

Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú
Hospital Municipal Ruth Cardoso

Processo Seletivo • Edital 002/2013

 <http://2013sel.bcamboriu.fepese.org.br>

Caderno de Prova



2 de maio



das 14 às 17 h



3 h de duração*



30 questões



S08

Nutricionista



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

* A duração da prova inclui o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Instruções

Para fazer a prova você usará:

- este **caderno de prova**;
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.

Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e a sequência de questões está correta.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade.

Atenção!

- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.
- Para cada questão são apresentadas 5 (cinco) alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e). Apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não destaque folhas da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado.

Conhecimentos Gerais

(10 questões)

Português

5 questões

Texto

A Praia de Laranjeira – uma pequena baía rodeada pelo verde da Mata Atlântica – é a mais próxima do Centro de Balneário Camboriú. Extremamente concorrida, pode ser alcançada por terra, através da Interpraias; por mar, em barcos que transportam passageiros desde a Barra Sul; por teleférico, que conta 47 cabines para 6 pessoas cada. Nela há maricultura de mexilhões, vendidos nos restaurantes da própria praia.

1. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () A expressão “Extremamente concorrida” equivale a *Com muitos turistas*.
- b. () A forma verbal “há”, do final do texto, equivale a *existem*.
- c. (X) A regra de acentuação gráfica de *Camboriú* aplica-se a *balaústre, saúde, viúvo*.
- d. () Para serem gramaticalmente corretas, as palavras *rainha, fortuito* e *gratuito* devem receber acento gráfico.
- e. () Em “Ofereço a você uma estada na região da Costa Brava” a expressão sublinhada equivale a *Ofereço-a*.

2. Assinale a alternativa com a frase que apresenta clareza, lógica e correção gramatical.

- a. () Camboriú: eis o balneário cujas as praias belas.
- b. () Prefiro o Estaleirinho mais que a Praia do Pinho.
- c. () Você quer que eu te mostre a Praia das Laranjeiras?
- d. () Ontem fui a região da Costa Brava e a Praia das Taquaras.
- e. (X) Ana estava cônica de que visitava nosso melhor balneário.

3. Baseando-se no texto, analise as afirmativas abaixo:

- 1. Os pontos e vírgulas (;) foram empregados para separar itens de uma enumeração.
- 2. Os travessões isolam uma expressão explicativa.
- 3. A expressão “através” equivale a *também*.
- 4. O pronome “Nela” refere-se à Praia da Laranjeira.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. () São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- b. (X) São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- c. () São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- d. () São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- e. () São corretas as afirmativas 1, 2, 3 e 4.

4. Assinale a alternativa com a frase **correta**, em todas as formas verbais apresentadas.

- a. () Assim que eu for à Ponta do Santinho, em Taquaras, visitaria seus costões de pedra.
- b. () Serão três horas quando Luís vai vim ao nosso balneário.
- c. () Teria sido diferente se nós conhecemos a Praia Brava.
- d. (X) Se eu vier a Taquaras e vir uma comunidade de pescadores, ficarei contente.
- e. () A Praia dos Amores não tem realmente praia; se tivesse, é bom.

5. Analise o texto abaixo:

No litoral Norte catarinense, pescadores se mantêm pela promessa de ganho financeiro, aliada à manutenção da cultura regional; a pesca artesanal resiste e tem conotação histórica de uma prática que vem sendo feita há muitos anos.

adapt. de <http://diariocatarinense.clicrbs.com.br>: 15 maio 2013.

Assinale a alternativa **correta**, em relação ao texto.

- a. (X) Em “aliada à manutenção da cultura regional”, substituindo a expressão “aliada” por asso-ciada, o acento de crase permanece.
- b. () A “conotação histórica” da pesca artesanal se deve à promessa de ganho financeiro dessa prática.
- c. () No singular, a expressão “pescadores se mantêm” não recebe acento gráfico.
- d. () Em “há muitos anos” a forma verbal pode ser substituída por fazem, sem prejuízo para a correção gramatical do texto.
- e. () Não existe qualquer ligação entre as expressões “pescadores se mantêm” e “a pesca artesanal resiste”.

