MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS - CES

Concurso Público (Aplicação: 08/03/2009)

Cargo: Nutricionista/Classe E

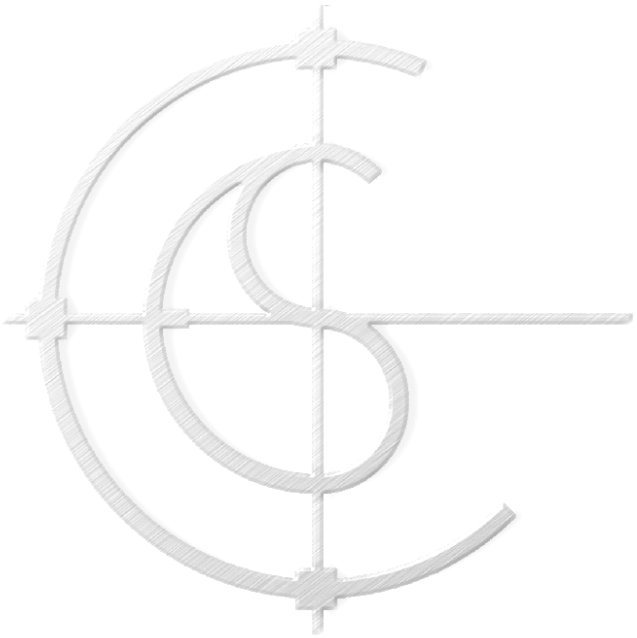
LEIA ATENTAMENTE AS SEGUINTES INSTRUÇÕES:

- Verifique, nos espaços devidos do CARTÃO-RESPOSTA, se o número de controle é o mesmo que está ao lado do seu nome na folha de chamada. Caso o número de controle não corresponda ao que está nessa folha, comunique imediatamente ao fiscal de prova. Não se esqueça de assinar seu nome no primeiro retângulo.

- Marque as respostas das questões no CARTÃO-RASCUNHO, a fim de transcrevê-las, com caneta esferográfica preta ou azul, de ponta grossa, posteriormente, no CARTÃO-RESPOSTA.

- Não pergunte nada ao fiscal, pois todas as instruções estão na prova. Lembre-se de que uma leitura competente é requisito essencial para a realização da prova.

- Não rasure, não amasse nem dobre o CARTÃO-RESPOSTA, para que ele não seja rejeitado pela leitora.



É permitida a reprodução, desde que citada a fonte.

LÍNGUA PORTUGUESA

No interessante livro "Em terra de cego quem tem um olho é rei: usando teoria econômica para explicar ditados populares", organizado por Adolfo Sachsida, encontramos vários adágios ludicamente interpretados. A um deles, alude o texto a seguir, a partir do qual versarão as questões de 1 a 8.

Capítulo 16: Altruísmo ou "Consumo" Futuro?

Em um país extremamente religioso, a crença do que fazemos em vida determina a vida pós-morte está arraigada nas pessoas. O ditado popular "XXXXX" representa bem essa visão. Se isso é verdade ou não, não há como saber. Afinal, ninguém teve a gentileza de voltar para nos contar. Crenças religiosas à parte, o ditado implica uma conclusão triste: alguns atos de altruísmo até então vistos tão bem, podem ser, na verdade, uma busca por consumo futuro.

O que isso quer dizer? Quer dizer que as pessoas preferem ter um nível constante de consumo ao longo do tempo. O ditado em questão analisa dois intervalos de tempo específicos: a vida e a vida depois da morte. Como as pessoas não gostam de consumir tudo apenas em um intervalo de tempo, elas realizam um investimento no presente (em vida), dando dinheiro aos pobres (ou à igreja), visando o retorno futuro esperado do empréstimo a Deus para poder manter o mesmo padrão de vida. Ou seria padrão de morte?

Mesmo no período medieval, muitos dos lordes e senhores feudais doavam grande parte de suas fortunas à igreja logo antes de morrerem. Como viveram uma vida de regalias e pecados, a doação era uma forma de se redimirem, ou investirem em uma qualidade de morte semelhante à qualidade de vida que tiveram.

Para realizar um "investimento" como esse, a pessoa certamente não é avessa ao risco. Enquanto o consumo presente traz uma satisfação garantida e tangível, o consumo futuro, ou consumo após a morte, é fundamentado na fé e o retorno esperado é incerto e de difícil mensuração, até mesmo para o mais fiel dos investidores.

