

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/2018)***

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

NUTRIÇÃO

QUESTÃO 1

O dessalgue de carne consiste na etapa em que as carnes salgadas são submetidas à retirada do sal sob condições seguras. Sobre essa etapa, marque a opção correta.

- (A) Deve ser realizada através de fervura em solução salina com a concentração semelhante ao produto.
- (B) O dessalgue pode ser feito em temperatura ambiente.
- (C) O ideal é realizá-lo em água sob refrigeração até 8°C.
- (D) Trocas de água devem ser feitas com temperatura de, no máximo, 15°C.
- (E) O dessalgue pode ser feito em água corrente.

QUESTÃO 2

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), do Ministério da Saúde, constituem um dos dez passos para uma alimentação saudável, EXCETO:

- (A) utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos.
- (B) comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e, sempre que possível, com companhia.
- (C) desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias.
- (D) fazer compras em locais que ofertem variedades de alimentos processados ou ultraprocessados.
- (E) ser crítico quanto a orientações e informações sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais.

QUESTÃO 3

Com relação ao metabolismo ósseo, correlacione as substâncias com as características, em seguida, marque a opção correta.

SUBSTÂNCIAS

- 1 - Vitamina K
- 2 - Fibras
- 3 - Cafeína
- 4 - Vitamina C
- 5 - Proteína

CARACTERÍSTICAS

- () Além de auxiliar na absorção do cálcio, é essencial na formação do colágeno, sugerindo um papel potencializador na proteção óssea.
- () Participa na carboxilação de proteínas, como a osteocalcina e estudos demonstram que sua deficiência alimentar ou utilização de drogas como anticoagulantes, podem aumentar o risco de fraturas ósseas.
- () Seu consumo exagerado poderia interagir com a absorção intestinal de cálcio.
- () Fundamental pelos seus efeitos anabólicos sobre a matriz óssea, porém em excesso é capaz de intensificar o processo de desmineralização óssea.
- () Seu consumo excessivo acarreta aumento na excreção urinária de cálcio e confere um risco adicional ao desenvolvimento da osteoporose.

- (A) (1) (5) (4) (2) (3)
- (B) (4) (1) (2) (5) (3)
- (C) (2) (5) (4) (1) (3)
- (D) (4) (3) (2) (1) (5)
- (E) (4) (5) (3) (2) (1)

QUESTÃO 4

Com relação às recomendações nutricionais consensuadas para o paciente oncológico idoso, de acordo com o Consenso Nacional de Nutrição e Câncer do Instituto Nacional do Câncer (INCA) 2016, é correto afirmar que:

- (A) as recomendações proteicas variam entre 1,0 e 1,2g/kg de peso atual/dia na fase de manutenção e entre 1,2 e 1,5g/kg de peso atual/dia na fase da doença aguda ou crônica.
- (B) as necessidades energéticas variam entre 20 a 25 kcal/kg de peso atual/dia na fase de manutenção.
- (C) na fase de repleção nutricional, a estimativa das necessidades energéticas é de 25 a 30 kcal/kg de peso atual/dia.
- (D) as recomendações hídricas no paciente oncológico idoso não devem ultrapassar 30ml/kg de peso atual/dia.
- (E) as recomendações de vitaminas e minerais devem ser feitas conforme a Dietary Reference Intakes (DRI) durante o tratamento e superestimadas após o seu término.

QUESTÃO 5

No paciente transplantado, existem vários fatores que levam às alterações dos níveis de nutrientes e, conseqüentemente, de suas necessidades. Correlacione os fatores às alterações nutricionais por eles provocadas e marque a opção que apresenta a seqüência correta.

FATORES

- 1 - Antibiótico
- 2 - Inibidores de calcineurina
- 3 - Glicocorticoide
- 4 - Falência renal
- 5 - Obstrução biliar

ALTERAÇÕES NUTRICIONAIS

- () Aumento da perda de magnésio.
- () Aumento da vitamina A; redução da excreção de magnésio e zinco.
- () Aumento dos níveis de cobre.
- () Redução dos níveis de vitamina D e fósforo; aumento da perda urinária de cálcio.
- () Redução dos níveis de vitamina E, K e folato.

