

**-- CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS --****Texto 3A1-I**

Um indivíduo saudável, em jejum havia 15 horas, apresentava discreta hipoglicemia, com sintomas leves, confirmada por teste laboratorial. Após esse jejum, o indivíduo ingeriu uma solução de alanina e glicina na forma de aminoácidos livres que não continha carboidratos nem lipídios.

**Questão 11**

Na situação hipotética apresentada no texto 3A1-I, o nitrogênio dos aminoácidos ingeridos que não forem utilizados na síntese de proteínas e peptídios seguirá preferencialmente a seguinte rota metabólica nos hepatócitos daquele indivíduo:

- A** remoção do grupo amino por ação de deaminase e incorporação dele à molécula de glicose na neoglicogênese.
- B** remoção do grupo amino na forma de amônia por ação de deaminase, transporte da amônia para a circulação, filtração renal e excreção.
- C** transferência do grupo amino por aminotransferase, transporte do glutamato formado para a mitocôndria e transformação de aminoácidos no ciclo da ureia.
- D** transferência do grupo amino e da cadeia carbônica para as células musculares no ciclo alanina-piruvato e seu aproveitamento na neoglicogênese.

**Questão 12**

As vias metabólicas utilizadas pelos hepatócitos do indivíduo mencionado no texto 3A1-I, que permitem a ele produzir glicose, compensando parcialmente a hipoglicemia, abrangem

- A** a transformação de aminoácidos cetogênicos em acetoacetato e a deste em glicose.
- B** a utilização do oxaloacetato, um intermediário do ciclo de Krebs, como fonte de carbonos para a síntese de glicose.
- C** a transformação de triacilgliceróis em ácidos graxos, a destes em acetil-coenzima-A e a deste em glicose.
- D** a utilização de colesterol, um lipídio esteroidal, como precursor para a neoglicogênese.

**Questão 13**

No metabolismo de lipídios das células do fígado do indivíduo mencionado no texto 3A1-I,

- A** a síntese de lipídios esteroidais está estimulada.
- B** a formação de ligações entre ácidos graxos e glicerol está estimulada.
- C** o transporte de acilcarnitina graxo para a mitocôndria está inibido.
- D** o catabolismo de ácidos graxos está estimulado.

**Questão 14**

Considerando os aspectos da fisiopatologia da anemia por ingestão insuficiente de ferro, na ausência de outras anomalias, assinale a opção que apresenta uma abordagem que favorece a absorção do ferro.

- A** ingestão de ferro livre de compostos orgânicos juntamente com íons de manganês, cobalto e cádmio
- B** ingestão de ferro livre de compostos orgânicos após a neutralização da acidez gástrica e duodenal
- C** ingestão de ferro na forma de  $Fe^{2+}$  associado ao grupo heme e na forma de  $Fe^{3+}$  juntamente com ascorbato
- D** ingestão de apotransferrina e apoferritina juntamente com fitatos e ácido tânico

**Questão 15**

Considerando-se os aspectos de fisiopatologia da estenose da valva mitral, na ausência de insuficiência dessa valva e de outras anomalias, observa-se, na estenose mitral,

- A** aumento de pressão na porção inicial da aorta.
- B** redução do fluxo através da valva mitral durante a diástole.
- C** hipertrofia muscular no átrio direito.
- D** hipertrofia muscular no ventrículo esquerdo.

**Questão 16**

O glutamato, molécula envolvida na fisiopatologia de diversas doenças, é

- A** um lipídio que pode se ligar à bainha de mielina de neurônios periféricos.
- B** um aminoácido que pode agir como neurotransmissor no sistema nervoso central.
- C** um intermediário do ciclo do ácido cítrico originado do palmitato.
- D** uma enzima que cataliza a transformação de glutamina em aspartato.

**Questão 17**

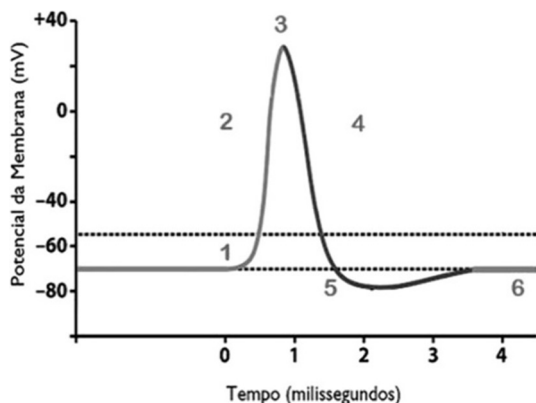
No eixo de regulação hipotálamo-hipófise-tireoide, observa-se a presença do hormônio de liberação de tireotrofina (TRH), do hormônio tireoestimulante, ou tireotrofina (TSH), e dos hormônios triiodotironina (T3) e tetraiodotironina, ou tiroxina (T4). No hipotireoidismo terciário, observa-se uma doença

- A** nutricional, com diminuição de T3 e de T4 e deficiência de iodo.
- B** tireoidiana, com diminuição de T3 e de T4, sem alteração dos demais hormônios citados.
- C** hipofisária, com diminuição de TSH, sem alteração dos demais hormônios referidos.
- D** hipotalâmica, com diminuição de T3, de T4 e de TSH, com resposta à injeção de TRH.

