

MARINHA DO BRASIL
DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA

***(PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO NO CORPO
DE SAÚDE DA MARINHA / PS-CSM/2011)***

**ESTÁ AUTORIZADA A UTILIZAÇÃO DE
CALCULADORA PADRÃO (NÃO CIENTÍFICA)**

NUTRIÇÃO

- 1) Quais as recomendações nutricionais de energia e proteína, respectivamente, para pacientes portadores do vírus HIV e assintomáticos?
- (A) 25-30 kcal/kg peso atual e 0,8-1,25g PTN/ kg peso/dia
 - (B) 25-30 kcal/kg peso atual e 1,5-2,0g PTN/ kg peso/dia
 - (C) 30-35 kcal/kg peso atual e 1,2-1,5g PTN/ kg peso/dia
 - (D) 35-40 kcal/kg peso atual e 1,2-1,5g PTN/ kg peso/dia
 - (E) 35-40 kcal/kg peso atual e 1,5-2,0g PTN/ kg peso/dia
- 2) Em relação aos fatores que interferem no metabolismo dos micro-organismos, assinale a opção correta.
- (A) Pão, mel e macarrão seco possuem baixa atividade de água e, portanto, são mais propensos às alterações por fungos.
 - (B) As bactérias preferem ambientes mais ácidos como, por exemplo, carne, leite, aves e peixe.
 - (C) A maioria dos patógenos em alimentos são aeróbios, por isso, os processos envolvendo anaerobiose representam bons pontos críticos de controle, como acidificação, inibidores metabólicos etc.
 - (D) Temperaturas abaixo de 70°C não são capazes de eliminar micro-organismos.
 - (E) Os nitratos e nitritos são considerados fatores intrínsecos e possuem ação bacteriostática.
- 3) Assinale a opção que apresenta quatro cortes de carne bovina considerados magros.
- (A) Alcatra, contrafilé, patinho e músculo.
 - (B) Filé mignon, chã de dentro, alcatra e músculo.
 - (C) Lagarto, alcatra, fraldinha e contrafilé.
 - (D) Filé mignon, contrafilé, picanha e patinho.
 - (E) Chã de dentro, maminha, patinho e capa de filé.
- 4) Considere uma gestante com 12 semanas gestacionais, com baixo peso pré-gestacional que apresenta quadro de náuseas e vômitos. Para amenizar o desconforto relatado, deve-se suplementar e incentivar, respectivamente, o consumo de vitamina
- (A) B12 e cravo.
 - (B) B1 e gengibre.
 - (C) B6 e cravo.
 - (D) B1 e cravo.
 - (E) B6 e gengibre.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM/11

5) A distribuição de refeições depende da área física disponível, da planta física e do fluxograma do serviço de alimentação, bem como das instalações e tipos de equipamentos. O sistema de distribuição descentralizado apresenta como característica

- (A) menor manipulação dos alimentos.
- (B) menor alteração ou perda do paladar dos alimentos.
- (C) menor desperdício de áreas físicas, equipamentos e instalações.
- (D) melhor conservação da temperatura dos alimentos.
- (E) menor supervisão e controle por parte do nutricionista.

6) Muitos efeitos adversos podem ocorrer como resultado da interação entre fármacos e nutrientes. Baseado neste fato, correlacione os fármacos às suas respectivas interações, e assinale a opção correta.

FÁRMACOS

INTERAÇÕES

- | | | |
|--------------------------|-----|---|
| I - Contraceptivos orais | () | Prejudica a absorção de vitaminas lipossolúveis, bem como de cálcio e potássio. |
| II - Fluoxetina | () | Diminui a concentração sérica de B12 e aumenta a excreção de vitamina C. |
| III- Metformina | () | Diminui a absorção de B12 e folato. |
| IV - Óleo mineral | () | Diminui a absorção de aminoácidos em 30%. |
| | () | Inibe o metabolismo da riboflavina e provoca constipação. |

