

MARINHA DO BRASIL
DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA

***(CONCURSO PÚBLICO PARA INGRESSO NO CORPO
DE SAÚDE DA MARINHA / CP-CSM/2012)***

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

NUTRIÇÃO

- 1) A gota corresponde a um quadro inflamatório agudo da articulação. Em relação a essa patologia assinale a opção correta.
- (A) ácido úrico é o produto final do metabolismo das purinas, dos quais cerca de 2/3 provêm da alimentação e o restante da produção endógena hepática.
 - (B) Dietas ou doenças com restrição calórica excessiva e reduções ponderais aceleradas podem acarretar crises de gota.
 - (C) A obesidade está associada muito mais à hiperprodução do que à hipoexcreção do ácido úrico.
 - (D) A restrição rigorosa de purinas apresenta impacto elevado na redução dos níveis séricos de ácido úrico.
 - (E) A utilização de hipouricemiantes, como a colchicina associada à ingestão diária de, pelo menos, 2 litros de água/dia, é mais efetiva no tratamento da gota do que a restrição dietética de purinas.
- 2) Em relação à higienização do ambiente e de equipamentos, assinale a opção que apresenta apenas itens cuja periodicidade de limpeza recomendada seja semanal.
- (A) Reservatório de água, paredes e interruptores.
 - (B) Rodapés, maçanetas e armários.
 - (C) Armários, paredes e câmaras.
 - (D) Estrados, geladeira e maçanetas.
 - (E) Teto, portas e tomadas.
- 3) Em Serviços de Nutrição Hospitalar, o recebimento de gêneros deve ser supervisionado por técnico ou nutricionista, sendo a avaliação qualitativa e quantitativa a base para um serviço adequado e comprometido com a qualidade. Neste sentido, a ficha de recebimento de gêneros deve conter itens de avaliação higiênico sanitário a serem avaliados, dentre eles:
- (A) a temperatura.
 - (B) a quantidade entregue.
 - (C) o horário da entrega.
 - (D) o prazo de entrega.
 - (E) o número do pedido.

- 4) Segundo a Organização Mundial de Saúde, para indivíduos idosos saudáveis sem doenças renais, é recomendado o consumo diário de proteína por quilo de peso na faixa de
- (A) 0,6 a 0,8 grama
 - (B) 0,7 a 0,9 grama
 - (C) 0,8 a 1,0 grama
 - (D) 0,9 a 1,1 grama
 - (E) 1,0 a 1,2 grama
- 5) Em relação à vitamina D, assinale a opção INCORRETA.
- (A) Indivíduos com deficiência de vitamina D geralmente têm baixos níveis séricos de fosfato, concentrações elevadas de enzima fosfatase alcalina e de paratormônio (PTH) no soro. O cálcio sérico pode estar baixo ou normal.
 - (B) Indivíduos afro-descendentes apresentam menores níveis de vitamina D e precisam se expor ao sol por um período de tempo duas vezes superior em relação aos indivíduos de outras etnias.
 - (C) Esta vitamina possui propriedades imunomoduladoras, atua na secreção de insulina e na síntese e secreção de hormônios da tireoide.
 - (D) Embora o excesso de vitamina D por via oral possa resultar em hipercalcemia, a exposição ao sol não resulta em intoxicação, porque em caso de excesso desta vitamina, o organismo a transforma em metabólitos inativos.
 - (E) O calcitriol, também conhecido como $1,25(\text{OH})_2 \text{D}_3$, é a principal forma circulante da vitamina D e também a principal forma de armazenamento no organismo. Com a deficiência desta vitamina, a concentração plasmática de $1,25 (\text{OH})_2 \text{D}_3$ cai abruptamente.
- 6) Assinale a opção que não apresenta uma contraindicação para o uso de Nutrição Parenteral Periférica (NPP).
- (A) Disfunção hepática ou renal.
 - (B) História de alergia a ovos ou emulsões lipídicas intravenosas.
 - (C) Desnutrição leve.
 - (D) Necessidade de nutrição parenteral maior que duas semanas.
 - (E) Necessidade de grande quantidade de eletrólitos ou nutrientes.

