

UFF – UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
CCM – CENTRO DE CIÊNCIAS MÉDICAS
HUAP – HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ANTONIO PEDRO
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO



ÁREA/ESPECIALIDADE: NUTRIÇÃO

133

INSTRUÇÕES AO CANDIDATO

- ✘ Além deste CADERNO, você deverá ter recebido o CARTÃO destinado às respostas das 40 (quarenta) questões de múltipla escolha formuladas na prova. Caso não o tenha recebido, peça-o ao fiscal.
- ✘ Verifique se esta prova corresponde à área/especialidade para a qual você se inscreveu.
- ✘ Verifique se o número do seu documento de identificação e seu nome conferem com os que aparecem no CARTÃO DE RESPOSTAS; em caso afirmativo, **assine-o** e leia atentamente as instruções para seu preenchimento.
- ✘ Se este caderno ou o cartão de respostas não contiver o descrito nos itens anteriores, notifique imediatamente ao fiscal.
- ✘ Não é permitido portar ou fazer uso de aparelhos de recebimento central de mensagens (*paggers*), aparelho de telefonia celular, qualquer tipo de aparelho que permita intercomunicação, nem material que sirva para consulta.
- ✘ Não é permitido copiar as respostas assinaladas no cartão.
- ✘ O tempo disponível para esta prova, incluindo o preenchimento do cartão de respostas, é de **quatro horas**.
- ✘ Para preencher o cartão de respostas use, exclusivamente, caneta esferográfica de ponta média com tinta azul. Assinale **apenas uma** dentre as cinco opções de resposta apresentadas para cada questão.
- ✘ Certifique-se de ter assinado a lista de presença.
- ✘ Quando terminar, entregue ao fiscal este CADERNO DE QUESTÕES e o CARTÃO DE RESPOSTAS, que será invalidado se você não o assinar.

APÓS O AVISO PARA INÍCIO DA PROVA, VOCÊ
DEVERÁ PERMANECER NO LOCAL DE REALIZAÇÃO
DA MESMA POR, NO MÍNIMO, NOVENTA MINUTOS.





01 A insuficiência renal crônica (IRC) progride tipicamente até que seja necessário o tratamento dialítico ou o transplante renal, e pode evoluir devido a outros fatores independentes da atividade da doença inicial, tais como hipertensão intraglomerular e sistêmica, hipertrofia glomerular, precipitação intrarrenal de fosfato de cálcio, hiperlipidemia, alteração do metabolismo das prostaglandinas, dentre outros.

Sobre a insuficiência renal crônica em adultos em tratamento conservador, é **INCORRETO** dizer que

- (A) a recomendação nutricional de cálcio é superior a 1000 mg/dia, a de vitamina D pelo menos 0,05 mcg/dia, a de fósforo entre 15 e 20 mg/kg/dia e a ingestão máxima de sódio de 3000mg/dia.
- (B) os pacientes com IRC diminuem espontaneamente a ingestão de proteínas e energia, principalmente quando a taxa de filtração glomerular se aproxima de 10mL/min/1,73m².
- (C) a uremia é um estímulo catabólico, assim como a acidose metabólica que pode promover desnutrição através do aumento do catabolismo proteico.
- (D) o balanço nitrogenado neutro ou positivo tem sido observado com aporte energético de aproximadamente 35kcal/kg/dia.
- (E) Na IRC, quando a TFG (taxa de filtração glomerular) se encontra acima de 60mL/min, não é recomendada a redução da ingestão proteica, a não ser que haja sinais de evolução da IRC; entretanto, se a TFG permanecer entre 25 a 60 mL/min, recomenda-se que a ingestão de proteínas da dieta seja de 0,6-0,8g/kg/dia, associada ao controle rigoroso de pressão arterial.

02 É inegável que a maior parte dos déficits nutricionais leva a respostas imunológicas suprimidas e isso se deve ao fato de que vias anabólicas e catabólicas do sistema imunológico necessitam

dos mesmos substratos requeridos para outras atividades fisiológicas.

