

**SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC/PE
PROCESSO SELETIVO EXTERNO**

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO

Não deixe de preencher as informações a seguir:

<i>Prédio</i>		<i>Sala</i>
<i>Nome</i>		
<i>Nº de Identidade</i>	<i>Órgão Expedidor</i>	<i>UF</i>
		<i>Nº de Inscrição</i>

NUTRICIONISTA

ATENÇÃO

- *Abra este Caderno, quando o Fiscal de Sala autorizar o início da Prova.*
- *Observe se o Caderno está completo. Ele deverá conter 50 (cinquenta) questões objetivas de múltipla escolha com 05 (cinco) alternativas cada, sendo 10 (dez) de Língua Portuguesa e 40 (quarenta) de Conhecimentos Específicos.*
- *Se o Caderno estiver incompleto ou com algum defeito gráfico que lhe cause dúvidas, informe, imediatamente, ao Fiscal.*
- *Uma vez dada a ordem de início da Prova, preencha, nos espaços apropriados, o seu Nome completo, o Número do seu Documento de Identidade, a Unidade da Federação e o Número de Inscrição.*
- *Para registrar as alternativas escolhidas nas questões objetivas de múltipla escolha, você receberá um Cartão-Resposta de Leitura Ótica. Verifique se o Número de Inscrição impresso no Cartão coincide com o seu Número de Inscrição.*
- *As bolhas constantes do Cartão-Resposta devem ser preenchidas totalmente, com caneta esferográfica azul ou preta.*
- *Preenchido o Cartão-Resposta, entregue-o ao Fiscal e deixe a sala em silêncio.*

Texto 01 para as questões de 01 a 05.

HISTÓRIA DO COMÉRCIO

Precisar o período em que as atividades comerciais foram inventadas é um tipo de tarefa praticamente impossível de ser cumprida. Contudo, podemos realizar uma breve projeção sobre como as primeiras trocas comerciais apareceram no cotidiano de certas civilizações. Inicialmente, devemos imaginar que nas primeiras comunidades cada indivíduo ou chefe familiar detinha um tipo específico de habilidade de trabalho.

Para que a produtividade desse trabalhador se ampliasse, era necessário que ele gastasse um número maior de tempo na realização de suas atividades. Desse modo, garantiria o sustento de sua família com a coleta ou produção necessária para certo intervalo de tempo. Apesar de ser uma solução eficiente, esses trabalhadores não teriam condições suficientes para dedicar seu tempo à realização de outras atividades que também integravam seu universo de necessidades essenciais.

Dessa forma, um trabalhador poderia recorrer aos produtos de um outro para que então pudesse satisfazer as suas necessidades. Por exemplo, um pescador poderia trocar parte de sua mercadoria com um agricultor que tivesse batatas disponíveis para a troca. Assim, as primeiras atividades comerciais se baseavam em trocas naturais em que as partes estipulavam livremente a quantidade e os produtos que poderiam envolver as suas negociações.

Foi daí então que as primeiras moedas apareceram como um meio de dinamizar as atividades comerciais entre os povos.

Desde os primórdios das atividades comerciais, a quantidade de trabalho empregada para a fabricação de uma riqueza ou mercadoria era um pressuposto fundamental para que o preço dela fosse determinado. Assim sendo, a dificuldade de produção de uma riqueza ou a raridade da mesma seriam fatores essenciais que indicariam o seu preço elevado. Em contrapartida, outra mercadoria de fácil obtenção ou de fabricação simples teria uma valoração bem menor.

Progressivamente, vemos que o desenvolvimento do comércio estipulou uma valoração não limitada ao custo natural da mercadoria. Transporte, impostos, salários e outros gastos foram incorporados paulatinamente ao processo de fabricação de tais riquezas. Foi dessa forma que a atividade comercial passou a ganhar ainda mais complexidade entre seus envolvidos. No mundo atual, vemos que a compreensão das atividades comerciais abarca um universo cada vez maior de fatores e variantes.

Disponível em : www.brasilecola.com. (Adaptado)

01. Observe o trecho abaixo:

“Precisar o período em que as atividades comerciais foram inventadas é um tipo de tarefa praticamente impossível de ser cumprida.”

