



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA MINAS GERAIS
CAMPUS SÃO JOÃO EVANGELISTA
Avenida Primeiro de Junho, 1043 – Centro – São João Evangelista – MG

CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS – EDITAL 121/2016
CAMPUS SÃO JOÃO EVANGELISTA
PROVA OBJETIVA
PROFESSOR EBT
ÁREA/DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

ORIENTAÇÕES:

1. Não abra o caderno de questões até que a autorização seja dada pelos Aplicadores;
2. A interpretação das questões é parte do processo de avaliação, não sendo permitidas perguntas aos Aplicadores de prova;
3. Nesta prova, as questões são de múltipla escolha, com cinco alternativas cada uma, sempre na sequência a, b, c, d, e, das quais somente uma é correta;
4. As respostas deverão ser repassadas ao cartão-resposta utilizando caneta na cor azul ou preta dentro do prazo estabelecido para realização da prova, previsto em Edital;
5. Observe a forma correta de preenchimento do cartão-resposta, pois apenas ele será levado em consideração na correção;
6. Não haverá substituição do cartão resposta por erro de preenchimento ou por rasuras feitas pelo candidato;
7. A marcação de mais de uma alternativa em uma mesma questão levará a anulação da mesma;
8. Não são permitidas consultas, empréstimos e comunicação entre os candidatos;
9. Ao concluir as provas, permaneça em seu lugar e comunique ao Aplicador de Prova. Aguarde a autorização para devolver o cartão resposta, devidamente assinado no local indicado.
10. O candidato não poderá sair da sala de aplicação antes que tenha se passado 1h00min do início da aplicação das provas. Só será permitido que o candidato leve o caderno de prova objetiva após 4h00min de seu início;
11. Os três últimos candidatos deverão permanecer em sala até o fechamento da ata e assinatura dos mesmos para fechamento da sala de aplicação.

QUESTÃO 01

O branqueamento (blanching) ou escaldado é um processo térmico de curto tempo de aplicação, com características de pré-tratamento, pois precede o início de outros processos de elaboração industrial. Desenvolve ações que auxiliam na limpeza do alimento, amolece tecidos vegetais, elimina quase a totalidade de ar e gases presentes nos tecidos vegetais, inativa enzimas, dentre outras. O processo que utiliza branqueamento como tratamento prévio na conservação dos alimentos é:

- a) Pasteurização rápida
- b) Esterilização
- c) Apertização
- d) Pasteurização lenta
- e) Desidratação por spray drying

QUESTÃO 02

O rigor mortis em carnes consiste em uma contração muscular intensa e irreversível que ocorre com a exaustão das reservas de energia do músculo, sem que ocorra a ressíntese de ATP (adenosina trifosfato), conferindo ao tecido muscular a perda de suas propriedades elásticas. Sobre o assunto, assinale a alternativa incorreta:

- a) Durante a contração, ocorre a formação do complexo actina-miosina, gerando a força necessária para o movimento.
- b) O endurecimento observado no rigor mortis é devido à formação de ligações permanentes entre os filamentos de miosina e actina.
- c) O estabelecimento do rigor mortis ocorre quando cessa a produção de energia, devido ao esgotamento das reservas de glicose e/ou pela desnaturação de enzimas da via glicolítica, em decorrência da queda de pH e da elevação da temperatura post mortem.
- d) A instalação do rigor mortis é gradual e apresenta três fases (de atraso, restabelecimento e conclusão), que pode ser acompanhada pela perda de extensibilidade do músculo ou pelo desenvolvimento de tensão isométrica.
- e) A velocidade do rigor mortis é controlada, principalmente, pela reserva de glicogênio, pH e temperatura do músculo, onde quaisquer alterações ocasionadas nestes fatores, influenciarão, diretamente, a qualidade da carne.

