



PREFEITURA MUNICIPAL DE INAJÁ
Estado do Paraná



CONCURSO PÚBLICO – EDITAL 001/2023

CADERNO DE QUESTÕES 

NUTRICIONISTA - 40 HORAS

N40

INSTRUÇÕES:

As páginas deste caderno estão numeradas e contém 25 (vinte e cinco) questões.

ATENÇÃO!

1. Verifique se as páginas deste caderno estão corretas.
 2. Verifique na **FOLHA DE RESPOSTA** se o seu nome, nº do documento e o cargo para o qual concorre estão corretos.
 3. Observe as recomendações impressas na **FOLHA DE RESPOSTA**.
 4. Leia atentamente cada questão e assinale na **FOLHA DE RESPOSTA** a opção que a responde corretamente.
 5. Se você precisar de algum esclarecimento consulte o fiscal.
 6. Você dispõe de 3 (três) horas para fazer a prova, inclusive o preenchimento da **FOLHA DE RESPOSTA**. Faça-a com tranquilidade, mas **CONTROLE O TEMPO**.
-

CARGO: NUTRICIONISTA – 40 HORAS

LÍNGUA PORTUGUESA

01) Analise as assertivas a seguir e assinale a sequência de palavras, na qual a divisão silábica esteja correta.

- A) co-o-pe-rar / trans-a-tlân-ti-co / su-bju-gar / dis-tân-cia.
- B) pneu-ma-to-lo-gia / fo-ga-réu / as-pec-to / me-da-lhões.
- C) sub-lin-gual / sub-mer-são / de-ses-pe-rar / tungs-tê-nio.
- D) des-li-gar / sub-ju-gar / subs-cre-ver / es-pé-ci-e.

02) No que se refere às Figuras de Linguagem, estas são empregadas para valorizar o texto, tornando a linguagem mais expressiva. É um recurso linguístico utilizado para expressar experiências comuns de formas diferentes, conferindo originalidade, emotividade ou poeticidade ao discurso. São recursos expressivos quem emprestam ao pensamento mais energia e vivacidade, que, por sua vez, conferem à frase mais elegância e graça e permitem ao leitor captar mais efetivamente a mensagem pretendida. Nesse sentido, faça uma análise a respeito das figuras de linguagens descritas abaixo:

I - “E era tudo silêncio na saleta de costura; não se ouvia mais que o plic-plic-plic-plic da agulha no pano”.

II - Sua mãe eu nunca conheci.

III - Essa empresa tem o monopólio da banana.

IV - Tenho que viajar muito. São os ossos do ofício

V - O prédio sorria perante os trabalhadores.

Os períodos descritos nas alternativas I, II, III, IV e V são respectivamente as figuras de linguagem:

- A) onomatopeia – pleonasma – metáfora – prosopopeia - inversão
- B) onomatopeia – inversão – pleonasma- metáfora – prosopopeia
- C) prosopopeia – pleonasma – inversão – metáfora – onomatopeia
- D) metáfora – prosopopeia – pleonasma – inversão - onomatopeia

03) No que concerne às classes gramaticais, a que pertencem determinadas palavras, faça uma análise dos vocábulos em destaque, numerando as palavras da primeira coluna conforme os processos de formação numerados à direita. Em seguida, marque a alternativa que corresponde à sequência numérica encontrada:

- 1) Preposição () **Um** garoto pediu dinheiro.
- 2) Pronome () Encontrei apenas **um** lápis no estojo.
- 3) Advérbio () A agenda está **sobre** a mesa.
- 4) Artigo () **Ele** era um grande amigo.
- 5) Numeral () João **comeu** muito arroz no almoço.
- 6) verbo () Rosana pegou **rapidamente** a vassoura.

- A) 1 – 5 – 6 - 2 – 4 – 3
- B) 2 – 3 – 5 – 1 – 4 – 6
- C) 3 – 5 – 4 – 2 – 1 – 6
- D) 4 – 5 – 1 – 2 – 6 – 3

04) Sobre os recursos linguísticos que constroem o sentido do texto, é imprescindível que sejam adotados certos procedimentos que vão desde a escolha dos vocábulos até as relações entre eles e as frases. A coesão e a coerência contribuem para conferir textualidade a um conjunto de enunciados. Nesse contexto, analise as assertivas e marque **V** para as afirmativas verdadeiras e **F** para as falsas.