Lucas Filgueiras – IBMEC-MG

1

O ditado popular, "explicado" por princípios da economia e substituído nessa adaptação do texto original por XXXXX, é:

(a) "Quem tudo quer, tudo perde".
(b) "Quem dá aos pobres empresta a Deus".
(c) "Quem espera, sempre alcança".
(d) "Em terra de cego, quem tem um olho é rei".
(e) "Quem vai ao ar, perde o lugar".

2

O texto desconstroi a ideia de que o ditado fala da benevolência do ser humano. **Esse, à luz do texto, incorreria em qual pecado capital?**

(a) Luxúria.
(b) Cobiça.
(c) Preguiça.
(d) Gula.
(e) Ira.

3

O autor afirma que os "investidores" dos quais fala no texto seriam avessos ao risco. **Seguindo a linha de raciocínio do economista, que hipotética atitude do investidor provaria que essa aversão foi atenuada?**

(a) As pessoas repensarem a idéia de doar algo, visando ao bem futuro.
(b) As pessoas pararem de se preocupar com a vida pós-morte.
(c) As pessoas fazerem suas doações bem antes de morrerem.
(d) As pessoas levarem uma vida ainda mais "pecaminosa" para garantir maior atratividade de sua doação aos olhos do Senhor.
(e) As pessoas ofertarem seus bens a pessoas ainda mais ricas; não aos pobres.

É permitida a reprodução, desde que citada a fonte.

4

O texto faz uma crítica sobretudo

(a) à atitude da igreja de receber doações.

(b) ao dito desapego dos doadores.

(c) à suposta omissão de Deus.

(d) aos que recebem as doações, mesmo sabendo que não são fruto de desprendimento.

(e) aos ricos.

5

O comportamento dos "doadores" pode ser explicado por um outro adágio. **Qual?**

(a) "Quem planta vento, colhe tempestade".

(b) "Deus ajuda a quem cedo madruga".

(c) "Há um tempo de semear e outro de colher".

(d) "Se Deus é por nós, quem será contra nós?"

(e) "A voz do povo é a voz de Deus".

6

No terceiro parágrafo, para preservarmos o sentido original – sem necessidade de outras alterações –, **a única substituição correta do nexo "Como" é por**

(a) "Ainda que".

(b) "Não obstante".

(c) "Uma vez que".

(d) "Por".

(e) "Embora".

7

A ironia e o tom jocoso marcam presença nas seguintes passagens do texto, <u>EXCETO</u>.

(a) Gentileza (1º par.)

(b) Padrão de morte (2º par.)

(c) "investimento" (4º par.)

(d) Arraigada (1º par.)

(e) Até mesmo para o mais fiel dos investidores (4º par.)

8

Analisa as seguintes alterações:

I) "Como as pessoas não gostam de consumir" por "As pessoas não gostando de consumir". (2º par.)

II) "não há como saber" por "é improvável saber".(1º par.)

III) "Como viveram uma vida de regalias" por "Havendo vivido uma vida de regalias".(3º par.)

Estaria(m) correta(s) apenas

(a) I e II.

(b) I e III.

(c) II e III.

(d) I.

(e) II.

É permitida a reprodução, desde que citada a fonte.

09

O processo de cocção é uma operação subsequente a operações preliminares de pré-preparo, que irá conferir aos alimentos novas características sensoriais e químicas.

Sobre os processos básicos de cocção, é correto afirmar:

I) A cocção por convecção promove a transmissão do calor pelo deslocamento de moléculas aquecidas.

II) O calor úmido é um processo que utiliza água como meio de cocção, concentrando as substâncias extrativas do alimento.

III) O processo de condução é um tipo de cocção básica cuja transmissão de calor ocorre pelo contato de uma molécula para outra.

IV) A cocção por calor seco se dá por processo de desidratação que pode ser por meios indiretos e diretos.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s):

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

10

O fator de correção e o fator de cocção são ferramentas utilizadas para prevenir perdas e/ou ganhos de peso dos alimentos, devido a etapas de pré-preparo e processos de cocção.

Analise as seguintes afirmativas em relação a esses fatores:

I) O fator de correção é igual ao peso bruto do alimento, dividido pelo peso líquido desse alimento, após ter sido limpo e preparado para utilizar.

II) O fator de cocção é o peso da preparação pronta, dividido pela soma dos ingredientes crus.

