

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**QUESTÃO 31**

A respeito do processo de digestão, absorção e transporte dos nutrientes, assinale a opção correta.

- A** A lipase pancreática secretada na luz intestinal hidrolisa os triacilgliceróis liberando ácidos graxos e glicerol.
- B** Os carboidratos são absorvidos na forma de polissacarídeos pelo enterócito.
- C** As moléculas de lipídeos são transportadas, no sangue, pelos quilomícrons.
- D** Na mastigação, fase inicial do processo de digestão dos carboidratos, ocorre a hidrólise de todo o amido.
- E** No estômago ocorre a secreção do pepsinogênio, o qual é ativado na forma de pepsina e atua como agente lipolítico.

QUESTÃO 32

Considerando a importância dos micronutrientes na saúde humana, assinale a opção correta.

- A** O ferro na forma não heme está presente nos vegetais e é reduzido ao estado ferroso pela enzima ferrirredutase para ser absorvido pelos enterócitos.
- B** A função da Vitamina E, encontrada na alimentação na forma de carotenoides e retinoides, está associada ao mecanismo de crescimento e diferenciação celular.
- C** O cálcio, naturalmente encontrado nos laticínios, é o principal componente dos ossos e músculos.
- D** De modo geral, as vitaminas B2 (tiamina) e B3 (riboflavina) atuam como cofatores enzimáticos em várias reações do metabolismo energético.
- E** A vitamina D, presente principalmente em peixes marítimos e ovos, sofre metabolização hepática e renal para se transformar na forma ativa e, por conseguinte, atuar no controle da homeostase do fósforo.

QUESTÃO 33

Tendo em vista a importância da ingestão de fibras e de água para a manutenção da saúde, assinale a opção correta.

- A** As fibras solúveis, recomendável para pessoas com diabetes melito tipo 2, promovem aumento na absorção dos carboidratos e lipídeos.
- B** As fibras insolúveis auxiliam na formação e no aumento do bolo fecal, o que, por conseguinte, ajuda no processo de evacuação.
- C** A fermentação das fibras produz ácidos graxos de cadeia média, os quais são utilizados como fonte de energia pelos colonócitos.
- D** Os produtos da fermentação das fibras podem estimular o crescimento de bactérias patogênicas e inibir o desenvolvimento de bactérias salutogênicas no intestino.
- E** Indivíduos com baixa ingestão hídrica podem apresentar constipação devido ao ressecamento das fezes no intestino delgado.

QUESTÃO 34

De acordo com a ingestão dietética de referência (DRI – *dietary reference intake*), a ingestão adequada (AI – *adequate intake*) de sódio para crianças de quatro a oito anos de idade é de 1,2 gramas, e o nível máximo tolerável de ingestão (UL – *tolerable upper intake level*) de sódio é igual a 1,9 gramas. Considerando-se que a ingestão habitual média de sódio de uma criança de seis anos de idade é 1,0 grama, é correto afirmar que essa quantidade de sódio

- A** deve atingir, no mínimo, o UL.
- B** é indeterminada / inconclusiva.
- C** deve ficar abaixo da AI.
- D** está inadequada.
- E** está adequada.

QUESTÃO 35

Com relação aos parâmetros de referência das recomendações nutricionais, assinale a opção correta.

- A** O UL é o nível mínimo de ingestão de nutrientes que provavelmente não sujeitará o indivíduo a efeitos adversos.
- B** Os parâmetros de referência utilizados para o planejamento e para a avaliação dietética de indivíduos são, respectivamente, ingestão dietética recomendada (RDA – *recommended dietary allowance*) e necessidade média estimada (EAR – *estimated average requirement*).
- C** A necessidade média estimada (EAR – *estimated average requirement*) corresponde ao valor de ingestão diária indicado para suprir as necessidades de 97,5% dos indivíduos saudáveis.
- D** A ingestão dietética recomendada (RDA – *recommended dietary allowance*) corresponde ao nível de ingestão diária suficiente para atender às necessidades de 50% dos indivíduos saudáveis.
- E** A AI é utilizada como meta de ingestão do nutriente para os indivíduos saudáveis nas situações em que não é possível determinar a EAR (*estimated average requirement*).

QUESTÃO 36

A respeito da estimativa da necessidade energética dos indivíduos, assinale a opção correta.