- () A coerência de uma frase, de um texto se define apenas pelo modo como elementos linguísticos se combinam. O ponto principal da coerência textual são as regras da gramática.
- () Por meio do uso adequado dos conectivos e dos mecanismos de coesão, podemos evitar erros que prejudicam a sintaxe e a construção de sentidos do texto.
- () A coesão textual é a responsável pela tessitura do texto, aquela que faz as ligações entre os enunciados do texto por meio de dependências de ordem gramatical.
- () A coerência textual é o fator que possibilita o entendimento da mensagem transmitida no texto. Aliada à coesão, a coerência tem como função a construção dos sentidos da textualidade. Esta não pode ser delimitada, pois o leitor é o responsável pela constituição dos significados do texto.
- () A coerência textual dispensa o uso dos conectivos, elementos que apenas corroboram para a estruturação do texto sem apresentar relação direta com a semântica textual.
- () A coesão é responsável por estabelecer a ligação lógica entre ideias, para que garanta que o texto tenha sentido.

Assinale a alternativa que corresponda à ordem **correta** de cima para baixo.

- A) F – V – V – V – F – F
- B) V – V – F – V – F – V
- C) V – V – F – F – V – F
- D) F – F – V – F – V - V

05) Analise as assertivas a seguir e indique a alternativa que apresenta respectivamente uma palavra **oxítona**, uma **paroxítona** e uma **proparoxítona**.

- A) parlamento – hortelã – hipótese
- B) ninguém – felicidade – científico
- C) flácido – incrível – sorrir
- D) felicidade – gráfico – dançar

CONHECIMENTO ESPECÍFICO

06) Os estudos têm demonstrado que a interação entre gene, ambiente, estilo de vida e alimentação tem impacto importante no perfil da microbiota intestinal do ser humano, que pode ser um dos responsáveis pelo desenvolvimento ou não de doenças. O intestino apresenta um complexo sistema imune associado à mucosa, o que permite tolerar a chegada de uma grande quantidade de antígenos dietéticos e dos microrganismos que colonizam o trato gastrointestinal, sendo capaz de reconhecer e rejeitar microrganismos enteropatogênicos que possam desafiar a defesa imunológica. Esta é desempenhada também pela microbiota e pela barreira mucosa. No entanto, a agressão repetida a barreira intestinal pelos imunocomplexos gerados de uma hipersensibilidade alimentar, provoca um aumento da permeabilidade intestinal, permitindo que macromoléculas (proteínas não digeridas) e imunocomplexos transitem livremente pela circulação, ocasionando diversos sintomas de distúrbios orgânicos. Escolha a alternativa que corresponde a sequência **correta (V) para verdadeiro e (F) para falso** nas afirmativas abaixo sobre os fatores comumente encontrados em indivíduos que estão associados ao aumento da permeabilidade intestinal.

() Carência de fibras dietéticas, alimentos integrais, microdesnutrição, consumo de líquidos junto com as refeições, mastigação insuficiente.

() Excesso no consumo de carboidratos de alto índice glicêmico, dieta hiperlipídica, Mastigação suficiente, diminuição dos exercícios.

() Carência de alimentos integrais, dieta hipolipídica, utilização de anti-inflamatórios não esteroidais (AINES), macronutrição.

() Exercício intenso, deficiência de zinco, carência de frutas e vegetais.

A) F, V, F, V

B) V, F, F, V

C) F, V, V, F

D) V, F, V, F

07) Na célula, existe um pool metabólico de aminoácidos em estado de equilíbrio dinâmico que pode ser utilizado quando for necessário. É amplamente conhecido que o organismo não apresenta um estoque de proteínas nem aminoácidos livres e, desse modo, a necessidade proteica adequada deve ser atendida pela dieta. Escolha a alternativa que **corresponde** ao contínuo estado de síntese de degradação de proteínas.

A) Turnover proteico;

B) Gliconeogênese;

C) Glicogenólise;

D) Estresse oxidativo.

08) A vitamina "A" vem sendo estudada desde a antiguidade no Egito e eles estavam relacionados com o distúrbio da visão. Em 1913, foi publicado o primeiro trabalho relacionando a vitamina "A", presente em alimentos lipídicos de origem animal, com o crescimento e desenvolvimento. Nessa época, foi descoberta a estrutura química da vitamina "A", que está relacionada com um álcool lipídico pertencente a uma família de compostos lipossolúveis. Os alimentos fontes fornecem a vitamina "A" em duas formas: vitamina "A" pré-formada (ésteres de retinol) e carotenoides pró-vitamina "A". Sofrem ação

de enzimas digestivas e são emulsificados pela bile para posterior absorção no enterócito. Escolha a alternativa que **não** corresponde a absorção da vitamina “A” pré-formada e carotenoides.