Sobre ele, assinale a alternativa CORRETA.

- A) O autor declara ser fácil se determinar a fase inicial das atividades comerciais.
- B) As atividades comerciais inventadas se tornam tarefas de difícil execução.
- C) As tarefas a serem realizadas na esfera comercial demandam mentes dotadas de espírito inovador.
- D) O autor declara a quase impossibilidade de se definir a fase inicial do comércio.
- E) Cumprir tarefas inventadas no comércio é algo quase improvável de ocorrer.

02. Observe os conectores sublinhados nos itens abaixo:

- I. Contudo, podemos realizar uma breve projeção sobre como as primeiras trocas.”
- II. Para que a produtividade desse trabalhador se ampliasse...”
- III. Apesar de ser uma solução eficiente, esses trabalhadores não teriam condições...”

Sobre eles, está CORRETO o que se declara na alternativa

- A) No item I, exprime relação de comparação.
- B) No item II, poderia ser substituído por “à medida que”, sem alterar o sentido da oração.
- C) No item III, exprime relação de concessão, podendo ser substituído pelo conector “já que”.
- D) Tanto o conector do item I como o do II exprimem relação de concessão.
- E) Permutando-se o conector do item III por “embora”, a construção “Embora seja uma solução eficiente” preservaria o sentido original do texto.

03. Segundo o texto,

- A) nas primeiras comunidades, todos dividiam entre si as tarefas e as realizavam em prazo curto de tempo.
- B) na fase inicial, poucas eram as atribuições pertinentes a cada membro da comunidade.
- C) as primeiras moedas surgiram com o propósito de tornarem dinâmicas as atividades comerciais entre os povos.
- D) o século XX foi o marco para determinar com fidelidade o valor de cada mercadoria.
- E) peças escassas no mercado estão sujeitas a preços módicos, de fácil venda.

04. Sobre COESÃO TEXTUAL, assinale a alternativa que contém uma declaração CORRETA.

- A) “Inicialmente, devemos imaginar que nas primeiras comunidades...” – o primeiro termo deste trecho sugere uma conclusão de algo anteriormente declarado.
- B) “Em contrapartida, outra mercadoria de fácil obtenção ou de fabricação simples...” – os termos sublinhados sugerem uma oposição ao que foi anteriormente declarado.
- C) “Progressivamente, vemos que o desenvolvimento do comércio estipulou uma valoração não limitada...” – percebe-se com o primeiro termo deste trecho que o autor realizou um comparativo entre dois tipos de comércio.
- D) “Foi dessa forma que a atividade comercial passou a ganhar ainda mais...” – os termos sublinhados sugerem que não se declarara ainda o modo como a atividade comercial passara a perceber ainda mais.
- E) “Foi daí então que as primeiras moedas apareceram como um meio de dinamizar...” – o termo sublinhado evidencia a existência de um local onde surgiram as primeiras moedas.

05. Analisando-se o terceiro parágrafo, conclui-se que

- A) ao trabalhador era exigido processar troca de produtos entre os colegas.
- B) as primeiras trocas demandavam que os produtos fossem naturais.
- C) o trabalhador poderia satisfazer suas necessidades mediante troca de produtos com os outros trabalhadores.
- D) na fase inicial, as trocas seguiam padrões rígidos e burocráticos.
- E) para satisfazer suas necessidades, o trabalhador se limitava a trocar produtos naturais.

Atente para os textos abaixo:

Vou-me Embora pra Pasárgada
Manuel Bandeira

*Vou-me embora pra Pasárgada
Lá sou amigo do rei
Lá tenho a mulher que eu quero
Na cama que escolherei
Vou-me embora pra Pasárgada*

*Vou-me embora pra Pasárgada
Aqui eu não sou feliz
Lá a existência é uma aventura
De tal modo inconsequente
Que Joana a Louca de Espanha
Rainha e falsa demente
Vem a ser contraparente
Da nora que nunca tive*

Paródia por Millôr Fernandes

*Que Manoel Bandeira me perdoe, mas
Vou-me embora de Pasárgada*

*Vou-me embora de Pasárgada
Sou inimigo do Rei
Não tenho nada que eu quero
Não tenho e nunca terei
Aqui eu não sou feliz
A existência é tão dura
As elites tão senis
Que Joana, a louca de Espanha,
Ainda é mais coerente
Do que os donos do país.*

06. Conclui-se que

- A) em ambos, a coesão quase inexistente.
- B) se trata de textos narrativos.
- C) há passagens em ambos que apresentam incoerência textual.
- D) na paródia, é evidente a presença de intertextualidade.
- E) ambos se desvinculam das temáticas sociais.

