



M0844037N

Cargo**Concurso Público**

REF. EDITAL Nº 03/2014

NÍVEL SUPERIOR - MANHÃ**NUTRICIONISTA****ATENÇÃO**

O Caderno de questões possui 50 (cinquenta) questões objetivas, numeradas sequencialmente, de acordo com o exposto no quadro a seguir:

MATÉRIA	QUESTÕES
Língua Portuguesa	01 a 10
Raciocínio Lógico e Matemático	11 a 15
Legislação Aplicada à EBSERH	16 a 20
Legislação Aplicada ao SUS	21 a 25
Conhecimentos Específicos	26 a 50

INSTRUÇÕES

1. Na sua Folha de Respostas, confira seu nome, o número do seu documento e o número de sua inscrição. Além disso, não se esqueça de conferir seu Caderno de Questões quanto a falhas de impressão e de numeração, e se o cargo corresponde àquele para o qual você se inscreveu. Qualquer divergência comunique ao fiscal.
2. O único documento válido para avaliação da prova é a Folha de Respostas. Só é permitido o uso de caneta esferográfica **transparente** de cor azul ou preta para o preenchimento da Folha de Respostas, que deve ser realizado da seguinte maneira: ■
3. O prazo de realização da prova é de 4 (quatro) horas, incluindo a marcação da Folha de Respostas. Após 60 (minutos) do início da prova, o candidato estará liberado para utilizar o sanitário ou deixar definitivamente o local de aplicação. A retirada da sala de prova dos 3 (três) últimos candidatos só ocorrerá conjuntamente.
4. Ao término de sua prova, comunique ao fiscal, devolvendo-lhe a Folha de Respostas devidamente preenchida e assinada. O candidato poderá levar consigo o Caderno de Questões, desde que aguarde em sala o término da aplicação.
5. As provas e os gabaritos preliminares estarão disponíveis no site do Instituto AOCB - www.institutoaocp.org.br - no dia posterior à aplicação da prova.
6. Implicará na eliminação do candidato, caso, durante a realização das provas, qualquer equipamento eletrônico venha emitir ruídos, mesmo que devidamente acondicionado no **envelope de guarda de pertences**. O NÃO cumprimento a qualquer uma das determinações constantes em Edital, no presente Caderno ou na Folha de Respostas, incorrerá na eliminação do candidato.



-----(destaque aqui)-----

FOLHA PARA ANOTAÇÃO DAS RESPOSTAS DO CANDIDATO

Questão	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
Resp.																										

Questão	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	
Resp.																										

O gabarito oficial preliminar e o caderno de questões da prova objetiva estarão disponíveis no endereço eletrônico www.institutoaocp.org.br no dia seguinte à aplicação da prova.

Esmaltes especiais podem evitar doenças como a dermatite de contato alérgica

Celina Aquino

Para quem gosta de manter as unhas bem feitas e com cores variadas, a descoberta de uma alergia à esmalte é desoladora. Mais comum do que se imagina, a reação pode surgir mesmo em mulheres que frequentam há anos o salão de beleza. De uma hora para a outra, o organismo entende que certas substâncias são estranhas e responde com vermelhidão, inchaço, coceira e descamação. Nesses casos, os esmaltes hipoalergênicos podem ser a solução para manter a beleza das mãos. A reação a esmaltes, chamada de dermatite de contato alérgica, caracteriza-se por uma inflamação da pele provocada por substâncias alergênicas. Segundo a diretora da Sociedade Brasileira de Dermatologia – Regional Minas Gerais (SBD-MG), Ana Cláudia de Brito Soares, a alergia pode se manifestar tanto ao redor da unha, deixando a cutícula sensível, quanto em outras regiões do corpo (não necessariamente aquelas que tiveram contato direto com as unhas). Normalmente, surgem lesões vermelhas que descamam no pescoço, queixo, pálpebra e mãos. Os olhos também ficam vermelhos e coçam. Ana Cláudia informa que os sintomas costumam surgir até 48 horas depois que o organismo reage às substâncias. Não há vacina nem medicamentos que combatem a alergia. O melhor é suspender o uso de esmaltes, pois insistir em pintar as unhas pode provocar reações cada vez mais intensas. “Na dúvida, procure um dermatologista ou alergista para ter certeza da substância que provoca a alergia. Conhecendo o inimigo fica mais fácil de evitá-lo”, orienta a dermatologista. Ana Cláudia sugere o teste de contato: uma fita adesiva com várias substâncias alergênicas é aplicada nas costas para identificar o que provoca reação. Um dos componentes do esmalte que mais causa alergia é o tolueno, solvente que mantém o produto líquido, ajuda na fixação da cor e proporciona secagem rápida. “A substância evapora na hora e permite que o corante fique na unha de forma homogênea. Se o solvente não secasse rapidamente, o esmalte poderia escorrer ou ficar mais concentrado em uma região. O tolueno também é usado porque a mulher não tem paciência de esperar secar”, informa o farmacêutico Gabriel da Silva Bastos, professor do curso de estética e cosmética do Centro Universitário UNA. Mas é por ser altamente volátil que o tolueno provoca tantas reações. Logo que evapora, ele entra em contato com várias partes do corpo. De acordo com Gabriel, a maioria dos fabricantes brasileiros de esmaltes retirou da fórmula a substância alergênica.

