



Fundação de Apoio ao Desenvolvimento
da Universidade Estadual de Londrina

MUNICÍPIO DE MARINGÁ
EDITAL: Nº 052/2015
DATA DA PROVA: 21/02/2016

CARGO:
NUTRICIONISTA
(NÍVEL SUPERIOR)

Língua Portuguesa: Questões 01 a 05; **Matemática:** Questões 06 a 10;
Informática: Questões 11 a 15; **Conhecimentos Específicos:** Questões 16 a 40.

LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO ANTES DE INICIAR A PROVA

| | |
|----|---|
| 1 | Identifique-se na parte inferior da capa deste caderno de questões. |
| 2 | A prova terá duração de 4 (quatro) horas, incluindo o tempo de preenchimento do cartão-resposta. |
| 3 | Utilize caneta esferográfica azul ou preta no preenchimento do cartão-resposta. |
| 4 | O candidato só poderá retirar-se da sala após 1 (uma) hora do início das provas. |
| 5 | Este caderno de provas contém 40 (quarenta) questões de múltipla escolha (a,b,c,d). |
| 6 | Cada questão de múltipla escolha apresenta uma única resposta correta. |
| 7 | Verifique se o caderno está completo e sem imperfeições gráficas. Se houver algum problema, comunique imediatamente ao fiscal. |
| 8 | Durante a aplicação da prova é proibido qualquer tipo de consulta. |
| 9 | Este caderno de provas pode ser usado como rascunho, sendo a correção da prova feita única e exclusivamente pela leitura eletrônica dos cartões-resposta. |
| 10 | Assine o cartão resposta no local indicado. |
| 11 | Não serão computadas questões não assinaladas no cartão-resposta, ou que contenham mais de uma resposta, emenda ou rasura. |
| 12 | Ao término da prova, o cartão-resposta deverá ser devolvido ao fiscal da prova. |
| 13 | O caderno de prova poderá ser levado somente pelo candidato que se retirar da sala de aplicação de provas no decurso da última hora da realização das mesmas. |

Identificação do candidato

| Nome (em letra de forma) | Nº do Documento |
|--------------------------|-----------------|
| | |

QUESTÕES 01 A 05 - LÍNGUA PORTUGUESA

O RELÓGIO

Rio de Janeiro , 1970

Passa, tempo, tic-tac
Tic-tac, passa, hora
Chega logo, tic-tac
Tic-tac, e vai-te embora
Passa, tempo
Bem depressa
Não atrasa
Não demora
Que já estou
Muito cansado
Já perdi
Toda a alegria
De fazer
Meu tic-tac
Dia e noite
Noite e dia
Tic-tac
Tic-tac
Tic-tac...

Vinícius de Moraes

01. Sobre o texto, considerando que as informações abaixo são Verdadeiras (V) ou Falsas (F), assinale a alternativa que apresente a sequência correta:

() há palavras no texto que dão ideia de movimento: dia; noite; bem depressa; não demora; passa; tempo.

() o autor está triste, por isso não quer que o tempo passe.

() A palavra “tempo”, na linha 1 do poema, é um vocativo, o qual não tem relação sintática com nenhum outro termo da oração e é “uma forma lingüística usada para chamamento ou interpelação ao leitor no discurso direto”;

() Poemas e poesias são tipologias e gêneros textuais, respectivamente.

() o texto apresenta figuras de linguagem: nas expressões “Tic-tac, tic-tac”, prosopopéia; e nas expressões “Dia e noite” e “Noite e dia”, antítese.

- a) V; F; V; F; V
- b) V; V; F; F; V
- c) V; F; F; V; F
- d) F; F; V; V; F

02. Assinale a alternativa que ordena a identificação da tipologia textual de cada texto abaixo:

1 – Descrição; 2 - Narração; 3 – Dissertação; 4 - Injuntivo

() Não parava de cantar, Antônio afirmando que ia para outro tempo enquanto o povo todo desconfiava que era para o outro mundo que ele ia, e só se ouvia o martelo martelando lá dentro, toc toc toc (...)

() Derreta a manteiga em fogo baixo. Junte a farinha e teste-a por 2 a 3 minutos. Junte o leite aos poucos, mexendo rapidamente para não empelotar (...)

