E) Açúcar.
- 2) Quantos quilos de arroz cozido podem ser produzidos em um caldeirão de 200 litros?
- (A) 150
 - (B) 160
 - (C) 170
 - (D) 180
 - (E) 190
- 3) O Indicador de Conversão dos alimentos sofre influência
- (A) do tempo de rehidratação.
 - (B) da adequação de equipamentos utilizados no preparo.
 - (C) da técnica empregada no pré-preparo.
 - (D) do tipo de corte.
 - (E) da qualificação de mão de obra no pré-preparo.
- 4) A fim de garantir condições ideais para conservação de gêneros alimentícios na despensa, deve-se evitar
- (A) ventilação cruzada.
 - (B) temperatura superior a 20°C.
 - (C) ralos para escoamento de água.
 - (D) prateleiras de azulejo.
 - (E) estrados de madeira.

- 5) Em relação à desidratação como método de conservação de alimentos, assinale a opção correta.
- (A) As frutas desidratadas, o leite em pó e o charque são exemplos de alimentos de umidade intermediária.
 - (B) A reação de Maillard é a forma mais comum de deterioração nos alimentos desidratados com alto teor de lipídios.
 - (C) A desidratação causa inativação de enzimas e reduz o número de microrganismos presentes nos alimentos.
 - (D) O *spray-drying* é um sistema de desidratação utilizado para carnes e vegetais.
 - (E) Os microrganismos mais perigosos nos alimentos desidratados são os bolores.

6) Coloque F(falso) ou V(verdadeiro) nas afirmativas abaixo, em relação aos transtornos alimentares, assinalando a seguir a opção correta.

- () Os transtornos alimentares afetam homens e mulheres, com taxas de prevalência equivalentes, sendo mais comuns entre indivíduos de origem hispânica e caucasiana, e menos comuns entre negros e asiáticos.
- () No tratamento da anorexia nervosa, será indicada a internação quando o paciente apresentar perda progressiva de peso e diminuição da ingestão oral, e ou para prevenir ou tratar instabilidades clínicas decorrentes da baixa ingestão de alimentos.
- () A terapia nutricional para anorexia nervosa de pacientes com desnutrição prolongada deve se basear numa alimentação balanceada, com aporte energético aumentado para promover um ganho de peso significativo, e com nutrientes suficientes para corrigir as sequelas fisiológicas decorrentes da desnutrição.
- () O diário alimentar é uma importante ferramenta para a automonitoração do paciente com transtorno alimentar, além de servir como fator de interação entre este e o nutricionista.
- () Os transtornos alimentares têm uma etiologia multifatorial, incluindo aspectos biológicos, psicológicos, sócio-culturais e familiares como principais fatores predisponentes.

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

7) Quando submetido a tratamento térmico, todas as partes do alimento devem atingir a temperatura mínima de

- (A) 40°C
- (B) 55°C
- (C) 60°C
- (D) 65°C
- (E) 70°C

- 8) De acordo com a American Diabetes Association (ADA), a prescrição dietética para indivíduos com *Diabetes Mellitus* tipo 2 deve considerar que
- (A) o consumo de gordura monoinsaturada e de carboidrato deve perfazer um total de 60% a 80% do valor energético total.
 - (B) dietas com baixa quantidade de carboidratos (menor que 130g/dia) são recomendadas para melhorarem os níveis de glicemia.
 - (C) o uso de dietas com baixo índice glicêmico, a longo prazo, tem benefícios evidentes como estratégia primária no plano alimentar.
 - (D) a quantidade total de carboidrato ingerido nas refeições é o principal determinante da resposta glicêmica pós-prandial.
 - (E) a ingestão de colesterol dietético não deve ultrapassar 200mg/dia.

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

O Guia Alimentar para a população brasileira estabelece diretrizes para a adoção de uma alimentação saudável. A diretriz nº 6 propõe o consumo diário de _____ de alimentos do grupo de óleo e gorduras, _____ de alimentos do grupo de açúcares e doces, e até _____ de sal.

