

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/2023)***

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

NUTRIÇÃO

QUESTÃO 1

A RDC nº 21/2015, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Fórmulas para Nutrição Enteral, estabelece a composição específica para as fórmulas padrão para nutrição enteral. A fórmula padrão para nutrição enteral deve conter obrigatoriamente proteínas, lipídeos, carboidratos, vitaminas e minerais, conforme requisitos estabelecidos, porém também pode ser adicionada de:

- (A) carnitina, desde que a quantidade não seja superior a 50 mg/100 kcal.
- (B) inositol, desde que a quantidade não seja superior a 100 mg/100 kcal.
- (C) taurina, desde que a quantidade não seja superior a 50 mg/100 kcal.
- (D) fibra alimentar, desde que a quantidade não seja superior a 5 g/100 kcal.
- (E) flúor, desde que a quantidade não seja superior a 5 mg/100 kcal.

QUESTÃO 2

Segundo Accioly (2009), a hipertensão arterial sistêmica acomete cerca de 10% das gestantes, sendo uma das principais causas de internação e morbimortalidade materna. Sobre as recomendações nutricionais para pré-eclampsia leve, é correto afirmar que:

- (A) a dieta deve ser hipossódica (2 a 3g/dia), evitando-se alimentos ricos em sódio, e rica em proteína (2g/Kg/dia).
- (B) a dieta deve ser hipossódica (2 a 3g/dia), evitando-se alimentos ricos em sódio, e normoproteica (1,2g/Kg/dia).
- (C) a dieta deve ser hipossódica (menor que 2g/dia), evitando-se alimentos ricos em sódio, e rica em proteína (2g/Kg/dia).
- (D) a dieta deve ser normossódica (até 6g/dia), evitando-se alimentos ricos em sódio, e pobre em proteína (menor que 0,8g/Kg/dia).
- (E) a dieta deve ser normossódica (até 6g/dia), evitando-se alimentos ricos em sódio, e rica em proteína (2g/Kg/dia).

QUESTÃO 3

Segundo Abreu (2016), o planejamento do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma ferramenta que inicia o processo produtivo e serve como instrumento gerencial para a administração do restaurante. Com relação ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) presente em uma empresa, assinale a opção correta no que tange o planejamento de cardápio.

- (A) A quantidade de fibras do almoço, jantar e ceia deve corresponder a 4 - 5 g.
- (B) O percentual proteico-calórico (NdPCal) das refeições deve ser de no mínimo, 5 e, no máximo, 12%.
- (C) O desjejum e o lanche devem conter de 300 a 400 kcal e corresponder de 20 a 25% do Valor Energético Total (VET) diário.
- (D) Para o cálculo da proteína líquida de leguminosas, multiplicam-se os gramas de proteína pelo fator 0,6.
- (E) O percentual de gorduras totais das refeições principais corresponde a 30% do valor energético total (VET).

QUESTÃO 4

Segundo Accioly (2009), a avaliação do ganho de peso diário é muito importante para avaliação clínica do desenvolvimento dos recém-nascidos prematuros, cujo ganho de peso médio por dia deve ser de:

- (A) 10 a 20 g.
- (B) 15 a 25 g.
- (C) 20 a 25 g.
- (D) 25 a 30 g.
- (E) 30 a 35 g.

QUESTÃO 5

Segundo Piovacari (2021), a doença hepática não alcoólica é considerada como manifestação hepática da síndrome metabólica associada à ingestão excessiva de açúcar simples, gordura saturada e sedentarismo. Com relação às recomendações nutricionais, assinale a opção correta.

- (A) Reduzir ingestão calórica atual em 30%, ou reduzir de 750 a 1000 kcal/dia, e perder de 5 a 10% do peso atual.
- (B) A dieta deverá ter 40 a 50% de carboidratos de baixa carga glicêmica e excluir sacarose.
- (C) A dieta deverá contemplar no máximo 20% de lipídios.
- (D) O aporte de fibras na dieta deverá ser de 30 a 35 g/dia.
- (E) A ingestão de café e frutose deverá ser evitada.

QUESTÃO 6

Segundo Accioly (2009), a diarreia aguda na infância é caracterizada por perda de água e eletrólitos, resultando em um aumento do volume e frequência das evacuações com duração de até 14 dias. Assim, são recomendações nutricionais da diarreia aguda sem sinais de desidratação:

- (A) oferecer solução de reidratação oral e suspender o aleitamento materno, dando preferência à ingestão de alimentos sólidos.
- (B) oferecer somente leite materno e suspender a ingestão de outros alimentos.
- (C) oferecer somente solução de reidratação oral e suspender o aleitamento materno e a ingestão de outros alimentos.
- (D) oferecer solução de reidratação oral, manter o aleitamento materno e aumentar a ingestão de líquidos, mantendo a alimentação habitual da criança.
- (E) hidratação venosa e jejum oral.