- A** O método padrão ouro para avaliar o gasto energético basal é a calorimetria indireta.
- B** O gasto energético total de um indivíduo saudável é o somatório do gasto energético basal e da termogênese induzida pela dieta multiplicado pelo efeito térmico da atividade física.
- C** O gasto energético basal refere-se à quantidade máxima de energia despendida para manter os processos corporais vitais do organismo.
- D** O efeito térmico da atividade física é o componente menos variável do gasto energético total.
- E** A termogênese induzida pela dieta equivale ao incremento no gasto energético em função da energia despendida para as atividades de digestão, absorção, transporte e metabolização dos nutrientes.

QUESTÃO 37

No que se refere a vantagens e desvantagens dos inquéritos dietéticos, assinale a opção correta.

- A** O método da duplicada das porções apresenta como vantagem o fato de esse tipo de análise exigir pouca cooperação do entrevistado.
- B** A utilização de ferramentas computadorizadas — aplicativos para celulares e *tablets* — tem sido uma boa alternativa para diminuir os vieses na análise de dados alimentares.
- C** Uma desvantagem na utilização do recordatório 24 horas é que esse método pode ser aplicado em indivíduos idosos e em analfabetos.
- D** As facilidades relacionadas ao uso do questionário de frequência alimentar estão relacionadas ao fato de que a validade dessa frequência não precisa ser testada em novos questionários.
- E** Uma vantagem do registro alimentar é que as sobras da alimentação não são computadas como alimentos ingeridos.

QUESTÃO 38

A respeito da avaliação laboratorial dos parâmetros nutricionais, assinale a opção correta.

- A** A hiperlipidemia mista é caracterizada por valores elevados de colesterol total (> 200 mg/dL) e valores de triglicerídeos entre 100 mg/dL e 150 mg/dL.
- B** Por meio da interpretação do hemograma completo, é possível avaliar se o paciente apresenta deficiência na síntese de hemoglobina e hematócrito.
- C** A presença de macroalbuminúria e glicose na urina é indicativo de diabetes melito e doença renal, respectivamente.
- D** Um fator limitante na avaliação dos níveis de albumina no diagnóstico da fase aguda da desnutrição é seu tempo de meia-vida relativamente longo (> 40 dias).
- E** A hiper-homocisteinemia é um fator de risco independente para doença cardiovascular.

QUESTÃO 39

Assinale a opção correta a respeito da semiologia nutricional.

- A** A poliúria é um sintoma comum em pacientes com dislipidemia secundária.
- B** A anasarca — edema generalizado — pode ser causada pela hiperalbuminemia.
- C** A semiologia nutricional consiste no estudo de sinais e sintomas que forem observados no exame físico completo.
- D** A ascite — ou seja, o aumento do volume de líquido abdominal — é muito comum em pacientes com diabetes melito tipo 2.
- E** A atrofia da musculatura e a depleção da bola gordurosa de Bichart são sinais característicos em pacientes com síndrome metabólica.

QUESTÃO 40

Com relação à avaliação nutricional subjetiva global (ANSG), assinale a opção correta.

- A** Como o método ANSG tem baixa capacidade para prever complicações relacionadas à desnutrição, ele é contraindicado para avaliar pacientes que foram submetidos a cirurgias do trato gastrointestinal.
- B** A ANSG é um método complexo que somente pode ser aplicado por profissionais de saúde da equipe multiprofissional.
- C** O questionário da ANSG foca questões relacionadas à desnutrição crônica, a exemplo de perda de peso recente (últimos 6 meses), modificação no padrão da dieta e sintomas gastrointestinais.
- D** Para a aplicação do método ANSG, que utiliza o julgamento clínico global, é necessário que o profissional submeta-se a treinamento especializado.
- E** A ANSG objetiva verificar o estado nutricional dos pacientes com desnutrição energético-proteica.

QUESTÃO 41**Vatapá**

Dorival Caymmi

Quem quiser vatapá, ô
 Que procure fazer
 Primeiro o fubá
 Depois o dendê
 Procure uma nêga baiana, ô
 Que saiba mexer
 Que saiba mexer
 Que saiba mexer
 Bota castanha de caju
 Um bocadinho mais
 Pimenta malagueta
 Um bocadinho mais
 Amendoim, camarão, rala um coco
 Na hora de machucar
 Sal com gengibre e cebola, iaiá
 Na hora de temperar

Considerando o Guia Alimentar para a População Brasileira, assinale a opção correta, a respeito do vatapá, cujos ingredientes e modo de preparo são citados na canção de Dorival Caymmi apresentada anteriormente.