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

- 7) Durante a implementação da conduta nutricional direcionada à criança desnutrida, é importante considerar as principais deficiências nutricionais associadas ao quadro. Assinale a opção que apresenta quatro dessas deficiências.
- (A) Anemia perniciosa, anemia ferropriva, escorbuto e raquitismo.
 - (B) Escorbuto, deficiência de zinco, anemia perniciosa e hipovitaminose A.
 - (C) Anemia ferropriva, deficiência de iodo, hipovitaminose A e deficiência de zinco.
 - (D) Anemia perniciosa, deficiência de iodo, hipovitaminose A e deficiência de zinco.
 - (E) Anemia ferropriva, deficiência de iodo, escorbuto e raquitismo.
- 8) A dieta vegetariana, mesmo a vegana, pode ser instituída em qualquer fase da vida quando bem planejada, sendo possível ajustes na ingestão de quase todos os nutrientes. Assinale a opção que apresenta o nutriente que merece maior atenção neste tipo de dieta.
- (A) Proteínas.
 - (B) Vitamina B12.
 - (C) Ferro.
 - (D) Cálcio.
 - (E) Zinco.
- 9) As bactérias probióticas são essenciais para a manutenção da saúde, devido às suas múltiplas funções. Sendo assim, essas bactérias
- (A) regulam o trânsito intestinal, metabolizam medicamentos e hormônios e aumentam a excreção de sódio.
 - (B) sintetizam vitaminas do complexo B, auxiliam na intolerância à lactose e diminuem os triglicerídios plasmáticos.
 - (C) sintetizam vitamina K, agem como coadjuvante no tratamento de infecção por *Helicobacter Pylori* e diminuem a absorção de lipídios.
 - (D) sintetizam enzimas digestivas, diminuem o colesterol plasmático e regulam a absorção de nutrientes.
 - (E) favorecem a detoxificação hepática, melhoram a imunidade e favorecem a função renal.

- 10) Dentre os principais fatores de conservação dos alimentos, assinale a opção que apresenta aquele que causa a inativação de microorganismos.
- (A) Uso de conservadores orgânicos.
 - (B) Liofilização.
 - (C) Acidificação.
 - (D) Adição de lisozima.
 - (E) Adição de açúcar.
- 11) Alimentos frios potencialmente perigosos que favorecem uma rápida multiplicação microbiana, quando permanecerem na distribuição em temperatura entre 10°C e 21°C, deverão ser desprezados após quantas horas de exposição?
- (A) 2
 - (B) 4
 - (C) 6
 - (D) 8
 - (E) 10
- 12) Coloque F (Falso) ou V (Verdadeiro) nas afirmativas abaixo, em relação à cocção das hortaliças, assinalando a seguir a opção correta.
- () As hortaliças do grupo A exigem tempo mais prolongado de cocção.
 - () A adição de suco de limão ou vinagre à preparação de vegetais arroxeados torna-os vermelhos, sem prejudicar o seu valor nutritivo.
 - () Na presença de bicarbonato, a clorofila transforma-se em feofitina, conferindo coloração verde-oliva ou marrom à hortaliças verdes.
 - () A cocção por calor seco acentua a cor de hortaliças amarelas, porque produz a dextrinização do amido.
 - () As hortaliças ricas em enxofre devem ser cozidas em panela destampada, e em maior quantidade de água, para que se volatilizem os ácidos contidos em suas células e os vegetais mantenham a cor verde.
- (A) (F) (V) (F) (V) (V)
 - (B) (F) (F) (F) (V) (V)
 - (C) (F) (F) (V) (V) (V)
 - (D) (V) (V) (F) (F) (F)
 - (E) (V) (F) (F) (F) (V)