QUESTÃO 7

Segundo Chemin e Mura (2016), com relação ao metabolismo do cromo, assinale a opção INCORRETA.

- (A) A absorção e a excreção do cromo podem ser afetadas por uma série de fatores da dieta, em que a vitamina D e alguns aminoácidos podem aumentar a absorção.
- (B) O alto consumo de carboidratos simples pode aumentar a excreção de cromo, devido à propriedade insulínogênica dos carboidratos.
- (C) O cromo absorvido é transportado pela transferrina e, em razão disso, pode interagir com o ferro.
- (D) O cromo potencializa a ação da insulina, restabelecendo a tolerância à glicose.
- (E) O consumo de fitato e de antiácidos parece inibir a absorção de cromo.

QUESTÃO 8

De acordo com Philippi (2019), com relação às carnes, assinale a opção correta.

- (A) Os cortes de carne bovina classificados como carnes magras são: chã de fora, lagarto e maminha de alcatra.
- (B) A temperatura de cocção para a carne ficar bem passada é de 80-90°C.
- (C) No uso doméstico, pode-se utilizar o moedor de carnes como agente amaciador de carnes mais fibrosas.
- (D) O ferro presente na mioglobina e hemoglobina das carnes é mais biodisponível, sendo absorvido em torno de 10 a 20%.
- (E) O fatiamento das peças de carne para a retirada de bifes deve ser feito no sentido paralelo à fibra.

QUESTÃO 9

Segundo Accioly (2009), a desnutrição energético-proteica (DEP) representa uma síndrome carencial com manifestações clínicas, antropométricas e metabólicas. As recomendações diárias de energia e proteína, respectivamente, para a fase inicial do tratamento da desnutrição severa em crianças é de:

- (A) 80 a 100 Kcal/Kg e 1 a 2 g ptn/Kg.
- (B) 80 a 120 Kcal/Kg e 1 a 2 g ptn/Kg.
- (C) 100 a 120 Kcal/Kg e 1,2 a 1,5 g ptn/Kg.
- (D) 100 a 150 Kcal/Kg e 1 a 3 g ptn/Kg.
- (E) 120 a 140 Kcal/Kg e 1 a 2 g ptn/Kg.

QUESTÃO 10

De acordo com Waitzberg (2017), a vitamina B12 se encontra em níveis inadequados em pelo menos 40% da população onívora da América Latina. Isso nos mostra a importância da avaliação rotineira dessa vitamina. Sendo assim, assinale a opção INCORRETA na avaliação do estado nutricional da vitamina supracitada.

- (A) O ácido metilmalônico é o melhor marcador para a avaliação da deficiência de vitamina B12. Ele diminui na deficiência.
- (B) Quando o ácido metilmalônico não puder ser dosado, o nível seguro para manter a vitamina B12 é acima de 590 pg/mL.
- (C) A homocisteína pode ser utilizada na avaliação da vitamina B12, mas deve ser considerado que ela também se eleva na deficiência de ácido fólico e tiamina, dentre outros fatores.
- (D) O volume corpuscular médio eritrocitário na deficiência de B12 é um marcador específico da vitamina.
- (E) Estudos demonstram que, quando a vitamina B12 sérica está abaixo de 350 pg/mL, já há sintomas específicos de sua deficiência.

QUESTÃO 11

De acordo com Chemin e Mura (2016), sobre as deficiências de vitaminas é correto afirmar que:

- (A) a carência de riboflavina leva a alterações cutâneas, tanto pela não ingestão adequada quanto pela presença de fator antinutricional como a avidina.
- (B) a niacina pertence a um grupo de pigmentos fluorescentes amarelos e sua deficiência causa queilose, estomatite angular e glossite.
- (C) a deficiência de tiamina causa a doença nutricional conhecida como beribéri.
- (D) a deficiência de piridoxina é rara e pode levar a sintomas como dor de cabeça, fadiga, câimbras musculares e distúrbios gastrointestinais.
- (E) a deficiência de ácido pantotênico está relacionada ao aparecimento de anemia perniciosa.

QUESTÃO 12

Segundo Silva Junior (2014), a atividade de água é um fator intrínseco que interfere no metabolismo dos micro-organismos. Com relação à atividade de água, assinale a opção correta.

- (A) Na atividade de água 0,60-0,84, não há crescimento de bactérias patogênicas.
- (B) Alimentos secos, como o pão, cuja atividade de água é baixa, são mais propensos a alterações por leveduras osmofílicas.
- (C) Melaço, xaropes e caldas, por conterem grandes concentrações de açúcar e baixa atividade de água, permitem o crescimento de bolores xerófilos.
- (D) A atividade de água mínima para crescimento de *Staphylococcus aureus* é 0,88.
- (E) A atividade de água igual a 0,60 não favorece a reprodução de fungos.

