

NÍVEL SUPERIOR



# Concurso Público para Servidor Técnico-Administrativo UFBA e UFRB 2009

## Nutricionista



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA • PROGRAD/SSOA  
Rua João das Botas, nº 31 - Canela • CEP: 40110-160  
Salvador - Bahia - Brasil • Telefax: (71) 3283-7820  
[www.concursos.ufba.br](http://www.concursos.ufba.br) • [ssoa@ufba.br](mailto:ssoa@ufba.br)

---

# INSTRUÇÕES

Para a realização desta prova, você recebeu este Caderno de Questões.

## 1. Caderno de Questões

- Verifique se este Caderno de Questões contém a prova de Conhecimentos Específicos **referente ao cargo a que você está concorrendo**:

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS — Questões de 101 a 130

- Qualquer irregularidade constatada neste Caderno de Questões deve ser imediatamente comunicada ao Fiscal de sala.
- Neste Caderno, você encontra apenas um tipo de questão: objetiva de proposição simples. Identifique a resposta correta, marcando na coluna correspondente da Folha de Respostas:

**V**, se a proposição é verdadeira;

**F**, se a proposição é falsa.

**ATENÇÃO:** Antes de fazer a marcação, avalie cuidadosamente sua resposta.

**LEMBRE-SE:**

- A resposta correta vale 1 (um), isto é, você **ganha** 1 (um) ponto.
- A resposta errada vale -0,75 (menos setenta e cinco centésimos), isto é, você **não ganha** o ponto da questão que errou e ainda **perde**, em cada resposta errada, 0,75 (setenta e cinco centésimos) dos pontos ganhos em outras questões que você acertou.
- A ausência de marcação e a marcação dupla ou inadequada valem 0 (zero). Você **não ganha nem perde nada**.

## 2. Folha de Respostas

- Você terá uma única Folha de Respostas para a Prova de Conhecimentos Gerais e para esta Prova de Conhecimentos Específicos.
- **NÃO AMASSE, NÃO DOBRE, NÃO SUJE, NÃO RASURE ESSA FOLHA DE RESPOSTAS.**
- A marcação da resposta deve ser feita preenchendo-se o espaço correspondente com caneta esferográfica de tinta **PRETA**. Não ultrapasse o espaço reservado para esse fim.

Exemplo da Marcação  
na Folha de Respostas

01	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
02	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
03	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
04	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
05	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

- **O tempo disponível para a realização das duas provas e o preenchimento da Folha de Respostas é de 5 (cinco) horas no total.**
-

---

# PROVA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

## NUTRICIONISTA

### QUESTÕES de 101 a 130

#### INSTRUÇÃO:

Para cada questão, de **101** a **130**, marque na coluna correspondente da Folha de Respostas:

**V**, se a proposição é verdadeira;

**F**, se a proposição é falsa.

A resposta correta vale 1 (um); a resposta errada vale -0,75 (menos setenta e cinco centésimos); a ausência de marcação e a marcação dupla ou inadequada valem 0 (zero).

### QUESTÕES 101 e 102

A promoção da saúde consiste em proporcionar aos povos os meios necessários para melhorar sua saúde e exercer um maior controle sobre a mesma.

Para alcançar um estado adequado de bem-estar físico, mental e social, um grupo deve ser capaz de identificar e realizar suas aspirações, satisfazer suas necessidades e mudar ou adaptar-se ao meio ambiente.

A saúde, então, não vem como um objetivo, mas como a fonte de riqueza da vida cotidiana. Trata-se de um conceito positivo que acentua os recursos sociais e pessoais, assim como as aptidões físicas. Portanto, dado que o conceito de saúde como bem-estar transcende a ideia de formas de vida sadias, a promoção da saúde não concerne, exclusivamente, ao setor sanitário. (CARTA de Ottawa, 1986).