- (A) (4) (2) (1) (5) (3)
- (B) (2) (4) (5) (3) (1)
- (C) (2) (4) (1) (5) (3)
- (D) (2) (5) (4) (3) (1)
- (E) (5) (4) (3) (1) (2)

QUESTÃO 6

Segundo Silva Jr. (2014), alguns micro-organismos podem ser veiculados por verduras não higienizadas corretamente e cada um possui uma dose infectante característica. Assinale a opção que contém o micro-organismo com a menor dose infectante.

- (A) *Giardia lamblia*.
- (B) *Vibrio cholerae*.
- (C) *Shigella dysenteriae*.
- (D) *Samonella typhi*.
- (E) *Entamoeba coli*.

QUESTÃO 7

O exame físico nutricional é realizado de maneira sistêmica e progressiva, da cabeça aos pés, com o objetivo de determinar as condições nutricionais do paciente. Considerando que um paciente apresenta os seguintes achados clínicos: conjuntiva pálida, cabelos com sinal de bandeira, seborreia nasolabial e lábios com rachaduras e ulcerosos, pode-se afirmar que esse paciente possui, respectivamente, deficiência de:

- (A) proteína, vitamina C, B9 e B2.
- (B) vitamina C, B1, B2, e proteína.
- (C) ferro, vitamina A, B1 e B9.
- (D) vitamina A, ferro, B12 e vitamina C.
- (E) ferro, proteína, vitamina A e B2.

QUESTÃO 8

Correlacione o tipo de azeite de oliva virgem, com o seu nível de acidez e assinale a opção que apresenta a seqüência correta.

TIPO

- 1 - Extra virgem
- 2 - Virgem fino
- 3 - Virgem comum

- () menor que 2,0g/ 100g
- () menor que 3,3g/ 100g
- () menor que 1,0g/ 100g

- (A) (1) (2) (3)
- (B) (3) (1) (2)
- (C) (3) (2) (1)
- (D) (1) (3) (2)
- (E) (2) (3) (1)

QUESTÃO 9

Com relação à terapêutica da síndrome anorexia/caquexia em câncer, é correto afirmar que:

- (A) alterações de apetite e metabólicas que culminam em síndrome de anorexia/caquexia no câncer são desencadeadas somente pelo próprio tumor maligno, e não pela resposta do organismo ao tumor.
- (B) mecanismos induzidos pelo hospedeiro incluem profundas alterações no metabolismo dos carboidratos, proteínas e gorduras, que resultam em aumento do gasto energético e na degradação e atrofia da massa muscular e do tecido adiposo.
- (C) mecanismos induzidos pelo tumor incluem alterações inflamatórias e hormonais, que contribuem para perdas teciduais e de apetite.
- (D) a abordagem farmacológica do tratamento da anorexia/caquexia do câncer envolve o uso de drogas capazes de aumentar o apetite, melhorar o esvaziamento gástrico e inibir os fatores promotores da caquexia, mas somente os glicocorticoides e os agentes progestacionais têm mostrado algum benefício em tratamento paliativo.
- (E) o único benefício associado aos fármacos oncológicos é o aumento do apetite e o ganho de peso, com o aumento da expectativa de vida.

QUESTÃO 10

Com relação aos déficits nutricionais nos pacientes com Doença de Crohn (DC) e Retocolite Ulcerativa (RCU), consideradas Doenças Inflamatórias Intestinais (DII), e seus respectivos mecanismos, assinale a opção INCORRETA.

- (A) Os níveis de homocisteína costumam estar elevados tanto em crianças como em adultos com DII, particularmente na DC, aumentando ainda mais o risco trombótico já existente.
- (B) A deficiência de niacina gera neurite, que pode ser verificada em pacientes com RCU, e importante má absorção.
- (C) As lipoproteínas transportam gorduras e vitaminas lipossolúveis na circulação. O colesterol LDL e as lipoproteínas A-I e B estão geralmente diminuídas na DC, e os níveis não se correlacionam com a atividade da doença.
- (D) Pacientes com intensa diarreia, fístulas e estomias têm risco de desenvolver redução de cobre.
- (E) Pacientes com DII estão sujeitos a intenso estresse oxidativo, o que leva ao consumo de elementos antioxidantes, como ácido ascórbico, alfa e betacarotenos e licopenos.

QUESTÃO 11

A caquexia cardíaca é definida em pacientes adultos crônicos, por:

- (A) perda ponderal maior ou igual a 10% em período menor que 12 meses.
- (B) IMC menor que 18kg/m², associado à fadiga, anorexia e diminuição da força muscular.
- (C) perda ponderal maior ou igual a 5% em período menor que 6 meses.
- (D) IMC menor que 20kg/m², associado à redução de massa livre de gordura, anemia e fadiga.
- (E) perda ponderal maior ou igual a 5% em período menor que 3 meses.