QUESTÃO 13

Segundo Accioly (2009), o adicional energético, em Kcal, para gestantes adolescentes ativas para um ganho de peso total de 12,5 Kg é de:

- (A) 200.
- (B) 285.
- (C) 380.
- (D) 385.
- (E) 540.

QUESTÃO 14

Segundo Accioly (2009), a gestação normal é acompanhada por alterações anatômicas, fisiológicas e psicológicas que afetam todas as funções orgânicas da gestante. Sobre as alterações que ocorrem no metabolismo da gestante, é INCORRETO afirmar que:

- (A) os níveis séricos de aminoácidos são menores durante a gestação o que facilita o desenvolvimento de edema devido à hemodiluição, que provoca redução de proteínas plasmáticas, principalmente albumina.
- (B) ocorre uma diminuição fisiológica dos níveis de glicemia materna na ordem de 15 a 20mg% em relação à observada fora da gestação.
- (C) ocorre maior mobilização da gordura corporal para produção de energia para o metabolismo materno com aumento dos níveis séricos de ácidos graxos, triglicerídeos, colesterol e fosfolípidos.
- (D) ocorre aumento da Taxa Metabólica Basal (TMB) para suprir as necessidades fetais na ordem de 15 a 20% a partir do 3º trimestre.
- (E) ocorre aumento na taxa de filtração glomerular, desde o 2º mês, e do fluxo renal, facilitando depuração de creatina, ureia e outros resíduos metabólicos.

QUESTÃO 15

Segundo Mezomo (2015), atenção especial tem sido dispensada aos revestimentos dos tetos, paredes e pisos dos serviços de alimentação e nutrição, os quais devem oferecer o máximo de higiene, segurança e conforto visual. Sabendo que as paredes devem apresentar índice de reflexão de 50 a 60%, assinale a opção que apresenta a cor que fica dentro dessa faixa.

- (A) Verde claro.
- (B) Cinza claro.
- (C) Azul-céu.
- (D) Branco.
- (E) Verde-oliva.

QUESTÃO 16

De acordo com Ornelas (2013), as leguminosas são grãos (frutos) contidos em vagens ricas em tecido fibroso. Com relação às leguminosas, coloque F (falso) ou V (verdadeiro) nas seguintes afirmativas abaixo, assinalando a seguir a opção correta.

- () As vagens e ervilhas, quando ainda verdes, são consideradas hortaliças B.
- () Os produtos de soja possuem baixa aceitabilidade devido ao sabor característico pela presença da enzima lipoxigenase.
- () A rafinose e estaquiose são facilmente destruídas pelo remolho e tratamento térmico.
- () As leguminosas não são submetidas à cocção pelo calor seco, exceto o amendoim.
- () Nas leguminosas submetidas ao calor úmido, os grãos aumentam de 1 a 2 vezes o tamanho inicial.

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

QUESTÃO 17

De acordo com o Consenso Nacional de Nutrição Oncológica (2016), assinale a opção correta.

- (A) Com relação ao paciente oncológico crítico adulto, é indicada a terapia nutricional enteral via sonda para os pacientes com ingestão via oral < 60% das necessidades nutricionais por 5 dias consecutivos.
- (B) As recomendações nutricionais para o paciente oncológico crítico adulto na presença de sepse é de 20 a 25 kcal/kg de peso ideal/dia.
- (C) Existe contra-indicação do uso de dietas imunomoduladoras enriquecidas com arginina, nucleotídeos e ômega-3 no paciente oncológico crítico com sepse.
- (D) Dentre os indicadores de risco nutricional para o paciente oncológico crítico adulto, podem-se citar: NRS \geq 5, ASG = B ou C e ASG-PPP > 3.
- (E) A recomendação hídrica do paciente oncológico idoso é de 30 a 35 ml/kg de peso atual/dia.

QUESTÃO 18

Segundo Cozzolino (2021), pesquisas mostram que as fibras alimentares podem influenciar negativamente na biodisponibilidade de diversos minerais, particularmente nos metais bivalentes. Assim, assinale a opção que apresenta a explicação desse efeito da fibra na biodisponibilidade de minerais.

- (A) Devido ao aumento da concentração do conteúdo intestinal e ao aumento do volume fecal.
- (B) Devido à alteração do transporte ativo e passivo dos minerais pela parede intestinal.
- (C) Pela diminuição da espessura da camada de água estacionária das células da mucosa intestinal.
- (D) Devido à diminuição da secreção endógena de minerais.
- (E) Pelo aumento do tempo de trânsito intestinal, provocando diminuição da absorção dos minerais da dieta.