- A) Uma vez nos enterócitos, o retinol é esterificado com ácidos graxos de cadeia longa e, no retículo endoplasmático, são agrupados aos lipídios neutros;
- B) Cerca de 20% a 30% da vitamina “A” absorvida é armazenada no fígado, que é responsável por 50% da reserva corporal do nutriente em forma de carotenoides.
- C) Os carotenoides são clivados em retinal e, posteriormente, em retinol, com eficiência de absorção desses compostos de 50% a 60%, dependendo da biodisponibilidade, sendo essa inversamente proporcional à ingestão do nutriente;
- D) A absorção em nível fisiológico é saturável, com eficiência de 70% á 90% dos ésteres de retinol ingeridos, porém, em doses farmacológicas, o processo absorptivo é não saturável, constituindo um ponto importante na toxicidade da vitamina “A” pré-formada.

09) A fenilcetonúria foi descrita em 1934 por Asbjorn Folling, médico bioquímico que examinou duas crianças, que apresentavam retardo mental e estranho cheiro de urina. A fenilcetonúria é um erro inato do metabolismo de herança autossômica recessiva, que resulta na deficiência da enzima hepática hidroxilase. Essa enzima catalisa a conversão da fenilalanina em tirosina, cujo papel na produção de neurotransmissores é importante. A deficiência enzimática causa acúmulo da fenilalanina, resultando em hiperfenilalaninemia, levando a anormalidades no metabolismo. Em relação a fenilcetonúria analise as afirmativas abaixo e assinale a alternativa **correta**.

- I - Toda a criança que tiver níveis de fenilalanina acima de 10mg/dL, tirosina normal ou diminuída com alimentação normal, deve iniciar dieta rica em fenilalanina, que deverá ser mantida por um curto período de tempo.
- II -Retiram-se da dieta alimentos ricos em proteínas de origem vegetal e animal bem como a sucralose por ter fenilalanina em sua composição.
- III - A recomendação de proteína deverá ser atingida com alimentos naturais sem que haja uma ingestão excessiva de fenilalanina.
- IV - A dieta deve ser suplementada com tirosina em 100 a 120mg/kg/dia e o total de aminoácidos deve ser no mínimo de 3g/kg/dia em crianças menores de 2 anos e deve se manter em 2g/kg/dia em crianças acima de 2 anos.

- A) As alternativas II, III e IV são corretas
- B) As alternativas I e II são corretas
- C) A alternativa IV está correta.
- D) As alternativas II e IV são corretas

10) Destoxificação é qualquer processo biológico que busca a eliminação de substâncias tóxicas ou biologicamente ativas dos fluidos corporais, pela interação com o meio solvente. Os tipos de meio incluem absorventes, adsorventes, substâncias de troca iônica e agentes complexantes. Escolha a alternativa que **não** corresponde ao processo de destoxificação:

- A) A destoxificação tem como objetivo transformar toxinas polares e hidrossolúveis em substâncias não polares e lipossolúveis para serem excretadas pela urina e na bile.
- B) Composta por duas fases, onde a fase 1 tem objetivo de introduzir um novo grupo funcional para modificar o grupo existente, além de fazer a exposição do receptor para a conjugação de fase 2.

- C) As sulfotransferases são as enzimas responsáveis por transferir a molécula de sulfato para ser conjugada com os intermediários reativos de fase 1.
- D) Podem ocorrer reações do tipo oxidação ou hidroxilação por oxirredutases e por componentes do citocromo P450.

11) A vitamina “C” é sintetizada nas plantas e na maioria dos animais a partir de glicose e galactose. Contudo, os seres humanos, outros primatas não tem L- gulonolactona, enzima necessária para a biossíntese desse fator, e dependem totalmente da vitamina “C” ingerida na alimentação. Ácido ascórbico é a denominação química para a vitamina “C” e encontra-se presente naturalmente em alimentos em duas formas: a forma reduzida (ácido ascórbico) e a forma oxidada (ácido deidroascórbico). Ambas são fisiologicamente ativas e são encontradas nos tecidos dos organismos. A vitamina “C” tem grande variedade de funções nos processos vitais, mas até agora suas funções bioquímicas específicas ainda não são bem compreendidas. Um de seus papéis mais significativos é na formação de colágeno, a substância proteica que une as células. Em relação ao colágeno e a vitamina “C”. Escolha a alternativa que corresponde a sequência **correta (V) para verdadeiro e (F) para falso**.