- 7) Altas contagens de bolores e leveduras em alimentos indicam
- (A) alto risco de produzir toxinas alergênicas.
 - (B) alto risco de toxiose alimentar.
 - (C) contato excessivo com o ambiente, mas com baixo risco de deterioração.
 - (D) alto risco de infecção alimentar.
 - (E) alto risco de intoxicação botulínica.
- 8) Em relação à dietoterapia para um paciente que apresenta Insuficiência Cardíaca Congestiva (ICC), é correto afirmar que:
- (A) a restrição rigorosa de sódio é indicada caso o paciente seja sintomático.
 - (B) se o paciente não estiver desnutrido, a recomendação é de 25 kcal/kg para manutenção da composição corporal.
 - (C) independente do estado nutricional, a ingestão de proteína deve ser em torno de 1 a 1,2 gramas PTN/kg/dia.
 - (D) a restrição de líquidos nem sempre é necessária e será estabelecida de acordo com o grau da ICC e do quadro clínico do paciente.
 - (E) a recomendação de carboidratos varia de 40-50% para prevenir a retenção de dióxido de carbono.
- 9) O Ministério da Saúde, com vistas à prevenção e redução dos riscos e problemas detectados em crianças menores de dois anos e à promoção de uma dieta saudável, elaborou um conjunto de recomendações. Desta forma, o Ministério da Saúde recomenda que
- (A) o sal somente deve ser usado na alimentação da criança após um ano de idade.
 - (B) a alimentação complementar deve ser oferecida em horários rígidos a fim de se evitar maus hábitos alimentares na adolescência.
 - (C) sejam ofertadas três refeições complementares ao dia para as crianças em aleitamento materno.
 - (D) as crianças doentes devem ser forçadas a se alimentar para garantir o aporte de energia e nutrientes, visto que apresentam redução do apetite.
 - (E) o uso de copos para oferecer água ou outros líquidos deve ser evitado durante o primeiro ano de vida, pelo risco da criança se engasgar.

- 10) O intestino humano possui dez vezes mais bactérias do que o número total de células do organismo. Em relação à microbiota intestinal, assinale a opção INCORRETA.
- (A) No estômago há uma pequena população bacteriana, sendo o intestino delgado a região que alberga o maior número de bactérias.
 - (B) Os *Lactobacillus* predominam no intestino delgado enquanto as *Bifidobacterium* predominam no intestino grosso.
 - (C) A administração de probióticos tem efeito no tratamento de indivíduos levemente constipados em virtude de formar as fezes macias e mais fáceis de serem expulsas.
 - (D) Alguns microrganismos probióticos como o *L. acidophilus* e *B. bifidum* auxiliam no tratamento de intolerância à lactose visto que promovem a hidrólise da mesma.
 - (E) Na idade adulta, são muitos os fatores que alteram o equilíbrio da microbiota, em especial o uso de alguns medicamentos, maus hábitos alimentares e o estresse recorrente do dia a dia.
- 11) A biomassa da banana verde tem sido utilizada com objetivos nutricionais, e sua importância deve-se, principalmente, a sua diversidade de produção. Os benefícios do uso desse alimento estão relacionados ao seu conteúdo, que apresenta
- (A) carpaína, citrulina e fibras.
 - (B) carpaína, energia e fibras.
 - (C) amido resistente, carpaína e pectina.
 - (D) amido resistente, citrulina e pectina.
 - (E) amido resistente, fibras e energia.