- A** O azeite de dendê (óleo de palma), extraído da polpa do dendê, é fonte de pró-vitamina A.
- B** Por conter ingredientes hipercalóricos, o vatapá não é considerado um alimento saudável.
- C** Durante o processo de cocção do vatapá, deve-se tampar a panela e deixar a massa engrossar, sem mexê-la, contrariando-se o que afirma a canção.
- D** Dada a presença de gengibre e pimenta na sua receita, o vatapá é considerado um alimento termogênico, que promove a queima de calorias.
- E** O fubá, ingrediente básico do vatapá, é um derivado da farinha de arroz, moído em triturador bem fino.

QUESTÃO 42

Para uma criança com oito meses de idade, a refeição mais adequada é

- A** almoço composto de arroz e feijão amassados, frango cozido desfiado e abóbora cozida e amassada.
- B** merenda com salada de frutas (laranja, banana, maçã, abacaxi e mamão) com granola, mel e creme de leite industrializado.
- C** jantar composto de caldo de legumes (cenoura, chuchu e batata inglesa), desde que não contenha carne.
- D** ceia com pão francês com manteiga, leite com achocolatado ofertado no copo e manga picada.
- E** café da manhã com mingau de amido de milho sem açúcar, ofertado na mamadeira.

QUESTÃO 43

Assinale a opção correta, a respeito da alimentação complementar para crianças com até dois anos de idade.

- A** Em geral crianças com até um ano de idade conseguem autorregular a ingestão diária de energia e ajustar o volume de alimentos ingeridos em resposta à sua densidade energética.
- B** Para crianças menores de dois anos de idade, em aleitamento materno, a alimentação complementar deve fornecer 500 kcal/dia dos seis aos oito meses de idade, 1.000 kcal/dia de nove a onze meses de idade e 1.500 kcal dos doze aos vinte e três meses de idade.
- C** A densidade proteica (gramas de proteínas por 100 kcal de alimento) dos alimentos complementares recomendada é de 7 g/100 kcal dos seis aos vinte e quatro meses de idade.
- D** Crianças amamentadas exclusivamente até os seis meses de vida devem receber suplementação de ferro a partir do quinto mês de vida.
- E** A alimentação complementar deve ser oferecida com rigidez de horários, em pelo menos cinco refeições ao dia, com intervalo máximo de 3 horas entre cada refeição.

QUESTÃO 44

De acordo com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para as Políticas Públicas, produzido pela Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional,

- A** saber preparar o próprio alimento gera autonomia e permite praticar as informações técnicas.
- B** o planejamento das ações de EAN são atividades privativas dos nutricionistas.
- C** as ações de EAN não são recurso terapêutico que integra um processo de cuidado e cura em situações de agravo à saúde.
- D** as estratégias de EAN devem basear-se somente em aconselhamentos individuais.
- E** os termos educação nutricional e educação alimentar são sinônimos.

QUESTÃO 45

O nutricionista da unidade de alimentação e nutrição de um hospital planejou o seguinte cardápio para determinado tipo de dieta.

| | |
|----------|--|
| desjejum | mingau de aveia |
| colação | suco de acerola |
| almoço | sopa minestrone liquidificada gelatina de abacaxi refresco de goiaba |
| merenda | iogurte natural batido com manga |
| jantar | sopa cremosa de cenoura e batata mamão batido com creme de leite refresco de uva |
| ceia | coquetel de frutas com leite |

Esse cardápio compõe uma dieta

- A** normal.
- B** líquida restrita.
- C** líquida completa.
- D** pastosa.
- E** branda.

QUESTÃO 46

Probiótico é um ingrediente alimentar microbiano vivo que, consumido em quantidades adequadas, confere benefícios à saúde dos consumidores.

Y. Vandenplas, G. Huys e G. Daube. **Probiotics: an update.**
In: *Jornal de Pediatria*, 2015, 91(1): p. 6-21 (com adaptações).

Com relação aos rótulos dos probióticos e às propriedades desses produtos, assinale a opção correta.

