

MARINHA DO BRASIL
DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA

*Concurso Público para ingresso no Quadro de Apoio à
Saúde do Corpo de Saúde da Marinha
CP-CSM-S/2017*

**NÃO ESTÁ AUTORIZADA A UTILIZAÇÃO
DE MATERIAL EXTRA**

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

QUESTÃO 1

A desnutrição crônica consiste no estágio mais avançado do emagrecimento, com características físicas bem definidas de depleção energético-proteica. Correlacione os sinais apresentados às suas respectivas características e, a seguir, assinale a opção correta.

SINAIS

- I- Perda da bola de Bichart
- II- Atrofia bilateral e sinal de "asa quebrada"
- III- Fúrcula external
- IV- Oco axilar
- V- Atrofia do músculo gastrocnêmico

CARACTERÍSTICAS

- () Pode estar mais profundo em pacientes desnutridos, dificultando a verificação da temperatura corporal.
- () Mostra que o paciente parou ou deixou de usar a mastigação, indicando a restrição proteico-calórica.
- () Atrofia das regiões infra e supra clavicular, indicando a diminuição da musculatura e da gordura da região, demonstra desnutrição crônica e diminuída capacidade de produção de anticorpos.
- () Está relacionada à diminuição da vida laborativa. Indica desnutrição proteico-energética.
- () Refere-se ao depósito de gordura da bochecha. A perda bilateral relaciona-se à redução prolongada da reserva calórica.

- (A) (III) (II) (V) (IV) (I)
- (B) (IV) (V) (III) (II) (I)
- (C) (III) (I) (IV) (V) (II)
- (D) (IV) (II) (III) (V) (I)
- (E) (IV) (III) (V) (II) (I)

QUESTÃO 2

Assinale a opção correta com relação aos tipos de arroz.

- (A) Malekizado: é macerado em água fria e submetido a vapor em alta temperatura (600 a 700°C); posteriormente, é desidratado, descascado e são retiradas a cutícula e o germe. É um produto semi-integral.
- (B) Integral: sofre remoção da casca e cutícula. É mais nutritivo do que o polido, sendo fonte de fibras, proteínas e vitaminas do complexo B.
- (C) Parboilizado: de grão longo e submetido à cocção antes do beneficiamento. Com relação ao arroz agulhinha, possui menor valor nutritivo e maior rendimento.
- (D) Preto: é consumido em preparações culinárias sofisticadas. Este tipo de arroz (preto ou pigmentado) é rico em betalaína.
- (E) Dourado: é um alimento geneticamente modificado que apresenta altos teores de antocianinas.

QUESTÃO 3

Que medida antropométrica deve ser utilizada na avaliação corporal para auxiliar no diagnóstico de sarcopenia?

- (A) Perímetro do pescoço.
- (B) Dobra cutânea tricipital.
- (C) Circunferência da panturrilha.
- (D) Comprimento tibial.
- (E) Circunferência muscular da coxa.

QUESTÃO 4

Com relação às recomendações e intervenções nutricionais no câncer, assinale a opção INCORRETA.

- (A) A dieta por via oral deve ser associada ao uso de complemento alimentar quando o paciente apresenta redução de peso maior ou igual a 5% nos últimos 6 meses e anorexia.
- (B) Pacientes com câncer de reto e colo de útero, quando submetidos à radioterapia, apresentam melhor resposta ao trânsito intestinal quando recebem uma dieta obstipante.
- (C) A dieta enteral pode ser utilizada quando o paciente apresenta o trato gastrointestinal funcional e redução de peso maior ou igual a 10% nos últimos 6 meses e obstrução pelo tumor.
- (D) O gasto energético está sempre aumentado no paciente oncológico.
- (E) Quanto às necessidades proteicas, recomenda-se de 1,0 a 1,2g/Kg/dia quando não há complicações.

QUESTÃO 5

Com relação às características fisiológicas e aspectos nutricionais dos recém-nascidos pré-termo (RNPT), coloque V (verdadeiro) ou F (falso) nas afirmativas abaixo, assinalando a seguir a opção que apresenta a sequência correta.

- () Há redução da enzima cistationase que converte metionina em cisteína, tornando a taurina e a cistina aminoácidos essenciais aos RNPT.
- () Ocorre metabolismo alterado de glicose, sendo a hipoglicemia o principal achado..
- () O uso do leite anterior da própria mãe ou de bancos de leite proporciona aumento médio de peso de 18,8g/dia.
- () Há dificuldade para o prolongamento das cadeias de ácidos graxos das séries ômega-6 e ômega-3, tornando o ácido linoleico e alfa-linolênico essenciais.
- () O alimento de escolha para o RNPT é o leite processado em bancos de leite.

