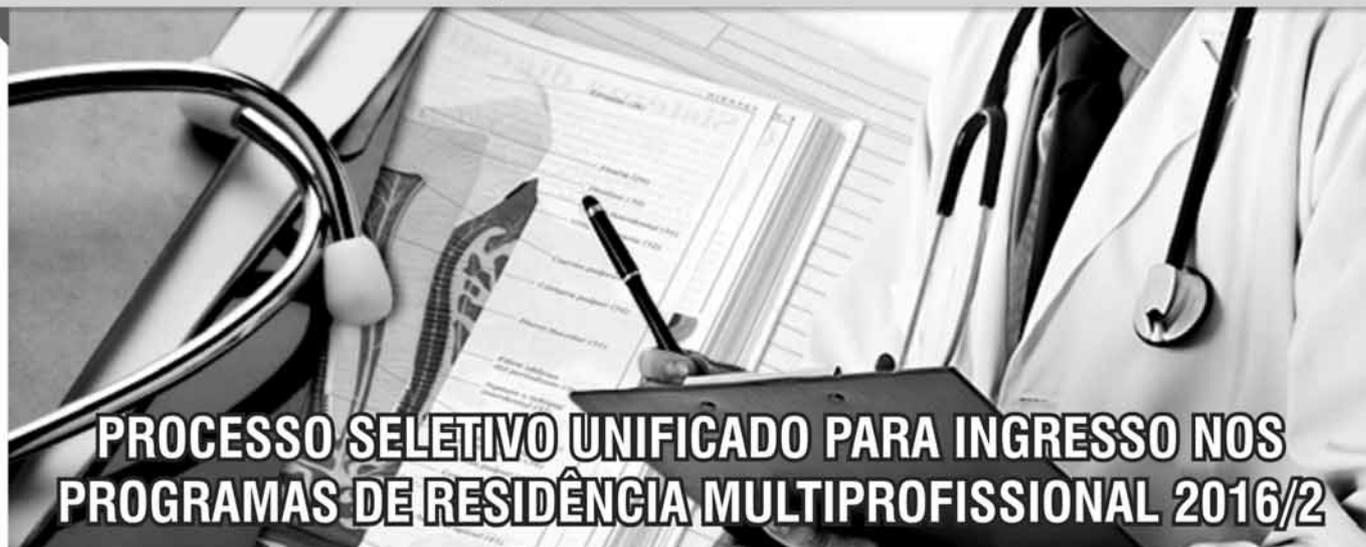


SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL  
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA



**PROCESSO SELETIVO UNIFICADO PARA INGRESSO NOS  
PROGRAMAS DE RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL 2016/2**

**LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.**

- 1 Ao receber este caderno de prova, confira inicialmente se os seus dados pessoais e os dados do programa em que você se inscreveu, transcritos acima, estão corretos e coincidem com o que está registrado na sua folha de respostas. Confira, também, o seu nome e os dados do programa em que você se inscreveu em cada página numerada do seu caderno de prova. Em seguida, verifique se ele contém a quantidade de itens indicada em sua folha de respostas, correspondentes à prova objetiva. Caso o caderno esteja incompleto, tenha qualquer defeito ou apresente discordância quanto aos seus dados pessoais, ou ao programa em que você se inscreveu, solicite ao fiscal de sala mais próximo que tome as providências cabíveis, pois não serão aceitas reclamações posteriores nesse sentido.
- 2 Quando autorizado pelo chefe de sala, no momento da identificação, escreva no espaço apropriado da sua folha de respostas, com a sua caligrafia usual, a seguinte frase:

Conforme previsto em edital, descumprimento dessa instrução implicará a anulação da sua prova e a sua eliminação do processo seletivo.