Temas Atuais

5 questões

6. O NOAA (centro americano de controle da atmosfera) anunciou recentemente o registro de uma concentração diária maior do que 400 partes por milhão, de um dos principais causadores do aquecimento global. Segundo os pesquisadores, a última vez que os níveis atingiram esse valor ocorreu há milhões de anos.

Assinale a alternativa que indica o gás cuja concentração atingiu esse triste recorde.

- a. () Ozono (O₃)
- b. () Oxigênio (O₂)
- c. () Nitrogênio (N₂)
- d. () Vapor de água (H₂O)
- e. (X) Gás carbônico (CO₂)

7. Nos meses da temporada de verão Balneário Camboriú recebe milhares de visitantes que, junto à população local, compartilham a beleza natural e as inúmeras atrações oferecidas pela cidade.

Em relação à população fixa do município, segundo projeção do IBGE, a cidade contava, em agosto de 2012, com cerca de:

- a. () 86 mil habitantes.
- b. (X) 113 mil habitantes.
- c. () 223 mil habitantes.
- d. () 343 mil habitantes.
- e. () 544 mil habitantes.

8. A diplomacia brasileira obteve, recentemente, importante vitória com a eleição do embaixador brasileiro Roberto Azevêdo para a direção geral de um importante órgão das Nações Unidas.

O órgão em questão é o (a):

- a. () Secretariado Geral das Nações Unidas.
- b. () Organização dos Estados Americanos (OEA).
- c. (X) Organização Mundial do Comércio (OMC).
- d. () Fundo das Nações Unidas para a Infância.
- e. () Fundo das Nações Unidas para a Agricultura (FAO).

9. O Paraguai foi suspenso do Mercosul, instituição da qual foi um dos fundadores, em virtude da aprovação do impeachment do ex-presidente Fernando Lugo.

Assinale a alternativa que indica os países que impuseram a referida exclusão.

- a. (X) Brasil, Argentina e Uruguai.
- b. () Brasil, Argentina, Uruguai e Venezuela.
- c. () Bolívia, Brasil, Argentina e Venezuela.
- d. () Bolívia, Brasil, Argentina, Uruguai e Venezuela.
- e. () Bolívia, Brasil, Argentina, Estados Unidos, Uruguai e Venezuela.

10. O noticiário volta a registrar atentados na Líbia, principalmente nas cidades de Benghazi e Trípoli.

Assinale a alternativa que indica outro acontecimento ocorrido naquele país e que teve grande repercussão mundial.

- a. () A insurreição civil contra o presidente Bashar al Assad.
- b. () A derrubada do ditador Hosni Mubarak.
- c. () O golpe de estado que tirou do poder o presidente Laurent-Désiré Kabila.
- d. (X) A derrubada do ditador Muamar Kadafi.
- e. () A eleição de Shimon Peres, ex-presidente e aliado de Israel.

Coluna
em Branco.
(rascunho)

Conhecimentos Específicos

(20 questões)

11. Assinale a alternativa **correta** sobre os lipídeos.

- a. () A classificação de ácidos graxos (AG) pode ser feita pelo grau de insaturação e pelo tamanho da cadeia. Quanto ao tamanho da cadeia, são divididos em saturados (sem duplas ligações), monoinsaturados (com uma) ou poli-insaturados (mais de uma insaturação).
- b. () Quanto ao tamanho da cadeia, os ácidos graxos (AG) são classificados em cadeia curta (AGCC), com até 6 carbonos em sua estrutura; cadeia média (AGCM) entre 8 a 12 carbonos e cadeia longa (AGCL) com 14 carbonos ou mais. Hoje, fala-se também em ácidos graxos de cadeia muito longa, com mais de 24 carbonos.
- c. (X) Os ácidos graxos poli-insaturados (AGPI) linoleico (AL, 18:2 ômega-6) e alfa-linolênico (ALN, 18:3 ômega-3) são essenciais. Consequentemente, todos os ácidos graxos das séries ômega-3 e ômega-6 como ácido araquidônico (AA, 20:4 ômega-6) derivado do AL e os ácidos graxos eicosapentaenoico (EPA, 20:5 ômega-3) e docosahexaenoico (DHA, 22:6 ômega-3), derivados do ALN são semiessenciais.
- d. () Os principais triacilgliceróis (TG) ingeridos na dieta são compostos de ácidos graxos de cadeia média (AGCM) e são encontrados principalmente nos óleos vegetais ou na gordura animal.
- e. () Outra série importante de ácidos graxos de cadeia longa (AGCL) são os monoinsaturados ômega -9. Destes, o ácido oleico é o de menor representação, sendo ingerido na dieta (óleo de oliva, canola) ou derivado da dessaturação do ácido esteárico (18:0) no organismo. Os AG de cadeia média (AGCM) são encontrados em óleos tropicais, como gordura do côco e dendê.