07. Sobre gêneros textuais,

- A) tem-se o cartaz como um dos exemplos desse gênero.
- B) os textos são rigorosamente de natureza literária.
- C) para eles, as práticas sociais são de pouca importância.
- D) emails, blogs, chats não são considerados nessa categoria.
- E) relegam o cotidiano humano.

08. Sobre COERÊNCIA e COESÃO TEXTUAIS, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Em um texto que apresenta coesão, os seus elementos desobedecem a uma sequência lógica.
- B) Um texto com coerência é aquele no qual inexistente qualquer contradição.
- C) Quando, em um texto, os termos estão logicamente organizados, diz-se que nele existe incoerência textual.
- D) Para haver coesão textual, é preciso elencar elementos diversos sem necessariamente se preocupar em interligá-los para produzir uma logicidade nas ideias.
- E) Um texto que apresenta coerência se caracteriza por conter ideias desvinculadas umas das outras.

09. Atente para os conectores sublinhados nos itens abaixo:

- I.** O comércio é o grande civilizador. Trocamos ideias quando trocamos tecidos." (Robert Ingersoll)
II. "Em um sistema de livre comércio e de livre mercado, os países pobres – e as pessoas pobres - não são pobres porque outros são ricos. Se os outros fossem menos ricos, os pobres seriam, com toda probabilidade, ainda mais pobres." (Margaret Thatcher).
III. As pessoas não gostam que você venda para elas. Mas lembre-se de que elas adoram comprar." (Jeffrey Gitomer)
IV. "Sim, eu vendo coisas às pessoas que elas não precisam. Não posso, no entanto, vender a elas algo que elas não queiram. Mesmo com propaganda. Mesmo se eu estivesse decidido a fazê-lo." (John O'Toole)

Sobre eles, assinale a alternativa que contém uma declaração CORRETA.

- A) No item I, exprime relação de concessão.
B) No item II, poderia ser permutado por “embora”, sem causar prejuízo de sentido à oração.
C) No item III, exprime relação de oposição.
D) No item IV, poderia ser permutado, sem causar prejuízo de sentido à oração, por “pois”.
E) No item III, se fosse substituído por “porque”, isso não implicaria prejuízo de sentido à oração.

10. Percebe-se neste trecho

Que Joana, a louca da Espanha, Ainda é mais coerente Do que os donos do país.

que Millôr

- A) realizou uma comparação ao se utilizar dos termos sublinhados.
B) contradisse algo anteriormente declarado.
C) acrescentou uma ideia a algo já declarado.
D) empregou os termos sublinhados para exprimir relação de causa.
E) induz o leitor a ter dúvidas sobre a ocorrência de um determinado fato.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. Considerando uma Divisão de Nutrição de uma unidade hospitalar, qual das atividades NÃO está de acordo com a respectiva seção?

- A) Seção de abastecimento – elabora previsão de material.
B) Seção de produção – realiza educação alimentar com pacientes e familiares.
C) Seção de dietoterapia – controla a distribuição das dietas.
D) Seção de produção – programa treinamento em serviço.
E) Seção de dietoterapia – estabelece as preparações relativas à dieta dos pacientes.

12. Para o dimensionamento de área de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, de um modo geral, o setor que ocupa o maior percentual da área total é

- A) estocagem.
B) preparo de refeições.
C) higiene e limpeza.
D) distribuição de refeições.
E) administração e segurança.

13. Em um cardápio de padrão médio, qual das preparações para prato principal abaixo apresenta o maior *per capita*?

- A) Preparações assadas com osso.
B) Preparações grelhadas.
C) Preparações cozidas.
D) Preparações refogadas.
E) Preparações fritas sem osso, à milanesa.