QUESTÃO 19

Conforme a Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose (2017), no que tange ao tratamento não medicamentoso das dislipidemias, é correto afirmar que:

- (A) a Organização Mundial da Saúde passou a recomendar, a partir de 2015, o consumo máximo de 5% em kcal do valor energético da dieta na forma de açúcares de adição, nos quais se incluem a sacarose e o xarope de milho.
- (B) na hipertrigliceridemia primária moderada, recomendam-se aproximadamente 30 a 35% das calorias na forma de gorduras e controle da ingestão de açúcares.
- (C) para o tratamento da hipercolesterolemia, recomendam-se, no máximo 10%, das calorias na forma de ácidos graxos saturados.
- (D) estudos mostram que o consumo superior a 30 g de frutose ao dia eleva o triglicérideo pós-prandial.
- (E) o alcance das metas nutricionais no tratamento é variável e depende da adesão à dieta e às correções no estilo de vida, como perda de peso, e pode resultar na redução de 30% da concentração plasmática de triglicérideo.

QUESTÃO 20

Com relação ao funcionamento do banco de leite humano, assinale a opção que completa corretamente as lacunas da sentença abaixo.

Segundo Mezomo (2015), o leite deve ser acondicionado em potes de vidro com tampas de plástico. Em seguida, o leite cru deverá ser pré-estocado no refrigerador, na prateleira superior, com o prazo de validade de ____ horas ou no freezer, com o prazo de validade de ____ dias.

- (A) 06/15
- (B) 12/15
- (C) 12/30
- (D) 24/10
- (E) 24/15

QUESTÃO 21

Segundo Waitzberg (2017), com relação à prevenção e tratamento da perda óssea, assinale a opção correta.

- (A) Para mulheres na pós-menopausa, é recomendada uma ingestão não inferior a 1.200 mg de cálcio elementar, fornecido por dieta ou por uso de suplementos alimentares.
- (B) O consumo moderado de álcool tem efeito negativo sobre o osso, aumentando o risco de fraturas.
- (C) Ingestão adequada de cálcio e vitamina D (300UI/dia) é importante para reduzir a perda óssea na pós-menopausa.
- (D) Dos diversos suplementos disponíveis, o citrato de cálcio é o mais amplamente utilizado, ficando o carbonato de cálcio com o segundo lugar.
- (E) O uso do carbonato de cálcio é benéfico em pacientes com litíase renal, uma vez que inibe a cristalização de sais de cálcio nos túbulos renais.

QUESTÃO 22

De acordo com Ornelas (2013), assinale a opção correta com relação às propriedades dos açúcares.

- (A) A hidrólise dos açúcares é obtida por ação de ácido fraco, calor ou enzima invertase.
- (B) A cristalização da sacarose independe da presença ou ausência de ingredientes, como gordura, proteína e açúcar invertido.
- (C) A sacarose transforma-se em líquido claro ao atingir a temperatura de 170°C.
- (D) A frutose tem maior poder edulcorante que a sacarose e é o mais insolúvel dos açúcares.
- (E) Por ação do calor, os açúcares podem sofrer fermentação alcoólica, permitindo a obtenção de bombons de licor.

QUESTÃO 23

Segundo Piovacari (2021), as necessidades calórico-proteicas dos pacientes com Doenças Inflamatórias Intestinais (DII) variam de acordo com a gravidade e fase da doença, condição nutricional do paciente e objetivos individuais. Nesse contexto, nos pacientes com Doença de Crohn (DC), qual aporte energético pode ser utilizado na manutenção ou ganho de peso?

- (A) 25 a 35kcal/kg de peso atual/dia.
- (B) 25 a 40kcal/kg de peso ideal/dia.
- (C) 25 a 30kcal/kg de peso atual/dia.
- (D) 25 a 35kcal/kg de peso ideal/dia.
- (E) 25 a 40kcal/kg de peso atual/dia.

QUESTÃO 24

Segundo Silva Junior (2014), ponto crítico de controle (PCC) é uma operação em que uma medida de controle preventivo pode ser exercida para eliminar, prevenir ou minimizar um perigo ou vários. Analise as afirmativas abaixo com relação aos PCC.

- I- PCCe (eliminado) é uma operação na qual o perigo é eliminado, inclusive com eliminação das formas esporuladas.
- II- A lavagem das mãos e higiene dos vegetais são exemplos de PCCe (eliminado).
- III- A manutenção do alimento acima de 60°C constitui PCCp (prevenido).
- IV- O processamento dos alimentos com utensílios desinfetados constitui PCCp (prevenido).
- V- A manipulação rápida dos alimentos constitui PCCr (retardado).

Assinale a opção correta.

