MARINHA DO BRASIL

DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA

(PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO NO CORPO DE SAÚDE DA MARINHA / PS-CSM/2006)

NUTRIÇÃO

1) Para um paciente com insuficiência hepática, na ausência de esteatorréia, pode ser fornecido um percentual de valor calórico, em lipídios, de

(A) 15 a 20
(B) 20 a 30
(C) 25 a 40
(D) 45 a 50
(E) 50 a 55

2) Assinale a opção que apresenta um mecanismo que auxilia na diminuição da glicemia nos pacientes em pós-operatório de Cirurgia Bariátrica (gastroplastia redutora com reconstituição em Y de Roux).

(A) Chegada do alimento ao jejuno sem digestão prévia.
(B) Aumento da área secretória a nível pancreático.
(C) Limitação da ingestão de lipídios.
(D) Aumento na ingestão de carboidratos.
(E) Chegada do alimento ao jejuno, previamente digerido.

3) O percentual de cálcio ingerido que é retido por bebês alimentados com fórmula infantil industrializada e amamentados ao seio, respectivamente, é de aproximadamente

(A) 20 e 80
(B) 25 e 65
(C) 35 e 40
(D) 50 e 35
(E) 65 e 85

4) Coloque verdadeiro (V) ou falso (F) nas afirmativas abaixo, em relação ao lactário, e em seguida assinale a opção correta.

( ) Os armários devem ser colocados sempre sob os balcões.
( ) Os armários NUNCA devem se localizar na área de preparo de mamadeiras.
( ) Os equipamentos NÃO devem ser embutidos no piso, e sim, posicionados acima do piso, com vão livre de 50 cm.
( ) O exaustor principal na sala de preparo de fórmulas lácteas deve estar próximo ao piso.
( ) O autoclave deve funcionar com 100°C de temperatura e 7 libras de pressão.

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

5) Assinale a opção INCORRETA em relação a proporção dos vários ingredientes indicados nas receitas dietéticas.

(A) O peso do açúcar deve exceder o da farinha.
(B) O volume dos ingredientes líquidos deve corresponder ao peso da farinha.
(C) A quantidade em peso de claras deve ser igual ou maior que a de gordura.
(D) A gordura deve entrar na proporção de 50% do peso do açúcar.
(E) Deve-se acrescentar uma colher de chá de fermento em pó para cada xícara de farinha.

6) A obesidade andróide e o risco aumentado para as doenças cardiovasculares são indicados por qual razão de circunferência cintura/quadril em homens e mulheres, respectivamente?

(A) 0,8 e 1,0
(B) 0,9 e 0,8
(C) 1,0 e 0,6
(D) 1,2 e 1,0
(E) 0,6 e 0,8

7) Coloque F (falso) ou V (verdadeiro) nas afirmativas abaixo, em relação a deficiência de ferro, comumente encontrada no pós operatório tardio da Cirurgia Bariátrica (gastroplastia redutora com reconstrução em Y de Roux),e, em seguida, assinale a opção que apresenta a seqüência correta.

( ) A secreção gástrica de ácido clorídrico é necessária para a solubilização dos sais de ferro e manutenção deste na forma ferrosa.
( ) A retenção e mistura dos alimentos no estômago são importantes para a absorção de ferro.
( ) A aversão a alimentos ricos em ferro comum, no pós operatório, pode contribuir para o desenvolvimento de anemia ferropriva.
( ) O efeito inibitório do cálcio na absorção de ferro, aumenta a incidência de anemia ferropriva.
( ) A vitamina C aumenta a biodisponibilidade de ferro nesse tipo de paciente.

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

8) Qual a recomendação protéica média, em g/kg de peso, para atletas que exercem atividades de resistência?

(A) 1,0 - 1,8
(B) 1,5 - 2,4
(C) 1,8 - 2,5
(D) 2,0 - 2,8
(E) 2,5 - 3,0

9) Qual a temperatura, em °C, que um forno a vapor seco para descongelamento deverá atingir antes que sejam colocadas as primeiras bandejas contendo alimentos congelados?

(A) 25
(B) 35
(C) 50
(D) 55
(E) 100

10) Assinale a opção que completa corretamente as lacunas da sentença abaixo.
São considerados obesos mórbidos e super obesos indivíduos que possuem IMC,em kg/m², superior a _____ e a partir de _____, respectivamente.

