

**MARINHA DO BRASIL**  
**SERVIÇO DE SELEÇÃO DO PESSOAL DA MARINHA**

*(CONCURSO PÚBLICO PARA INGRESSO NO QUADRO  
DE APOIO À SAÚDE DO CORPO DE SAÚDE DA  
MARINHA / CP-CSM-S /2022)*

**ESTÁ AUTORIZADA A UTILIZAÇÃO DE  
CALCULADORA PADRÃO NÃO CIENTÍFICA**

**NUTRIÇÃO**

### QUESTÃO 1

Segundo Toledo e Castro (2019), assinale a opção que apresenta uma complicação do uso de jejunostomia.

- (A) Refluxo gastroesofágico.
- (B) Fístula gástrica.
- (C) Obstrução intestinal.
- (D) Sinusite.
- (E) Maior risco de aspiração pulmonar.

### QUESTÃO 2

De acordo com Rosa (2020), *fodmaps* representam os substratos preferidos de nossa microbiota estando seu consumo relacionado com maior fermentação, distensão abdominal e eventualmente, alteração do hábito intestinal. Correlacione os *fodmaps* às suas principais fontes e assinale a opção correta.

#### FODMAPS

- I- frutanos
- II- galactanos
- III- frutose
- IV- sorbitol

#### PRINCIPAIS FONTES

- ( ) maçã, pêra, doces dietéticos
- ( ) trigo, centeio, cebola, alho
- ( ) leguminosas, repolho, brócolis
- ( ) mel, melancia, manga

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

### QUESTÃO 3

Coloque F (falso) ou V (verdadeiro) nas afirmativas abaixo, com relação à reação orgânica ao estresse ou trauma.

- ( ) O hipercortisolismo modifica de forma rápida o metabolismo de carboidratos e gorduras, mas não o de proteínas muscular.
- ( ) Os níveis séricos do hormônio triiodotironina (T3) encontram-se diminuídos após trauma cirúrgico, enquanto o TSH aumenta.
- ( ) O óxido nítrico é produzido por vários tipos de células e modula a vasodilatação.
- ( ) Os linfócitos são ativados pelas citocinas e tem como objetivo fagocitar os organismos invasores.
- ( ) O fator de necrose tumoral e a Interleucina-1 beta são mediadores pró-inflamatórios.

Assinale a opção que apresenta a sequência correta.

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

### QUESTÃO 4

Segundo Accioly (2009), o atendimento das recomendações nutricionais maternas na gestação tem grande influência no ganho ponderal gestacional e no resultado obstétrico - peso ao nascimento e idade gestacional ao nascer. Sobre as recomendações nutricionais na gestação é correto afirmar que:

- (A) a constituição da reserva energética para o período da lactação ocorre apenas após o parto, e não influencia o requerimento energético aumentado durante a gestação.
- (B) o custo energético da gestação é homogêneo ao longo dos trimestres, com uma estimativa de 285 kcal/dia.
- (C) na gestação gemelar de dois fetos, deve-se calcular o adicional proteico de 50g/dia para cada feto a partir da 20ª semana gestacional e um adicional energético de 1000kcal/dia, além das recomendações para gestação de feto único.
- (D) a quantidade de energia necessária para o ganho de peso gestacional, para o aumento do gasto energético associado ao incremento da taxa metabólica basal e para o nível de atividade física são os fatores que determinam o custo energético da gestação.
- (E) a recomendação de ganho de peso total na gestação para gestantes classificadas como baixo peso varia de 11,5 a 16kg, de acordo com o IMC pré-gestacional.

### QUESTÃO 5

Segundo Ornellas (2013), com relação às operações preliminares de divisão do alimento, quais são as subdivisões com separação de um sólido e um líquido?

- (A) Espremer e coar.
- (B) Filtrar e descascar.
- (C) Decantar e tamisar.
- (D) Coar e centrifugar.
- (E) Destilar e sedimentar.

### QUESTÃO 6

De acordo com o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (2019), após 6 meses de idade, a criança deve:

- (A) começar a consumir outros alimentos, mantendo o aleitamento materno até no máximo 1 ano de idade.
- (B) consumir a mesma comida preparada para a família com alimentos in natura ou minimamente processados sem excesso de gordura, sal e condimentos.
- (C) ingerir alimentos ultra processados quando esses estiverem em embalagens atrativas ao público infantil.
- (D) em casos específicos, consumir mel e açúcar mascavo, em pequenas quantidades, até uma vez ao dia.
- (E) consumir, no início da introdução alimentar, os alimentos batidos, separados no prato e amassados a partir do segundo mês.