- (A) (V)(V)(F)(V)(V)
- (B) (V)(V)(F)(V)(F)
- (C) (F)(V)(F)(F)(V)
- (D) (F)(F)(V)(F)(V)
- (E) (V)(V)(V)(F)(F)

QUESTÃO 6

Nutrizes com obesidade pré-gestacional e que apresentam ganho de peso excessivo durante a gestação apresentam risco aumentado

- (A) de não iniciar a lactação e de interromper o aleitamento materno mais precocemente.
- (B) para o retardo da lactogênese I e redução do volume diário de leite produzido.
- (C) para não iniciar a lactação e para alterar a composição de gorduras do leite materno.
- (D) para redução do volume diário de leite produzido e da lactogênese fase I.
- (E) de interromper mais precocemente a lactação e de afetar a composição nutricional do leite materno.

QUESTÃO 7

Entre as leguminosas, a soja destaca-se por seu alto valor nutricional e por possuir algumas vitaminas e minerais em quantidades superiores a outros grãos. Os produtos de soja (leite e queijos) obtidos pelo processo tradicional possuem baixa aceitabilidade por parte dos consumidores em decorrência do sabor característico que apresentam devido à presença de

- (A) isoflavona.
- (B) faseolamina.
- (C) genisteína.
- (D) daidzeína.
- (E) lipoxigenases.

QUESTÃO 8

Assinale a opção que apresenta um sintoma precoce da Síndrome de Dumping.

- (A) Rápido esvaziamento gástrico.
- (B) Hipoglicemia.
- (C) Liberação de insulina inadequada.
- (D) Tontura.
- (E) Rápida absorção de glicose.

QUESTÃO 9

A literatura mostra os benefícios significativos da administração pré-operatória de imunonutrição a pacientes oncológicos submetidos à cirurgia de grande porte do trato digestório. Seu uso pós-cirúrgico tem sido recomendado pela *European Society for Parental and Enteral Nutrition (ESPEN)*, por um período máximo de

- (A) 25 dias.
- (B) 20 dias.
- (C) 15 dias.
- (D) 7 dias.
- (E) 2 dias.

QUESTÃO 10

Assinale a opção que apresenta o alimento que possui menor temperatura de ponto de fumaça, em graus Celsius.

- (A) Óleo de soja.
- (B) Óleo de milho.
- (C) Gordura vegetal hidrogenada.
- (D) Óleo de canola.
- (E) Óleo de girassol.

QUESTÃO 11

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é responsável pela geração de grande volume de resíduos. O nutricionista, como gerente da UAN, deve ter consciência de sua responsabilidade social em relação ao meio ambiente. Assinale a opção INCORRETA quanto às estratégias a serem utilizadas com essa finalidade.

- (A) Declaração de quantidades e calorias das porções estimadas.
- (B) Uso de água corrente potável para o descongelamento de carnes.
- (C) Armazenamento e controle adequado dos produtos.
- (D) Controle de temperaturas e procedimentos em todos os processos.
- (E) Manutenção dos equipamentos.

QUESTÃO 12

A excreção de fármacos varia dentro dos limites de pH urinário normal. Para os fármacos ácidos, quanto mais básica estiver a urina, maior será sua excreção. Os alimentos e nutrientes que influenciam para a alcalinização em função dos seus resíduos são:

- (A) manteiga, castanhas, lentilha e verduras.
- (B) milho, carnes, lentilha e manteiga.
- (C) amendoim, melão, milho e verduras.
- (D) biscoitos, frutas, carnes e amendoim.
- (E) frutas, melão, verduras e castanhas.

QUESTÃO 13

As boas práticas de fabricação envolvem diversas etapas, como, por exemplo, o resfriamento. Sendo assim, assinale a opção que completa corretamente as lacunas das sentenças abaixo, segundo a RDC nº 216 de 15/09/2004.

Resfriamento: etapa na qual as preparações devem passar de _____°C a _____°C em até _____ horas. Em seguida, essas preparações devem ser conservadas sob refrigeração a temperaturas inferiores a _____°C ou congeladas em temperatura igual ou inferior a _____°C.