Nesse sentido, é **INCORRETO** afirmar que

- (A) a arginina é um aminoácido semi-essencial importante para o ciclo da ureia, para a síntese de poliaminas e de óxido nítrico, que promove citotoxicidade mediada por macrófagos e neutrófilos.
- (B) a deficiência de selênio está associada à supressão de grande número de efeitos imunológicos, incluindo a síntese de anticorpos. Já a deficiência de zinco está associada à diminuição de produção de corticosteroides e de glândulas adrenais, além do aumento do número de células T.
- (C) linfócitos e macrófagos utilizam glutamina como fonte de energia. Durante as infecções e inflamações são liberadas grandes quantidades desse aminoácido de reservas intracelulares.
- (D) a deficiência de cobre pode prejudicar funções fagocíticas, diminuir o número e atividade de linfócitos T e aumentar o número de células B.
- (E) a redução plasmática de ferro é considerada uma resposta importante do hospedeiro à infecção microbiana.

03 Leia as afirmativas abaixo e marque a alternativa **CORRETA**.

- I A enterogastrona é produzida no estômago em resposta à presença de carboidratos e proteínas em contato com a mucosa gástrica.
- II A acidez lentifica o esvaziamento gástrico.
- III A gastrina é produzida na mucosa antrogastrica e um dos estímulos para sua secreção é a distensão mecânica do piloro.
- IV A lipase atua na porção hidrofóbica da interface óleo-água para separar os dois ácidos graxos da posição ?



durante a digestão de triglicerídeos no duodeno.

- (A) Somente as opções I e II estão corretas.
- (B) Somente as opções I, II e III estão corretas.
- (C) Somente as opções I e IV estão corretas.
- (D) Somente as opções II, III e IV estão corretas.
- (E) Somente as opções II e IV estão corretas.

04 Sobre pacientes em tratamento dialítico, é **CORRETO** dizer que

- (A) durante a diálise peritoneal, cerca de 30% da glicose do dialisato são absorvidos via peritoneal; ocorre formação anormal de proteínas glicosiladas devido à hiperglicemia, entretanto, a hiperlipidemia não tem correlação alguma com o suprimento contínuo de glicose.
- (B) as anormalidades endócrinas que mais comumente interferem no estado nutricional são a atividade diminuída de insulina, que resulta em decréscimo do anabolismo, o aumento de atividade de IGFs (insulin-like growth factors), a diminuição dos níveis circulantes hormônio paratireoideano (PTH) e aumento dos níveis do hormônio glucagon.
- (C) Na hemodiálise, no caso de indicação de redução de peso, as recomendações nutricionais diárias de energia são de 20-25 kcal/kg peso corporal.
- (D) As perdas de nutrientes durante o processo de hemodiálise (HD) podem ser importantes fatores de desnutrição e, nesse caso, sabe-se que em sessões de HD de baixo fluxo são perdidos, no dialisato, 5 a 8g de aminoácidos livres e de 4 a 5g de aminoácidos ligados.
- (E) As recomendações nutricionais diárias na diálise peritoneal para quilocalorias devem considerar a absorção constante de glicose do dialisato e, nesse caso, para ganho de peso corpóreo, a recomendação

deve ficar em torno de 35-50 kcal/kg e a ingestão oral de carboidratos deve ser de 70% das calorias totais.

05 A cicatrização é dividida em três fases, a saber, inflamatória, proliferativa e de remodelação.

Sobre o processo de cicatrização e nutrição, assinale a alternativa **CORRETA**.

- I Os aminoácidos glutamina e alanina são utilizados para a gliconeogênese e para a produção de proteínas de fase aguda no fígado, enquanto a vitamina A bloqueia os efeitos catabólicos que os corticoides exercem sobre a cicatrização.
- II O *Diabetes mellitus* tem impacto negativo na cicatrização de feridas, pois provoca redução da síntese de colágeno e da contração da ferida, além de retardo da migração epitelial.
- III As necessidades nutricionais de zinco para indivíduo adulto durante esse processo são de 8-10 mg/dia, segundo RDA.
- IV O cálcio atua como cofator na ação de várias collagenases durante a fase de remodelação e o ferro atua na hidroxilação de prolina e lisina na síntese de colágeno.

- (A) I e II estão corretas.
- (B) I, II e IV estão corretas.
- (C) I e IV estão corretas.
- (D) II está correta.
- (E) II e IV estão corretas.

06 A terapia nutricional enteral (TNE) é um conjunto de procedimentos terapêuticos empregados para a manutenção e recuperação do estado nutricional por meio de acesso ao tubo digestivo através de cateter ou ostomia.

Sobre esse tipo de terapia, marque a alternativa **CORRETA**.

- (A) Exemplos de alterações metabólicas encontradas durante TNE são o refluxo gastroesofágico, as cólicas e anormalidades eletrolíticas.
- (B) As náuseas e vômitos são complicações gastrointestinais que podem atingir de 10 a 25 % dos paci-

entes em TNE e, dentre os fatores etiológicos possíveis, está o uso de soluções hiperosmolares.