### QUESTÃO 7

Segundo Waitzberg (2017), o Projeto Aceleração da Recuperação Total Pós-Operatória (ACERTO) preconiza que a abreviação do jejum pré-operatório dar-se-á com:

- (A) a oferta de solução enriquecida de carboidratos até duas horas antes da cirurgia.
- (B) a oferta de solução de 20% de proteínas de alto valor biológico até uma hora antes da cirurgia.
- (C) a oferta de suco com uma colher de sopa de azeite em até duas horas antes da cirurgia.
- (D) a oferta de um café da manhã simples com torrada, leite integral e manteiga até duas horas antes do procedimento cirúrgico.
- (E) a oferta de um preparado de iogurte com geleia de frutas em até uma hora antes do procedimento cirúrgico.

### QUESTÃO 8

De acordo com Ornellas (2013), o grânulo de amido, quando aquecido submerso, aumenta a capacidade de absorver água, melhorando a digestibilidade. Desse modo, como é denominado o processo em que o grão começa a intumescer, até alcançar 3 vezes seu volume inicial, indicando alterações na estrutura cristalina?

- (A) Gelatinização.
- (B) Retrogradação.
- (C) Fermentação.
- (D) Coagulação.
- (E) Gluteinização.

### QUESTÃO 9

De acordo com Cozzolino (2021), assinale a opção que apresenta o mineral envolvido na resistência à insulina por meio de mecanismos como o aumento da atividade do receptor tirosina quinase, o aumento de leptina, o aumento de IGF-1, a transcrição do receptor de insulina e o estímulo pós receptor.

- (A) Selênio.
- (B) Vanádio.
- (C) Silício.
- (D) Cobre.
- (E) Zinco.

### QUESTÃO 10

Segundo Ornellas (2013), as saponinas são fatores antinutricionais que prejudicam o aproveitamento dos alimentos e são caracterizadas por sabor amargo, capazes de produzir espuma e hemólise dos eritrócitos in vitro. Assim, assinale a opção que apresenta os alimentos que contêm saponinas.

- (A) Aipo, cebola e abóbora.
- (B) Cenoura, couve-flor e cará.
- (C) Mandioca brava e farinha de tapioca.
- (D) Brotos de batata e inhame.
- (E) Aspargo, açafrão e espinafre.

### QUESTÃO 11

Segundo a Diretriz Brasileira de Terapia Nutricional Domiciliar (2018), com relação à terapia nutricional é correto afirmar que:

- (A) sua indicação deve ser realizada, apesar da desnutrição em pacientes hospitalizados não influenciar na cicatrização, tempo de hospitalização e complicações infecciosas deste doente.
- (B) são candidatos à suplementação oral domiciliar os indivíduos idosos, os pacientes em pré e pós operatório, os pacientes oncológicos, e aqueles com uma ingestão via oral menor que 60% frente à meta nutricional estabelecida nos últimos 3 dias.
- (C) a Terapia Nutricional Enteral Domiciliar (TNED) está indicada sempre que o trato gastrointestinal estiver apto e quando a ingestão oral está igual ou abaixo de 60% da sua meta nutricional.
- (D) a terapia nutricional parenteral domiciliar é indicada quando o indivíduo não alcança 50% da meta nutricional, utilizando o trato gastrointestinal. É importante sempre manter o trato gastrointestinal em repouso absoluto, evitando a administração de qualquer outro tipo de dieta, oral ou enteral.
- (E) a Terapia Nutricional Enteral Domiciliar (TNED) também pode ser indicada de forma cíclica noturna, nos casos em que o paciente mantém atividade diária e prefere receber a dieta durante a noite, enquanto dorme. Essa indicação é utilizada quando a TNED é exclusiva.

### QUESTÃO 12

De acordo com Waitzberg (2017), quais exames laboratoriais específicos podem ajudar na avaliação do estado inflamatório?

- (A) Hemograma e lipidograma.
- (B) Proteína C reativa e fibrinogênio.
- (C) Velocidade de hemossedimentação e glicemia plasmática.
- (D) Hemoglobina glicada e proteína transportadora de retinol.
- (E) Triglicerídeos e ácido úrico.