- (A) 74 / 10 / 2 / 5 / 0
- (B) 60 / 10 / 2 / 5 / -18
- (C) 60 / 10 / 4 / 5 / 0
- (D) 74 / 10 / 4 / 4 / -18
- (E) 60 / 10 / 2 / 4 / -18

QUESTÃO 14

Com relação ao pré-preparo e ao preparo dos alimentos, assinale a opção correta.

- (A) Um dos processos comuns de amaciamento é deixar a carne em vinha d'alhos por algum tempo. O pH básico do vinha d'alhos hidrolisa a proteína continuando a maturação conferida pelo ácido-lático.
- (B) O calor seco pode ser utilizado em carnes menos macias.
- (C) A presença de minerais na água de cozimento de leguminosas facilita a cocção.
- (D) A cocção rápida em temperatura branda determina o endurecimento da carne pela retração brusca.
- (E) Ao adicionar ácido na água para cocção de ovos, a parte externa coagula imediatamente e evita vazamentos.

QUESTÃO 15

Considerando a relação entre nutrição e tireoide, é correto afirmar que

- (A) o consumo de soja ou algum composto específico inibe a tireoide.
- (B) o tiocionato das brássicas inibe a captação de iodo pela tireoide, mesmo após seu aquecimento.
- (C) pacientes com dieta hipossódica por mais de 15 dias devem receber outras fontes de iodo para prevenir uma possível carência desse mineral.
- (D) a eliminação do glúten da dieta não proporciona melhora do metabolismo tireoideano nos indivíduos com história familiar de distúrbio na tireoide.
- (E) a suplementação de magnésio deve ser evitada por desencadear necrose nos folículos tireoideanos e hipotireoidismo.

QUESTÃO 16

A terapia nutricional para crianças e adolescentes portadores de paralisia cerebral deve se adequar ao estado nutricional e ao comprometimento neurológico individual. A conduta a ser implementada deve considerar que

- (A) a atividade limitada e a espasticidade aumentam a energia necessária à manutenção do crescimento adequado.
- (B) a espasticidade e as convulsões reduzem as necessidades proteicas estimadas.
- (C) o cálculo das necessidades de macro e micronutrientes utiliza recomendações específicas definidas por vários estudos.
- (D) a espasticidade aumenta a energia requerida.
- (E) os requerimentos energéticos desses pacientes são maiores do que os de uma criança saudável.

QUESTÃO 17

A literatura tem mostrado que há uma associação do estado nutricional de vitaminas e minerais com a sensibilidade à insulina nos indivíduos. Com relação à contribuição desse estado nutricional no desenvolvimento da resistência à insulina, é correto afirmar que

- (A) a suplementação de vitamina B1 contribui para a atividade das células β pancreáticas e para a redução da resistência à insulina.
- (B) a suplementação com vitamina D em indivíduos com pré-diabetes melhora a resistência à insulina e a inflamação sistêmica presente nesses pacientes.
- (C) a deficiência de biotina leva a alterações do metabolismo da glicose, contribuindo para o desenvolvimento da resistência à insulina e da síndrome metabólica.
- (D) o consumo aumentado de zinco eleva a produção de metalotioneína hepática nos rins e no intestino, proporcionando redução da resistência à insulina.
- (E) a suplementação de cobre resulta em inibição das células β pancreáticas, repercutindo em menor secreção de insulina.

QUESTÃO 18

A absorção intestinal da curcumina pode ser elevada por meio da ingestão, concomitantemente, de 20mg de

- (A) Resveratrol.
- (B) Zingerona.
- (C) Piperina.
- (D) Alicina.
- (E) Flavonas.

QUESTÃO 19

Considere uma criança com 11 meses de idade, apresentando quadro de diarreia há 3 dias, que recebeu atendimento em um serviço de saúde e foi diagnosticada com diarreia aguda sem sinais de desidratação. Considere ainda que essa criança apresenta-se eutrófica, com baixa aceitação dos alimentos, e em aleitamento materno. No caso apresentado, é recomendado

- (A) oferecer refeições com volume reduzido, restritas em lactose, sacarose e gorduras totais.
- (B) oferecer maior número de refeições, restritas em sacarose, lactose e gorduras saturadas.
- (C) manter alimentação habitual, com correções alimentares para a idade, e manter aleitamento materno.
- (D) realizar jejum inicial, correções alimentares para a idade e restringir a lactose.
- (E) reduzir aleitamento materno, ampliar alimentação complementar e restringir a lactose.