(A) 35 / 45
(B) 40 / 50
(C) 45 / 55
(D) 50 / 60
(E) 55 / 65

11) A nutrição enteral contínua está indicada em crianças com fibrose cística quando

(A) se encontram em risco de desenvolver desequilíbrio energético.
(B) estão em período de crescimento rápido.
(C) há diminuição na velocidade do ganho de peso.
(D) a relação peso/altura é de 85 a 90% do peso ideal.
(E) a relação peso/altura é menor que 75% do peso ideal.

12) Que vitamina apresenta maior perda no processo de extração do grão para obtenção da farinha?

(A) Tiamina.
(B) Riboflavina.
(C) Ácido fólico.
(D) Biotina.
(E) Piridoxina.

13) As medicações utilizadas no tratamento de pacientes com infecção pelo HIV podem causar, dentre outros efeitos colaterais, anemia

(A) megaloblástica.
(B) microcítica.
(C) ferropriva.
(D) hipocrômica.
(E) hemolítica.

14) Assinale a opção que apresenta um fator que NÃO interfere na estimativa das necessidades calóricas.

(A) O trauma.
(B) A febre.
(C) O estresse.
(D) A restrição ao leito.
(E) O estado de hidratação.

15) Em qual situação a Nutrição Parenteral Total é contra indicada?

(A) Diabetes mellitus.
(B) Insuficiência renal aguda.
(C) Infarto agudo do miocárdio.
(D) Choque cardiogênico desestabilizado.
(E) Pancreatite aguda.

16) Que vitamina não pode ser adicionada na solução de Nutrição Parenteral devido ao risco de precipitação na presença de sais de cálcio?

(A) Vitamina B12.
(B) Vitamina K.
(C) Ácido fólico.
(D) Vitamina A.
(E) Vitamina C.

17) Qual o principal aminoácido que participa da gliconeogênese?

(A) Glutamina.
(B) Glicina.
(C) Metionina.
(D) Alanina.
(E) Leucina.

18) Como conseqüência da hiperalimentação é INCORRETO afirmar que ocorre

(A) hiperglicemia.
(B) hipertrigliceridemia.
(C) hipercapnia.
(D) esteatose hepática.
(E) cetonúria.

19) O tratamento dietoterápico para diverticulose inclui uma dieta

(A) restrita em fibras.
(B) de resíduo mínimo.
(C) com alto teor de fibras.
(D) sem glúten.
(E) sem vegetais folhosos.

20) Qual o parâmetro menos fidedigno para diagnóstico precoce de desnutrição em crianças?

(A) Fibronectina.
(B) Transferrina.
(C) Índice creatinina/altura.
(D) Somatomedina C.
(E) Antropometria.

21) Assinale a opção correta em relação ao cuidado nutricional na alergia alimentar.

(A) Os tratamentos ou medicações de dessensibilização são alternativas viáveis para controlar a alergia alimentar.
(B) A abstenção total de um alérgeno alimentar é o único tratamento comprovado para alergia alimentar.
(C) A amamentação e a abstenção materna de alérgenos não influencia o desenvolvimento de alergia alimentar em bebês de risco.
(D) Deve-se retirar da alimentação os alimentos altamente alergênicos como leite, ovos, peixes, cereais e amendoins em crianças de risco.
(E) Nos casos de alergia a proteína do leite de vaca, deve-se omitir o leite de vaca in natura, sendo os laticínios em geral bem tolerados.

22) Segundo Teixeira, quantos balcões de distribuição são necessários para servir 2400 refeições em 2 horas?

(A) Um
(B) Dois
(C) Três
(D) Quatro
(E) Cinco

23) Em uma solução de Nutrição Enteral, foram adicionados 20ml de óleo TCM. Quantas calorias totais foram adicionadas a esta solução?

(A) 148
(B) 154
(C) 166
(D) 180
(E) 192

24) Sabe-se que a dietoterapia para pacientes em pós operatório de transplante de fígado é baseada nos efeitos colaterais específicos da terapia com drogas.
Assinale a opção que NÃO apresenta um efeito colateral nutricional a ser tratado.

(A) Anorexia.
(B) Retenção de sódio.
(C) Diarréia.
(D) Constipação.
(E) Hipercalemia.

25) A anemia materna, freqüente em algumas gestantes que não utilizam suplementos de ferro, é definida por um valor de hematócrito e hemoglobina, respectivamente inferiores a

(A) 40% e 13 g/dL.
(B) 38% e 12 g/dL.
(C) 36% e 12 g/dL.
(D) 34% e 11 g/dL.
(E) 32% e 11 g/dL.

26) Qual a substância química que, adicionada à água que fará o gelo, é aconselhada para a conservação de pescados?