III) Quando o fator de cocção for menor que 1 (um), significa que o alimento perde peso; quando for maior que 1 (um) o alimento ganha peso.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s):

(a) I e II apenas.
(b) II e III apenas.
(c) I e III apenas.
(d) I, apenas.
(e) I, II e III.

11

Um dos mais importantes objetivos dos processos de conservação dos alimentos é o de aumentar o prazo de validade dos alimentos, mantendo suas características específicas e seu valor nutricional.

Considere as afirmativas abaixo:

I) Os alimentos industrializados ou in natura podem sofrer alterações por agentes biológicos (microrganismo e enzimas), agentes químicos (água e oxigênio) e ou agentes físicos (luz e calor).

II) Entre os processos de conservação existentes, a utilização do calor é feita pelos métodos de pasteurização, branqueamento, tindalização e esterilização.

III) A conservação de alimentos por radiação é bastante eficaz na conservação de alimentos quando utiliza as radiações calóricas, tais como as ondas elétricas, sonoras, ondas de rádio ou infravermelho para originar calor.

IV) Os micro-organismos estão presentes em todo o ambiente do ser humano. Portanto, qualquer produto alimentício industrializado ou in natura, normalmente estará contaminado por diversas espécies de microrganismos.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s):

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

É permitida a reprodução, desde que citada a fonte.

12

Para prevenção de toxinfecções alimentares, o controle higiênico-sanitário de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição envolve várias etapas anteriores à realização dos cardápios.

São itens que devem ser previstos no controle sanitário de alimentos:

I) Controle de saúde dos funcionários; controle da água para consumo; higiene dos reservatórios; controle de insetos e roedores.

II) Apresentação de Manual de Boas Práticas elaborado pela ANVISA e assinado pelo cozinheiro responsável com o compromisso de ser fielmente seguido pelos manipuladores de alimentos.

III) Controle da matéria-prima, a partir do momento de sua recepção, para recompor as suas perdas sensoriais e nutricionais e não provocar riscos à saúde da população.

IV) Controle do processamento e manipulação dos alimentos, transporte de alimentos, aparelhagem para monitoramento e de estocagem.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s):

(a) I, II e III.

(b) I apenas.

(c) I e II.

(d) I e IV.

(e) II, III e IV.

13

O sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) serve para ser implantado nas etapas de produção, transformação, transporte, distribuição, armazenamento, exposição à venda, consumo ou qualquer outra etapa que represente um risco à segurança do produto alimentício.

Também é correto afirmar sobre o sistema APPCC:

I) É um método que permite identificar e avaliar os perigos nos alimentos; determinar os controles dos pontos críticos e fazer o diagnóstico preventivo das doenças de origem alimentar.

II) Quando as Boas Práticas não são respeitadas, não há como e nem por que implementar o sistema APPCC.

III) Dentre os sete princípios do sistema APPCC estão: o estabelecimento das Boas Práticas de manipulação dos alimentos e o estabelecimento de procedimentos de identificação das adequações presentes no processo.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s):

(a) I e III.

(b) I e II.

(c) I, II e III.

(d) I apenas.

(e) II e III.

14

Dentre as etapas do planejamento do Serviço de Alimentação (S A), o planejamento físico é fundamental para adequação das instalações, garantindo a operacionalização das refeições, conforme os padrões técnico e higiênico.

Considere as afirmativas abaixo:

I) O conforto térmico nos serviços de alimentação pode ser assegurado pela abertura de janelas para circulação de ar, que correspondam a ½ da área de piso.

II) A temperatura compatível com as operações realizadas no S A é de 25°C a 30°C, com umidade relativa de 60% a 80%.

III) A localização ideal para a construção de um S A é no andar térreo, em bloco isolado ou na esquina do prédio, voltada para a posição solar nascente.

IV) A configuração geométrica ideal para um S A é retangular, por propiciar melhor disposição dos equipamentos, evitar conflitos de circulação e facilitar a supervisão dos trabalhos.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s):

(a) III e IV.

(b) I, III e IV.

(c) II e IV.

(d) II, III e IV.

(e) IV apenas.

É permitida a reprodução, desde que citada a fonte.

15

Um Serviço de Alimentação (S A) deve contar com um quadro de pessoal adequado, quantitativa e qualitativamente para atender as diversas atividades nele desenvolvidas.

Considere as afirmativas abaixo:

I) A obtenção de dados para análise e descrição de cargos em S A é possível a partir do projeto de seu funcionamento, onde estarão definidas as rotinas, roteiros, recursos físicos, materiais e financeiros disponíveis.