- (A) uma porção / uma porção / 9g.
 - (B) duas porções / uma porção / 5g.
 - (C) duas porções / duas porções / 9g.
 - (D) duas porções / duas porções / 5g.
 - (E) uma porção / uma porção / 5g.
- 10) Alguns surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) estão relacionados à falta de limpeza e à desinfecção de equipamentos e utensílios utilizados nas cozinhas. Assinale a opção que apresenta os equipamentos e utensílios que são considerados de alto risco.
- (A) Moedor de carne, cortador de frios e amaciador de bifes.
 - (B) Moedor de carne, faca de manipulação e copos.
 - (C) Moedor de carne, cortador de frios e talheres.
 - (D) Cortador de frios, amaciador de bifes e talheres.
 - (E) Amaciador de bifes, faca de manipulação e copos.

- 11) A dieta enteral mais indicada para pacientes oncológicos em período perioperatório, por reduzir a incidência de complicações infecciosas pós-operatórias e o tempo de internação hospitalar, é a fórmula
- (A) elementar hipolipídica.
 - (B) oligomérica hiperproteica.
 - (C) oligomérica rica em triptofano.
 - (D) polimérica padrão.
 - (E) polimérica com imunonutrientes.
- 12) Assinale a opção que apresenta o nutriente cuja recomendação durante a gravidez mantém-se igual às recomendações estabelecidas para mulheres adultas e/ou adolescentes, em função das mudanças que ocorrem no metabolismo das gestantes.
- (A) Cálcio.
 - (B) Vitamina C.
 - (C) Zinco.
 - (D) Ácido fólico.
 - (E) Ferro.
- 13) Assinale a opção que corresponde à recomendação nutricional para crianças com diarreia aguda, sem sinais de desidratação.
- (A) Reduzir o aleitamento materno exclusivo e administrar solução de reidratação oral (SRO), além do leite.
 - (B) Manter a alimentação habitual da criança sem correções alimentares para impedir a deterioração do quadro nutricional.
 - (C) Se o aleitamento materno não for exclusivo, pode-se oferecer um ou mais dos seguintes líquidos: SRO, água de coco, caldos, sopas e refrescos caseiros.
 - (D) Aumentar o consumo de líquidos, podendo utilizar sucos e chás adoçados, e refrigerantes para acelerar a reidratação.
 - (E) Realizar jejum nas primeiras 4 horas e, após, oferecer líquidos, evoluindo posteriormente para a alimentação habitual da criança.

- 14) Considerando o gráfico de ganho de peso de gestantes, recomendado pelo Ministério da Saúde, que relaciona o IMC(kg/m²) e a idade gestacional, como deve ser o traçado da curva de avaliação de uma gestante com IMC pré-gestacional classificado como obesidade?
- (A) Descendente, com mudança de faixa para sobrepeso.
 - (B) Descendente, sem apresentar, no entanto, mudança de faixa, permanecendo dentro da classificação de obesidade.
 - (C) Horizontal, possibilitando ou não mudança de faixa para sobrepeso.
 - (D) Horizontal ou descendente, a fim de minimizar o ganho de peso total durante a gestação.
 - (E) Ascendente, podendo haver ou não mudança de faixa para sobrepeso.
- 15) Pacientes com insuficiência cardíaca podem desenvolver uma síndrome de inanição conhecida como caquexia cardíaca, que está associada a um mau prognóstico. Em relação à avaliação nutricional desses pacientes, pode-se afirmar que
- (A) o índice de massa corpórea (IMC) é um ótimo indicador do estado nutricional, podendo ser usado por todos os pacientes.
 - (B) a prega cutânea tricipital (PCT) e a circunferência muscular do braço (CMB) são parâmetros de fácil obtenção e servem para estimar as reservas de gordura e proteína desses pacientes.
 - (C) a circunferência do braço (CB) não é um bom método de avaliação para esses pacientes, pois a presença de edema pode levar a resultados pouco confiáveis.
 - (D) uma perda de peso de até 20% do peso usual não é relevante para esses pacientes, pois, muitas vezes, apresentam edema importante.
 - (E) o melhor método para estimar os valores dos compartimentos corporais de pacientes com insuficiência cardíaca é a bioimpedância elétrica.