- () O colágeno contém os aminoácidos hidroxiprolina e hidroxilisina, formados no organismo a partir dos aminoácidos prolina e lisina, e parece que o ácido ascórbico é necessário para essa conversão.
- () A dentina não é afetada pela deficiência de vitamina “C”, embora os defeitos estruturais dos dentes quase sempre aparece no homem.
- () O ácido ascórbico ativa a enzima propil-hidroxilase (incorporação de prolina em uma ligação peptídica) causando a agregação de três subunidades inativas para formar um composto ativo.
- () O excesso da vitamina “C” resulta em fragilidade das paredes capilares, que, por sua vez, pode provocar hemorragias de vários graus.

- A) F, V, F, V
B) V, F, F, V
C) F, V, V, F
D) V, F, V, F

12) Alliangona (1996) revela que alguns flavonoides, como a quercetina, diminuem a peroxidação lipídica nas membranas. A peroxidação de lipídios ocorre em vários distúrbios fisiológicos ou patológicos. O mecanismo químico da peroxidação lipídica é bem conhecido: ataque de ácidos graxos poli-insaturados por radicais livres, resultando na formação de vários derivados de cadeia curta estáveis, entre os quais os aldeídos, que podem reagir com aminoácidos de moléculas biológicas. Assinale a alternativa **incorreta** sobre os flavonoides.

- A) Alguns pesquisadores relatam que o mecanismo da atividade antioxidante de flavonoides é único, pois estes atuam liberando radicais livres e têm a capacidade de receber íons metálicos, aumentando assim, a peroxidação induzida por metais.
- B) Vários flavonoides, inclusive a quercetina, reduziram o dano em isquemia por perfusão, pelo aumento da atividade do óxido nítrico sintetase.

- C) Os flavonoides exercem efeito sobre a liberação da desidrogenase láctica (LDH), uma enzima marcadora de lesão celular, e inibem a liberação dessa enzima, contribuindo para a sua ação hepatoprotetora.
- D) A propriedade antioxidante dos flavonoides é importante, considerando-se que a lipoproteína oxidada pode levar à aterogênese, danificando o endotélio.

13) OND (Oligossacarídeos Não Digeríveis) são carboidratos de baixo peso molecular que escapam na digestão no intestino delgado, mas são (parcialmente) fermentados pelas bactérias colônicas. OND podem consistir em unidades de glicose, nas quais em média, 2 a 10 monômeros frutossil, galactossil ou outros monômeros de carboidratos estão ligados por ligações beta, o que significa que os OND não podem ser digeridos pelas enzimas naturalmente presentes no estômago e no intestino delgado do homem. Em relação aos OND (Oligossacarídeos não digeríveis) analise as afirmativas abaixo e assinale a alternativa **correta**:

- I - Os fruto-oligossacarídeos estão presentes em poucas quantidades na inulina (p.ex., extraída da raiz da chicória) e em vários alimentos naturais, como beterraba e abobrinha.
- II - Galacto-oligossacarídeos podem ser encontrados na soja e sintetizados a partir da lactose.
- III - Os AGCC produzidos pela fermentação dos OND são acetato, propionato e butirato.
- IV - AGCC podem resultar no aumento do pH colônico e, como consequência, diminuir a solubilidade de complexos de vitaminas no cólon, o que torna as vitaminas mais disponíveis para serem absorvidos.
- A) As alternativas I, III e IV são corretas
- B) As alternativas II e III são corretas
- C) As alternativas II e IV são corretas
- D) As alternativas II, III e IV são corretas

14) A digestão começa antes mesmo de levarmos um alimento à boca, graças a um estímulo sensorial ou mental que estimula o córtex cerebral e faz o organismo se preparar para a alimentação e os processos subsequentes. Isso ocorre quando o simples fato de pensar em um alimento (ou olhar uma foto, ou sentir um aroma) já nos abre o apetite e dá “água na boca” (saliva, mais precisamente). O estímulo gera um aumento das secreções salivar, gástrica e pancreática, a secreção gástrica aumenta em até 40%. Escolha a alternativa que corresponde a sequência **correta (V)** para **verdadeiro** e **(F)** para **falso** nas afirmativas abaixo em relação a digestão.