**Espaço livre**

### Questão 18

Neurônios são células especializadas do sistema nervoso responsáveis pela transmissão dos impulsos nervosos. O *impulso nervoso* (ou *potencial de ação*) é uma rápida alteração do potencial elétrico das membranas dos neurônios. A próxima figura representa um potencial de ação e suas fases.

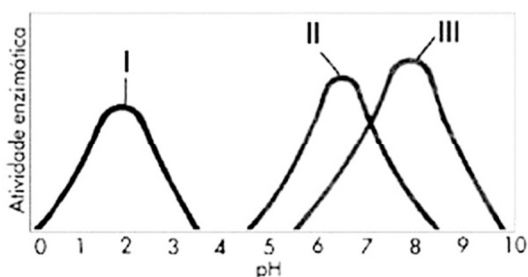


Tendo como referência a figura apresentada, assinale a opção correta.

- Ⓐ Na fase 1, ocorre uma distribuição de cargas na qual a face intracelular da célula fica mais eletronegativa.
- Ⓑ A fase 2 é a de despolarização gerada com a saída intensa de íons sódio por canais de vazamento.
- Ⓒ A fase 4 é aquela em que ocorre a repolarização da célula com a saída de íons potássio.
- Ⓓ A fase 3 é promovida pela abertura de canais acetilcolina dependentes.

### Questão 19

Enzimas são catalisadores biológicos que aceleram as reações químicas que ocorrem nos organismos. As enzimas digestórias são responsáveis pela quebra das moléculas de macronutrientes em moléculas menores assimiláveis pelas células do organismo. Elas são influenciadas pelas condições do meio, como o pH nos diferentes compartimentos do trato gastrointestinal. A figura a seguir indica a atividade hidrolítica de três enzimas digestórias em função do pH.



Considerando a figura precedente e as características das diversas enzimas atuantes no sistema digestório humano, assinale a opção correta.

- Ⓐ A atividade da  $\alpha$ -amilase pancreática é representada por I, uma vez que essa enzima é ativa em meio ácido.
- Ⓑ As enzimas digestórias são polímeros de monossacarídeos que sofrem reações de oxirredução influenciadas por variações de pH.
- Ⓒ O número II indica a pepsina, uma protease que está presente na saliva e que tem atividade ótima em pH = 6,5.
- Ⓓ A tripsina, representada por III, tem atividade ótima em meio alcalino, sendo responsável pela degradação de proteínas.

### Questão 20

Pacientes que fazem uso de vários medicamentos devem ser avaliados continuamente, a fim de que sejam dimensionados os efeitos da ação dos fármacos sobre a biodisponibilidade dos nutrientes, e vice-versa. Acerca desse aspecto, assinale a opção correta.

- Ⓐ A ingestão de ácidos graxos ômega-3 provenientes de óleos de peixe — eicosapentaenoico (EPA) e docosaexaenoico (DHA) —, na dose de 1 g a 1,5 g por dia, reduz a pressão arterial com muita eficácia.
- Ⓑ A ingestão dos alimentos atrasa o esvaziamento gástrico e reduz a absorção de muitos fármacos, por isso alguns medicamentos não devem ser administrados em horários próximos ao das refeições.
- Ⓒ As bebidas e os alimentos que contêm taurina aumentam os efeitos adversos dos fármacos estimulantes, como anfetaminas, metilfenidato ou teofina, o que causa nervosismo, tremor e insônia.
- Ⓓ A biodisponibilidade do captopril, um anti-hipertensivo inibidor da enzima de conversão da angiotensina, é aumentada quando ele é ingerido junto com alimentos.

### Questão 21

O ácido acetilsalicílico, um anti-inflamatório não esteroide indicado para tratamento de inflamação e alívio da dor e da febre em adultos e crianças, apresenta interação com

- Ⓐ os carboidratos simples.
- Ⓑ as vitaminas C e K, a tiamina e o ácido fólico.
- Ⓒ os ômega 3, 6 e 9.
- Ⓓ as vitaminas E, D, K e A.

### Questão 22

O leite e os alimentos lácteos podem reduzir a absorção das tetraciclinas e, conseqüentemente, diminuir o seu efeito terapêutico. Isso ocorre devido à interação das tetraciclinas com

- Ⓐ a vitamina C presente no leite.
- Ⓑ o sódio presente no leite.
- Ⓒ o cálcio presente no leite.
- Ⓓ o potássio presente no leite.