(A) Hipoclorito de sódio.
(B) Cloro orgânico.
(C) Tricloreto de nitrogênio.
(D) Clorotetraciclina.
(E) Estreptomicina.

27) Assinale a opção que apresenta o tipo de aminoácido cujo nível plasmático encontra-se freqüentemente reduzido em pacientes após lesão traumática ou sepse.

(A) Essenciais.
(B) Não essenciais.
(C) Semi-essenciais.
(D) Aromáticos.
(E) Ramificados.

28) A consistência de dieta mais adequada para um paciente com disfagia é

(A) líquida espessada, ou pastosa lisa.
(B) branda, ou normal abrandada.
(C) líquida de prova ou líquida clara.
(D) semi líquida ou pastosa.
(E) semi pastosa ou branda liquidificada.

29) Que faixa de temperatura e percentual de umidade relativa são consideradas compatíveis com as operações realizadas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição?

(A) 20 a 24°C e 40 a 60%
(B) 20 a 24°C e 50 a 70%
(C) 22 a 26°C e 40 a 70%
(D) 20 a 26°C e 50 a 70%
(E) 22 a 26°C e 50 a 60%

30) Assinale a opção correta em relação ao colostro.

(A) É mais rico em carboidratos e gordura e pobre em proteína que o leite maduro.
(B) É mais rico em proteína e mais pobre em carboidratos e gordura que o leite maduro.
(C) É rico em anticorpos e mais rico em ferro que o leite de vaca.
(D) É pobre em anticorpos, ferro e vitamina C.
(E) Fornece aproximadamente 25 calorias a cada 30 ml.

31) Sabendo que os agentes de deterioração (bactérias, bolores e leveduras) têm comportamentos diversos com relação à temperatura, assinale a opção que representa a faixa de temperatura, em °C , que agem os mesófilos.

(A) 0 a 4
(B) 3 a 10
(C) 0 a 20
(D) 20 a 45
(E) 45 a 70

32) Qual o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C, de forma a garantir as condições higiênico sanitárias deste alimento?

(A) 24 horas.
(B) 48 horas.
(C) 3 dias.
(D) 5 dias.
(E) 1 semana.

33) No estresse intenso, tornam-se indispensáveis os aminoácidos

(A) arginina e glicina.
(B) glutamina e metionina.
(C) arginina e glutamina.
(D) alanina e arginina.
(E) glutamina e glicina.

34) Assinale a opção correta em relação ao manejo nutricional do paciente séptico.

(A) O paciente séptico, por possuir um alto gasto energético de repouso e ser hipercatabólico, necessita de uma grande oferta calórica, em torno de 45 kcal/kg/dia.
(B) A terapia nutricional deve ser ajustada a uma oferta calórica menor, em vigência de hiperglicemia, hipertrigliceridemia, esteatose hepática e aumento do trabalho respiratório, dentre outros.
(C) Pacientes em terapia intensiva submetidos a ventilação mecânica, analgesia e sedação, possuem um gasto energético maior, e por isso deve-se acrescentar às fórmulas preditivas um fator injúria de 1,4.
(D) A oferta protéica no paciente séptico tem por objetivo priorizar e redirecionar a síntese protéica de proteínas de fase aguda, freando consequentemente o hipercatabolismo.
(E) A mistura lipídica mais adequada é aquela que inclui triglicerídeos de cadeia longa, pois estes não necessitam do complexo carnitina para sua metabolização.

35) Correlacione as vitaminas e minerais aos respectivos efeitos no metabolismo da glicose, no contexto da síndrome de resistência à insulina, e assinale a opção correta.

I - Cromo
II - Zinco
III- Ácido ascórbico
IV - Vitamina E

( ) A suplementação deste mineral melhora a sensibilidade à insulina.
( ) Acentua os níveis de glutationa, enzima antioxidante envolvida na homeostase da glicose.
( ) Diminui as lipoproteínas de alta densidade, colesterol total e triglicerídeos.
( ) Potencializa a ação da insulina, mantendo a função deste hormônio.
( ) A hiperglicemia inibe a reabsorção deste nutriente.

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

36) Quantos gramas extras de carboidrato devem ser acrescentados na dieta de um paciente diabético para 1 hora de exercícios físicos extenuantes?

(A) 10
(B) 15
(C) 20
(D) 25
(E) 30

37) A criança com insuficiência respiratória aguda possui uma demanda calórica 20 a 30% acima do normal para a idade. Entretanto, esta demanda

(A) é maior em pacientes sedados e curarizados.
(B) é menor em pacientes sedados e curarizados.
(C) é maior em pacientes em ventilação mecânica.
(D) é igual em pacientes com patologias neuromusculares prévias.
(E) é maior em pacientes com movimentação ativa mínima.