() Por cima da moldura da porta há uma chapa metálica comprida e estreita, revestida de esmalte. Sobre um fundo branco, as letras negras dizem Conservatória Geral do Registro Civil. O esmalte está rachado e esboicelado em alguns pontos. (...)

() Esse novo código de relacionamento, que surgiu no início da década de 80, não pode ser definido como uma nova forma de designar a transa (relação sexual). Também não pode ser definido como um namoro relâmpago, pré-namoro ou uma variação da amizade colorida. O “ficar com” existe por si só; independe do namoro, da amizade ou de qualquer outra forma de vínculo. Ele é o átomo da relação (...)

- a) 3,4,1,2
- b) 4, 1,2,3
- c) 2, 4,1,3
- d) 2,1,3,4

03. Assinale a alternativa que completa as lacunas empregando o acento grave quando necessário:

- 1) O flanelinha foi ____ praça esperar ____ gorjeta;
- 2) A casa fica ____ esquerda da delegacia, onde o rapaz depôs contra ____ moça;
- 3) Eu disse ____ ele tudo que sabia;
- 4) Mesmo cansado fui ____ casa.

- a) à; a; à; à; à; à
- b) a; a; a; à; à; à
- c) à; à; a; a; a; a
- d) à; a; à; a; a; a

04. As orações subordinadas substantivas recebem o nome da função sintática que elas exercem em relação à oração principal. Assinale a alternativa que classifica corretamente as orações abaixo e indica que Suzana já é uma mulher sortuda:

- 1. Suzana não sabe que ganhou um carro no sorteio da TV.
- 2. Suzana não sabe se ganhou um carro no sorteio da TV.

- a) subordinada substantiva objetiva direta; oração 1.
- b) subordinada substantiva predicativa; oração 1.
- c) subordinada substantiva condicional; oração 2.
- d) subordinada substantiva subjetiva; oração 2.

05. Assinale a alternativa que apresenta os substantivos idênticos na forma, porém de gêneros e significados diferentes que substituem os significados em destaques abaixo:

- 1. Polícia prende **a parte do corpo** da quadrilha que levou 1 milhão de caixas eletrônicos.
- 2. Recife, **o dinheiro** do Estado de Pernambuco, é a maior cidade do Nordeste para os foliões que no carnaval saem às ruas com o galo da Madrugada, em direção a Olinda.
- 3. **O aparelho receptor** é uma emissora do Grupo Estado que tem como foco transmitir jornalismo 24 horas no ar. A missão é fazer uma cobertura em tempo real passando por todas as áreas, da política ao esporte.
- 4. **A carga máxima permitida** segue cheio de passageiros.

- a) 1.a cabeça; 2. a capital; 3. o rádio; a lotação.
- b) 1.o cabeça; 2. a capital; 3.a rádio; 4. a lotação.
- c) 1.o cabeça; 2. a capital; 3.a rádio; 4.o lotação.
- d) 1.o cabeça; 2.o capital; 3.o rádio; o lotação.

QUESTÕES 06 A 10 - MATEMÁTICA

06. A escola infantil Criança Feliz vacinou todos os seus alunos, sendo que 90% contra catapora e 70% contra sarampo. Determine o percentual de alunos que foram vacinados contra as duas doenças.

- a) 90
- b) 60
- c) 50
- d) 70

07. Encontre o valor da expressão numérica:

$$17 - [(5 \cdot 2 - 3) - (10 - \sqrt[3]{125})]^0 - [(\sqrt{16} : 2) \cdot 2^3]$$

- a) 1
- b) -1
- c) 0
- d) 2

08. Um ponto, no sentido matemático, é?

- a) um objeto que não pode ser decomposto em objetos menores
- b) um objeto de dimensão zero
- c) não possui graus de liberdade
- d) Todas as alternativas anteriores são corretas.

09. Na figura abaixo, sabemos que a soma dos ângulos externos é igual a 360° . Assim, calcule $\hat{A} + \hat{B} + \hat{C}$.