- 13) O acúmulo de evidências que associam a dieta ao estado de saúde dos indivíduos levou a Organização Mundial de Saúde a estabelecer recomendações para o consumo de nutrientes. Assinale a opção que apresenta uma dessas recomendações.
- (A) Os carboidratos simples devem compor a alimentação em até 20% do seu valor energético total.
 - (B) O consumo diário de sal deve ser no máximo de 5g/dia.
 - (C) O total de gordura saturada não deve ultrapassar 15% do total de energia diária.
 - (D) As gorduras e óleos não devem ultrapassar os limites de 10% a 35% da energia total da alimentação diária.
 - (E) Os carboidratos totais devem fornecer de 40% a 60% do valor energético total da alimentação diária.
- 14) A gestante adolescente com idade acima de 14 anos apresenta necessidades nutricionais aumentadas em relação às gestantes não adolescentes quanto
- (A) ao cálcio.
 - (B) ao fósforo.
 - (C) ao ferro.
 - (D) ao potássio.
 - (E) à vitamina D.
- 15) Na fervura inicial das leguminosas forma-se uma camada superficial de espuma. Este fenômeno pode ser parcialmente neutralizado com adição de
- (A) bicarbonato de sódio.
 - (B) vinagre.
 - (C) gordura.
 - (D) alho.
 - (E) louro.
- 16) O tratamento térmico pode causar alterações da massa do alimento, podendo esta diminuir ou aumentar. Dentre as opções abaixo, assinale aquela que apresenta o alimento que possui o maior fator térmico.
- (A) Carne assada.
 - (B) Frango frito.
 - (C) Bife de panela.
 - (D) Frango assado.
 - (E) Peixe frito.

- 17) Pesquisas indicam que 50% das mulheres com mais de 50 anos apresentam nódulos tireoidianos e que, aproximadamente, 10% das mulheres em idade adulta apresentam algum distúrbio no metabolismo da tireoide. É importante ressaltar que a dieta é um dos fatores de risco para o surgimento e agravamento desses distúrbios. Em relação a esses distúrbios é INCORRETO afirmar que:
- (A) o tiocianato das brássicas inibe a captação do iodo pela tireoide, mas o aquecimento evita a formação destes compostos.
 - (B) o glúten está envolvido no aumento do número de anticorpos tireoidianos em muitas pessoas, que, ao eliminarem o glúten da dieta, melhoram o metabolismo tireoidiano.
 - (C) a suplementação de selênio pode reduzir a contagem de anticorpos anti-TPO.
 - (D) no tratamento medicamentoso convencional utilizado no hipotireoidismo é necessário que haja consumo adequado de selênio e zinco.
 - (E) recomenda-se a suplementação de flavonoides para pacientes com hipotireoidismo em virtude destes estimularem a captação de iodo e o funcionamento da deiodinase I "in vitro".
- 18) Quais as necessidades energéticas e proteicas, respectivamente, indicadas para reposição dos estoques corporais em pacientes oncológicos?
- (A) 15 a 25 kcal/kg/dia e 1,5 a 2,0g/kg/dia
 - (B) 25 a 35 kcal/kg/dia e 1,0 a 1,5g/kg/dia
 - (C) 25 a 40 kcal/kg/dia e 1,0 a 1,5g/kg/dia
 - (D) 30 a 40 kcal/kg/dia e 1,5 a 2,0g/kg/dia
 - (E) 35 a 50 kcal/kg/dia e 1,5 a 2,0g/kg/dia
- 19) Considerando os principais tipos de ácidos graxos, é correto afirmar que:
- (A) os ácidos graxos saturados podem ser de cadeia curta, média ou longa.
 - (B) o colesterol é o principal triglicerídeo de cadeia longa insaturado.
 - (C) o ácido graxo oleico é um ácido graxo monoinsaturado essencial de cadeia média.
 - (D) amêndoas e manteiga são as principais fontes de triglicerídeos de cadeia média.
 - (E) os ácidos graxos insaturados ômega 9 não dependem da carnitina para sua oxidação na mitocôndria.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM/11