- () A saliva contém substâncias de efeito antimicrobiano, como as enzimas tripsinogênio, além da própria amilase e de uma substância chamada imunoglobulina secretória G (IgG), um anticorpo cuja a função é proteger o organismo contra vírus invasores do trato respiratório e digestivo.
- () No intestino delgado formam-se hormônios relacionados ao processo digestivo em resposta a diferentes estímulos, como a secretina, colecistoquinina e a enterogastrona. A colecistoquinina, produzida quando há contato com o lipídios e aminoácidos na parede duodenal, induz a secreção de enzimas pelo pâncreas e estimula a contração da vesícula biliar para a liberação da bile no duodeno.

- () No intestino delgado, água e sais minerais ainda presentes no resíduo digestivo são absorvidos para a circulação sanguínea. Também proliferam diversas bactérias malélicas ao nosso organismo. Essas bactérias realizam a produção de bile.
- () É no duodeno, que moléculas grandes presentes no quimo são decompostas em moléculas menores, graças às reações químicas promovidas pelo suco intestinal (ou entérico), com o auxílio da bile (ou suco biliar) e do suco pancreático.

- A) V, F, F, V
B) F, V, V, F
C) F, V, F, V
D) V, F, V, F

15) O sistema imunológico é uma das formas pelas quais o organismo atua na configuração da microbiota. Por isso, a compreensão da relação entre o sistema imune e a microbiota é crucial na definição dos impactos diretos ou indiretos da imunidade na saúde e nas doenças desencadeadas pela disbiose. O sistema imunológico compreende um conjunto de células, tecidos, órgãos e moléculas responsáveis pelo combate de agentes ou moléculas estranhas no organismo, com a finalidade de manter a homeostase. Assinale a alternativa **incorreta** sobre o sistema imunológico na perspectiva intestinal.

- A) O processo imunológico não pode contar com as células dendríticas, um tipo de células apresentadoras de antígenos, pois são incapazes de estender dendritos (projeções membranosas) entre os tecidos epiteliais para coletar amostra de antígenos.
- B) Na camada de muco que reveste o epitélio gastrointestinal ao longo de todo o trato digestório encontram-se mucina, AMPs e imunoglobulinas antimicrobianas (IgA, IgM e IgG), além de microrganismos anaeróbios comensais.
- C) No GALT (tecido linfóide associado ao intestino) encontram-se três grupos de células linfóides inatas (ILCs) - ILC-1, ILC-2, ILC-3). As ILCs são linfócitos desprovidos de receptores de reconhecimento de antígenos, que se tornam ativos em resposta a citocinas e por meio de receptores de fragmentos microbianos.
- D) As placas de Peyer são estruturas semelhantes a domos que agregam nódulos linfáticos constitutivos do GALT. A matriz da placa de Peyer contém um misto de células imunes incluindo linfócitos T e B, macrófagos e células dendríticas.

16) A definição mais ortodoxa de nutrição enteral é a administração de nutrientes pelo trato gastrointestinal através dos artifícios de sondas. Há indicação de alimentação via enteral a qualquer indivíduo sem condições de atender ao menos 60% de suas necessidades nutricionais, voluntariamente, por meio da via oral desde que o trato gastrointestinal seja funcionante e tenha capacidade de digerir e absorver alimentos, mesmo que parcialmente. Em relação a nutrição enteral analise as afirmativas abaixo e assinale a alternativa **correta**:

- I - O posicionamento da sonda pré-pilórico: fase inicial 60 gotas/min ou tempo (min) = volume total (mL)/3. Fase adaptado: 120 gotas/min ou tempo (min)= volume total (mL)/6.
- II - A técnica de gotejamento costuma ser a mais indicada se comparada com a em *bolus*, pela primeira ser associada a menor número de intercorrências digestivas (distensão abdominal, náuseas, vômitos e diarreias).

III - O posicionamento pós-pilórico tem maior tolerância de formulações de osmolalidade <550. As hiperosmolares devem ter rigoroso controle no gotejamento, se possível, por bomba de infusão.

IV - O posicionamento da sonda pré-pilórico confere maior liberdade quanto ao volume a ser administrado por horário.

- A) As alternativas I, III e IV são corretas
- B) As alternativas II e III são corretas
- C) As alternativas II e IV são corretas
- D) As alternativas II, III e IV são corretas

17) Cada vez mais as fibras alimentares vêm integrando a formulação enteral. As fibras são polissacarídeos não amiláceos e lignina que resistem à hidrólise pelas enzimas do aparelho digestivo humano. Entretanto, são fermentadas pelas bactérias intestinais, passando, então, por um especial processo digestivo, ainda no lúmen intestinal. Escolha a alternativa que **não** corresponde às fibras utilizadas na nutrição enteral.