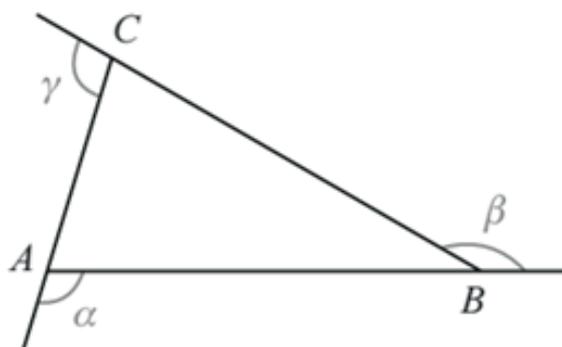


Figura 1: $\alpha + \beta + \gamma = 360^\circ$

- a) 180°
- b) 540°
- c) 360°
- d) 240°

10. Um número é divisor de outro quando o resto da divisão for igual a?

- a) um
- b) ele mesmo
- c) zero
- d) nenhuma das anteriores

QUESTÕES 11 A 15 - INFORMÁTICA

11. Sistemas computacionais do mundo todo utilizam como parte de seu hardware um componente de memória bem comum para armazenar dados temporários que logo serão utilizados pelo CPU no processamento da informação. Este componente acima descrito também é conhecido como:

- a) Memória RAM.
- b) Memória BAM.
- c) Memória HDMI.
- d) Memória VGA.

12. Os sistemas operacionais como Linux e Windows utilizam-se de sistemas de arquivos para organizarem seus arquivos, dentre os mais comuns utilizados atualmente, no Linux e no Windows, por padrão temos RESPECTIVAMENTE:

- a) ext4 e ext3
- b) extLinux e extWin
- c) FAT e FAT16
- d) ext4 e NTFS

13. Utilizamos a internet cada vez mais, e uma das coisas mais observadas quando estamos online é a velocidade de conexão com a rede naquele

local específico. Sabe-se que as operadoras que proveem o serviço informam em seus contratos as velocidades de envio e recebimento de dados. Essas velocidades de envio e recebimento de dados do cliente são conhecidas, respectivamente, como:

- a) Download e load
- b) Upload e Download
- c) Ethernet e Recived
- d) Download e Upload

14. O correio eletrônico é uma das formas de comunicação digital mais utilizadas nos meios corporativos. Por meio deste serviço é possível enviar e receber mensagens eletrônicas do mundo todo. Apesar dos muitos benefícios, algumas pessoas utilizam o serviço para enviar mensagens com conteúdos indesejados, ofensivos e muitas vezes perigosos (como vírus de computador). Essas mensagens indesejadas também são conhecidas como:

- a) ADSL
- b) SMTP
- c) SPAM
- d) HTML

15. O editor de texto Microsoft Word 2013 é extremamente difundido devido às suas inúmeras funcionalidades e ao seu alto padrão de qualidade. Sabendo-se disso, ao se trabalhar com documentos do Microsoft Word é preciso conhecer seus tipos e extensões de arquivos. Dadas as alternativas, assinale a que contenha a extensão que este programa, por padrão, salva os arquivos.

- a) docx
- b) xlsx
- c) ppt
- d) xml

QUESTÕES 16A40 - CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16. Assinale a alternativa correta sobre os processos de digestão, absorção, transporte e excreção de nutrientes.

- a) O Sistema Gastrointestinal estende-se da boca ao cólon, incluindo as estruturas: orofaríngeas, esôfago, estômago, fígado, vesícula biliar, pâncreas, intestinos delgado e grosso.
- b) As enzimas da borda em escova do intestino delgado não participam da digestão dos carboidratos, que já chegam ao intestino reduzidos a monossacarídeos no estômago.
- c) O intestino delgado é dividido em duodeno, jejuno e íleo, e o intestino grosso em ceco e cólon.

d) A bile é uma secreção hepática composta de ácidos biliares, pigmentos biliares, sais inorgânicos, algumas proteínas, colesterol, lecitina e compostos como substâncias desintoxicadas que são metabolizadas e secretadas pelo fígado.

17. Sobre o intestino delgado, podemos afirmar que:

- a) É o segundo principal órgão responsável pela absorção de nutrientes e água.
- b) No intestino delgado, o duodeno possui aproximadamente 0,5m, o jejuno possui de 2 a 3m e o íleo, de 3 a 4m.
- c) No processo de absorção, os nutrientes passam através das células da mucosa intestinal (enterócitos ou colonócitos) e vão do sistema venoso para o intestino grosso ou para a circulação linfática.
- d) A válvula ileocecal, diferentemente da válvula pilórica, não tem a função de limitar a quantidade de material intestinal que passa do intestino delgado para o cólon.

