

**-- CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS --****Questão 41**

Em muitos países em desenvolvimento, a deficiência de vitamina A ainda é considerada um grave problema de saúde pública, que afeta especialmente crianças e gestantes. É uma potencial consequência da deficiência de vitamina A

- Ⓐ a cegueira noturna, caracterizada pela dificuldade de enxergar em ambientes com baixa luminosidade, devido à redução de rodopsina na retina.
- Ⓑ a obesidade, ocasionada pelo desequilíbrio energético decorrente da deficiência de vitamina A.
- Ⓒ a colite, resultado da degeneração do epitélio intestinal por carência de vitamina A.
- Ⓓ a osteoporose, decorrente da diminuição da mineralização óssea causada pela deficiência de retinol.
- Ⓔ a desidratação, resultante da diminuição da função renal associada à carência de vitamina A.

**Questão 42**

Considerando que a presença de fatores antinutricionais em determinados alimentos pode comprometer a biodisponibilidade de nutrientes essenciais, assinale a opção correta.

- Ⓐ O processo de remolho das leguminosas aumenta a concentração de fitato, dificultando a absorção de minerais como ferro e zinco.
- Ⓑ A biodisponibilidade do ferro não heme, presente em alimentos vegetais, é superior à do ferro heme, encontrado em alimentos de origem animal.
- Ⓒ O ácido fítico, presente em alimentos como feijão e soja, aumenta a absorção de cálcio, tornando-o mais biodisponível.
- Ⓓ Os taninos, presentes em bebidas como chá preto e chá verde, reduzem a absorção do ferro não heme, prejudicando seu aproveitamento pelo organismo.
- Ⓔ O espinafre é considerado uma fonte altamente biodisponível de cálcio, pois o oxalato presente em suas folhas facilita a absorção desse mineral.

**Questão 43**

Durante a elaboração de planos alimentares equilibrados, é fundamental compreender as funções e a qualidade biológica das proteínas, que desempenham papel essencial na manutenção das estruturas corporais e nos processos metabólicos. A esse respeito, assinale a opção correta.

- Ⓐ Todas as proteínas de origem animal são consideradas biologicamente completas, sendo carne bovina, frango, peixe, ovo e leite exemplos de alimentos fonte de proteína biologicamente completa.
- Ⓑ A combinação de arroz e feijão é excelente do ponto de vista nutricional, uma vez que o arroz possui os aminoácidos essenciais, com exceção da metionina, e o feijão possui todos os aminoácidos essenciais, com exceção da lisina.
- Ⓒ Proteínas incompletas, mesmo quando associadas entre si, não conseguem suprir os aminoácidos essenciais necessários ao organismo humano.
- Ⓓ Entre as funções das proteínas no corpo humano estão a construção e a manutenção dos tecidos, a síntese de enzimas, hormônios e anticorpos e o transporte de vitaminas lipossolúveis.
- Ⓔ A digestibilidade das proteínas é superior em alimentos vegetais crus, devido à presença de fatores antinutricionais que favorecem a absorção de aminoácidos.

**Questão 44**

Pacientes oncológicos frequentemente enfrentam perda de massa magra, inflamação sistêmica e risco de caquexia, o que torna fundamental um aporte adequado de proteínas na dieta. Acerca das recomendações de ingestão proteica para esse grupo, assinale a opção correta.

- Ⓐ Em caso de desnutrição e inflamação, recomendam-se somente suplementos proteicos isolados, com pouca necessidade de ajuste da dieta como um todo.
- Ⓑ Em situações de inflamação sistêmica, recomenda-se um consumo de proteína inferior a 1,0 g/kg/dia, pois o excesso proteico pode piorar o balanço nitrogenado.
- Ⓒ Pacientes com câncer em estado geral estável devem ter ingestão proteica de 1,2 a 2,0 g/kg/dia, enquanto pacientes críticos ou com desnutrição grave devem receber entre 1,5 a 2,0 g/kg/dia.
- Ⓓ A diretriz da Sociedade Europeia de Nutrição Clínica e Metabolismo (ESPEN) recomenda rigorosamente a ingestão de menos de 1,0 g/kg/dia de proteína para os pacientes oncológicos, para evitar sobrecarga renal.
- Ⓔ Pacientes oncológicos não necessitam de ajustes proteicos especiais; a recomendação padrão de 0,8 g/kg/dia é suficiente para manutenção da massa magra.