### QUESTÃO 13

De acordo com Ornellas (2013), por qual motivo deve-se, sempre que possível, salgar e temperar o feijão apenas após o cozimento?

- (A) A gordura e o sal apresentam uma reação com o grão durante o cozimento deste, o que reduz seu teor proteico.
- (B) A presença de sal e gordura interfere no cozimento do grão, sendo que o sal endurece o grão e interfere na gelatinização do amido.
- (C) A presença de sal, louro e outros temperos durante o cozimento reduz o teor de vitaminas do complexo B e de ferro, levando a prejuízo de seu valor nutricional.
- (D) O sal e os temperos impedem que a envoltura dos grãos se rompa, sendo necessário socá-lo para engrossar o caldo.
- (E) A gordura e o sal, durante o cozimento, aumentam o teor de fatores antinutricionais, como a rafinose e estaquiose, e também aumentam a biodisponibilidade de fitatos.

### QUESTÃO 14

De acordo com Waitzberg (2017), o  $\beta$ -hidroxi  $\beta$ -metilbutirato ou HMB é um metabólito proveniente do aminoácido essencial leucina e é amplamente comercializado na forma de suplemento alimentar, pois atua:

- (A) melhorando a queima de gordura.
- (B) reduzindo a produção de radical livre.
- (C) aumentando os níveis de vitamina D no sangue.
- (D) aumentando a produção de corpos cetônicos.
- (E) inibindo a proteólise muscular.

### QUESTÃO 15

De acordo com Silva Junior (2014), correlacione adequadamente os microrganismos patogênicos causadores de toxinfecção alimentar e suas características, e assinale a opção que apresenta a sequência correta.

#### MICROORGANISMOS PATOGENICOS

- I- Staphylococcus Aureus
- II- Bacillus cereus
- III- Clostridium Botulinum
- IV- Proteus
- V- Salmonella

#### CARACTERÍSTICAS

- ( ) Encontrado em cereais, grãos e hortaliças.
- ( ) A contaminação se dá por meio de alimentos enlatados recontaminados ou com processamento térmico inadequado.
- ( ) Pode multiplicar-se em alimentos com baixa atividade de água (0,83).
- ( ) Presente na gema do ovo contaminada.
- ( ) Produz substância tipo histamina, provocando quadro alérgico.

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

### QUESTÃO 16

Segundo Chemin e Mura (2016), as principais funções da vitamina D no organismo estão relacionadas à mineralização óssea. A absorção do cálcio está relacionada também ao conteúdo do mineral na dieta, bem como à forma que o cálcio se apresenta. Desse modo, assinale a opção que apresenta um fator que reduz a absorção intestinal do cálcio.

- (A) Quantidade elevada de calcitriol circulante.
- (B) Presença de oxalato solúvel na dieta.
- (C) Presença de magnésio da dieta.
- (D) Presença de lactose na dieta.
- (E) Quantidade adequada de ácido clorídrico.

### QUESTÃO 17

Considerando o controle de estoque e do uso das áreas do almoxarifado e despensa para estocagem de gêneros alimentícios, os serviços de alimentação podem estudar e discutir a viabilidade de aplicação da curva ABC. Sobre os itens dessa curva é correto afirmar que:

- (A) o estoque de segurança do item C deverá ser reduzido exatamente ao necessário, visto que corresponde a 50% dos gêneros estocados.
- (B) os itens A correspondem a 60% dos investimentos e 40% do estoque de gêneros.
- (C) os itens A e B juntos representam 50% dos gêneros estocados e 90% do investimento total.
- (D) os itens B, diferentes do item A, exigem controle rigoroso do seu estoque.
- (E) os itens A correspondem a poucos itens, porém vitais ao serviço, sendo necessário manter seu estoque sempre elevado.

### QUESTÃO 18

Segundo Accioly (2009), a Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) é a forma mais comum de hipersensibilidade alérgica alimentar. Assim, assinale a opção que apresenta a fração proteica do leite de vaca que mais induz a essa sensibilização.

- (A) Caseína.
- (B) Alfa-lactoalbumina.
- (C) Beta-lactoglobulina.
- (D) Globulina sérica bovina.
- (E) Albumina sérica bovina.