14. Os índices de reflexão da luz para diferentes cores devem ser considerados na escolha de revestimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Qual das cores abaixo é indicada para teto e apresenta maior percentual de Índice de reflexão de luz?

- A) Areia B) Branco leitoso C) Branco cal D) Pérola E) Branco gelo

15. A utilização do sal (NaCl) no preparo de carnes aumenta a capacidade de retenção de água e contribui para melhorar a percepção do sabor quando são observadas as proporções adicionadas no pré-preparo e adotados os cuidados com a temperatura e tempo de cozimento. Quais concentrações de sal são apropriadas a fim de marinar carne para a obtenção de atributos desejáveis quanto à maciez e ao sabor?

- A) 0,1 a 0,25% B) 0,25 a 0,5% C) 0,5 a 0,75% D) 0,75 a 1,0% E) 1,0 a 1,25%

16. Qual das capacidades volumétricas abaixo listadas **NÃO** está de acordo com a Resolução – RDC nº 359, de 23/12/2003, para representação de uma medida caseira?

- A) Xícara de chá - 200 ml
B) Copo – 2000 cm³
C) Colher de sopa - 10 ml
D) Colher de chá – 5 ml
E) Prato fundo – 400 ml

17. Qual compartimento corporal avalia a circunferência muscular do braço?

- A) Adiposo. B) Proteico somático. C) Proteico visceral. D) Proteico e adiposo. E) Adiposo visceral.

18. O chamado índice de conicidade caracteriza-se como mais uma opção antropométrica direcionada a oferecer informações sobre perfil de distribuição da gordura corporal. Quais medidas são utilizadas para o cálculo do índice de conicidade?

- A) IMC e perímetro da cintura.
B) Perímetro da cintura, circunferência da panturrilha e circunferência muscular do braço.
C) Circunferência muscular do braço, peso corporal e estatura.
D) Perímetro da cintura, peso corporal e estatura.
E) Peso corporal, estatura e circunferência abdominal.

19. Analise as recomendações dietéticas apresentadas a seguir:

- I. Reduzir o excesso de peso corpóreo.
II. Preferir carboidratos complexos e fibras dietéticas.
III. Limitar a ingestão de gordura saturada.
IV. Preferir as gorduras monoinsaturadas.
V. Reduzir o consumo de sal.

As recomendações dietéticas para o manejo da síndrome metabólica são:

- A) I, II, III, IV e V.
B) I, II, III e IV, apenas.
C) I, II, IV e V, apenas.
D) II, III, IV e V, apenas.
E) I e II, apenas.

20. A distribuição percentual **CORRETA** dos principais componentes do gasto energético diário em um indivíduo adulto normal de 70 kg é de, aproximadamente,

- A) Atividade física (25%), Efeito térmico do alimento (10%) e Taxa metabólica basal (65%).
B) Atividade física (35%), Estado de vigília (10%), Sono (10%) e Taxa metabólica basal (45%).
C) Atividade física (20%), Efeito térmico do alimento (10%), Termogênese ambiente induzida (15%) e Taxa metabólica basal (35%).
D) Atividade física (30%), Termogênese ambiente induzida (10%), Efeito térmico dos alimentos (10%) e Taxa metabólica basal (40%), Sono (10%).
E) Atividade física (25%), Taxa metabólica basal (75%).

21. Associe **CORRETAMENTE** a medida ao método para avaliação do excesso de peso corpóreo e da obesidade.

Medida	Método
1. Aporte energético	() Índice de massa corporal
2. Gasto energético	() Questionário de frequência alimentar
3. Composição corporal	() Ultrassom
4. Distribuição regional da gordura	() Pesagem subaquática
	() Detector de movimento

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**.

- A) 1, 1, 4, 3, 2. B) 4, 1, 3, 2, 2. C) 3, 1, 4, 3, 2. D) 2, 1, 4, 3, 3. E) 3, 2, 1, 4, 4.