A alergia a esmalte ainda pode ser provocada pelo plastificante dibutyl phthalate (DBP), banido dos cosméticos europeus, e pelo conservante formaldeído, ambos voláteis. O derivado de formol, usado para alisar cabelo, está no centro da polêmica das escovas progressivas. A mica, pigmento que dá o aspecto perolado dos esmaltes cintilantes, é outro componente alergênico.

Para evitar reações alérgicas, é recomendado ler o

rótulo. Os esmaltes 3Free não contêm os três principais componentes alergênicos (tolueno, DBP e formaldeído), enquanto os denominados hipoalergênicos costumam ser ausentes de um número maior de substâncias que causam alergia. Já os produtos importados tendem a ser bem aceitos pelos alérgicos porque usam baixa quantidade de solventes. “A indústria tem pesquisado para fazer esmaltes sem solventes, que sejam à base de água e sequem rápido. O solvente é um agente agressor porque resseca a unha e a pele, mas o cliente não tem tempo para esperar três horas para secar o esmalte”, pondera o farmacêutico.

http://sites.uai.com.br/app/noticia/saudeplena/noticias/2014/03/08/noticia_saudeplena,147789/esmaltes-especiais-podem-evitar-doencas-como-a-dermatite-de-contato-al.shtml

QUESTÃO 01

De acordo com o texto,

- (A) a reação alérgica surge apenas em mulheres que não estão acostumadas a fazer as unhas todas as semanas.
- (B) os esmaltes hipoalergênicos são os que mais desencadeiam reação alérgica e provocam vermelhidão, inchaço, coceira e descamação.
- (C) os esmaltes 3Free não têm tolueno, DBP e formaldeído, em sua composição, portanto, são mais propensos a desencadear reações alérgicas.
- (D) os sintomas das reações alérgicas se manifestam após 48 horas depois que o organismo reage às substâncias do esmalte.
- (E) o tolueno é um componente alergênico utilizado como solvente nos esmaltes, no entanto, proporciona secagem rápida. Apesar de causar reações alérgicas, ele é utilizado também porque a mulher não tem paciência para esperar secar.

QUESTÃO 02

A respeito do sinal indicativo de crase, assinale a alternativa correta.

- (A) Em “...a descoberta de uma alergia à esmalte é desoladora.”, o uso da crase justifica-se pela regência nominal de “alergia” e por ser “esmalte” uma palavra feminina.
- (B) Em “A reação a esmaltes, chamada de dermatite de contato alérgica...”, a ausência de sinal indicativo de crase no “a” destacado é uma inadequação gramatical, pois a palavra “reação” rege uma preposição.
- (C) Em “A alergia a esmalte ainda pode ser provocada pelo plastificante...”, o “a” destacado exerce função de preposição. Como o autor refere-se a esmalte de forma geral (esmaltes), optou-se por não utilizar o artigo definido (o) para o termo.
- (D) Em “...depois que o organismo reage às substâncias.”, o uso de crase está inadequado, pois o verbo reagir, nesse caso, não exige preposição.
- (E) Em “...mesmo em mulheres que frequentam há anos o salão de beleza.”, há uma inadequação gramatical, pois o termo destacado deveria ser substituído por “à”.

QUESTÃO 03

Em “...o organismo entende que certas substâncias são estranhas...”, o termo destacado

- (A) é um pronome relativo, pois retoma o termo antecedente.
- (B) é uma conjunção coordenativa explicativa, pois introduz oração de mesma função sintática da antecedente.
- (C) pode ser substituído pelo pronome “qual”, sem prejuízo ao sentido.
- (D) é uma conjunção integrante, pois introduz uma oração subordinada com função de objeto direto.
- (E) deveria ser acentuado, pois está no lugar de um substantivo.

QUESTÃO 04

Assinale a alternativa em que a palavra acentuada **NÃO** apresenta a mesma regra de acentuação da palavra “farmacêutico”.

- (A) Formaldeído.
- (B) Dúvida.
- (C) Hipoalergênico.
- (D) Cosméticos.
- (E) Cutícula.

QUESTÃO 05

Em “Se o solvente não secasse rapidamente, o esmalte poderia escorrer ou ficar mais concentrado em uma região.”, a oração destacada estabelece, com a subsequente, relação sintático-semântica de

- (A) causa.
- (B) tempo.
- (C) comparação.
- (D) condição.
- (E) finalidade.

QUESTÃO 06

Assinale a alternativa em que a preposição “para” **NÃO** exerce a mesma função que em “Na dúvida, procure um dermatologista ou alergista para ter certeza da substância que provoca a alergia...”.