- 12) Em relação às características das fórmulas enterais, assinale a opção correta.
- (A) Os nutrientes que mais afetam a osmolaridade de uma solução são os carboidratos simples, os minerais e eletrólitos, as vitaminas, as proteínas hidrolisadas e os triacilgliceróis de cadeia longa.
 - (B) O polissacarídeo de soja deve ser evitado nas formulações enterais, pois influencia significativamente na biodisponibilidade de nutrientes.
 - (C) O xarope de milho é constituído por monossacarídeos, possuindo grande influência sobre a osmolaridade da fórmula.
 - (D) São denominadas dietas hipercalóricas aquelas com densidade mínima de 1,3 kcal/ml.
 - (E) As formulações compostas de dipeptídeos e tripeptídeos possuem retenção nitrogenada melhor do que com aminoácidos cristalinos e pior quando fornecidas com proteínas intactas mais fibras.
- 13) A prática de atividade física é amplamente beneficiada pela adoção de hábitos alimentares adequados. Baseado neste fato, assinale a opção correta.
- (A) Para a refeição pré-exercício imediata, os carboidratos de elevado índice glicêmico são a melhor opção.
 - (B) É recomendado que as bebidas consumidas durante o exercício contenham, no mínimo, 20% de carboidratos.
 - (C) A suplementação de glutamina tem sido bastante estudada em função do papel desse aminoácido na instalação do quadro de fadiga central durante o exercício prolongado.
 - (D) Para os atletas de força, a recomendação é que o consumo de proteínas varie de 0,8 a 1,0g/kg de peso corporal.
 - (E) A deficiência de vitaminas do complexo B na dieta pode ocasionar fadiga, dores musculares, náuseas e depressão.

- 14) Em relação ao processamento de Leite Humano Ordenhado (LHO) em Banco de Leite Humano (BLH), assinale a opção correta.
- (A) O LHO proveniente de coleta externa deve ser submetido à três etapas distintas: descongelamento, seleção e pasteurização.
 - (B) O LHO aprovado pelo BLH deve ser pasteurizado a 65°C durante 20 minutos após o tempo de pré-aquecimento.
 - (C) No mínimo, 80% das amostras dos LHO pasteurizados devem ser submetidas à análise microbiológica para determinação de presença de microrganismos do grupo coliforme.
 - (D) O LHO pasteurizado deve ser estocado, sob congelamento, a uma temperatura máxima de -3°C, por até 6 meses.
 - (E) O processo de seleção do LHO compreende a verificação de dois aspectos: a presença de sujidades e a coloração do leite.
- 15) O leite condensado corresponde ao leite submetido à evaporação e adicionado de 4% de açúcar. Para reconstituir 200ml de leite condensado em leite fresco com açúcar, basta acrescentar água na quantidade de
- (A) 200 ml
 - (B) 300 ml
 - (C) 400 ml
 - (D) 500 ml
 - (E) 600 ml
- 16) Em relação ao Índice Glicêmico (IG) e à Carga Glicêmica (CG) dos alimentos é correto afirmar que:
- (A) um dos fatores responsáveis pela redução do IG é a concentração de lactose no alimento.
 - (B) o IG está relacionado a efeitos como o aumento da saciedade e a regulação das concentrações plasmáticas de colesterol.
 - (C) um alimento que apresentar IG igual a 58 é considerado de baixo IG.
 - (D) a CG classifica os alimentos com base no potencial aumento da glicose sanguínea em relação a um alimento padrão.
 - (E) um alimento com CG igual a 20 é considerado de média CG.

- 17) A lipodistrofia ginoide promove profunda modificação na estrutura histológica da pele, por dificuldade de aporte nutricional, com agravamento progressivo e tendência à cronicidade. Baseado neste fato, correlacione os agentes utilizados na terapia nutricional desta patologia às suas respectivas propriedades e assinale a opção correta.

AGENTES	PROPRIEDADES
I - Espirulina	() Atua sobre o centro do apetite e tem função diurética.
II - Coenzima Q10	() Permite a liberação de gorduras localizadas e age sobre edemas de origem venosa.
III- Centella asiática	() Estimula a síntese das lipases a nível hepático, auxiliando na perda de peso e, quando ingerido com água, aumenta a sensação de saciedade.
IV - Silício	() Facilita a formação de colágeno e estimula a hidrólise de triglicerídios no tecido adiposo.
	() Diminui a hipóxia tecidual, previne a peroxidação lipídica e diminui processos inflamatórios.