12. Em relação às atribuições do nutricionista, é **correto** afirmar:

- a. (X) O nutricionista deve promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes e detectar condições da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que coloquem em risco a saúde humana.
- b. () O profissional de nutrição deve desenvolver métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente. Porém, cabe ao engenheiro de alimentos coordenar e supervisionar métodos de controle de qualidade organoléptica das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos.
- c. () O nutricionista deve implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e a análise de desperdícios, podendo as sobras serem reaproveitadas, promovendo assim a consciência social, ecológica e ambiental.
- d. () Cabe ao nutricionista preocupar-se somente com o tratamento de doenças, através de ações exercidas contínua e globalmente sobre o indivíduo ou a população, conduzindo-a uma vida mais longa.
- e. () O nutricionista tem a função de planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, excluindo a supervisão do transporte de refeições.

13. Assinale a alternativa **correta.**

- a. () Uma alimentação balanceada está diretamente relacionada com o rendimento do trabalho, aumentando a produtividade e os riscos de acidentes de trabalho.
- b. (X) Os cardápios elaborados devem encontrar-se balanceados de modo que as necessidades em energia e nutrientes possam ser atendidas, garantindo saúde e capacitação para o trabalho.
- c. () A alimentação em uma Unidade de Alimentação Nutricional deve ser equilibrada em nutrientes de acordo com os hábitos alimentares da clientela e ser segura sob o aspecto de higiene, não sendo importante a disponibilidade financeira da empresa.
- d. () Durante a formulação do cardápio é necessário ressaltar que ele deve alcançar no mínimo 2.000 calorias, segundo Programa de Alimentação do Trabalhador.
- e. () Estudos científicos confirmam a relação diretamente proporcional entre uma alimentação equilibrada e a produtividade, assim como o baixo rendimento do trabalho quando ocorre ingestão calórica adequada.

14. Assinale a alternativa **correta sobre Nutrição Enteral (NE).**

- a. () A NE está associada à redução no número de complicações infecciosas, manutenção da integridade da barreira mucosa intestinal e aumento da translocação bacteriana.
- b. () Quanto ao posicionamento da sonda, o uso de alimentação pós-pilórica, quando comparado à infusão gástrica, aumenta a prevalência de regurgitação, pneumonia associada à aspiração e aumento da quantidade ingerida de NE.
- c. () O uso de alimentação pós-pilórica, quando comparado à infusão gástrica, reduz a mortalidade e o tempo de internação.
- d. () A presença de distensão abdominal no paciente indica incapacidade do tubo digestivo para processar os substratos; porém, não se deve suspender a dieta para garantir o aporte calórico.
- e. (X) O uso de NE precoce está relacionado à melhora do balanço nitrogenado, manutenção da função intestinal, melhora da imunidade, melhor capacidade antioxidante celular e diminuição da resposta hipermetabólica.

15. Assinale a alternativa **correta em relação às necessidades nutricionais do paciente crítico.**

- a. () O fornecimento de calorias de acordo com a condição clínica é fundamental para o controle metabólico adequado do paciente crítico. O gasto energético varia de acordo com o tipo de agressão (trauma, sepse, intervenção cirúrgica) e estágio da doença, não interferindo o estado nutricional prévio do paciente.
- b. () Inicialmente, a quantidade de calorias entre 25 a 30 kcal/kg de peso corporal/dia preenche as necessidades nutricionais da maioria dos pacientes críticos com trauma moderado a grave. Posteriormente, durante a fase anabólica, a quantidade de calorias pode ser 20 a 25 kcal/kg de peso corporal/dia.
- c. () Para a estimativa das necessidades calóricas, é preferível o uso do peso desejável em pacientes eutróficos e desnutridos no lugar do peso "atual" e, em obesos, deve-se utilizar o peso ajustado para obesidade.
- d. (X) O paciente crítico, após a agressão, sofre uma série de alterações hormonais visando manter a homeostase hemodinâmica. Estas alterações causam, dentre outros efeitos, intolerância à glicose e catabolismo proteico elevado.
- e. () Para o cálculo da necessidade calórica, a fórmula ainda utilizada é a equação de Harris-Benedict, desenvolvida em 1919 para indivíduos enfermos, acrescida de fatores atividade e estresse.