16) Em relação à alimentação do atleta, analise as afirmativas abaixo e assinale a opção correta.

I - A ingestão de carboidratos durante exercícios de longa duração pode melhorar o desempenho do atleta, retardando a fadiga e prevenindo a ocorrência de hipoglicemia. Nesses casos, é recomendado o consumo de 30 a 60 gramas de carboidratos para cada hora de exercício.

II - As reservas orgânicas de lipídios são o substrato energético ideal para os atletas que praticam exercícios prolongados aeróbicos. Essas reservas podem suprir até 80% das necessidades energéticas nessas atividades. Desse modo, a dieta desses atletas deve prover em torno de 40% das calorias totais, com ênfase para os ácidos graxos poliinsaturados.

III- Nos exercícios de "endurance" ou resistência, além de síntese proteica e reposição de tecidos, as proteínas têm a função complementar de servirem como substrato energético, juntamente com os carboidratos e os lipídios. Sendo assim, os atletas devem consumir de 1,6 a 2,2 gramas de proteína/kg de peso corporal, para manter um balanço nitrogenado positivo.

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

17) Assinale a opção que apresenta uma condição que melhora a biodisponibilidade das proteínas no processo digestivo.

- (A) Presença de taninos.
- (B) Desnaturação proteica motivada por tratamento térmico.
- (C) Adição de lecitinas.
- (D) Reação de escurecimento não enzimático (Reação de Maillard).
- (E) Presença de nitritos.

- 18) Em relação às características dos principais cortes de carne de boi, assinale a afirmativa INCORRETA.
- (A) O acém é o corte do lombo do boi, considerado duro e gorduroso, usado em ensopados e bife de caldo.
 - (B) O cupim é um corte pequeno, de fibras longas, que forra o abdômen do boi, indicado para preparar carne moída.
 - (C) A maminha da alcatra é um corte macio, usado em assados e grelhados.
 - (D) O lagarto, que faz parte da coxa do boi, possui fibras longas e é usado para preparar rosbife.
 - (E) A alcatra possui forma alongada e fibras semelhantes às do coxão mole, e é indicada para bife de chapa e estrogonofe.
- 19) Estudos recentes têm demonstrado que pacientes com encefalopatia hepática podem se beneficiar de dieta hiperproteica desde que seja feita uma seleção criteriosa das fontes alimentares de nitrogênio. As proteínas de escolha para esses pacientes, a fim de se evitar a ocorrência de desnutrição, são:
- (A) os ovos e as carnes brancas.
 - (B) os laticínios e as carnes brancas.
 - (C) as carnes brancas e as proteínas vegetais.
 - (D) os laticínios e as proteínas vegetais.
 - (E) os ovos e as carnes vermelhas.