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

- 18) Segundo a V Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial da Sociedade Brasileira de Hipertensão, os limites máximos considerados normais em relação à pressão arterial sistólica e à diastólica são, respectivamente:

- (A) 120 x 90 mmHg
(B) 130 x 85 mmHg
(C) 140 x 85 mmHg
(D) 140 x 95 mmHg
(E) 150 x 90 mmHg

- 19) Analise as afirmativas abaixo em relação à avaliação e triagem nutricional, e a seguir assinale a opção correta.
- I - Perda de peso corpóreo maior que 2% em uma semana pode ser considerada grave, mesmo com o Índice de Massa Corporal indicando obesidade.
 - II - O rastreamento nutricional é mais detalhado que a avaliação nutricional e não pode ser aplicado para as gestantes.
 - III- Semanalmente, o procedimento de triagem nutricional deve ser repetido em pacientes que estejam fora de risco nutricional após aplicação de terapia nutricional.
- (A) Apenas a afirmativa I é verdadeira.
 - (B) Apenas as afirmativas I e III são verdadeiras.
 - (C) Apenas as afirmativas II e III são verdadeiras.
 - (D) Apenas as afirmativas I e II são verdadeiras.
 - (E) Apenas a afirmativa III é verdadeira.
- 20) Os Serviços de Nutrição Hospitalar devem ser providos de equipamentos de proteção individual, para a proteção do trabalhador, em virtude de ser um ambiente propício à ocorrência de acidentes. Os auxiliares de serviços da área de higienização devem usar, obrigatoriamente:
- (A) avental, mangote e luvas térmicas em tecido para amida.
 - (B) tênis ou sandália antiderrapante.
 - (C) luva de aço inox.
 - (D) japonsa e calça impermeável forradas com manta.
 - (E) óculos de segurança em policarbonato incolor para proteção dos olhos contra impactos.
- 21) Os corticoesteroides, quando usados cronicamente, podem acarretar as seguintes alterações do estado nutricional:
- (A) aumento das necessidades de vitamina C e ganho de peso.
 - (B) hiperglicemia e esteatose hepática.
 - (C) insuficiência renal e aumento das necessidades de cálcio e vitamina D.
 - (D) distribuição alterada do tecido gorduroso e hiperglicemia.
 - (E) osteoporose e depressão.

- 22) Quando os lactentes jovens (menores de 3 meses), em aleitamento materno exclusivo, apresentam a doença do refluxo gastroesofágico (DRGE) recomenda-se:
- (A) manter a amamentação, sendo reforçados os cuidados posturais, com maior fracionamento das mamadas.
 - (B) manipular a dieta da lactante, com retirada de alérgenos alimentares, independente da história familiar e atopia materna.
 - (C) introdução de fórmula láctea industrializada destinada ao consumo de crianças portadoras de DRGE.
 - (D) introdução de fórmulas à base de proteína do soro do leite e amido pré-gelatinizado.
 - (E) introdução de alimentos não lácteos, com ênfase em preparações com maior espessamento.
- 23) Como é denominada a representação gráfica das rotinas que apresenta maior simplicidade de execução, permitindo a manipulação por funcionários de pouca formação técnica?
- (A) Fluxograma vertical.
 - (B) Fluxolocalgrama.
 - (C) Organograma.
 - (D) Fluxograma horizontal.
 - (E) Fluxograma pictórico.
- 24) Considerando a avaliação nutricional de adolescentes gestantes, é correto afirmar que:
- (A) o ganho de peso total na gestação, segundo o estado nutricional inicial, não difere do ganho de peso das gestantes adultas.
 - (B) para as adolescentes que engravidaram dois anos após a menarca, a interpretação dos achados relativos à avaliação nutricional pode ser equivalente ao das gestantes adultas.
 - (C) para as adolescentes que engravidaram dois anos ou mais após a menarca, é provável que a maioria delas sejam classificadas como baixo peso.
 - (D) a avaliação do Índice de Massa Corporal (IMC) pré-gestacional deve utilizar os mesmos pontos de corte de gestantes adultas.
 - (E) o peso pré-gestacional informado para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) pode corresponder ao medido até a 18ª semana gestacional.