QUESTÃO 20

Os acidentes de trabalho e doenças profissionais devem ser evitados adotando-se práticas preventivas. Nas Unidades de Alimentação e Nutrição, para o preparo de frituras, recomenda-se utilizar

- (A) vestimentas de manga curta e avental antichama.
- (B) mexedor de frituras de cabo longo e avental de PVC.
- (C) luvas de malha de aço e vestimentas de manga curta.
- (D) vestimentas de manga comprida e óculos de segurança.
- (E) mexedor de frituras de cabo curto e avental de PVC.

QUESTÃO 21

O excesso da enzima aromatase, produzida principalmente pelos adipócitos da região abdominal, está envolvido no desequilíbrio entre a baixa produção de testosterona e os altos níveis de estrogênio em homens obesos. Que mineral é um inibidor natural da enzima aromatase?

- (A) Zinco.
- (B) Cobre.
- (C) Selênio.
- (D) Cromo.
- (E) Ferro.

QUESTÃO 22

A deficiência de alguns minerais atuará diretamente na função imune. Assinale a opção que apresenta dois minerais que atuam na imunidade.

- (A) Iodo e cobre.
- (B) Manganês e zinco.
- (C) Iodo e zinco.
- (D) Zinco e cobre.
- (E) Iodo e manganês.

QUESTÃO 23

O descongelamento de carnes poderá ser realizado em temperatura ambiente, contanto que esse procedimento ocorra em local controlado e sem contaminação. No entanto, é necessário que haja monitoramento da temperatura superficial, para que, posteriormente, o degelo termine na geladeira. Sendo assim, a temperatura superficial deverá ser no máximo de

- (A) 0°C
- (B) 3°C
- (C) 5°C
- (D) 8°C
- (E) 10°C

QUESTÃO 24

O tratamento dietoterápico da fenilcetonúria visa a evitar o acúmulo de fenilalanina (Phe) sérica. Assinale a opção que apresenta, respectivamente, alimentos permitidos, proibidos e isentos de Phe.

- (A) Leite, leguminosas e chocolate.
- (B) Arroz, carnes e mel.
- (C) Aveia, limão e hortaliças.
- (D) Refrigerante, polvilho e frutas.
- (E) Oleaginosas, alimentos com trigo e embutidos.

QUESTÃO 25

Com relação às recomendações nutricionais para pacientes adultos em remissão clínica completa há pelo menos cinco anos de diagnóstico de câncer, de acordo com o consenso nacional de nutrição oncológica do Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva (INCA), coloque V (verdadeiro) ou F (falso) nas afirmativas abaixo, assinalando a seguir a opção que apresenta a sequência correta.

- () Recomenda-se que a composição proteica da alimentação esteja entre 10% e 35% do valor energético total (VET), sendo composta, preferencialmente, por alimentos de baixo teor de gordura saturada, como peixes, carnes magras, aves sem pele, produtos lácteos com baixo teor de gordura, nozes, sementes e leguminosas.
- () Dar preferência a alimentos de origem vegetal, com pelo menos 1/3 do prato composto por legumes, frutas, grãos integrais, leguminosas e nozes, enquanto os 2/3 restantes deverão conter aves, peixes, carnes magras, laticínios de baixo teor de gordura e proteínas de origem vegetal.
- () A ingestão total de gordura deve variar de 20 a 35% do valor energético total (VET).
- () Observar os rótulos de alimentos e bebidas para se tornar mais consciente das calorias presentes e do tamanho das porções que devem ser ingeridas.
- () Para indivíduos adultos que consomem carne vermelha regularmente, limitar a ingestão em até 400 g por semana e evitar carnes processadas.

- (A) (V) (V) (F) (V) (V)
- (B) (F) (F) (V) (F) (V)
- (C) (F) (V) (F) (V) (F)
- (D) (V) (F) (V) (V) (F)
- (E) (V) (F) (F) (V) (V)

QUESTÃO 26

Com relação à função do iodo no desenvolvimento fetal a partir da décima semana gestacional, o feto já tem sua função tireoideana completa. Nessa fase, os hormônios tireoideanos são imprescindíveis para

- (A) função imune, regulação da proliferação e diferenciação de células.
- (B) evitar restrição do crescimento fetal, baixo peso ao nascer e parto prematuro.
- (C) o desenvolvimento do sistema nervoso central, formação de sistemas enzimáticos neuronais e mielinização de neurônios.
- (D) evitar defeitos congênitos (cérebro, olhos, coração, sistema vascular) e alterações no metabolismo do DNA.
- (E) transporte e utilização de oxigênio para produção de energia.