Espaço livre

**Questão 23**

Assinale a opção que corresponde ao hormônio esteroide cuja principal função consiste na regulação da homeostase do cálcio e na formação e reabsorção óssea por meio da sua interação com as paratireoides, os rins e os intestinos.

- A vitamina D
- B vitamina K
- C vitamina B12
- D vitamina B1

**Questão 24**

São alimentos fontes de vitamina C

- A o azeite de oliva, o óleo de girassol e a amêndoa.
- B o fígado bovino e o leite e seus derivados.
- C a goiaba, o tomate, o kiwi e o brócolis.
- D os peixes oleosos, como sardinhas e salmão.

**Questão 25**

Assinale a opção que indica um medicamento cuja absorção é reduzida pela presença de alimentos no tubo digestivo e que, portanto, deve ser administrado em jejum, de preferência 30 min a 60 min antes do desjejum.

- A naproxeno
- B paracetamol
- C levotiroxina
- D dipirona

**Questão 26**

Os inibidores da monoamina oxidase (IMAO) são psicofármacos com diversas finalidades terapêuticas para transtornos psiquiátricos, entre eles a depressão maior refratária ao tratamento. Entretanto, há o risco de síndrome hiperadrenérgica quando eles são administrados com outros antidepressivos e com alimentos ricos em

- A glutamina.
- B tiramina.
- C prolina.
- D arginina.

**Questão 27**

Proposto na década de 80 do século passado, o modelo transteórico do comportamento alimentar utiliza cinco fases distintas de mudança, demonstrando quando esta ocorre e qual o grau de motivação para realizá-la. Considerando esse modelo, assinale a opção correta.

- A Na pré-contemplação, não há intenção de mudança.
- B Na manutenção, o indivíduo não precisa se preocupar com a recaída.
- C Na contemplação, o indivíduo ainda não está ciente do problema.
- D Na ação, as mudanças ainda não são muito visíveis.

**Questão 28**

Em relação à nutrição comportamental, uma forma de atendimento, pelo profissional nutricionista, que vai além da prescrição do cardápio e de suplementação, assinale a opção correta.

- A Os principais objetivos da nutrição comportamental são a adequação de peso, do consumo de alimentos, dos comportamentos e das relações com a comida.
- B Os processos comuns de aprendizagem do comportamento alimentar, como o condicionamento e a imitação, dependem do conhecimento científico do indivíduo sobre alimentação.
- C O componente afetivo corresponde ao que o indivíduo sente em relação aos alimentos, sendo expresso em suas atitudes e práticas alimentares.
- D Os apoios estruturais, como acesso e disponibilidade do alimento, não interferem no comportamento alimentar dos indivíduos.

**Questão 29**

Considerando que uma mulher em idade reprodutiva tenha consumido um copo de leite com oocistos de *Toxoplasma sp.*, assinale a opção correta acerca dessa situação hipotética e de aspectos relativos a parasitologia.

- A A pasteurização de produtos lácteos é uma estratégia ineficiente para a eliminação de oocistos de *Toxoplasma sp.*
- B O ser humano é um hospedeiro definitivo do *Toxoplasma sp.*
- C Se engravidar, a referida mulher — portadora de toxoplasmose — terá gestação sem risco de comprometimento fetal.
- D Se a mulher em questão já estivesse grávida quando consumiu o copo de leite contaminado, haveria risco de o parasita atravessar a barreira transplacentária — situação conhecida como infecção congênita.

**Questão 30**

O estresse oxidativo pode ser caracterizado pelo acúmulo intracelular de radicais livres, concomitante à redução dos mecanismos de defesa antioxidantes endógenos. Acerca desse tema e de assuntos correlatos, assinale a opção correta.

- A Recomenda-se o consumo isolado de compostos bioativos, como os flavonoides, para a redução do processo inflamatório do organismo.
- B Na obesidade, o tecido adiposo está infiltrado por macrófagos ativados, os quais liberam quantidade excessiva de citocinas pró-inflamatórias, como a interleucina 6 (IL-6).
- C A inflamação aguda pode ser observada em indivíduos com diabetes melito do tipo II.
- D O ácido oleico é um ácido graxo de cadeia curta com forte propriedade anti-inflamatória, que atua na inibição da produção de TNF- $\alpha$ .

**Questão 31**

Tendo em vista que uma alimentação equilibrada, com o consumo adequado de alimentos *in natura* e(ou) minimamente processados, está associada a um menor risco de desenvolver doenças crônicas, e que os compostos bioativos presentes nesses alimentos exercem efeitos positivos sobre a saúde humana, assinale a opção correta acerca desse assunto.