Com base no texto, pode-se afirmar:

#### Questão 101

O conceito atual de promoção da saúde evoluiu de uma perspectiva de “nível de atenção” da medicina preventiva para um enfoque político e técnico em torno do processo saúde-doença-cuidado e de seus determinantes, aproximando-se do conceito de desenvolvimento humano sustentável.

#### Questão 102

A concepção progressista de promoção da saúde consiste nas atividades dirigidas à transformação dos indivíduos, enfocados nos seus estilos de vida e localizados no seio das famílias, concentrando-se, assim, em componentes educativos e não nos determinantes desse processo.

---

## QUESTÕES de 103 a 105

Paciente do sexo masculino, metalúrgico, 45 anos, acima do peso, sedentário, tabagista, ingere habitualmente dieta com baixo consumo de frutas e verduras, mas rica em gordura saturada, carboidratos simples, carne vermelha e frituras, com ingestão diária de, aproximadamente, 60g de etanol.

Considerando-se a dieta descrita, é correto afirmar:

### Questão 103

Se consumida por um período prolongado, pode aumentar o risco de doenças crônicas não transmissíveis, a exemplo do câncer de mama e cólon, doença arterial coronariana e doença hepática crônica.

### Questão 104

A relação dos ácidos graxos poli-insaturados w-6 e w-3 provavelmente está adequada e o teor de fibras, inadequado.

### Questão 105

Seguindo essa dieta por tempo prolongado, o indivíduo tem maior risco para cursar com deficiência de tiamina, a qual é evidenciada, clinicamente, por fraqueza muscular, anorexia e parestesia dos membros inferiores.

### Questão 106

Em uma unidade de alimentação escolar, a cozinheira precisa preparar feijão para servir a 1000 alunos no almoço. Para facilitar a operação, a Escola adquiriu um caldeirão a gás com capacidade para 200 litros.

Considerando-se a *per capita* de 50g e o fator de cocção=3, pode-se afirmar que a compra está adequada para atender à demanda.

## QUESTÕES de 107 a 109

O Guia Alimentar para a população brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde em 2005, considera que o Estado, por intermédio de suas políticas públicas, tem a responsabilidade de fomentar mudanças socioambientais, em nível coletivo, para favorecer as escolhas saudáveis em nível individual e familiar. Considera ainda que a responsabilidade compartilhada entre sociedade, setor produtivo privado e setor público é o caminho para a construção de modo de vida que tenha como objetivo central a promoção da saúde e a prevenção de doenças.

Considerando-se as orientações do Guia Alimentar para a população brasileira, é correto afirmar:

---

### **Questão 107**

O referido Guia está em consonância com a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, quando assegura que é dever do poder público garantir a prática do direito humano à alimentação adequada, o que consiste na formulação e na execução de políticas ambientais, culturais, econômicas e sociais que visem à consecução da segurança alimentar e nutricional no país, não excluindo, assim, as responsabilidades das pessoas, da família, das empresas, das entidades sem fins lucrativos e da sociedade.

### **Questão 108**

Trata-se de uma orientação estabelecendo as primeiras diretrizes alimentares para a população, adotando como referência de alimentação saudável a dieta mediterrânea.

### **Questão 109**

De acordo com o Guia, o que se come e o que se bebe é mero produto de uma escolha individual e, assim, as práticas de educação alimentar e nutricional devem focar uma prescrição dietética pautada nos parâmetros científicos de nutrição, enfatizado, conseqüentemente, as mudanças imediatas das práticas alimentares e dos resultados obtidos.

### **Questão 110**

A liofilização é um tipo de desidratação em que o alimento previamente congelado é submetido a altas temperaturas para a retirada da água.

### **Questão 111**

Albumina e pré-albumina são proteínas utilizadas no diagnóstico nutricional do paciente hospitalizado, mas, por sofrerem limitações relacionadas ao diagnóstico clínico, recomenda-se a utilização desses indicadores em associação com a proteína C reativa para compor o índice prognóstico inflamatório e nutricional.