II) No dimensionamento de recursos humanos, para Serviços de Alimentação em Unidades Hospitalares, os índices variam entre 1 a 6 funcionários por número de leitos.

III) O método para o cálculo de pessoal, para Serviços de Alimentação em empresas, deve ser baseado no tempo que o funcionário gasta em minutos para distribuir a refeição, em relação ao número de refeições totais.

IV) A taxa de absenteísmo é um forte indicador para avaliar a produtividade de cada funcionário do serviço.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s):

(a) I, II e III.

(b) II, III e IV.

(c) I e III.

(d) III e IV.

(e) I, somente.

16

Em um hospital que receba pacientes de obstetrícia e de pediatria e que prepara suas próprias mamadeiras, é necessária a previsão de um lactário.

São cuidados que devem ser previstos no planejamento de um lactário:

I) Maior proteção contra a contaminação do ar, utilizando insuflamento de ar oriundo do interior do hospital para evitar contaminação externa.

II) O acesso à sala de preparo deverá ocorrer somente através da antessala a fim de garantir que as mamadeiras sejam distribuídas por esse local.

III) Maior afastamento possível das áreas de casos infecto-contagiosos (isolamento).

IV) Maior proximidade possível do Serviço de Alimentação para facilitar a supervisão e o abastecimento de gêneros alimentícios.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s):

(a) I e IV.

(b) I e II.

(c) II e III.

(d) III e IV.

(e) I, II, III e IV.

17

As células musculares armazenam quantidades limitadas de Adenosina Trifosfato (ATP). Com a necessidade do exercício físico são necessárias outras vias metabólicas de regeneração da ATP.

Sobre a bioenergia e gasto energético no exercício físico é correto afirmar:

I) A formação da ATP sem o uso de CO_2 é denominado metabolismo anaeróbio.

II) As células musculares podem produzir ATP por qualquer uma ou pela combinação de três vias metabólicas: a beta-oxidação; fosforilação tricarboxílica; glicólise.

III) O sistema ATP-CP e a glicólise são duas vias metabólicas anaeróbicas, capazes de produzir ATP sem O_2.

IV) O dispêndio energético de determinado exercício, em geral é mais alto para as pessoas mais pesadas, pois terão que transportar a sua própria massa corporal.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s):

(a) I e IV.

(b) III e IV.

(c) I e II.

(d) II, III e IV.

(e) II e III.

É permitida a reprodução, desde que citada a fonte.

18

Constituem modificações bioquímicas e fisiológicas no exercício de endurance.

I) Uma combinação entre o aumento da densidade dos capilares e do número de mitocôndrias por fibra muscular, aumentando a capacidade de transporte dos ácidos graxos.

II) Aumento das enzimas do ácido graxo, aumentando a velocidade de formação de acetil-CoA, poupando o glicogênio muscular e a glicose plasmática.

III) As adaptações mitocondriais ao treinamento de endurance acarretam um menor déficit de O_2 pelo aumento mais rápido de sua captação no início do trabalho.

IV) Uma redução na formação de lactato e de H^+ e um aumento da remoção de lactato.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s):

(a) I, II e III apenas.

(b) II, III e IV apenas.

(c) I e IV apenas.

(d) II e III apenas.

(e) I, II, III e IV.

19

O objetivo das estratégias em nutrição esportiva é combater os fatores que podem causar fadiga ou debilitação, prejudicando o desempenho do atleta.

Considere as afirmativas abaixo:

I) A dieta, antes do evento esportivo (1 a 4 horas antes), deve otimizar o abastecimento das reservas de glicogênio dos músculos e do fígado, garantir a boa hidratação do atleta; evitar o estado de fome, o desconforto ou o desarranjo intestinal.

II) A dieta, durante o evento esportivo, deve privilegiar a reposição dos líquidos, eletrólitos e proteínas na forma de aminoácidos livres para promover a recuperação muscular e retardar a fadiga.

III) A dieta, após o evento esportivo, deve prever a recuperação de reservas de glicogênio dos músculos e do fígado, reposição dos eletrólitos e fluidos perdidos.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s):

(a) I e II.

(b) II e III.

(c) II, apenas.

(d) I e III.

(e) I, II e III.

20

O mundo do esporte está repleto de produtos que prometem prolongar a resistência física, melhorar a recuperação, reduzir a gordura corporal, aumentar a massa muscular, etc.