QUESTÃO 27

Assinale a opção que determina o número de pessoal fixo necessário para um serviço de nutrição hospitalar em que são servidas 640 refeições numa jornada de trabalho diária de 8 horas.

- (A) 80
- (B) 60
- (C) 40
- (D) 20
- (E) 12

QUESTÃO 28

As catequinas do chá verde apresentam atividade microbiana sobre algumas espécies de microrganismo. Dentre essas espécies, pode-se citar:

- (A) *Klebsiella*.
- (B) *Streptococcus*.
- (C) *Staphylococcus aureus*.
- (D) *Shigella*.
- (E) *Helicobacter pylori*.

QUESTÃO 29

Assinale a opção que apresenta um microrganismo patogênico causador de toxiose alimentar.

- (A) *Salmonella sp.*
- (B) *Yersinia enterocolitica*.
- (C) *Escherichia coli*.
- (D) *Shigella sp.*
- (E) *Clostridium botulinum*.

QUESTÃO 30

Sabe-se que a Imunoglobulina E (IgE) está intimamente ligada aos processos de alergia alimentar. Os mecanismos imunológicos envolvidos (mediado, misto ou não mediado) determinarão as principais manifestações clínicas de alergia alimentar que podem ser gastrintestinais, cutâneas ou respiratórias. Sendo assim, assinale a opção que apresenta, respectivamente, manifestações clínicas determinadas por mecanismos imunológicos mediados, mistos e não mediados por IgE.

- (A) Broncoespasmo agudo, dermatite atópica e enterocolite.
- (B) Dermatite herpétiforme, angioedema e hipersensibilidade gastrintestinal.
- (C) Hemossiderose, urticária aguda e enterocolite.
- (D) Dermatite atópica, risco de anafilaxia e dermatite herpétiforme.
- (E) Doenças eosinofílicas intestinais, proctite e broncoespasmo agudo.

QUESTÃO 31

O controle de exposição aos antígenos é a única forma de prevenir a alergia alimentar. Assinale a opção que apresenta uma recomendação da Academia Americana de Pediatria para a prevenção da alergia alimentar para lactentes de alto risco.

- (A) Introduzir alimentos sólidos, pelo menos, no 6º mês de vida.
- (B) Realizar dieta de exclusão de leite de vaca e ovo durante a gravidez.
- (C) Utilizar fórmulas à base de soja.
- (D) Introduzir leite de vaca a partir de 36 meses de vida.
- (E) Utilizar fórmula extensamente hidrolisada em substituição ao aleitamento materno exclusivo.

QUESTÃO 32

Assinale a opção que apresenta apenas hormônios que sofrem algum tipo de modificação em decorrência das alterações hormonais presentes na síndrome anorexia-caqueixa, nos estados avançados da doença neoplásica.

- (A) leptina, neuropeptídeo Y, melanocortina e grelina.
- (B) insulina, colecistocinina, leptina, grelina.
- (C) adiponectina, melanocortina, glucagon e fator de necrose tumoral.
- (D) interferon, leptina, melanocortina e glucagon.
- (E) secretina, interleucina, grelina e neuropeptídeo Y.

QUESTÃO 33

A Terapia Nutricional Enteral (TNE) envolve procedimentos terapêuticos com o objetivo de manutenção e recuperação do estado nutricional por meio do trato gastrintestinal. Entretanto, em algumas condições clínicas, a TNE está contraindicada. Assinale a opção que indica uma contraindicação da TNE.

- (A) Cirurgia do trato digestivo alto.
- (B) Doença inflamatória intestinal.
- (C) Fístula digestiva de baixo débito.
- (D) Disfunção intestinal grave.
- (E) Síndromes disabsortivas.

QUESTÃO 34

Com relação às condições que alteram os valores de resistência e reactância obtidos na bioimpedância (BIA), pode-se afirmar que:

- (A) a hipertrofia diminui resistência e a gestação aumenta reactância.
- (B) a obesidade diminui resistência e a lesão celular diminui reactância.
- (C) o edema diminui resistência e a sepse aumenta reactância.
- (D) a caquexia aumenta resistência e o processo inflamatório aumenta reactância.
- (E) a atrofia muscular aumenta resistência e a gestação diminui reactância.

QUESTÃO 35

Com relação ao preparo de pães, correlacione os ingredientes que podem ser adicionados a esse preparo às suas respectivas funções e assinale a opção correta.