18. Assinale a alternativa correta:

- a) O volume sanguíneo aumenta aproximadamente 50% no final da gestação. Isso resulta na diminuição da hemoglobina, albumina sérica, outras proteínas séricas e vitaminas hidrossolúveis.
- b) De acordo com as DRIs (Ingestão Dietética de Referência) relativas à energia para mulheres gestantes, no primeiro trimestre, a ingestão é a mesma das mulheres não gestantes, mas, a partir daí, deve haver um adicional de 500 a 550 kcal/dia durante o segundo trimestre.
- c) Durante a gravidez não há requerimento adicional de proteínas, podendo-se manter a mesma quantidade que para mulheres não gestantes, 0,8g/Kg/dia.
- d) As DRIs para fibras durante a gravidez é de 50g/dia, já que as fibras são essenciais para o fornecimento de minerais e vitaminas.

19. Sobre as alterações fisiológicas características do envelhecimento, é INCORRETO afirmar que:

- a) Sarcopenia é a perda de massa muscular e força.
- b) Disgeusia é a alteração e perda do paladar.
- c) Xerostomia é a diminuição e perda do olfato.
- d) Disfasia é uma disfunção na deglutição.

20. Para o diagnóstico de Síndrome Metabólica, o indivíduo deve ser diagnosticado com três ou mais sintomas. Assinale o sintoma que NÃO está relacionado à presença desta síndrome:

- a) Circunferência de cintura maior que 102cm em homens e maior que 88cm em mulheres.

- b) Glicemia de jejum de 120mg/dL ou superior.
 - c) Concentração de triglicerídeos sérico de pelo menos 150mg/dL.
 - d) Concentração de lipoproteína de alta densidade (HDL) menor que 40ml/dL em homens e menor que 50ml/dL em mulheres.
-

21. O leite humano proveniente de uma mãe lactante, adequadamente alimentada, fornece todas as vitaminas que o lactente precisa, com EXCEÇÃO de uma:

- a) Vitamina C.
 - b) Vitamina K.
 - c) Vitamina B12.
 - d) Vitamina D.
-

22. Assinale a alternativa INCORRETA a respeito da Nutrição na infância:

- a) As necessidades energéticas de uma criança saudável são determinadas pelo metabolismo basal, pela taxa de crescimento e pelo gasto energético.
 - b) Como a velocidade de crescimento após 1 ano de idade é menor que a do primeiro ano de vida, a deficiência de ferro não é mais uma grande preocupação nutricional.
 - c) De acordo com as DRIs, a necessidade de proteínas diminui em aproximadamente 1,1g/Kg no início da infância para até 0,95g/Kg no final da infância.
 - d) O zinco é essencial para o crescimento; sua deficiência resulta em insuficiência no crescimento, falta de apetite, acuidade de paladar diminuída e cicatrização de feridas prejudicada.
-

23. Os pacientes portadores de Doenças Inflamatórias Intestinais estão em maior risco de problemas nutricionais por razões relacionadas a doença e ao tratamento. Sobre esta patologia, é correto afirmar:

- a) Durante o processo inflamatório, o “repouso absoluto do intestino” é essencial, devendo-se utilizar Nutrição Parenteral exclusiva por pelo menos 10 dias.
- b) A presença de diarreia pode agravar as perdas de zinco, cálcio e fósforo.
- c) Os fatores associados ao desenvolvimento de Doenças Inflamatórias Intestinais em estudos epidemiológicos incluem o aumento na ingestão de sacarose, redução na ingestão de frutas e hortaliças, baixa ingestão de fibras alimentares, ingestão de carne vermelha e álcool, e alteração na proporção de ácidos graxos poli-insaturados das séries ω -3/ ω -6.

- d) A inflamação e o tratamento com corticosteroides resultam em um balanço nitrogenado negativo e causam a perda de massa muscular. Para manter o balanço nitrogenado positivo, recomenda-se a ingestão de 1,5 a 2,0g/Kg/dia de proteínas.
-