QUESTÃO 12

No que se refere à modalidade ou tipo de distribuição das refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), como é classificada a distribuição feita por meio de um balcão térmico (preparações quentes e frias), utilizando bandejas e copeiros?

- (A) À francesa.
- (B) Cafeteria.
- (C) À americana.
- (D) À inglesa.
- (E) Serviço à mesa.

QUESTÃO 13

Dentre os alimentos relacionados abaixo, assinale a opção que apresenta o que possui menor índice glicêmico.

- (A) Amendoim.
- (B) Arroz parboilizado.
- (C) Iogurte.
- (D) Soja.
- (E) Ervilha.

QUESTÃO 14

Sobre a anemia ferropriva, é correto afirmar que:

- (A) a concentração de hemoglobina sérica é o indicador universalmente utilizado, principalmente por detectar a deficiência de ferro no seu estágio inicial.
- (B) a ferritina sérica é um indicador que possui alta especificidade, ou seja, um valor normal exclui a deficiência do mineral.
- (C) o valor de referência de hemoglobina normal para mulheres não gestantes deve ser entre 110 - 119g/L.
- (D) a capacidade de ligação do ferro total é um indicador menos sujeito à variação biológica do que o ferro sérico.
- (E) por ser um indicador bastante estável, o ferro sérico não tem sua concentração alterada por processos infecciosos ou outros fatores.

QUESTÃO 15

Segundo Silva Jr. (2014), é considerado um descongelamento seguro, EXCETO aquele que ocorre em:

- (A) câmara ou geladeira à 4°C.
- (B) água com temperatura inferior à 21°C por 4 horas.
- (C) água corrente.
- (D) temperatura ambiente monitorando a temperatura superficial entre 3 a 4°C.
- (E) forno de convecção ou micro-ondas.

QUESTÃO 16

Numa dieta pobre em iodo, não devem ser permitidos os seguintes alimentos:

- (A) tofu e peixes de água doce.
- (B) gema de ovo e brócolis.
- (C) clara de ovo e molho de soja.
- (D) beterraba e mel.
- (E) agrião e embutidos.

QUESTÃO 17

Com relação à avaliação nutricional do paciente com doença hepática crônica, assinale a opção INCORRETA.

- (A) Medidas antropométricas, como peso, altura, dobras cutâneas, circunferência do braço (CB) e área muscular do braço (AMB), são sugeridas na avaliação nutricional desses pacientes.
- (B) Porcentagem de peso corporal ideal e IMC, não são medidas precisas devido à retenção hídrica, ao edema e à ascite, por subestimar a gravidade da desnutrição e sua prevalência.
- (C) Deve-se mensurar a gordura subcutânea por meio das dobras cutâneas tricipital, bicipital e subescapular.
- (D) O índice creatinina-altura (ICA), parâmetro adequado para a estimativa da massa muscular ou celular corporal, deve ser excluído na avaliação nutricional no caso de déficit de função renal.
- (E) Deve-se mensurar a massa magra pela CB e AMB, devido ao fato de estes indicadores sofrerem maior interferência na retenção hídrica.

QUESTÃO 18

Antes de iniciar o planejamento físico de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), é necessário fazer um levantamento e avaliar alguns requisitos que deverão orientar esse planejamento. Dentre esses requisitos, podem ser citados:

- (A) estudo de mercado, tipo de clientela e tipo de clima.
- (B) análise da legislação brasileira, tipo de refeição e número de refeições diárias.
- (C) tipo de refeição, per capita geral previsto e capacidade mínima de atendimento.
- (D) tipo de clima, área externa da UAN e configuração geométrica da UAN.
- (E) espaços para circulação de pessoal, tipo de clima e tipo de clientela.

QUESTÃO 19

A alimentação complementar inadequada iniciada precocemente, antes dos 03 meses de idade, pode ocasionar a metemoglobinemia, causada pelo consumo excessivo de nitrato, o qual pode converter-se em nitrito e oxidar o ferro da hemoglobina, transformando-o em metemoglobina.

Assinale a opção que apresenta três alimentos com maior teor de nitrato e cujo consumo por crianças não é recomendado antes dos três meses de idade.

