

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Em relação à esteatorreia, julgue os itens a seguir.

- 71 A esteatorreia aumenta o risco de deficiências de vitaminas A e D, cálcio, zinco e magnésio, como consequência da formação de sabões insolúveis.
- 72 Esteatorreia é uma condição clínica que decorre de ressecções cirúrgicas e que afeta a absorção de carboidratos, proteínas e lipídeos.
- 73 Os triglicerídeos de cadeia média, disponíveis em fórmulas enterais ou como suplementos, são absorvidos na ausência de sais biliares e indicados para tratar esteatorreia.

Um homem de sessenta e cinco anos de idade compareceu ao hospital apresentando o seguinte quadro clínico: inapetência, anúria, hiperpotassemia, desnutrição moderada e doença renal crônica. Diante desse quadro clínico, foi indicada hemodiálise ao paciente.

Nessa situação hipotética, o nutricionista deverá

- 74 considerar a massa corporal, que deve ser medida antes da sessão de hemodiálise, e a albumina sérica como melhores marcadores do estado nutricional.
- 75 indicar suplementos vitamínicos, como vitamina C e vitaminas do complexo B, uma vez que há perdas dessas vitaminas para solução de diálise.
- 76 restringir a ingestão proteica da dieta em 0,6 g/kg de peso corporal ou menor que 60 g/dia, visando retardar a progressão da doença.
- 77 restringir o potássio da dieta para um consumo máximo de três porções por dia do grupo das frutas que contêm pequena ou média concentração de potássio em sua composição.
- 78 orientar o paciente a consumir apenas hortaliças cozidas, pois o processo no cozimento promove perda significativa de potássio.

esquema alimentar para crianças amamentadas

até seis meses	após completar seis meses	após completar sete meses	após completar doze meses
leite materno sob livre demanda	leite materno sob livre demanda nos intervalos das refeições	leite materno sob livre demanda nos intervalos das refeições	leite materno e fruta ou cereal ou tubérculo
	papa de fruta	papa de fruta	fruta
	papa salgada	papa salgada	refeição básica da família
	papa de fruta	papa de fruta	fruta ou pão simples ou tubérculo ou cereal
	leite materno	papa salgada	refeição básica da família

Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde. Conheça mitos e verdades sobre a alimentação infantil. Internet: <www.brasil.gov.br> (com adaptações).

Com referência aos dados fornecidos no quadro precedente, julgue os itens que se seguem.

- 79 Após o sexto mês de vida, a criança, se estiver em aleitamento materno, deve receber alimentos complementares três vezes ao dia.

- 80 Após o sétimo mês de vida do bebê, deve-se evitar o consumo de carne e priorizar no cardápio infantil as frutas e verduras, consideradas fontes de vitaminas e minerais.
- 81 Em função do risco de contaminação do alimento por *Salmonella* sp., que pode causar doenças de origem alimentar, deve-se evitar ao máximo o consumo de aves na refeição básica de uma família que tenha criança com doze meses de vida.

Espaço livre

fatores associados à hipovitaminose A em crianças menores que cinco anos de idade

variáveis	RP (IC95%)	p
escolaridade materna (anos)		
< 4	1,66 (1,12 – 2,44)	0,011*
≥ 4 – 8	1,70 (1,16 – 2,50)	0,007*
> 8	1,00	–
peso ao nascer (g)		
≤ 2.500	1,41 (1,07 – 1,86)	0,015*
2.501 – 2.999	1,14 (0,89 – 1,44)	0,295
≥ 3.000	1,00	–
calendário vacinal atualizado		
sim	1,00	–
não	1,18 (0,89; 1,56)	0,249
idade materna (anos)		
≤ 20	1,07 (0,81 – 1,40)	0,639
21 – 35	1,00	–
≥ 36	0,71 (0,51 – 1,00)	0,050
tempo de exposição ao aleitamento materno (meses)		
0	1,00	–
1 – 4	1,05 (0,69 – 1,61)	0,806
5 – 8	0,92 (0,59 – 1,42)	0,695
9 – 16	0,86 (0,56 – 1,33)	0,496
> 16	0,96 (0,62 – 1,48)	0,858
anemia		
sim	1,11 (0,88 – 1,38)	0,380
não	1,00	–
idade (meses)		
0 – 12	1,29 (0,89 – 1,87)	0,165
12 – 24	1,45 (1,04 – 2,02)	0,030*
24 – 36	1,27 (0,89 – 1,81)	0,183
36 – 48	1,17 (0,81 – 1,66)	0,400
48 – 60	1,00	–

*associação estatisticamente significativa ($p < 0,05$) pelo teste de Wald

H. d. S. Ferreira, R. M. d. M. Moura, M. L. d. Assunção e B. L. Horta (2013). **Fatores associados à hipovitaminose A em crianças menores de cinco anos.** In: *Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil*. 13(3): 223-35 (com adaptações).