- (C) Como alternativas para controle de diarreia dos pacientes em TNE estão o posicionamento do cateter no intestino delgado o mais distal possível e uso de dietas hiperosmolares.
- (D) A pneumonia aspirativa não é considerada uma complicação grave da TNE.
- (E) Segundo a RDC 63, o registro hospitalar do paciente, o nome do responsável técnico e do seu respectivo número do Conselho Profissional, são itens dispensáveis a identificação no rótulo do frasco de dieta de nutrição enteral.

07 Assinale a alternativa **INCORRETA** sobre o funcionamento do trato gastrointestinal.

- (A) A linfangectasia intestinal é uma enteropatia em que ocorre dilatação dos canais linfáticos no intestino delgado, obstrução ao fluxo linfático e vazamento de quilo rico em proteínas e linfócitos para luz intestinal e, nesse caso, uma dieta com teor reduzido de ácidos graxos de cadeia longa pode auxiliar no controle da doença.
- (B) O esvaziamento gástrico pode ser lentificado, dependendo da terapia medicamentosa recebida pelo paciente e, nesse caso, o nutricionista deve estar atento ao uso de alguns opiáceos, bloqueadores de canal de cálcio e antidepressivos tricíclicos.
- (C) O estômago contribui para a digestão de gorduras através da ação da lipase gástrica sobre triglicerídeos.
- (D) A osteomalacia pode ocorrer após a cirurgia por úlcera péptica possivelmente pela passagem mais rápida do alimento pelo duodeno, ocorrendo assim má absorção de cálcio.
- (E) Sais biliares mal absorvidos que chegam ao cólon diminuem a absorção de oxalato.

08 O objetivo principal de um planejamento físico-funcional do serviço de alimentação é garantir instalações adequadas e funcionais.

Assinale a alternativa abaixo que **NÃO CORRESPONDE** a um aspecto fundamental para esse planejamento.

- (A) logística de abastecimento
- (B) tipo de combustível a ser utilizado
- (C) organograma
- (D) revestimentos
- (E) números de comensais independentemente do número de leitos

09 Sobre o depósito de lixo do Serviço de Alimentação **PODE-SE AFIRMAR** que

- (A) nesse local devem-se guardar vasilhames, caixas e engradados.
- (B) não é necessário que exista um ponto de água quente no local.
- (C) o uso de latões e tambores no local são suficientes para assegurar a higiene.
- (D) o depósito pode ser bem ventilado com janelas teladas.
- (E) sua localização ideal é anexa à sala de inspeção e pesagem.

10 A respeito do dimensionamento de estoque no serviço de alimentação, assinale a alternativa **CORRETA**

- I Processos de estocagem mais prolongados de gêneros perecíveis alteram as características organolépticas desses alimentos, a concentração dos nutrientes dos mesmos e elevam o fator de correção dos gêneros.
- II As câmaras frigoríficas destinadas às carnes devem apresentar umidade relativa de 70% e uma temperatura de 4°C.
- III São considerados gêneros não perecíveis arroz, feijão, farinha e óleo.
- IV Através da curva ABC, os gêneros são selecionados e classificados de acordo com a sua importância em

termos econômicos e volumes de estocagem.

- (A) I e III estão corretas.
- (B) I e IV estão corretas.
- (C) Só a III está correta.
- (D) IV e II estão corretas.
- (E) Só a IV está correta.

11 Leia atentamente as questões abaixo referentes à infecção por vírus HIV (*Human immunodeficiency vírus*) na gestação e na infância e assinale a alternativa **INCORRETA**

- (A) A avaliação antropométrica para o acompanhamento do crescimento das crianças deve seguir uma frequência quinzenal, para pacientes sintomáticos, e trimestral, para os pacientes assintomáticos.
- (B) Lactentes nascidos de mães infectadas pelo HIV podem apresentar alterações de crescimento, mesmo sem a manifestação da doença.
- (C) As recomendações nutricionais para a gestante infectada pelo HIV são idênticas às gestantes não infectadas.
- (D) A promoção do aleitamento materno tem profundo impacto na melhoria da saúde das crianças nos países em desenvolvimento, no entanto, essa prática não é recomendada para esse grupo.
- (E) Níveis séricos baixos de vitamina A estão entre os fatores de risco para a transmissão vertical do HIV.