- 25) Os fitoquímicos são substâncias encontradas nas plantas que têm atividade biológica. Em relação a esses compostos, é correto afirmar que:
- (A) a teofilina e a teobromina têm efeitos similares à cafeína, porém bem menos acentuados.
 - (B) possuem apenas dois mecanismos de ação: um antioxidante e um enzimático.
 - (C) a rutina tem a capacidade de inibir a liberação e produção de histamina e de outros mediadores inflamatórios e alérgicos.
 - (D) a quercetina tem uma importante ação na permeabilidade capilar ajudando a diminuir o edema venoso.
 - (E) tanto o vinho vermelho quanto o branco possuem o mesmo conteúdo de polifenóis como o resveratrol.
- 26) Os pacientes que são submetidos à radioterapia e à quimioterapia apresentam, frequentemente, inflamações e feridas na cavidade oral. Sendo a mucosite uma condição comum na metade dos pacientes, assinale a opção que apresenta uma recomendação comum para auxiliar no seu tratamento.
- (A) Estimular o uso de chás, como chá mate e chá preto, em temperatura amena.
 - (B) Consumir balas e chicletes de hortelã, limão ou menta.
 - (C) Evitar alimentos fermentativos como leite puro, chocolate e bebidas gaseificadas.
 - (D) Estimular o consumo de alimentos como salvia, mel e mamão.
 - (E) Estimular o consumo de sucos de frutas cítricas antes das refeições.

- 27) Para um hospital se habilitar ao título de Hospital Amigo da Criança é preciso cumprir os 10 passos para o sucesso da amamentação, por meio da revisão e reorganização das rotinas utilizadas pela instituição. São considerados passos para o aleitamento materno bem sucedido, EXCETO:
- (A) encorajar o aleitamento sob livre demanda.
 - (B) ajudar as mães a iniciar o aleitamento materno na primeira meia hora após o nascimento.
 - (C) informar todas as gestantes sobre as vantagens e o manejo do aleitamento.
 - (D) possuir Banco de Leite Humano na unidade hospitalar.
 - (E) Ter uma norma escrita sobre aleitamento, que deveria ser rotineiramente transmitida a toda equipe de cuidados de saúde.
- 28) Quanto à utilização de óleos em preparações fritas, é correto afirmar que:
- (A) os óleos e gorduras utilizados em frituras não devem ser aquecidos a mais de 100°C.
 - (B) as características sensoriais como cor e odor não indicam a necessidade de se desprezar o óleo.
 - (C) o óleo não deve ser reutilizado mesmo se sejam utilizados filtros próprios e que suas características sensoriais permaneçam adequadas.
 - (D) quando se utiliza fritadeiras com filtro, sem o controle recomendado pelo fabricante, deve-se trocar o óleo a cada seis horas.
 - (E) o óleo utilizado para peixes só poderá ser reutilizado para o mesmo tipo de alimento, não havendo, portanto, a necessidade dos controles estabelecidos para outras finalidades.