INGREDIENTES

- I- Sal
- II- Açúcar
- III- Água
- IV- Leite
- V- Gordura

FUNÇÕES

- () Aumenta a maciez; aumenta a velocidade de fermentação; retém a umidade.
- () Forma a rede de glúten; permite a atuação do fermento; controla a temperatura.
- () Garante maciez; confere umidade à massa; quando adicionada em excesso, dificulta a ação do fermento.
- () Retém água; controla a fermentação; fortalece a rede de glúten.
- () Favorece a coloração; confere sabor; favorece a maciez.

- (A) (IV) (I) (III) (II) (V)
- (B) (III) (I) (IV) (V) (II)
- (C) (II) (III) (V) (I) (IV)
- (D) (V) (III) (I) (II) (IV)
- (E) (II) (I) (III) (IV) (V)

QUESTÃO 36

Os carotenoides têm papel importante na prevenção do câncer em função de suas habilidades em extinguir o radical superóxido e de capturar radicais peroxila. Dentre os carotenoides, qual é o tipo mais potente de antioxidante e que tem sido sugerido na prevenção da carcinogênese e da aterogênese, por proteger moléculas como lipídios, LDL, proteínas e DNA?

- (A) Luteína.
- (B) Alfa-caroteno.
- (C) Betacriptoxantina.
- (D) Licopeno.
- (E) Zeaxantina.

QUESTÃO 37

Assinale a opção correta com relação à temperatura e ao tempo de armazenamento de alimentos sob congelamento.

- (A) 0 a -5°C por 15 dias.
- (B) -5 a -15°C por 30 dias.
- (C) -10 a -18°C por 30 dias.
- (D) -10 a -15°C por 45 dias.
- (E) -10 a -18°C por 60 dias.

QUESTÃO 38

Um indivíduo com anemia megaloblástica deverá aumentar a ingestão de quais alimentos?

- (A) Leite e banana.
- (B) Visceras e arroz.
- (C) Soja e banana.
- (D) Couve de Bruxelas e fígado.
- (E) Leite e oleaginosas.

QUESTÃO 39

Na refrigeração ou no congelamento, alguns patógenos podem morrer, quando armazenados por tempo prolongado, mas nem todos são eliminados. São alguns dos microrganismos patogênicos que se multiplicam na temperatura de refrigeração, EXCETO:

- (A) *Clostridium botulinum*.
- (B) *Clostridium perfringens*.
- (C) *Salmonella sp.*
- (D) *Bacillus cereus*.
- (E) *Yersinia enterocolitica*.

QUESTÃO 40

Assinale a opção que apresenta o mineral que interage com os hormônios somatomedina-C, testosterona e hormônios da tireoide e está intimamente ligado ao metabolismo ósseo.

- (A) Ferro.
- (B) Iodo.
- (C) Zinco.
- (D) Cobre.
- (E) Selênio.

QUESTÃO 41

No estado de jejum, os substratos energéticos não são obtidos pela ingestão alimentar. Sendo assim, as células dependem, única e exclusivamente, de substratos endógenos. A lipólise no tecido adiposo libera ácidos graxos livres (AGL) e glicerol a partir do triacilglicerol. Os AGL e o glicerol são importantes substratos energéticos, respectivamente, para

- (A) células cardíacas e hepáticas.
- (B) sistema nervoso central e células cardíacas.
- (C) células musculares e cardíacas.
- (D) sistema nervoso central e células hepáticas.
- (E) células hepáticas e musculares.

QUESTÃO 42

Para correção do aumento da permeabilidade intestinal, recomenda-se a utilização de nutrientes tróficos. São exemplos de nutrientes tróficos, EXCETO:

- (A) Colostro.
- (B) Ácido graxo de cadeia curta.
- (C) Sulfato de glicosamina.
- (D) Arginina.
- (E) Betacaroteno.

QUESTÃO 43

Considerando as características e os métodos de preparo e armazenamento do café, é correto afirmar que

- (A) na preparação do café, é indicado utilizar água recém fervida e resfriada a 92-96°C para preservar o aroma e sabor.
- (B) o café requeentado adquire sabor amargo devido ao aumento de substâncias aromáticas e redução do tanino.
- (C) na preparação do café, é indicado utilizar água fervente em ebulição por mais de 3 minutos para a concentração e preservação do cafeol.
- (D) a torrefação do grão libera seu aroma característico proveniente do tanino e confere delicadeza ao seu sabor.
- (E) o armazenamento deve ser realizado em ambiente seco e fresco, recipientes herméticos, para evitar a perda de tanino e ácidos voláteis, que lhe conferem aroma e sabor.