22. Sobre as recomendações dietéticas para pacientes com doença hepática, de um modo geral, analise os itens abaixo:

- I. O consumo de álcool deve ser interrompido por até um ano, em caso de hepatite aguda.
- II. O consumo de dieta com baixo teor de gordura com triglicerídeos de cadeia média em casos de esteatorreia.
- III. A ingestão de carboidratos deve ser orientada pela glicemia.
- IV. A ingestão de sódio é sempre restrita.
- V. Suplementos vitamínicos e minerais devem ser utilizados em condições de carência.

Quantos itens são VERDADEIROS?

- A) 1 B) 2 C) 3 D) 4 E) 5

23. Na dieta do idoso sadio, a taxa lipídica recomendada em relação à necessidade energética diária é de

- A) 15% B) 20% C) 30% D) 35 % E) 40%

24. Sobre a ingestão de ferro e prevenção de anemia, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) A biodisponibilidade de ferro permite a absorção de 50% do mineral presente no leite materno, enquanto a absorção do ferro no leite de vaca é de 10%.
- B) O ferro heme, presente nas carnes e vísceras, tem maior biodisponibilidade, embora esteja exposto a fatores inibidores da absorção presentes nos alimentos fontes, como fitatos e taninos.
- C) O ferro não heme, contido no ovo, cereais, leguminosas e hortaliças, é absorvido em torno de 2 a 10% pelo organismo.
- D) A absorção do ferro não heme pode ser aumentada ou diminuída na presença de determinados alimentos.
- E) A recomendação de ferro para crianças de seis a 12 meses é de 11 mg/dia, daí a necessidade de oferecer alimentos à criança com maior quantidade de ferro heme e suco de fruta natural após o almoço e jantar, para aumentar a absorção de ferro não heme.

25. A anemia por carência de ferro persiste como um dos mais graves problemas de saúde pública do mundo, atingindo, principalmente, os grupos mais vulneráveis à carência de ferro, que são as crianças e as gestantes. Com relação a esse assunto, assinale a afirmativa CORRETA.

- A) No último trimestre da gestação, ocorre o maior armazenamento de ferro pelo feto, e tanto crianças prematuras como os recém-nascidos a termo terão acumulado quantidades semelhantes desse micronutriente.
- B) A introdução precoce do leite de vaca está associada à anemia.
- C) Nas gestantes adolescentes, a anemia tem seus efeitos menos pronunciados, pois a interrupção da menstruação se constitui em um fator de proteção, uma vez que não há perdas contínuas de ferro.
- D) No Brasil, a anemia em crianças causada por parasitoses é preponderante em relação à anemia de origem dietética.
- E) Os elevados requerimentos fisiológicos de ferro na primeira infância tornam a criança especialmente vulnerável à anemia durante o sexto e o oitavo ano de vida.

26. O termo vitamina A é utilizado para designar compostos com funções fisiológicas muito diversificadas, pois atuam no funcionamento do processo visual, na integridade do tecido epitelial e no sistema imunológico, entre outros. Com relação a esse assunto, identifique a afirmativa CORRETA.

- A) O valor da vitamina A em equivalente de retinol (EqR) é representado pelos carotenoides presentes nos vegetais e a vitamina A, propriamente dita, presente nos alimentos de origem animal.
- B) A quantidade de vitamina A presente no leite materno é pequena, no entanto, o recém-nascido tem reservas suficientes para as suas necessidades nos seis primeiros meses de vida.
- C) Dos seis aos 12 meses, a quantidade de vitamina presente em um copo de leite de vaca atende à necessidade diária de vitamina A da criança.
- D) Para controlar a deficiência de vitamina A, o Ministério da Saúde distribui cápsulas de 100.000 UI dessa vitamina para adolescentes do Nordeste e do Vale do Jequitinhonha.
- E) Uma forma de prevenir a deficiência de vitamina A é por meio da adição de farinha suplementada em sopas e papas para menores de um ano, em Centros de Educação Infantil do Nordeste do Brasil.

27. Sobre os valores ou as curvas de referência que são utilizados no diagnóstico nutricional e monitoramento do crescimento de crianças e adolescentes, assinale V para as Verdadeiras e F para as Falsas.