- Ⓐ O efeito dos carotenoides na carcinogênese está relacionado com a indução da apoptose de células pré-malignas.
- Ⓑ O  $\alpha$ -tocoferol, forma mais reativa da vitamina E, possui em sua estrutura um grupo hidroxila que atua como receptor de elétrons.
- Ⓒ As fibras insolúveis são fermentadas no intestino e geram os ácidos graxos de cadeia curta, que reduzem o pH intestinal e favorecem o crescimento de microrganismos que compõem a microbiota intestinal benéfica.
- Ⓓ A ação anti-inflamatória da curcumina, componente bioativo presente na cúrcuma, é fundamentada na ativação de prostaglandinas e, conseqüentemente, no estímulo da resposta de neutrófilos.

**Questão 32**

As causas de carência nutricional incluem

- Ⓐ a biofortificação dos alimentos.
- Ⓑ o aleitamento materno exclusivo antes dos seis meses de idade.
- Ⓒ o cultivo agrícola em solos com baixos teores de vitaminas e minerais.
- Ⓓ o emprego da engenharia genética na agricultura.

**Questão 33**

Tendo em vista que uma em cada três pessoas no mundo é afetada pela deficiência de vitamina A, ferro ou iodo, assinale a opção correta acerca desse assunto.

- Ⓐ A suplementação com doses maciças de vitamina A é recomendada para as populações de risco, como idosos e gestantes.
- Ⓑ No Brasil, a maior prevalência de anemia é observada em crianças com idades entre os três e os cinco anos.
- Ⓒ A deficiência crônica de vitamina A é um dos mais resistentes problemas nutricionais em países em desenvolvimento.
- Ⓓ Em regiões com deficiência de vitamina A, o consumo adequado e regular de alimentos que são fontes dessa substância, como o arroz e o feijão, por mulheres em fase reprodutiva pode reduzir a mortalidade relacionada à gravidez.

**Questão 34**

Acerca da obesidade e do consumo de alimentos ultraprocessados, assinale a opção correta.

- Ⓐ A obesidade constitui problema de saúde pública apenas em países desenvolvidos.
- Ⓑ O aumento da prevalência da obesidade na população relaciona-se com as mudanças observadas no sistema alimentar, o qual torna disponível uma variedade de alimentos prontos para consumo.
- Ⓒ A classificação de alimentos “NOVA”, utilizada no Guia Alimentar da População Brasileira, classifica apenas os alimentos *in natura* segundo o seu grau de processamento.
- Ⓓ O consumo de alimentos ultraprocessados corresponde a mais de 50% do total da energia dietética diária consumida por adultos brasileiros.

**Questão 35**

As pandemias de obesidade e desnutrição e as mudanças climáticas representam três das mais graves ameaças à saúde e à sobrevivência humanas. Essas pandemias constituem a sindemia global, consistente com seu agrupamento no tempo e no lugar, interações nos níveis biológico, psicológico ou social, e fatores e determinantes sociais comuns e de grande escala.

The Lancet, 2019 (com adaptações).

Com relação à temática do fragmento de texto acima, assinale a opção correta.

- Ⓐ A obesidade é considerada uma doença intrinsecamente relacionada com a responsabilidade individual, resultante de escolhas e motivações erradas.
- Ⓑ Quanto maior o índice de massa corporal (IMC), menor a mortalidade por doenças crônicas não transmissíveis.
- Ⓒ Ambientes obesogênicos são ambientes, oportunidades e condições que favorecem maior acolhimento, ergonomia e acessibilidade aos indivíduos obesos.
- Ⓓ A alimentação, a agricultura, o transporte, o desenho urbano e o uso do solo são considerados os principais sistemas que impulsionam a sindemia global.

**Questão 36**

Tendo em vista que as infecções parasitárias intestinais são um dos problemas de saúde pública no Brasil, apresentando-se de forma endêmica em várias localidades, assinale a opção correta no que se refere a doenças não transmissíveis (DNTs) relacionadas à alimentação.

- Ⓐ A medicação preventiva é contraindicada para prevenção das DNTs.
- Ⓑ A transmissão da doença de Chagas pode ocorrer pela ingestão de alimentos contaminados com as fezes do inseto vetor ou com o próprio inseto triturado acidentalmente.
- Ⓒ As doenças parasitárias têm sido classicamente descritas como resultantes da díade epidemiológica agente-hospedeiro.
- Ⓓ O protozoário *T. Cruzi*, causador da doença de Chagas, resiste ao tratamento térmico de branqueamento utilizado por produtores artesanais de açaí.

**Questão 37**

No que se refere à absorção e à ação da vitamina D no organismo humano, assinale a opção correta.

- Ⓐ Nos músculos esqueléticos, a vitamina D aumenta a resistência à insulina e diminui a captação de glicose.
- Ⓑ Os metabólitos da vitamina D podem atuar como estimuladores no sistema renina-angiotensina, com efeito hipertensor.
- Ⓒ Nas células betapancreáticas, a vitamina D diminui a síntese e a secreção de insulina, promovendo a piora do perfil morfológico dessas células.
- Ⓓ A vitamina D de origem alimentar geralmente é biodisponível, mas, por ser lipossolúvel, pode ter sua absorção reduzida quando a ingestão de gordura é insuficiente.