**Questão 45**

No atendimento nutricional de um paciente adulto, o nutricionista deve realizar a avaliação do estado nutricional e planejar uma dieta adequada às necessidades daquele indivíduo, considerando, entre outros, fatores como idade, sexo, peso e altura. No que concerne ao planejamento nutricional e às recomendações nutricionais, assinale a opção correta.

- Ⓐ A avaliação nutricional individual deve se limitar à medição de peso e altura, pois índices como o IMC fornecem todas as informações necessárias para a prescrição dietética.
- Ⓑ As necessidades energéticas do indivíduo podem ser estimadas com base no seu peso corporal, independentemente do nível de atividade física ou da composição corporal.
- Ⓒ O cálculo das necessidades de energia deve incluir a taxa metabólica basal (TMB), o gasto energético com atividade física e o efeito térmico dos alimentos, permitindo-se estimar de forma mais precisa as necessidades calóricas do paciente.
- Ⓓ Recomenda-se padronizar a dieta de todos os pacientes adultos segundo as mesmas recomendações gerais, pois isso garante simplicidade e eficiência no planejamento nutricional.
- Ⓔ O planejamento alimentar individual deve considerar a ingestão adequada de macro e micronutrientes, ajustada às recomendações específicas, mas não precisa levar em conta preferências culturais ou alimentares, pois não fazem parte do cálculo de necessidades.

**Questão 46**

Durante a internação de um paciente em um hospital, o nutricionista deve realizar a avaliação nutricional subjetiva global (ANSG) como parte do protocolo clínico de triagem e acompanhamento nutricional. Acerca da ANSG, assinale a opção correta.

- Ⓐ O histórico alimentar do paciente é relevante para a ANSG, mas sua influência diminui diante de exames laboratoriais com resultados normais, pois esses exames oferecem avaliação precoce do estado nutricional.
- Ⓑ A presença de edemas periféricos e a perda de gordura subcutânea, associada à diminuição da massa muscular, são sinais físicos capazes de alterar significativamente a classificação final na ANSG, mesmo na ausência de redução ponderal recente.
- Ⓒ A ANSG baseia-se exclusivamente em um sistema de pontuação numérica padronizado, dispensando a interpretação clínica do nutricionista sobre sinais físicos ou histórico alimentar do paciente.
- Ⓓ A avaliação nutricional pela ANSG considera apenas a perda de peso intencional nos últimos seis meses e o IMC do paciente, deixando de lado alterações clínicas agudas e histórico dietético.
- Ⓔ Alterações clínicas como náuseas persistentes, vômitos, diarreia ou anorexia exercem papel secundário na ANSG, já que a classificação final é determinada apenas pelos achados físicos.

**Questão 47**

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, os alimentos

- Ⓐ minimamente processados são produzidos inteiramente a partir de substâncias sintetizadas em laboratório, sem relação direta com o alimento original.
- Ⓑ *in natura* são obtidos diretamente de plantas ou animais, como frutas, hortaliças, ovos e leite, e devem ser consumidos de forma restrita, para evitar contaminações.
- Ⓒ ultraprocessados são produzidos pela adição de sal ou açúcar a alimentos *in natura*, tornando-os versões mais palatáveis e duráveis, como enlatados e compotas.
- Ⓓ processados são formulações industriais que utilizam majoritariamente substâncias extraídas ou sintetizadas (óleos, açúcares, amidos, aditivos artificiais), constituindo produtos de alta densidade calórica e baixo valor nutricional.
- Ⓔ minimamente processados são aqueles *in natura* que passam por alterações simples — como limpeza, remoção de partes não comestíveis, moagem, pasteurização, congelamento ou embalagem a vácuo —, mas mantêm suas características originais.

**Questão 48**

O Guia Alimentar para a População Brasileira estabelece uma regra de ouro para uma alimentação saudável. Segundo essa regra de ouro,

- Ⓐ alimentos ultraprocessados devem ser evitados.
- Ⓑ o consumo de alimentos *in natura* ou processados deve ser a base da alimentação.
- Ⓒ óleos, gorduras, sal e açúcar devem ser utilizados em pequenas quantidades no processo de cozimento de alimentos e preparações culinárias.
- Ⓓ o consumo de alimentos processados deve ser limitado, sejam eles consumidos como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados.
- Ⓔ deve-se preferir o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias ao de alimentos ultraprocessados.