- 20) Alguns tipos de fibra alimentar atuam como prebióticos, uma vez que auxiliam na manutenção do complexo ecossistema existente no cólon, composto por diversas espécies de bactérias. Assinale a opção que apresenta o efeito prebiótico dos frutooligossacarídeos.
- (A) Possuem baixo potencial fermentativo, com conseqüente produção de ácidos graxos de cadeia longa.
 - (B) Devido à pouca fermentação apresentada, aumentam o pH do lúmen intestinal, favorecendo o crescimento das bactérias benéficas.
 - (C) Para ser caracterizada como prebiótico, a substância deve ser hidrolisada e absorvida na parte superior do trato gastrointestinal (boca, estômago e intestino delgado), chegando à região do cólon já modificada, de forma a cumprir satisfatoriamente essa função de prebiótico.
 - (D) Por aumentar a microflora intestinal benéfica, os prebióticos ajudam a aumentar a tolerância à glicose e a neutralizar toxinas, funcionando como fator antitumorigênico.
 - (E) Apesar de estarem enquadrados como fibra alimentar, os frutooligossacarídeos fornecem a mesma quantidade de calorias dos carboidratos simples (4 kcal/grama).
- 21) Ao dimensionar pessoal para trabalhar numa Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um hospital geral, qual parâmetro aumenta a necessidade de funcionários?
- (A) Sistema de distribuição de refeições para pacientes do tipo centralizado.
 - (B) Sistema de higienização centralizado.
 - (C) Sistema de distribuição de refeições para funcionários do tipo cafeteria.
 - (D) Sistema de distribuição de refeições para pacientes do tipo descentralizado.
 - (E) Alto nível de tecnologia nos equipamentos disponíveis.
- 22) Assinale a opção que apresenta dois carboidratos capazes de sofrer degradação pelas enzimas digestivas humanas.
- (A) Oligofrutose e lactose.
 - (B) Amido e isomaltose.
 - (C) Maltodextrina e ciclo-hetaamilose.
 - (D) Maltose e inulina.
 - (E) Sacarose e estaquiase.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM/10

- 23) A adição de minerais na água de cozimento das leguminosas
- (A) torna a preparação com coloração mais clara.
 - (B) aumenta a digestibilidade do grão.
 - (C) torna o grão endurecido, dificultando a cocção.
 - (D) reduz o tempo de cocção em dez minutos.
 - (E) aumenta a perda de vitaminas.
- 24) Na Unidade de Alimentação e Nutrição, o descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana, sendo considerado correto realizá-lo
- (A) sob refrigeração, à temperatura inferior a 5°C.
 - (B) sob refrigeração, à temperatura inferior a 10°C.
 - (C) sob temperatura ambiente por, no máximo 6 horas, sem necessidade de monitorar a temperatura superficial.
 - (D) sob temperatura ambiente, monitorando a temperatura superficial do alimento para não ultrapassar 10°C.
 - (E) em água corrente por até 6 horas.
- 25) Assinale a opção que apresenta uma orientação INCORRETA para os pacientes com síndrome do intestino curto ainda em fase de adaptação relacionada à absorção e ao trânsito intestinais.
- (A) Evitar a ingestão de bebidas carbonatadas.
 - (B) Preferir líquidos em temperatura ambiente.
 - (C) Diminuir o consumo de fibras solúveis, como pectina e gomas.
 - (D) Evitar os alimentos que aumentem o peristaltismo intestinal.
 - (E) Ingerir no mínimo 1.500 ml de água ao longo do dia.
- 26) Assinale a opção que apresenta um microrganismo indicador de contaminação fecal em alimentos e que apresenta patogenicidade para o homem.
- (A) *Rhizopus*.
 - (B) *Staphylococcus*.
 - (C) *Escherichia coli*.
 - (D) *Coxiella*.
 - (E) *Proteus*.