- A** O trato gastrointestinal é o alvo mais importante de ação dos probióticos, de modo que ações em outras áreas do corpo não devem ser consideradas nas alegações das propriedades dos probióticos.
- B** Entre os probióticos com comprovados efeitos benéficos sobre crianças com constipação intestinal do tipo funcional incluem-se os produtos lácteos fermentados.
- C** Os probióticos usados na alimentação devem sobreviver à passagem no aparelho digestivo e ao ácido e à bile e, ainda, ser capazes de proliferar no intestino.
- D** O transplante de microbiota intestinal deve ser realizado nos casos em que a microbiota fecal é considerada anormal, por não apresentar efeitos colaterais.
- E** Nos rótulos dos produtos probióticos, uma alegação específica que declare “reduz a incidência e gravidade de diarreia por rotavírus em neonatos” é menos informativa ao consumidor que uma alegação geral que declare “melhora a saúde intestinal”.

QUESTÃO 47

A alimentação elemento fundamental da preparação física de atletas que participam dos jogos olímpicos. O nadador Michael Phelps, por exemplo, precisa ingerir cerca de 12 mil calorias diárias, seis vezes mais que um adulto normal.

Internet: <www.mundotkm.com> (com adaptações).

A partir do texto precedente, assinale a opção correta, a respeito da alimentação e da preparação física de atletas.

- A** Recomenda-se o uso de suplementação de lipídios de cadeia média e longa poucas horas depois o exercício, para poupar o glicogênio muscular para o próximo treino.
- B** A água da piscina em temperatura adequada impede a ocorrência de desidratação em atletas de natação.
- C** O gasto energético decorrente da prática da natação é elevado, pois o atleta precisa manter a flutuação, vencer as forças de atrito corporal, atingir a eficiência mecânica e captar globalmente o oxigênio.
- D** A natação é um exercício físico de resistência em que o fornecimento de energia depende principalmente do sistema anaeróbio e é garantido pelas reservas musculares.
- E** O consumo de proteínas permite a hipertrofia muscular após o exercício, pois a eficácia do metabolismo proteico durante o exercício depende da existência de substrato proteico suficiente.

QUESTÃO 48

No quadro a seguir é mostrada a composição de macronutrientes de dieta enteral, sistema fechado, apresentada em 1.000 mL de solução.

| nutriente | quantidade (g) |
|--------------|----------------|
| proteínas | 44 |
| carboidratos | 170 |
| lipídios | 40 |

Assinale a opção que apresenta o resultado que mais se aproxima da relação energia não proteica por grama de nitrogênio (kcal/gN) da formulação apresentada.

- A** 110
- B** 250
- C** 210
- D** 190
- E** 150

QUESTÃO 49

Uma mulher de cinquenta anos de idade foi internada com desnutrição leve e apresentando doença inflamatória intestinal e diarreia líquida (4 evacuações diárias, com cólicas). No hospital, ela consumia menos de 60% da dieta oral que lhe era oferecida e apresentou perda ponderal de aproximadamente 12% em 2 meses.

Nessa situação, o nutricionista deve

- A** avaliar a tolerância de dieta por via enteral oligomérica, com triglicérides de cadeia média na formulação.
- B** prescrever nutrição parenteral total superior a 50 kcal/kgP para aportar imunonutrientes diretamente na circulação.
- C** suspender todas as vias de administração da dieta, até que o número de evacuações reduza até a metade.
- D** prescrever dieta oral normal rica em fibras insolúveis, pois é preciso estimular a formação de bolo fecal.
- E** prescrever dieta oral hipossódica para diminuir a pressão oncótica do lúmen intestinal.

QUESTÃO 50

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, de 2014, alimentos minimamente processados

- A** são aqueles que estão na base da pirâmide alimentar, composta por cereais, leguminosas e fibras, e devem ser consumidos em pelo menos duas refeições diárias.
- B** são aqueles que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, e não envolvem agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.
- C** são a mesma coisa que alimentos *in natura*, obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.
- D** são produtos derivados diretamente de alimentos, reconhecidos como versões dos alimentos originais, cujo processo visa torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar.
- E** são aqueles que sofreram técnicas de manufatura como extrusão, moldagem e pré-processamento por fritura ou cozimento.

QUESTÃO 51

Alergias e intolerâncias alimentares são exemplos de reações adversas aos alimentos. A respeito desse assunto, assinale a opção correta.

- A** As alergias alimentares mais comuns são as reações aos carboidratos.
- B** Todas as alergias alimentares são mediadas por imunoglobulinas do tipo IgM.
- C** Alergias ou intolerâncias são reações raras em crianças, mas muito frequentes em adultos.
- D** As reações alérgicas envolvem mecanismos imunológicos.
- E** Uma reação adversa muito prevalente em adultos é a alergia à lactose.