- (A) Apenas as afirmativas I, II e IV são verdadeiras.
- (B) Apenas as afirmativas II, III e IV são verdadeiras.
- (C) Apenas as afirmativas I, II e III são verdadeiras.
- (D) Apenas as afirmativas III e V são verdadeiras.
- (E) Apenas as afirmativas IV e V são verdadeiras.

QUESTÃO 25

Segundo Ornelas (2013), a classificação das hortaliças, segundo a cor, conhecendo-se a propriedade dos pigmentos nelas encontrados, facilita a escolha acertada do método de cocção a ser empregado em cada caso. Com relação às modificações dos pigmentos de hortaliças pela cocção, assinale a opção correta.

- (A) As antocianinas ficam roxas ou azuis em meio ácido.
- (B) As flavonas ficam amareladas com a cocção prolongada.
- (C) Os taninos escurecem em meio alcalino.
- (D) Os carotenos permanecem inalterados após cocção prolongada.
- (E) O licopeno escurece em meio alcalino.

QUESTÃO 26

De acordo com a Diretriz da Sociedade Brasileira de Diabetes (2019-2020), são considerados fatores de risco para diabetes *mellitus* gestacional (DMG), EXCETO:

- (A) idade materna avançada.
- (B) sobrepeso, obesidade ou ganho excessivo de peso na gravidez atual.
- (C) crescimento fetal excessivo, polidrâmnio, hipertensão ou pré-eclâmpsia na gravidez anterior.
- (D) baixa estatura (menos de 1,5 m).
- (E) hemoglobina glicada $\geq 5,9\%$ no primeiro trimestre.

QUESTÃO 27

Segundo Ornelas (2013), existem nos vegetais alguns fatores antinutricionais que prejudicam o aproveitamento integral dos alimentos. Com relação aos fatores antinutricionais, assinale a opção INCORRETA.

- (A) As saponinas, presentes no aspargo, açafrão e espinafre, são caracterizadas pelo sabor amargo.
- (B) As solaninas, glicosídeo tóxico encontradas em brotos de inhame, são destruídas pela cocção.
- (C) O ácido cianídrico, encontrado na mandioca brava, é destruído na preparação artesanal ou industrial, na qual o ácido é evaporado.
- (D) As hemaglutininas são enzimas capazes de desnaturar proteínas e são inativadas pela ação do calor.
- (E) Os ácidos oxálico e fítico prejudicam a absorção do cálcio, ferro, zinco e magnésio.

QUESTÃO 28

Sobre a alimentação complementar a partir dos 6 meses para crianças amamentadas exclusivamente, segundo o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (2019), é correto afirmar que:

- (A) entre 7 e 8 meses, o café da manhã da criança deve ser fruta e leite materno.
- (B) entre 9 e 11 meses, o lanche da manhã deve ser leite materno.
- (C) entre 1 a 2 anos de idade, o lanche da tarde deve ser fruta e cereal.
- (D) aos 6 meses, o jantar deve ser leite materno.
- (E) entre 7 e 8 meses, o almoço e jantar devem ter quantidade aproximada de 4 a 5 colheres de sopa no total, devendo essa quantidade ser seguida de forma rígida.

QUESTÃO 29

Segundo Accioly (2009), a lactação é uma fase de maior demanda energética do período reprodutivo humano, sendo as necessidades maiores do que na gestação. O adicional energético, em Kcal, para uma lactante com baixo peso pré-gestacional e ganho ponderal gestacional adequado é de:

- (A) 300.
- (B) 400.
- (C) 500.
- (D) 600.
- (E) 700.

QUESTÃO 30

A cirurgia bariátrica é um tipo de tratamento aplicado para a obesidade severa. Dentre as complicações pós-cirúrgicas, está a deficiência de nutrientes. Segundo Chemin e Mura (2016), a suplementação de tiamina no tratamento da síndrome de Wernicke para esses pacientes é de:

- (A) 50 a 100 mg/dia via oral.
- (B) 50 a 100 mg/dia intravenosa ou intramuscular.
- (C) 75 a 150 mg/dia intravenosa ou intramuscular.
- (D) 100 a 150 mg/dia intravenosa ou intramuscular.
- (E) 100 a 150 mg/dia via oral.

QUESTÃO 31

Segundo Silva Junior (2014), o micro-organismo que possui um período de incubação de 12 a 72 horas, tem uma dose infectante baixa e causa infecção intestinal tipo disenteria é:

- (A) *Vibrio cholerae*.
- (B) *Escherichia coli*.
- (C) *Salmonella typhi*.
- (D) *Bacillus cereus*.
- (E) *Shigella*.