- A) As fontes de fibras mais comumente empregadas em nutrição enteral têm sido a pectina, de característica solúvel, a goma guar (guar gum) e o polissacarídeo da soja, que, apesar de conterem uma fração solúvel importante, são submetidos a um processo de micropulverização de suas partículas.
- B) Após as fibras serem fermentadas pelas bactérias colônicas, tem-se como produto final, os ácidos acéticos, butírico e propiônico, cada qual com a sua importância no organismo humano.
- C) Pacientes que apresentam diarreias importantes e/ou hábito intestinal instável, ora diarreia, ora obstipação. Nesse caso, sugere-se que seja suspenso o acréscimo de fibras na formulação (ou de formulação com fibras).
- D) O conteúdo de fibras alimentares de uma formulação enteral varia entre 5 a 14g de fibras/L.

18) Em muitas situações clínicas, como por exemplo, no câncer e respectivo tratamento antineoplásico, ainda se especula qual seria a quantidade ótima de proteína a ser ofertada a ponto de melhorar não só o estado nutricional do paciente, mas também de atuar satisfatoriamente sobre a resposta imunológica. Dentre os nutrientes farmacológicos, tem sido preconizada a suplementação com os aminoácidos imunoestimulantes, como a glutamina e arginina, seja na dieta oral ou na enteral e/ou parenteral. Escolha a alternativa que corresponde a sequência **correta (V)** para **verdadeiro** e **(F)** para **falso** nas afirmativas abaixo sobre os aminoácidos glutamina e arginina.

- () A glutamina é um aminoácido essencial, o mais abundante aminoácido do organismo humano. Compreende 10% do pool de aminoácidos intracelulares e fonte energética preferencial dos músculos.
- () As recomendações para a administração de arginina têm sido: 300 a 500mg/kg/dia; ou acima de 4 a 6% do valor energético total; ou acima de 10 a 12gr por dia; tolerando até altas doses (30 a 60g/dia).
- () A glutamina é precursora de glutatona, substrato para a síntese de glutatona peroxidase, enzima esta que exerce importante papel na metabolização de radicais livres tanto no compartimento intra como no extracelular.

() A arginina tem múltiplas propriedades biológicas, incluindo a habilidade para estimular a secreção de hormônios anabólicos. Sua forte atividade secretagoga estimula a liberação de prolactina e hormônio de crescimento pela pituitária, bem como a insulina e o glucagon pelo pâncreas.

- a) F, V, V, V
- b) V, F, V, F
- c) F, F, V, F
- d) V, F, F, V

19) O período gestacional é caracterizado por inúmeras alterações orgânicas, com repercussões funcionais, metabólicas, físicas, emocionais, comportamentais e alimentares. Todas essas alterações são extremamente necessárias para que o organismo da gestante consiga regular suas atividades, garantindo adequado resultado gestacional. Em relação a fisiologia gestacional analise as afirmativas abaixo e assinale a alternativa **correta**.

I - Em situações normais, moléculas pequenas e de baixo peso molecular, como as proteínas, atravessam a placenta, devendo o feto receber aminoácidos para sintetizar suas próprias proteínas.

II - O volume globular aumenta cerca de 25% a partir do sexto mês de gestação. As grandes mudanças são então o aumento de 50% da expansão do volume plasmático, 20% da massa de hemoglobina e o aumento do estrógeno e progesterona, assim como de outros hormônios atuantes na gestação.

III - O débito cardíaco sofre significativo aumento, partindo de 4,5L/min para até 6L/min, havendo também redução no período anterior ao parto.

IV - A filtração glomerular fica diminuída desde o início da gestação, 2º mês, para facilitar a depuração de ácido úrico, ureia e creatinina, apesar da maior degradação proteica. Nutrientes também estão sendo retidos pela urina, como iodo, folato, aminoácidos e glicose, sendo comum certa glicosúria nas gestantes.

- A) As alternativas I, III e IV são corretas
- B) As alternativas II e III são corretas
- C) As alternativas II e IV são corretas
- D) As alternativas III e IV são corretas

20) A avaliação nutricional é de imensa importância para o acompanhamento do RN, pois é nessa fase que ocorre a maior divisão celular (crescimento e desenvolvimento), ao passo que, se houver desnutrição nesse período, podem ocorrer danos não só para a infância, mas também para a vida adulta. Assinale a alternativa que **não** corresponde a avaliação nutricional do RN.