24. Com relação às instalações das Unidades de Alimentação e Nutrição, é possível afirmar que:

- a) A ventilação deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e que o ambiente fique livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. A direção do fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos deve ser direcionado da área limpa para a suja. Para isso deve-se optar pelo uso de ventiladores ou, preferencialmente, ar condicionado.
 - b) O ambiente deve ter iluminação uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias devem estar limpas, protegidas contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação, sendo que não deve alterar as características sensoriais dos alimentos.
 - c) As portas devem ter superfície lisa, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar) e protetor no rodapé. As entradas principais e os acessos às câmaras devem ter mecanismos de proteção contra insetos e roedores. As janelas devem ser ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento. Devem permanecer lacradas para que permaneçam sempre fechadas, evitando assim a circulação indevida de ar da área externa para a área interna.
 - d) As paredes devem conter acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, isento de fungos (bolores) e em bom estado de conservação. Se for azulejada deve respeitar a altura mínima de 1 metro. Deve ter ângulo de 90° no contato com o piso e teto.
-

25. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, existem áreas de armazenamento em temperatura ambiente e em temperatura controlada. Sobre estes tipos de armazenamento, pode-se afirmar que:

- a) Quando armazenados em temperatura ambiente, os alimentos devem ser separados por grupos, sacarias sobre estrados fixos com altura mínima de 25 cm, separados da parede e entre pilhas no mínimo 10 cm e distante do forro 60 cm.
- b) No caso de abrir um produto e não utilizar seu conteúdo por completo, pode-se armazená-lo na embalagem original contanto que as informações do fornecedor sejam preservadas.

c) No caso de possuir apenas uma geladeira ou câmara para o armazenamento sob temperatura controlada, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar de maior temperatura.

d) A área de armazenamento sob temperatura controlada destina-se ao armazenamento de alimentos não perecíveis ou rapidamente deterioráveis. Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem ser de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem produzidos/armazenados.

26. Os ovos são alimentos muito utilizados em Unidades de Alimentação e Nutrição. É comum estarem presentes diariamente no cardápio como opção para a proteína servida. Porém, os ovos podem estar contaminados com *Salmonella sp.* tanto na casca como na gema. Ainda que existam medidas de controle realizadas na indústria, a qualidade sanitária das preparações à base de ovos nas empresas fornecedoras de alimentos pode também ser garantida com alguns procedimentos. Assinale a alternativa INCORRETA acerca destes procedimentos:

- a) Não comprar ovos com a casca rachada.
- b) Não oferecer para consumo alimentos preparados em que os ovos permaneçam crus.
- c) Omeletes, empanados, milanesa, bolos, doces, etc., devem atingir 65°C no centro geométrico.
- d) Nas preparações quentes, os ovos devem ser cozidos por 7 minutos em fervura. Se servidos fritos, devem ter a gema dura.

27. Quais as vitaminas e minerais encontrados no leite de vaca integral que estão em quantidades reduzidas para as recomendações de crianças menores de 1 ano?

- a) Ferro, ácido linolênico e vitamina D.
- b) Zinco, ácido linoleico e vitamina E.
- c) Ferro, ácido linoleico e vitamina E.
- d) Zinco, ácido linolênico e vitamina D.

28. Sobre as reações adversas aos alimentos, pode-se afirmar que:

- a) Intolerância é uma reação de hipersensibilidade oriunda de mecanismos imunológicos específicos.
- b) Hipersensibilidade é uma resposta fisiológica anormal a determinada substância. Essa resposta não é mediada pelo sistema imunológico.
- c) Atopia descreve sintomas ou sinais que podem vir a se repetir e são causados por dose e substância de determinado agente, que seriam toleradas por pessoas não sensíveis.
- d) Alergia Alimentar refere-se a uma resposta imunológica anormal a determinados componentes alimentares (as proteínas).

29. De acordo com dados do Center for Disease Control and Prevention (CDC), 2007, nas últimas décadas, houve um considerável aumento da prevalência de Diabetes Melito, justificado principalmente pelo fato do diabetes melito tipo 2 não ser uma doença que afeta apenas adultos mais velhos. Entre 1990 e 1998, a prevalência de diabetes aumentou em 76% entre indivíduos por volta de 30 anos de idade. Sobre a diabetes, NÃO é possível afirmar que:

a) No momento do diagnóstico, os indivíduos com diabetes melito tipo 1 normalmente estão magros e podem apresentar sede excessiva, micção frequente e perda de peso significativa.

b) O diabetes melito tipo 1 tem duas formas: imunomediado e idiopático. O diabetes melito imunomediado resulta de uma destruição autoimune das células β do pâncreas, as únicas células do organismo que produzem o hormônio insulina. O diabetes melito idiopático refere-se às formas da doença cuja causa é desconhecida, encontrada sobretudo em pessoas de origem africana ou asiática.