- 20) Assinale a opção que representa um procedimento correto na desinfecção de utensílios e peças de equipamentos.
- (A) Imersão por 10 minutos em água clorada a 100 ppm.
 - (B) Imersão por 30 minutos em água e sabão.
 - (C) Borrifação com álcool 96%.
 - (D) Imersão por 15 minutos em água fervente.
 - (E) Imersão por 30 minutos em solução com vinagre a 2%.
- 21) A imunonutrição como intervenção nutricional tem indicações clínicas nas quais se verificaram benefícios. Entretanto, há pacientes que NÃO são candidatos a receber dietas imunomoduladoras, dentre eles, os pacientes:
- (A) submetidos à intervenção cirúrgica eletiva.
 - (B) queimados.
 - (C) com câncer, no perioperatório de cirurgia de cabeça e pescoço, independente do risco nutricional.
 - (D) com sepse grave em UTI, que não toleram mais que 700 ml de formula enteral/dia.
 - (E) com incompleta ressuscitação e hipoperfusão esplênica.
- 22) O congelamento é um dos métodos de conservação de alimentos mais utilizados. Em relação a este método, assinale a opção correta.
- (A) O tempo máximo de armazenamento de um alimento congelado não é baseado na sua microbiologia, mas em outros fatores como textura, aroma, maciez e qualidade nutricional total após o descongelamento e cozimento.
 - (B) Os alimentos, embalados sem os devidos cuidados, podem sofrer o fenômeno conhecido como queimadura pelo frio ou *freezer burn*, que é um fenômeno reversível pela adição de ácido em algumas frutas cruas.
 - (C) O congelamento quando comparado com o descongelamento, se caracteriza por ser um processo mais lento e por ter o perfil tempo/temperatura mais prejudicial.
 - (D) Temperaturas altas de congelamento, induzem à inativação de enzimas que podem deteriorar o alimento.
 - (E) Do ponto de vista da qualidade total do alimento, o congelamento lento apresenta mais vantagens do que o congelamento rápido.

- 23) Os pacientes que apresentam transtornos alimentares e que se encontram desnutridos necessitam de adequações nutricionais, com aumento gradativo de aporte calórico em torno de
- (A) 200 a 500 kcal/semana até atingir 3000 kcal/dia.
 - (B) 200 kcal/dia até atingir 5000 kcal/dia.
 - (C) 1500 kcal/semana até atingir 3000 kcal/dia.
 - (D) 400 kcal/dia até atingir 5000 kcal/dia.
 - (E) 600 a 1000 kcal/semana até atingir 3000 kcal/dia.
- 24) O tratamento nutricional da resistência à insulina é de extrema importância por ser ela o elemento central do desenvolvimento de diversas doenças como diabetes mellitus e síndrome do ovário policístico. Assinale a opção que apresenta apenas nutrientes e/ou fitoterápicos importantes na prevenção e tratamento desta disfunção.
- (A) Vitamina D, ácido alfa-lipoico e cobre.
 - (B) Gymnema silvestre, biotina e selênio.
 - (C) Óleo de peixe, cromo e vitamina B1.
 - (D) Canela, vanádio e zinco.
 - (E) Chá verde, cromo e vitamina B6.
- 25) O metabolismo de aminoácidos sofre alterações profundas nos indivíduos desnutridos, tanto na desnutrição aguda como na crônica, sendo justificativa para a suplementação dos aminoácidos arginina e glutamina. Em relação a esses dois aminoácidos, assinale a opção INCORRETA.
- (A) A glutamina é precursora da glutatona, o principal antioxidante intracelular.
 - (B) A glutamina é inibidora das citocinas pró-inflamatórias.
 - (C) As reservas de arginina se esgotam em algumas situações mórbidas, incluindo diabetes tipo 2 e uremia.
 - (D) A arginina tem pouco ou nenhum efeito sobre a secreção de insulina.
 - (E) A oferta aumentada de arginina pode ocasionar produção excessiva de óxido nítrico, levando à síndrome de choque séptico em pacientes infectados.

