

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### NUTRICIONISTA

26. Quanto ao processo fisiológico de digestão, absorção e metabolismo, assinale (V) para Verdadeiro e (F) para Falso:

- ( ) No intestino grosso, os ácidos graxos de cadeia curta auxiliam na absorção de sais minerais e água.
- ( ) A produção de colecistocinina (CCK) é estimulada pela digestão de lipídios e proteínas, promovendo a secreção da vesícula biliar e tornando mais rápido o esvaziamento gástrico.
- ( ) No intestino delgado, o processo absorptivo de vitaminas e minerais pode ocorrer por difusão simples ou facilitada.
- ( ) O valor biológico (VB) corresponde à quantidade de nitrogênio retido no organismo a partir da ingestão de proteínas, sendo obtido pela relação  $VB = \frac{\text{nitrogênio absorvido}}{\text{nitrogênio retido}}$ .
- ( ) Quantidades inadequadas ou não disponíveis de carboidratos na dieta, comuns no diabetes descompensado e no jejum prolongado, contribuem para a oxidação lipídica e acúmulo de cetonas, levando à cetoacetose.

A sequência CORRETA das afirmações acima é:

- a) V, F, V, F, V
- b) V, F, V, F, F
- c) F, F, V, F, F
- d) F, F, V, F, V
- e) V, V, F, F, F

27. Apesar dos evidentes avanços na mudança do estado nutricional da criança brasileira, o problema da desnutrição ainda persiste, especialmente em determinados subgrupos populacionais (Norte, Nordeste, áreas rurais). Para diagnosticar a desnutrição pregressa infantil, o indicador antropométrico mais utilizado é:

- a) Escore Z / perímetro cefálico.
- b) Peso / altura.
- c) Altura / idade.
- d) Idade / índice de massa corpórea.
- e) Peso / idade.

28. Para a avaliação do estado nutricional de indivíduos, podem ser utilizados métodos objetivos e subjetivos. São exemplos de um método de avaliação subjetivo e objetivo, respectivamente:

- a) Antropometria e exames bioquímicos.
- b) Exame físico e consumo alimentar.
- c) Composição corporal e exames bioquímicos.
- d) Consumo alimentar e antropometria.
- e) Exames bioquímicos e exame físico.

**29.** Sobre os principais constituintes dos alimentos, analise as proposições abaixo:

- I. As cinzas ou resíduo mineral fixo de um alimento não são, necessariamente, da mesma composição que a matéria mineral presente originalmente no alimento.
- II. Dentre os métodos de determinação de umidade em alimentos, destaca-se o método de secagem em estufas, que se baseia na remoção da água por aquecimento, sendo as análises rápidas, por utilizarem temperaturas de 500 °C.
- III. Os carboidratos têm função energética, apresentam propriedades reológicas, adoçantes e fermentativas, além de serem responsáveis pelo escurecimento dos alimentos.
- IV. Os lipídios, além de serem constituintes de baixa polaridade, apresentam função energética e de transporte. Oferecem ainda palatabilidade aos alimentos e podem ser extraídos a partir de solventes orgânicos de alta polaridade.
- V. As proteínas conferem textura ao alimento, além de valor nutricional. A quebra das ligações peptídicas entre os aminoácidos, por ação da temperatura ou de ácidos, é um fenômeno chamado desnaturação.

São consideradas verdadeiras apenas as alternativas:

- a) I e III.                      b) I, III e V.                      c) I, III e IV.                      d) III, IV e V.                      e) III.

**30.** Sobre as doenças veiculadas por alimentos (DVA's), leia:

- I. Doença causada pela ingestão de alimentos contendo substâncias tóxicas pré-formadas. Dentre os micro-organismos causadores destas doenças, estão o *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* e fungos produtores de micotoxinas.
- II. Doença causada pela ingestão de células viáveis do micro-organismo patogênico, as quais se aderem à mucosa do intestino humano, proliferando-se e colonizando-o. Dentre os micro-organismos causadores destas doenças, estão a *Salmonella sp.*, *Shigella sp.* e *Escherichia coli* invasora.