- (A) “...uma fita adesiva com várias substâncias alergênicas é aplicada nas costas para identificar o que provoca reação.”
- (B) “Nesses casos, os esmaltes hipoalergênicos podem ser a solução para manter a beleza das mãos.”
- (C) “De uma hora para a outra, o organismo entende que certas substâncias são estranhas...”.
- (D) “Para evitar reações alérgicas, é recomendado ler o rótulo.”.
- (E) “A indústria tem pesquisado para fazer esmaltes sem solventes”.

QUESTÃO 07

Em “Na dúvida, procure um dermatologista ou alergista para ter certeza da substância que provoca a alergia.”, o verbo destacado encontra-se conjugado no

- (A) imperativo afirmativo.
- (B) presente do indicativo.
- (C) futuro do presente do indicativo.
- (D) presente do subjuntivo.
- (E) pretérito mais que perfeito do indicativo.

QUESTÃO 08

Em “Para evitar reações alérgicas, é recomendado ler o rótulo.”, a expressão destacada tem função sintática de

- (A) complemento nominal.
- (B) objeto direto.
- (C) adjunto adnominal.
- (D) predicativo do sujeito.
- (E) sujeito.

QUESTÃO 09

Em “Ana Cláudia sugere o teste de contato: uma fita adesiva com várias substâncias alergênicas é aplicada nas costas para identificar o que provoca reação.”, os dois pontos (:) na sequência da palavra “contato” foram empregados para

- (A) introduzir a fala de um interlocutor no diálogo.
- (B) introduzir uma explicação a respeito do que foi dito anteriormente.
- (C) introduzir uma enumeração.
- (D) introduzir uma oração adverbial.
- (E) introduzir uma citação.

QUESTÃO 10

Assinale a alternativa em que a palavra apresentada **NÃO** se flexiona em número nem em gênero para concordar com outra palavra.

- (A) Componente.
- (B) Ainda.
- (C) Inimigo.
- (D) Cabelo.
- (E) Dermatologista.

RACIOCÍNIO LÓGICO E MATEMÁTICO

QUESTÃO 11

A negação de “Todas as mesas são para quatro pessoas” é:

- (A) pelo menos uma mesa é para quatro pessoas.
- (B) nenhuma mesa é para quatro pessoas.
- (C) existem mesas que são para quatro pessoas.
- (D) existem mesas que não são para quatro pessoas.
- (E) apenas uma mesa não é para quatro pessoas.

QUESTÃO 12

Observe o conjunto de palavras a seguir:

Sofá, almofada, estante, televisão, geladeira.

Qual das palavras citada **NÃO** pertence ao grupo?

- (A) Sofá.
- (B) Geladeira.
- (C) Almofada.
- (D) Estante.
- (E) Televisão.

QUESTÃO 13

Depois de uma cirurgia, João deverá ficar internado por 90 dias. Se ele já cumpriu um quinto de cinco terços do total de dias, então, quantos dias ainda João deverá ficar internado?

- (A) 25.
- (B) 30.
- (C) 40.
- (D) 50.
- (E) 60.

QUESTÃO 14

De acordo com os dados questão anterior, qual foi a porcentagem de tempo que João ficou internado aproximadamente?

- (A) 33,33%.
- (B) 35%.
- (C) 36,5%.
- (D) 37,34%.
- (E) 39%.

QUESTÃO 15

Daniela tem três animais de estimação: um gato, um cachorro e um hamster. Um dos animais é branco, outro é preto e o outro é amarelo e branco. Sabendo que:

- ou o gato é branco, ou o hamster é branco;
- ou o gato é preto, ou o cachorro é amarelo e branco;
- ou o hamster é amarelo e branco, ou o cachorro é amarelo e branco;
- ou o cachorro é preto, ou o hamster é preto.

Portanto, as cores do gato, do cachorro e do hamster são, respectivamente:

- (A) Branco; preto e amarelo; branco.
- (B) Preto; amarelo e branco; branco.
- (C) Branco; amarelo e branco; preto.
- (D) Preto; branco; amarelo e branco.
- (E) Amarelo e branco; preto; branco.

LEGISLAÇÃO APLICADA À EBSEH

QUESTÃO 16

A EBSEH e suas subsidiárias estarão sujeitas à fiscalização, sendo que o controle externo será exercido

- (A) pelo Congresso Nacional, com auxílio do Tribunal de Contas da União.
- (B) pela Câmara dos Deputados, com auxílio do Tribunal de Contas da União.
- (C) pelo Senado Federal, com auxílio do Tribunal de Contas da União.
- (D) pelo Poder Executivo, com auxílio do Tribunal de Contas da União.
- (E) pelo Poder Judiciário, com auxílio do Tribunal de Contas da União.

QUESTÃO 17

De acordo com o Estatuto Social, o Presidente da EBSEH, além de presidir a empresa, presidirá também

- (A) o Conselho Fiscal.
- (B) a Auditoria Interna.
- (C) a Diretoria Executiva.
- (D) o Conselho Consultivo.
- (E) o Conselho de Administração.