- (A) Beterraba, cenoura e espinafre.
- (B) Espinafre, brócolis e couve.
- (C) Cenoura, chuchu e tomate.
- (D) Beterraba, abóbora e beralha.
- (E) Cenoura, beterraba e ervilha.

QUESTÃO 20

Devido ao esforço respiratório, o paciente com DPOC (Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica), necessita de quantos por cento a mais de suplementação energética em relação aos seus valores basais preditos?

- (A) 10
- (B) 20
- (C) 30
- (D) 40
- (E) 50

QUESTÃO 21

A presença de alguns ingredientes ao bater as claras em neve pode aumentar ou diminuir a sua estabilidade. Assinale a opção que apresenta a correta correspondência entre o alimento e o resultado nessa estabilidade.

- (A) Gema / aumenta.
- (B) Açúcar / diminui.
- (C) Ácido / aumenta.
- (D) Água / aumenta.
- (E) Gema / não altera.

QUESTÃO 22

Pacientes com doença renal crônica, normalmente desenvolvem quadros de anemia por deficiência na produção de eritropoetina, pois 90% dessa produção ocorre no rim. Qual é a função dessa substância?

- (A) Produção de hemácias.
- (B) Maturação de hemácias.
- (C) Reabsorção de ferro.
- (D) Produção de ferro.
- (E) Maturação da hemoglobina.

QUESTÃO 23

A ingestão de vitamina C associada a uma refeição rica em leguminosas facilita a absorção do ferro, uma vez que esse mineral irá se ligar à vitamina ao invés de se ligar :

- (A) à tripsina.
- (B) à rafinose.
- (C) ao fitato.
- (D) à estaquiase.
- (E) à fibra solúvel.

QUESTÃO 24

Alimento funcional é definido como "todo aquele que, além das funções nutricionais básicas, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou efeitos benéficos à saúde, devendo ser seguro para o consumo sem supervisão médica", segundo a Resolução nº 18 de 30/04/1999 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Marque a opção que apresenta a correta correspondência entre uma fonte alimentar e suas substâncias e componentes.

- (A) tomate, carotenoides, flavanonas.
- (B) ovos, flavonoides, zeaxantina.
- (C) soja, glicosinolatos, inulina.
- (D) cacau, tanino, proantocianinas.
- (E) frutas cítricas, fitoestrógenos, saponinas.

QUESTÃO 25

Em casos de deficiência de zinco ou em suplementação desse mineral, que mineral deve ser suplementado em conjunto?

- (A) Cromo.
- (B) Cobre.
- (C) Cálcio.
- (D) Fósforo.
- (E) Selênio.

QUESTÃO 26

A cúrcuma (*Curcuma longa* L.) pode ser indicada como:

- (A) antidiarréico.
- (B) diurético.
- (C) ansiolítico.
- (D) colagogo.
- (E) sedativo leve.

QUESTÃO 27

Marque a opção que contém um aminoácido que influencia no processo cicatricial.

- (A) Leucina.
- (B) Histidina.
- (C) Metionina.
- (D) Triptofano.
- (E) Valina.

QUESTÃO 28

A refrigeração dos alimentos constitui uma importante etapa do processamento dos alimentos. Sendo assim, assinale a opção que completa corretamente as lacunas da sentença abaixo.

A refrigeração segura dos alimentos é a etapa na qual os alimentos passam da temperatura original ou pós-cozimento de _____ °C até _____ °C em _____ horas e, após isso, até _____ °C em _____ horas.

- (A) 55 / 21 / 2 / 4 / 6
- (B) 65 / 20 / 1 / 4 / 8
- (C) 74 / 21 / 4 / 2 / 6
- (D) 60 / 20 / 2 / 6 / 4
- (E) 55 / 20 / 4 / 2 / 6

QUESTÃO 29

Com relação à Síndrome de Down (SD) e à nutrição, assinale a opção correta.

- (A) Indivíduos com SD apresentam maior ocorrência de hipotonia, bem como alterações anatômico-estruturais e funcionais, como hipoplasia do maxilar facial, arcabouço torácico aumentado, intestino encurtado e língua protusa.
- (B) Indivíduos com SD apresentam frequência metabólica basal mais alta, em cerca de 10 a 15%.
- (C) A absorção de vitaminas lipossolúveis não está comprometida nos indivíduos com SD.
- (D) Há alterações metabólicas definidas nas pessoas com SD, como responsáveis por modelos de envelhecimento celular alterado correlacionado com o aumento de produção de radicais livres de oxigênio.
- (E) A prevalência de disfunção da tireoide é baixa em indivíduos com SD.