As doenças relatadas em I e II correspondem, respectivamente, à:

- a) Infecção e intoxicação.
- b) Intoxicação e infecção.
- c) Intoxicação e disenteria.
- d) Disenteria e infecção.
- e) Gastrenterite e disenteria.

**31.** Sobre qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, é CORRETO afirmar:

- a) A ingestão de alimentos contaminados com aflatoxinas está relacionada com o aparecimento de tumores em humanos devido ao contato desses alimentos com fungos do tipo *Risophus nigricans*.
- b) Uma forma de evitar o desenvolvimento de fungos e outros micro-organismos nos alimentos é o controle da umidade durante o armazenamento, que pode ser feito por desidratação osmótica, com condições controladas de temperatura, fluxo de ar e umidade.
- c) Para prevenir as doenças veiculadas por alimentos (DVA's), é importante que as preparações sejam mantidas em aquecimento a 50 °C durante a distribuição.
- d) De acordo com a resistência à temperatura, os micro-organismos podem ser classificados em psicrófilos, psicotônicos, mesotolerantes e termófilos.
- e) Constituem fatores intrínsecos aos alimentos, capazes de influenciar na sobrevivência ou multiplicação de micro-organismos: o pH, a acidez, a atividade de água, o potencial de óxido-redução (Eh), a composição química, a presença de fatores antimicrobianos e as estruturas biológicas.

**32.** A partir dos conhecimentos nutricionais aplicados na área clínica, é CORRETO afirmar:

- a) As dietas pobres em resíduos são indicadas para pacientes que necessitam aumentar a excreção fecal, regularizar o trânsito intestinal e retardar o esvaziamento gástrico.
- b) Rins policísticos e glaucoma são comorbidades comumente relacionadas à obesidade.
- c) Em um indivíduo portador de doença renal crônica não dialítica e com filtração glomerular de 60 mL/ min, a ingestão protéica deve ser menor que 0,8g/ Kg/ dia.
- d) A alergia proveniente das proteínas do leite de vaca é ocasionada por um processo que envolve o sistema imunológico, sendo comumente mediado por IgE.
- e) Nos casos de má oxigenação sanguínea do músculo cardíaco, que pode ocasionar um infarto do miocárdio, as principais recomendações dietéticas são: redução de fontes de colesterol exógeno, diminuição da quantidade de café ingerido e exclusão do álcool e de alimentos fontes de ômega-3.

**33.** A descrição da terapia nutricional preconizada para pacientes com síndrome nefrótica é:

- a) Hipocalórica e normoprotéica.
- b) Hipocalórica e hipoprotéica.
- c) Hipercalórica, normoprotéica.
- d) Normocalórica, hipoprotéica.
- e) Hipercalórica, hiperprotéica.

**34.** A Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC) consiste na obstrução progressiva das vias aéreas. Alguns sintomas são característicos desse quadro clínico, EXCETO:

- a) Anorexia e constipação.
- b) Taquipnéia e refluxo esofágico.
- c) Dispnéia e hipocalcemia.
- d) Flatulência e broncoespasmo.
- e) Dor torácica e fadiga.

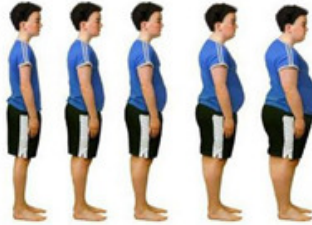
35. A Revolução Industrial contribuiu para a sofisticação nos processos de produção de alimentos, possibilitando sua conservação por mais tempo. Essas transformações afetaram os padrões alimentares, mas não acabaram com a fome e a má nutrição de milhares de cidadãos. Nessa perspectiva, analise as figuras abaixo:

I -) Educação nutricional



(Fonte: <http://xa.yimg.com/kq/groups>. Acesso em: 15/10/2011)

II -) Transição nutricional



(Fonte: <http://www.saude.br/pnds.htm>. Acesso em: 15/10/2011)

III-) Segurança alimentar e nutricional



Fonte: <http://www.portalafenas.com.br/portal/index.php/minas-gerais/item/986-governo.html>. Acesso em: 15/10/2011)

IV-) Fome oculta



Fonte: <http://ryotiras.com/?p=2334>. Acesso em: 15/10/2011)