QUESTÃO 18

A respeito do Conselho de Administração da EBSEH, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) O prazo de gestão dos membros do Conselho de Administração será de dois anos contados a partir da data de publicação do ato de nomeação, podendo ser reconduzidos por igual período.
- (B) A investidura dos membros do Conselho de Administração far-se-á mediante registro na ata da primeira reunião de que participarem.
- (C) Na hipótese de recondução, o prazo de nova gestão conta-se a partir da data do término do prazo de gestão anterior.
- (D) Findo o prazo de gestão, o membro do Conselho de Administração permanecerá no exercício da função até a investidura de substituto.
- (E) No caso de vacância definitiva do cargo de Conselheiro, o substituto será nomeado pelos Conselheiros remanescentes e servirá até a designação do novo representante, exceto no caso do representante dos empregados.

QUESTÃO 19

Considere os órgãos da EBSEH listados a seguir:

1. Conselho de administração;
2. Diretoria Executiva;
3. Conselho consultivo;
4. Conselho fiscal;
5. Auditoria interna.

De acordo com o Regimento Interno da EBSEH, assinale a alternativa correta.

- (A) 1, 3, 5 são órgãos de administração.
- (B) 2, 4, 5 são órgãos de fiscalização.
- (C) 1, 2, 3 são órgãos de administração.
- (D) 3, 4, 5 são órgãos de fiscalização.
- (E) 2, 3, 4 são órgãos de administração.

QUESTÃO 20

Analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta as corretas.

- I. O Conselho Fiscal, como órgão permanente da EBSEH, compõe-se de três membros efetivos e respectivos suplentes, nomeados pelo Ministro de Estado da Educação.
- II. A investidura dos membros do Conselho Fiscal far-se-á mediante assinatura em livro de termo de posse.
- III. O mandato dos membros do Conselho Fiscal será de dois anos contados a partir da data de publicação do ato de nomeação, sendo vedada a recondução.
- IV. Salvo impedimento legal, os membros do Conselho Fiscal farão jus a honorários mensais correspondentes a dez por cento da remuneração média mensal dos Diretores da EBSEH, além do reembolso, obrigatório, das despesas de locomoção e estada necessárias ao desempenho da função.

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

LEGISLAÇÃO APLICADA AO SUS

QUESTÃO 21

A Constituição Federal ao prever que as contribuições sociais do empregador, da empresa e da entidade a ela equiparada na forma da lei, poderão ter alíquotas ou bases de cálculo diferenciadas, em razão da atividade econômica, da utilização intensiva de mão-de-obra, do porte da empresa ou da condição estrutural do mercado de trabalho, está aplicando o princípio da

- (A) equidade na forma de participação no custeio.
(B) universalidade da cobertura e do atendimento.
(C) seletividade e distributividade na prestação dos benefícios e serviços.
(D) irredutibilidade do valor dos benefícios.
(E) diversidade da base de financiamento.

QUESTÃO 22

Nos Conselhos de Saúde, de acordo com as especificidades locais, aplicando o princípio da paridade, serão contempladas as seguintes representações, EXCETO

- (A) entidades públicas de hospitais universitários e hospitais campo de estágio, de pesquisa e desenvolvimento.
(B) entidades patronais.
(C) entidades dos prestadores de serviço de saúde.
(D) poder Judiciário e do Ministério Público.
(E) governo.

QUESTÃO 23

Analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta as corretas. Para receberem os recursos do Fundo Nacional de Saúde para cobertura das ações e serviços de saúde, os Municípios, os Estados e o Distrito Federal deverão contar com:

- I. Fundo de Saúde e plano de saúde.
- II. Conselho de Saúde, com composição paritária.
- III. Contrapartida de recursos para a saúde no respectivo orçamento.
- IV. Comissão de elaboração do Plano de Carreira, Cargos e Salários (PCCS), previsto o prazo de um ano para sua implantação.

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

QUESTÃO 24

Assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) O Subsistema de Atenção à Saúde Indígena, como componente do Sistema Único de Saúde – SUS, compreende as ações e serviços de saúde voltados para o atendimento das populações indígenas, em todo o território nacional, coletiva ou individualmente.
(B) Caberá à União, com seus recursos próprios, financiar o Subsistema de Atenção à Saúde Indígena.
(C) O SUS promoverá a articulação do Subsistema de Atenção à Saúde Indígena com os órgãos responsáveis pela Política Indígena do País.
(D) Os Estados, Municípios, outras instituições governamentais e não-governamentais poderão atuar complementarmente no custeio e execução das ações.
(E) O Subsistema de Atenção à Saúde Indígena deverá ser centralizado e universalizado.

QUESTÃO 25

Analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta as corretas. Serão de competência exclusiva da Comissão Intergestores Tripartite a pactuação

- I. das diretrizes gerais sobre Regiões de Saúde, integração de limites geográficos, referência e contrarreferência e demais

aspectos vinculados à integração das ações e serviços de saúde entre os entes federativos.