QUESTÃO 30

Diferentes fatores são capazes de causar dano às células progenitoras do esmalte dentário, os ameloblastos, tais como as deficiências das vitaminas:

- (A) A, C e E.
- (B) A, B12 e ácido fólico.
- (C) A, C e D.
- (D) A, B12 e E.
- (E) A, B5 e C.

QUESTÃO 31

Existem cinco marcadores importantes na identificação da anemia ferropriva: ferritina, ferro sérico, saturação de transferrina, hematócrito e hemoglobina. Na depleção de ferro, esses marcadores estarão, respectivamente:

- (A) baixa, normal, normal, baixo e baixa.
- (B) baixa, normal (próximo ao limite inferior), normal (próximo ao limite superior), baixa e normal.
- (C) alta, baixa, normal, baixa e baixa.
- (D) alta, normal, baixo, normal e baixo.
- (E) baixa, normal (próximo ao limite inferior), normal (próximo ao limite inferior), normal e normal.

QUESTÃO 32

De acordo com a RDC nº 63 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de 06 de julho de 2000, assinale a opção correta com relação à infraestrutura física para área de manipulação e envase de Nutrição Enteral (NE).

- (A) No caso de utilização exclusiva de sistema fechado, a área deverá dispor de uma sala exclusiva para manipulação e envase de NE.
- (B) No caso de compartilhamento da sala de manipulação e envase com o Lactário, não existe a necessidade de uma sala separada para fogão, geladeira, micro-ondas e freezer.
- (C) A existência de procedimentos escritos, quanto a horários distintos de utilização do espaço, é condição obrigatória para o compartilhamento do lactário com a sala de manipulação e envase de NE.
- (D) A sala destinada à guarda de material de limpeza pode ser compartilhada com a área de armazenamento de dietas enterais.
- (E) A sala de manipulação e envase de NE poderá ter livre trânsito de materiais e ou de pessoas estranhas ao serviço.

QUESTÃO 33

Com relação ao planejamento nutricional na Doença Renal Crônica, a faixa recomendada de energia, em kcal/kg/dia, na fase não dialítica para idosos, haja vista a tendência de estes serem menos ativos fisicamente, é:

- (A) 25 - 30
- (B) 25 - 35
- (C) 30 - 35
- (D) 30 - 40
- (E) 40 - 50

QUESTÃO 34

Com relação ao coco e ao óleo de coco, de acordo com a Diretriz sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular dos Arquivos Brasileiros de Cardiologia, marque a opção correta.

- (A) Com relação à dislipidemia, sabe-se que gorduras sólidas saturadas ricas em ácido láurico resultam em perfil lipídico menos favorável que uma gordura sólida rica em ácidos graxos trans.
- (B) Com relação aos demais tipos de gorduras saturadas, como o ácido mirístico e palmítico, o ácido láurico apresenta menor poder em elevar o LDL-C, bem como o HDL-C.
- (C) Além dos benefícios do óleo de coco no HDL-C, estudos têm comprovado efeitos hipocolesterolêmicos do coco e seus subprodutos.
- (D) Não é recomendado o uso de óleo de coco e do coco para o tratamento da hipercolesterolemia, sendo necessários estudos adicionais para orientar seu uso.
- (E) Estudos comprovam que indivíduos tratados com óleo de coco apresentam aumento significativo da fração não HDL e redução dos triglicérides.

QUESTÃO 35

Existem diferentes métodos para a estimativa da composição corporal. Sobre esses métodos, pode-se afirmar que:

- (A) a pesagem hidrostática, exames de raios X, tomografia computadorizada e ressonância magnética, constituem métodos diretos de avaliação dos compartimentos corporais.
- (B) dentre os métodos indiretos, está o procedimento de dissecação de cadáveres ou extração lipídica.
- (C) a antropometria e a impedância bioelétrica são os recursos mais utilizados para estimativa dos compartimentos corporais e também os mais precisos.
- (D) são considerados métodos duplamente indiretos a antropometria e a impedância bioelétrica.
- (E) a avaliação da composição corporal por meio da impedância bioelétrica apresenta como fatores limitantes a necessidade de treinamento e seu alto custo.