**Questão 49**

Considerando os conceitos de substâncias bioativas, alimentos e alegações de propriedade funcional, assinale a opção correta.

- Ⓐ Alegações de propriedade funcional podem ser utilizadas em qualquer alimento industrializado, desde que mencionem benefícios gerais à saúde, mesmo com comprovação científica parcial.
- Ⓑ As alegações de função plenamente reconhecidas para vitaminas e minerais baseiam-se na essencialidade do nutriente para o organismo humano, como no caso da vitamina A, cuja alegação de auxiliar na visão pode ser utilizada se o alimento atender a critérios mínimos de composição.
- Ⓒ O conceito de substâncias bioativas refere-se a compostos produzidos sinteticamente, em sua grande maioria, pela indústria de alimentos, desde que demonstrada sua segurança por testes toxicológicos.
- Ⓓ Substâncias bioativas são exclusivamente nutrientes essenciais, como vitaminas e minerais, e só podem ser classificadas dessa forma se tiverem recomendação de ingestão diária definida por órgãos reguladores.
- Ⓔ Para ser considerado alimento, o produto precisa obrigatoriamente fornecer calorias e macronutrientes, não sendo reconhecido como alimento o produto que contenha apenas compostos bioativos ou micronutrientes.

**Questão 50**

Durante o exercício físico, especialmente em atletas de alto rendimento, os carboidratos desempenham papel central no fornecimento de energia. Acerca da utilização metabólica de carboidratos no contexto esportivo, assinale a opção correta.

- Ⓐ Durante atividades de *endurance*, a principal via energética ativada é a fosfocreatina, responsável por manter níveis estáveis de glicose plasmática.
- Ⓑ O fígado não participa da manutenção da glicemia durante o exercício, já que todo o aporte energético depende unicamente das reservas musculares.
- Ⓒ A oxidação de carboidratos durante o exercício depende do consumo de carboidratos simples imediatamente antes do esforço físico, sem relação com o estado nutricional prévio.
- Ⓓ A glicólise anaeróbica utiliza exclusivamente ácidos graxos como fonte imediata de ATP durante esforços de alta intensidade e curta duração.
- Ⓔ A depleção das reservas de glicogênio muscular e hepático está diretamente associada à fadiga, o que justifica a importância da ingestão de carboidratos antes e durante treinos prolongados.

**Questão 51**

No que se refere à terapia de nutrição enteral e parenteral, assinale a opção correta.

- Ⓐ A nutrição enteral é contraindicada nos casos em que haja obstrução intestinal, choque grave ou fístulas de alto débito.
- Ⓑ A nutrição enteral é adotada quando a ingestão dietética não é suficiente para suprir 20% das necessidades nutricionais diárias, e quando o paciente está desnutrido.
- Ⓒ Tanto a nutrição enteral quanto a parenteral não causam desconforto e sempre podem ser indicadas para pacientes terminais ou que não consigam comer como resultado de demência senil.
- Ⓓ Há indicação de terapia de nutrição enteral para pacientes desnutridos impossibilitados de utilizar o trato gastrointestinal.
- Ⓔ A nutrição enteral consiste na administração de soluções nutricionalmente completas, utilizando-se a via endovenosa.

**Questão 52**

No que se refere ao banco de leite, ao lactário, ao sondário hospitalar e à cozinha dietética, assinale a opção correta.

- Ⓐ Conforme legislação específica, é obrigatória a existência de cozinha dietética dentro dos estabelecimentos assistenciais de saúde (EAS), para a produção de dietas normais e especiais.
- Ⓑ Em estabelecimentos assistenciais de saúde (EAS) com até 15 leitos pediátricos, o lactário pode ter área mínima única, sem necessidade de vestiário de barreira.
- Ⓒ Em todos os estabelecimentos assistenciais de saúde (EAS), o sondário deve ser alocado em área exclusiva, não podendo o seu espaço ser compartilhado, por exemplo, com o lactário.
- Ⓓ Em banco de leite humano, é vedada a realização de misturas de leite humano ordenhado de diferentes doadoras.
- Ⓔ É obrigatória a existência de lactários em estabelecimentos assistenciais de saúde (EAS) que possuam atendimento pediátrico e(ou) obstétrico.

**Questão 53**

Em relação à vigilância alimentar e nutricional, assinale a opção correta.

