

Nutricionista

- 11) A magnitude do Processo Fome/ Desnutrição no Brasil já foi motivo de vários estudos realizados na tentativa de quantificar a prevalência da desnutrição nas diferentes regiões do país. De acordo com a Pesquisa Nacional de Saúde Nutricional realizada pelo INAN (Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição) em 1992, 30% das crianças brasileiras eram desnutridas. A prevalência da desnutrição entre a Região Nordeste e as Regiões Sul/ Sudeste é:
- a) 2,5 vezes maior no Nordeste.
 - b) Igual entre o Nordeste e o Sul/ Sudeste.
 - c) 5,0 vezes maior no Nordeste.
 - d) 7,5 vezes maior no Nordeste.
- 12) No tocante às recomendações nutricionais para o lactente, assinale a alternativa correta:
- a) Durante os seis primeiros meses de vida, a distribuição percentual das calorias da dieta dos lactentes é a encontrada no leite materno. A gordura deve fornecer de 20% a 65% do total das calorias.
 - b) Os problemas mais comuns causados pelo uso do leite de vaca em lactentes são deficiência de ferro, perda de sangue pelas fezes, risco aumentado de alergia, hipercalcemia e hiponatremia, além de deficiência de zinco.
 - c) Os rins do lactente têm limitada habilidade de eliminar íons hidrogênio, aumentando a susceptibilidade de desenvolver acidose.
 - d) De acordo com *Os Dez Passos da Alimentação Infantil* estabelecido pelo Ministério da Saúde, a alimentação complementar não deve ser espessa desde o início e deve ser oferecida com colher de consistência pastosa somente a partir dos 9 meses de idade.
- 13) Analise as proposições abaixo referentes à nutrição e ao metabolismo e assinale a alternativa correta:
- a) É sabido que a presença de inibidores da absorção intestinal nos alimentos pode prejudicar a absorção de alguns nutrientes, como zinco e ferro. O consumo habitual pela população brasileira de arroz e feijão, ricos em fibras e fitatos, pode comprometer significativamente a biodisponibilidade do ferro e do zinco, o que justifica a grande incidência de carência desses nutrientes.
 - b) A lipase lingual, secretada pelas glândulas salivares sublinguais, é de extrema importância na digestão da gordura do leite em crianças pequenas, pois atua na hidrólise de triglicérides de ácidos graxos de cadeia longa, produzindo ácidos graxos e glicerol.
 - c) As proteínas não contribuem para o metabolismo energético corporal global.
 - d) A leucina e a isoleucina são os únicos aminoácidos cetogênicos, pois quando catabolizados não funcionam como fonte de carbono para a síntese de glicose.
- 14) A IgA secretória é um dos fatores protetores do leite materno e age:
- I - Ligando-se à superfície da mucosa, evitando a invasão bacteriana e viral do epitélio intestinal.
 - II - Fagocitando as bactérias presentes na luz intestinal.
 - III - Provocando a lise bacteriana pela captação de ferro na luz intestinal.
- Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s):
- a) I, apenas
 - b) II, apenas
 - c) III, apenas
 - d) I e II, apenas