**Questão 38**

Até pouco mais de três décadas, no Brasil, as altas prevalências de desnutrição se constituíam como o mais importante problema nutricional. Como resultado de transformações sociais e econômicas que determinaram os processos conhecidos como transição demográfica, epidemiológica e nutricional, o país passou por mudanças profundas no sistema alimentar, que promoveram o incremento da disponibilidade de alimentos e bebidas de elevada densidade energética e baixo valor nutricional, especialmente os produtos ultraprocessados, cujo consumo foi favorecido por alterações importantes nos ambientes alimentares. Tais mudanças deram origem a modificações na alimentação e nutrição, concorrendo para um cenário nutricional denominado de dupla carga da má-nutrição, que se configura na justaposição de subnutrição, sobrepeso/obesidade e doenças crônicas não transmissíveis.

Pereira RA, Yokoo EM, Araujo MC. *Evolução da má-nutrição na população brasileira*. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 2022. (com adaptações).

Considerando as informações apresentadas, bem como a complexidade dos problemas nutricionais frequentes na população brasileira, assinale a opção correta no que diz respeito a aspectos físicos, clínicos ou bioquímicos que caracterizam elementos da dupla carga de má-nutrição.

- A As dosagens bioquímicas das proteínas de síntese hepática — albumina, transferrina, pré-albumina e cortisol — podem ser parâmetros úteis para diagnóstico da desnutrição, visto que longos períodos de restrição alimentar resultam em comprometimento da integridade visceral.
- B Acantose *nigricans* é um sinal clínico que pode ser identificado em pessoas com diabetes melito tipo 2.
- C Adolescentes classificados pelo índice de massa corporal para a idade acima do escore-Z + 1, da curva de referência da Organização Mundial da Saúde (2007), são considerados eutróficos.
- D São manifestações clínicas características da anemia megaloblástica por deficiência de ácido fólico: fraqueza, glossite e parestesia.

**Questão 39**

A avaliação nutricional envolve a interpretação de múltiplos indicadores — clínicos, antropométricos, bioquímicos, de consumo alimentar, entre outros — para a definição do diagnóstico nutricional, subsidiando a elaboração e o monitoramento de intervenções. Os dados necessários para esse fim podem ser coletados por diferentes técnicas e equipamentos.

No que diz respeito às técnicas e indicadores abordados anteriormente, assinale a opção correta.

- A A antropometria é considerada um método direto de avaliação nutricional.
- B O índice de massa corporal (IMC) é calculado a partir de duas medidas antropométricas: massa corporal e estatura; e, apesar de ser amplamente utilizado, ele não faz distinção entre componentes corporais como músculo e gordura.
- C A aferição de pregas cutâneas é uma técnica utilizada preferencialmente para identificar depleção do tecido muscular.
- D A absormetria de raios-x de dupla energia baseia-se na passagem de uma corrente elétrica de baixa intensidade, gerando maior resistência na presença de grande quantidade de gordura corporal.

**Questão 40**

O Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI), inquérito de representatividade nacional conduzido em 2019, estimou a prevalência de 17,8% de deficiência de zinco em crianças brasileiras menores de 5 anos de idade. Tal dado, alarmante e inédito no Brasil, deve ser levado em consideração nas condutas dietéticas, especialmente pela importância das consequências da deficiência do mineral na infância.

Considerando-se as informações apresentadas, é correto afirmar que a deficiência de zinco

- A promove dificuldades na reparação de tecidos, o que aumenta o tempo de convalescença em estados de doença.
- B pode ser favorecida por ingestão alimentar inadequada, desnutrição energético-proteica, doenças crônicas, inflamação, baixa exposição ao sol e cirurgias intestinais.
- C afeta grupos populacionais mais vulneráveis, residentes em países em desenvolvimento.
- D não é uma preocupação durante a gestação e a lactação, apesar da elevada demanda pelo nutriente, devido a processos adaptativos fisiológicos característicos dessas fases.

**Questão 41**

A alimentação tem sido reconhecida como fator fundamental na promoção da saúde e redução do risco de doenças. Várias são as evidências científicas que demonstram a efetividade dos alimentos e de seus componentes bioativos em vias metabólicas específicas, influenciando a gênese, o desenvolvimento ou a progressão de diversas doenças, principalmente as doenças crônicas não transmissíveis.

Cuppari L. *Nutrição clínica no adulto*. 4.ª ed. Barueri [SP]: Manole, 2019, p. 90 (com adaptações).

Considerando as informações precedentes, bem como as funções e características de alguns compostos presentes nos alimentos, assinale a opção correta.