### QUESTÃO 19

O tratamento da doença celíaca consiste na retirada do glúten da dieta de modo completo e permanente. Sendo assim, com relação a essa patologia, é correto afirmar que:

- (A) os sintomas são exclusivamente gastrointestinais, como diarreia, vômitos, distensão abdominal, flatulência e dor abdominal.
- (B) nunca se deve retirar o glúten da alimentação sem realizar os exames necessários para confirmar o diagnóstico de doença celíaca.
- (C) os testes de HLA-DQ2 e HLA-DQ8 são o padrão ouro para diagnóstico da doença celíaca.
- (D) o glúten é parcialmente digerido no estômago em fragmentos de gliadina, substrato preferido da enzima gliadinase.
- (E) a alimentação permitida ao celíaco consiste em arroz, grãos, azeite, hortaliças e, duas vezes por semana, trigo ou centeio.

### QUESTÃO 20

Com base em Waitzberg (2017), como é denominado o aminoácido regulador da maquinaria da célula e que atua como precursor da glutatona, que é o principal antioxidante intracelular?

- (A) Glutamina.
- (B) Alanina.
- (C) Citrulina.
- (D) Arginina.
- (E) Lisina.

### QUESTÃO 21

Segundo Chemin e Mura (2016), assinale a opção que completa corretamente as lacunas da sentença abaixo, com relação à digestão de carboidratos.

Na espécie humana, a hidrólise do amido se inicia na/no \_\_\_\_\_, iniciando o processo digestivo do amido pela ação da \_\_\_\_\_, que digere parcialmente a amilose em maltose e a amilopectina em \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_.

- (A) cavidade oral / amilase salivar / maltose / dextrina.
- (B) estômago / amilase salivar / sacarose / dextrina.
- (C) intestino delgado / amilase pancreática / maltose / dextrina.
- (D) cavidade oral / amilase salivar / isomaltose / sacarose.
- (E) estômago / amilase pancreática / maltose / dextrina.

### QUESTÃO 22

Segundo Rosa (2020), com relação às recomendações de proteínas para indivíduos com encefalopatia hepática, é correto afirmar que:

- (A) dietas hipoproteicas são benéficas, pois promovem balanço nitrogenado negativo, aumentando a capacidade de destoxificação da amônia pela musculatura esquelética.
- (B) indivíduos podem beneficiar-se da substituição de proteínas de origem animal por proteínas vegetais, pois estas são ricas em aminoácidos sulfurados (metionina e cisteína).
- (C) a ingestão de leucina pode ser útil, pois age como substrato para a síntese proteica com atuação fundamental no catabolismo do músculo esquelético.
- (D) o uso de aminoácidos de cadeia aromática resulta em efeito benéfico para pessoas com doença hepática avançada, promovendo regeneração das células do fígado.
- (E) recomenda-se o aumento do consumo de aminoácidos de cadeia ramificada, pois melhoram o estado nutricional geral e aumentam a síntese proteica e a produção de glutamina.

### QUESTÃO 23

Segundo o Consenso Nacional de Nutrição Oncológica (2015), o tratamento nutricional para pacientes oncológicos desnutridos em pré-operatório inicia-se muito antes da cirurgia com dieta hiperprotéica e imunomoduladora, que deve conter:

- (A) Nucleotídeos.
- (B) Triglicérido de cadeia média.
- (C) Cromo.
- (D) Aminoácidos de cadeia ramificada.
- (E) Maltodextrina.

### QUESTÃO 24

Segundo Rosa (2020), o acompanhamento nutricional no pós-operatório da cirurgia bariátrica é de extrema importância para gerenciamento do novo padrão alimentar. Assim, assinale a opção que apresenta uma conduta permitida do 1º para o 2º dia de pós-operatório.

- (A) Ingerir alimentos aos poucos ao longo do dia, conforme tolerância, se possível, chegar a 3 litros por dia.
- (B) Utilizar canudos para facilitar a ingestão.
- (C) Ingerir líquidos claros (sem açúcar, cafeína e bebidas não carbonatadas).
- (D) Priorizar consumo de alimentos proteicos (60 a 80g por dia), vegetais e frutas.
- (E) Consumir 4 a 6 refeições por dia, com volume aproximado de 250ml por refeição.

### QUESTÃO 25

Segundo Accioly (2009), assinale a opção que apresenta o índice antropométrico mais recomendado pelo SISVAN para avaliação do excesso de peso em crianças.

- (A) IMC.
- (B) Peso/idade.
- (C) Estatura/idade.
- (D) Peso/estatura.
- (E) IMC/idade.

### QUESTÃO 25

Segundo Accioly (2009), assinale a opção que apresenta o índice antropométrico mais recomendado pelo SISVAN para avaliação do excesso de peso em crianças.