16. Assinale a alternativa correta.

- a. (X) O uso de glutamina apresenta benefícios a pacientes com trauma e queimaduras, está relacionado ao menor número de complicações infecciosas e à redução do tempo de internação.
- b. () As dietas imunomoduladoras têm como principais componentes adicionados: arginina, ácidos graxos ômega-3, glutamina, nucleotídeos, carboidratos, micronutrientes e vitaminas antioxidantes.
- c. () O aminoácido glutamina, classificado como condicionalmente essencial em estados de estresse, exerce papel na síntese proteica como substrato para o ciclo da ureia e produção de óxido nítrico. É também um secretagogo para hormônio de crescimento, prolactina e insulina.
- d. () A arginina é o aminoácido mais abundante no plasma. Está envolvido em diversos processos bioquímicos e metabólicos, o que o torna condicionalmente essencial em estados catabólicos. É o substrato principal de células de proliferação rápida, como enterócitos e células imunes.
- e. () Os ácidos graxos ômega-3 aumentam a produção de citocinas inflamatórias e eicosanóides, com diminuição da resposta inflamatória e da imunossupressão.

17. Sobre a Nutrição Enteral (NE), assinale a alternativa correta.

- a. () Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional: constituída de pelo menos um profissional de cada categoria, a saber: médico, nutricionista, enfermeiro e fisioterapeuta.
- b. () Nutrição Enteral em Sistema Aberto: NE industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para conexão ao equipo de administração.
- c. () Nutrição Enteral em Sistema Fechado: NE que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à orientação do fabricante.
- d. () O valor calórico de uma alimentação enteral é essencial para a terapia de um paciente, sendo menos importante a qualidade de nutrientes para atender às necessidades nutricionais de cada paciente.
- e. (X) Nutrição Enteral (NE): alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral.

18. Assinale a alternativa correta.

- a. () Colecistoquinina, grelina, angiotensina e o Polipeptídeo Y (PYY) fazem parte de um sistema de mediadores encarregados de regular o peso corpóreo.
- b. (X) Colecistocinina (CCK): é um neuropeptídeo formado por 33 aminoácidos, secretado no trato gastrointestinal, que contribui para a sensação de saciedade pós-prandial.
- c. () Grelina: é produzido principalmente por adipócitos, estômago e placenta. Sua elevação leva à redução da ingestão alimentar e ao aumento do gasto energético.
- d. () Leptina: é um hormônio secretado pelo estômago e duodeno e também no intestino, nos rins, na placenta, na hipófise e no hipotálamo; é considerado um potente estimulador do apetite.
- e. () Polipeptídeo Y (PYY): é liberado na parte distal do trato gastrointestinal, no cólon; no período pós-prandial, é estimulador do apetite.

19. Assinale a alternativa **correta.**

- a. () O paciente com obesidade extrema deve ser avaliado com emprego de métodos diferentes aos utilizados no paciente não obeso, incluindo história clínica, exame físico e medidas bioquímicas.
- b. () O método utilizado para a avaliação do acúmulo de gordura do paciente obeso é a relação entre peso (kg) e altura (m²), denominado Índice de Massa Corporal (IMC). O IMC correlaciona-se com massa magra, morbidade e mortalidade na população e, geralmente, reflete o excesso de gordura corporal.
- c. () Utilizada para a avaliação do risco de comorbidades, a circunferência da cintura indica o excesso de gordura abdominal, capaz de prever risco à saúde e a outras doenças. Valores de corte para a Circunferência da cintura (cm): Homens ≥ 80 cm; Mulheres ≥ 90 cm.
- d. (X) A obtenção do maior número possível de dados com base na história dietética e clínica, no exame físico e nas medidas antropométricas e laboratoriais, favorecem a interpretação e identificam possíveis alterações nutricionais.
- e. () O Índice de Massa Corporal (IMC) e a circunferência do braço são métodos para classificar o grau de obesidade e o risco de comorbidades.