12 O leite de vaca fluido ou em pó ainda é a alternativa mais empregada para as mães que não amamentam seus filhos.

Assinale a alternativa que corresponde à diluição correta do leite de vaca para crianças de 1 a 4 meses.

- (A) leite de vaca fluido – diluição a 2/3 e leite em pó – reconstituição a 7,5%; carboidrato a 7% (5% de açúcar e 2% de farinha)
- (B) leite de vaca fluido – diluição a 2/3 e leite em pó – reconstituição a

8,5%; carboidrato a 8% (5% de açúcar e 3% de farinha)

- (C) leite de vaca fluido – diluição a 1/2 e leite em pó – reconstituição a 6,5%; carboidrato a 8% (5% de açúcar e 3% de farinha)
- (D) leite de vaca fluido – diluição a 1/2 e leite em pó – reconstituição a 6,5%; sem adição de carboidratos
- (E) leite de vaca fluido – sem diluição e leite em pó – reconstituição a 13%; carboidrato a 8% (5% de açúcar e 3% de farinha)

13 Quando os efeitos colaterais do câncer ou do seu tratamento interferem na ingestão alimentar, alguns ajustes podem ser feitos para garantir que o paciente continue recebendo o suporte nutricional necessário.

Assinale a alternativa que **NÃO CORRESPONDE** à recomendação alimentar para o tratamento de náuseas e vômitos nesses pacientes.

- (A) Tomar chá após a refeição para ajudar na digestão.
- (B) Evitar deitar após as refeições.
- (C) Incentivar o paciente a ficar na cozinha enquanto são preparados os alimentos para estimular o apetite.
- (D) Dar preferência aos alimentos salgados, pois às vezes esses alimentos são mais bem tolerados dos que os doces.
- (E) Dar preferência a alimentos gelados e/ou em temperatura ambiente.

14 A desnutrição é um achado comum em pacientes com hepatopatia avançada.

Assinale a alternativa **CORRETA** a respeito do tratamento nutricional nas hepatopatias.

- (A) Vários fatores estão envolvidos no desenvolvimento da desnutrição, exceto a ingestão oral inadequada causada pelas dietas hospitalares não saborosas.
- (B) A suplementação com vitaminas e minerais é necessária em todos os pacientes com hepatopatia em estágio terminal, devido ao papel h-



- trínseco do fígado no transporte, armazenamento e metabolismo de nutrientes, além dos efeitos colaterais das drogas.
- (C) Suplementos orais com soluções ricas em aminoácidos de cadeia aromática ou com leite de soja devem ser utilizados nos pacientes cujo déficit nutricional a ser corrigido é mais extenso.
- (D) O uso de gorduras deve ser restringido na dieta.
- (E) A restrição da quantidade de proteína na dieta pode ser necessária antes do surgimento dos sinais de encefalopatia.
- 15** Assinale a alternativa que apresenta o alimento com o **MENOR** índice glicêmico.
- (A) limonada
(B) pão integral
(C) pera
(D) lentilha
(E) amendoim
- 16** A Pelagra e o Beribéri são manifestações de deficiência respectivamente de
- (A) Vitamina B2 e Vitamina B1.
(B) Piridoxina e Vitamina B9.
(C) Niacina e Tiamina.
(D) Vitamina B6 e Tiamina.
(E) Vitamina B1 e Niacina.
- 17** Em relação às fibras alimentares e ao seu uso terapêutico é **CORRETO** dizer que
- (A) o uso de FOS (Frutooligossacarídeos) com alimentos que contêm certos tipos de lactobacilos parece potencializar o efeito redutor do perfil lipídico.
(B) as fibras solúveis melhoram o perfil lipídico em pacientes normo e hipercolesterolêmicos, porém não influenciam no controle glicêmico de diabéticos não insulino-dependentes
(C) as fibras solúveis encontradas em grande quantidade no farelo do trigo são fundamentais para a melhora do tratamento da constipação.
(D) probiótico é um alimento que contém um ou mais componentes não digeríveis, que afetam especificamente o crescimento e/ou a atividade de bactérias colônicas.
(E) as fibras alimentares não são classificadas como alimento funcional.
- 18** A resposta metabólica à enfermidade crônica, lesão traumática, sepse, queimaduras ou cirurgia de grande porte é complexa e envolve as denominadas fase inicial e fase de fluxo.
- A resposta aguda da fase de fluxo é caracterizada pelas opções abaixo, **EXCETO**
- (A) uso prejudicado de nutrientes.
(B) aumento de catecolaminas.
(C) diminuição da temperatura corporal.
(D) produção de proteínas da fase aguda.
(E) liberação de citocinas.
- 19** Sobre a terapia nutricional na doença diverticular é **CORRETO** afirmar que
- (A) o excesso de exercícios físicos a longo prazo pode contribuir para o desenvolvimento da doença diverticular.
(B) a nutrição parenteral é sempre a primeira via de alimentação a ser recomendada em pacientes com acesso agudo de diverticulite.
(C) as ingestões de alto teor de fibras podem agravar os sintomas para a maioria dos pacientes com diverticulose.
(D) inicialmente pode ser recomendada uma dieta com baixo teor de gordura, uma vez que dietas ricas em gordura intensificam as contrações colônicas da musculatura lisa, causando desconforto em alguns pacientes.
(E) em pacientes com acesso agudo de diverticulite é recomendada dieta de consistência normal com alta ingestão de líquidos.