QUESTÃO 32

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), deve-se fazer de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação. Sendo exemplos desses alimentos:

- (A) o arroz parboilizado, a água potável, a carne seca e o café.
- (B) as castanhas, a farinha de mandioca, o pêssego em calda e a sobrecoxa congelada.
- (C) a sardinha, o suco de frutas, o queijo e o chá.
- (D) o leite em pó, os cogumelos frescos, o iogurte sem adição de açúcar e o figo cristalizado.
- (E) as frutas secas, o cravo, o leite "longa vida" e a manga picada e embalada.

QUESTÃO 33

Segundo Abreu (2016), assinale a opção que apresenta dois fatores que podem afetar o custo direto de uma refeição.

- (A) Energia elétrica e produtos alimentícios.
- (B) Aluguel e combustível.
- (C) Equipamento de proteção individual (EPI) e água.
- (D) Telefone e mão de obra.
- (E) Material de limpeza e descartáveis.

QUESTÃO 34

Uma característica marcante do grande queimado é a deficiência de micronutrientes pelo intenso catabolismo, processo de cicatrização de feridas e perdas. Segundo Piovacari (2021), a glutamina é um aminoácido condicionalmente essencial que carrega benefício na suplementação nessa subpopulação na seguinte dose recomendada:

- (A) 0,3 mg/kg/dia durante 3 a 5 dias.
- (B) 0,3 mg/kg/dia durante 5 a 10 dias.
- (C) 0,4 mg/kg/dia durante 5 a 10 dias.
- (D) 0,5 mg/kg/dia durante 3 a 5 dias.
- (E) 0,5 mg/kg/dia durante 5 a 10 dias.

QUESTÃO 35

Segundo Mezomo (2015), assinale a opção correta com relação ao controle de higiene e de qualidade dos alimentos.

- (A) Os micro-organismos patogênicos multiplicam-se rapidamente à temperatura de 37°C, embora alguns possam também se multiplicar em temperaturas de 25°C a 40°C.
- (B) Na faixa de temperatura de 30°C a 40°C, poucas bactérias conseguem se multiplicar, desse modo, a temperatura de cocção é que garante a sua destruição, com exceção dos esporos que necessitam mais do que uma simples fervura.
- (C) As lesões de pele causadas por cortes infectados, assim como feridas expostas mal cuidadas que entram em contato com os alimentos, transmitem *Streptococcus* responsáveis pelos surtos de intoxicações alimentares.
- (D) Recomenda-se o uso de toalhas de pano limpas para higiene das mãos a fim de evitar surtos de salmoneloses causados por mãos contaminadas por fermentos infectados, localizados nas mãos e nos dedos.
- (E) Além de animais e insetos, objetos como toalhas, maçanetas, torneiras, válvulas de descarga, ralos e utensílios de cozinha podem atuar na fase intermediária na transmissão de infecções.

QUESTÃO 36

Os transtornos alimentares (TA) afetam principalmente adolescentes e adultos jovens e estão cada vez mais prevalentes. De acordo com Rosa (2020), tendo como parâmetro os critérios diagnósticos de TA estabelecidos segundo DSM-V, assinale a opção correta.

- (A) A anorexia nervosa é definida em subtipos restritivo e compulsivo-purgativo. O subtipo compulsivo-purgativo consiste em episódios periódicos nos últimos 2 meses de comportamentos compulsivos ou purgativos.
- (B) O transtorno compulsivo alimentar periódico (TCAP) é definido quando os comportamentos de compulsão alimentar e purgação são predominantes, caracterizando-se como uma grande ingestão de alimentos em curto espaço de tempo com sensação de perda de controle seguida de medidas compensatórias.
- (C) Na bulimia, os comportamentos compensatórios inadequados, ocorrem no mínimo, 3x/semana, por 3 meses.
- (D) Na bulimia, o indivíduo consome grandes quantidades, maior que o habitual, na ausência de sensação física de fome, geralmente sozinho por vergonha.
- (E) A síndrome do comer noturno é caracterizada por hiperfagia noturna com ingestão excessiva e recorrente de, pelo menos, 25% do total de calorias diárias.

QUESTÃO 37

Segundo a Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção de Aterosclerose (2017), a recomendação dietética para o paciente com LDL-c acima da meta ou presença de comorbidades, deve contemplar consumo de:

- (A) ácidos graxos saturados < 10% do valor calórico total.
- (B) carboidratos de 45 - 60% do valor calórico total.
- (C) ácidos graxos monoinsaturados de 5 - 10% do valor calórico total.
- (D) 30g de fibra, sendo 6g de fibra solúvel.
- (E) proteínas de 20 - 25% do valor calórico total.