- 26) Alguns alimentos funcionais como as fibras alimentares, quando consumidas adequadamente, têm benefícios na prevenção e tratamento de várias doenças, principalmente as cardiovasculares. Neste sentido, a recomendação em gramas da ingestão diária de fibra alimentar e de fibra solúvel segundo o National Cholesterol Education Program (NCEP) é, respectivamente, de
- (A) 30 a 40 e 10 a 20
 - (B) 30 a 40 e 5 a 10
 - (C) 25 a 30 e 15 a 20
 - (D) 20 a 30 e 5 a 10
 - (E) 20 a 30 e 10 a 15
- 27) As refeições transportadas apresentam a necessidade de um controle eficaz e eficiente em todo o processo produtivo para garantir que os alimentos cheguem aos comensais em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, garantindo, assim, sua qualidade nutricional. No que diz respeito aos pontos críticos em alimentos transportados é correto afirmar que:
- (A) os alimentos mais propícios à multiplicação microbiana são as proteínas, legumes, linguiça fermentada, carne seca e pickles entre outros.
 - (B) Os alimentos quentes devem permanecer acima de 65°C na saída e na chegada do local de distribuição.
 - (C) os alimentos devem sair do fogo ou forno diretamente para os "pass-throughs" até que sejam acondicionados nos recipientes de transporte.
 - (D) os alimentos frios devem permanecer abaixo de 12°C.
 - (E) após a montagem dos alimentos para transporte, estes devem estar em torno de 80°C.
- 28) De acordo com os dados apresentados no Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos sobre a situação e as práticas alimentares de crianças brasileiras nessa faixa etária, é correto afirmar que:
- (A) o principal tipo de desnutrição é o retardo no crescimento linear, reflexo de períodos prolongados de alimentação deficiente e episódios frequentes de infecções.
 - (B) a amamentação exclusiva ainda é pouco praticada, somente nas regiões norte e nordeste.
 - (C) os índices de obesidade estão diminuindo.
 - (D) a anemia é altamente prevalente em todas as regiões.
 - (E) a proporção de crianças com baixo peso ao nascer atualmente é baixa.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : PS-CSM/11

- 29) As gorduras sofrem mudanças durante o aquecimento em altas temperaturas, como a formação de acroleína, que é uma substância irritante da mucosa gástrica. Quando utilizadas em frituras devem ser escolhidas aquelas que tiverem maior resistência à temperatura. Assinale a opção que apresenta a gordura que possui maior resistência ao calor.
- (A) Óleo de oliva.
 - (B) Óleo de girassol.
 - (C) Óleo de soja.
 - (D) Gordura vegetal hidrogenada.
 - (E) Margarina.
- 30) A avaliação nutricional subjetiva global obteve grande aceitação na prática hospitalar, sendo, atualmente, utilizada em várias situações clínicas. Segundo Detsky, citado por Waitzberg (2009), são avaliados cinco elementos importantes, dentre eles:
- (A) avaliação da competência imunológica.
 - (B) alteração de peso nas últimas 6 semanas.
 - (C) alteração da ingestão alimentar intencional.
 - (D) presença de sintomas gastrointestinais não significativos.
 - (E) alteração da capacidade funcional do paciente.
- 31) Assinale a opção que completa corretamente as lacunas da sentença abaixo.
No lactário, preconiza-se que as fórmulas autoclavadas podem ficar sob refrigeração a 4°C para consumo em ____ horas e as não autoclavadas para consumo em ____ horas.
- (A) 36 e 24
 - (B) 24 e 12
 - (C) 20 e 10
 - (D) 12 e 6
 - (E) 8 e 4

- 32) Como as necessidades nutricionais em pediatria diferem das do adulto, nas formulações de dietas enterais para crianças busca-se
- (A) o acréscimo de aminoácidos condicionalmente essenciais para esta faixa etária, como tirosina e glutamina.
 - (B) maior fornecimento de gorduras, de modo diverso do condicionalmente observado nas formulações para adultos, variando em torno de 40 a 45 % do valor calórico total.
 - (C) evitar o uso de fibras, visando minimizar os sintomas digestivos e absortivos.
 - (D) adicionar L-metionina, independente do tipo de proteína da dieta, tornando o perfil de aminoácidos compatível com os valores preconizados.
 - (E) evitar o uso de triglicerídeo de cadeia média, pois é um ácido graxo não essencial.
- 33) Em relação à cirurgia bariátrica é INCORRETO afirmar que
- (A) a hipoalbuminemia é comum nos pacientes submetidos à cirurgia bypass gástrico em Y-de-roux.
 - (B) a deficiência de folato é menos comum, pois sua absorção sofre uma adaptação após a cirurgia, podendo acontecer no pequeno intestino.
 - (C) quando a ingestão de líquidos com baixo teor calórico não atinge 2000ml/dia, poderá acarretar a formação de nefrolitíase.
 - (D) algumas das deficiências que podem ocorrer no pós operatório das cirurgias mistas são deficiências de vitaminas lipossolúveis e ferro.
 - (E) uma perda de peso em excesso inferior a 50% caracteriza falha no tratamento cirúrgico.