Feita a análise das gravuras, faça as devidas correlações com os conceitos a seguir:

- ( ) Corresponde à carência de determinados micronutrientes na dieta, acometendo o indivíduo alimentado por uma dieta pouco diversificada em relação aos grupos alimentares, apesar de normalmente ter um aporte calórico adequado.
- ( ) É um dos caminhos existentes para a promoção da saúde, proporcionando à população uma reflexão sobre seu comportamento alimentar e a importância de uma alimentação balanceada, fato que permite a transformação e o resgate dos hábitos alimentares saudáveis.
- ( ) Significa garantir a todos condições de acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis.
- ( ) Diz respeito às mudanças no comportamento alimentar e nos padrões nutricionais das populações, com diminuição significativa da desnutrição e aumento da obesidade, sendo o padrão dietético caracterizado pelo alto conteúdo energético associado a um estilo de vida sedentário.

A sequência CORRETA dessas correlações é:

- a) II, I, III, IV
- b) IV, III, I, II
- c) II, III, I, IV
- d) I, II, III, IV
- e) IV, I, III, II

**36.** Para a elaboração de um cardápio equilibrado, seja individualizado, seja para atender coletividades sadias ou enfermas, é importante conhecer o (s) indivíduo (s) a quem ele se destina. Sobre elaboração racional de cardápios, julgue as assertivas:

- ( ) Ao planejar um cardápio, deve-se incluir alimentos variados, com texturas diferentes, cores contrastantes e sabores evidentes, como o ácido, o salgado, o doce ou o azedo.
- ( ) Crianças em fase de desmame tendem a rejeitar as primeiras ofertas de alimentos por estranharem as variações de sabores e consistências, e isso deve ser respeitado pela mãe, que não deve insistir na oferta de alimentos rejeitados.
- ( ) Além de ser um instrumento de atratividade para os clientes, o cardápio é um recurso gerencial, por ser determinante no controle de custos, da mão de obra utilizada e na fixação de estoque.
- ( ) Um cardápio é considerado mal elaborado quando o índice de resto-ingesta (IR) é menor que 10% para coletividade sadia, e menor que 20% para coletividade enferma.
- ( ) Conforme o artigo 5º, da Portaria SIT/MTE nº 03/2002, uma UAN beneficiária do PAT deverá assegurar aos trabalhadores um cardápio variado e nutricionalmente adequado, com cerca de 1.400 calorias, para refeições principais, e de 300 calorias, para refeições leves (desjejum e merenda), além de, no mínimo, 6% do percentual proteico-calórico para ambos os tipos de refeições.

A sequência CORRETA é:

- a) V, V, V, V, F
- b) V, F, V, V, F
- c) V, V, V, F, V
- d) V, F, V, F, V
- e) F, F, V, F, F

**37.** Sobre os conceitos relativos à alimentação institucional, é INCORRETO afirmar:

- a) Na ambiência do trabalho em uma UAN, os fatores que interferem diretamente na produção são sonorização, cor, iluminação, umidade, ventilação e temperatura.
- b) As câmaras frigoríficas deverão ser dotadas de antecâmara, com revestimento liso e lavável, com ralos sifonados, sendo recomendadas temperaturas entre 4 °C e 8 °C para carnes resfriadas, -25 °C e -18 °C para carnes congeladas e 7 °C e 10 °C para frutas.
- c) Dentre os fatores intervenientes para o dimensionamento da área física de uma UAN, estão: a política de compras, o padrão de cardápio, a modalidade e sistema de distribuição e o número de refeições.
- d) A UAN deverá estar localizada, preferencialmente, no térreo, em bloco isolado, em posição leste, sendo as paredes lisas e claras, as janelas teladas e o piso antiderrapante.
- e) Na distribuição do tipo cafeteria, a refeição é distribuída utilizando-se balcão térmico com zonas quente e fria, sendo as refeições porcionadas por copeiros, que as distribuem em bandejas (lisas ou estampadas).