A tabela precedente apresenta os resultados de um estudo epidemiológico que teve como objetivo identificar os fatores associados à hipovitaminose A, em amostras de crianças menores de cinco anos de idade da região semiárida de Alagoas. Nesse estudo, os autores relataram uma prevalência de hipovitaminose A em 45,4% das crianças estudadas. A análise estatística empregada permitiu o cálculo da razão de prevalência (RP) e o respectivo intervalo de confiança em 95% (IC95%).

Considerando as informações apresentadas bem como os resultados do estudo em apreço, julgue os próximos itens, com relação à vitamina A e sua deficiência.

82 De acordo com os critérios da Organização Mundial de Saúde, os resultados da prevalência de hipovitaminose A em Alagoas são insuficientes para concluir que essa condição clínica caracteriza um problema de saúde pública nessa região.

83 Em relação às categorias de referência do estudo, as chances de uma criança apresentar baixo nível sérico de vitamina A foram, respectivamente, 66% maiores quando a mãe tinha baixa escolaridade, 41% quando a criança nasceu com baixo peso e 45% em crianças com idade entre 12,1 meses e 24 meses.

84 Os resultados apresentados na tabela não incluem níveis de ingestão de vitamina A pré-formada, a qual, no que se refere a suas fontes, é encontrada apenas em alimentos de origem animal, seja em áreas de armazenamento tais como o fígado ou na gordura de leite e ovos.

85 Embora nesse estudo não tenha sido observada associação significativa entre tempo de aleitamento materno e prevalência de hipovitaminose A, sabe-se que o teor de vitamina A no leite depende do *status* materno desse nutriente.

Em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) escolar com serviço de autogestão, que conta, em seu quadro de pessoal, com um nutricionista em regime de quarenta e quatro horas semanais e com cozinheiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais, copeiros e auxiliares de almoxarifado em escala de plantão 12/72 horas, a equipe de trabalho foi distribuída de acordo com a função e com o número de funcionários, de forma igualitária, entre plantão A, plantão B e atividades relacionadas à elaboração de cardápios quinzenais. No plantão A há, frequentemente, restos e sobras em proporção muito superior à do plantão B, além de diversas reclamações dos comensais em relação à apresentação e ao sabor das preparações. No plantão B, os restos e as sobras conformam-se às previsões, mas verificam-se frequentes atrasos no momento de servir. Por falta de matéria-prima, em geral, observam-se as modificações do cardápio dos dois plantões.

Com relação à situação hipotética apresentada e aos múltiplos aspectos a ela relacionados, julgue os próximos itens.

86 Os procedimentos para o controle de qualidade da alimentação servida aos escolares incluem a aplicação de testes de aceitabilidade, nas seguintes circunstâncias: sempre que ocorrer a introdução de alimento atípico ao hábito alimentar local no cardápio; sempre que houver alterações inovadoras no que diz respeito ao preparo; e no caso de ser necessário avaliar, frequentemente, a aceitação dos cardápios praticados.

87 A implementação da ficha técnica de preparo (FTP) e o treinamento dos manipuladores para a elaboração dos pratos está diretamente relacionada à solução dos problemas observados nos plantões A e B.

88 Para resolver o problema das frequentes alterações de cardápio é suficiente estabelecer o estoque mínimo, também chamado de estoque de segurança, considerando-se o cardápio previamente elaborado, sendo irrelevante, para as compras, a ficha técnica na unidade de alimentação e nutrição.

89 Alimentação institucional consiste na produção de refeições em grande escala para populações específicas, devendo seu cardápio ser elaborado para atender às necessidades nutricionais dessa população, respeitando-se os hábitos regionais de alimentação.

90 A existência de restos no plantão A está associada ao planejamento inadequado do número de refeições, devendo esses restos ser contabilizados como desperdício.