- () Como metodologia de referência, a OMS define a amostragem representativa de indivíduos saudáveis de uma determinada população que vive em condições socioeconômicas estáveis.
- () A referência recomendada pela OMS e adotada pelo Ministério da Saúde, para crianças de 0 a 10 anos, é a OMS 2006, construída a partir das medidas de uma população vivendo em ótimas condições ambientais e de saúde.
- () População padrão é aquela que vive em condições ambientais de saúde e nutrição ideais para o desenvolvimento de seu potencial genético, considerado como uma meta a ser alcançada.

- () A NCHS é a referência recomendada atualmente pelo Ministério da Saúde para o diagnóstico e acompanhamento do crescimento de crianças e adolescentes, porque prescreve como essa população deve crescer.
- () A OMS 2007 foi construída a partir de dois eventos contemporâneos, a saber: a alta prevalência de obesidade como problema de saúde pública e as novas curvas da OMS para menores de cinco anos.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

- A) V-V-F-F-V. B) F-V-F-V-V. C) V-F-V-F-V. D) V-F-V-V-F. E) F-V-V-F-F.

28. O consumo de etanol é uma das principais causas de doença hepática e produz consequências no metabolismo de nutrientes específicos, com consequências no tratamento dietoterápico. Assinale a alternativa CORRETA sobre essas interações.

- A) Vitamina - aumenta a ativação.
B) Vitamina D - aumenta a hidroxilação.
C) Vitamina K - diminui a síntese
D) Vitamina B6 – diminui ativação e armazenamento.
E) Riboflavina - aumenta atividade vitamínica.

29. A norma regulamentadora 24, do Ministério do Trabalho e Emprego, que define condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho, estabelece que, no planejamento físico de uma Unidade de Alimentação e Nutrição,

- I.** a área de produção de refeições, chamada de “cozinha”, deverá ter ligação direta com o salão de refeições ou “Refeitório”.
- II.** a cozinha deverá ter pé direito mínimo de 2,5 m.
- III.** a área mínima da área de produção deve ser de 35% da área do salão de refeições.
- IV.** a área de estocagem deve ser de 40% da do salão de refeições.
- V.** é indispensável que haja sanitário e vestiários que não se comuniquem com a área do salão de refeições.

Quantas dessas afirmativas são verdadeiras?

- A) 1. B) 2. C) 3. D) 4. E) 5.

30. Para uma Unidade de Alimentação e Nutrição, de categoria popular, a área por assento é de

- A) 1 m² B) 1,2 m² C) 1,5m² D) 2,0m² E) 2,2 m²

31. O sistema de distribuição em que pode ser servido um maior número de refeições por minuto, em média, é

- A) esteira rolante.
B) balcão distribuidor em linha.
C) autosserviço em linha com atendimento bilateral.
D) autosserviço em linha, com atendimento unilateral.
E) livre circulação ou ilha.

32. Sobre a avaliação nutricional em pacientes hepatopatas, quando houver a presença de ascite e edema periférico, analise os itens abaixo:

- I.** A medida das dobras tricípital, bicipital e subescapular deve ser utilizada para avaliar a gordura subcutânea.
- II.** A mensuração da circunferência do braço e circunferência muscular do braço deve ser utilizada para avaliar massa magra.
- III.** A medida da circunferência abdominal deve ser utilizada para acompanhar a progressão ou remissão da ascite.
- IV.** O percentual de perda de peso deve ser utilizado para estimar o risco nutricional.
- V.** O Índice de massa corpórea, IMC, deve ser utilizado para acompanhar o grau de desnutrição.

Estão CORRETOS

- A) I, II e V. B) I, II, III e IV. C) I, II, III e V. D) II, III e IV. E) I, II e III.

33. Para um paciente com Doença Renal Crônica, o controle do potássio da dieta deve ser empregado em condições de Taxa de filtração Glomerular inferior a 15mL/min. Assinale a alternativa que contém apenas alimentos que devem ser evitados devido à elevada quantidade de potássio.

- A) 1 pera média, 10 morangos e 1 concha pequena de feijão
B) 1 concha pequena de lentilha, 1 fatia média de mamão, ½ copo de água de coco
C) 1 pêssego médio, 1 ameixa fresca média, ½ copo de suco de limão
D) 1 pimentão médio, 1 maçã média, 1 kiwi médio
E) 3 colheres de sopa de beterraba crua, 1 laranja média, 1 maçã média.