20 A Nutrição ganha espaço importante no mundo científico, sendo reconhecida de maneira significativa na promoção da saúde e garantia de qualidade de vida, tanto para indivíduos saudáveis como para os doentes.

Assim, **NÃO** cabe ao nutricionista clínico

- (A) avaliar o estado nutricional do paciente, por meio da realização de métodos subjetivos, objetivos e bioquímicos.
- (B) acompanhar a distribuição das refeições, avaliando a aceitação alimentar e as reais condições fisiopatológicas do paciente.
- (C) fomentar a pesquisa, a fim de contribuir para evolução dessa ciência.
- (D) sempre que necessário, rever e planejar a conduta dietética prescrita, a fim de alcançar a oferta de alimentação 100% adequada e com 100% de aceitação.
- (E) calcular e administrar a dieta enteral em pacientes com indicação de terapia nutricional.

21 Sobre a confecção de massas, é **INCORRETO** afirmar que

- (A) quando se utiliza a farinha de trigo dura, nos referimos àquela farinha que contém muito glúten; já a farinha de trigo mole é a que possui mais amido.
- (B) as preparações que levam substâncias químicas, cuja ação é imediata (fermento em pó e bicarbonato de sódio) tem de ir ao fogo logo que estejam misturadas para aproveitar seu efeito, cuja ação é maior em baixas temperaturas.
- (C) além da utilização de levedos para o crescimento da massa, pode-se potencializar seu efeito mediante o acréscimo de oxidantes, tais como iodeto de cálcio e bromato de potássio.
- (D) a utilização de gorduras no preparo de bolos tem por finalidade impedir a embebição do glúten com o líquido da preparação, impossibilitando que o mesmo forme uma rede coesa no interior da massa.

(E) a clara de ovo, quando adicionada sem bater, no início da preparação, tem a função de aumentar o efeito do glúten. Já quando a clara é adicionada batida em neve, no final da preparação, contribui para a incorporação de ar, e, logo, para o crescimento da massa.

22 As hortaliças e frutas são classificadas segundo sua concentração de glicídios.

Marque a alternativa **CORRETA**

- (A) as que contêm até 20% de glicídios: banana, caqui, uva e goiaba.
- (B) as que contêm cerca de 10% de glicídios: nabo, chuchu e inhame.
- (C) as que contêm até 15% de glicídios: ameixa, maçã, cereja e pêra.
- (D) as que contêm cerca de 5% de glicídios: abóbora, cenoura e vagem.
- (E) as que contêm cerca de 20% de glicídios: beterraba, ervilha verde, quiabo e taioba.

23 Para se obter êxito durante o preparo de refeições e/ou alimentos, é necessário o conhecimento de técnicas dietéticas e suas terminologias. Com isso, pode-se dizer que

- (A) solicitando um corte à Brunoise, a nutricionista deve supervisionar o preparo do corte em forma de bolinhas ou avelãs.
- (B) ao assar uma preparação em forno quente, a temperatura deve ser de 120-180°C.
- (C) o ato de empanar significa envolver o alimento em farinha de trigo antes de cozer.
- (D) para preparar o ovo poché, deve-se cozinhá-lo na água acidulada, obtendo-se a coagulação superficial.
- (E) todas as proteínas do ovo são solúveis em solução salina. A clara coagula a 55°C e a gema, a 65°C.

24 A carne é todo músculo estriado que recobre o esqueleto e compõe o diafragma, língua, esôfago e vísceras de diferentes animais.