- 27) De acordo com a legislação, e objetivando o conforto térmico, as janelas das unidades de alimentação devem
- (A) ser localizadas na parte central das paredes.
 - (B) possuir esquadrias fixas e vidro transparente.
 - (C) ser localizadas na parte superior das paredes.
 - (D) distar 1/2 metro dos cantos das paredes.
 - (E) corresponder a 1/2 da área do piso.
- 28) Durante exame físico nutricional, a presença de coiloníquia nos pés e mãos é sinal de deficiência de
- (A) vitamina C.
 - (B) zinco.
 - (C) ferro.
 - (D) niacina.
 - (E) cromo.
- 29) Vários são os fatores que devem ser considerados na ambiência do trabalho, alguns interferindo diretamente na produção e outros proporcionando condições adequadas de trabalho. Dentre os que interferem diretamente na produção, é correto citar:
- (A) instalações elétricas, ventilação e umidade.
 - (B) ruídos, temperatura e localização.
 - (C) cor, temperatura e umidade.
 - (D) piso, ventilação e umidade.
 - (E) configuração geométrica, instalações elétricas e cor.
- 30) Em relação ao metabolismo de proteínas e aminoácidos, assinale a opção correta.
- (A) A glutamina e a arginina são aminoácidos cetogênicos.
 - (B) O triptofano é um aminoácido precursor da serotonina e do ácido nicotínico.
 - (C) A ingestão proteica acima da necessidade do organismo reduz a taxa de catabolismo dos aminoácidos.
 - (D) O jejum de curta duração provoca diminuição substancial da proteína hepática e das proteínas contráteis da massa muscular corporal.
 - (E) Os produtos finais da digestão de proteínas no lúmen intestinal são exclusivamente aminoácidos livres.

- 31) As crianças constituem o grupo mais vulnerável no que concerne às reações adversas relacionadas ao consumo de aditivos alimentares. Neste sentido, é correto afirmar que
- (A) os corantes artificiais e conservantes alimentares podem provocar hiperatividade situacional.
 - (B) a asma brônquica e a rinite não estão entre as reações alérgicas provocadas por aditivos.
 - (C) os corantes amarelo tartrazina e o verde brilhante são considerados seguros e não são citados como desencadeadores de processos alérgicos.
 - (D) deve ser realizada restrição radical de aditivos alimentares na dieta infantil para evitar a hiperatividade.
 - (E) o açúcar refinado não tem associação com a hiperatividade situacional.

- 32) Correlacione os compostos bioativos presentes nos alimentos com alguns de seus mecanismos de ação e efeitos biológicos, e assinale a opção correta.

COMPOSTOS BIOATIVOS

MECANISMOS DE AÇÃO E EFEITOS BIOLÓGICOS

- | | | |
|-----------------------------------|-----|--|
| I - Luteína e zeaxantina | () | Atuam como sequestradores de radicais livres e melhoram a atuação de outros antioxidantes dietéticos, além de possuírem atividade anti-inflamatória. |
| II - Compostos sulfurados do alho | () | Reduzem o risco de desenvolvimento de degeneração macular relacionada à idade. |
| III- Polifenóis | () | Atuam como alternativa para a terapia de reposição hormonal em mulheres pós-menopausa. |
| IV - Isoflavonas | () | Reduzem a agregação plaquetária e o risco de trombose e de aterosclerose. |
| | () | Interferem na síntese de substâncias carcinogênicas, reduzindo o risco de câncer de próstata. |

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

- 33) Durante o processamento dos alimentos, a vitamina que apresenta maior estabilidade ao calor é

- (A) o ácido nicotínico.
(B) a vitamina B1.
(C) a vitamina C.
(D) o ácido fólico.
(E) o ácido pantotênico.

- 34) O leite de vaca contém mais de 20 componentes proteicos. A fração proteica que mais frequentemente induz à sensibilização, e que está ausente no leite humano, é a
- (A) caseína.
 - (B) beta-lactoalbumina.
 - (C) alfa-lactoalbumina.
 - (D) lactoglobulina.
 - (E) globulina.
- 35) Em relação ao trauma, observa-se que há
- (A) retenção renal de sódio, água e potássio.
 - (B) aumento da ação da insulina sobre a musculatura.
 - (C) redução da neoglicogênese hepática.
 - (D) redução na síntese de proteínas de fase aguda.
 - (E) aumento dos níveis séricos de ácidos graxos livres e glicerol.
- 36) Assinale a opção que apresenta duas contra-indicações da terapia nutricional enteral.
- (A) infecção grave e doença terminal.
 - (B) diminuição do esvaziamento gástrico e síndrome do intestino curto.
 - (C) anorexia nervosa e depressão.
 - (D) íleo paralítico e diminuição do esvaziamento gástrico.
 - (E) fístulas intestinais jejunais de alto débito e pancreatite grave.
- 37) Pacientes submetidos à gastroplastia redutora com *bypass* gástrico Y-de-Roux
- (A) devem receber alimentação por via oral, 72 horas após a cirurgia.
 - (B) devem receber alimentação precoce, 12 horas após a cirurgia através de cateter naso-entérico.
 - (C) devem iniciar dieta com a ingestão de líquidos na quantidade de 130 a 150 ml por hora, durante o dia.
 - (D) devem receber alimentação pastosa, sem doces e pobre em gordura, aproximadamente cinco semanas após a cirurgia.
 - (E) apresentam, com frequência, deficiência de vitaminas lipossolúveis.