**38.** Para uma boa administração de serviços de alimentação e nutrição, é importante utilizar critérios de avaliação de pessoal e de estoque. A esse respeito, analise as proposições abaixo e complete as lacunas:

- I. Uma UAN que tem 20 funcionários e demite 6, em um mês, apresenta um indicador de rotatividade de mão de obra (IRMO) de \_\_\_\_\_, e isso indica diminuição de produtividade, bem como aumento de despesas com recrutamento, seleção e treinamento de pessoal.
- II. Uma taxa de absenteísmo (TA) diária de \_\_\_\_\_ significa que 7 dos 56 funcionários de uma UAN se ausentaram por motivos de faltas, licenças ou afastamentos.
- III. Em uma UAN, a produção média de determinada preparação foi de 22 Kg, sendo verificada a sobra de 5 Kg dessa preparação. Esses valores demonstram um indicador de sobras (IS) de cerca de \_\_\_\_\_, podendo indicar falhas na previsão dos gêneros, do número de refeições, dos *per capita* e fatores de correção e do porcionamento.
- IV. Sabe-se que a curva ABC é um recurso de visualização da aplicação de recursos financeiros relacionados ao controle de estoque. Alimentos, como as carnes, merecem maior controle, pois são classificados no grupo A, correspondendo a \_\_\_\_\_ do estoque e \_\_\_\_\_ de investimentos.

A sequência de valores que completam corretamente as lacunas é:

- a) 30%; 12,5%; 23%; 20% e 60%
- b) 3%; 8%; 4,4%; 50% e 10%
- c) 1,2%; 3,92%; 1,1%; 30% e 30%
- d) 3%; 8%; 4,4%; 10% e 50%
- e) 30%; 12,5%; 23%; 60% e 20%

39. Considerando higiene, segurança e ergonomia no trabalho, observe a figura abaixo:



(Fonte: <http://insaide-view.blogspot.com/2011/01/semana-vi.html>. Acesso em: 15/10/2011)

Com base nessa figura, analise as proposições seguintes:

- I. Cabe ao nutricionista, responsável pela UAN, orientar os funcionários sobre a prevenção de situações de risco, incentivando o uso de equipamentos de proteção individual (EPI) de forma adequada.
- II. Em um treinamento para manipuladores de alimentos, são pontos que devem ser abordados: princípios de higiene pessoal; ambiente de trabalho e equipamentos utilizados na UAN, procedimentos adequados para a manipulação dos alimentos; uso adequado de EPI, visando à segurança e à prevenção de acidentes.
- III. Lesões por movimentos repetitivos, por levantamento excessivo de peso, por materiais cortantes ou por queimaduras podem ser considerados problemas laborais ocorridos em uma UAN, caso não sejam tomados os devidos cuidados com segurança e prevenção de acidentes.
- IV. São considerados EPI, utilizados em uma UAN: avental, casaco térmico, luvas resistentes a materiais corrosivos e cáusticos, óculos de segurança, luva para corte, capacete e botas.

É CORRETO o que se afirma em:

- a) I apenas.
- b) I, II e III apenas.
- c) II, III e IV apenas.
- d) I, II, III e IV.
- e) IV apenas.

- 40.** De acordo com os preceitos descritos no Código de Ética do Nutricionista, analise as responsabilidades do profissional nutricionista.
- I. alterar prescrição ou orientação de tratamento determinada por outro nutricionista, em benefício do indivíduo, devendo comunicar o fato ao responsável pela conduta alterada ou responsável pela unidade de atendimento nutricional.
  - II. prescrever tratamento nutricional ou outros procedimentos somente após proceder à avaliação pessoal e efetiva do indivíduo sob sua responsabilidade profissional.
  - III. utilizar-se da profissão para promover convicções políticas, filosóficas, morais ou religiosas.
  - IV. divulgar, ensinar, dar, emprestar ou transmitir a leigos, gratuitamente ou não, instrumentos e técnicas que permitam ou facilitem o exercício ilegal da profissão.
  - V. analisar, com rigor técnico e científico, qualquer tipo de prática ou pesquisa, abstendo-se de adotá-la se não estiver convencido de sua correção e eficácia.

Das responsabilidades acima apresentadas, é proibido ao nutricionista o que se registra em:

- a) I, III e IV apenas.
- b) I e IV apenas.
- c) III e IV apenas.
- d) III e V apenas.
- e) I e III apenas.