34) Coloque F(Falso) ou V(Verdadeiro) nas afirmativas abaixo, em relação à conduta nutricional no tratamento da diarreia aguda infantil, assinalando a seguir a opção correta.

- () A suplementação de zinco reduz a duração e a gravidade da diarreia nos quadros agudos e persistentes.
- () Deve ser mantido jejum para proporcionar repouso alimentar durante o tratamento da diarreia.
- () A intolerância à lactose e às proteínas do leite de vaca são complicações comuns da diarreia aguda e correspondem a mais de 40% dos casos.
- () Para crianças com desnutrição moderada a grave deve ser considerado o uso de fórmula isenta de lactose.
- () A anorexia da criança com diarreia aguda pode ser reduzida significativamente com o tratamento da acidose e hipocalemia.

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

35) Segundo os atuais achados, editoriais e guidelines das sociedades de anestesistas, para os pacientes que serão submetidos à cirurgia eletiva e que não apresentam risco de aspiração, tem sido proposto o seguinte plano de jejum pré-operatório:

- (A) dieta líquida até meia-noite.
- (B) jejum após às 22 horas.
- (C) dieta pastosa até 3 horas antes da anestesia.
- (D) ingerir líquidos claros até 2 horas antes da anestesia.
- (E) jejum após à meia-noite.

- 36) O dimensionamento dos equipamentos utilizados em uma UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) constitui tarefa que requer experiência do profissional Nutricionista. Considerando que a porção e a densidade do feijão preto cozido são, respectivamente, 120g e $1,0\text{kg/m}^3$, e as dimensões da cuba são $0,50 \times 0,35 \times 0,40\text{m}$, qual a quantidade de cubas necessárias para a preparação de feijão preto cozido em um serviço de alimentação que fornece um total de 1000 refeições?
- (A) 1
 - (B) 2
 - (C) 3
 - (D) 4
 - (E) 5
- 37) A hipomagnesemia não é incomum, podendo ocorrer em até 10% dos pacientes hospitalizados. Assinale a opção que apresenta quatro sinais e sintomas dessa deficiência.
- (A) Resistência à insulina, osteoporose, aumento da pressão sanguínea e letargia.
 - (B) Intolerância à glicose, hipocolesterolemia, aumento da pressão sanguínea e fraqueza.
 - (C) Resistência à insulina, baixo risco de câncer, arritmia cardíaca e infecções bacterianas recorrentes.
 - (D) Intolerância à glicose, aumento da pressão sanguínea, fraqueza muscular e arritmia cardíaca.
 - (E) Osteoporose, arritmia cardíaca, alteração do metabolismo de carboidratos e lipídios, e impotência.
- 38) As doses recomendadas para o uso de nutrientes imunomoduladores como a glutamina e arginina, são, respectivamente:
- (A) 0,2 a 0,57g/kg peso atual/dia e 300 a 500 mg/kg/dia.
 - (B) 0,5 a 0,9g/kg peso atual/dia e acima de 30g/dia.
 - (C) 0,2 a 0,57 g/kg peso atual/dia e até 3% do VET.
 - (D) 0,5 a 0,9g/kg peso atual/dia e 300 a 500 mg/kg/dia.
 - (E) 0,5 a 0,9g/kg peso atual/dia e até 30 g/dia.