QUESTÃO 52

Ainda com relação a alergias e intolerâncias alimentares, assinale a opção correta.

- A A alergia alimentar pode ser transmitida entre crianças de uma mesma escola via compartilhamento de lanches.
- B Deve-se utilizar leite sem lactose para indivíduos que possuem alergia ao leite.
- C A intolerância alimentar pode ser transmitida entre as crianças de uma mesma escola por compartilhamento de lanches.
- D A intolerância à lactose não é transmitida por contato entre as pessoas.
- E Havendo uma criança com alergia alimentar na escola, a equipe de nutrição deverá adotar uma dieta com restrição alimentar para todas as crianças dessa escola.

QUESTÃO 53

Durante a gestação, algumas mudanças fisiológicas podem resultar em sinais e sintomas desagradáveis, como náuseas, inchaço e fadiga. Nesse período, a alimentação inadequada pode conduzir a doenças e gerar risco para a gestante e para o bebê. Com relação a esse assunto, assinale a opção correta.

- A Como os exames bioquímicos não podem ser solicitados por nutricionistas, não devem ser utilizados no diagnóstico nutricional de gestantes.
- B Diabetes gestacional é qualquer intolerância à glicose com início ou diagnóstico durante a gestação, devendo a gestante com diabetes receber grande atenção, especialmente quanto à alimentação adequada.
- C A diabetes gestacional não pode ser revertida após o parto, sendo necessário o uso de medicamento mesmo com alimentação adequada.
- D Para evitar as náuseas, recomenda-se que as gestantes consumam alimentos ricos em carboidratos simples, que não afetam o metabolismo da glicose.
- E O estado nutricional da gestante não interfere no estado nutricional e no desenvolvimento do bebê.

QUESTÃO 54

Com relação à produção de alimento seguro e enfermidades transmitidas por alimentos (ETA), assinale a opção correta.

- A A pasteurização de leites doados aos bancos de leite pode ser dispensada nos casos em que todos os cuidados referentes à coleta e armazenamento feitos pela doadora foram seguidos corretamente.
- B Alimentos preparados em uma unidade de produção de refeições não servidos aos clientes podem sempre ser reaproveitados para o dia seguinte, sem o risco de ETA.
- C O manual de boas práticas garante a produção de alimento seguro em qualquer ambiente de produção de alimentos.
- D São permitidas baixas e médias concentrações de microrganismos patogênicos como *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. em alimentos processados e crus, por não apresentarem risco para o consumidor.
- E O tempo entre o preparo de uma refeição e o momento do consumo e a estocagem do alimento em temperatura adequada são considerados pontos críticos de controle na produção de alimentos.

QUESTÃO 55

Considerando que no contexto mundial fatores ambientais, nutricionais e hábitos de vida desempenham importante papel na morbimortalidade de doenças crônicas não transmissíveis, assinale a opção correta.

- A As curvas de crescimento da Organização Mundial de Saúde divulgadas em 2006 podem ser usadas como um padrão para avaliar o crescimento de crianças de 0 a 10 anos de idade, mas só devem ser usadas em indivíduos de baixa renda.
- B Países desenvolvidos vêm utilizando o conhecimento da epidemiologia nutricional para orientar o setor de saúde e influenciar o consumo alimentar da população.
- C A avaliação antropométrica, a análise da composição corporal e os métodos de inquérito alimentar são métodos ultrapassados no que se refere ao diagnóstico nutricional da população.
- D Aspectos culturais e religiosos devem ser prioritários na construção das políticas públicas relacionadas à alimentação, independentemente do estado nutricional da população e da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis.
- E Medidas das dimensões corporais associadas à idade, ao sexo ou a outras variáveis antropométricas não devem ser consideradas para avaliar o risco nutricional em crianças.

QUESTÃO 56

Acerca dos transtornos alimentares, assinale a opção correta.

- A Os transtornos alimentares causam impactos psicológicos negativos no indivíduo sem, no entanto, exercer influência sobre o estado fisiológico.
- B Os transtornos alimentares, por estarem relacionados apenas aos alimentos, devem ser tratados apenas por nutricionistas.
- C O comportamento alimentar é influenciado pelas condições sociais, demográficas e culturais, pela percepção individual e dos alimentos, pelas experiências prévias e pelo estado nutricional. Assim, os transtornos alimentares estão associados ao comportamento alimentar.
- D Os transtornos alimentares não estão associados ao comportamento alimentar.
- E Mudanças de comportamento alimentar relacionadas a transtornos alimentares ocorrem apenas na adolescência.