- 29) As infecções respiratórias agudas são consideradas importantes causas de morbidade e mortalidade em crianças menores de 5 anos. Qual nutriente, cuja deficiência nutricional tem sido reconhecida pelo seu impacto sobre a gravidade das infecções respiratórias em crianças, reduz a produção de células muco secretoras, facilita a aderência de bactérias nas vias respiratórias e prejudica outros mecanismos de defesa imunológica?
- (A) Vitamina A.
 - (B) Zinco.
 - (C) Vitamina E.
 - (D) Ferro.
 - (E) Vitamina B1.
- 30) Considerando a manipulação segura dos alimentos, é fundamental que os alimentos NÃO sejam tocados com as mãos desprotegidas na seguinte situação:
- (A) quando o seu pré-preparo já tiver sido realizado.
 - (B) antes do alimento ser desinfetado.
 - (C) quando o alimento (hortifrutí) já tiver sido desinfetado
 - (D) quando for utilizar alimentos congelados, que serão submetidos ao descongelamento e posterior cocção.
 - (E) quando os alimentos ainda forem desinfetados e armazenados, mesmo que adequadamente sob refrigeração.
- 31) Em relação à terapia nutricional nas lesões bucais, assinale a opção correta.
- (A) As fibras devem ser retiradas da alimentação de pacientes com gengivite e glossite a fim de se evitar agressão mecânica.
 - (B) Recomenda-se aumentar o volume e reduzir o fracionamento das refeições para pacientes com estomatite a fim de se proporcionar maior tempo de repouso.
 - (C) Na presença de cárie dentária, a dieta deve ser hipoglicídica, sem concentração de sacarose.
 - (D) Pacientes edêntulos devem receber dieta líquida e hiperproteica.
 - (E) Para pacientes com gengivite, recomenda-se dieta normolipídica, sem frituras.

32) A portaria nº 34 de 13/01/1998, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, tem como objetivo fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer os alimentos de transição para lactentes e crianças da primeira infância. Considerando o teor máximo estabelecido de nitrato, de 250 mg/ kg, proveniente da própria matéria-prima em alimentos de transição, esta portaria proíbe, para crianças menores de três meses de idade, o uso de:

- (A) agrião e bortalha.
- (B) beterraba e espinafre.
- (C) agrião e espinafre.
- (D) beterraba e bortalha.
- (E) bortalha e espinafre.

33) Adolescente do sexo masculino, 12 anos de idade, estágio de maturação sexual de Tanner 2 (P2G2), com peso de 54,2 kg, estatura de 158cm, Índice de Massa Corporal (IMC) igual a 21,68 kg/m² (entre o percentil 85 e 97) e dobras cutâneas não aferidas. Considerando que se trata de uma primeira consulta nutricional e que o paciente não apresenta complicações clínicas e/ou psicológicas, assinale a opção correta quanto à avaliação, segundo o MS- 2008, e à conduta para esse paciente.

- (A) Apresenta excesso de peso e a conduta nutricional deve estar voltada para a manutenção do peso corporal devido o estirão de crescimento.
- (B) Apresenta-se em vigilância para IMC elevado para a idade e a conduta nutricional deve estar voltada para a perda ponderal gradual em virtude do estirão do crescimento já ter ocorrido.
- (C) Apresenta excesso de peso e a conduta nutricional deve estar voltada para perda ponderal gradual que será favorecida pelo período do estirão de crescimento em que se encontra.
- (D) Apresenta obesidade, com necessidade de perda ponderal gradual, pois o estirão do crescimento ainda vai ocorrer.
- (E) Apresenta-se em vigilância para IMC elevado para a idade e por se encontrar no período do estirão do crescimento, a conduta nutricional deve estar voltada para a manutenção do peso corporal.