Sobre a carne, é **CORRETO** afirmar que

- (A) o uso de termômetro introduzido na carne dá indicação do grau de cocção da mesma. Quando a temperatura encontra-se de 65 a 70°C, diz-se que a carne está ao ponto.
- (B) durante a fritura, há considerável redução do teor de proteínas da carne.
- (C) para o preparo de bifês, a nutricionista deverá orientar o magarefe a cortar as carnes acompanhando o comprimento da fibra da mesma, que, ao cozinhar, se tornará macia.
- (D) a carne seca é uma ótima opção para Unidades de Alimentação e Nutrição de pequeno porte, pois ocupa apenas a metade do espaço físico, além de possuir duas vezes a concentração de proteína da carne fresca.
- (E) a carne bovina, durante a cocção, perde 5% de seu peso e a carne de ave pode perder até 50%.

25 Sobre os fatores dietéticos que podem afetar os lipídeos séricos e a aterogênese, assinale a alternativa **INCORRETA**

- (A) A maioria dos estudos tem mostrado que os ácidos graxos ômega-3 não afetam o colesterol total; contudo, eles aumentam o colesterol LDL e diminuem os triglicerídeos.
- (B) De todas as gorduras adicionadas à dieta, as mais hipercolesterolêmicas são os óleo de cerne de palmeira, óleo de coco, óleo de palmeira, toucinho e manteiga.
- (C) Os ácidos graxos saturados mais hipercolesterolêmicos ou aterogênicos são os ácidos láurico, mirístico e palmítico. O ácido palmítico é o mais potente, seguido pelo ácido mirístico e então ácido láurico.
- (D) O colesterol dietético eleva o colesterol total e o colesterol LDL, mas em extensão menor que o ácido graxo saturado.

(E) As fibras insolúveis, como celulose e lignina, não possuem efeito sobre os níveis séricos de colesterol.

26 Uma parcela importante dos pacientes com insuficiência cardíaca (IC) moderada a grave possuem desnutrição, conhecida como caquexia cardíaca.

Sobre a caquexia cardíaca, marque a alternativa **CORRETA**

- (A) Os suplementos calóricos podem ajudar a aumentar a ingestão de energia e reverterem a desnutrição de forma satisfatória.
- (B) A absorção prejudicada de gordura que ocorre na insuficiência cardíaca grave contribui para a caquexia.
- (C) A caquexia é caracterizada por perda permanente de tecido adiposo maior que 10% do peso corporal total.
- (D) O uso de certos diuréticos, a presença de náuseas e vômitos, além da falta de ar durante a alimentação não são fatores associados ao desenvolvimento de caquexia cardíaca.
- (E) Os pacientes caquéticos têm prognósticos melhores do que outros pacientes cardíacos quando submetidos a uma cirurgia.

27 A.R.C, mãe de um lactente de 4 meses do sexo feminino nascido a termo procurou o ambulatório de Nutrição, pois precisa retornar ao trabalho e está com dúvidas sobre a continuação do aleitamento materno e sobre a introdução de formulas lácteas. Nega intercorrências durante a gravidez e durante a amamentação.

Dados do lactente:

Idade: 4 meses e 12 dias

Peso ao nascer: 2.750g

Peso atual: 6.500g

Sabendo que o retorno da nutriz ao trabalho não impede o aleitamento materno e visando orientá-la corretamente, calcule a capacidade gástrica por mamada desse lactente e responda qual o tempo de conservação do leite ordenha-

do em refrigerador e no freezer, respectivamente.

- (A) 162,5- 195 mL, 24 h no refrigerador e 30 dias no freezer
- (B) 195- 227,5 mL, 48 h no refrigerador e 15 dias no freezer
- (C) 162,5- 195 mL, 48 h no refrigerador e 30 dias no freezer
- (D) 68,7- 82,5 mL, 24 h no refrigerador e 30 dias no freezer
- (E) 162,5- 195 mL, 24 h no refrigerador e 15 dias no freezer

28 Sobre avaliação e terapia nutricional no paciente com doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC), é **INCORRETO** afirmar que

- (A) a ingestão de minerais importantes na contração e relaxamento muscular, como o magnésio e o cálcio, deve ser pelo menos equivalente à IDR (ingestão dietética de referência).
- (B) uma proporção balanceada de proteína, gordura e carboidrato na dieta é importante para preservar um quociente respiratório satisfatório.
- (C) o cálculo do índice de massa corporal é uma medida simples e eficaz para avaliação e acompanhamento nutricional desses pacientes.
- (D) alguns pacientes com *cor pulmonale* e retenção hídrica requerem restrição de sódio e líquido.
- (E) algumas drogas, tais como broncodilatadores e expectorantes, possuem implicações nutricionais que devem ser avaliadas.