QUESTÃO 57

No que se refere a desnutrição e carências nutricionais, assinale a opção correta.

- A O ferro da dieta existe sob duas formas químicas: o ferro não heme, encontrado em alimentos de origem animal, e o ferro heme, encontrado, principalmente, em alimentos de origem vegetal.
- B O diagnóstico de desnutrição é realizado apenas se o indivíduo apresenta peso abaixo do previsto para sua estatura.
- C A única causa da desnutrição é a má alimentação.
- D A principal causa da baixa concentração de ferro sérico no organismo é a alimentação deficiente em ferro.
- E Em casos de anemia ferropriva, recomenda-se aumentar a ingestão de alimentos ricos em ferro e com nutrientes que favoreçam a absorção ou o aproveitamento do ferro, como os ricos em vitamina C.

QUESTÃO 58

Com relação à hipertensão arterial e sua relação com a fisiopatologia nutricional e dietoterapia, assinale a opção correta.

- A** O consumo excessivo de sódio é um dos principais fatores de risco para a hipertensão arterial, mas não está associado diretamente a eventos cardiovasculares e renais.
- B** O tratamento não medicamentoso da hipertensão arterial baseia-se exclusivamente na restrição do consumo alimentar de sal.
- C** A hipertensão arterial frequentemente se associa a distúrbios metabólicos, alterações funcionais e(ou) estruturais de órgãos-alvo, sendo agravada pela presença de outros fatores de risco.
- D** A hipertensão arterial (HA) é uma condição clínica multifatorial caracterizada pela elevação sustentada dos níveis pressóricos ≥ 160 mmHg e(ou) 95 mmHg.
- E** Não há relação direta entre a prevalência de hipertensão arterial e o envelhecimento.

QUESTÃO 59

A respeito da obesidade e da síndrome metabólica, assinale a opção correta.

- A** Um plano alimentar saudável é fundamental no tratamento da síndrome metabólica, e ele deve fornecer um valor energético total para o aumento do peso corporal.
- B** Para o tratamento dietético de obesidade e síndrome metabólica, é suficiente a distribuição adequada de macronutrientes em relação ao valor energético total determinado para o plano alimentar do indivíduo.
- C** Apenas o índice de massa corporal é considerado o padrão-ouro para o diagnóstico de obesidade pela Associação Brasileira para o Estudo de Obesidade e da Síndrome Metabólica.
- D** A aferição da espessura das dobras cutâneas pode ser utilizada como indicador de obesidade, entretanto, sua reprodutibilidade é uma limitação como método diagnóstico.
- E** A síndrome metabólica é um transtorno complexo composto por um conjunto de fatores de risco cardiovascular associados exclusivamente a maus hábitos alimentares.

QUESTÃO 60

No que se refere a cozinha dietética, sondário e lactário de hospitais, assinale a opção correta.

- A** A concentração de amido de uma fórmula para utilizar em sonda com nutrição via parenteral pode ser de até 5%.
- B** O sondário é o local onde são preparadas as papinhas para crianças desnutridas.
- C** No lactário não há necessidade de supervisão de um profissional nutricionista, uma vez que todo o leite doado é diretamente repassado aos bebês.
- D** O preparo de alimentos com variação de consistência para diferentes necessidades fisiológicas deve ocorrer na cozinha dietética.
- E** O objetivo primordial do uso de aventais ou uniformes por funcionários de cozinha dietética é evitar que a roupa dessas pessoas se suje durante a produção de alimentos.

QUESTÃO 61

De acordo com a Resolução CFN n.º 334/2004 alterada pela resolução CFN n.º 541/2014, cabe ao profissional nutricionista

- A** realizar unicamente consulta presencial tanto para avaliação e diagnóstico quanto para prescrição dietética do indivíduo sob sua responsabilidade.
- B** sanar dúvidas e modificar a prescrição dietética utilizando mensagens por telefonia para facilitar o acompanhamento de seus pacientes.
- C** acompanhar a evolução do paciente utilizando canais de comunicação não presenciais para avaliação de peso, exames laboratoriais e mudança de comportamento alimentar.
- D** realizar avaliação e diagnóstico nutricional presencialmente, e encaminhar prescrição dietética por *e-mail* para que o indivíduo não demore mais que uma semana para receber as orientações necessárias.
- E** realizar avaliação, diagnóstico e prescrição dietética utilizando a Internet como canal de comunicação quando não houver possibilidade de atendimento presencial, pois o paciente não pode ficar sem atendimento por falta de espaço físico.