- A) A avaliação do estado nutricional deve ser realizada logo após o nascimento, fornecendo informações sobre o crescimento intra-uterino, bem como posteriormente, para se saber sobre o crescimento pós-natal.
- B) A avaliação do estado nutricional de um indivíduo é tarefa simples, requerendo uma abordagem única, uma vez que só um parâmetro isolado é capaz de definir de maneira satisfatória a adequação nutricional. A depleção do estado nutricional é descomplicada e sequencial, tendo início com a saturação dos depósitos teciduais levando às deficiências nutricionais.

- C) A avaliação nutricional tem como objetivos: determinar o conteúdo corporal total de um determinado nutriente, determinar o tamanho de suas reservas corporais disponíveis, determinar o grau de comprometimento anatômico ou funcional resultante da oferta inadequada.
- D) Atualmente, as medidas mais utilizadas na avaliação nutricional do RN ao nascimento são peso, comprimento e perímetro cefálico.

21) A Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) é uma das vertentes da Promoção à Saúde. No SUS, a estratégia de promoção à saúde é retomada como uma possibilidade de focar os aspectos que determinam o processo saúde-doença. A PAAS é compreendida como um conjunto de estratégias que proporcionem aos indivíduos e coletividades a realização de práticas alimentares apropriadas aos seus aspectos biológicos e socioculturais, bem como ao uso sustentável do meio ambiente. Em relação ao PAAS analise as afirmativas abaixo e assinale a alternativa correta:

- I - O PAAS objetiva melhora da qualidade de vida da população, por meio de ações setoriais, voltadas a individualidade e aos ambientes (físico, social, político, econômico e cultural), de caráter amplo e que possam diminuir às necessidades de saúde da população, contribuindo para a redução da prevalência da desnutrição e das doenças crônicas associadas e outras relacionadas à alimentação e atividade física.
- II - As estratégias na saúde direcionada à PAAS envolve a educação física e corporal que se diferem das estratégias consumo de alimentos - envolvendo alongamento e informação, publicidade e melhoria do perfil nutricional dos indivíduos - e ao incentivo à criação de ambientes institucionais promotores de alimentação adequada e saudável.
- III - Organizar as ações de PAAS implica desenvolver mecanismos que apoiem os sujeitos a adotar modos de vida saudáveis, identificar e analisar de forma crítica, além de enfrentar hábitos e práticas não promotoras de saúde, aos quais muitas vezes estão submetidos.
- IV - A responsabilidade das equipes de saúde com relação à PAAS deve transcender os limites das unidades de saúde, inserindo-se nos demais equipamentos sociais como espaços comunitários de atividade física e práticas corporais, escolas e creches, associações comunitárias, redes de assistência social e ambientes de trabalho, entre outros.

- A) As alternativas I, III e IV são corretas
- B) As alternativas II e III são corretas
- C) As alternativas II e IV são corretas
- D) As alternativas III e IV são corretas

22) A vigilância alimentar e nutricional consiste na descrição contínua e na predição de tendências das condições de alimentação e nutrição da população e seus fatores determinantes. Deverá fornecer dados desagregados para os distintos âmbitos geográficos, categorias de gênero, idade, raça/etnia, populações específicas (como indígenas e povos e comunidades tradicionais) e outras de interesse para um amplo entendimento da diversidade e dinâmica nutricional e alimentar da população brasileira. Escolha a alternativa que **não** corresponde a Vigilância Alimentar e Nutricional.

- A) A vigilância alimentar e nutricional subsidia o planejamento da atenção nutricional e das ações relacionadas à promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável e à qualidade e regulação dos alimentos, nas esferas de gestão do SUS.

- B) O SISVAN (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional), operado a partir da Atenção Básica à Saúde, tem como objetivo principal monitorar o padrão alimentar e o estado nutricional dos indivíduos atendidos pelo SUS, em todas as fases do curso da vida.
- C) Para o diagnóstico amplo, nos territórios sob a responsabilidade da Atenção Básica à Saúde, é necessária a análise conjunta dos dados de vigilância alimentar e nutricional com outras informações de natalidade, morbidade, mortalidade, cobertura de programas e dos serviços de saúde, entre outras disponíveis nos demais sistemas de informação em saúde.
- D) Ao SISVAN deverão ser incorporados o acompanhamento nutricional e o de saúde das populações, desassistidas pelos programas de transferência de renda no sentido de diminuir os esforços desenvolvidos pelas equipes de saúde, qualificando a informação e atenção nutricional dispensada a essas famílias.