QUESTÃO 03

Geleia de fruta é o produto obtido pela cocção, de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água, concentrado até consistência gelatinosa. Pode ser classificada em comum e extra (CNNPA N.12, 1978). Durante o processo de obtenção, diversos são os fatores que contribuem na formação do gel, o qual, juntamente com as características sensoriais, microbiológicas e físico-químicas, determina a qualidade do produto final.

Considerando os fatores envolvidos na formação do gel durante o processamento, marque a alternativa correta.

- a) Pectinas de baixa metoxilação formam gel na presença de determinados cátions, sendo o magnésio o mais utilizado.
- b) Pectinas de baixo teor de metoxilação gelatinizam facilmente na presença de íons bivalentes, com adição de ácidos e sacarose.
- c) O poder de geleificação da pectina é dado, geralmente, em graus SAG. Estes correspondem ao número, em gramas, de sacarose capaz de geleificar dois gramas de pectina.
- d) O grau de metoxilação da pectina é a medida da proporção de grupos carboxílicos presentes na forma esterificada, fator essencial na formação do gel.
- e) Gomas como locusta, Xantana, carragena e sucralose são usadas na obtenção de gel necessário à produção de geleias light.

QUESTÃO 04

Relacione os microrganismos encontrados com as suas características e alimentos envolvidos:

1. Salmonella sp
2. Clostridium botulinum
3. Staphylococcus aureus
4. Bacillus cereus

() os esporos podem sobreviver a tratamento térmico, químico e secagem. Produz toxina termolábil. Podem ser encontrados em conservas industriais e, principalmente, em conservas caseiras.

() contamina os alimentos por manipulações incorretas. Produz toxina termorresistente. Encontrado em pescados, leite cru, laticínios, produtos cárneos, massas, preparações a base de frango, ovos e outros, especialmente em manipuladores de alimentos.

() causa infecção devido a falta de higiene ou elaboração incorreta de alimentos, permitindo a multiplicação da bactéria. Alimentos envolvidos: leite cru, produtos de laticínios, carne de aves, suínos e bovinos, vegetais e pescado, ovos, água e moluscos.

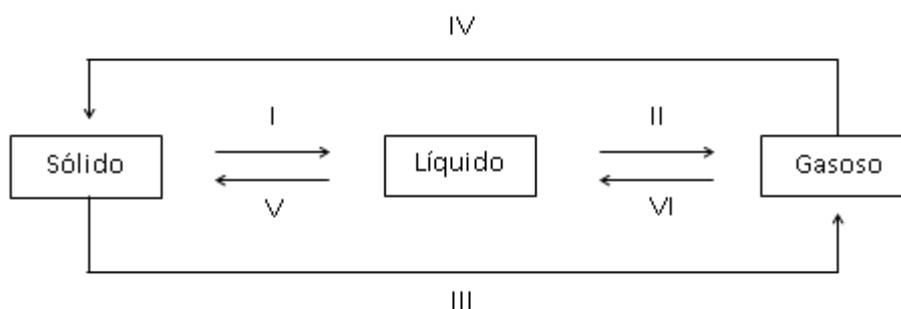
() esporos termorresistentes. Pode produzir dois tipos de toxinas: diarréica e emética. Pode ser encontrado no arroz, no leite, em produtos amiláceos, em vegetais cozidos, em cereais, em condimentos, carnes e pescados.

Assinale a ordem correta de associação, de cima para baixo.

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

QUESTÃO 05

O processo de liofilização tem seu desempenho dependente da escolha adequada das condições operacionais, sendo necessária uma extensiva análise de seus efeitos no tempo de processamento e na qualidade do produto final. Essa tecnologia foi desenvolvida para superar as perdas de compostos responsáveis pelos aromas nos alimentos, os quais são muito suscetíveis às modalidades de processamento que empregam temperaturas elevadas, como a secagem convencional. O esquema a seguir apresenta os estados físicos da matéria e suas transformações:



Com relação à alternativa que representa a transformação da água no processo de liofilização, é correto apenas o que se afirma em:

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

QUESTÃO 06

Os alimentos, após serem submetidos à cocção, devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação de microrganismos.

Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60 °C (sessenta graus Celsius) (Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004), sendo o tempo máximo de permanência de:

- a) 8 (oito) horas.
- b) 10 (dez) horas.
- c) **6 (seis) horas.**
- d) 5 (cinco) horas.
- e) 2 (duas) horas.

QUESTÃO 07

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, o nutricionista necessita elaborar a previsão de gêneros alimentícios a serem utilizados no preparo de salada de frutas para 480 trabalhadores. Considerando os dados a seguir, indique a quantidade necessária de cada ingrediente, respectivamente: mamão (per capita = 35 g e FC = 1,6); abacaxi (per capita = 55 g e FC = 1,85); melancia (per capita = 45 g e FC = 1,95); laranja (per capita = 60 g e FC = 1,6), maçã (per capita = 40 g e FC = 1,20).

- a) **27 Kg; 49 Kg; 42 Kg; 46 Kg; 23 Kg**
- b) 27 Kg; 48 Kg; 42 Kg; 47 Kg; 23 Kg
- c) 26 Kg; 45 Kg; 42 Kg; 46 Kg; 24 kg
- d) 27 Kg; 48 Kg; 43 Kg; 47 Kg; 22 kg
- e) 26 Kg; 49 Kg; 43 Kg; 47 Kg; 23 kg

QUESTÃO 08

O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. Desta maneira, conforme a Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a temperatura de um alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) por um tempo de até:

- a) 15 minutos
- b) 30 minutos
- c) 60 minutos
- d) 90 minutos
- e) **120 minutos**

QUESTÃO 09

M.T. é uma adolescente do sexo feminino com idade de 18 anos. Foi avaliada antropometricamente, apresentando os dados: peso: 69,0Kg; altura: 1,65m; IMC: 25,5Kg/m².

Sobre a avaliação antropométrica da adolescente foram feitas as afirmações abaixo:

- I. O diagnóstico nutricional deve ser realizado pela avaliação do IMC, sem associações adicionais, independente se é prática clínica ou epidemiológica.
- II. Em estudos epidemiológicos, tem-se adotado que adolescentes com classificação acima de percentil 95 são diagnosticados com obesidade.
- III. O índice IMC/Idade é suficiente para que se tenha o diagnóstico nutricional da adolescente, uma vez que não reflete as grandes mudanças na composição corporal que ocorrem na adolescência.
- IV. Prega cutânea tricípita é um parâmetro de avaliação de adolescente porque auxilia na determinação do diagnóstico de obesidade nesta faixa etária.

Em relação às considerações acima, é **correto** afirmar que:

- a) As afirmações I e II estão corretas.
- b) As afirmações I e IV estão corretas.
- c) **As afirmações II e IV estão corretas.**
- d) As afirmações II e III estão corretas.
- e) As afirmações III e IV estão corretas.

QUESTÃO 10

“Recomendações feitas por guias alimentares devem levar em conta o cenário da evolução da alimentação e das condições de saúde da população” (Brasil, 2014).

Sobre o atual Guia Alimentar para População Brasileira é **correto** afirmar que:

- a) O processamento de alimentos está bastante evidente no Guia atual, no qual há recomendação para o consumo de alimentos processados, enfatizando-se os ultraprocessados.
- b) **O processamento de alimentos está bastante evidente no Guia atual, no qual há recomendação para o consumo moderado de alimentos processados, enfatizando-se o desincentivo do consumo de ultraprocessados.**
- c) Apesar da orientação do consumo estar voltada para o nível de processamento de alimentos, o guia mantém a recomendação de ingestão de acordo com os grupos alimentares, tendo a pirâmide como representação gráfica.
- d) A regionalidade se pauta como um dos princípios do atual guia, cujo entendimento é o de manutenção do respeito à história e cultura alimentar de uma determinada região, independente de ações de sustentabilidade.
- e) Dentre os alimentos *in natura*, deve-se predominar o consumo daqueles de origem animal, por apresentarem maior variedade de nutrientes.