QUESTÃO 62

O nutricionista responsável pela alimentação escolar de várias escolas de um município brasileiro, que funcionam em regime de período integral e também de período noturno, dispõe de quatro estagiários para auxiliá-lo em suas atividades e dividiu com eles as suas tarefas.

Considerando que uma das atividades que pode ser exercida pelo nutricionista é a de orientar, acompanhar e supervisionar estagiários de nutrição em seu ambiente de trabalho e com base na situação hipotética apresentada, assinale a opção correta, de acordo com a Resolução CFN n.º 334/2004, alterada pela resolução CFN n.º 541/2014.

- A** O nutricionista deve estabelecer uma escala de visita às escolas a ser cumprida em conjunto com os estagiários e elaborar um plano de ação que contenha as atividades que os estagiários deverão executar diariamente sob sua supervisão.
- B** Os estagiários devem trabalhar em horário de contra turno do nutricionista, já que as escolas do município funcionam em regime de período integral e noturno, o que facilitará a execução das atividades do nutricionista.
- C** O nutricionista poderá colocar um estagiário em cada escola para supervisionar as atividades de produção das refeições, na condição de que os estagiários sejam supervisionados pelo nutricionista mesmo na modalidade à distância.
- D** A legislação vigente permite ao nutricionista dessa situação hipotética colocar os quatro estagiários em uma mesma escola, para que ele possa fazer visitas a outras escolas do município, a cada dia da semana.
- E** Com a contratação dos estagiários o nutricionista poderá tirar férias e delegar a responsabilidade de supervisão das atividades de nutrição da escola aos estagiários.

QUESTÃO 63

De acordo com o Consenso Nacional de Nutrição Oncológica publicado em 2015, assinale a opção correta.

- A** Em caso de cirurgia oncológica pediátrica, a avaliação nutricional pré-operatória visa corrigir ou amenizar possíveis carências nutricionais, a fim de evitar ou diminuir as complicações após a cirurgia.
- B** A anamnese nutricional é dispensada no tratamento dietoterápico da criança com câncer.
- C** Como o nutricionista não pode pedir exames bioquímicos, não se utilizam estes dados para determinação do estado nutricional.
- D** O consumo alimentar inferior a 90% das necessidades nutricionais por um a dois dias consecutivos, independente do déficit antropométrico, é um indicador de risco nutricional para crianças com câncer.
- E** As medidas antropométricas de peso e altura são as únicas opções viáveis para diagnóstico nutricional em pacientes oncológicos.

QUESTÃO 64

Em um hospital, a equipe de nutrição clínica entrou em contato com a equipe de produção de alimentos para informar que um paciente internado, portador de doença celíaca e diabetes, não estava se alimentando direito. As duas equipes passaram a elaborar os lanches modificando os ingredientes e a forma de preparo.

Com relação a essa situação hipotética, assinale a opção correta acerca das principais características que alimentos como bolos, tortas e salgados apresentarão após a substituição dos ingredientes.

- A** As preparações apresentarão excesso de umidade com a retirada do açúcar e do glúten.
- B** As preparações ficarão elásticas, extremamente crocantes e poderão extravasar das assadeiras no momento da cocção.
- C** As massas apresentarão sabor modificado podendo ficar quebradiças e sem crocância.
- D** As preparações não deverão apresentar volume, mas o sabor e a cor serão agradáveis, bem como a elasticidade, que será mantida.
- E** Para que as massas fiquem mais macias, devem-se incorporar ovos a elas, pois a clara age diretamente como emulsificante nas preparações.