20. Sobre padronização de dietas hospitalares, assinale a alternativa **correta.**

- a. () O objetivo da dieta geral é manter o estado nutricional de pacientes com presença de alterações metabólicas significativas ao risco nutricional.
- b. () As características de uma dieta geral são: consistência normal, distribuição e quantidades especiais de todos os nutrientes, ou seja, normoglicídica, normoproteica, normolipídica, e balanceada.
- c. (X) Alimentos recomendados para a dieta branda: salada cozida; carnes frescas cozidas, assadas, grelhadas; vegetais cozidos no forno, água, vapor e refogados; ovo cozido, pochê ou quente; frutas (sucos, assadas, ou bem maduras, sem a casca); torradas, biscoitos, pães enriquecidos (não integrais); óleos vegetais; margarina; gordura somente para cocção, não para frituras.
- d. () Alimentos que são permitidos em uma dieta geral: pães, cereais, arroz, massas, leguminosas ricas em gorduras e açúcares; hortaliças e frutas, enlatadas com sal e óleo, e conservas com calda de açúcar, respectivamente; leite, iogurte, queijo ricos em gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos ricos em gordura e sal, como os frios em geral; e gorduras, óleos e açúcares em excesso.
- e. () Características da dieta branda: normoglicídica, normoproteica, normolipídica, e balanceada, consistência branda, 5 a 6 refeições diárias, ricas em resíduos celulósicos.

21. Sobre a modificação da dieta normal e padronização hospitalar, assinale a alternativa **correta**.

- a. () Características da dieta branda: normoglicídica, normoproteica, normolipídica, e balanceada, consistência pastosa ou abrandada pela cocção e por processos mecânicos.
- b. (X) Características da dieta líquida-pastosa: normoglicídica, normoproteica, normolipídica, com consistência semilíquida. Volume de 200 a 400 mL por refeição e 5 a 6 refeições por dia.
- c. () Alimentos evitados na dieta geral: cereais e derivados integrais; frituras em geral; frutas oleaginosas; vegetais folhosos, exceto em sucos em cremes; frutas “in natura”, exceto em sucos; leguminosas inteiras; doces concentrados; condimentos fortes, picantes; queijos duros e fortes.
- d. () Alimentos recomendados na dieta branda: todos os alimentos que possam ser transformados em purê. Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz. Alimentos sem casca ou pele, moídos, liquidificados e amassados.
- e. () Alimentos evitados na dieta pastosa: cereais integrais com exceção do caldo; leguminosas; condimentos com exceção do sal; sucos de frutas que contêm polpa, hortaliças com exceção do caldo, carnes de todos os tipos e os respectivos caldos, leite e derivados.

22. Assinale a alternativa **correta** sobre a legislação relacionada à atuação do profissional nutricionista.

- a. (X) A Lei de nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, regulamenta a profissão de nutricionista.
- b. () A lei que cria os conselhos federal e regionais de nutricionista, e regula o seu funcionamento é a Lei de nº 6.583, de 20 de outubro de 1999.
- c. () A Portaria Interministerial Ministério da Saúde/Ministério da Educação (MS/ME) nº 3.019 de 26 de novembro de 2000 dispõe sobre o Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde – Pró-Saúde – para os cursos de graduação da área da saúde.
- d. () O Código de Ética do Nutricionista prevê nos princípios fundamentais que o nutricionista é profissional de saúde e de educação que, atendendo aos princípios da Ciência da Nutrição, tem como função contribuir para a saúde dos indivíduos e da coletividade.
- e. () Ao nutricionista cabe a produção do conhecimento sobre a Nutrição, pois sobre a Alimentação cabe ao engenheiro de alimentos.

23. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () A terapia nutricional para o paciente com obesidade tem como objetivo promover a rápida perda de peso corporal, com mudança de hábitos alimentares e estilo de vida.
- b. () Para pacientes obesos não hospitalizados a diminuição da ingestão calórica de 500-1000 kcal/dia poderá promover perdas ponderais de 3 kg/semana.
- c. () Dietas de muito baixa caloria são recomendadas para promoverem rápida perda de peso corporal e melhorar a autoestima do paciente obeso.
- d. () Para a perda de peso corpóreo, recomenda-se uma prescrição dietética que proponha um valor energético total diário menor que a taxa metabólica basal (TMB).
- e. (X) A restrição energética em relação à alimentação ingerida previamente pelo paciente, associada à correção dos erros alimentares mais importantes, é a maneira mais eficaz de alcançar perda de peso.