- A A fermentação das fibras insolúveis pela microbiota intestinal produz ácidos graxos de cadeia curta que reduzem o pH intestinal, o que resulta em redução da atividade das enzimas bacterianas, influenciando na composição dessa microbiota.
- B Os efeitos benéficos dos ácidos graxos  $\omega$ -3 incluem alteração dos níveis plasmáticos de lipídios e relaxamento do endotélio, fatores importantes na aterosclerose.
- C O licopeno é um flavonoide que se apresenta como protetor direto contra radicais livres, com efeitos de prevenção contra a oxidação do LDL-colesterol e o desenvolvimento de aterosclerose.
- D Pectina, hemiceluloses ácidas, inulina, FOS, oligossacarídeos e amido resistente são fibras fermentáveis pela microbiota intestinal, sendo consideradas alimentos probióticos.

**Questão 42**

Considerando que, além do cálcio, vários outros nutrientes e compostos bioativos têm sido relacionados à homeostase mineral e óssea, assinale a opção correta.

- Ⓐ A ingestão proteica sempre terá efeito positivo sobre o balanço de cálcio e, sendo a dieta hiperproteica, poderá resultar em benefícios ainda maiores.
- Ⓑ Dietas hiperlipídicas favorecem a saúde óssea, pois aumentam a excreção urinária e intestinal de cálcio e contribuem para a formação de sabões de cálcio insolúveis no intestino, o que aumenta também a excreção fecal.
- Ⓒ As isoflavonas, encontradas na soja, são compostos com capacidade de imitar as ações do estrogênio (fitoestrógenos) e têm sido estudadas no tratamento da osteoporose pós-menopausa.
- Ⓓ A vitamina D, cujas principais fontes alimentares são as oleaginosas, como castanha-de-caju, castanha-do-brasil, nozes e amendoim, é importante para o desenvolvimento e a manutenção do tecido ósseo e para a manutenção da homeostase normal do cálcio e do fósforo.

**Questão 43**

No que se refere ao escopo de ações de educação alimentar e nutricional (EAN) relacionadas ao envelhecimento saudável, assinale a opção correta.

- Ⓐ Ações de EAN com a população idosa devem considerar sua falta de autonomia e sua dependência, o que favorece a abordagem de temas que abrangem a alimentação desde o momento de seleção, aquisição e preparo do alimento até o consumo propriamente dito, com foco especial na família e nos cuidadores.
- Ⓑ Embora amplamente utilizadas como ações de EAN, a realização de oficinas e vivência culinárias não são recomendadas para a população idosa, pois podem ser interpretadas como infantilização do processo ensino-aprendizagem.
- Ⓒ Mesmo que as ações de EAN sejam planejadas de forma longitudinal, é importante esgotar todos os tópicos elencados durante os encontros, assim as mudanças de hábitos almejadas não serão prejudicadas por perdas de memória características dessa fase.
- Ⓓ Entre os fatores que interferem na adequada comunicação em ações de EAN que se relacionam com o processo de envelhecimento, destaca-se a diminuição das capacidades sensorio-perceptivas, manifestada pela dificuldade de receber e tratar a informação advinda do meio ambiente.

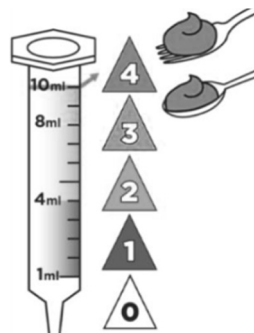
**Questão 44**

O tempo e a atenção dedicados ao ato de comer, o ambiente onde ele se dá e a partilha de refeições podem trazer benefícios como melhor digestão dos alimentos, controle mais eficiente do quanto se come, maiores oportunidades de convivência com os familiares e amigos, maior interação social e, de modo geral, mais prazer com a alimentação.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar Para a População Brasileira. 2.ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

De acordo com o Guia Alimentar Para a População Brasileira, é(são) recomendação(ões) básica(s) referente(s) à comensalidade

- Ⓐ comer com regularidade e com atenção, comer em ambientes apropriados e comer em companhia.
- Ⓑ adotar alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis.
- Ⓒ evitar comprar alimentos em locais onde apenas são comercializados alimentos ultraprocessados e evitar comer em redes de *fast-food*.
- Ⓓ lavar as mãos antes de manipular os alimentos, evitar tossir ou espirrar sobre eles, evitar consumir carnes e ovos crus, higienizar frutas, verduras e legumes em água corrente e colocá-los em solução de hipoclorito de sódio, manter os alimentos protegidos em embalagens ou recipientes.

**Questão 45**

Considerando a padronização de dietas para disfagia IDDSI (*international dysphagia diet standardisation initiative*), e com base na figura precedente, que mostra o teste de fluxo feito em seringas para diferentes consistências de dieta, assinale a opção que apresenta a consistência indicada pelo número 2 na imagem.

- Ⓐ levemente espessa
- Ⓑ muito levemente espessa
- Ⓒ minimamente espessa
- Ⓓ moderadamente espessa

**Questão 46**

Acerca das necessidades diárias de vitaminas lipossolúveis, assinale a opção correta.