- 34) O ovo pode ser consumido e preparado de diversas formas. Em relação a esse alimento assinale a opção correta.
- (A) O esfriamento rápido após a cocção facilita a formação de uma camada escurecida (sulfeto de ferro) em torno da gema.
 - (B) A adição de ácido na água de cocção evita a rachadura da casca.
 - (C) O uso do ovo gelado aumenta o rendimento das preparações.
 - (D) A utilização da gema, nas preparações à milanesa, faz com que o óleo espirre menos durante a fritura.
 - (E) O acréscimo de sal, durante o preparo do ovo frito, acelera a coagulação das proteínas.
- 35) A Doença Celíaca é uma doença crônica também chamada de espru celíaco não-tropical. Em relação a essa doença é correto afirmar que:
- (A) as alfa gliadinas são consideradas o fator proteico tóxico e estão presentes apenas no glúten do trigo, no centeio e na cevada.
 - (B) a Doença Celíaca pode ser diagnosticada em qualquer época da vida, podendo apresentar-se mais comumente, pela primeira vez, na adolescência.
 - (C) a Doença Celíaca latente caracteriza-se por manter os pacientes assintomáticos, mas com teste sorológico positivo e biópsia com atrofia de vilosidades.
 - (D) dentre os sinais e sintomas mais comuns em adultos estão a diarreia crônica, a artralgia, a fadiga persistente e a Síndrome do Intestino Irritável.
 - (E) o anticorpo anti-gliadina é considerado um marcador de eleição pela alta especificidade.
- 36) A manga, fruto originário da Ásia e trazido para o Brasil pelos portugueses, varia muito de forma, tamanho e cor. As duas variedades que possuem a polpa com grande teor de fibras são as mangas
- (A) rosa e coração de boi.
 - (B) espada e coquinho.
 - (C) espada e rosa.
 - (D) haden e espada.
 - (E) coração de boi e haden.

- 37) De acordo com a abordagem nutricional moderna na insuficiência respiratória, pacientes portadores de Síndrome da Angústia Respiratória se beneficiam quando recebem uma dieta enteral enriquecida com
- (A) lipídeos com propriedades anti-inflamatórias.
 - (B) aminoácidos de cadeia ramificada.
 - (C) ácido araquidônico e glutamina.
 - (D) triglicerídeo de cadeia média.
 - (E) magnésio e fósforo.
- 38) A qualidade e a quantidade de trabalho em uma Unidade de Alimentação e Nutrição podem ser prejudicadas quando
- (A) as lâmpadas instaladas forem do tipo fluorescente.
 - (B) o piso apresentar um índice de reflexão de 20%.
 - (C) a temperatura ambiente variar de 28°C a 30°C.
 - (D) a umidade relativa do ar for de 50%.
 - (E) as janelas estiverem localizadas na parte superior da parede.
- 39) A doença hepática gordurosa não-alcoólica predomina no sexo feminino com os pacientes apresentando hepatomegalia. Assinale a opção que apresenta um fator desencadeante dessa doença.
- (A) Uso de antiinflamatórios.
 - (B) Osteoporose.
 - (C) Hipotireoidismo.
 - (D) Gastroplastia.
 - (E) Lupus eritematoso sistêmico.
- 40) De acordo com a Portaria CVS 6/99, os alimentos perecíveis devem ser armazenados sob refrigeração, considerando o tipo de produto. Sobremesas, frios e laticínios manipulados devem ser mantidos em temperatura e tempo de armazenamento de, respectivamente:
- (A) 6°C, por 72 horas.
 - (B) 4°C, por 5 dias.
 - (C) até 8°C, por 24 horas.
 - (D) até 4°C, por 7 dias.
 - (E) até 8°C, por 72 horas.

- 41) A amamentação é estimulada em pacientes previamente submetidas à gastroplastia. Entretanto, é possível que o recém-nascido apresente alguma deficiência nutricional, mesmo o de pacientes assintomáticas, principalmente em relação
- (A) à vitamina B12.
 - (B) à vitamina D.
 - (C) ao selênio.
 - (D) à vitamina B6.
 - (E) ao zinco.
- 42) A temperatura é um dos fatores mais pesquisados para controlar, eliminar ou diminuir o número de microrganismos durante o processamento, manipulação e distribuição dos alimentos para consumo. Durante a distribuição de alimentos em ambiente quente, a faixa de temperatura recomendada da água do banho-maria é de
- (A) 60°C a 70°C.
 - (B) 65°C a 75°C.
 - (C) 70°C a 80°C.
 - (D) 75°C a 85°C.
 - (E) 85°C a 95°C.
- 43) Em relação ao processo de preparo da carne, assinale a opção correta.
- (A) A presença de osso e de gordura entre os feixes musculares facilita a penetração de calor no interior da carne.
 - (B) A fritura causa perda de 2 a 5% do valor proteico da carne.
 - (C) A gelatinização do colágeno efetua-se mais facilmente em temperatura acima de 100°C sob pressão e na presença de ácido.
 - (D) O assado em forno brando é a forma pela qual se observam maiores perdas de nutrientes.
 - (E) A carne de *vacuum* reduz pela cocção pelo menos 5% de seu volume inicial.