24. São direitos do profissional nutricionista:

- a. () O pronunciamento em matéria de sua habilitação, sobretudo quando se tratar de assuntos de interesse somente dos indivíduos.
- b. () Exercer a profissão com ampla autonomia, sendo obrigado a prestar serviços profissionais incompatíveis com suas atribuições, cargo ou função técnica.
- c. (X) A garantia e defesa de suas atribuições e prerrogativas, conforme estabelecido na legislação de regulamentação da profissão e nos princípios firmados no Código de Ética do nutricionista.
- d. () Prestar serviços profissionais, somente remunerados, às instituições de comprovada benevolência social, ou quando tal se justifique em razão dos fins sociais e humanos.
- e. () Exercer sua profissão em instituição pública ou privada, mesmo quando as condições de trabalho não sejam dignas ou possam prejudicar os indivíduos ou a coletividade.

25. Assinale a alternativa **correta** em relação aos deveres do nutricionista.

- a. () Executar atividades incompatíveis com suas atribuições profissionais, desde que sejam legais.
- b. () Primar pelo decoro profissional, assumindo responsabilidade parcial pelos seus atos em qualquer ocasião.
- c. () Excetuando o diagnóstico, utilizar todos os recursos disponíveis para o tratamento nutricional a seu alcance, em favor dos indivíduos e coletividade sob sua responsabilidade profissional.
- d. (X) Indicar as falhas existentes nos regulamentos e nas normas das instituições em que atue profissionalmente, quando as considerar incompatíveis com o exercício profissional ou prejudiciais aos indivíduos e à coletividade.
- e. () Encaminhar aos profissionais habilitados os indivíduos sob sua responsabilidade profissional, até mesmo quando identificar que as atividades demandadas para a respectiva assistência fujam às suas atribuições.

26. Sobre a avaliação do estado nutricional, é **correto** afirmar:

- a. () Somente o baixo peso e a desnutrição, identificados pelo índice de massa corporal, são condições frequentemente observadas em idosos, associadas ao risco de morbidade e mortalidade.
- b. (X) O índice de massa corporal (IMC) é um dos indicadores mais utilizados em estudos epidemiológicos, associado ou não a outras variáveis antropométricas, para avaliar indivíduos em risco nutricional.
- c. () O perímetro da cintura (CC) avalia a massa magra subcutânea, visto que aproximadamente metade do conteúdo corporal da gordura fica localizada nos depósitos adiposos existentes debaixo da pele.
- d. () A dobra cutânea triéptica (DCT) identifica a gordura abdominal, enquanto o perímetro muscular do braço (CMB) se relaciona com a desnutrição proteico-energética, pois reflete o definhamento muscular.
- e. () Com o envelhecimento, o peso e a estatura tendem a aumentar, bem como a massa magra. Há aumento de tecido gorduroso na região abdominal e diminuição desse tecido na região dos braços.

27. Assinale a alternativa correta.

- a. () Os grupos populacionais de baixo risco para as doenças transmitidas por água e alimentos (DTA) são caracterizados por depressão da função imune relacionada à idade como, por exemplo, os recém-nascidos e idosos.
- b. () O estado nutricional não está relacionado à imunodepressão em idosos; estima-se que 50% daqueles idosos que são admitidos para hospitalização apresentem deficiências nutricionais, aumentando o risco de infecções.
- c. () Dentre as infecções intestinais na população idosa destaca-se o aumento da função imune relacionadas à idade e às alterações fisiológicas do trato gastrointestinal que resultam em hipocloridria e diminuição da motilidade intestinal.
- d. (X) A alta incidência das doenças transmitidas por água e alimentos (DTA) pode ser consequência da produção e distribuição de alimentos em larga escala, do crescimento populacional, da rápida urbanização para áreas sem infraestrutura de saneamento básico e da pobreza.
- e. () Investigações sobre surtos de doenças transmitidas por água e alimentos (DTA) de origem domiciliar sugerem que as principais vias de exposição aos enteropatógenos, causadores de toxi-infecções alimentares, nesse ambiente, não são as falhas na higiene das mãos após contato com carnes cruas e a contaminação cruzada via diferentes superfícies.