QUESTÃO 38

Segundo a RDC nº 503/2021, que dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral, com relação às Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE), compete ao nutricionista:

- (A) selecionar, de acordo com os critérios estabelecidos pela Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN), adquirir, armazenar e distribuir, criteriosamente, a nutrição enteral industrializada.
- (B) proceder à inspeção visual da Nutrição Enteral (NE) antes de sua administração.
- (C) aprovar os procedimentos relativos às operações de preparação e garantir a implementação dos mesmos.
- (D) participar da avaliação da compatibilidade físico-química, droga-nutriente e nutriente-nutriente das prescrições dietéticas, quando necessário.
- (E) participar das atividades do sistema de garantia da qualidade.

QUESTÃO 39

O aporte proteico no paciente crítico tem o objetivo de minimizar o catabolismo do tecido muscular esquelético e ofertar aminoácidos para contribuir com a cicatrização de feridas e sistema imunológico. Segundo Rosa (2020), sobre as necessidades proteicas no paciente crítico com lesão renal aguda é correto afirmar que:

- (A) deve-se oferecer no máximo 2,5 g/Kg/dia.
- (B) não há restrição, seguindo a recomendação padrão para paciente crítico.
- (C) deve-se ofertar de 1 a 1,5 g/Kg/dia.
- (D) deve-se ofertar de 1,5 a 2 g/Kg/dia.
- (E) deve-se ofertar 0,8 g/Kg/dia.

QUESTÃO 40

De acordo com o Consenso Nacional de Nutrição Oncológica (2015), com relação à terapia nutricional para o paciente oncológico adulto nos períodos pré e pós-operatórios, assinale a opção correta.

- (A) Os suplementos nutricionais orais estão indicados quando a ingestão for < 60% das necessidades nutricionais nos últimos 2 dias.
- (B) O tempo adequado para a abreviação do jejum pré-operatório é de 2h. Na noite anterior à cirurgia, o paciente deve receber 200 ml de fórmula líquida, contendo 12,5% de dextrose e 400 ml com a mesma concentração de dextrose, 2h antes da cirurgia.
- (C) A terapia nutricional parenteral deverá ser suspensa na presença de instabilidade hemodinâmica ou quando a via entérica oral ou enteral estiver suprimindo 50% das necessidades nutricionais.
- (D) O paciente candidato à cirurgia eletiva, independentemente do estado nutricional, deve receber fórmula imunomoduladora contendo arginina, ômega 3, nucleotídeos e antioxidantes na quantidade de 500 ml a 1.000 ml por 5 a 7 dias antes da operação.
- (E) Quando a dieta enteral for exclusiva, ou seja, quando o paciente não conseguir ingerir nada por via oral, a dieta imunomoduladora pode ser ofertada na quantidade máxima de 800 ml/dia, devendo ser associada outra formulação para atender às necessidades nutricionais e proteicas.

QUESTÃO 41

Segundo Chemin e Mura (2016), o plano alimentar *Dietary Approaches to Stop Hypertension* (DASH) é recomendado no tratamento da hipertensão arterial. Com relação às características desse plano alimentar, correlacione o grupo de alimentos às suas porções e assinale a opção correta.

GRUPO DE ALIMENTOS

- I- Frutas e vegetais
- II- Cereais e grãos
- III- Laticínios
- IV- Carnes
- V- Doces

PORÇÕES

- () 2 a 3 porções diárias.
- () 2 ou menos porções diárias.
- () 4 a 5 porções diárias.
- () 5 porções por semana.
- () 7 a 8 porções diárias.

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

QUESTÃO 42

Segundo Rosa (2020), são alimentos permitidos para o paciente celíaco:

- (A) farelo de arroz, farinha de sorgo e extrato de malte.
- (B) farelo de trigo, triticale e araruta.
- (C) tapioca, milho e centeio.
- (D) farinha de sorgo, triticale e cevada.
- (E) farinha de sorgo, tapioca e araruta.

QUESTÃO 43

O estado nutricional de indivíduos com Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (AIDS) pode ser comprometido pela redução da ingestão de alimentos devido a alguns sintomas como anorexia, náuseas, vômitos e diarreia. Segundo Chemin e Mura (2016), são recomendações de energia e proteína para pacientes sintomáticos, respectivamente:

- (A) 30 Kcal/Kg e 1,2 g ptn/Kg.
- (B) 35 Kcal/Kg e 1,5 g ptn/Kg.
- (C) 40 Kcal/Kg e 1,8 g ptn/Kg.
- (D) 40 Kcal/Kg e 2,0 g ptn/Kg.
- (E) 50 kcal/Kg e 2,5 g ptn/Kg.

QUESTÃO 44

Segundo Pinheiro-Sant'Ana (2012), o lactário é necessário em estabelecimentos assistenciais de saúde que têm atendimento pediátrico. Sobre as características físicas de um lactário, assinale a opção correta.