- II. das diretrizes gerais para a composição da RENASES.
- III. dos critérios para o planejamento integrado das ações e serviços de saúde da Região de Saúde, em razão do compartilhamento da gestão.
- IV. das diretrizes nacionais, do financiamento e das questões operacionais das Regiões de Saúde situadas em fronteiras com outros países, respeitadas, em todos os casos, as normas que regem as relações internacionais.

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

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 26

Preencha as lacunas e assinale a alternativa correta. Os microrganismos anaeróbios obrigatórios só tendem a se desenvolver em potenciais redox _____. Por outro lado, os aeróbios obrigatórios têm necessidade de _____, por isso predominam na superfície do alimento exposta ao ar ou nas zonas onde o ar possa ser utilizado com facilidade. O *Pseudomonas fluorescens*, por exemplo, desenvolve-se a um Eh compreendido entre +100 e +500 mV, assim como outros bacilos _____ oxidativos produzem líquido viscoso e odores desagradáveis na superfície da carne.

- (A) altos ou positivos / elevado Eh / Gram-positivos
- (B) altos ou positivos / baixo Eh / Gram-positivos
- (C) baixos ou negativos / elevado Eh / Gram-negativos
- (D) baixos ou negativos / baixo Eh / Gram-negativos
- (E) baixos ou negativos / elevado Eh / Gram-positivos

QUESTÃO 27

Em relação à manipulação segura dos alimentos e diretrizes de segurança alimentar, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Lavar as mãos, as superfícies de contato com o alimento, bem como as frutas e os vegetais.
- (B) Como as bactérias são comumente encontradas nos alimentos, lave todas as frutas e vegetais frescos. Esfregue o exterior dos produtos como melão e pepino, antes de cortar. A cebolinha já foi associada ao surto de hepatite A; cozinhá-la completamente.
- (C) Resfriar (refrigerar) os alimentos perecíveis imediatamente e descongelar de forma adequada.

Descongelar as carnes de boi e de aves no refrigerador, e não à temperatura ambiente. Se necessário descongelar na pia com água corrente fria que permita a drenagem contínua ou descongelar rapidamente no micro-ondas e utilizar logo em seguida.

- (D) A carne de boi e de aves deve ser lavada.
- (E) Não cozinhar parcialmente a carne de boi ou de aves antes do preparo final. As bactérias ainda podem crescer de forma desenfreada.

QUESTÃO 28

As substâncias químicas podem ocorrer de modo natural nos alimentos ou resultar da incorporação intencional ou acidental, em qualquer etapa da cadeia alimentar, de substâncias nocivas à saúde. Constituem exemplos mais frequentes: pesticidas como os organoclorados ou organofosforados, fármacos como os antibióticos, hormônios como os anabolizantes, metais pesados e aditivos. Em relação aos aditivos, assinale a alternativa que NÃO caracteriza uma das substâncias nocivas à saúde.

- (A) Ácido cítrico.
- (B) Nitratos.
- (C) Nitritos.
- (D) Aminas.
- (E) Nitrosaminas.

QUESTÃO 29

Quanto aos fatores relacionados com a presença de microrganismos nos alimentos, relacione as colunas e assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

1. Multiplicação dos alimentos, inerentes aos alimentos.
 2. Multiplicação dos alimentos, inerentes ao ambiente.
- A. Temperatura de armazenamento.
 - B. Umidade relativa.
 - C. Estrutura biológica.
 - D. Substâncias inibidoras.
 - E. Presença e concentração de gases.
 - F. Umidade.

- (A) 1A, 1B e 1F; 2C, 2D e 2E.
- (B) 1C, 1D e 1F; 2A, 2B e 2E.
- (C) 1B, 1D e 1F; 2A, 2C e 2E.
- (D) 1B, 1C e 1D; 2A, 2E e 2F.
- (E) 1A, 1C e 1E; 2B, 2D e 2F.

QUESTÃO 30

De acordo com o uso das ingestões dietéticas de referência (DRIS) para indivíduos e grupos saudáveis e com relação à UL utilizada na avaliação individual, assinale a alternativa correta.

- (A) Meta de ingestão.
- (B) Utilizado em conjunto com a medida de variabilidade de ingestão do grupo para estabelecer metas para o consumo médio de uma população específica.
- (C) Uma ingestão neste nível tem baixa probabilidade de inadequação.
- (D) Utilizado para verificar a inadequação do consumo; no entanto, a avaliação mais precisa do estado nutricional requer o uso de indicadores bioquímicos, clínicos e/ou antropométricos.
- (E) Utilizado para verificar a possibilidade de consumo excessivo; uma ingestão acima deste nível tem risco de efeitos adversos; no entanto, a avaliação mais precisa do estado nutricional requer o uso de indicadores bioquímicos, clínicos e/ou antropométricos.

QUESTÃO 31

Com exceção de alguns alimentos, como o açúcar (fonte exclusiva de carboidratos) e o óleo (fonte exclusiva de lipídios), praticamente todos os alimentos possuem, na sua composição, carboidratos, lipídios e proteínas. Entretanto, para que a energia disponível nesses nutrientes possa ser utilizada, é necessário que eles passem antes por três etapas básicas: digestão, absorção e metabolismo. Essas etapas são extremamente específicas para cada nutriente, porém convergem para uma via única, que é a liberação do acetil e a posterior formação de moléculas do acetil coenzima A. Essas moléculas entram no ciclo de Krebs, liberando átomos de hidrogênio que serão oxidados na cadeia respiratória para que, então, haja a liberação de

- (A) eletrólitos, hidrogênio e energia sob a forma de ATP.
- (B) eletrólitos, gás carbônico e energia sob a forma de ATP.
- (C) água, gás carbônico e energia sob a forma de ATP.
- (D) água, gás carbônico e energia sob a forma de ADP.
- (E) eletrólitos, hidrogênio e energia sob a forma de ADP.

QUESTÃO 32

O organismo é extremamente econômico no que diz respeito ao uso do substrato energético disponível. Já está bem estabelecido que, mesmo no período pós-absortivo, o organismo utiliza para a oxidação apenas a quantidade de nutrientes necessária para suprir suas necessidades fisiológicas. Portanto, independente do substrato energético ingerido, tudo que não é prontamente utilizado não é excretado (exceto o grupamento amino dos aminoácidos), mas armazenado sob a forma de

- (A) glicogênio, que poderá ser usado no período pós-prandial.
- (B) fosfoenolpiruvato, que poderá ser usado no período absortivo.

- (C) fosfoenolpiruvato, que poderá ser usado no período de jejum.
- (D) triacilglicerol, que poderá ser usado no período de jejum.
- (E) triacilglicerol, que poderá ser usado no período pós-prandial.

QUESTÃO 33

Preencha a lacunas e assinale a alternativa correta. O objetivo do planejamento dietético para indivíduos é garantir uma baixa probabilidade de inadequação da ingestão de nutriente e, ao mesmo tempo, um nível seguro de ingestão. Os novos valores de RDA devem ser utilizados como metas para o planejamento da ingestão dietética, pois este valor é suficiente para atender as necessidades do nutriente de quase todos os indivíduos saudáveis, cerca de um determinado estágio de _____.

- (A) 70% vida.
- (B) 80% vida.
- (C) 85% vida e gênero.
- (D) 90% vida e gênero.
- (E) 98% vida e gênero.

QUESTÃO 34

Preencha as lacunas e assinale a alternativa correta. É preciso dar atenção especial para a ingestão de ferro e _____ em mulheres na adolescência e na idade fértil; vitamina B¹² para adultos com mais de _____ de idade; e _____ para adultos com idade mais avançada, bem como para aqueles com pele escura e outros expostos à radiação ultravioleta.

- (A) ácido fólico / 50 anos / vitamina D
- (B) ácido fólico / 40 anos / vitamina C
- (C) ácido pantotênico / 50 anos / vitamina K
- (D) ácido pantotênico / 40 anos / niacina
- (E) folato / 60 anos / vitamina E

QUESTÃO 35

Quais são os benefícios das dietas não convencionais, como manter “a” ovolactovegetariana, a ovovegetariana e a vegana ou vegetariana?

- (A) Menor risco de sobrepeso e obesidade; > colesterol; > HDL; > TGI; > índices de Castelli.
- (B) Menor risco de sobrepeso e obesidade; < colesterol; > HDL; < TGI; > índices de Castelli.
- (C) Menor risco de sobrepeso e obesidade; < colesterol; > HDL; > TGI; < índices de Castelli.
- (D) Menor risco de sobrepeso e obesidade; < colesterol; > HDL; < TGI; < índices de Castelli.
- (E) Menor risco de sobrepeso e obesidade; < colesterol; < HDL; < TGI; < índices de Castelli.

QUESTÃO 36

Em relação aos nutrientes em foco para os vegetarianos, relacione as colunas e assinale a alternativa correta.

1. Proteína.
2. Ferro.
3. Cálcio.
4. Zinco.
5. Vitamina B¹².

- (A) É encontrada em produtos de origem animal e alguns alimentos enriquecidos. As fontes desse nutriente para os vegetarianos incluem produtos derivados do leite, ovos e alimentos enriquecidos com esse nutriente, tais alimentos incluem cereais matinais, bebidas à base de soja, hambúrguer vegetariano e levedura nutricional.
- (B) É necessário para muitas reações bioquímicas e também auxilia na função do sistema imunológico de forma apropriada. As fontes desse nutriente para os vegetarianos incluem muitos tipos de grãos (feijão-branco, feijão-azuki e grão de bico), cereais matinais enriquecidos com esse nutriente, gérmen de trigo e sementes de abóbora. Os produtos derivados do leite são fontes para lactovegetarianos.
- (C) É utilizado na formação de ossos e dentes, bem como na manutenção da força óssea. As fontes para os vegetarianos incluem cereais matinais enriquecidos, produtos derivados da soja (tofu, bebidas à base de soja), sucos de laranja enriquecidos com esse nutriente e algumas verduras de folhas escuras (couve-manteiga, nabo, repolho chinês, brássica). Os produtos derivados do leite são fontes excelentes para os lactovegetarianos.
- (D) Além de exercer muitas funções importantes no corpo, é essencial para o crescimento e a manutenção. As necessidades podem ser facilmente supridas pela ingestão de uma variedade de alimentos à base de plantas. Não é necessária a combinação de diferentes fontes na mesma refeição. As fontes para os vegetarianos incluem feijões, frutos oleaginosos, pasta de frutos oleaginosos, ervilhas e produtos derivados de soja (tofu, carne de soja, hambúrguer vegetariano). Os produtos derivados do leite e ovos são boas fontes para ovolactovegetarianos.
- (E) Atua principalmente como transportador de oxigênio no sangue. São fontes para os vegetarianos: cereais matinais enriquecidos com esse nutriente, espinafre, feijão-azuki, feijão-fradinho, lentilhas, nabo, melaço, pães integrais, ervilhas e algumas frutas secas (damasco, ameixa e uvas-passas secas).

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

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

QUESTÃO 37

Qual deverá ser o Peso Ideal, segundo o IMC Médio Idoso: 24,5 Kg/m², para a estatura de 1.60m? (PI = Estatura² x IMC Médio)

- (A) 52,72 kg.
(B) 57,22 kg.
(C) 62,72 kg.
(D) 65,72 kg.
(E) 67,22 kg.

QUESTÃO 38

Em relação à avaliação do estado nutricional de crianças de 10 a 19 anos, segundo o indicador de IMC para a idade, qual é o diagnóstico nutricional para os pontos de corte: > Percentil 0,1 e < Percentil 3; > Escore-z -3 e < Escore-z -2?

- (A) Magreza acentuada.
(B) Magreza.
(C) Peso adequado ou eutrófico.
(D) Sobrepeso.
(E) Obesidade.

QUESTÃO 39

Em relação aos parâmetros nutricionais do exame físico, qual é o possível significado para a atrofia da musculatura das panturrilhas?

- (A) Depleção crônica.
(B) Perda da reserva calórica.
(C) Privação calórica, sem perda ponderal significativa.
(D) Perda de força muscular.
(E) Desnutrição proteico-calórica.

QUESTÃO 40

As manifestações clínicas como alterações psicomotoras e sensitivas, depressão, fraqueza motora, formigamento (mãos/pés), que ocorrem no sistema nervoso são causadas pela deficiência de

- (A) B1, B6 e B12.
(B) proteína e zinco.
(C) B2, Fe e proteína.
(D) vitaminas A, C e K.
(E) vitamina D, B1 e cálcio.

QUESTÃO 41

Qual é a necessidade hídrica, em ml/Kg/dia para idoso (55 – 75 anos)?

- (A) 20 ml/Kg/dia.
(B) 30 ml/Kg/dia.
(C) 35 ml/Kg/dia.
(D) 40 ml/Kg/dia.
(E) 45 ml/Kg/dia.

QUESTÃO 42

As fibras solúveis (frutas, cevada, farelo de aveia, legumes) reduzem o colesterol sérico por diminuir a reciclagem entero-hepática dos ácidos biliares, resultando em aumento no uso do colesterol para a síntese da bile (o que, por sua vez, altera as atividades enzimáticas ligadas à síntese de colesterol, estabiliza os níveis de glicose sanguínea e ajuda a manter a nutrição com minerais). Sobre as fibras solúveis, é correto afirmar que

- (A) têm utilidade na redução de apendicite.
- (B) têm utilidade na redução de constipação e diverticulose.
- (C) aumentam o volume fecal e diminuem o tempo de trânsito no cólon em virtude de sua propriedade de aumentar a capacidade de retenção de água.
- (D) exercem pouco efeito sobre o volume das fezes ou tempo de trânsito.
- (E) não exercem efeito sobre o volume das fezes ou tempo de trânsito.

QUESTÃO 43

Preencha as lacunas e assinale a alternativa correta. A acidez ou a alcalinidade de um meio tem grande influência na estabilidade de _____, tais como as enzimas, o que influi tanto no crescimento quanto no metabolismo dos microrganismos. É importante destacar que a maioria dos alimentos é ligeiramente _____, uma vez que os produtos alcalinos têm, em geral, sabor desagradável. Uma exceção é a _____, cujo pH chega a alcançar 9,2.

- (A) micromoléculas / básica / cenoura
- (B) micromoléculas / ácida / pescada branca
- (C) macromoléculas / ácida / clara de ovo
- (D) macromoléculas / ácida / cebola
- (E) macromoléculas / básica / manteiga

QUESTÃO 44

Qual das seguintes vias de alimentação enteral deve ser utilizada para pacientes sob risco de aspiração pulmonar ou com distúrbios GI que impedem a inserção da sonda no estômago, como problemas mecânicos ou dificuldades com esvaziamento gástrico ou tolerância?

- (A) Nasojejunal.
- (B) Nasoentérica.
- (C) Gastrostomia.
- (D) Jejunostomia.
- (E) Gastrojejunostomia.

QUESTÃO 45

Assinale a alternativa que NÃO apresenta uma das consequências documentadas de não alimentar, por meio de sonda, um paciente que não se alimenta ou que não consegue comer o suficiente por via oral.

- (A) Diminuição na consciência do ambiente por queda na disponibilidade de glicose ao cérebro.
- (B) Possível desenvolvimento de úlceras de decúbito sobre proeminências ósseas pela falta de ingestão

suficiente de proteínas, calorias, vitaminas e minerais e pela redução da gordura corporal.

- (C) Capacidade diminuída de participar das atividades cotidianas (alimentar-se, vestir-se, tomar banho, ir ao banheiro).
- (D) Peso corporal baixo com rápida perda de peso involuntária é altamente indicativo de doença e morte iminente no idoso (nota: os idosos são particularmente incapazes de recuperar o peso após uma situação de estresse).
- (E) Possibilidade de hiperidratação, podendo ocasionar depleção de sódio.

QUESTÃO 46

Preencha as lacunas e assinale a alternativa correta. De acordo com as diretrizes de segurança alimentar e manipulação segura dos alimentos, deve-se cozinhar os alimentos até uma temperatura segura para eliminar os microrganismos: cozinhar a carne bovina até uma temperatura interna apropriada de _____, a carne suína até _____ e a carne de aves até _____. Cozinhar hambúrguer até a temperatura adequada de _____: “rosa no meio, muito pouco cozido”. Monitorar as temperaturas internas com um termômetro para alimentos, colocado corretamente na carne de boi ou de aves.

- (A) 40°C / 45°C / 50°C / 55°C
- (B) 50°C / 55°C / 60°C / 55°C
- (C) 70°C / 75°C / 80°C / 75°C
- (D) 80°C / 75°C / 90°C / 95°C
- (E) 85°C / 55°C / 70°C / 65°C

QUESTÃO 47

São operações unitárias de transferência de calor, EXCETO

- (A) branqueamento.
- (B) destilação.
- (C) cozimento e fritura.
- (D) pasteurização e esterilização.
- (E) evaporação e condensação.

QUESTÃO 48

É usado, principalmente, nas embalagens de produtos desidratados e alimentos gordurosos, como batata frita e salgadinhos, por apresentar alta barreira ao vapor e gases; também as bolachas são acondicionadas nestas embalagens, devido a sua boa aparência e alto brilho, fatores estes que fazem ser o material adequado para alimentos que querem um atrativo a mais para a compra. De acordo com essas características, assinale a alternativa correta.

- (A) Polietileno.
- (B) Policloreto de vinila.
- (C) Poliestireno.
- (D) Polipropileno.
- (E) Polietileno tereftalato.

QUESTÃO 49

Preencha as lacunas e assinale a alternativa correta. A iodação do sal é uma medida adotada mundialmente para prevenir Distúrbios por Deficiência de Iodo (DDI). Dentre as principais doenças relacionadas à falta de ingestão do iodo estão: retardo mental grave e irreversível e _____ em crianças, anomalias congênitas e bócio. As necessidades diárias de iodo variam, em média, de 90 microgramas (mcg) para crianças de 0 a 59 meses, a _____ para crianças a partir de 12 anos e adultos. Entre gestantes, as necessidades são mais altas e chegam a _____ por dia. A OMS recomenda ainda que países com média de consumo de sal em torno de 10g/dia devem estabelecer uma faixa de iodação de 20 a 40ppm. Esta recomendação deve ser ajustada com base nos dados de ingestão do sal e na média de concentração de iodo urinário encontrados em cada país. Atualmente, o sal comercializado no Brasil deve possuir entre _____ de iodo a cada quilo de produto.

- (A) surdo-mudez / 150 mcg / 250 mcg / 20 e 60 mg
- (B) surdo-mudez / 100 mcg / 150 mcg / 20 e 40 mg
- (C) cegueira reversível / 100 mcg / 150 mcg / 20 e 40 mg
- (D) cegueira reversível / 90 mcg / 130 mcg / 10 e 30 mg
- (E) cegueira irreversível / 90 mcg / 120 mcg / 20 e 30 mg

QUESTÃO 50

A dieta hiperproteica deve ser rica em proteína (15 a 20% do VCT), visto que a suplementação é feita com proteína de origem animal (alto valor biológico) e em alguns casos necessita-se de proteínas industrializadas (caseína, albumina). Para quais quadros clínicos ela é indicada?

- (A) Doença hepática (reduz conversão da gordura), cardiopatia associada à dislipidemia (colesterol e triglicérides elevados).
- (B) Pós-operatório (anestesia reduz a motilidade gástrica), problemas no TGI com alterações na motilidade gástrica e dificuldade de mastigação.
- (C) Pós-operatório de colecistectomia, desconforto abdominal, doença pancreática (redução da concentração da lipase).
- (D) Doença hipertensiva, paciente com edema, cardiopatias, doença renal, doença hepática.
- (E) Períodos de recuperação, doenças infecciosas, doenças neoplásicas, queimaduras, gestação, pós-cirúrgicos.