28. Assinale a alternativa correta.

- a. (X) A oxidação de lipídios, ácidos nucleicos ou proteínas está envolvida na etiologia de várias doenças crônicas, incluindo a doença cardiovascular, câncer e catarata.
- b. () Antioxidantes são substâncias que inibem ou impedem a oxidação de um substrato enquanto presente em grandes quantidades. Estão presentes tanto nos compartimentos lipídicos quanto aquosos e removem os radicais livres produzidos no plasma.
- c. () Os antioxidantes agem por meio de diferentes mecanismos e em compartimentos distintos, mas não são neutralizadores de radicais livres: eles reduzem a concentração de peróxido e reparam a membrana oxidada, diminuindo a produção de substâncias reativas de oxigênio.
- d. () Um dos alvos de radicais livres são as lipoproteínas e sua modificação oxidativa, principalmente a de Lipoproteína de Alta Densidade (Low Density Lipoproteins-LDL), mas parece não intervir para o desenvolvimento da lesão aterosclerótica.
- e. () A vitamina E é o menor antioxidante lipossolúvel e mostra maior atuação na proteção de membranas lipídicas, prevenindo a formação de hidroperóxidos provenientes de ácidos graxos poli-insaturados, além de atuar na prevenção da oxidação de LDL.

29. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () Concentrações plasmáticas de vitamina C dependem somente da ingestão dietética e o uso de suplementos com altas doses de vitamina C (> 1g/d) não está associado a possíveis efeitos colaterais, como cálculo renal, uricosúria ou mesmo câncer.
- b. () O óxido nítrico derivado do endotélio tem pouco ou nenhum papel na manutenção da saúde arterial. A perda de óxido nítrico prejudica esse mecanismo protetor contribuindo para o desenvolvimento da aterosclerose. Acredita-se que o estresse oxidativo leva a uma disfunção endotelial na aterosclerose coronária com aumento da degradação e inibição da síntese de óxido nítrico.
- c. () A presença de concentrações plasmáticas adequadas de vitamina E pode ser um fator protetor para indivíduos com doença cardiovasculares. A ação da vitamina E pode ser diferente em situações sob risco oxidativo. Concentrações altas de alfa-tocoferol foram associadas com risco aumentado de infarto do miocárdio.
- d. () Em situações de isquemia, como em um derrame cerebral isquêmico, o estresse oxidativo pode aparecer somente pelo aumento na produção de espécies radicalares, pois o consumo de antioxidantes não interfere nesta situação.
- e. (X) A vitamina C é o maior antioxidante hidrossolúvel, neutralizando espécies reativas no citoplasma e participando na preservação de outras vitaminas, como a vitamina E e o Beta-caroteno durante situações de estresse oxidativo.

30. Assinale a alternativa **correta** sobre a avaliação nutricional do paciente crítico.

- a. () Os dados antropométricos incluem medidas de dobras cutâneas, circunferências e divisão dos compartimentos corporais. A utilização destes em pacientes críticos é de suma importância.
- b. () A anamnese alimentar deve abordar alterações da ingestão alimentar, não sendo importante considerar as perdas excessivas (vômitos, fístulas, diarreia, má absorção).
- c. (X) Não existe um teste “padrão ouro” que seja sensível e específico para detectar desnutrição no paciente crítico, pois as alterações clínicas provocadas pelo estresse metabólico limitam a interpretação dos testes.
- d. () O peso e a altura são utilizados para calcular o peso ideal, o percentual de perda de peso e o índice de massa corporal (IMC); a presença de edema não interfere no cálculo.
- e. () A avaliação subjetiva global (ASG) é um método de fácil aplicação, que classifica o paciente em bem nutrido, moderadamente desnutrido ou em risco de desnutrição e desnutrido grave. Este método apresenta boa sensibilidade e especificidade em pacientes de Unidade de Terapia Intensiva.

**Página
em Branco.
(rascunho)**



FEPESE • Fundação de Estudos e Pesquisas Sócio-Econômicos
Campus Universitário • UFSC • 88040-900 • Florianópolis • SC
Fone/Fax: (48) 3953-1000 • <http://www.fepese.org.br>