QUESTÃO 11

“A dieta varia de dia para dia, de semana para semana, e tende a sofrer modificações mais profundas ao longo dos anos. (...) Fatores fisiológicos, culturais, econômicos e ambientais contribuem para a variação no consumo de alimentos. (...) Além de não ser comum o relato preciso do consumo alimentar, mesmo aquele recente, os indivíduos dificilmente são capazes de indicar com exatidão os momentos em que ocorreram alterações nos seus hábitos alimentares ao longo da vida” (Pereira e Sichieri, 2007).

Considerando o texto acima e seus conhecimentos relacionados à aplicação de inquéritos alimentares, analise as questões abaixo. Estão corretas as questões, **exceto**:

- a) Entre os diversos métodos aplicados, há métodos prospectivos e retrospectivos, nos quais se busca trabalhar com o auxílio da memória do entrevistado ou acompanhar a disposição da aplicação dos gastos alimentares.
- b) O método mais comumente aplicado é conhecido como recordatório 24 horas, em razão de sua praticidade de aplicação e avaliação, sendo este recomendado para avaliação coletiva.
- c) Para avaliação de consumo individual, a aplicação do registro ou diário alimentar é um dos métodos mais eficientes e com menor possibilidade de ocorrência de vieses.
- d) A escolha da metodologia a ser aplicada depende da disponibilidade do profissional, independente do objetivo da análise a ser feita e dos dados a serem avaliados.
- e) Questionário de Frequência de Consumo Alimentar é uma metodologia em que se avalia a frequência de alimentos consumidos em um determinado prazo, sendo as determinações de consumo mais comuns a diária, a quinzenal e a mensal.

QUESTÃO 12

A seguir, uma série de afirmações relacionadas à Anemia Ferropriva são apresentadas:

- I. Considera-se problema de saúde pública a concentração de hemoglobina abaixo do ponto de corte prevalente acima de 7% da população.
- II. Embora se tenha com maior prevalência em população pobre, a anemia ferropriva é uma doença com distribuição em praticamente todos os continentes mundiais.
- III. Pode-se observar o desenvolvimento de anemia ferropriva em um indivíduo onde a concentração de hemoglobina está abaixo de dois desvios-padrão, considerando como referência a média populacional sob condições semelhantes de vida, sexo e idade.
- IV. Em regiões em que a precariedade financeira esteja constante pode-se estimular a substituição do consumo de carne por vegetais escuros, como espinafre, beterraba e couve, como fontes de ferro de origem vegetal.

Considerando as sentenças apresentadas e seus conhecimentos sobre a patologia, assinale a afirmação **correta**:

- a) A afirmação I está correta, a afirmação II está incorreta.
- b) A afirmação III está correta; a afirmação IV está incorreta.
- c) A afirmação II está correta; a afirmação III está incorreta.
- d) A afirmação IV está correta; a afirmação I está incorreta.
- e) A afirmação I está correta; a afirmação IV está incorreta.

QUESTÃO 13

No início do século XXI foi constatado que a quantidade de pessoas com excesso de peso ultrapassou aquelas com desnutrição. Mesmo com as descobertas de componentes dietéticos associados à obesidade não houve efetividade nas ações de contenção de sua incidência. Sobre análise epidemiológica do desenvolvimento da obesidade foram feitas as seguintes afirmações:

- I. As Pesquisas de Orçamento Familiar mostram aumento na incidência da obesidade, com maior prevalência em homens do que mulheres adultas.
- II. Embora a mortalidade em adultos esteja mais associada a situações de baixo peso em comparação com o seu excesso, é correto afirmar que este é um dos principais fatores de risco para hipertensão arterial e doenças cardiovasculares, por exemplo.
- III. A influência de hábitos de vida no desenvolvimento da doença ocorre em menor proporção que os fatores dietéticos e a fatores genéticos.
- IV. O consumo de alimentos ricos em energia e o desenvolvimento da obesidade estão altamente relacionados. Contudo, essa correlação reduz quando se analisa o consumo de refrigerantes sem adição de açúcar ou bebidas a base de frutas (néctares).