44) Coloque F (falso) ou V (verdadeiro) nas afirmativas abaixo, em relação às Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE), assinalando a seguir a opção correta.

- () Todos os ralos de esgoto da sala de manipulação de Nutrição Enteral devem ser sifonados e com tampas escamoteáveis.
- () Os insumos reprovados não podem ficar no local de armazenamento, mesmo que em área segregada.
- () Os equipamentos empregados para a medição de parâmetros que possam afetar a qualidade da Nutrição Enteral devem ser calibrados no mínimo uma vez ao ano.
- () Toda Nutrição Enteral manipulada deve ter data de validade de até 24 horas.
- () A água utilizada no preparo da Nutrição Enteral deve ser filtrada e fervida.

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

45) Em relação ao tratamento da obesidade, que componente alimentar é utilizado na promoção da manutenção e redução do peso, na redução das taxas de triglicerídios e colesterol e no aumento do gasto energético basal e da termogênese induzida pela dieta?

- (A) Ômega 3.
- (B) Oleaginosas.
- (C) Triglicerídios de cadeia média.
- (D) Soja.
- (E) Azeite de oliva.

46) Para o preparo de hortifrutigranjeiros, deve ser realizada a higienização completa que compreende as etapas de lavagem, desinfecção e enxágue. Entretanto, a desinfecção pode ser dispensada para

- (A) a laranja que será usada em suco.
- (B) o mamão cortado em cubos.
- (C) a uva servida *in natura* na sobremesa.
- (D) o tomate que será usado na salada caprese.
- (E) a couve que será usada em caldo verde.

- 47) Que mineral tem ação anticancerígena, potencializa o sistema imunológico, destoxifica metais pesados e xenobióticos e diminui o risco de doenças cardiovasculares, por favorecer a síntese da metionina a partir da homocisteína?
- (A) Zinco.
 - (B) Selênio.
 - (C) Cobre.
 - (D) Magnésio.
 - (E) Manganês.
- 48) As recomendações nutricionais para gestante devem ser atendidas, primariamente, pela oferta de dieta variada, com alimentos in natura e industrializados, preferencialmente enriquecidos. Apesar da prática usual de suplementação nutricional em consultórios, as únicas recomendações oficiais são as propostas pelo Ministério da Saúde, que recomenda a utilização de dose profilática de:
- (A) ferro e ácido fólico.
 - (B) ácido fólico e ácidos graxos polinsaturados(2 a 7g/dia).
 - (C) vitaminas do complexo B e cálcio.
 - (D) ferro associado a ácido fólico e ácidos graxos polinsaturados(2 a 7 g/dia).
 - (E) cálcio e ácidos graxos polinsaturados.
- 49) Dentre as opções abaixo, assinale aquela que NÃO apresenta um dos fatores alimentares desencadeantes da enxaqueca.
- (A) Isoflavonas.
 - (B) Helicobacter pylori.
 - (C) Aspartame.
 - (D) Glúten.
 - (E) Cafeína.
- 50) Frutas, legumes e verduras são ricos em vitaminas, minerais e fibras e devem estar presentes diariamente nas refeições, pois contribuem para a proteção à saúde e para a diminuição do risco de desenvolvimento de várias doenças. Sobre o consumo desses grupos de alimentos na população adulta, o Ministério da Saúde orienta o consumo diário de
- (A) 03 porções de frutas.
 - (B) 04 porções de legumes e verduras.
 - (C) 05 porções de frutas.
 - (D) 05 porções de legumes e verduras.
 - (E) 08 porções de legumes e verduras.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CP-CSM/12