- 15) Considere as proposições a seguir no que se refere a necessidades e recomendações de nutrientes e assinale a alternativa que contém a seqüência correta, de cima para baixo:
- () O termo “necessidade nutricional” pode ser definido como as quantidades de nutrientes e de energia disponíveis nos alimentos que um indivíduo enfermo deve ingerir para satisfazer suas necessidades fisiológicas normais e prevenir sintomas de deficiências.
 - () O EAR (Estimated Average Requirement) – Necessidade Média Estimada representa o valor de ingestão de um nutriente estimado para cobrir a necessidade de 50% dos indivíduos saudáveis de determinada faixa etária, estado fisiológico e sexo.
 - () Dose inócua de um nutriente é a quantidade que satisfaz ou supera as necessidades de todos os indivíduos de um grupo, que são estabelecidas a partir de dados similares em idade, sexo, dimensões corporais e perfis de atividades físicas.
 - () Segundo a FAO/OMS, as recomendações protéicas para gestantes e para nutrizes devem ser adicionadas em 10 g/dia ao proposto para mulheres não grávidas e não lactantes ao longo de toda gestação, considerando a digestibilidade da proteína da dieta.
 - () A qualidade da dieta é avaliada por índices como o $NpCal\%$ que representa as calorias protéicas líquidas da dieta como uma porcentagem das calorias totais.
- a) F – V – F – F – F
 - b) F – V – V – F – V
 - c) V – F – F – V – F
 - d) F – V – V – F – F
- 16) Qual o íon necessário para a absorção de monossacarídeos pelos enterócitos?
- a) **Sódio.**
 - b) Ferro.
 - c) Potássio.
 - D) Magnésio.
- 17) O metabolismo energético e a função muscular alteram-se na vigência de desnutrição e imobilização, fato presente nas enfermarias hospitalares. Acerca desse assunto, indique a opção incorreta:
- a) O músculo desnutrido tem, no seu compartimento intracelular, maior quantidade de cálcio e menor de potássio, que gera uma importante limitação na produção de energia.
 - b) **Ao contrário do que ocorre com indivíduos desnutridos, a imobilização prolongada de eutróficos promove a redução da atividade motora e da força muscular sem determinar alterações no balanço nitrogenado.**
 - c) Em indivíduos desnutridos, ocorre perda preferencial de massa muscular constituída por fibras musculares do tipo II (de resposta rápida), sendo que a função contrátil é mais prejudicada nas fibras do tipo I (de resposta lenta) que constituem, por exemplo, o diafragma.
 - d) Na reabilitação de desnutridos, o exercício físico promove aumento da concentração de proteínas musculares e da retenção nitrogenada como consequência das alterações metabólicas no turn over protéico da musculatura esquelética.
- 18) Quanto ao Diabetes Mellitus tipo I, é correto afirmar que:
- a) As pessoas afetadas geralmente são obesas e com mais de 30 anos de idade ao diagnóstico.
 - b) Os indivíduos podem necessitar de insulina para o controle glicêmico.
 - c) **As pessoas afetadas são magras, têm início abrupto de sintomas geralmente antes da idade de 30 anos e são dependentes de insulina exógena para prevenir cetoacidose e óbito.**
 - d) Os níveis de insulina endógena podem ser normais, deprimidos ou elevados, mas são inadequados para superar a resistência à insulina concomitante.

- 19) Pacientes idosos com cardiopatia tipo insuficiência cardíaca necessitam de dieta hipercalórica?
- a) Deve-se considerar o quadro hipermetabólico de cada paciente no cálculo do VCT.
 - b) Não, uma vez que os pacientes idosos diminuem a sua necessidade energética.
 - c) Sim, pois toda patologia cardíaca no idoso ocasiona necessidade maior de calorias.
 - d) Sim, pois no idoso o metabolismo é reduzido e ocorre perda de massa corporal magra.
- 20) Estudos têm demonstrado que as fibras hidrossolúveis causam um significativo efeito redutor do colesterol. Sobre esse assunto, assinale a alternativa correta:
- a) Alimentos ricos em fibras insolúveis incluem farelo de aveia, cevada e leguminosas e existem em quantidades consideráveis nas frutas.
 - b) O consumo excessivo de fibras, principalmente em idosos e crianças, pode levar a uma deficiência nutricional de zinco e cálcio quando a ingestão dietética destes nutrientes é marginal.
 - c) As fibras insolúveis atrasam o esvaziamento gástrico, tornando mais lenta a digestão e absorção dos nutrientes.
 - d) As fibras solúveis atuam na redução do colesterol, diminuindo o tempo de trânsito intestinal.
- 21) A alergia ou hipersensibilidade alimentar é resultante de uma resposta imune exacerbada quando da exposição de um indivíduo a proteínas alimentares e tem grande influência na nutrição clínica infantil dada a forte interferência no estado nutricional da criança como conseqüência das repercussões gastrintestinais.
- Sobre esse assunto, assinale a alternativa INCORRETA:
- a) A alergia à proteína do leite de vaca é a forma mais comum de hipersensibilidade alérgica alimentar, visto ser o leite de vaca alimento de uso corrente na dieta infantil.
 - b) O leite de cabra apresenta uma boa tolerabilidade em lactentes que apresentam reação alérgica ao leite de vaca por ter características sensoriais semelhantes. Sua utilização, no entanto, é restrita por questões de custo e por ser fonte de lactose.
 - c) Na prática clínica, o termo intolerância ao leite de vaca é muitas vezes confundido com alergia ao leite de vaca, por isso é importante a compreensão clara para que o acompanhamento dietético não seja prejudicado, visto que a intolerância à lactose é uma condição benigna, limitando os sintomas ao trato gastrintestinal.
 - d) O extrato solúvel de soja é uma boa alternativa a ser utilizada pelas crianças com alergia alimentar devido a sua facilidade e custo no mercado consumidor e por não oferecer risco de reação cruzada.
- 22) Nos últimos anos a prevalência de obesidade vem aumentando muito na população mundial. No Brasil esse aumento vem ocorrendo desde a infância. Esta “epidemia” de obesidade infantil tem vários fatores causais.
- Qual das afirmativas abaixo NÃO é considerada um fator causal exógeno de obesidade infantil?
- a) Desmame precoce.
 - b) Dietas hiperlipídicas.
 - c) Inatividade física e sedentarismo.
 - d) Alterações hormonais.