- Ⓐ A vigilância alimentar e nutricional consiste na descrição contínua e na predição de tendências das condições de alimentação e nutrição da população, sendo constituída exclusivamente pelas ações de vigilância em saúde obtidas na atenção primária à saúde (APS).
- Ⓑ O sistema de vigilância alimentar e nutricional reúne dados das doenças crônicas que atingem a população brasileira e estão relacionadas à alimentação.
- Ⓒ A realização de vigilância alimentar e nutricional é uma competência privativa do nutricionista devidamente registrado em conselho profissional.
- Ⓓ A vigilância alimentar e nutricional demanda a adoção de diferentes estratégias de vigilância epidemiológica, aplicadas com base em inquéritos populacionais, chamadas nutricionais e produção científica, com ênfase nos acompanhamentos feitos nos serviços de saúde.
- Ⓔ A vigilância alimentar e nutricional funciona como base para a adoção de ações em alimentação e nutrição, monitorando os agravos à saúde em pacientes internados.

**Questão 54**

Assinale a opção correta a respeito da desnutrição e das carências nutricionais.

- Ⓐ A obesidade é resultante do excesso de consumo de alimentos, sendo correto afirmar que indivíduos com obesidade não apresentam deficiências de vitaminas e minerais.
- Ⓑ A falta de amamentação e o desmame precoce são causas de carência de vitamina A em crianças.
- Ⓒ Alimentos de origem vegetal são as principais fontes de vitamina B12, sendo possível garantir as quantidades ideais desse nutriente por meio de dieta abundante em vegetais verde-escuros.
- Ⓓ Crianças em geral e adultos do sexo masculino integram o grupo de risco para anemia ferropriva.
- Ⓔ Nas crianças com idade inferior a cinco anos, a desnutrição aguda está relacionada à baixa estatura, enquanto a desnutrição crônica está relacionada ao baixo peso.

**Questão 55**

De acordo com as disposições do Conselho Federal de Nutricionistas, julgue os próximos itens.

- I O nutricionista pode se recusar a exercer sua profissão em qualquer instituição onde as condições de trabalho não sejam adequadas, dignas e justas ou possam prejudicar indivíduos, coletividades ou a si próprio.
- II É dever do nutricionista manter-se atualizado quanto aos conhecimentos e práticas necessários ao bom andamento do processo de trabalho, bem como incentivar e facilitar que profissionais sob sua orientação e supervisão também o façam.
- III É vedado ao nutricionista pleitear de forma desleal, para si ou para outrem, emprego, cargo ou função que esteja sendo exercida por outro nutricionista ou, ainda, por profissional de outra formação.
- IV É permitido ao nutricionista, no exercício das atribuições profissionais, receber comissão, remuneração, gratificação ou benefício não relacionado à prestação de serviços, desde que comunique oficialmente o respectivo conselho regional.

Estão certos apenas os itens

- Ⓐ I e III.
- Ⓑ I e IV.
- Ⓒ II e IV.
- Ⓓ I, II e III.
- Ⓔ II, III e IV.

**Questão 56**

No que se refere à fisiopatologia nutricional e à dietoterapia, assinale a opção correta.

- Ⓐ Para pacientes com lúpus eritematoso sistêmico (LES), a dieta deve ser pobre em vitamina C, pois este nutriente pode exacerbar a resposta autoimune.
- Ⓑ O principal objetivo da dietoterapia na sepse é induzir a hiperglicemia controlada para fornecer energia rápida ao paciente em estresse metabólico.
- Ⓒ Em um paciente com doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC), a dietoterapia deve focar no aumento do consumo de carboidratos, pois eles fornecem a energia necessária para a musculatura respiratória.
- Ⓓ A disfagia, comum em doenças neurodegenerativas como a esclerose lateral amiotrófica (ELA), exige a adequação da consistência dos alimentos para evitar broncoaspiração, sendo indicado o uso de espessantes em líquidos.
- Ⓔ Na diabetes gestacional, a restrição calórica rigorosa é a estratégia dietética mais eficaz para o controle da glicemia da gestante.

**Questão 57**

Uma paciente mulher, com 52 anos de idade, altura de 1,55 m e peso de 82 kg, buscou atendimento com um nutricionista, relatando regurgitação após alimentar, cansaço com pequenos esforços e inchaço nos membros inferiores. Aos exames, apresentou os seguintes resultados: hemoglobina glicada igual a 7,4%, glicemia de jejum igual a 156 mg/dl, HDL igual a 35 mg/dl; LDL igual a 320 mg/dl e pressão arterial de 150/110 mmHg.