Sobre os recursos ergogênicos nutricionais é correto afirmar:

I) A creatina é um ergogênico utilizado por atletas em atividades de resistência e de longa duração.

II) É atribuída a Glutamina a função de promover o crescimento muscular e minimizar a imunossupressão induzida pelo exercício.

III) Aminoácidos de Cadeia Ramificada – BCAA, estão sendo estudados por seus efeitos anabólicos e anticatabólicos em atividades de força.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s):

(a) I e II.

(b) I, apenas.

(c) II, apenas.

(d) II e III.

(e) I, II e III.

21

As novas curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde foram construídas após uma revisão realizada por especialistas em antropometria, que concluíram que a referência até então utilizada e recomendada para uso internacional (National Center of Health Statistics e World Healthy Organization - Organização Mundial da Saúde) não representava adequadamente o crescimento de crianças, especialmente nos primeiros meses de vida.

Com relação a estas novas curvas, publicadas em 2006, é correto afirmar que

É permitida a reprodução, desde que citada a fonte.

I) podem ser usadas para avaliar o padrão de crescimento de crianças menores de cinco anos de idade de qualquer parte do mundo, de qualquer etnia, nível socioeconômico ou padrão de alimentação.

II) podem ser utilizadas apenas para crianças pertencentes a famílias que não apresentem restrições econômicas.

III) só poderão ser usadas para avaliar o padrão de crescimento de crianças que foram amamentadas no seio, uma vez que os estudos que deram origem as mesmas incluíram somente crianças com esta característica.

É(São) correta(s) a(s) afirmativa(s):

(a) I, apenas.

(b) II, apenas.

(c) III, apenas.

(d) I e III, apenas.

(e) II e III, apenas.

22

Em relação aos métodos de avaliação da composição corporal pode-se dizer que

I) o método da bioimpedância elétrica parte do princípio que a condutividade elétrica é diferente entre o tecido magro e gordo, sendo este último um fraco condutor.

II) o DEXA (absorptiometria de raios X de dupla energia) estima o conteúdo mineral ósseo, gordura e tecido mole livre de gordura.

III) a antropometria, através da medida das dobras cutâneas, tem alta precisão em obesos.

É (São) correta a(s) afirmativa(s):

(a) I, apenas.

(b) II, apenas.

(c) III, apenas.

(d) I e III, apenas.

(e) I e II, apenas.

23

As ingestões dietéticas de referência – IDRs (Dietary Reference Intakes – DRIs) – incluem quatro conceitos diferenciados sendo correto afirmar que

(a) a AI (Adequate Intake – Ingestão adequada) deve ser usada como meta de ingestão de qualquer nutriente para indivíduos saudáveis.

(b) o UL (Tolerable Upper Intake Levels – Nível de Ingestão Máxima Tolerável) pode ser considerado um nível de ingestão recomendável de nutrientes.

(c) a RDA (Recommended Dietary Allowances – Quota Diária Recomendada) pode ser utilizada para avaliar a adequação da ingestão dietética de grupos populacionais.

(d) a EAR (Estimated AverageRequirement – Necessidade Média Estimada) estabelece metas de ingestão para consumo individual.

(e) a RDA (Recommended Dietary Allowances – Quota Diária Recomendada) de um nutriente deve ser usada como meta de ingestão deste nutriente para o consumo em nível individual.

24

É correto afirmar que

(a) o risco de aspiração determina a necessidade de colocação da sonda de nutrição enteral em posição gástrica.

(b) se a sonda de nutrição enteral se localizar em porções distais ao piloro, deve ser observado o gotejamento da fórmula, uma vez que, se este for muito rápido, pode aumentar a chance de ocorrência de vômitos e/ou diarréias.

(c) a sonda de nutrição enteral, em posição jejunal, permite uma progressão de volume mais rápida para alcançar o valor calórico total ideal do que a sonda em posição gástrica.

(d) as fórmulas para nutrição enteral, contendo proteínas na forma de caseína, são indicadas apenas a pacientes com capacidade digestiva e absortiva normal.

(e) quanto mais hidrolisado for o carboidrato disponível na fórmula de nutrição enteral, menor será seu efeito osmótico.

É permitida a reprodução, desde que citada a fonte.

25

Para pacientes portadores de cirrose hepática em estado de compensação, a ingestão protéica deve ser

(a) inferior à ingestão recomendada à população saudável (dieta hipoprotéica).