34. Assinale a alternativa INCORRETA sobre as recomendações dietéticas para pacientes litíasicos.

- A) Aumentar a ingestão de líquidos para produzir pelo menos 2 L de urina/dia
- B) Restringir a ingestão de cálcio.
- C) Estimular a ingestão de potássio.
- D) Adequar a ingestão de proteínas de origem animal.
- E) Evitar alimentos ricos em purinas.

35. Ao elaborar um plano alimentar para um paciente com gastrite e úlcera gastrointestinal, deve ser recomendada a

- A) redução do valor energético total, para promover perda de peso.
- B) alteração na distribuição dos macro nutrientes, reduzindo a oferta de proteínas.
- C) inclusão de frutas ácidas, pois o pH do estômago é sempre inferior ao pH das frutas.
- D) oferta de alimentos ricos em fibras alimentares (vegetais em geral), pois as fibras apresentam efeito benéficos nessa condição.
- E) modificação da consistência da dieta para branda ou pastosa para minimizar o trabalho gástrico.

36. Segundo a II Diretriz Brasileira de Transplante Cardíaco, caquexia cardíaca é definida como índice de massa corporal

- A) menor que 21 kg/m², em ambos os sexos.
- B) menor que 19 kg/m², em ambos os sexos.
- C) menor que 18,49 kg/m², em ambos os sexos.
- D) menor que 19 kg/m², em homens e 18 kg/m² em mulheres.
- E) menor que 21 kg/m², em homens e 19 kg/m² em mulheres.

37. A presença de edema em condições de doenças carenciais, tanto no adulto quanto na criança, é uma indicação de deficiência de

- A) calorias
- B) proteínas
- C) ferro
- D) folato
- E) cálcio

38. A Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) (IBGE, agosto 2010) mostrou que, em todas as regiões do país, em todas as faixas etárias e em todas as faixas de renda, aumentou, contínua e substancialmente, o percentual de pessoas com excesso de peso e obesas. Em relação a esse assunto, analise as afirmativas abaixo:

- I. O Índice de Massa Corporal (IMC) é o método mais utilizado para avaliar o grau de obesidade.
- II. Para calcular as necessidades energéticas de pacientes obesos, utiliza-se o peso ajustado por ser o mais confiável.
- III. Estão frequentemente associadas à obesidade: alterações do perfil lipídico, aumento dos níveis pressóricos e resistência à insulina.
- IV. A gordura depositada na região abdominal oferece maiores riscos à saúde do indivíduo.

Estão CORRETAS as afirmativas

- A) I, III e IV, apenas.
- B) II e III, apenas.
- C) II e IV, apenas.
- D) III e IV, apenas.
- E) I, II, III e IV.

39. As diretrizes descritas no Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2006) definem para o planejamento de dietas ou cardápios para adultos que

- A) o grupo dos carboidratos totais deve fornecer de 45% a 65% do valor energético total.
- B) as proteínas devem fornecer 10 a 15% do valor energético diário, sendo que 30 % devem ser obtidas de alimentos de origem animal.
- C) a ingestão de gordura deve fornecer de 20 a 35% do valor calórico total, observando a qualidade destas gorduras.
- D) o consumo de ácidos graxos trans para um indivíduo que consome 2 000 kcal/dia deve ser de 2 g.
- E) a ingestão de fibra alimentar deve ser, no mínimo, de 30 g/dia.

40. São fatores que podem modificar o índice glicêmico dos alimentos, todos abaixo, EXCETO um deles. Assinale-o.

- A) Conteúdo de fibra alimentar.
- B) Nível de processamento e cozimento.
- C) Conteúdo de proteínas.
- D) Conteúdo de gordura.
- E) Carga glicêmica.

41. Para uma mulher adulta, de 49 anos, 64 kg, 162 cm de altura, 85 cm de cintura, com colesterol sérico total igual a 193 mg/dL, triglicerídeos plasmáticos igual a 148 mg/dL, glicemia de jejum igual a 86 mg/dL e Hemoglobina igual a 11 g%, com queixa de constipação intestinal, NÃO deve ser prioridade da dieta:

- A) Corrigir as dislipidemias.
- B) Reduzir IMC.
- C) Aumentar a massa magra.
- D) Repor reservas de ferro.
- E) Corrigir peristaltismo intestinal.