A partir da situação hipotética apresentada, é correto concluir dos exames laboratoriais e dos sintomas relatados pela paciente que ela

- Ⓐ apresenta nefropatia.
- Ⓑ apresenta quadro de pré-diabetes.
- Ⓒ apresenta síndrome metabólica.
- Ⓓ está com sobrepeso.
- Ⓔ deve se manter deitada após se alimentar para evitar a regurgitação.

**Questão 58**

Acerca das fisiopatologias nutricionais, julgue os próximos itens.

- I Para os casos de anorexia em pacientes com doença pulmonar obstrutiva crônica, recomenda-se ingerir primeiro os alimentos com maior densidade energética, fracionar a dieta e utilizar alimentos preferidos.
- II A caquexia é impulsionada por um conjunto de fatores inflamatórios e metabólicos que aceleram a perda de massa muscular e a disfunção metabólica, e está presente em pacientes com doenças como câncer, insuficiência cardíaca e doenças pulmonares.
- III O princípio básico do tratamento das alergias envolve a exclusão de alimentos que possuem o componente alergênico e a substituição destes por alimentos que não ocasionem manifestações alérgicas e que atendam às necessidades nutricionais do paciente.
- IV As dislipidemias e a hipertensão arterial são condições prevalentes no pós-transplante renal, sendo a dieta com baixo teor de gordura, principalmente saturada e trans, uma estratégia que visa diminuir o risco cardiovascular.

Assinale a opção correta.

- A Apenas os itens I, II e III estão certos.
- B Apenas os itens I, II e IV estão certos.
- C Apenas os itens I, III e IV estão certos.
- D Apenas os itens II, III e IV estão certos.
- E Todos os itens estão certos.

**Questão 59**

A respeito da Política Nacional de Atenção Básica (PNAB), assinale a opção correta.

- A Todas as unidades básicas de saúde (UBS) são consideradas potenciais espaços de educação, formação de recursos humanos, pesquisa, ensino em serviço, inovação e avaliação tecnológica para a Rede de Atenção à Saúde (RAS).
- B A atuação de médicos, enfermeiros e nutricionistas de alta complexidade é a estratégia prioritária para a expansão e a consolidação da atenção básica segundo a PNAB.
- C A PNAB tem como diretriz o cuidado centrado na coletividade, apontando para o desenvolvimento de ações de cuidado de forma generalista, a fim de auxiliar as pessoas a desenvolverem os conhecimentos, as aptidões, as competências e a confiança necessária para gerir e tomar decisões embasadas nas necessidades sociais.
- D A PNAB destaca a atenção básica como ponto de atenção e porta de entrada única e exclusiva do SUS, em que são ordenados os fluxos e contrafluxos de pessoas, produtos e informações em todos os pontos de atenção à saúde.
- E A equidade possibilita o acesso universal e contínuo a serviços de saúde de qualidade e resolutivos, caracterizados como a porta de entrada aberta e preferencial da Rede de Atenção à Saúde (RAS), acolhendo as pessoas e promovendo a vinculação e a co-responsabilização pela atenção às suas necessidades.

**Questão 60**

Um surto de intoxicação alimentar foi identificado em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) que fornecia almoço e jantar para 3.000 pessoas. Ao investigar a situação, a vigilância sanitária constatou a ausência de Manual de Boas Práticas (MBP) e da implementação incorreta do sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

A partir dessa situação hipotética, assinale a opção que correlaciona corretamente a falta de MBP e APPCC com a ocorrência da referida intoxicação alimentar.

- A O MBP e o sistema APPCC são documentos burocráticos que não têm impacto direto na prevenção da intoxicação alimentar em UANs.
- B O MBP é suficiente para prevenir todos os tipos de intoxicação, tornando o sistema APPCC um passo desnecessário na gestão de produção de alimentos seguros.
- C A intoxicação ocorreu porque, sem o MBP e a aplicação correta do APPCC, a gestão de riscos e a identificação de perigos biológicos, químicos e físicos não foram realizadas de forma preventiva na UAN em apreço.
- D A falta do MBP é irrelevante, pois o sistema APPCC é o único responsável por prevenir a intoxicação alimentar.
- E O surto de intoxicação alimentar foi causado exclusivamente pela implementação incorreta do sistema APPCC, pois este é a única ferramenta de controle de perigos químicos.

**Espaço livre**