QUESTÃO 36

Segundo Accioly, I. E. et al. (2009) na gestação gemelar, o ganho de peso é variável e depende do estado nutricional pré-gestacional da mulher, podendo variar de:

- (A) 13 a 27,9kg
- (B) 14 a 28,9kg
- (C) 12,5 a 18kg
- (D) 10 a 16kg
- (E) 12 a 19,9kg

QUESTÃO 37

Com relação a goma guar hidrolisada (GGH), assinale a opção correta:

- (A) apresenta baixo grau de fermentação.
- (B) a recomendação segura é de 12g/dia.
- (C) é uma fibra 60% solúvel.
- (D) propicia alívio na constipação, não sendo recomendado seu uso em casos de diarreia.
- (E) é usada em produtos como iogurte, sopas e nutrição enteral.

QUESTÃO 38

Com relação aos sintomas e recomendações nutricionais para paciente com doença hepática em estágio final (pré-transplante), é correto afirmar que:

- (A) na caquexia: ofertar 120% do GEB (Gasto Energético Basal) e aumentar a oferta energética se houver má absorção.
- (B) na encefalopatia: ofertar 0,5 a 0,7g/kg/dia de proteína até 1,5 g/kg/dia, suplementar AAA (Aminoácidos Aromáticos) e metionina, e restringir AACR (Aminoácidos de Cadeia Ramificada).
- (C) na esteatorreia: restringir gordura, priorizar TCL (Triglicérido de Cadeia Longa) e suplementar vitaminas hidrossolúveis.
- (D) na osteopenia: manter o peso adequado, evitar ingestão de álcool e ofertar no máximo 700 mg de cálcio/dia e vitamina D.
- (E) na hiponatremia: restringir líquidos 0,5L/dia, restringir sódio com cautela e restringir gordura.

QUESTÃO 39

Assinale a opção que apresenta as alterações eletrolíticas e metabólicas compatíveis com a síndrome de realimentação em Terapia Nutricional Enteral.

- (A) Hiperfosfatemia e insuficiência renal aguda.
- (B) Alterações de cálcio com risco de arritmia cardíaca e doença óssea.
- (C) Ganho de peso por retenção de sódio e edema.
- (D) Hipertrigliceridemia e alterações das enzimas hepáticas.
- (E) Hipercalcemia e desidratação.

QUESTÃO 40

A alimentação complementar do lactente deve ser iniciada a partir dos 06 meses de vida e é importante que a mãe seja orientada sobre essa transição. De acordo com o guia Dez Passos para uma Alimentação Saudável: Guia alimentar para Crianças Menores de Dois Anos (2013), do Ministério da Saúde, é correto afirmar que:

- (A) os alimentos a serem oferecidos com o garfo devem ser amassados, podendo ser liquidificados ou passados na peneira de malha bem fina.
- (B) no início da alimentação complementar, os alimentos oferecidos à criança já podem ser preparados juntamente com os alimentos da família.
- (C) é recomendado oferecer à criança também como refeição, alimentos líquidos, como sopas, caldos e sucos.
- (D) a partir dos 8 meses de vida, algumas preparações da família, como arroz, feijão e cozidos de carne ou legumes já podem ser oferecidos à criança, ainda que bem condimentadas.
- (E) a primeira papa salgada pode ser oferecida no almoço quando a criança completar 6 meses, e após os 7 meses, conforme aceitação, oferecer a segunda papa salgada no jantar.

QUESTÃO 41

Com relação aos cuidados nutricionais no pós-operatório de cirurgia bariátrica, o plano alimentar é dividido em fases que vão desde o momento imediato pós-cirúrgico até a total adaptação do paciente ao novo estômago e à nova condição alimentar. Quanto à fase pós-hospitalar (dieta líquida completa), assinale a opção que completa corretamente as lacunas da sentença abaixo.

É importante que a quantidade de líquidos não seja inferior a ____L/dia. As preparações serão divididas em ____ refeições de ____ml cada, reservando sempre ____ minutos para cada uma.

- (A) 1,0 / 6 / 100 / 40
- (B) 1,8 / 5 / 120 / 30
- (C) 1,2 / 8 / 120 / 30
- (D) 1,0 / 6 / 100 / 15
- (E) 1,1 / 8 / 150 / 20

QUESTÃO 42

Que método qualitativo melhor discrimina a distribuição de gordura corporal subcutânea e visceral, sendo considerado padrão-ouro?

- (A) Tomografia computadorizada.
- (B) Ressonância magnética.
- (C) Absorciometria dual de raios X (DXA).
- (D) Relação cintura-quadril.
- (E) Impedância bioelétrica.