42. Qual a primeira manifestação da Deficiência de Vitamina A?

- A) Xerofthalmia.
- B) Manifestações na conjuntiva.
- C) Cegueira noturna.
- D) Ceratomalácia.
- E) Xerose de córnea.

43. Para um indivíduo do sexo masculino, jovem adulto de 20-29 anos, o percentual de gordura corporal considerado excelente é

- A) menor que 16.
- B) entre 16 e 18.
- C) entre 14 e 15.
- D) menor que 12.
- E) menor que 11.

44. Pela classificação fenotípica de Fredrikson, para uma dislipidemia do tipo IIa, o alvo do tratamento dietoterápico é

- A) Redução do peso corpóreo.
- B) Redução do colesterol.
- C) Redução dos triglicerídeos.
- D) Aumento do HDL.
- E) Redução de ambos: colesterol e triglicerídeo.

45. O consumo de espinafre e jerimum deve ser recomendado para portadores de dislipidemias, porque fornecem

- A) gordura monoinsaturada, que tem um papel antiaterogênico.
- B) tiamina, que ajuda na oxidação dos carboidratos.
- C) carnitina, que favorece a oxidação da gordura.
- D) folato, que reduz a produção de homocisteína.
- E) piridoxina, que favorece a síntese proteica.

46. Sobre os alimentos/condutas adotados para o cuidado dietoterápico em condições de dispepsia, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Consumo de hortaliças e verduras abrandadas pela cocção.
- B) Refeições pouco volumosas.
- C) Dieta hiper-hídrica.
- D) Consumo de banana, pois estimula a produção de muco.
- E) Consumo de leite e derivados integrais.

47. Sobre os objetivos do tratamento na fase de estabilização da criança com Desnutrição Energético-Proteica, analise os itens abaixo:

- I.** Evitar o agravamento da condição nutricional, corrigir deficiências nutricionais.
- II.** Fornecer, no máximo, 100 kcal/kg/dia (iniciando com taxa metabólica basal acrescida do fator de estresse que varia de 10 a 30%).
- III.** Oferecer de 1 a 1,5 g de proteína/kg/dia, dieta com baixa osmolaridade (< 280 mOsmol/litro)
- IV.** Oferecer dieta com baixo teor de lactose (< 13 g/litro) e sódio.
- V.** Utilizar terapia nutricional por sonda nasogástrica, se a oferta calórica inicial for inferior a 60 a 70 kcal/kg/dia.
- VI.** Recuperar o estado nutricional.

Quantos desses objetivos acima descritos são VERDADEIROS?

- A) 6.
- B) 5.
- C) 4.
- D) 3.
- E) 2.

48. O consumo de ácidos graxos da família ômega -3 é associado a uma redução do risco da aterogênese. Qual das alternativas abaixo relaciona as principais fontes desses ácidos graxos?

- A) Óleo de milho, azeitona e amendoim.
- B) Castanha do Brasil, amêndoas e vegetais amarelados.
- C) Abacate, óleo de canola e óleo de coco.
- D) Sardinha, salmão e cavala.
- E) Linhaça, vegetais verdes e peixes. .

49. Os diferentes conceitos utilizados para categorizar alimentos saudáveis utilizam como parâmetro, principalmente, o conteúdo, por porção, de

- A) gordura, colesterol e sódio.
- B) proteínas, vitaminas e minerais.
- C) gordura, colesterol e carboidratos.
- D) proteínas, gordura e carboidratos.
- E) vitaminas e carboidratos.

50. No planejamento do cardápio para mulheres pós-menopausa, atenção especial deve ser dada à oferta de cálcio. Além disso, outros constituintes da refeição podem aumentar a excreção urinária desse mineral. São eles:

- A) gordura e potássio
- B) proteínas e sódio.
- C) açúcares refinados e sódio.
- D) proteínas e colesterol.
- E) zinco e ferro.