- (A) IMC.
- (B) Peso/idade.
- (C) Estatura/idade.
- (D) Peso/estatura.
- (E) IMC/idade.

### QUESTÃO 26

Com o intuito de dimensionar e especificar os equipamentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), de reduzir ao máximo as despesas de investimentos e de administração sem prejuízo da parte social, o funcionamento de um restaurante é projetado no sentido de atender a alguns critérios, EXCETO:

- (A) a otimização de custo de investimento e de financiamento.
- (B) a eficiência dos equipamentos vitais (produção, distribuição e tratamento de utensílios).
- (C) a racionalização das áreas e dos equipamentos.
- (D) a demanda atual sem preocupação de ampliação futura.
- (E) a boa dissociação dos principais circuitos: cliente, gêneros e lixo.

### QUESTÃO 27

Quanto às modificações de consistência, as dietas hospitalares podem ser classificadas em branda, pastosa e líquida. Segundo Rosa (2020), com relação à dieta líquida completa, é correto afirmar que:

- (A) é recomendada sua prescrição sempre associada ao uso de suplementos líquidos industrializados.
- (B) por ter alto poder de saciedade, deve ser administrada a cada duas horas.
- (C) para aumentar a oferta calórica, as preparações podem ser enriquecidas com creme de leite, leite condensado e clara de ovo cozida e batida.
- (D) dentre as indicações estão a disfagia, risco de engasgos e aspiração pulmonar.
- (E) deve conter o mínimo de resíduo possível e ser administrada a cada duas horas ou menos.

### QUESTÃO 28

De acordo com Ornellas (2013), a condução é uma das formas de transmissão de calor que ocorre quando:

- (A) é feita por meio de ondas ou partículas (ar e raios solares), ocorrendo a transmissão de energia.
- (B) há a transmissão de uma molécula a outra por contato (forma que se aquecem os metais).
- (C) a transmissão ocorre por meio do vácuo.
- (D) há o deslocamento de moléculas aquecidas que se tornam menos densas e sobem à superfície do líquido.
- (E) a transmissão é por meio de raios infravermelhos.

### QUESTÃO 29

De acordo com Waitzberg (2017), com relação aos ácidos graxos de cadeia média, é correto afirmar que:

- (A) os principais representantes são acetato, propionato e butirato.
- (B) destinam-se principalmente à beta-oxidação com formação de corpos cetônicos.
- (C) são a principal fonte de energia para o enterócito.
- (D) são uma gordura saturada de até 4 carbonos.
- (E) as principais fontes são provenientes da fermentação de fibras e da manteiga.

### QUESTÃO 30

A síndrome de realimentação é caracterizada por um distúrbio hidroeletrolítico comum em pacientes desnutridos ou em inanição prolongada que pode levar à morte por arritmia e insuficiência respiratória. Segundo Waitzberg (2017), quais eletrólitos devem ser dosados antes e durante a terapia nutricional?

- (A) Potássio, magnésio e fósforo.
- (B) Sódio, magnésio e fósforo.
- (C) Potássio, sódio e fósforo.
- (D) Potássio, magnésio e sódio.
- (E) Sódio, cálcio e potássio.

### QUESTÃO 31

Assinale a opção que completa corretamente as lacunas da sentença abaixo.

De acordo com a Diretriz da Sociedade Brasileira de Diabetes (2019-2020), recomenda-se a quantidade de \_\_\_\_\_ g de fibra dietética para cada 1000 Kcal ingerida para homens e mulheres com diabetes tipo 2 e, no mínimo, \_\_\_\_\_g/1000 kcal para pessoas com diabetes tipo 1 sem síndrome metabólica.

- (A) 25/20
- (B) 15/25
- (C) 16/10
- (D) 30/35
- (E) 20/14

### QUESTÃO 32

De acordo com Rosa (2020), o consumo de lipídeos na doença inflamatória intestinal deve atingir de 20 a 25% das necessidades energéticas do paciente. Assim, deve-se priorizar:

- (A) os ácidos graxos insaturados em uma proporção de W6:W3 de 3:1 ou preferencialmente 2:1.
- (B) a redução do consumo de ácidos graxos saturados e gordura monoinsaturada.
- (C) o aumento do consumo de gordura poli-insaturada e ácido graxo saturado.
- (D) o consumo de ácidos graxos de cadeia longa, como o ácido araquidônico e palmítico.
- (E) o aumento do consumo de ácido graxo de cadeia média presente no óleo de coco e nas carnes.