- 38) Os componentes das formulações enterais conferem características para sua categorização e indicação. Neste contexto, é correto afirmar que
- (A) os lipídios apresentam grande influência na osmolalidade da dieta.
 - (B) as dietas poliméricas contêm somente triglicerídeos de cadeia longa.
 - (C) o acréscimo de triglicerídeos de cadeia média restringe-se às dietas especializadas para síndrome de má absorção.
 - (D) a maltodextrina é o carboidrato mais frequentemente utilizado nas dietas, entretanto, tem grande influência na osmolalidade da solução e na fluidez da fórmula.
 - (E) as dietas poliméricas e as oligoméricas apresentam os macronutrientes, em especial as proteínas, respectivamente, na sua forma intacta e parcialmente hidrolisada.
- 39) Assinale a opção que apresenta duas substâncias capazes de possibilitar a multiplicação microbiana em alimentos.
- (A) Tanino e lipídios.
 - (B) Minerais e lactoferrina.
 - (C) Celulose e minerais.
 - (D) Conalbumina e amido.
 - (E) Avidina e aminoácidos.
- 40) Na ocorrência de diabetes gestacional recomenda-se:
- (A) intervalo de 3 a 4 horas entre as refeições.
 - (B) consumo de carboidratos simples (glicose, frutose, sacarose) de até 30% da quantidade diária total de carboidratos permitida.
 - (C) proibir o consumo de sacarina e aspartame.
 - (D) fornecer dieta com valor energético de 20 kcal/kg de peso ideal para a idade gestacional.
 - (E) controlar o consumo de frutas em até 300 gramas ao dia.
- 41) A associação de fitato com fibra insolúvel na dieta resulta em redução da absorção de
- (A) cálcio, ferro e molibdênio.
 - (B) cálcio, ferro e zinco.
 - (C) zinco, magnésio e cálcio.
 - (D) cálcio, potássio e zinco.
 - (E) ferro, zinco e potássio.

- 42) Assinale a opção que apresenta uma operação na qual os perigos de natureza biológica são eliminados.
- (A) Pasteurização.
 - (B) Congelamento.
 - (C) Refrigeração.
 - (D) Armazenamento.
 - (E) Lavagem.
- 43) O Institute of Medicine (IOM) propõe intervalos de distribuição percentual dos macronutrientes em relação ao valor energético total para pré-escolares. Os percentuais de proteínas, gorduras e carboidratos apresentados são, respectivamente:
- (A) 5 a 20%; 30 a 40%; e 45 a 65%, na faixa etária de 1 a 3 anos.
 - (B) 10 a 30%; 25 a 35%; e 45 a 65%, na faixa etária de 1 a 3 anos.
 - (C) 5 a 20%; 30 a 40%; e 45 a 65%, para crianças maiores de 4 anos de idade.
 - (D) 10 a 15%; 25 a 30%; e 55 a 60%, para crianças maiores de 4 anos de idade.
 - (E) 5 a 20%; 30 a 40%; e 45 a 65%, para crianças menores de um ano de idade.
- 44) Na prática clínica, para obtenção do gasto energético total de pacientes hospitalizados utilizando a fórmula de Harris & Benedict, os fatores que devem ser aplicados, após o cálculo do gasto energético basal são: atividade física,
- (A) peso atual e temperatura corporal.
 - (B) stress e injúria.
 - (C) injúria e temperatura corporal.
 - (D) peso ideal e sexo.
 - (E) estatura e peso ideal.
- 45) Assinale a opção que apresenta um sinal característico da desnutrição crônica em pacientes internados.
- (A) Presença de edema.
 - (B) Ausência de gordura no tecido subcutâneo.
 - (C) Albuminemia abaixo de 2,5 mg/dl.
 - (D) Imunocompetência diminuída.
 - (E) Transferrina inferior a 150 mg/dl.