23) A alimentação coletiva vem cada vez mais fazendo parte de toda a reflexão sobre a qualidade de vida cotidiana deste século, fato perfeitamente compreensível quando se tem conhecimento do número de refeições servidas em coletividade (2 trilhões/ano no Brasil). Assim sendo, a definição de layout das áreas necessárias para a implantação de uma UAN ou implantação de um Sistema de Restauração Coletiva, ou ainda simplesmente um Restaurante Coletivo, que é o conjunto de áreas de processamento (produção) e áreas de distribuição, consumo e devolução (refeitórios), passa a ser um ponto muito importante em todo processo de análise de Alimentação para coletividades. Marque (V) para verdadeiro e (F) para falso nas afirmativas abaixo sobre o planejamento físico-funcional de uma UAN. Depois, escolha a alternativa que corresponde a sequência **correta**:

- () A determinação do fluxo de matéria-prima, de pessoal e da utilização dos equipamentos tem que, necessariamente, levar em consideração os seus cruzamentos e as suas interferências.
- () Ao planejar uma cozinha institucional, para o dimensionamento da área e especificação dos equipamentos, o profissional precisa de dados tais como cor do ambiente, janelas, tipo de porta e piso.
- () O fluxograma e o posicionamento de cada setor devem ser definidos para evitar a contaminação dos alimentos.
- () O projeto deverá atender as leis internas da empresa, seu estatuto e a sua missão.

- A) V, V, F, F
B) V, F, V, F
C) F, F, V, F
D) V, V, F, V

24) A Síndrome pré-menstrual, que afeta milhões de mulheres na idade reprodutiva, é caracterizada por um complexo de sintomas físicos, cognitivos e emocionais que ocorrem durante a fase lútea do ciclo menstrual, os quais diminuem rapidamente com o início da menstruação. Os sintomas normalmente se iniciam entre 25 e 35 anos e envolvem mudanças de humor e sintomas somáticos. Assinale a alternativa que **não** corresponde a fisiologia, sintomas, tratamento da síndrome pré-menstrual.

- A) O ciclo pré-menstrual é caracterizado por flutuações fisiológicas dos hormônios pituitários e dos hormônios ovarianos esteroides.
- B) O distúrbio disfórico pré-menstrual acomete mulheres com idade entre 20 e 30 anos. Cerca de 70% das mulheres com essa síndrome apresentam histórico de distúrbios de humor, ansiedade, alteração de personalidade, ou abuso de substâncias químicas.
- C) Fadiga durante o período pré-menstrual tem sido atribuída à ocorrência de hiperglicemia, alteração no equilíbrio das prostaglandinas e disfunção tireoidiana. Já a depressão tem sido associada com a deficiência de vitamina “b5” e de epinefrina.
- D) Um dos critérios de diagnóstico para a síndrome pré-menstrual é o aumento de 30% na intensidade dos sintomas da síndrome entre os dias 05 a 10 no ciclo, quando comparados com o sexto dia de intervalo antes da menstruação.

25) O nutricionista é um profissional que vêm apresentando uma crescente atuação nas mais diversas áreas relacionadas com a saúde da população brasileira. Sua regulamentação profissional deu-se em 24 de abril de 1967, por meio da Lei nº5276 que dispõe sobre a profissão de nutricionista e que regulamenta e dá outras providências para o exercício profissional. Escolha a alternativa **incorreta** que corresponde as leis e resolução sobre a atuação e regulamentação do nutricionista.

- A) O Conselho Federal de Nutrição promulgou a resolução nº086/78, que apresenta a competência e a responsabilidade do nutricionista no atendimento dietoterápico a enfermos, bem como recomenda um dimensionamento nutricionista/leito 2:30 no atendimento direto ao paciente na área de internação hospitalar e de dois pacientes/nutricionista h, na assistência ambulatorial.
- B) A regulamentação da profissão do nutricionista foi atualizada e oficializada em 17 de setembro de 1991, por meio da Lei nº 8224 assinada pelo Presidente da República, Fernando Collor, e o ministro do trabalho Antonio Magri.
- C) Em 1998, a Resolução do Conselho Federal de Nutrição nº200/98 estabelece, como atribuições específicas desse profissional, além das relacionadas com a área de nutrição clínica, a atuação em indústrias de alimentos, saúde coletiva, esportes, alimentação coletiva e ensino.
- D) O nutricionista clínico deve se orientar, no exercício de sua profissão, nas resoluções 304/03 e 306/03 (que revoga a de nº236 de 2000) elaboradas pelo Conselho Federal de Nutrição, para reconhecer os critérios para a prescrição dietética e solicitação de exames laboratoriais, respectivamente, assim respeitar o Código de Ética Profissional.