Em relação a essas afirmações e considerando seus conhecimentos, é **correto** afirmar que:

- a) As afirmações I e III estão corretas.
- b) As afirmações I e IV estão corretas.
- c) **As afirmações I e II estão corretas.**
- d) As afirmações II e III estão corretas.
- e) As afirmações II e IV estão corretas.

QUESTÃO 14

Com a ampliação das ações voltadas para a Saúde da Família houve a implantação do Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF), cuja constituição pode abrigar profissionais diversos de acordo com as peculiaridades de cada município. Neste contexto, temos a inserção de nutricionistas em equipes de saúde da família, uma vez que doenças relacionadas à alimentação têm se tornado cada vez mais comuns. Assim, sua atuação em ações de promoção e proteção da saúde torna-se fundamental para evitar ou retardar o desenvolvimento dessas doenças como, também, para desenvolver ações cujos objetivos sejam a recuperação da saúde ou tratamento de doenças que precisam de orientação para que não tenham seu desenvolvimento agravado.

Neste contexto da atenção primária à saúde e considerando seus conhecimentos adquiridos na área, avalie as considerações abaixo.

I. O nutricionista se insere na atenção primária tanto para atuar junto à melhoria de fatores condicionantes a doenças crônicas não transmissíveis quanto para promover a autonomia alimentar junto aos atores envolvidos no sistema de saúde.

II. A realização de diagnósticos nutricionais e identificação dos agravos nutricionais por área geográfica é um objetivo secundário das ações do Nutricionista no NASF, visto que as demandas de trabalho coletivo e orientação nutricional são maiores e devem ser priorizadas.

III. Por ser possível a prevalência tanto de carências nutricionais quanto de doenças crônicas não transmissíveis na mesma comunidade é fundamental a participação do Nutricionista no desenvolvimento de estratégias para atingir as principais demandas.

IV. O desenvolvimento de terapias nutricionais em caráter individual e o incentivo de práticas alimentares saudáveis, em caráter individual e coletivo, devem ser ações presentes e direcionadas a todas as fases de ciclo de vida.

V. Na determinação e monitoramento de protocolos de atenção nutricional, o Nutricionista deve procurar apoio e compartilhamento com os demais profissionais de saúde do NASF ou Equipe de Saúde da Família, pois o trabalho multidisciplinar pode atingir com mais eficiência as demandas da comunidade em que as equipes estão inseridas.

Considerando as sentenças acima referentes à atuação de Nutricionistas no NASF e seu conhecimento previamente adquirido, é **correto** afirmar que:

- a) A afirmação II está incorreta e a afirmação III está correta.
- b) A afirmação I está incorreta e a afirmação II está correta.
- c) A afirmação III está incorreta e a afirmação IV está correta.
- d) A afirmação IV está incorreta e a afirmação V está correta.
- e) A afirmação V está incorreta e a afirmação I está correta.

QUESTÃO 15

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição atua em quatro vertentes, sendo fundamentadas em sete diretrizes. Considerando seus objetivos, temos que a PNAN procura garantir a qualidade dos alimentos colocados para consumo no país; fomentar a promoção de práticas alimentares saudáveis; atuar na prevenção e no controle dos distúrbios nutricionais e estimular ações que propiciem o acesso universal aos alimentos. Em relação a algumas de suas diretrizes, foram feitas as afirmações a seguir:

- I. Ações voltadas à vigilância e identificação de determinantes e condicionantes de saúde não são de obrigação de equipes de nutricionistas, sendo de responsabilidade de equipes de vigilância epidemiológica.
- II. Para atender as demandas relacionadas a agravos nutricionais, é importante que os profissionais se envolvam na organização de ações voltadas ao diagnóstico e tratamento, prevenção e para a promoção da saúde.
- III. O entendimento da construção de estratégias de ação eficientes perpassa pela ideia de que a participação populacional permite a construção de ações de cunho descentralizado e que atendam suas necessidades individuais e coletivas.
- IV. A promoção de uma alimentação saudável e adequada é uma das diretrizes do PNAN. Compreende a adoção de estratégias que proporcionem a indivíduos e coletividade o alcance da autonomia de suas práticas alimentares que promovam melhoria em sua saúde.
- V. Ações voltadas para o controle e rotulagem de alimentos devem ser desestimuladas em cenário individual e coletivo de atenção primária, uma vez que quem tem o controle junto a esta instância é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que não se insere no âmbito da saúde da família.

Em relação às considerações acima, é **correto** afirmar que:

- a) As afirmações I e II estão incorretas.
- b) As afirmações II e III estão incorretas.
- c) As afirmações III e IV estão incorretas.
- d) As afirmações IV e V estão incorretas.
- e) **As afirmações V e I estão incorretas**

QUESTÃO 16

“Embora o processo saúde-doença seja conhecido há considerável tempo e que se se produz e distribui na sociedade mediante fortes processos de determinação social, econômica, cultural, ambiental, política, etc., apenas (...) com a criação da Comissão Global sobre Determinantes Sociais da Saúde, a partir de 2003, que o conceito vem sendo incorporado na formulação de políticas e estratégias em direção à saúde” (Cavalho, 2013).

Em relação ao desenvolvimento e utilização dos determinantes de saúde e considerando seus conhecimentos prévios adquiridos, é correto afirmar, **exceto**:

- a) Propriedade dos meios de produção e a distribuição de poder entre as classes sociais com suas correspondentes instituições de governança formais e sistemas informais de educação estão entre os mecanismos que geram e mantêm a estratificação social, pois alteram o posicionamento cultural do indivíduo, causando iniquidades em saúde.
- b) Há um entendimento de que não é possível reduzir as iniquidades em saúde sem que ocorra ação coordenada junto aos diferentes determinantes sociais como condições de vida, nos aspectos psicossociais.
- c) O trabalho com os determinantes sociais, medida por grau de desigualdade em saúde, é capaz de se sustentar como indicador do nível de igualdade e justiça social existente.
- d) Sistemas de saúde que reduzem as iniquidades em saúde têm maior chance de melhorar as condições de saúde de grupos carentes, podendo oferecer um desempenho mais eficiente também para todos os estratos sociais.
- e) Todos os determinantes são igualmente importantes, embora haja maior destaque daqueles que geram estratificação social, como os determinantes estruturais que refletem as condições de distribuição de riqueza, poder e prestígio nas sociedades.

QUESTÃO 17

Avalie as atribuições da Política Nacional de Alimentação e Nutrição de acordo com cada esfera de governo e classifique como verdadeira ou falsa a informação.

() É de responsabilidade do poder municipal viabilizar e estabelecer parcerias com organismos internacionais, organizações governamentais e não governamentais e com o setor privado, pautadas pelas necessidades da população da região e pelo interesse público.

() Cabe ao governo municipal pactuar, monitorar e avaliar os indicadores de alimentação e nutrição e alimentar os sistemas de informação da saúde, de forma contínua, com dados produzidos no sistema local de saúde.

() O governo estadual deve prestar assessoria técnica e apoio institucional aos municípios e às regionais de saúde no processo de gestão, planejamento, execução, monitoramento e avaliação de programas e ações de alimentação e nutrição.

() Ao governo municipal cabe a implementação da PNAN, no âmbito do seu território, respeitando suas diretrizes e promovendo as adequações necessárias, de acordo com o perfil epidemiológico e as especificidades regionais e locais.

() O governo federal presta assessoria técnica e apoio institucional aos municípios e às regionais de saúde no processo de gestão, planejamento, execução, monitoramento e avaliação de programas e ações de alimentação e nutrição.

a) F, F, V, V, F.

b) F, V, V, F, V.

c) V, V, V, F, F.

d) V, F, F, V, F.

e) F, V, F, F, V.

QUESTÃO 18

Alguns componentes da dieta, além de suas propriedades habituais, tais como o fornecimento de energia ou composição de estruturas celulares, apresentam potenciais efeitos cardioprotetores, contribuindo de forma significativa para a prevenção de doenças cardiovasculares. Dentre eles, podemos destacar alguns desses componentes e suas respectivas funções cardioprotetoras, **exceto**:

a) PUFA E MUFA: aumento da agregação plaquetária.

b) Proteína da soja: redução do LDL-colesterol e aumento do HDL-colesterol.

c) Peptídeos do leite: redução da pressão arterial.

d) Quercetina: aumento da agregação plaquetária.

e) Esteróis vegetais: redução do LDL-colesterol.

QUESTÃO 19

A aterogênese é um processo crônico que ocorre a partir de lesões endoteliais. Tais lesões induzem o endotélio a responder de forma compensatória, alterando o equilíbrio das funções endoteliais culminando na formação de ateromas. Tais alterações nas funções endoteliais incluem:

- I. Aumento da produção de LDL-Colesterol e redução da captação hepática do mesmo;
- II. Apresentação de funções pró-coagulantes;
- III. Aumento da permeabilidade endotelial a lipídeos e proteínas;
- IV. Formação de citocinas e fatores de crescimento;

Assinale abaixo a alternativa que contém a sequência de afirmações **corretas**:

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

QUESTÃO 20

A hipertensão arterial é um dos principais fatores de risco cardiovascular e diversos estudos mostram que a redução da pressão arterial leva à redução significativa da incidência de doença arterial coronária, bem como à redução da mortalidade. Embora os fatores genéticos sejam importantes para determinar quais os indivíduos apresentarão ou não hipertensão, o estilo de vida, especialmente a dieta, contribui muito para o surgimento dessa patologia e o agravamento do risco de doença cardiovascular.

Considerando o papel da dieta no surgimento da hipertensão, dentre as alternativas abaixo, assinale aquela que contempla as recomendações nutricionais adequadas à regulação pressórica arterial e prevenção das doenças cardiovasculares.

- a) Fibras (30g/dia); Gordura Saturada (<7% calorias totais); Colesterol (<350mg/dia).
- b) Fibras (30g/dia); Gordura Saturada (<7% calorias totais); Sódio (6000mg/dia).
- c) Fibras (30g/dia); Gordura Saturada (<7% calorias totais); Sódio (2400mg/dia).
- d) Fibras (15g/dia); Gordura Saturada (<7% calorias totais); Sódio (<2400mg/dia).
- e) Fibras (30g/dia); Gordura Saturada (<10% calorias totais); Sódio (>2400mg/dia).

QUESTÃO 21

O termo “Reações adversas a alimentos” é a denominação empregada para qualquer reação anormal à ingestão de alimentos ou aditivos alimentares. São classificadas em “Intolerâncias alimentares” e “Alergias alimentares”. No que se refere à alergia ao leite de vaca e a intolerância à lactose, assinale a alternativa correta.

- a) A intolerância à lactose é conceituada como um conjunto de reações adversas, envolvendo mecanismos imunológicos, aos alimentos que contém este carboidrato. Como conduta nutricional, recomenda-se retirar a lactose da dieta dos portadores dessa intolerância.
- b) O tratamento dietético da alergia ao leite de vaca consiste na exclusão total do alimento desencadeante da dieta, já que pequenas quantidades do alimento agressor não são toleradas.**
- c) No tratamento de pacientes com alergia ao leite de vaca, são recomendados exclusivamente como substitutos do leite de vaca fórmulas lácteas sem lactose.
- d) A má absorção da lactose pode contribuir para a instalação e/ou agravamento da desnutrição e afecções hepáticas e renais.
- e) A alergia ao leite de vaca é conceituada como um conjunto de reações adversas à ingestão deste alimento, causadas pela ausência de enzimas específicas para a metabolização dos constituintes químicos deste alimento. Como conduta nutricional, recomenda-se retirar o leite de vaca e derivados da dieta do paciente.

QUESTÃO 22

Estudo de caso: Paciente do sexo feminino, 52 anos, comparece ao consultório médico devido à dor epigástrica com sensação de queimação que piora em jejum e alivia com a ingesta alimentar. Ela relata que esse quadro iniciou há cerca de três meses e que acorda à noite com dor abdominal. A paciente utiliza, de forma crônica, anti-inflamatórios para tratamento de dores articulares e apresenta-se obesa e hipertensa. Ao efetuar o exame, a paciente apresenta bom estado geral, discreto descoramento. No hemograma, verificou-se hemoglobina de 11,1 g/dL; hematócrito de 33%; volume corpuscular médio (VCM) de 78 fL. Solicita-se, então, endoscopia digestiva alta.

Fonte: www.medicnanet.com.br

Diagnóstico: Úlcera Péptica.

A partir do estudo de caso acima, assinale a alternativa que apresenta as recomendações dietéticas adequadas ao tratamento da úlcera na fase aguda:

- a) Dieta de consistência branda a livre, normoproteica; com baixo teor de dissacarídeos e hipocolesterínica.
- b) Dieta de consistência branda a livre, hiperproteica; com baixo teor de dissacarídeos e hipocolesterínica.
- c) Dieta de consistência branda a livre, hiperproteica; com elevado teor de dissacarídeos e hipocolesterínica.
- d) Dieta de consistência líquida completa a pastosa, normo a hiperproteica; com baixo teor de dissacarídeos e hipocolesterínica.**
- e) Dieta de consistência líquida completa a pastosa, hiperproteica; com baixo teor de dissacarídeos e hipocolesterínica.

QUESTÃO 23

São indicações de Terapia Nutricional Enteral em adultos:

- a) Depressão grave, queimaduras de 1º grau, neoplasias.
- b) Lesões orais, acidentes vasculares cerebrais e anemia ferropriva.
- c) Acidentes vasculares cerebrais, neoplasias e anemia ferropriva.
- d) Acidentes vasculares cerebrais, lesões orais e queimaduras de 1º grau.
- e) **Acidentes vasculares cerebrais, neoplasias e alcoolismo crônico.**

QUESTÃO 24

Assinale a alternativa que descreve as vantagens da oferta de nutrição enteral pela via nasojejunal:

- a) Boa aceitação de fórmulas hiperosmóticas e menor risco de aspiração.
- b) Progressão mais rápida para alcançar o valor calórico total ideal.
- c) Fácil posicionamento da sonda e menor risco de aspiração.
- d) **Menor risco de aspiração e maior dificuldade de saída acidental da sonda.**
- e) Boa aceitação de fórmulas hiperosmóticas e fácil posicionamento da sonda.

QUESTÃO 25

A doença inflamatória intestinal pode causar desnutrição ao paciente devido aos fatores emocionais que restringem a ingestão alimentar, além da malabsorção, esteatorréia e perda proteica que ocorrem nas fases críticas da doença. Assim, os cuidados nutricionais de pacientes com doença inflamatória intestinal em fase aguda compreendem as medidas abaixo:

- I. Nutrição enteral, normoproteica, com resíduos mínimos;
- II. Nutrição parenteral, hiperproteica e hipercalórica;
- III. Nutrição enteral, hiperproteica e hipercalórica;
- IV. Nutrição parenteral, normo a hipolipídica, com suplementação mineral;

Assinale abaixo a alternativa que contém a sequência de afirmações **corretas**:

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