### QUESTÃO 33

Conforme a RDC nº 503 de 2021, assinale a opção que apresenta atribuições do nutricionista em uma equipe multiprofissional de terapia nutricional.

- (A) Orientar o paciente, a família ou responsável legal quanto à utilização e controle da terapia nutricional enteral.
- (B) Indicar e prescrever a terapia nutricional enteral.
- (C) Assegurar o acesso ao trato gastrointestinal para a terapia nutricional enteral e estabelecer a melhor via.
- (D) Receber a nutrição enteral e assegurar sua conservação até a completa administração.
- (E) Formular a nutrição enteral, estabelecendo sua composição qualitativa e quantitativa, seu fracionamento segundo horários e sua forma de apresentação.

### QUESTÃO 34

De acordo com Mezomo (2015), com relação aos recursos humanos, qual deverá ser o total de funcionários do serviço de alimentação de um hospital com 100 leitos?

- (A) 8
- (B) 12
- (C) 13
- (D) 14
- (E) 15

### QUESTÃO 35

Segundo Toledo e Castro (2019), assinale a opção que apresenta a meta calórica para pacientes obesos crônicos.

- (A) Não deve ultrapassar 60 a 70% do alvo aferido por calorimetria indireta, ou 11 a 14 kcal/kg/dia do peso ideal para pacientes com IMC entre 30 e 50 kg/m<sup>2</sup>, e 22 a 25 kcal/kg/dia do peso real para pacientes com IMC > 50kg/m<sup>2</sup>.
- (B) Deve fornecer 100% do alvo aferido em calorimetria indireta, ou 11 a 14 kcal/kg/dia do peso real para pacientes com IMC entre 30 e 50 kg/m<sup>2</sup>, e 22 a 25 kcal/kg/dia do peso ideal para IMC > 50 kg/m<sup>2</sup>.
- (C) Não deve ultrapassar 60 a 70% do alvo aferido por calorimetria indireta, ou 22 a 25kcal/kg/dia do peso real para pacientes com IMC entre 30 e 50 kg/m<sup>2</sup>, e 11 a 14 kcal/kg/dia do peso ideal para pacientes com IMC > 50kg/m<sup>2</sup>.
- (D) Não deve ultrapassar 60 a 70% do alvo aferido por calorimetria indireta, ou 11 a 14 kcal/kg/dia do peso real para pacientes com IMC entre 30 e 50 kg/m<sup>2</sup>, e 22 a 25 kcal/kg/dia do peso ideal para pacientes com IMC > 50 kg/m<sup>2</sup>.
- (E) Deve fornecer 100% do alvo aferido por calorimetria indireta, ou 11 a 14 kcal/kg/dia do peso ideal para pacientes com IMC entre 30 e 50 kg/m<sup>2</sup>, e 22 a 25 kcal/kg/dia do peso real para pacientes com IMC > 50 kg/m<sup>2</sup>.



### QUESTÃO 36

Segundo Mezomo (2015), com relação ao planejamento físico-funcional do serviço de alimentação (SA), é correto afirmar que:

- (A) o SA deve estar localizado no térreo facilitando a iluminação natural.
- (B) o SA deve ter uma configuração adequada, sendo a forma quadrada a mais reconhecida, facilitando a supervisão das atividades.
- (C) quando se tratar de um SA hospitalar, deve ser levado em consideração a distribuição de refeições apenas a pacientes e acompanhantes.
- (D) a área de recebimento de gêneros deve estar localizada em uma área externa ao SA, com cobertura para descarga de gêneros e sem necessidade de equipamentos específicos.
- (E) na área de estocagem, a despensa deverá possuir prateleiras que deverão distar, no mínimo, 20cm das paredes para evitar que a umidade dessas paredes atinja os alimentos estocados.

### QUESTÃO 37

Segundo Mezomo (2015), o paciente é efetivamente o centro e a razão de ser do hospital. De acordo com essa visão, a administração dos serviços de alimentação dos hospitais de hoje precisam de reformulação de todos os seus componentes. Assim, o sistema de distribuição de refeições deve garantir, EXCETO:

- (A) a higiene.
- (B) as condições térmicas ideais.
- (C) a entrega personalizada (acompanhada de um diálogo).
- (D) o livre acesso a alimentos externos de sua preferência.
- (E) a rapidez do sistema.