38) Um dos objetivos do cuidado nutricional de pacientes com câncer é

(A) corrigir hábitos alimentares.
(B) maximizar o ganho de peso.
(C) prevenir e corrigir as deficiências nutricionais.
(D) impedir o crescimento das células cancerígenas.
(E) interromper a proliferação das células cancerígenas.

39) O cuidado nutricional para pacientes com fenilcetonúria inclui a restrição de um aminoácido e a suplementação de outro, respectivamente:

(A) fenilalanina/histidina.
(B) fenilalanina/triptofano.
(C) histidina/fenilalanina.
(D) triptofano/fenilalanina.
(E) fenilalanina/tirosina.

40) Na repleção nutricional, observa-se a captação muscular de

(A) ferro.
(B) sódio.
(C) vitamina C.
(D) manganês.
(E) fósforo.

41) Assinale a opção correta em relação às alterações hormonais que ocorrem na adaptação ao jejum.

(A) Aumento da insulinemia.
(B) Diminuição dos níveis de glucagon.
(C) Aumento da gliconeogênese.
(D) Diminuição da glicogenólise.
(E) Diminuição da lipólise.

42) Qual dos alimentos abaixo é a principal fonte do componente funcional pré-biótico, frutoligossacarídeo (FOS)?

(A) Espinafre.
(B) Farelo de trigo.
(C) Laranja pêra.
(D) Alcachofra.
(E) Feijão.

43) O leite de uma lactante, adequadamente alimentada, fornece todas as vitaminas que o bebê a termo necessita, EXCETO a vitamina

(A) A.
(B) B6.
(C) C.
(D) D.
(E) E.

44) Assinale a opção correta em relação a hipofosfatemia que pode ocorrer em vigência de Terapia Nutricional Parenteral.

(A) A hipofosfatemia precoce encontrada em vigência de Nutrição Parenteral é devida ao rápido fluxo de fósforo para a massa corporal muscular no início do anabolismo.
(B) A reposição de fosfato na Nutrição Parenteral tem por objetivo minimizar a hipofosfatemia descrita no anabolismo e deve ser de 6 a 8 mM de fosfato por grama de nitrogênio incorporado.
(C) Os sintomas clínicos da hipofosfatemia aparecem precocemente, quando as concentrações de fosfato ficam abaixo de 3,0 mg/100 ml.
(D) Na hipofosfatemia severa, ocorre alterações na curva de dissociação da oxihemoglobina, com diminuição da afinidade da hemoglobina com o oxigênio.
(E) Dentre os sintomas da deficiência de fosfato, destacam-se depressão dos reflexos tendinosos agudos, diminuição da contratilidade cardíaca, fraqueza muscular e alterações no paladar.

45) Na pancreatite crônica, a deficiência de protease pancreática pode levar a

(A) deficiência de vitamina C.
(B) má absorção de gorduras.
(C) deficiência de vitamina B12.
(D) hipoglicemia.
(E) hiperglicemia.

46) Em relação ao uso de emulsões lipídicas na Terapia Nutricional Parenteral (NPT), é correto afirmar que

(A) devem ser usadas como fonte única de energia em NPT.
(B) podem limitar as grandes flutuações de glicemia.
(C) são mais efetivos que os carboidratos na repleção de pacientes não críticos.
(D) estão contra indicados nos pacientes com DPOC.
(E) estão contra indicados nos pacientes com miocardiopatia.

47) Qual a temperatura de cocção dos alimentos, em °C, que interrompe a ocorrência de Salmonelose?

(A) 60
(B) 70
(C) 80
(D) 100
(E) 120

48) A droga colestiramina inibe a absorção de qual nutriente?

(A) Vitamina C.
(B) Cálcio.
(C) Gordura.
(D) Fósforo.
(E) Ferro.

49) Qual dos ácidos graxos apresentados abaixo possui efeito redutor do HDL Colesterol?

(A) Docosahexanóico.
(B) Oléico.
(C) Aracdônico.
(D) Linoleico.
(E) Esteárico.

50) A anemia presente na Insuficiência Renal Crônica é do tipo

(A) hipocrômica e microcítica.
(B) megaloblástica e hipocrômica.
(C) normocrômica e normocítica.
(D) hemolítica e normocrômica.
(E) hipocrômica e normocítica.