QUESTÃO 44

Qual é a quantidade diária recomendada de ingestão de ácido-docosa-hexaenoico (DHA) durante a gestação?

- (A) 200mg.
- (B) 500mg.
- (C) 800mg.
- (D) 1000mg.
- (E) 2000mg.

QUESTÃO 45

Considerando o exame laboratorial utilizado para a melhor detecção e monitoramento de deficiência de ferro, não sendo necessária a realização de jejum e preparação nutricional, deve ser utilizada a dosagem sérica de

- (A) ferro.
- (B) ferritina.
- (C) hematócrito.
- (D) hemoglobina.
- (E) transferrina.

QUESTÃO 46

Que infusão fitoterápica possui ação na diminuição da produção ácida do estômago?

- (A) Cardo-Mariano (*Silybum marianum* L.).
- (B) Espinheira santa (*Maytenus ilicifolia*).
- (C) Boldo (*Peumus boldus*).
- (D) Dente-de-leão (*Taraxacum officinale*).
- (E) Chá verde (*Camellia sinensis*).

QUESTÃO 47

O IOM (Institute of Medicine) estabeleceu a AI (Ingestão Adequada) para a quantidade de ácidos graxos ômega-6 e ômega-3 para gestantes, respectivamente, em

- (A) 25 e 2,0 g/dia.
- (B) 20 e 1,5 g/dia.
- (C) 20 e 2,0 g/dia.
- (D) 15 e 2,0 g/dia.
- (E) 13 e 1,4 g/dia.

QUESTÃO 48

Considerando os indivíduos com Síndrome de Down e os aspectos a serem observados para a conduta nutricional, assinale a opção INCORRETA.

- (A) A absorção de vitaminas lipossolúveis está comprometida.
- (B) A terapêutica com megavitaminas está comprovada e indicada para mudanças positivas na habilidade motora e na capacitação comunicativa.
- (C) O uso de dieta antioxidante deve permear todo o modelo nutricional.
- (D) A atividade aumentada da enzima superóxido dismutase cobre-zinco causa desequilíbrio metabólico importante para eliminação dos radicais livres.
- (E) Ocorre uso aumentado dos minerais que entram na composição de enzimas antioxidantes.

QUESTÃO 49

Os antioxidantes podem ser definidos como qualquer substância que, mesmo em baixas concentrações, é capaz de atrasar ou inibir a oxidação, diminuindo a concentração de radicais livres no organismo e que também age quelando os íons metálicos e prevenindo a peroxidação lipídica. São exemplos de antioxidantes não enzimáticos, EXCETO:

- (A) flavonoides.
- (B) cromo.
- (C) vitamina C.
- (D) carotenoides.
- (E) vitamina E.

QUESTÃO 50

Assinale a opção que determina a correta modificação dietética para adequada terapia nutricional no pós-operatório (imediate e tardio) de colectomia indicada a pacientes com alteração no padrão da motilidade intestinal.

- (A) Aumentar a ingestão de estimulantes de peristaltismo intestinal.
- (B) Aumentar a ingestão de fibra vegetal insolúvel.
- (C) Evitar, durante as primeiras 2 a 3 semanas após a cirurgia, os seguintes alimentos: leite e derivados, cereais integrais e frutas secas.
- (D) Após a fase inicial (2 a 3 meses), introduzir, pelo menos 2 vezes ao dia, cereais integrais, legumes e verduras fibrosas.
- (E) Utilizar suplementos de fibras vegetais hidrossolúveis (goma guar, *Plantago Ovata*) antes das principais refeições para aumentar a consistência e o volume das fezes.


RASCUNHO PARA REDAÇÃO

TÍTULO:

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

INSTRUÇÕES GERAIS AO CANDIDATO

- 1 - Verifique se a prova recebida e a folha de respostas são da mesma cor (consta no rodapé de cada folha a cor correspondente) e se não faltam questões ou páginas. Escreva e assine corretamente o seu nome, coloque o seu número de inscrição e o dígito verificador (DV) apenas nos locais indicados;
- 2 - O tempo para a realização da prova será de 4 (quatro) horas, incluindo o tempo necessário à redação e à marcação das respostas na folha de respostas, e não será prorrogado;
- 3 - Só inicie a prova após ser autorizado pelo Fiscal, interrompendo a sua execução quando determinado;
- 4 - A redação deverá ser uma dissertação com idéias coerentes, claras e objetivas escritas na língua portuguesa e escrita em letra cursiva. Deverá ter no mínimo 20 linhas contínuas, considerando o recuo dos parágrafos, e no máximo 30 linhas;
- 5 - Iniciada a prova, não haverá mais esclarecimentos. O candidato somente poderá deixar o seu lugar, devidamente autorizado pelo Supervisor/Fiscal, para se retirar definitivamente do recinto de prova ou, nos casos abaixo especificados, devidamente acompanhado por militar designado para esse fim:
 - atendimento médico por pessoal designado pela MB;
 - fazer uso de banheiro; e
 - casos de força maior, comprovados pela supervisão do certame, sem que aconteça saída da área circunscrita para a realização da prova.
 Em nenhum dos casos haverá prorrogação do tempo destinado à realização da prova, em caso de retirada definitiva do recinto de prova, esta será corrigida até onde foi solucionada;
- 6 - Use caneta esferográfica preta ou azul para preencher a folha de respostas;
- 7 - Confira nas folhas de questões as respostas que você assinalou como corretas antes de marcá-las na folha de respostas. Cuidado para não marcar duas opções para uma mesma questão na folha de respostas (a questão será perdida);
- 8 - Para rascunho, use os espaços disponíveis nas folhas de questões, mas só serão corrigidas as respostas marcadas na folha de respostas;
- 9 - O tempo mínimo de permanência dos candidatos no recinto de aplicação de provas é de 120 minutos.
- 10 - Será eliminado sumariamente do processo seletivo/concurso e as suas provas não serão levadas em consideração, o candidato que:
 - a) der ou receber auxílio para a execução da Prova escrita objetiva de conhecimentos profissionais e da Redação;
 - b) utilizar-se de qualquer material não autorizado;
 - c) desrespeitar qualquer prescrição relativa à execução da Prova e da Redação;
 - d) escrever o nome ou introduzir marcas identificadoras noutro lugar que não o determinado para esse fim;
 - e) cometer ato grave de indisciplina; e
 - f) comparecer ao local de realização da Prova escrita objetiva de conhecimentos profissionais e da Redação após o horário previsto para o fechamento dos portões.
- 11 - Instruções para o preenchimento da folha de respostas:
 - a) use caneta esferográfica azul ou preta;
 - b) escreva seu nome em letra de forma no local indicado;
 - c) assine o seu nome no local indicado;
 - d) no campo inscrição DV, escreva o seu número de inscrição nos retângulos, da esquerda para a direita, um dígito em cada retângulo. Escreva o dígito correspondente ao DV no último retângulo. Após, cubra todo o círculo correspondente a cada número. Não amasse dobre ou rasgue a folha de respostas sob pena de ser rejeitada pelo equipamento de leitura ótica que corrigirá as mesmas; e
 - e) só será permitida a troca de folha de respostas até o início da prova, por motivo de erro no preenchimento nos campos nome, assinatura e número de inscrição, sendo de inteira responsabilidade do candidato qualquer erro ou rasura na referida folha de respostas, após o início da prova.
- 12 - Procure preencher a folha com atenção de acordo com o exemplo abaixo:



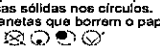

Diretoria de Ensino da Marinha

Nome: ROBERTO SILVA

Assinatura: Roberto Silva

Instruções de Preenchimento

- * Não rasure esta folha.
- * Não rabisque nas áreas de respostas.
- * Faça marcas sólidas nos círculos.
- * Não use canetas que borrem o papel.

ERRADO:  CORRETO: 

PREENCHIMENTO DO CANDIDATO

INSCRIÇÃO					DV
5	7	0	2	0	7
0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9

PREENCHIMENTO da D.Ensm

P	G
2	4
1	1
2	2
3	3
4	4

02	03	04	05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
32	33	34	35	36	37	38	39	40	41
42	43	44	45	46	47	48	49	50	

T
A
R
J
A

- 13 - Não será permitido levar a prova após sua realização. O candidato está autorizado a transcrever as suas respostas, dentro do horário destinado à solução da prova, utilizando o modelo impresso no fim destas instruções para posterior conferência com o gabarito que será divulgado em Boletim de Ordens e Notícias (BONO) da Marinha do Brasil, disponível nas Organizações Responsáveis pela Divulgação e Inscrição (ORDI) e na página da DEnsM na Internet. É proibida a utilização de qualquer outro tipo de papel para anotação do gabarito.

ANOTE SEU GABARITO										PROVA DE COR														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50