### QUESTÃO 38

Segundo Waitzberg (2017), sobre a avaliação subjetiva global é correto afirmar que:

- (A) a perda de peso acima de 10% é considerada parcialmente significativa.
- (B) o paciente que mantém o consumo de dieta sólida não apresenta risco nutricional.
- (C) sintomas gastrintestinais são considerados significativos quando ocorrem com frequência diária por mais de 10 dias.
- (D) o exame físico por meio da palpação e inspeção será direcionado para avaliar apenas a perda de gordura.
- (E) é um método simples e seguro para a identificação da desnutrição e do risco de desnutrição, com questões sobre história clínica e exame físico.

### QUESTÃO 39

De acordo com o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (2019), em relação à alimentação das crianças não amamentadas, é correto afirmar que:

- (A) a primeira alternativa é a oferta de leite de vaca modificado em casa para crianças de idade inferior a 4 meses de vida.
- (B) quando optada pela fórmula infantil, é importante seguir as quantidades de pó e água para reconstituição indicada no rótulo do produto, evitando ganho de peso excessivo caso seja oferecida a quantidade de pó menor que a recomendada.
- (C) é indicado o leite semidesnatado para crianças menores de 2 anos para que não ocorra ingestão em excesso de gordura saturada.
- (D) embora a embalagem dos produtos chamados "compostos lácteos" traga a informação de que não devem ser consumidos por menores de 1 ano, na verdade, não são indicados para menores de 2 anos pela presença de açúcares e aditivos.
- (E) para o preparo de fórmula infantil, a água tratada deve ser fervida por 5 minutos na quantidade necessária para o horário. Águas engarrafadas (minerais) não precisam ser fervidas.

### QUESTÃO 40

A doença de Alzheimer é a principal causa de demência senil e a quarta principal causa de morte no mundo. Assim, assinale a opção que apresenta as recomendações nutricionais para o paciente com essa doença.

- (A) 35 a 45% de carboidratos de baixo índice glicêmico.
- (B) 25 a 30% de lipídios, incluindo ácidos graxos da série ômega 3.
- (C) Suplementação de zinco, ferro e manganês, essenciais para a síntese de neurotransmissores.
- (D) 1,5 a 2g/kg/dia de proteína de alto valor biológico.
- (E) Dietas hipercalóricas, pois a perda de peso é predominante desde a fase inicial da doença.

### QUESTÃO 41

Segundo Accioly (2009), com relação ao aleitamento materno é correto afirmar que:

- (A) idade materna, paridade, saúde, classe social e idade gestacional não afetam a composição do leite.
- (B) a composição do leite humano independe do estado nutricional da mãe, mesmo que se trate de uma subnutrição grave.
- (C) o colostro é menos rico em lipídios e lactose e quase 3 vezes mais rico em proteína, em comparação ao leite maduro.
- (D) a boa digestibilidade do leite humano não é uma vantagem fisiológica.
- (E) a absorção do ferro no leite humano é de cerca de 10%, enquanto no leite de vaca a absorção é de 50%.

#### QUESTÃO 42

De acordo com Waitzberg (2017), do ponto de vista nutricional, quais são os fatores a serem avaliados como sem risco para desenvolvimento de úlcera de pressão?

- (A) Consumo excessivo de gordura trans.
- (B) Anorexia (IMC < 18,5kg/m<sup>2</sup>).
- (C) Presença de hipoalbuminemia e anemia.
- (D) Alterações imunológicas.
- (E) Associação com doença gastrointestinal e câncer.

#### QUESTÃO 43

De acordo com Ornellas (2013), a cor esbranquiçada do leite deve-se:

- (A) à lactose e à lactoferrina.
- (B) às vitaminas do complexo B e à gordura.
- (C) à caseína e aos fosfatos de cálcio.
- (D) ao caroteno e à água.
- (E) à albumina e à globulina.

#### QUESTÃO 44

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), assinale a opção que apresenta exemplos de alimentos minimamente processados.

- (A) Leite ultrapasteurizado e arroz integral.
- (B) Milho em grãos e fruta em calda.
- (C) Atum em óleo em lata e feijão de todas as cores.
- (D) Fruta seca e carne seca.
- (E) Biscoito recheado e barra de cereal.

#### QUESTÃO 45

Com relação à iluminação no planejamento da ambiência em Unidades de Alimentação e Nutrição, assinale a opção correta.