(b) similar à ingestão recomendada à população saudável, ou seja, 0,8 a 1,0 g/Kg de peso atual por dia ou até mesmo acima destes valores.

(c) a base de proteínas de origem vegetal.

(d) baseada em fontes de aminoácidos de cadeia ramificada.

(e) baseada em fontes de aminoácidos de cadeia aromática.

26

As alterações nutricionais presentes no indivíduo portador da Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (SIDA) sofreram mudanças na última década em virtude dos efeitos advindos da terapia antirretroviral altamente ativa. **Atualmente, os indivíduos usuários destes medicamentos se caracterizam por apresentarem**

(a) alta prevalência de desnutrição.

(b) menor risco cardiovascular conferido pelo uso da terapia antiretroviral.

(c) baixa freqüência de náuseas, vômitos e anorexia.

(d) aumento na circunferência da cintura e alargamento de extremidades corporais.

(e) alterações na distribuição da gordura corporal acompanhada por dislipidemias e resistência à insulina.

27

Dentre as características da anorexia nervosa podemos encontrar

(a) o aumento da taxa metabólica basal, o que pode levar a maior perda de peso.

(b) a maior frequência de diarréias.

(c) o transtorno endócrino manifestado por amenorréia.

(d) a hiperinsulinemia.

(e) a diminuição da secreção digestiva.

28

Em relação à dietoterapia do diabetes mellitus é correto afirmar que

(a) as fibras solúveis são capazes de retardar o esvaziamento gástrico, aumentarem o tempo de trânsito intestinal e retardarem a absorção de glicose, prevenindo elevações da glicemia pós-prandial.

(b) as fibras insolúveis são capazes de retardar o esvaziamento gástrico, aumentarem o tempo de trânsito intestinal e retardarem a absorção de glicose, prevenindo elevações da glicemia pós-prandial.

(c) a ingestão de frutose não pode ser liberada porque esta apresenta índice glicêmico cinco vezes maior que a glicose.

(d) a recomendação de proteínas para portadores de nefropatia diabética situa-se entre 0,3 a 0.6 g/Kg de peso corporal por dia.

(e) a suplementação medicamentosa de vitamina E é indicada para prevenção de neuropatias.

29

A Tabela de Contagem de Carboidratos é um instrumento utilizado como apoio para a realização da terapia nutricional para indivíduos portadores de diabetes mellitus. Esta estratégia é utilizada desde 1935, na Europa, e, a partir do estudo DCCT (Diabetes Control and Clinical Trial), na década de 90, foi reconhecida como uma importante estratégia nutricional a ser utilizada com pessoas com diabetes. **Neste tipo de terapia é possível definir a quantidade de insulina em função da quantidade de carboidratos por refeição, visto que, em adultos**

(a) 1 unidade de insulina rápida ou ultra-rápida metaboliza 45 gramas de carboidratos.

(b) 1 unidade de insulina rápida ou ultra-rápida metaboliza 15 gramas de carboidratos.

(c) 1 unidade de insulina NPH metaboliza 45 gramas de carboidratos.

(d) 1 unidade de insulina NPH metaboliza 15 gramas de carboidratos.

(e) 1 unidade de insulina ultra lenta metaboliza 15 gramas de carboidratos.

É permitida a reprodução, desde que citada a fonte.

30

São características metabólicas da sepse:

(a) a diminuição do metabolismo basal (gasto energético) e a cetose intensa.

(b) a oxidação de aminoácidos e gliconeogênese aumentada.

(c) a pouca oxidação de aminoácidos e cetose intensa.

(d) a gliconeogênese e cetose intensas.

(e) o aumento da oxidação de aminoácidos e aumento do metabolismo basal (gasto energético).

31

Diversos pesquisadores em todo o mundo têm investigado o papel da dieta na prevenção de doenças cardiovasculares. **Dentre os componentes dietéticos, a luz dos atuais conhecimentos, pode-se dizer que**

(a) a proporção de ácidos graxos monoinsaturados na dieta deve ser maior que a proporção de ácidos graxos poliinsaturados pelo seu efeito benéfico na redução dos níveis séricos de glicose e triglicerídeos, especialmente em indivíduos diabéticos.

(b) os ácidos graxos trans são menos aterogênicos que os ácidos graxos saturados, porque apesar elevarem os níveis séricos de LDL, elevam pouco os níveis de triglicerídios.