### **Questão 112**

Os exames médicos admissional, periódico, de retorno ao trabalho, de mudança de função e demissional são assegurados aos trabalhadores pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e previstos na Norma Regulamentadora nº 7 do Ministério do Trabalho e Emprego.

---

### Questão 113

A um paciente que apresente politraumatismos ou úlceras de decúbito, os nutrientes com indicação de suplementação são zinco, selênio, sulfato de cromo, ferro, arginina e vitamina C.

### Questão 114

A combinação certa de nutrientes é essencial ao bom funcionamento do sistema nervoso e alto desempenho intelectual. É na fase inicial da vida, isto é, da gestação até aproximadamente os seis meses de idade, o cérebro é mais sensível aos alimentos. (KIEFER, s.d., p. 19).

Considerando-se essa informação, é correto afirmar que devem ser prescritos à gestante e ao lactante alimentos ricos em fontes de magnésio, zinco, triptofano, metionina, lecitina e tiamina.

### Questão 115

Ao inspecionar a área de produção de refeições de uma empresa, o Nutricionista observou que os alimentos frios e quentes, dispostos no balcão de distribuição, estavam mantidos “fora da zona de Perigo”, ou seja, em temperaturas superiores a 5°C e inferiores a 60°C, respectivamente.

Considerando-se as normas previstas para armazenamento desses tipos de alimentos, pode-se afirmar que a empresa as observa, seguindo-as corretamente.

### Questão 116

O sistema de controle pelo método de análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC) consiste na identificação, na avaliação e no controle de perigos de contaminação dos alimentos na cadeia de produção, proporcionando a devida correção, se necessária, ainda no processo de produção, superando, assim, o método tradicional de verificação do produto acabado.

### Questão 117

Ao analisar os principais momentos históricos da educação alimentar e nutricional no Brasil, as décadas de 1940 a 1960 são caracterizadas como “mito da ignorância alimentar” e marcadas pelo binômio alimentação-educação, as décadas de 1970 a 1980, em que prevalece o acesso à alimentação, são marcadas pelo binômio alimentação-renda, e, a partir dos anos de 1990, configura-se o papel da informação, considerando que a falta de acesso ao alimento é um importante obstáculo para a consecução das práticas de alimentação saudável.

---

## Questão 118

Paciente com 53 anos, lavrador, etilista, de meia garrafa de bebida destilada por dia, desde os 17 anos, apresentando aranhas vasculares, emaciação, redução da bola gordurosa de *bichart* e *masseter*, edema de membros inferiores, ascite, ginecomastia e circulação colateral, deu entrada na emergência de um hospital público, cursando com desorientação leve, *flapping*, fala desconexa e agitação psicomotora.

Diante do quadro exposto, conclui-se que o diagnóstico clínico desse paciente é cirrose descompensada, que evoluiu para encefalopatia hepática, e, nesse caso, recomenda-se dieta hipercalórica e hipoproteica para controle da sintomatologia até a alta hospitalar.

## Questão 119

A Avaliação Subjetiva Global (ASG), padronizada por Detsky e Col, em 1987, é o método menos eficaz para avaliar o estado nutricional de pacientes hospitalizados em estado grave, por ser um instrumento subjetivo que só tem validade com a participação do paciente para a obtenção de todas as respostas procuradas.

## Questão 120

Os termos fiscalização e controle, no campo da Vigilância Sanitária, se confundem, já que fiscalização é a ação verificadora do cumprimento da norma e ocorre, muitas vezes, mediante a inspeção de estabelecimentos, atividades e ambientes, enquanto o controle é mais amplo, pois inclui a fiscalização e se estende desde a regulamentação até as ações educativas e de informação ao consumidor.

## Questão 121

Paciente do sexo masculino, 63 anos de idade, tabagista, apresenta diagnóstico de câncer primário de pulmão, desnutrição importante, peso atual de 59,5kg, altura de 175cm, IMC=19,44kg/m<sup>2</sup>, anorexia com registro alimentar diário de 1560 cal e 0,7g de proteína por kg de peso corpóreo por dia.