23) A obesidade em adultos é considerada um problema de saúde pública no Brasil por aumentar o risco de desenvolvimento de comorbidades como hipertensão arterial, dislipidemia e diabetes tipo 2. A cirurgia bariátrica é uma alternativa que deve ser avaliada para pacientes que tiveram insucessos em diversos tratamentos para perda de peso e apresentam Índice de Massa Corporal superior a:

- a) 35 e sem co-morbidades associadas.
- b) 33 e co-morbidades associadas.
- c) 32 e sem co-morbidades associadas.
- d) 40 e sem co-morbidades associadas.

24) A pancreatite aguda grave é uma das patologias mais catabólicas e que pode contribuir de forma muito rápida para desnutrição aguda. Por alguns motivos fisiopatológicos, a dieta a ser oferecida pela VO na fase inicial é distinta das necessidades do paciente.

Referente à dieta VO inicial sugere-se que seja:

- a) Hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.
- b) Normoglicídica, hipolipídica hiperproteica.
- c) Hipoglicídica, hipolipídica e hipoproteica.
- d) Hipoglicídica, hipolipídica e hiperproteica.

25) Numere a segunda coluna de acordo com a Patologia que mais se enquadra na primeira:

- (1) Nesta patologia, a insuficiência pancreática é uma das características presentes, podendo causar tolerância à glicose causando o desenvolvimento da *diabetes melito*.
- (2) Alimentos com reduzido teor de gordura são uma boa opção, pois pode haver uma relação com o controle da doença e com um manejo saudável do peso.
- (3) No manejo dietético, evitar as temperaturas extremas dos alimentos, pois estas retardam o esvaziamento gástrico.
- (4) É uma doença inflamatória de caráter granulomatoso, que pode afetar qualquer parte do trato alimentar, mas predominantemente envolve o íleo terminal e o cólon.
- (5) A utilização de ácidos graxos ômega-3 tem sido recomendada aos pacientes com esta patologia.

- () Doença de Crohn.
- () Refluxo gastroesofágico.
- () DPOC.
- () Esclerose múltipla.
- () Fibrose cística.