- 39) Durante o tratamento conservador, o paciente portador de doença renal crônica necessita de cuidados nutricionais especiais. Com o declínio da função renal, há acúmulo de toxinas ou produtos tóxicos, que deveriam ser excretados na urina. Neste sentido, assinale a opção correta que apresenta uma das estratégias dietéticas da terapia nutricional.
- (A) Redução do consumo de proteínas para pacientes com Taxa de Filtração Glomerular (TFG) maior que 70 ml/minuto/1,73m².
 - (B) Dieta muito restrita em proteínas e suplementada com cetoácidos, quando a TFG é maior que 70 ml/minuto/1,73m².
 - (C) Dieta sem restrição proteica, à base de proteína vegetal quando a TFG é menor que 30 ml/minuto/1,73m².
 - (D) Dieta com 0,6 a 0,75g de proteína/Kg/dia, sendo 50% de alto valor biológico, quando a TFG é menor que 30 ml/minuto/1,73m².
 - (E) Manutenção do consumo de proteínas com, pelo menos, 80% de proteína animal, para pacientes com TFG menor que 70ml/minuto/1,73m².
- 40) A alimentação é um dos fatores mais importantes no desenvolvimento e manutenção da massa óssea e na prevenção e tratamento da osteoporose. Os nutrientes mais importantes para a saúde óssea são, obviamente, o cálcio e o fósforo. Assinale a opção que apresenta seis outros micronutrientes cruciais para esse processo.
- (A) Na, K, Cu, Cr, vitamina D e vitamina E.
 - (B) Mg, F, Cl, Zn, vitamina A e vitamina B6.
 - (C) Zn, Mg, Mn, B, vitamina D e vitamina C.
 - (D) Fe, K, Na, Se, vitamina A e vitamina B5.
 - (E) Mn, Cu, F, Mo, vitamina K e vitamina B9.
- 41) As manifestações clínicas da alergia alimentar dependem das características do indivíduo, tipo de alimentação e do mecanismo fisiopatológico envolvido na reação de hipersensibilidade alimentar. A dermatite herpetiforme, geralmente, está associada à ingestão de
- (A) leite.
 - (B) soja.
 - (C) glúten.
 - (D) ovo.
 - (E) amendoim.

- 42) Em relação ao controle higiênico-sanitário de alimentos em lactário, é correto afirmar que:
- (A) o uso de máscaras não é recomendado como um mecanismo de prevenção da contaminação mesmo que haja controle na utilização das mesmas.
 - (B) quando a estrutura do local é adequada e há controle em todos os aspectos de higiene que envolvem o processo, o uso de luvas pode ser excluído.
 - (C) na higiene de equipamentos e utensílios que entram em contato com alimentos deve-se utilizar álcool a 70%.
 - (D) não é necessário fazer a antissepsia das mãos após lavá-las, quando for realizar tarefas onde a utilização de luvas se faz necessária.
 - (E) a periodicidade de limpeza das portas, maçanetas e janelas deve ser semanal.
- 43) A Terapia Nutricional recomendada para pacientes que apresentam úlcera de decúbito inclui, de maneira geral
- (A) 30-35 kcal/ kg peso/dia, 1-1,5g ptn/kg peso/dia e 1 ml por kcal de ingestão de líquidos por dia.
 - (B) 25-30 kcal/ kg peso/dia, 1g ptn/kg peso/dia e suplementação de vitamina A.
 - (C) 15-20% do aporte calórico deve ser proteico com suplementação de leucina.
 - (D) 10-15% do aporte calórico deve ser proteico com suplementação de vitamina A.
 - (E) 3g ptn/kg peso/dia associada à suplementação de zinco.
- 44) Diversas pesquisas têm avaliado os surtos notificados de doenças transmitidas por alimentos. Dentre os alimentos abaixo relacionados, o mais notificado tem sido
- (A) a carne de porco.
 - (B) o mousse.
 - (C) a maionese.
 - (D) o nhoque.
 - (E) o pescado.

- 45) Em relação à obesidade correlacione as substâncias às suas respectivas ações e assinale a opção que apresenta a sequência correta.