91 Para a definição do cardápio, é importante o planejamento sistemático, que inclui o respeito às peculiaridades dos hábitos alimentares, a oferta e a produção de gêneros alimentícios da região e a estrutura da cozinha para a preparação dos alimentos, mas não inclui as preparações especiais para alunos com restrições alimentares.

A vigilância sanitária de determinado estado possui um programa de monitoramento da qualidade dos alimentos comercializados nesse estado. Para esse monitoramento, coletam-se principalmente amostras mensais de alimentos comumente envolvidos em surtos e(ou) considerados de risco.

Resultados das análises, tendo como referência a RDC 12/2001 ANVISA.

produto	ensaio			
	A	B	C	D
	contagem de coliforme a 35 °C	contagem de coliforme a 45 °C	ensaio de <i>Salmonella</i>	estafilococos coagulase positiva
sanduíche natural de frango	insatisfatório $1,1 \times 10^3$	insatisfatório $1,1 \times 10^3$	presença	ausência
quibe	insatisfatório $1,1 \times 10^4$	ausência	ausência em 25 g	ausência
torta de carne	insatisfatório $1,1 \times 10^3$	insatisfatório $1,1 \times 10^2$	ausência em 25 g	insatisfatório $1,1 \times 10^6$

A partir das informações apresentadas na tabela anterior, julgue os itens que se seguem.

- 92 As colunas A, B, e C na referida tabela apresentam exemplos de microrganismos indicadores.
- 93 A adoção de medidas de controle simples, como a prevenção da contaminação cruzada, o aquecimento do recheio de frango a temperatura de 70 °C, e a manutenção desse alimento, depois de pronto, a temperaturas inferiores a 5 °C, poderiam ter evitado a contaminação por *Salmonella* no sanduíche natural.
- 94 Considerando-se que os microrganismos apresentados na tabela são termófilos com temperatura ótima de multiplicação na faixa de 35 °C, recomenda-se evitar o armazenamento dos alimentos nessa faixa de temperatura.
- 95 Considera-se perigo em potencial a presença, no quibe, de coliformes a 35 °C acima do limite permitido pela legislação, o que é um indicativo de condições higiênico-sanitárias insatisfatórias na sua produção.
- 96 A presença de *Salmonella* no sanduíche natural de frango poderia ocasionar uma toxi-infecção alimentar no consumidor, com um período de incubação da bactéria por cerca de três a quatro horas.
- 97 A presença do *S. aureus* na torta de carne tornaria esse alimento um perigo potencial, embora essa bactéria esteja presente no trato respiratório superior, especialmente nas narinas e em secreções purulentas no organismo humano. O perigo, nesse caso, relaciona-se à produção de toxinas por esse microrganismo.

Espaço livre

Um consumidor fez uma reclamação formal à vigilância sanitária relatando que, ao consumir uma torta de frango comprada na confeitaria do bairro, constatou a presença de cabelo e de barata. Além disso, o sabor da torta estava alterado e não havia, na embalagem, data de fabricação e de validade. Após a denúncia, a agência de fiscalização foi ao estabelecimento e constatou que a reclamação era procedente. A empresa foi autuada por não adotar as boas práticas e não seguir os procedimentos operacionais padronizados. Além disso, foi solicitado aos responsáveis pela confeitaria um plano de ação para que fossem cumpridas todas as regras para o funcionamento adequado e legal do estabelecimento.

Considerando essa situação hipotética e os múltiplos aspectos a ela relacionados, assim como o previsto na legislação vigente sobre alimentos e serviços de nutrição, julgue os itens seguintes.

- 98** De acordo com a legislação vigente, os procedimentos operacionais para o controle de alimentos incluem higienização de instalações, equipamentos e móveis, controle integrado de vetores e pragas urbanas e procedimentos de higienização constituídos de duas etapas: limpeza e desinfecção.
- 99** Para que a autuação seja legal e bem fundamentada, a fiscalização é obrigada a lançar mão da RDC 216/2004 ANVISA, relativas às boas práticas, e da RDC 275/2002, que estabelece os procedimentos operacionais.
- 100** Se o proprietário tivesse colocado telas em todas as aberturas voltadas para o exterior do estabelecimento e desinsetizado por conta própria o local para eliminar baratas e moscas, seguindo todas as etapas dos procedimentos operacionais e registrando tudo em planilha específica, a empresa não teria sido autuada, mesmo sendo o relato do consumidor procedente.
- 101** As medidas preventivas para evitar contaminações de alimentos incluem a realização de higienizações na caixa d'água a cada seis meses.
- 102** Uma das maneiras de prevenir contaminações e melhorar a qualidade da produção dos alimentos em estabelecimentos como o da situação hipotética em questão consiste em promover periodicamente cursos de capacitação para manipuladores de alimentos, que devem ser capacitados em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.
- 103** O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração, como é o caso das tortas refrigeradas, é de seis dias.