- (A) A ligação da sala de limpeza com a sala de preparo deve ser feita apenas por meio de guichê ou autoclave dupla-porta.
- (B) Não é obrigatória a área de material de limpeza e, se existir, deve ficar fora do lactário, podendo ser compartilhada com outro setor.
- (C) A sala de preparo e a sala de limpeza devem ter ralos sifonados para evitar entrada de insetos e roedores.
- (D) A sala de recepção, lavagem e desinfecção de mamadeiras deve ter bancada de inox com 0,7m de largura e 1,1m de altura.
- (E) Devem ser usados materiais de acabamento que deixem as superfícies monolíticas e devem possuir índice de absorção de água superior a 4%.

QUESTÃO 45

Segundo Mezomo (2015), a contaminação microbiológica pode causar alterações nos alimentos. Assim, assinale a opção que apresenta corretamente o agente de contaminação que causa formação de ácidos nos alimentos.

- (A) *Streptococcus*.
- (B) *Lactobacillus*.
- (C) *Colibacillus*.
- (D) *Micrococcus*.
- (E) *Salmonella*.

QUESTÃO 46

Segundo Rosa (2020), sobre a Terapia Nutricional (TN) na pancreatite aguda grave é correto afirmar que:

- (A) a TN deve ser iniciada precocemente mesmo na vigência de instabilidade hemodinâmica.
- (B) a via de nutrição considerada mais adequada é a enteral.
- (C) o posicionamento da sonda enteral recomendado é o gástrico por ser mais fisiológico e de menor estimulação pancreática.
- (D) a via parenteral é a mais indicada com infusão de 2,0 a 2,5 g de proteína/kg/dia.
- (E) as fórmulas enterais poliméricas são as mais recomendadas.

QUESTÃO 47

O transplante renal é considerado o melhor tratamento da doença renal terminal. As recomendações de energia e proteínas na fase de pós-transplante tardio, segundo Chemin e Mura (2016) é de:

- (A) 25 a 30 kcal/Kg e 0,8g ptn/Kg.
- (B) 25 a 30 kcal/Kg e 1,2g ptn/Kg.
- (C) 30 a 35 kcal/Kg e 1,0g ptn/Kg.
- (D) 30 a 35 kcal/Kg e 1,3g ptn/Kg.
- (E) 35 a 40 kcal/Kg e 1,2g ptn/Kg.

QUESTÃO 48

Segundo Mezomo (2015), a área calculada do lactário é de, aproximadamente, quantos metros quadrados por berço ou leito de pediatria?

- (A) 0,25
- (B) 0,3
- (C) 0,4
- (D) 0,5
- (E) 0,6

QUESTÃO 49

Segundo Accioly (2009), as necessidades da maioria das vitaminas e minerais estão aumentadas durante a lactação. Assim, assinale opção que apresenta a IDR (ingestão diária recomendada) de ferro para lactantes de 14 a 18 anos, em mg/dia.

- (A) 9.
- (B) 10.
- (C) 15.
- (D) 18.
- (E) 27.

QUESTÃO 50

De acordo com as Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial (2020), com relação à prevenção primária da hipertensão arterial, é correto afirmar que:

- (A) recomenda-se que a ingestão de sal seja limitada a, aproximadamente, 2g/dia.
- (B) todos os adultos devem ser aconselhados a praticar pelo menos 150 min/semana de atividades físicas moderadas ou 75 min/semana de atividades vigorosas.
- (C) a ingestão de bebida alcoólica deve ser limitada a 40g de álcool/dia.
- (D) uma ingestão adequada de potássio, na ordem de 50 mEq/dia, pode acarretar a redução da pressão arterial.
- (E) a suplementação de coenzima Q10 deve ser indicada por demonstrar redução significativa da pressão arterial.

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 e escrita em letra legível. Caso seja utilizada letra de forma (caixa alta), as letras maiúsculas deverão receber o devido realce. Deverá ter, no mínimo, 20 linhas contínuas, considerando o recuo dos parágrafos, e no máximo 30 linhas. Não poderá conter qualquer marca identificadora ou assinatura no espaço destinado à redação, o que implicará a atribuição de nota zero à redação;
- 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 e de material transparente 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 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
 - e) cometer ato grave de indisciplina.
- 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 - Será autorizado ao candidato levar a prova ao final do tempo previsto de realização do concurso. Ressalta-se que o caderno de prova levado pelo candidato é de preenchimento facultativo, e não será válido para fins de recursos ou avaliação.
- 14 - O candidato que não desejar levar a prova está autorizado a transcrever suas respostas, dentro do horário destinado à solução da prova, no modelo de gabarito impresso no fim destas instruções. É proibida a utilização de qualquer outro tipo de papel para anotação do gabarito.
- 15 - O candidato somente poderá destacar o modelo de gabarito na presença do fiscal e após terminar a prova. Caso o modelo de gabarito seja destacado sem a presença do fiscal, o candidato será eliminado.

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