A seqüência correta, de cima para baixo, é:

- a) 4 – 3 – 5 – 1 – 2
- b) 3 – 4 – 2 – 5 – 1
- c) 4 – 3 – 5 – 2 – 1
- d) 5 – 3 – 4 – 2 – 1

26) Em relação às afirmações abaixo:

- I- As embalagens de matérias-primas têm a função de proteger os alimentos de contaminações. Quando uma embalagem de um produto é aberta e o mesmo não é totalmente utilizado, o restante do produto deve ser desprezado, já que não há como garantir sua integridade depois de aberto.
- II - As gorduras podem decompor-se com relativa facilidade. O aquecimento excessivo desdobra a gordura em ácido graxo e glicerol. O glicerol pode sofrer desidratação e produzir uma substância considerada prejudicial à saúde chamada Acroleína.
- III- Quanto à terapia nutricional enteral pode-se afirmar que a localização de uma sonda em posição gástrica oferece menor risco de bronco-aspiração em relação à posição entérica.
- IV- As necessidades de ácido fólico aumentam durante a gestação em resposta às demandas de eritropoiese materna e do crescimento fetal e placentário.
- V - No dimensionamento da área total do lactário de um hospital de médio porte, contendo salas de preparo, limpeza e ante-sala, deve-se levar em consideração o número de funcionários do lactário e número de leitos da pediatria.

Escolha a alternativa correta:

- a) Apenas a afirmação I é verdadeira.
- b) Apenas a afirmação II é verdadeira.
- c) As afirmações I, II e III são falsas.
- d) **As afirmações II, IV e V são verdadeiras.**

27) Assinale a alternativa correta:

- a) O pigmento responsável pela mudança da cor da carne durante a cocção é a mioglobina do sangue, que devido à oxigenação torna-se marrom.
- b) O branqueamento das hortaliças antes do congelamento tem como objetivo principal evitar o escurecimento e acelerar o congelamento.
- c) Através do método de cocção por água, o teor protéico da carne não se reduz, ao contrário, concentra-se.
- d) **A gelatinização do amido ocorre a uma temperatura que varia de 60°C a 95°C.**

28) A temperatura e a umidade relativa consideradas compatíveis com as operações realizadas numa UAN, respectivamente, são:

- a) 18 a 21° e 55 a 65%.
- b) **22 a 26° e 50 a 60%.**
- c) 25 a 27° e 60 a 70%.
- d) 28 a 30° e 40 a 50%.

- 29) Quanto aos procedimentos relativos ao controle higiênico-sanitário de alimentos preparados durante a fase de espera para a distribuição ou estocagem, no seu transporte ou acondicionamento e na utilização de sobras limpas, julgue os itens seguintes, e marque a resposta incorreta:
- a) Uma desvantagem no processo de reaquecimento por meio de fornos de microondas é a irregularidade na penetração do calor e a possibilidade de temperaturas diferenciadas entre as áreas externa e central do alimento.
 - b) Alimentos destinados ao transporte deverão ser porcionados e fechados em marmitas mantidas sob temperatura de 50°C por, até, 12 h.
 - c) Sobras limpas e alimentos porcionados cozidos (pré-preparados) devem ser mantidos sob refrigeração a 4°C ou aquecidos acima de 60°C, sendo o preparo final específico para cada refeição.
 - d) No balcão de distribuição, as preparações frias deverão estar acondicionadas a, no máximo, 10°C.
- 30) Analise as proposições abaixo relacionadas aos microrganismos patogênicos de importância em alimentos e numere a segunda coluna com a definição correspondente mencionada na primeira coluna:
- (1) É conhecida como a “diarréia do viajante” ou “diarréia do turista”.
 - (2) Causa febres entéricas, com sintomas clínicos mais brandos que duram até no máximo três semanas.
 - (3) Provoca a febre tifóide no homem e normalmente é transmitida por água e alimentos contaminados com material fecal humano.
 - (4) É o gênero microbiano que tem maior possibilidade de sobreviver a altas temperaturas.
 - (5) Pode causar duas formas de gastroenterites: a síndrome diarreica e a síndrome emética.
- () *Salmonella typhi*.
 - () *Bacillus cereus*.
 - () *Escherichia coli*.
 - () *Salmonella paratyphi*.
 - () *Clostridium*.

A seqüência correta, de cima para baixo, é:

- a) 2 – 5 – 1 – 3 – 4
- b) 3 – 5 – 2 – 1 – 4
- c) 3 – 5 – 1 – 2 – 4
- d) 2 – 4 – 5 – 1 – 3