- Ⓐ A ingestão dietética de vitamina E recomendada para mulheres adultas, gestantes ou lactantes é de 19 mg/dia.
- Ⓑ Para homens adultos e idosos, a ingestão dietética recomendada de vitamina D é de 600 UI/dia.
- Ⓒ A ingestão adequada diária de vitamina K recomendada para mulheres é de 90 µg/dia, independentemente se gestante ou lactante.
- Ⓓ A ingestão dietética de vitamina A recomendada para ambos os sexos e idades é de 770 µg/dia.

**Questão 47**

O combate à pandemia da COVID-19 tornou-se o grande desafio atual, e o suporte nutricional é parte fundamental do cuidado integral na atenção ao paciente crítico. Considerando a atualização da BRASPEN para a terapia nutricional (TN) em pacientes hospitalizados com COVID-19, assinale a opção correta.

- A Enquanto o paciente estiver em posição prona, a TN enteral deve ser suspensa, e o uso de TN parenteral é recomendado.
- B Em pacientes com obesidade, deve ser prescrita a TN hipocalórica baseada no peso atual e na progressão com cautela ao longo da primeira semana.
- C A prescrição proteica pode variar entre 1,5 g/(kg·dia) e 2,0 g/(kg·dia), entretanto, em caso de disfunção renal aguda, deve-se reduzir essa prescrição para, no máximo, 1,5 g/(kg·dia).
- D Em pacientes com disfunção respiratória aguda e(ou) renal, deve-se utilizar fórmulas enterais com baixa densidade calórica, para o melhor manejo na administração de fluidos.

**Questão 48**

O suporte nutricional parenteral (NPT) é essencial para garantir o estado nutricional do paciente quando a alimentação via oral é contraindicada. Entretanto, complicações metabólicas agudas são passíveis de acontecer durante o uso desta terapia. Com relação a essas complicações, assinale a opção correta.

- A O equilíbrio acidobásico é monitorado pelo controle das quantidades dos ânions sódio e potássio na forma de acetato ou cloreto na composição da NPT.
- B A melhor forma de controlar a hiperglicemia durante o uso de NPT é por meio da administração de drogas hipoglicemiantes, como os corticosteroides.
- C O uso de fosfolípidios nas emulsões de NPT pode causar hipertrigliceridemia quando administrados em dosagem excessiva.
- D Soluções hiperosmolares de NPT podem causar desidratação e hiponatremia.

**Questão 49**

Acerca da dietoterapia para pacientes com doença renal crônica não dialítica, assinale a opção correta.

- A Como forma de regulação do volume de líquidos corporais, deve-se restringir o consumo de líquido e aumentar o consumo de sódio nesses pacientes.
- B No caso de hiperfosfatemia, a restrição de fósforo dietético é recomendada em associação ao uso de quelantes de fósforo.
- C Como forma de se evitar a hipercalemia nesses pacientes, deve-se evitar o consumo excessivo de alimentos ricos em cálcio.
- D Deve ser estimulado o consumo de alimentos *in natura*, como, por exemplo, as frutas morango, laranja e carambola, devido ao seu alto teor de antioxidantes.

**Questão 50**

Considerando que a eliminação dos peptídeos de glúten da dieta é o único tratamento para a doença celíaca atualmente, assinale a opção que apresenta somente alimentos naturalmente isentos de glúten.

- A arroz, semolina e araruta
- B grão-de-bico, quinoa e quibe
- C batata, cuscuz e cerveja
- D polenta, pipoca e amaranto

**Questão 51**

Assinale a opção correta, a respeito da dietoterapia na fenilcetonúria.

- A O consumo proteico, fonte de fenilalanina, em crianças com fenilcetonúria deve ser reduzido para minimizar o risco de dano neurológico.
- B O aleitamento materno exclusivo é permitido somente durante os três primeiros meses de vida da criança.
- C A maioria das frutas e dos vegetais apresentam baixos teores de fenilalanina e podem ser consumidas livremente, entretanto, deve-se moderar o consumo de maracujá, tamarindo, batata e mandioca.
- D Na necessidade de suplementação de fenilalanina, a dosagem aumenta proporcionalmente à idade da criança a partir do primeiro mês de vida.

**Questão 52**

Considerando as diferentes classificações do grau de disfagia e uso de espessantes, assinale a opção correta, no que se refere à caracterização de consistência de líquidos prescritos na presença de disfagia em idosos.

- A A consistência creme, prescrita para disfagia grave, é caracterizada por líquido que cai da colher em bloco, como iogurte cremoso.
- B A consistência rala, prescrita para disfagia leve a moderada, é caracterizada por líquido ralo, como suco de limão.
- C A consistência néctar, prescrita para disfagia leve, é caracterizada por líquido que escorre da colher formando um fio, como suco de pêssego.
- D A consistência mel, prescrita para disfagia moderada, é caracterizada por líquido que escorre da colher em formato de V, como mingau de aveia.