- 3 Durante a realização da prova, não se comunique com outros candidatos nem se levante sem autorização de fiscal de sala.
- 4 Na duração da prova, está incluído o tempo destinado à identificação — que será feita no decorrer da prova — e ao preenchimento da folha de respostas.
- 5 Ao terminar a prova, chame o fiscal de sala mais próximo, devolva-lhe a sua folha de respostas e deixe o local de prova.
- 6 A desobediência a qualquer uma das determinações constantes em edital, no presente caderno ou na folha de respostas poderá implicar a anulação da sua prova.

Aplicação: 2016

**Caderno de  
Prova Objetiva**

Secretaria de  
Estado de Saúde  
GOVERNO DE  
BRASÍLIA



Universidade de Brasília

**cespe**

**Cebraspe**  
Centro Brasileiro de Pesquisa em Avaliação  
e Seleção e de Promoção de Eventos

**OBSERVAÇÕES**

Não serão conhecidos recursos em desacordo com o estabelecido em edital. É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.

**INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

0 (XX) 61 3448-0100  
www.cespe.unb.br | sac@cebraspe.org.br

- Cada um dos itens da prova objetiva está vinculado ao comando que imediatamente o antecede. De acordo com o comando a que cada um deles esteja vinculado, marque, na **folha de respostas**, para cada item: o campo designado com o código **C**, caso julgue o item **CERTO**; ou o campo designado com o código **E**, caso julgue o item **ERRADO**. A ausência de marcação ou a marcação de ambos os campos não serão apenadas, ou seja, não receberão pontuação negativa. Para as devidas marcações, use a **folha de respostas**, único documento válido para a correção da sua prova objetiva.
- Em sua prova, caso haja item(ns) constituído(s) pela estrutura **Situação Hipotética**: ... seguida de **Assertiva**: ..., os dados apresentados como situação hipotética deverão ser considerados como premissa(s) para o julgamento da assertiva proposta.
- Eventuais espaços livres — identificados ou não pela expressão “Espaço livre” — que constarem deste caderno de prova poderão ser utilizados para anotações, rascunhos etc.

## PROVA OBJETIVA

Acerca do Sistema Único de Saúde (SUS), julgue os itens a seguir.

- 1 É competência do SUS executar ações de saúde do trabalhador.
- 2 É vedado às instituições privadas participar de forma complementar do SUS.
- 3 São competências do SUS fiscalizar e inspecionar alimentos, compreendido o controle de seu teor nutricional, bem como bebidas e águas para consumo humano.
- 4 Constitui diretriz do SUS dar prioridade às ações de caráter assistencial como forma de melhorar o acesso da população aos profissionais de saúde.

A seguir estão listados três alimentos embalados e detalhadas suas composições.

Alimento 1: Pão integral. Ingredientes: farinha de trigo integral, açúcar, óleo de soja, grão de trigo, farinha de centeio e sal. Conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico. Emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos. Melhoradores de farinha: ácido ascórbico. Contém glúten.

Alimento 2: Macarrão integral. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e clara de ovos. Contém glúten.

Alimento 3: Picles. Ingredientes: pepino, vinagre, açúcar e sal.

Considerando as informações apresentadas, julgue os seguintes itens.

- 5 Em conformidade com a Resolução RDC n.º 259/2002 da ANVISA, a farinha de trigo integral é o ingrediente de maior proporção nos alimentos 1 e 2.
- 6 O uso de emulsificante no alimento 1 tem como função inibir a retrogradação do amido.
- 7 Os alimentos 1 e 3 estão classificados no grupo de alimentos ultraprocessados, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira.

- 8 O alimento 2, segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, está classificado como alimento processado.
- 9 Conforme a Resolução RDC n.º 26/2015 da ANVISA, os alimentos 1 e 2, por conterem trigo, são considerados alergênicos e deverão apresentar esta informação na rotulagem de forma obrigatória até julho de 2016.
- 10 O alimento 3, por ser uma conserva, deve apresentar pH acima de 4,5.

Julgue os itens subsequentes, com relação ao leite materno e à amamentação.