Com relação à Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), julgue os itens subsequentes.

- 104** A PNAN tem como propósito a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição.
- 105** Configura-se situação de insegurança alimentar e nutricional sempre que se produzem alimentos com o uso de agrotóxicos que afetam a saúde dos consumidores e sempre que há ações de publicidade que conduzem ao consumo de alimentos que fazem mal à saúde ou induzem ao distanciamento de hábitos tradicionais de alimentação.
- 106** O SISAN tem por objetivos formular e implementar políticas e planos de segurança alimentar e nutricional, estimular a integração dos esforços entre governo e sociedade civil e promover o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da segurança alimentar e nutricional do país.
- 107** A composição do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, órgão de assessoramento da Presidência da República, é de representantes governamentais de diversas áreas como agricultura, saúde e meio ambiente, sem representantes da sociedade civil.
- 108** Alimento seguro e segurança alimentar podem ser usados como sinônimos, pois ambos os conceitos tratam de alimentos livres de contaminação química, física e biológica.
- 109** A Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional é a instância responsável pela indicação ao Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional das diretrizes e prioridades da PNAN, bem como pela avaliação do SISAN.

No que se refere ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), julgue os itens a seguir.

Espaço livre

- 110 O nutricionista deve assumir a responsabilidade técnica pelo PNAE, garantindo a manutenção da qualidade da alimentação escolar, uma vez que esse programa tem como finalidade contribuir para a melhoria da saúde da população, por meio da aquisição dos conhecimentos sobre hábitos alimentares saudáveis.
- 111 Um cardápio utilizado para atender crianças da região Sul pode ser utilizado, sem alterações, em qualquer outra região do país, desde que seja ofertado para a mesma faixa etária.
- 112 A aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar local para compor o cardápio conforma-se às diretrizes do PNAE de apoio ao desenvolvimento sustentável.
- 113 O cardápio deve ser planejado com a participação do Conselho de Alimentação Escolar e fornecer no mínimo 15% das necessidades nutricionais dos alunos do ensino fundamental em situação de risco nutricional.
- 114 O controle social no PNAE é exercido pelo Conselho de Alimentação Escolar com a finalidade principal de acompanhar e assessorar as entidades executoras do PNAE nas aplicações dos recursos financeiros transferidos pelo governo federal à conta do programa.
- 115 Os recursos financeiros do FNDE são suplementares e devem ser somados aos recursos próprios dos estados, do DF e dos municípios, podendo ser usados em substituição das responsabilidades desses entes em relação à alimentação escolar e para aquisição de alimentos e equipamentos móveis e utensílios para preparo do alimento.

Julgue os itens a seguir, em relação à metodologia de ensino da nutrição, às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e ao Currículo em Movimento da Educação Básica – Educação Profissional e a Distância.

- 116 Nos cursos no âmbito da educação de jovens e adultos, exige-se a duração mínima geral de 2.400 horas, excluindo-se aquelas destinadas à realização de estágio profissional supervisionado.
- 117 Os cursos técnicos de nível médio oferecidos na modalidade de educação a distância, no âmbito da área profissional da saúde, devem cumprir, no mínimo, 50% de carga horária presencial.
- 118 O Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica, na Modalidade de Jovens e Adultos, tem por objetivo oferecer a oportunidade da conclusão da educação básica, juntamente com a formação profissional, àqueles que não tiveram acesso ao ensino médio na idade regular.
- 119 As matrizes curriculares dos cursos de educação profissional, independentemente do seu eixo tecnológico, devem pautar-se pela formação integral dos estudantes, de forma a dar-lhes condições de apropriação dos fundamentos sociais, científicos e tecnológicos necessários ao exercício profissional.
- 120 Quando o curso técnico tratar de profissões regulamentadas, não é necessário contemplar as atribuições funcionais previstas na legislação específica referentes ao exercício profissional fiscalizado, pois o atendimento a essa exigência é apenas para curso superior.