QUESTÃO 43

Assinale a opção correta com relação aos pacientes com quadro de sepse.

- (A) Em pacientes com insuficiência renal aguda, parece ser mais importante manter uma oferta mais elevada de proteínas, em torno de 1,2 a 1,5 g/kg de peso/dia.
- (B) A albumina sérica é um excelente preditor devido à sua meia-vida.
- (C) Esses pacientes apresentam maior produção de pré-albumina, ceruloplasmina e proteína C reativa.
- (D) Apresentam contagem de leucócitos entre 4.000 a 12.000/mm³.
- (E) Apresentam resistência à insulina e hiperglicemia, entretanto os perfis lipídicos mantêm-se inalterados.

QUESTÃO 44

O processo de digestão de nutrientes pode ocorrer pela ação de enzimas presentes no lúmen intestinal ou na membrana dos enterócitos. Assinale a opção que apresenta um exemplo de enzima produzida na membrana intestinal.

- (A) Pepsina .
- (B) Lipase .
- (C) Sacarase .
- (D) Amilase pancreática .
- (E) Tripsina .

QUESTÃO 45

Assinale a opção correta sobre a Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (AIDS).

- (A) A síndrome consumptiva, provoca quadro de desnutrição comum entre os pacientes com AIDS, ocorrendo apenas nos estágios finais da doença de pacientes com HIV.
- (B) Os nutrientes imunomoduladores, como ômega-6, glutamina, vitaminas (A,C e E) e minerais antioxidantes, como ferro e cobre, são indicados para pacientes com AIDS com o objetivo de melhorar o apetite, a imunidade e estabilizar a perda de peso associada ao HIV.
- (C) Os pacientes com AIDS são altamente suscetíveis à desnutrição e desenvolvimento de tumores e infecções oportunistas. Ela é caracterizada pela perda da imunidade celular e pelo aumento gradativo dos linfócitos T4.
- (D) A hipoalbuminemia sérica, além de ser manifestação de desnutrição, pode contribuir para a piora da diarreia, o que determina sua monitoração.
- (E) Durante a fase de recuperação após uma infecção oportunista, o hipermetabolismo e as necessidades energéticas permanecem aumentadas entre 10 e 15%.

QUESTÃO 46

São sintomas característicos da intolerância à lactose:

- (A) flatulência, borboríngos e urticária.
- (B) urticária, distensão abdominal, cefaleia e diarreia.
- (C) borboríngos, cefaleia e diarreia.
- (D) asma, gastrite eosinofílica e flatulência
- (E) urticária, dor abdominal e cefaleia.

QUESTÃO 47

São medicamentos que provocam hipertrigliceridemia, EXCETO:

- (A) corticoide.
- (B) ciclosporina.
- (C) ampicilina.
- (D) betabloqueador.
- (E) tiazidas.

QUESTÃO 48

Assinale a opção que apresenta três microelementos que possuem papel importante na fase aguda da cicatrização de feridas em pacientes queimados, bem como na imunidade desses pacientes.

- (A) Arginina, glutamina e selênio.
- (B) Cobre, selênio e zinco.
- (C) Magnésio, cromo e cobre.
- (D) Magnésio, zinco e cobre.
- (E) Molibidênio, zinco e selênio.

QUESTÃO 49

A coenzima Q10 é um importante nutriente para o organismo humano, sendo considerado um antioxidante endógeno que atua sinergicamente com as vitaminas E e C, sendo biossintetizada no corpo humano. Porém, de acordo com a necessidade, pode ser suprida através das seguintes fontes:

- (A) sardinha, espinafre e amendoim.
- (B) repolho, leite de cabra e soja.
- (C) amêndoa, laranja e gema de ovo.
- (D) feijão, tofu e abacate.
- (E) atum, gema de ovo e feijão.

QUESTÃO 50

A OMS (Organização Mundial de Saúde) considera esgotados os estoques de ferro para pessoas com mais de 5 anos de ambos os sexos, quando os níveis de ferritina sérica, em ng/L, estão abaixo de:

- (A) 10
- (B) 11
- (C) 12
- (D) 13
- (E) 15


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:



Nome: **ROBERTO SILVA**

Assinatura: Roberto Silva

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

ERRADO:  CORRETO: 

INSCRIÇÃO

7	2	7
---	---	---

DV

2	4
---	---

P	G
2	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