c) O diabetes melito tipo 2 é caracterizado por uma combinação de resistência à insulina e por falha da célula β . Os níveis endógenos da insulina podem estar normais, reduzidos ou aumentados mas eles não estão adequados para superar a resistência à insulina concomitante.

d) O índice glicêmico (IG) dos alimentos foi desenvolvido para comparar os efeitos fisiológicos das proteínas e lipídeos com os efeitos fisiológicos dos carboidratos. Já a carga glicêmica (CG) estimada dos alimentos, refeições e padrões dietéticos é calculada pela multiplicação do IG pela quantidade de carboidratos em cada alimento, seguida pela soma dos valores de todos os alimentos em uma refeição ou padrão dietético.

30. A intolerância ao glúten é caracterizada por uma enteropatia mediada pelo sistema imune e desencadeada pela exposição ao glúten em indivíduos com predisposição genética. Já o ovo está entre os alimentos mais alergênicos e a alergia a suas proteínas é a segunda mais comum em crianças. Para substituir esses alimentos nas preparações é necessário alguns conhecimentos de técnica dietética para que não comprometa a qualidade do produto final. Sobre as características desses alimentos e seus substitutos adequados, é possível afirmar que:

a) A linhaça ou a chia podem substituir parcialmente as funções tecnológicas do ovo por conterem em sua composição proteínas e lipídeos e, assim, contribuem para estrutura, maciez e aeração das preparações.

- b) A composição do ovo contribui para diversas aplicações culinárias, pelo conteúdo de proteínas da gema, presença de gorduras de elevada solubilidade e capacidade de formação de espuma.
- c) Os amidos provenientes do milho, da batata, do arroz e da mandioca são considerados alternativas inviáveis para a substituição do glúten, por não apresentarem características como elasticidade e gomosidade.
- d) O trigo sarraceno proporciona textura fina e pode ser empregado em biscoitos, sequilhos, bolos, doces e cremes.

31. Sobre o Potássio, pode-se afirmar que:

- a) Suas principais fontes alimentares são peixes, frutos do mar, banana, cereais integrais e frutas secas.
- b) Sua deficiência causa vertigens, perda de cabelos, cansaço, fissuras labiais, nervosismo e palidez.
- c) Contribui para a formação dos glóbulos vermelhos; ajuda a manter saudáveis os ossos, os vasos sanguíneos, os nervos e o sistema imunológico.
- d) Sua deficiência causa sintomas como o ressecamento da pele, acne, calafrios, diarreia, diminuição das funções cognitivas, espasmos musculares, sede, intolerância à glicose, insônia, colesterol elevado e pressão baixa.

32. O câncer é definido como uma enfermidade multifatorial crônica, na qual a orientação dietética precisa ser individualizada, levando em consideração o tipo de câncer, a terapia antineoplásica prescrita, o estado nutricional, a idade e o sexo do paciente. A alimentação via oral é considerada a via mais fisiológica, porém, para ter sucesso, é necessária a utilização de técnicas para o manejo dietético e a realização das adaptações na alimentação para minimizar os sintomas apresentados. Sobre os sintomas e técnicas a serem utilizadas para minimizar os sintomas apresentados pelos pacientes com câncer, pode-se afirmar que:

- a) A doença e o tratamento podem enfraquecer o sistema imunológico afetando as células que protegem contra doenças e microrganismos. Nesta fase o ideal é que o paciente consuma grande quantidade de legumes e folhas cruas, couve-flor e brócolis, frutas secas e cristalizadas cruas e oleaginosas cruas, já que estes alimentos possuem grande quantidade de vitaminas e minerais que irão auxiliar na recuperação do sistema imunológico.
- b) A disgeusia é caracterizada por percepção anormal ou prejudicada do gosto, com sensação de gosto amargo, salgado ou metálico desagradável. Neste caso, deve-se indicar a ingestão de alimentos bem temperados para estimular o paladar.

- c) A mucosite consiste na inflamação da mucosa da cavidade oral, podendo se estender por todo o trato gastrointestinal. Para estes pacientes deve-se oferecer leites e derivados (milk-shake, mingau, cremes), frutas (vitaminas, purês e cremes), legumes e verduras (purês, cremes, sopas), macarrão, fubá, arroz e pães (macarronada, polenta, risoto, pães macios), carnes e ovos (moídas, desfiadas, mexidos e omeletes).

d) Na odinofagia, a localização do tumor pode causar dor ao deglutir e, conseqüentemente, reduzir a ingestão alimentar. Nestes casos, dar preferência a frutas e chás (gelados ou em temperatura ambiente), alimentos secos (polvilho, amido de milho, farinha de mandioca ou milho).

