

-- CONHECIMENTOS COMPLEMENTARES --

Com relação a conhecimentos de nutrição humana básica, julgue os itens que se seguem.

- 51** A avaliação nutricional é um conjunto de parâmetros utilizados para analisar o estado nutricional de um paciente, seja por métodos diretos ou indiretos. Nessa avaliação, a interferência de fatores econômicos, sociais e culturais é seguramente desprezível.
- 52** Os nutrientes presentes nos alimentos desempenham funções específicas no organismo, sendo essencial uma alimentação variada para a manutenção da saúde.
- 53** O ácido ascórbico, ou vitamina C, é uma vitamina hidrossolúvel não essencial e antioxidante que desempenha papel importante no sistema imunológico.
- 54** O consumo de fibras é fundamental para a saúde digestiva, pois auxilia no trânsito intestinal e previne doenças como constipação e problemas cardiovasculares; sendo recomendada a ingestão diária de cerca de 15 g de fibras para adultos, provenientes de alimentos como frutas, vegetais, legumes e grãos integrais.

Julgue os itens que se seguem, relacionados a aspectos diversos pertinentes à educação alimentar e nutricional (EAN) no Brasil.

- 55** O combate ao excesso de peso e à obesidade resultante da má alimentação é um desafio que envolve não apenas o consumo alimentar, mas também toda a cadeia produtiva, incluindo a produção, o abastecimento e o acesso a alimentos saudáveis.
- 56** As iniciativas de apoio e formação de profissionais em EAN são fundamentais, sendo necessário proporcionar apoio contínuo e recursos para tornar as ações mais inovadoras, participativas e eficazes.
- 57** A criação de políticas estruturais na área de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil ainda precisa ser implementada, para que a melhoria da alimentação da população seja eficaz o bastante para a evolução da situação nutricional no país.

Para a elaboração de um almoço para 500 pessoas em um restaurante comunitário, foram consideradas as seguintes preparações: salada de alface crespa e tomate salada, arroz branco, feijão carioca, bife grelhado acebolado, quibebe de abóbora, refresco de acerola e paçoquinha.

Acerca dessa situação hipotética, julgue os itens a seguir.

- 58** O método de cocção empregado para o arroz mais comumente utilizado na culinária brasileira é o calor misto, iniciando-se com o calor seco (refogamento com gordura), seguido de calor úmido (com o acréscimo de água).
- 59** A elaboração de cardápio deve considerar o custo *per capita* bruto dos alimentos, ajustado pelo fator de correção, que leva em conta as perdas durante a cocção, para garantir a quantidade de alimentos servidos aos clientes.
- 60** Na situação hipotética em apreço, considerando-se a porção do bife acebolado de 120 g, o fator de cocção de 0,80 e o fator de correção de 1,2, a quantidade de bife para a preparação a ser comprada é de 90 kg.
- 61** A combinação de arroz branco (deficiente em metionina) e feijão carioca (deficiente em lisina) é um exemplo na alimentação brasileira, trazendo uma mistura proteica de bom valor biológico e de grande interesse nutricional.
- 62** O padrão de preparações apresentado é típico de um cardápio formal.

Com relação à técnica do número mais provável (NMP), que permite determinar o número mais provável de microrganismos em amostras de alimentos, julgue os itens seguintes.

- 63** A técnica do NMP é aplicada para a contagem de coliformes totais, coliformes termotolerantes e *Escherichia coli* em alimentos.
- 64** A aplicação da técnica do NMP é limitada aos meios de cultura sólidos, não se aplicando às etapas de diluição.

Julgue os próximos itens, acerca de enfermidades transmitidas pelos alimentos, de recomendações nutricionais, de nutrição e dietética e de tecnologia de alimentos.

- 65** Na indústria alimentícia, é desaconselhado o emprego do método da secagem por *spray dryer* para o processamento de matérias-primas provenientes de pequenos produtores e destinadas à fabricação de leite em pó e demais derivados do leite.
- 66** O botulismo alimentar é uma doença que ocorre pela ação de toxinas produzidas pelas bactérias da espécie *Clostridium botulinum* presentes nos alimentos ingeridos, produzidos ou conservados de maneira inadequada.
- 67** As proteínas de origem vegetal são capazes de fornecer aminoácidos essenciais ao organismo humano, tal que a alimentação vegetariana pode contribuir para o desempenho atlético.
- 68** A ingestão dietética recomendada deve ser utilizada quando não houver dados suficientes para a determinação da ingestão adequada.

Considerando aspectos diversos pertinentes a quadros de desnutrição, julgue os próximos itens.

- 69** As dietas veganas promovem o aumento e(ou) a manutenção dos níveis de vitamina B12, cálcio, ferro e zinco, sendo, por isso, indicadas para o combate à desnutrição.
- 70** Nos idosos, a desnutrição contribui para a sarcopenia com aumento progressivo da massa magra.
- 71** A dosagem de albumina plasmática possibilita detectar se há diminuição nos níveis séricos dessa proteína, o que pode indicar deficiência proteica ou desnutrição proteico-calórica.

Julgue os itens a seguir, a respeito da abordagem de suporte nutricional enteral e parenteral para pacientes hospitalizados.

- 72** As soluções de nutrição parenteral total são indicadas para pacientes com insuficiências renal, mas não para aqueles com anomalias congênitas que tenham distúrbios gastrintestinais pediátricos.
- 73** Para pacientes no pós-operatório com dificuldade na mastigação e deglutição, recomenda-se dieta composta por alimentos abrandados pela cocção, devendo-se evitar frituras em geral, legumes e verduras cruas.

Em relação a aditivos alimentares e à determinação de níveis de proteínas em estudos bromatológicos dos alimentos, julgue os itens que se seguem.

- 74** O método de Kjeldahl, empregado para a análise de proteínas, mede o nitrogênio orgânico total e tem a desvantagem de não mensurar o nitrogênio de proteínas.
- 75** Para escolher um antimicrobiano específico para um alimento, deve-se levar em conta diversos fatores, como o pH do alimento, sua forma de preparo e armazenagem e até mesmo a cinética de degradação do composto microbiano no alimento.