- 46) A introdução de alimentos contendo prebióticos, probióticos e simbióticos tem apresentado resultados positivos no manejo e prevenção de processos de sensibilização alimentar em crianças. Uma das ações específicas desses alimentos no plano intestinal é
- (A) a hidrólise de proteínas com alto potencial alergênico.
 - (B) o aumento do pH intestinal.
 - (C) a inibição da produção de muco pelas células da mucosa.
 - (D) o estímulo à secreção de enzimas pancreáticas.
 - (E) o aumento da absorção intestinal de proteínas.
- 47) São consideradas características metabólicas de recém-nascidos prematuros:
- (A) hipoglicemia, estado anabólico proteico e acentuada capacidade de lipólise.
 - (B) hipoglicemia, estado catabólico proteico e acentuada capacidade de lipólise.
 - (C) redução da reserva energética, estado catabólico proteico e acentuada capacidade de lipogênese.
 - (D) hiperglicemia, estado anabólico proteico e acentuada capacidade de lipólise.
 - (E) hipoglicemia, estado catabólico proteico e acentuada capacidade de lipogênese.
- 48) A síntese proteica está bastante aumentada durante todos os estágios da cicatrização de feridas e, por isso, a ingestão adequada de proteínas é de grande importância em pacientes cirúrgicos e em situações de stress fisiológico. Assinale a opção que apresenta aminoácidos que, se suplementados, podem melhorar o processo cicatricial, além de atuar como imunomoduladores.
- (A) Glutamina e arginina.
 - (B) Histidina e arginina.
 - (C) Metionina e histidina.
 - (D) Glutamina e leucina.
 - (E) Leucina e isoleucina.

49) Coloque F (falso) ou V (verdadeiro) nas afirmativas abaixo, em relação à terapia de nutrição enteral, assinalando a seguir a opção que apresenta a sequência correta.

- () A utilização da sonda de administração da nutrição enteral é exclusiva, não podendo ser empregada para medicamentos e outras soluções.
- () A água utilizada no preparo da nutrição enteral deve ser filtrada e fervida.
- () O transporte da nutrição enteral por Empresas Prestadoras de Bens ou Serviços deve ser feito em recipientes térmicos, em temperatura de 2° a 8°C e por, no máximo, 2 horas.
- () A avaliação nutricional do paciente em nutrição enteral deve ser repetida, no máximo, a cada 15 dias.
- () De cada sessão de manipulação de nutrição enteral preparada devem ser reservadas amostras, para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado.

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

50) A conduta nutricional para pacientes disfágicos apresenta como um dos seus objetivos a alimentação segura, prevenindo a ocorrência de broncoaspiração. Neste sentido, é correto afirmar que

- (A) todos os pacientes disfágicos são capazes de ingerir líquidos com segurança.
- (B) nos casos de disfagia moderada, deve-se utilizar dieta líquida.
- (C) os espessantes alimentares comerciais devem ser utilizados em substituição aos naturais, para alcançar a consistência desejada das preparações.
- (D) deve-se utilizar refeições e bebidas frias ou quentes para estimular os músculos envolvidos na deglutição.
- (E) a ingestão de água após a alimentação deve ser estimulada para facilitar o trânsito do bolo alimentar.