29 Leia com atenção as afirmativas abaixo e assinale a alternativa **CORRETA**

- I As drogas antiosteoporose, alendronato e risedronato devem ser administradas imediatamente após a ingestão de alimentos ricos em cálcio, principalmente leite e derivados, pois aumentam a absorção desse nutriente.
- II Os antibióticos ciprofloxacina e tetraciclina formam complexos insolúveis com cálcio nos produtos lácteos e su-

plementos, suplementos de ferro, suplementos de magnésio ou zinco e ainda com alumínio em antiácidos. Isso reduz a absorção tanto das drogas como de nutrientes.

III A droga cardiovascular digoxina não deve ser ingerida com alimentos ricos em fitato, como farelo de trigo ou farinha de aveia, pois tem sua absorção reduzida.

IV O antibiótico claritromicina deixa gosto amargo na boca enquanto estiver presente no corpo.

- (A) As afirmativas I e III estão corretas.
- (B) As afirmativas I e IV estão corretas.
- (C) A afirmativa II está correta.
- (D) As afirmativas II, III e IV estão corretas.
- (E) A afirmativa III está correta.

30 A doença diarreica aguda é um dos fatores que mais contribuem para debilitação do estado nutricional das crianças. O efeito negativo das doenças diarreicas sobre o crescimento infantil é exercido através de vários mecanismos, **EXCETO**

- (A) suspensão da alimentação com fins de pausa intestinal.
- (B) diminuição do apetite em cerca de 20% e conseqüente redução da quantidade de alimento ingerido.
- (C) má absorção de nutrientes e alterações metabólicas presentes.
- (D) perda de nutrientes causada por vômitos e febre.
- (E) ingestão inadequada de líquidos.

31 O magnésio, depois do potássio, é o mineral mais abundante encontrado nos fluidos intracelulares.

Sobre esse importante mineral, assinale a alternativa **CORRETA**

- (A) A água potável e a mineral apresentam-se como boas fontes de magnésio quando possuem teores de 17mg/l a 45mg/l em sua concentração.
- (B) Os alimentos ricos em magnésio são cereais integrais, castanhas, chocolate, vegetais e frutas, cuja



concentração varia de acordo com o tipo de solo.

- (C) Na contração muscular, o magnésio atua como promotor e o cálcio, como inibidor.
- (D) A lactose e as dietas ricas em fibra reduzem a absorção de magnésio.
- (E) A IDR (ingestão diária de referência) para adultos do sexo masculino maiores de 31 anos é de 320 mg por dia.

32 Sobre o tratamento e monitoramento da Diabetes Mellito, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- (A) A taxa de degradação e conversão de proteína em glicose no diabetes tipo I depende do estado de insulinição e do grau de controle glicêmico.
- (B) O controle glicêmico a longo prazo é avaliado pelos resultados dos testes de hemoglobina glicosilada.
- (C) Em todas as pessoas com diabetes, menos de 10% da ingestão de energia deve ser derivada das gorduras saturadas e a ingestão de colesterol deve ser menor de 300mg ao dia.
- (D) A restrição de sacarose é indicada e justificada com base no seu efeito glicêmico.
- (E) A insulina regular é considerada de curta ação com um início de ação dentro de 15 a 60 minutos após administração e uma duração que varia de 5 a 8 horas.

33 Os gases de etileno são empregados para o amadurecimento artificial de frutas colhidas verdes. Sua principal desvantagem é a diminuição do teor vitamínico de

- (A) Vitamina PP.
- (B) Vitamina E.
- (C) Vitamina B1.
- (D) Vitamina D.
- (E) Vitamina C.

34 A contaminação microbiológica dos alimentos de origem animal leva à putrefação, já a dos alimentos de origem

vegetal leva à fermentação. Algumas alterações são até provocadas, como no caso do iogurte, pickles ou bebidas fermentadas.

Marque a alternativa que corresponda a uma alteração causada por estreptococos.

- (A) aumento da viscosidade
- (B) formação de gás
- (C) formação de ácidos
- (D) aroma e sabor desagradável
- (E) formação de mofo

35 O dimensionamento do pessoal do serviço de alimentação baseia-se no quadro de funcionários do hospital ou pelo número de leitos do hospital ou número de refeições servidas.