SUBSTÂNCIAS	AÇÕES
I - cortisol	() Sua produção aumentada, ocasionada pela privação alimentar, contribui para o aumento do consumo de calorias, lipídios, doces e também pode mediar a compulsão alimentar.
II - grelina	() Intensifica o poder de saciedade dos alimentos nos componentes de pós ingestão e pós-absorção.
III- serotonina	() Promove a atividade lipogênica enzimática no tecido adiposo, está envolvido com a compulsão alimentar durante a noite, com a quantidade de alimento ingerido e com estímulo ao consumo de carboidratos.
IV - neuropeptídeo Y	() Durante o dia, seus níveis plasmáticos aumentam e diminuem com a diminuição e o aumento da ingestão alimentar, respectivamente.
	() Age no hipotálamo, regulando a ingestão alimentar e a termogênese.
(A) (IV) (III) (I) (II) (-)	
(B) (I) (II) (IV) (-) (III)	
(C) (-) (III) (II) (I) (IV)	
(D) (IV) (II) (I) (-) (III)	
(E) (I) (III) (IV) (II) (-)	

- 46) Os quatro principais alimentos responsáveis por quase a totalidade das causas de hipersensibilidade mediadas por imunoglobulinas são:

- (A) Leite de vaca, trigo, peixes e carne bovina.
- (B) Leite de cabra, soja, amendoim e castanhas.
- (C) Leite de vaca, trigo, soja e castanhas.
- (D) Leite de vaca, peixes, leite de cabra e ovos.
- (E) Leite de vaca, peixes, ovos e carne bovina.

- 47) Em relação às características dos edulcorantes, assinale a opção correta.
- (A) O ciclamato é estável ao frio e instável à cocção prolongada e ph ácido.
 - (B) O aspartame apresenta sabor residual amargo e boa solubilidade em água, óleos e gorduras.
 - (C) A frutose possui alta solubilidade e contribui para diminuição do ponto de congelamento dos alimentos.
 - (D) A sacarina não apresenta sabor residual amargo e possui baixa estabilidade ao armazenamento e ao aquecimento.
 - (E) A adição de sacarose confere aos alimentos intensificação da cor, devido às reações de escurecimento não enzimático e caramelização, além disso, aumenta o ponto de congelamento dos alimentos.
- 48) Para a conservação adequada dos gêneros perecíveis em câmaras frigoríficas, recomenda-se que sejam instaladas três câmaras independentes: uma para carne, uma para laticínios e ovos, e outra para frutas, legumes e verduras. Para cada câmara deve ser observada a seguinte condição de temperatura, respectivamente:
- (A) -28°C , 10°C e 12°C
 - (B) -18°C , 4°C e 15°C
 - (C) -6°C , 4°C e 12°C
 - (D) 0°C , 10°C e 12°C
 - (E) 0°C , 4°C e 10°C
- 49) A ambiência do trabalho determina, em grande parte, a qualidade e a quantidade de trabalho produzido. Considerando os fatores que devem ser considerados na ambiência do trabalho em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, assinale a opção correta.
- (A) A iluminação mais recomendada é a artificial, visto que a instalação de lâmpadas incandescentes funciona como bactericida.
 - (B) Os equipamentos devem ser instalados nos cantos ou junto às paredes, a fim de evitar a reflexão do som.
 - (C) As cores utilizadas no teto e no alto das paredes devem ter um índice de reflexão baixo.
 - (D) O conforto térmico pode ser assegurado pela instalação de ventiladores, circuladores, exaustores e coifas.
 - (E) A melhor localização da Unidade de Alimentação e Nutrição é no andar térreo, voltada para o poente.

50) No período de apojadura do leite, a produção láctea se estabelece de forma plena. Neste momento, podem surgir dificuldades e problemas comuns na amamentação. As fissuras no mamilo podem ocorrer devido:

- (A) à pega inadequada e à amamentação em livre demanda.
- (B) ao esvaziamento completo da mama e à amamentação em livre demanda.
- (C) às mamadas em número reduzido e ao esvaziamento completo da mama.
- (D) à pega inadequada e às mamadas de curta duração.
- (E) às mamadas em número reduzido e à amamentação em livre demanda.