Após avaliação do paciente, a prescrição adequada é a terapia nutricional com fórmula polimérica, hipercalórica e hiperproteica, suplementada com ácido graxo ômega-3, visando favorecer a evolução clínica no pós-operatório.

## Questão 122

Em um restaurante, o proprietário foi orientado a realizar a lavagem mecânica dos utensílios utilizados pelos clientes como forma preventiva de contaminação e, durante a instalação da máquina de lavar, o técnico explicou que, para uma perfeita esterilização dos utensílios, o enxágue deveria ser efetuado a 100°C, recomendação considerada devidamente correta.

---

### **Questão 123**

A cultura alimentar é um tema importante na comensalidade do âmbito hospitalar, uma vez que a comida nunca é desprovida de suas representações e significados e a própria dieta hospitalar é rica desses significados que, por vezes, se tornam um obstáculo para o sucesso da conduta alimentar, se não trabalhados adequadamente.

### **Questão 124**

A fibra alimentar ou pré-biótico é o principal substrato para permitir a colonização intestinal com lactobacilos e favorecer a função intestinal, reduzindo o risco de doenças crônicas não transmissíveis.

Para que o seu efeito seja benéfico ao organismo, o indivíduo deve ingerir, regularmente, alimentos naturais, fontes de betaglicanos, pectina, amido resistente e frutanos.

### **Questão 125**

O arroz consumido pelo brasileiro, de modo geral, é constituído de grãos longos, finos e translúcidos, razão por que é denominado de “agulhinha”, e, quando refogado, o calor auxilia a penetração rápida da água no grão, deixando o arroz solto.

### **Questão 126**

Os principais íons predominantes no espaço extracelular são o sódio e o cloro, enquanto o potássio, o fósforo e o magnésio são os eletrólitos mais presentes no interior das células.

### **Questão 127**

A Resolução CFN nº 334/2004 dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e engloba a questão da Bioética, visto que se trata de uma ciência que envolve o conhecimento biológico associado aos conhecimentos dos sistemas de valores humanos.

Assim sendo, o Nutricionista tem o compromisso de conhecer os princípios da Bioética, pautando neles suas ações, bem como nos princípios universais dos direitos humanos, na Constituição Brasileira e nos preceitos éticos contidos no Código.

### **Questão 128**

Para garantir o intercâmbio e a homeostase do volume plasmático, o organismo necessita de ingestão hídrica, adequada às condições anabólicas, catabólicas e clínicas, como perdas gastrointestinais, fístulas e poliúria.



---

## Questão 129

Para a avaliação do estado nutricional, a antropometria está indicada para a obtenção da composição corpórea, mas outros métodos de avaliação nutricional — como exames laboratoriais, balanço nitrogenado e exame clínico-nutricional — são necessários para a obtenção de diagnóstico nutricional mais preciso, em todas as faixas etárias.

## Questão 130

Micro-ondas são ondas eletromagnéticas de alta frequência. Expostos às ondas, os alimentos se comportam como dipolos dielétricos, provocando rotações dipolares com vibrações de frequências elevadas nas moléculas de água.

Em relação ao preparo de alimentos no forno micro-ondas, é correto afirmar que aqueles com gordura uniformemente distribuída têm uma cocção mais homogênea.

\* \* \*

## REFERÊNCIAS

### Questões 101 e 102

CARTA de Ottawa, nov. 1986. Disponível em: <<http://www.google.com.br/search?hl=pt.BR&q=carta+de-ottawa+pdf&meta=&q=35&oq...>>. Acesso em: 23 maio 2009.

### Questão 114

KIEFER, I. Alimento para o cérebro. **Scientific American Brasil**, São Paulo: Duetto, n. 11, s.d. *Mente&cérebro*. Edição Especial.



**Universidade Federal da Bahia**

**Direitos autorais reservados. Proibida a  
reprodução, ainda que parcial, sem autorização  
prévia da Universidade Federal da Bahia - UFBA**