- (A) A iluminação artificial é mais recomendada do que a natural em virtude do uso de lâmpadas frias.
- (B) O material utilizado na proteção das lâmpadas e luminárias deve ser na cor preta para evitar quedas acidentais.
- (C) O uso de claraboias no teto não deve ser permitido, pois aumenta a contaminação do ambiente.
- (D) A iluminação adequada evita a distorção de cores nos alimentos.
- (E) A iluminação não influencia o desempenho intelectual nem a fadiga física e visual.

#### QUESTÃO 46

Segundo Waitzberg (2017), com relação à oferta proteica do doente renal crônico (DRC) em terapia não dialítica, é INCORRETO afirmar que:

- (A) a microbiota intestinal é diretamente influenciada pela ingestão proteica e há evidência de disbiose nesses pacientes o que leva à progressão da doença.
- (B) a dieta hipoproteica pode melhorar sintomas urêmicos, prevenir ou tratar várias complicações da DRC, como a osteodistrofia renal.
- (C) a dieta com 0,6 a 0,7g de proteína por kilo por dia pode retardar a diálise por vários anos, mas depende, principalmente, do esforço do paciente para aderência a longo prazo.
- (D) a fonte de proteína pode ser importante para a progressão do DRC, e as proteínas vegetais influenciam negativamente a taxa de filtração glomerular, enquanto as animais retardam a progressão do DRC.
- (E) as recomendações de proteínas têm o objetivo de evitar a desnutrição e preservar a função renal residual.

#### QUESTÃO 47

Segundo Abreu (2016), como é denominado o sistema de distribuição de refeições, no qual elas são preparadas integralmente na cozinha e porcionadas no mesmo local, e seguem em carros térmicos e/ou bandejas térmicas diretamente para o quarto dos pacientes?

- (A) Misto.
- (B) Descentralizado.
- (C) Especial.
- (D) Hospitalar.
- (E) Centralizado.

#### QUESTÃO 48

De acordo com Ornellas (2013), dentre os molhos derivados do bechamel, há o molho parisiense, que é:

- (A) um molho creme adicionado de alcaparras.
- (B) adicionado de creme de leite e suco de limão.
- (C) adicionado de gemas, limão, pimenta e noz-moscada.
- (D) adicionado de queijo gruyère e parmesão.
- (E) um molho com carne em cubos.

#### QUESTÃO 49

Na presença de desnutrição crônica, ocorrem diversas alterações endócrinas, hematológicas, cardiovasculares, do sistema respiratório e digestório. Assim, com relação à desnutrição, é INCORRETO afirmar que:

- (A) nos pacientes hospitalizados com desnutrição crônica, ocorre depleção de proteína muscular, reduzindo a capacidade respiratória.
- (B) a deficiência proteica leva à involução do timo, do baço e dos órgãos linfoides.
- (C) ocorre a diminuição da produção de secreção gástrica, pancreática e biliar e a atrofia do trato gastrintestinal.
- (D) a insulina aumentada eleva a síntese proteica e muscular, aumentando a lipogênese e a musculatura esquelética.
- (E) a atividade imunológica intestinal está prejudicada na desnutrição proteico-calórica, observando redução na atividade do tecido linfóide intestinal (GALT).

#### QUESTÃO 50

De acordo com Silva Junior (2014), assinale a opção que apresenta a definição de ponto crítico de controle.

- (A) Uma contaminação de origem biológica, química ou física em condição potencial que possa causar agravo à saúde.
- (B) Um local ou situação a ser corrigida, porém sem risco imediato à saúde.
- (C) O local ou situação onde estão presentes os perigos com risco à saúde e que devem ser controlados.
- (D) Um procedimento ou medida de controle do ponto crítico que pode ser tomado para garantir a segurança do processo.
- (E) Um sistema que identifica, avalia e indica os controles dos perigos essenciais para a segurança alimentar.

# 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 seu nome, coloque 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 sua execução quando determinado;
- 4 - A redação deverá ser uma dissertação com ideias coerentes, claras e objetivas, escritas em língua portuguesa. 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 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 2 (duas) horas.
- 10 - Será eliminado sumariamente do processo seletivo/concurso e 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 seu nome no local indicado;
  - d) no campo inscrição DV, escreva 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 a corrigirá; 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:

- 13 - Não será permitido levar a prova após sua realização. O candidato está autorizado a transcrever 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. 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