Levando-se em conta o número de leitos do hospital, calcule o número de funcionários para trabalhar em uma Unidade de Alimentação e Nutrição com 280 leitos.

- (A) 20 funcionários
- (B) 30 funcionários
- (C) 35 funcionários
- (D) 42 funcionários
- (E) 50 funcionários

36 Todas as pessoas com infecção por HIV e AIDS precisam de terapia nutricional precoce e contínua.

Sobre a terapia nutricional nesses pacientes, marque a alternativa **CORRETA**.

- (A) Em casos de febre, deve-se considerar que as necessidades de energia aumentam em 13% e que as necessidades de proteína aumentam em 10% para cada grau Celsius de elevação.
- (B) As necessidades proteicas podem ser estimadas em 0,8 a 1,0g/Kg para manutenção de um balanço nitrogenado positivo e 1,0 a 1,4g/kg para a recuperação de massa magra.
- (C) Os suplementos a base de óleo de peixe foram considerados melhores do que os suplementos baseados



- em óleos de triglicerídeos de cadeia média.
- (D) A necessidade de maior ingestão de micronutrientes tem sido sugerida; no entanto, não são mais recomendados os suplementos diários de multivitaminas e minerais que forneçam 100% das recomendações.
- (E) Para pacientes com xerostomia, sugerem-se refeições menores e mais frequentes, evitando alimentos ácidos.
- 37** A síndrome de Wernicke-Korsakoff tem como causa primária e aceita a deficiência de
- (A) iodo.
(B) cobre.
(C) tiamina.
(D) niacina.
(E) folato.
- 38** Sobre as lipoproteínas, assinale a alternativa **CORRETA**
- (A) O HDL é composto de aproximadamente 55% de proteína e 25% de fosfolípidos; sua síntese se dá principalmente no fígado e destaca-se sua função como transportadora de colesterol livre dos tecidos periféricos para o fígado.
- (B) A LDL é composta de 50% de proteína e 25% de colesterol.
- (C) Os quilomícrons são compostos por aproximadamente 10 % de triglicerídeos e sua síntese é hepática.
- (D) A principal apolipoproteína do LDL é apo A-I e ela não contém apo B-100 em sua composição.
- (E) A IDL é produto da quebra de quilomícrons através da lecitina colesterol aciltransferase (LCAT) e tem em sua composição 75% de fosfolípidos.
- 39** A Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 171 de 4 de setembro de 2006 dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano. Esse ato tem alcance Federal e é de suma importância para evitar riscos à saúde dos lactentes e lactantes.
- Baseado em seu conhecimento sobre essa resolução, marque a alternativa **CORRETA**
- (A) São consideradas aptas para doação as nutrízes que atendem ao requisito de não fumar.
- (B) Os profissionais e as doadoras de leite humano podem ser orientados somente de forma oral quanto às práticas de higienização e antissepsia das mãos e antebraços durante os procedimentos de coleta e processamento de leite.
- (C) A paramentação da doadora de leite humano deve contemplar o uso de gorro, máscara e avental fenestrado, visando a garantir biossegurança.
- (D) O material usado na manipulação do leite humano deve ser previamente esterilizado, inclusive a paramentação.
- (E) O leite humano ordenhado cru e o leite humano ordenhado pasteurizado devem ser transportados de forma que a temperatura máxima não ultrapasse 8°C (oito graus Celsius) para os produtos refrigerados.



40 A Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 63 de 6 de julho de 2000 aprova o Regulamento Técnico para fixar os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral (TNE).

Marque a alternativa **CORRETA** sobre essa RDC.

- (A) A utilização da sonda de administração da Nutrição Enteral é exclusiva, não podendo ser empregada para medicamentos e outras soluções.
- (B) O médico é responsável pela prescrição dietética da TNE.
- (C) Toda Nutrição Enteral preparada deve ser conservada sob refrigeração, em geladeira exclusiva, com temperatura até 10°C.
- (D) Recomenda-se reservar amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo, nesse caso, ser conservada sob refrigeração (2°C a 8°C) durante 48 horas após o seu prazo de validade.
- (E) O coordenador clínico deve ser médico, atuar em terapia nutricional (TN) e, preferencialmente, ser especialista em área relacionada com a TN, preparado por curso de pelo menos 360 horas, com título reconhecido.