(c) os ácidos graxos mono ou poliinsaturados quando substituem os ácidos graxos saturados na dieta, a LDL diminui e o VLDL aumenta.

(d) o conteúdo de ácido graxos saturados na dieta não contribui para a elevação do colesterol sérico.

(e) o efeito maléfico de uma ingestão alta de ácidos graxos saturados é minimizada por uma ingestão aumentada de fibras insolúveis.

32

Dentre os efeitos colaterais de alguns tipos de quimioterápicos podemos apontar a ocorrência de xerostomia que significa

(a) diminuição do olfato.

(b) boca seca.

(c) vômitos incoercíveis.

(d) diminuição de plaquetas.

(e) diminuição do paladar.

33

Em relação aos alimentos funcionais podemos afirmar que

(a) os probióticos são organismos vivos que quando ingeridos em determinado número, exercem efeitos benéficos para a saúde.

(b) a inulina e os frutooligossacarídeos (FOS) são exemplos de probióticos.

(c) os frutooligossacarídeos (FOS) são exemplos de fitoquímicos.

(d) um alimento para ser considerado prebiótico deve sofrer hidrólise ou absorção no intestino delgado.

(e) os probióticos não podem ser encontrados na forma de pó ou cápsulas.

34

O ferro dietético é absorvido

(a) nas primeiras porções do duodeno, em meio ácido.

(b) no íleo terminal, em meio ácido.

(c) no estômago.

(d) no cólon, junto com a água.

(e) na porção inicial do cólon, em meio alcalino.

35

O Guia Alimentar é um instrumento oficial que define as diretrizes alimentares para serem utilizadas na orientação de escolhas mais saudáveis de alimentos pela população brasileira. São orientações contidas nas diretrizes do guia:

I) o consumo de açúcar simples não deve ultrapassar 10% da ingestão calórica total diária.

II) o consumo diário de sal deve ser no máximo de 5 gramas/dia (1 colher de chá rasa por pessoa).

III) o total de gordura trans consumida deve ser menor que 1% do valor calórico total diário.

É (São) correta(s) a(s) afirmativa(s):

(a) II, apenas.

(b) III, apenas.

(c) I e III, apenas.

(d) I, II e III.

(e) I e II, apenas.

É permitida a reprodução, desde que citada a fonte.

36

Em relação aos adoçantes artificiais podemos afirmar que é calórico aquele cuja substância ativa é

(a) acesulfame K.

(b) sucralose.

(c) aspartame.

(d) stévia.

(e) sacarina.

37

É fonte importante de ácidos graxos monoinsaturados na dieta:

(a) óleo de canola.

(b) óleo de linhaça.

(c) óleo de girassol.

(d) óleo de milho.

(e) óleo de soja.

38

A síndrome do intestino curto corresponde a um conjunto de sinais e sintomas que ocorrem devido à redução da sua superfície absortiva. Em relação à mesma é correto afirmar que

I) a causa mais importante desta condição em recém-nascidos é a enterocolite necrotizante.

II) a ressecção, quanto mais distal for, pior o prognóstico do paciente.

III) as crianças têm pior prognóstico do que os adultos.

É (São) correta(s) a(s) afirmativa(s):

(a) II e III, apenas.

(b) I e III, apenas.

(c) II, apenas.

(d) III, apenas.

(e) I, apenas.

39

Com relação às fibras na dieta é correto afirmar que

(a) as fibras solúveis têm efeito na redução da colesterolemia e glicemia pós-prandial.

(b) as fibras insolúveis têm efeito na redução da colesterolemia e glicemia pós-prandial.

(c) a lignina é um tipo de fibra solúvel.

(d) a goma guar é um tipo de fibra insolúvel.

(e) a pectina é um tipo de fibra insolúvel.

40

Muitos foram os avanços no campo da vigilância alimentar e nutricional no Brasil, em decorrência da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Com relação a esse tema sabe-se que

I) o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) foi criado com o objetivo de fazer um diagnóstico descritivo e analítico da situação alimentar e nutricional de toda a população brasileira atendida através do Sistema Único de Saúde.

II) o SISVAN é um programa de intervenção nutricional.

III) o SISVAN será alimentado apenas com dados primários, coletados pelos serviços de saúde.

É (São) correta(s) apenas a(s) afirmativa(s):

(a) I.

(b) II.

(c) III.

(d) I e II.

(e) I e III.

É permitida a reprodução, desde que citada a fonte.