**Questão 53**

As atividades desempenhadas pelas unidades de alimentação e nutrição (UAN) incluem

- A assegurar o cumprimento das atribuições e dos roteiros de trabalho, sem supervisionar o desempenho.
- B indicar o uso de uniforme, como botas, gorros, aventais, máscaras, luvas etc.
- C implantar um sistema de qualidade sem avaliação microbiológica.
- D supervisionar, durante a distribuição das refeições, a apresentação e a higiene do funcionário, assim como seu relacionamento com a clientela.

**Questão 54**

A realização da análise de perigos em pontos críticos de controle (APPCC) é imprescindível em unidades de alimentação e nutrição, pois constitui um sistema de gestão utilizado em unidades produtoras de refeições. Acerca do planejamento e controle de qualidade e da APPCC, assinale a opção correta.

- A A APPCC é uma ferramenta operacional e específica para o manejo e controle de perigos em todo o processo de produção, e não apenas em relação ao produto acabado, utilizada pela indústria de alimentos para prevenir ou manter em níveis aceitáveis a contaminação.
- B A APPCC objetiva a identificação de perigos e avalia os riscos relacionados à segurança dos alimentos em níveis regional e nacional.
- C A APPCC é uma ferramenta utilizada para auxiliar processos de tomada de decisão de gerenciamento e auxilia os gerentes de agências reguladoras com informações para tomadas de decisões relacionadas à regulamentação sanitária dos alimentos e para minimizar riscos à saúde do consumidor.
- D As boas práticas passam desde a produção, o processamento, a manipulação, a distribuição, o armazenamento, a comercialização, a preparação até o uso, sem combinação com a aplicação da APPCC.

**Questão 55**

Em relação à *Shigella sp.*, um dos microrganismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares, assinale a opção que relaciona corretamente o parâmetro com sua descrição.

- A fonte — fezes de homens e de animais de sangue quente; água de rios, lagos, nascentes e poços
- B quadro clínico — aparecimento dos sintomas entre 4 e 8 dias após a ingestão do alimento contaminado; dose infecciosa alta, provavelmente superior a 200 microrganismos
- C contaminação — contato das mãos contaminadas do manipulador de alimentos direto com alimentos sem processamento térmico final; água de poço ou de rede contaminada com esgoto; contaminação por contágio
- D características — necessidade de reproduzir-se nos alimentos; reprodução em temperaturas de refrigeração (entre 3 °C e 43 °C) e em pH entre 5,6 e 9,6

**Questão 56**

Em relação às características dos alimentos, assinale a opção correta.

- A A pasteurização é um tratamento que utiliza temperaturas elevadas, superiores a 200 °C, logo produtos pasteurizados não necessitam de refrigeração durante o seu armazenamento.
- B Considera-se surto de DTHA (doenças de transmissão hídrica e alimentar) quando duas ou mais pessoas apresentam doença ou sinais e sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e(ou) água da mesma origem, normalmente em um mesmo local.
- C A cocção excessiva do ovo forma uma fina camada cinza ao redor da gema, o que acontece em razão da reação entre o zinco da clara e o potássio da gema.
- D Entre as principais reações de escurecimento de alimentos inclui-se a reação enzimática de Maillard.

**Questão 57**

Congelar legumes, verduras e frutas é uma forma de conservação que evita que os alimentos estraguem, diminuindo-se o desperdício. Além disso, o congelamento também ajuda a preservar a cor, o sabor, a textura e os nutrientes dos alimentos. O processo que deve anteceder o congelamento de verduras e legumes é denominado

- A gelatinização.
- B secagem.
- C branqueamento.
- D enlatamento.

**Questão 58**

A análise sensorial dos alimentos consiste na verificação de características como odor, aparência, consistência e textura, a fim de impedir o uso de alimentos impróprios para o consumo. Assinale a opção que apresenta uma característica de uma embalagem de alimentos cartonada que indica crescimento microbiano.

- A embalagem amassada
- B embalagem suja
- C embalagem estufada
- D embalagem enferrujada

**Questão 59**

De acordo com o art. 20 do Código de Ética e Conduta do Nutricionista, a quebra do sigilo de informações no exercício da profissão poderá ocorrer em caso de

- A identificação profissional.
- B exigência legal.
- C conflitos de interesses.
- D estado de calamidade pública.

**Questão 60**

Na equipe multidisciplinar de terapia nutricional (EMTN), compete ao nutricionista

- A definir o calibre da sonda que será utilizada, de acordo com o procedimento prescrito.
- B garantir o registro claro e preciso de todas as informações relacionadas à evolução nutricional do paciente.
- C solicitar e encaminhar o paciente para exame radiológico, visando à confirmação da localização da sonda, em caso de sondagem nasoentérica.
- D realizar a prescrição dietética da nutrição enteral, indicando o tipo e a quantidade de nutrientes necessários ao paciente.

**Espaço livre**