33. Quanto à classificação dos ácidos graxos, sabemos que nos ácidos graxos saturados, todos os locais de ligação de carbono não ligados a outro carbono são ligados ao hidrogênio, sendo, portanto, saturados. Não há ligações duplas entre os carbonos. Os ácidos graxos monoinsaturados contêm apenas uma ligação dupla e os ácidos graxos poli-insaturados contêm duas ou mais ligações duplas. Qual das alternativas abaixo podemos citar como as principais fontes alimentares dos ácidos graxos poli-insaturados?

- a) Óleo de oliva e de canola.
- b) Peixes como atum e arenque, e sementes oleaginosas.
- c) Manteiga e carnes gordas.
- d) Peixes como salmão e sardinha, e manteiga.

34. Assinale a alternativa correta sobre a forma adequada de realizar a manipulação dos alimentos em uma Unidades de Alimentação e Nutrição:

- a) Requisitos para descongelamento seguro: em câmara ou geladeira a 4°C; em forno de confecção ou micro-ondas; em água com temperatura inferior a 21°C por 4 horas; em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental (vento, pó, excesso de pessoas, utensílios, etc.) monitorando a temperatura superficial, sendo que ao atingir 3 a 4°C deve-se continuar o degelo na geladeira a 4°C.
- b) Pré-Preparo/Preparação: etapa em que os alimentos sofrem tratamento ou modificações por meio de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes. Deve-se lavar em água potável os alimentos após retirados da embalagem original; o tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a hora por lote e 3 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.

c) Dessalgue: etapa na qual as carnes salgadas são submetidas à retirada do sal sob condições seguras, como trocas de água no máximo a 30°C ou a cada 2 horas; em água sob refrigeração até 20°C; por meio de fervura.

d) Cocção: etapa na qual os alimentos devem atingir no mínimo 82°C no seu centro geométrico ou combinações de tempo e temperatura como 75°C por 15 minutos ou 80°C por 2 minutos.

35. Sobre o transporte de alimentos, assinale a alternativa INCORRETA:

a) Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos. É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

b) Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente. Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e dos veículos de transportes. Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.

c) Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo. Só é possível realizar o transporte de alimentos sob temperatura controlada sem a temperatura ideal se este transporte durar menos de 20 minutos, tempo aceito inclusive para a manipulação destes produtos durante o preparo.

d) Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob: Refrigeração ao redor de 4°C, com tolerância até 7°C; resfriamento ao redor de 6°C, não ultrapassando 10°C ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem; aquecimento com tolerância até 60°C; congelamento com tolerância até -12°C.

36. A Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC) caracteriza-se por obstrução lenta e progressiva das vias respiratórias. A DPOC pode ser subdividida em duas categorias: _____, que é caracterizada por alargamento e destruição anormal e permanente dos alvéolos; e _____, na qual há uma

tosse produtiva com inflamação dos brônquios e outras alterações pulmonares. Os espaços acima podem ser preenchidos por, respectivamente:

a) Displasia Broncopulmonar e Bronquite Crônica

b) Enfisema e Asma

c) Bronquite Crônica e Asma

d) Enfisema e Bronquite Crônica

37. Quantificar a ingestão alimentar tem sido descrito como um dos fatores de maior complexidade nas investigações clínicas. A avaliação dietética tem como objetivo inicial identificar a ingestão alimentar e, posteriormente, avaliá-la em relação às recomendações nutricionais para a obtenção de uma dieta equilibrada. Essa avaliação permite identificar a ingestão deficiente ou excessiva de energia, macro e micro nutrientes e o padrão de consumo habitual. Assinale a alternativa correta sobre os métodos de avaliação dietética:

a) Questionário de frequência do consumo alimentar: método rápido, fácil de ser administrado e de baixo custo. O entrevistador pede ao paciente que recorde seu consumo alimentar das 24hs anteriores à entrevista. Este método não reflete a ingestão usual ou as diferenças entre a ingestão de dias de semana e finais de semana, a menos que realizado em série de vários dias.