Texto 21A4AAA

A equipe de nutrição de uma escola decidiu preparar galinhada a seus alunos no cardápio de quarta-feira. Os dados fornecidos pela ficha técnica de preparação foram os seguintes:

| | |
|---|--------------------|
| <i>per capita</i> bruto de frango | 100 g |
| densidade da galinhada | 0,80 g/mL |
| <i>per capita</i> líquido de frango | 90 g |
| fator de cocção da galinhada | 2,0 |
| <i>per capita</i> líquido de arroz | 30 g |
| <i>per capita</i> líquido de temperos utilizados na galinhada | 10 g |
| horário de distribuição | 11 h 30 às 14 h 30 |

QUESTÃO 65

Considerando os dados fornecidos no texto 21A4AAA, assinale a opção que apresenta a porção média de galinhada para que o nutricionista possa organizar a distribuição do cardápio.

- A** 160 gramas
- B** 170 gramas
- C** 260 gramas
- D** 280 gramas
- E** 65 gramas

QUESTÃO 66

Com base nos dados fornecidos no texto 21A4AAA, assinale a opção que corresponde à quantidade correta de cubas de 50 L que serão necessárias para que seja servida a 1.000 alunos a porção de galinhada de 150 gramas.

- A** 4,50
- B** 1,65
- C** 7,00
- D** 3,75
- E** 4,25

Texto 21A4BBB

João, nutricionista de escolas do município X, realizou, com o auxílio do serviço de saúde do referido município, uma avaliação nutricional com uma amostra dos alunos. Na avaliação, o profissional descobriu que 20% dos alunos estavam com diabetes; 15% com intolerância à lactose; e 3% com doença celíaca. Em face dessa situação, o nutricionista selecionou receitas para modificar o cardápio padrão e atender às necessidades desses alunos. As receitas selecionadas incluem a de bolo de mandioca, cujos ingredientes constam da tabela a seguir.

| ingredientes | quantidade |
|------------------|------------|
| manteiga | 150 g |
| leite de vaca | 100 g |
| açúcar | 250 g |
| ovo de galinha | 200 g |
| mandioca ralada | 560 g |
| farinha de trigo | 180 g |
| fermento em pó | 3 g |
| sal | 2 g |

QUESTÃO 67

Considerando as informações do texto 21A4BBB, assinale a opção que apresenta os ingredientes que devem ser retirados da receita para que o nutricionista possa atender aos alunos em questão.

- A** açúcar, farinha de trigo, manteiga, ovo
- B** açúcar, leite de vaca, manteiga, sal
- C** açúcar, fermento em pó, leite de vaca, sal
- D** açúcar, farinha de trigo, leite de vaca, ovo
- E** açúcar, farinha de trigo, leite de vaca, manteiga

QUESTÃO 68

Ainda com relação ao planejamento de cardápios com base nas informações do texto 21A4BBB e da tabela, o nutricionista

- A** deve solicitar que outro profissional da alimentação escolar elabore os cardápios para as escolas.
- B** deve utilizar todos os recursos disponíveis a seu alcance para o tratamento nutricional dos alunos sob sua responsabilidade profissional.
- C** não tem a obrigação de servir preparações modificadas na escola do município, pois o aluno deve trazer de casa seu lanche caso não possa consumir o que a escola produz.
- D** deve separar as crianças com necessidades especiais para realizarem suas refeições em espaços distintos.
- E** não pode modificar receitas no âmbito escolar, só pode comprar produtos prontos industrializados para servir aos alunos com necessidades especiais.

QUESTÃO 69

Uma nutricionista planejou a elaboração de um cardápio incluindo soja ensopada em sua unidade de produção escolar.

| | |
|----------------------------------|-----------|
| rendimento soja ensopada | 40 kg/dia |
| índice de reidratação da soja | 2,0 |
| fator de cocção da soja ensopada | 4,0 |
| índice de absorção da soja | 1,2 |
| fator de correção da soja | 1,2 |

Nessa situação, levando-se em consideração os dados de cocção dessa leguminosa, se a nutricionista optar por servir a preparação durante os próximos trinta dias, a quantidade de soja a ser comprada deverá ser de

- A** 150 kg.
- B** 360 kg.
- C** 300 kg.
- D** 250 kg.
- E** 180 kg.

QUESTÃO 70

Em determinada unidade hospitalar, a porção de abóbora refogada é de 110 gramas por paciente. Caso no estoque dessa unidade existam 5 quilos de abóbora, cujos fatores de correção e de cocção equivalem a 2,0 e 1,1, respectivamente, a quantidade desse legume necessária para atender a 200 pacientes será de

- A** 58,2 kg.
- B** 44 kg.
- C** 43,4 kg.
- D** 40 kg.
- E** 35 kg.