- 11 O leite humano pasteurizado, isto é, submetido a uma temperatura de 62,5 °C por trinta minutos, tem o mesmo valor nutricional e biológico que o leite humano cru.
- 12 As nutrizas acometidas pelo vírus da dengue não devem continuar amamentando seus filhos, pois o vírus é transferido pelo leite.
- 13 Em conformidade com a RDC n.º 171/2006 da ANVISA, é contraindicado o aleitamento cruzado — o aleitamento da criança por nutriz que não seja a mãe biológica.
- 14 A lactoferrina é um peptídeo presente no leite humano com potencial para prevenir morbidades, especialmente as gastrintestinais.
- 15 De acordo com a OMS, denomina-se aleitamento materno exclusivo o recebimento de leite materno pela criança, direto da mama ou ordenhado, ou leite humano de outra fonte, sem outros líquidos ou sólidos, com exceção de gotas ou xaropes contendo vitaminas, sais de reidratação oral, suplementos minerais ou medicamentos.

No que diz respeito ao ferro e à vitamina A, julgue os itens que se seguem.

- 16 Buriti, pupunha, dendê e pequi são ricas fontes de provitamina A, a qual se converte em vitamina A ativa, com forte ação antioxidante.
- 17 A vitamina A contribui para o melhor aproveitamento do ferro no organismo.
- 18 A vitamina A torna-se mais biodisponível na presença de vitamina E.
- 19 A anemia é a primeira manifestação de deficiência de ferro crônica.
- 20 A eficiência da absorção do ferro está associada tanto à forma do ferro que é ofertado na dieta, quanto à presença de fitatos e ácido ascórbico.
- 21 Entre os quatro meses e seis meses de idade ocorre uma elevada depleção nas reservas de ferro da criança, razão pela qual a alimentação passa a ter papel predominante no atendimento às necessidades desse nutriente.

Julgue os itens subsequentes, com relação à hipertensão arterial e sódio.

- 22 Dietas hiperproteicas e normossódicas são indicadas para mulheres diagnosticadas com hipertensão gestacional.
- 23 O consumo energético excessivo, independentemente de haver estado de obesidade, está associado à elevação dos níveis pressóricos.
- 24 O consumo de um alimento que apresenta teor de sódio de 900 mg equivale à ingesta de 2,75 g de sal.
- 25 No Brasil, a ordem decrescente de consumo de fonte de sódio na dieta é a seguinte: alimentos industrializados; sal e condimentos à base de sal; alimentos processados com adição de sal; e alimentos *in natura* ou processados sem adição de sal, conforme POF 2002/2003.
- 26 Pacientes hipertensos devem fazer uso de alimentos ricos em potássio, pois esse mineral induz à redução da pressão arterial, além de exercer efeito protetor contra danos cardiovasculares.

Com relação às complicações metabólicas que podem ocorrer durante a terapia nutricional parenteral, julgue os itens a seguir.

- 27 As queimaduras estão entre os principais causadores de hiponatremia, em razão de desencadearem desidratação e diminuição do turgor da pele.
- 28 A hipervolemia pode ser causada pela administração excessiva de líquidos, podendo acarretar ganho de peso corporal e edema pulmonar nos indivíduos por ela acometidos.
- 29 O uso de medicamentos poupadores de potássio pode desencadear hipercalemia, que é muitas vezes acompanhada de sintomas como taquicardia e taquipneia.

Acerca da recomendação de suplementação de aminoácidos de cadeia ramificada (AACR) para pacientes com doença hepática, segundo a terapia nutricional nas doenças hepáticas crônicas e insuficiência hepática, julgue os seguintes itens.

- 30 A introdução de fórmulas ricas em AACR é recomendada a pacientes hepatopatas que apresentam encefalopatia hepática, desde que já estejam em uso de terapia nutricional com fórmula-padrão.
- 31 A suplementação com AACR não deve ser recomendada para pacientes submetidos à ressecção cirúrgica após hepatocarcinoma.
- 32 A suplementação de AACR demonstra benefícios a pacientes hepatopatas desnutridos e com cirrose.

A insuficiência cardíaca (IC), atualmente a principal causa de internações por doenças cardiovasculares no Brasil, representa 24,5% das hospitalizações registradas por ano. A respeito desse assunto, julgue os itens que se seguem.

- 33 A terapia nutricional consiste em uma das ações que integram o tratamento clínico-nutricional de pacientes com IC, devendo ser adotada por meio de ações clássicas de medicina preventiva, aliada à atuação multiprofissional.
- 34 Na dieta de pacientes com IC, recomenda-se mesclar a ingestão de carboidratos complexos e simples e alterar as suas proporções, conforme a presença de comorbidades como diabetes e hipertrigliceridemia.
- 35 Em pacientes com IC, deve-se priorizar a ingestão de gorduras monoinsaturadas e polinsaturadas, preferencialmente aquelas ricas em ômega-6, e recomendar o consumo máximo de 300 mg/dia de colesterol.
- 36 Fatores de risco como obesidade e hipertensão arterial sistêmica apresentam baixa relevância na fisiopatologia da IC.

Em relação às vitaminas lipossolúveis, julgue os itens subsequentes.

- 37 O consumo de vitamina A acima dos valores de UL pode gerar teratogenicidade em mulheres grávidas e anomalias hepáticas em homens.
- 38 A vitamina E é um importante antioxidante, protegendo as membranas celulares contra a peroxidação lipídica.
- 39 A vitamina D é indispensável para a homeostase dos micronutrientes cálcio e flúor.

---

No que se refere a fibras e alimentos de origem vegetal, julgue os próximos itens.

- 40 Frutooligossacarídeos (FOS) são fibras solúveis que apresentam efeito prebiótico e que são fermentadas no intestino delgado, produzindo ácidos graxos de cadeia curta.
- 41 O uso de fibra solúvel pectina pode auxiliar no controle de hipercolesterolemia, uma vez que, ao ligar-se aos ácidos biliares, retarda ou reduz a absorção de lipídios.
- 42 Entre os alimentos que apresentam fontes de fibra solúvel incluem-se farinha de trigo integral, grãos integrais e raízes vegetais.

---

Julgue os itens seguintes, relativos à atenção nutricional no idoso.

- 43 A ingestão diária de 0,8 g de proteínas por quilograma de peso deve ser recomendada para idosos saudáveis.
- 44 Os valores de normalidade do índice de massa corpórea são os mesmos para idosos e adultos.

---

No que diz respeito à nefrolitíase, julgue os itens subsecutivos.

- 45 A ingestão excessiva de sódio pode aumentar a litogênese, devendo os pacientes com nefrolitíase evitar o consumo de sal e de alimentos industrializados.
- 46 A vitamina C pode ser metabolizada a oxalato, ocasionando hiperossalúria e aumento do risco de formação de cálculos de oxalato de cálcio, sendo fundamental a pacientes com nefrolitíase a observância das recomendações diárias de consumo de vitamina C.
- 47 Cerca de 80% dos cálculos em pacientes diagnosticados com nefrolitíase são formados por sais de cálcio, como oxalato, fosfato e carbonato de cálcio. Assim, pacientes que manifestam essa condição clínica devem reduzir a ingestão de alimentos ricos em cálcio.

Acerca do tratamento e recomendações para pacientes idosos, portadores de obesidade e refluxo gastroesofágico, julgue os itens a seguir.

- 48 A dieta desses pacientes deverá ser hiperlipídica e hiperprotéica, visando perda de peso e diminuição dos sintomas como pirose e náuseas.
- 49 A terapia nutricional desses pacientes deverá ter como um dos objetivos a perda de peso programada, haja vista que obesidade aumenta a pressão intra-abdominal, o que agrava os sintomas do refluxo.
- 50 Para prevenir o refluxo, é recomendado ao paciente diminuir o fracionamento e aumentar o volume das refeições.

---

Espaço livre