b) Registro Alimentar: O indivíduo registra, no momento do consumo, todos os alimentos e as bebidas que ingeriu. O número de dias do registro depende do objetivo do investigador.

c) História dietética: comumente utilizado em investigações epidemiológicas permite obter estimativas da ingestão usual. Consiste em listas (100 a 150 itens) ou grupos de alimentos para os quais o entrevistado ou o entrevistador deve anotar a frequência com que são consumidos.

d) Registro alimentar em tempo real: o registro dos alimentos consumidos deve ser feito com a ajuda de uma câmera fotográfica ou filmadora, sendo boa a sua validade. Com este método o indivíduo gasta menos tempo e o processo pode ser considerado uma atividade atrativa para adolescentes.

38. A lesão renal aguda (LRA), anteriormente insuficiência renal aguda, é caracterizada por uma súbita redução da taxa de filtração glomerular, a quantidade de filtrado por unidade nos néfrons e a alteração da capacidade do rim de eliminar a carga diária de excreção metabólica. O cuidado nutricional neste caso é extremamente importante. Sobre este tema, pode-se afirmar que:

a) A quantidade de proteínas recomendada é influenciada pela causa subjacente da LRA e pela presença de outras condições. Encontram-se na literatura recomendações para pacientes não dialíticos (0,5 a 0,8g/Kg) e para pacientes em diálise (1 a 2g/Kg).

b) As necessidades energéticas podem ser medidas à beira do leito por calorimetria indireta. Caso este equipamento não esteja disponível, as necessidades calóricas devem ser estimadas em 20 a 30Kcal/Kg de peso seco por dia.

c) O sódio é restringido com base na diminuição da produção urinária. Na fase oligúrica, quando o débito de sódio é muito reduzido, a ingestão também deve ser baixa, cerca de 40 a 60mg/dia.

d) A maior parte da excreção do potássio e do seu balanço consiste na função normal dos rins. Quando esta função está prejudicada, o balanço de potássio deve ser cuidadosamente avaliado. Os níveis de potássio podem mudar abruptamente e precisam ser monitorados com frequência. Na fase oligúrica, a ingestão de potássio não deve ultrapassar de 40 a 70mEq/dia.

39. Quando se determina que um paciente é candidato à nutrição enteral, a via de acesso adequada para a colocação da sonda é selecionada. Com relação às vias de acesso, pode-se afirmar que:

a) A sonda nasoentérica é passada através do nariz e esôfago e inserida no estômago. A ponta da sonda migra para o intestino delgado através da atividade peristáltica. A verificação radiológica é contra indicada para a confirmação da localização da sonda.

b) Indica-se o uso da sonda nasoduodenal ou da sonda nasojejunal para os pacientes que não conseguem tolerar a alimentação gástrica e necessitam de terapia nutricional por um período de tempo muito longo.

c) As sondas para gastrostomia endoscópica percutânea (GEP) podem ser transformadas em gastrojejunostomia passando uma sonda de calibre pequeno por dentro da sonda da GEP até que a primeira alcance o jejuno com o auxílio de fluoroscopia ou de endoscopia.

d) A via nasogástrica é usada para nutrição parenteral de longo prazo. Os pacientes com função gastrointestinal normal toleram este método, que se beneficia dos processos digestivos, hormonais e bactericidas normais do estômago.

40. A Síndrome de Down é uma aberração cromossômica do cromossomo 21 (trissomia do 21). Tem incidência de 1 a cada 700 nascidos vivos e resulta da presença de um cromossomo a mais em cada célula do corpo. Com relação às medidas antropométricas, o _____ pode estar acima do normal em função da baixa estatura. As medidas do crescimento são parte importante da avaliação e da continuidade do tratamento nutricional pelo fato de estes indivíduos tenderem a ser baixos. O tônus muscular é baixo e a habilidade motora é frequentemente retardada, levando a possibilidade de _____. O monitoramento deve ser frequente e com a utilização de gráficos específicos. Os espaços acima podem ser preenchidos, respectivamente, por:

- a) Índice de Massa Corporal e Sobrepeso.
- b) Peso e Baixo Peso.
- c) Peso e Sobrepeso.
- d) Índice de Massa Corporal e Baixo Peso.

GABARITO

PREENCHA SUAS RESPOSTAS NO QUADRO ABAIXO E DESTAQUE NA LINHA PONTILHADA

| | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |