



GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO
Fundação Hospitalar de Saúde (FHS)

CONCURSO PÚBLICO
Nível Médio

Aplicação: 1º/3/2009

EMPREGO
57

**TÉCNICO EM NUTRIÇÃO
E DIETÉTICA**

CADERNO DE PROVAS – PARTE II
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

TARDE

ATENÇÃO!

Leia atentamente as instruções constantes na capa da Parte I do seu caderno de provas.

- 1 Nesta parte do seu caderno de provas, que contém os itens relativos à prova objetiva de **Conhecimentos Específicos**, confira o número e o nome de seu emprego transcritos acima e no rodapé de cada página numerada com o que está registrado na sua **folha de respostas**.
- 2 Quando autorizado pelo aplicador, no momento da identificação, escreva, no espaço apropriado da **folha de respostas**, com a sua caligrafia usual, a seguinte frase:

A posse de bens tem laços invisíveis em que facilmente se enreda o coração.

AGENDA (datas prováveis)

- I 3/3/2009, após as 19 h (horário de Brasília) – Gabaritos oficiais preliminares das provas objetivas: Internet — www.cespe.unb.br.
- II 4 e 5/3/2009 – Recursos (provas objetivas): exclusivamente no Sistema Eletrônico de Interposição de Recurso, Internet, mediante instruções e formulários que estarão disponíveis nesse sistema.
- III 25/3/2009 – Resultados finais das provas objetivas e do concurso: Diário Oficial do Estado de Sergipe e Internet.

OBSERVAÇÕES

- Não serão objeto de conhecimento recursos em desacordo com o item 12 do Edital n.º 1 – SEAD/SES/SE – FHS, de 10/10/2008.
- Informações adicionais: telefone 0(XX) 61 3448-0100; Internet – www.cespe.unb.br.
- É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.

De acordo com o comando a que cada um dos itens de **51 a 120** se refira, marque, na **folha de respostas**, para cada item: o campo designado com o código **C**, caso julgue o item **CERTO**; ou o campo designado com o código **E**, caso julgue o item **ERRADO**. A ausência de marcação ou a marcação de ambos os campos não serão apenadas, ou seja, não receberão pontuação negativa. Para as devidas marcações, use a **folha de respostas**, único documento válido para a correção das suas provas.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

A dura jornada de um sanduíche

Pão, hambúrguer, queijo, alface, tomate, maionese: nessa receita comum, encontram-se nutrientes que devem ser processados em órgãos diferentes do aparelho da digestão. A boca avança sobre o sanduíche. A mordida marca a largada do percurso que o alimento fará por um tubo com cerca de 9 metros de comprimento, ora mais largo, ora mais estreito, na maior parte cheio de curvas. Alguns obstáculos diminuirão a velocidade dessa longa travessia, que deverá durar entre 12 e 14 horas. No final da jornada, as ligações químicas das moléculas do sanduíche estarão quebradas em porções suficientemente pequenas para permitir que elas penetrem nas células humanas. Todo o processo de digestão tem por objetivo quebrar as cadeias de carbono dos alimentos, para que o organismo possa utilizar a energia de que precisa. Em seu sentido mais rudimentar, a vida, portanto, é uma constante busca de comida, ou melhor, das cadeias de carbono — e a fome nada mais é do que um aviso do corpo de que a bateria está ficando descarregada.

Internet: <super.abril.com.br> (com adaptações).

Tendo o texto acima, como referência inicial, julgue os itens a seguir, relativos ao processamento do sanduíche descrito pelos órgãos do aparelho de digestão humano.

- 51 Durante a mastigação, a alfa amilase presente na saliva promove a hidrólise do amido do pão a moléculas de dextrina e maltose.
- 52 Após a deglutição, o alimento segue, na ordem, o seguinte caminho: faringe, esôfago, estômago, duodeno, intestino delgado e grosso.
- 53 No intestino grosso, a partir da ação da enzima denominada lipase entérica, ocorre a absorção das gorduras presentes no queijo e na maionese que compõem o sanduíche.
- 54 A digestão das gorduras e proteínas presentes no sanduíche é dependente da função exócrina do pâncreas. Já o metabolismo da glicose, a qual foi absorvida após a etapa digestiva, é dependente da ação endócrina desse órgão.
- 55 A alface e o tomate, componentes do sanduíche referido no texto, possuem, em sua composição nutricional, fibras dietéticas, vitaminas e minerais.
- 56 Considere que a análise nutricional desse sanduíche tenha evidenciado um total de 830 kcal, das quais 60% são provenientes principalmente de gorduras saturadas. Esse fato desaconselha a indicação do consumo desse alimento por um adulto com hipercolesterolemia e que tenha índice de massa corporal (IMC) superior a 40 kg/m².

A nutrição humana pode ser entendida como o processo de acesso, ingestão, assimilação e utilização dos nutrientes que fornecem os elementos necessários para manter o organismo. Com relação a esse assunto, julgue os itens que se seguem.

- 57 Nutrientes essenciais são aqueles que são produzidos pelo organismo humano. Portanto, não precisam ser obtidos pela alimentação. Como exemplo, é correto citar a vitamina C, o cálcio e o aminoácido alanina.
- 58 Proteínas são macromoléculas constituídas por carbono, hidrogênio, oxigênio, nitrogênio e minerais, formadas por combinações de aminoácidos em diversas proporções.
- 59 A deficiência de proteínas na dieta de crianças pode provocar beribéri, sendo que carnes, ovos e leite são boas fontes dietéticas desse nutriente.
- 60 Palidez e cansaço são manifestações compatíveis com anemia ferropriva, carência nutricional bastante rara entre crianças e adultos. Essa carência determina mudanças bioquímicas que refletem falta de ferro suficiente para a manutenção dos ossos e dos alvéolos pulmonares, afetando vários sistemas orgânicos.
- 61 Por difundir-se rapidamente pela placa bacteriana, fermentando-se até ácido lático, a galactose é o mais cariogênico de todos os carboidratos. Sendo parcialmente armazenada como polissacarídeo intracelular pelas bactérias bucais e atuando como substrato para a produção de depósitos extra-celulares.
- 62 O tratamento dietético da anemia ferropriva deve incluir o consumo de alimentos que contenham ferro heme — como carnes, em geral — e ferro não-heme — como cereais integrais e folhosos verdes-escuros — associado a fatores estimuladores da absorção — como as proteínas das carnes e a vitamina C.
- 63 O consumo de quantidades adequadas de vitamina K promove o bom funcionamento do processo da visão, sendo a gema de ovo, o fígado bovino e a abóbora boas fontes dietéticas desse nutriente.

Na infância, na adolescência, na gravidez, na lactação e no envelhecimento, ocorrem processos fisiológicos que implicam adaptações nutricionais e metabólicas. Com relação a esse assunto, julgue os itens de **64 a 70**.

- 64 A prática do aleitamento materno está associada à redução da mortalidade infantil.
- 65 Crianças recém-nascidas desnutridas podem ter acelerado seu crescimento e desenvolvimento pelo uso de leite materno administrado por via parenteral.
- 66 Quanto ao método, a avaliação nutricional de uma gestante e a de uma não-gestante são semelhantes realizando-se, a partir da antropometria, da bioquímica e da história alimentar e clínica da mulher. Entretanto, a interpretação desses critérios de avaliação deve ser feita de forma compatível com cada caso.
- 67 Assim como as necessidades energéticas diárias de um adulto por unidade de peso corporal são menores que as de uma criança, as de uma nutriz são menores que as de uma gestante.

- 68 A determinação do estágio puberal de Tanner permite avaliar se as proporções corporais estão adequadas para a idade cronológica além de auxiliar no estabelecimento do diagnóstico nutricional dos adolescentes.
- 69 A atrofia da mucosa gástrica no idoso reduz a produção de ácido clorídrico e, conseqüentemente, facilita a absorção de cálcio e ferro não-heme porque torna o meio mais alcalino.
- 70 Em idosos, é necessário estar atento ao consumo de água, pois a redução da sensação de sede, típica nessa faixa etária, é multifatorial, sendo que isso pode ser agravado pelo uso de diuréticos gerando desidratação e agravando ou desencadeando outras doenças.

A intolerância à lactose afeta pessoas de todos os grupos etários sendo que, para seu tratamento, são necessárias alterações dietéticas. Com relação a esse assunto, julgue o item abaixo.

- 71 O tratamento dietético, superada a fase aguda da doença, inclui alimentação saudável, com restrições ao leite bem como a laticínios.

Julgue os próximos itens, que versam acerca da dietoterapia aplicada aos distúrbios digestivos.

- 72 Nos casos de refluxo gastroesofágico e esofagite de refluxo, a dieta deve ser bem fracionada, hipolipídica, com restrição de frutas e hortaliças, que interferem na pressão do esfíncter esofágico inferior.
- 73 Após a maioria das cirurgias gástricas, a ingestão oral de alimentos e líquidos deve ser retomada apenas quando houver retorno da função gastrointestinal, iniciando-se por líquidos em pequenos volumes.
- 74 A terapia nutricional primária para a constipação intestinal é a redução do consumo de fibras dietéticas solúveis e insolúveis presentes em cereais integrais, leguminosas, frutas e hortaliças.
- 75 Macarrão, mingau de aveia, leite maltado e pão de cevada são exemplos de alimentos com glúten e que não devem ser incluídos na dieta para portadores de doença celíaca.

Dietas hipossódicas são utilizadas em várias situações na prática da nutrição clínica. Com relação a esse assunto, julgue os itens que se seguem.

- 76 O tratamento dietético no caso de doenças hepáticas, renais e cardíacas geralmente inclui algum grau de restrição no consumo de sódio.
- 77 Enlatados, embutidos, conservas, tabletes de tempero concentrados, molho *shoyu* e sal de mesa são exemplos de alimentos ricos em sódio.

A alimentação saudável e a nutrição normal são as bases para as modificações dietéticas com finalidade terapêutica. Acerca desse assunto, julgue os itens subsequentes.

- 78 Suco de laranja, leite com café e açúcar e mingau de farinha láctea são alimentos que podem compor o desjejum de uma dieta líquida completa, sendo geralmente prescrita no pós-operatório precoce de ressecções gástricas.
- 79 Dieta branda é aquela que permite uma diminuição do tempo e do trabalho digestivo, apresenta consistência modificada em relação à dieta normal, por ação mecânica ou cocção do tecido conectivo e celulose.
- 80 A dieta líquida restrita ou clara é hipoenergética, hipoproteica, hipolipídica e hipoglicídica.
- 81 Na vigência de osteoporose ou osteopenia, uma das condutas dietoterápicas é a prescrição de dieta hipercalêmica, cuja principal característica é o fornecimento de alimentos ricos em cálcio, tais como leite e derivados.

Considere que um motorista de táxi, 58 anos de idade, cardiopata, hipertenso e diabético tenha sido internado para tratamento na clínica médica por descompensação do quadro. O referido motorista apresentava, como dados antropométricos, peso de 113,4 kg e altura de 1,80 m. Diante do quadro apresentado, decidiu-se pela seguinte prescrição dietética sumária: dieta por via oral, de consistência normal, hipocalórica, hipolipídica, normoglicídica com restrição de açúcares simples, normoprotéica, hipossódica, hipopurínica, fracionada em 6 refeições. Com relação a essa situação hipotética, julgue os itens a seguir.

- 82 A avaliação antropométrica determina um IMC de 35 kg/m², compatível com diagnóstico de eutrofia ou normalidade.
- 83 Não é recomendável a inclusão de frutas e hortaliças cruas no cardápio diário desse paciente.
- 84 O atributo hipopurínica, presente na prescrição dietética do paciente, indica que o referido motorista, não deverá receber alimentos tais como ovos, leite e derivados, tubérculos e condimentos picantes.
- 85 Considere que, no desdobramento da prescrição dietética conste a informação de que o paciente não deverá receber alimentos que sejam boas fontes dietéticas de gorduras *trans*. Nesse caso para o preparo dos alimentos que serão consumidos, não poderão ser utilizados óleo de soja, milho ou girassol, sendo permitido apenas o uso de azeite de oliva.
- 86 A restrição de açúcares simples é uma estratégia dietética compatível com o diagnóstico de diabetes e inclui, por exemplo, a limitação do consumo de açúcar de cana.
- 87 Qualquer alimento industrializado que possua em seu rótulo o atributo *diet* será uma escolha segura para compor a alimentação desse paciente.

RASCUNHO

Quanto a alimentação e nutrição de pessoas portadoras do vírus HIV ou pessoas com AIDS, julgue o item abaixo.

88 Uma alimentação saudável, conforme definição do guia alimentar para a população brasileira do Ministério da Saúde, contribui para aumentar os níveis dos linfócitos T CD4, melhora a absorção intestinal, diminui os agravos provocados pela diarreia e diminui a perda de massa muscular. Diversos sintomas podem ser minimizados ou revertidos por meio de uma alimentação balanceada.

A vigilância sanitária abriu processo administrativo contra determinado restaurante, em Curitiba, após receber denúncia de que 12 pessoas sofreram intoxicação alimentar. Segundo a vigilância sanitária de Curitiba, as pessoas passaram mal depois de ingerir a salada de batata com maionese do estabelecimento. Uma cliente confirmou que passou mal após comer a salada com a família no último sábado: “Comecei a sentir vários sintomas”, conta ela, que foi internada no Hospital das Clínicas. “No início, até pensamos que fosse uma virose, mas depois de 48 horas, os sintomas permaneciam. Meu marido também estava com os mesmos sintomas e fomos diagnosticados com intoxicação alimentar”, diz.

Internet: <portal.rpc.com.br> (com adaptações).

Considerando a situação apresentada nos texto acima, julgue os itens que se seguem.

89 Sabendo-se que a causa da intoxicação referida no texto foi identificada como sendo a utilização de ovos crus no preparo da maionese da salada de batatas, é correto afirmar que os referidos ovos deveriam estar contaminados por *Pseudomonas aeruginosa*.

90 Grande parte das intoxicações alimentares de causa bacteriana apresenta sintomas semelhantes, tais como diarreia, náusea, vômito, tontura e mal-estar. Entretanto, dependendo do agente causal, diferenças podem ser observadas quanto ao tempo necessário para o início da manifestação dos sintomas e a sua duração.

Todas as pessoas têm o direito de esperar que os alimentos que consomem sejam inócuos e aptos para o consumo, particularmente quando suas refeições estão sob a responsabilidade de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). Dessa maneira, é imprescindível um controle eficaz da higiene em todas as etapas, processos e recursos empregados na produção de refeições, particularmente aquelas produzidas para uma clientela no âmbito hospitalar. Com relação a esse assunto, julgue os itens de 91 a 97.

91 Para que a teníase ocorra no homem, deve haver a ingestão de alimentos contaminados por ovos de tênias. Esses ovos podem estar presentes em frutas e hortaliças mal higienizadas ou em carnes suínas ou bovinas, portadoras do cisticercos, que não tenham sido submetidas a controle sanitário adequado.

92 Na ancilostomíase, contraída pelo consumo de leite cru, os parasitas se instalam no intestino delgado, provocando sangramentos que, progressivamente, levam a pessoa a manifestar quadro de anemia.

93 Quando um manipulador de alimentos de uma UAN sai da área de pré-preparo de carnes, onde manipulava carne crua, e dirige-se à área de cocção para trabalhar com alimentos cozidos, sem lavar as mãos, há perigo de contaminação cruzada.

94 Hábitos como o de mascar chicletes, lamber os dedos para provar alimentos, assoar o nariz, tossir ou espirrar em qualquer área de processamento de alimentos ou refeições favorecem intoxicações alimentares pelo estafilococo, bactéria encontrada com frequência no nariz e na boca de indivíduos.

95 Quando a área física favorece o cruzamento de fluxo de funcionários e preparações no local da lavagem, com várias atividades de diferentes setores acontecendo simultaneamente, caracteriza-se um fator que interfere negativamente na higienização e na desinfecção da cozinha.

96 A temperatura ideal para preparação e conservação de alimentos situa-se entre 5 °C e 65 °C, pois nessa faixa inibe-se a multiplicação bacteriana.

97 É possível esterilizar e descontaminar uma lasanha submetendo-a ao congelamento, sob temperatura abaixo de 18 °C.

O Ministério da Agricultura e Abastecimento elaborou, em 1991, uma portaria que fornece diretrizes para o estabelecimento de boas práticas de produção e de serviços na área de alimentos e para o uso do sistema APPCC (análise de perigos e pontos críticos de controle). Com relação a esse tema, aplicado a UANs, julgue os itens que se seguem.

98 O manual de boas práticas, de acordo com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) n.º 380/2005, é um documento formal da unidade ou serviço de alimentação e nutrição, elaborado por profissional de saúde membro do conselho diretor ou unidade colegiada da empresa à qual a UAN se vincula. Nele, estão descritos os procedimentos para as diferentes etapas da produção de alimentos e refeições, da prestação de serviço de nutrição, além de estarem registradas as especificações dos padrões de identidade e qualidade adotados pelo serviço. A supervisão desse procedimento deve ficar a cargo do microbiologista de alimentos.

99 A conservação quente do arroz cozido é considerada ponto crítico de controle (PCC), uma vez que, depois de cozido, se for mantido em temperaturas que permitam a multiplicação do *Bacillus cereus*, esporos sobreviventes germinam e elaboram as toxinas.

100 O descongelamento de aves é ponto crítico de controle, cujo processo de descongelamento de aves inteiras requer: a sua retirada do freezer na véspera da preparação; retirada das embalagens plásticas de acondicionamento e colocação em bandejas de aço inoxidável; lavagem e submersão das peças congeladas em água corrente clorada; retorno das peças às bandejas de aço inoxidável; e colocação sob refrigeração até o momento de cocção.

Julgue os itens de 101 a 106, que versam acerca de fundamentos da técnica dietética.

101 Operações de pré-preparo dos alimentos que irão compor o cardápio do dia incluem a higienização, a sanitização, o tempero e o cozimento dos alimentos.

102 O banho-maria é utilizado como método auxiliar de cocção para alimentos delicados, tais como pudins e alguns molhos, os quais não podem ser submetidos ao calor forte. Essa técnica serve também para manter alimentos quentes nos balcões de distribuição.

103 A maciez e o sabor dos cortes de carne bovina se diferenciam em função de sua localização no animal e da quantidade de gordura presente. Esses aspectos justificam a maciez do filé mignon quando comparado com o lagarto.

- 104 Para se obter 1 kg (peso líquido) de mamão para o preparo de salada de frutas, sabendo-se que seu fator de correção é de 1,42 e adicionando-se uma margem de segurança de 5%, o total a ser adquirido será maior que 2 kg de mamão.
- 105 Considerando-se a classificação das hortaliças quanto ao teor de carboidratos, é correto afirmar que a mandioca pode ser substituída pela beterraba, por serem ambas classificadas como do grupo C.
- 106 Para elaborar um cardápio tendo como instrumento as diretrizes do guia alimentar para a população brasileira, do Ministério da Saúde, deverão ser utilizadas as porções e grupos alimentares oriundos da pirâmide de alimentos, que é o ícone defendido por esse guia.

Considerando aspectos relacionados a área física e administrativa de UANs, julgue os itens de seguintes.

- 107 A localização térrea da UAN não é vantajosa quando comparada a andares mais altos, pois facilita o acesso de insetos e roedores, compromete a segurança das pessoas e não interfere em custos de implantação e manutenção.
- 108 O fluxo de matéria prima se inicia na área de provisionamento onde ocorre a recepção, o controle e os setores de estocagem, onde podem ser armazenados à temperatura ambiente ou refrigerados.
- 109 A cozinha dietética integra a área de processamento de UANs hospitalares e se presta à elaboração de dietas especiais destinadas a pacientes internados.
- 110 Sistemas de distribuição de refeições podem ser classificados como cafeteria, auto-serviço ou serviço à mesa.
- 111 A elevação dos custos das refeições e os acidentes de trabalho não se configuram como variáveis diagnósticas para treinamento de pessoal.
- 112 Avaliação de atitudes, taxa de absenteísmo e rotatividade de pessoal configuram-se como critérios para controle e avaliação dos recursos humanos em UANs.
- 113 A aquisição de matéria-prima é dependente da política de compras e de abastecimento da UAN que, por sua vez, interfere no dimensionamento da área física.
- 114 Condensação de vapores na área de cocção, formando goteiras, pode causar problemas nas instalações, nos operadores e até deteriorar gêneros alimentícios. Esse fato sugere inconformidade da área física da UAN somente quanto à qualidade do revestimento dos pisos e paredes.

Com relação ao lactário e ao sondário, unidades especializadas do serviço de nutrição hospitalar, julgue os itens que se seguem.

- 115 O lactário destina-se ao preparo, higienização e distribuição das mamadeiras de fórmulas pediátricas lácteas e não-lácteas, sob as mais rigorosas técnicas de assepsia. Essa unidade pode responsabilizar-se também pelo preparo e pela distribuição de dietas enterais, de acordo com procedimentos estabelecidos no regulamento técnico para terapia de nutrição enteral, conforme resolução da Diretoria Colegiada do Ministério da Saúde, a RDC n.º 63 de 6/7/2000.
- 116 Em sondários, com relação à área física, mesmo que seja utilizado exclusivamente o processo de nutrição enteral em sistema fechado e, atendidas as orientações de uso do fabricante, a unidade deverá dispor de área de manipulação.
- 117 Entre os métodos de desinfecção de frascos de mamadeiras e acessórios, o uso de autoclavagem final de todo conjunto — mamadeira cheia, bico e protetor — garante um padrão adequado de qualidade sanitária das fórmulas.
- 118 O resfriamento de fórmulas envasadas e submetidas à esterilização terminal configura-se como um PCC e seu monitoramento se traduz em observação rigorosa da autoclavagem.

Considere que, no mapa de fórmulas do lactário, conste a seguinte prescrição para 10 crianças internadas: leite em pó integral a 7,5%, açúcar a 5% e amido de milho a 1%, volume final igual a 200 mL, 6 vezes ao dia. A partir dessas informações e considerando diluição completa dos produtos, julgue os itens a seguir.

- 119 Considerando que uma lata de leite em pó contenha 450 g, serão necessárias duas latas de leite em pó por dia para atender a 10 crianças.
- 120 Para evitar a formação de grumos insolúveis na cocção do amido, deve-se misturá-lo em água aquecida a 50 °C.

RASCUNHO

