

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA (FUB) HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA (HUB)

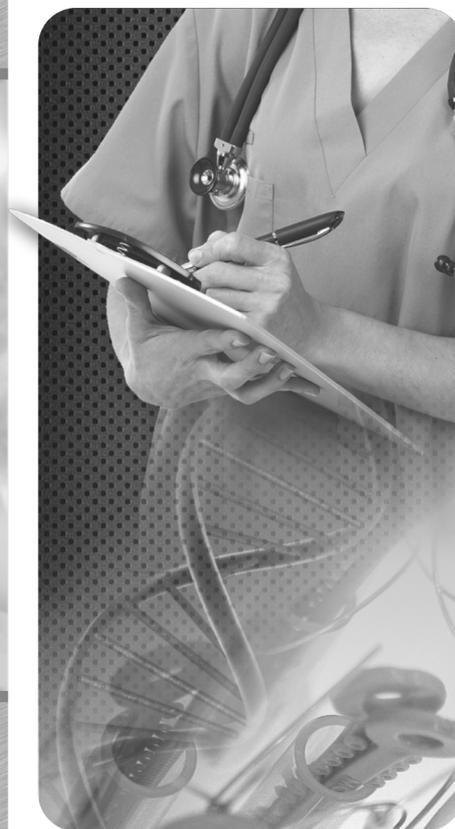
APLICAÇÃO: 2017

PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO NOS PROGRAMAS DE RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

- 1 Ao receber este caderno de prova, confira inicialmente se os seus dados pessoais e os dados do programa em que você se inscreveu, transcritos acima, estão corretos e coincidem com o que está registrado em sua folha de respostas. Confira, também, o seu nome e os dados do programa em que você se inscreveu em cada página numerada do seu caderno de prova. Em seguida, verifique se ele contém a quantidade de itens indicada em sua folha de respostas, correspondentes à prova objetiva. Caso o caderno esteja incompleto, tenha qualquer defeito ou apresente divergência quanto aos seus dados pessoais, ou ao programa em que você se inscreveu, solicite ao fiscal de sala mais próximo que tome as providências cabíveis, pois não serão aceitas reclamações posteriores nesse sentido.
- 2 Quando autorizado pelo chefe de sala, no momento da identificação, escreva no espaço apropriado da sua folha de respostas, com a sua caligrafia usual, a seguinte frase:

Conforme previsto em edital, o descumprimento dessa instrução implicará a anulação da sua prova e a sua eliminação do processo seletivo.
- 3 Durante a realização da prova, não se comunique com outros candidatos nem se levante sem autorização de fiscal de sala.
- 4 Na duração da prova, está incluído o tempo destinado à identificação — que será feita no decorrer da prova — e ao preenchimento da folha de respostas.
- 5 Ao terminar a prova, chame o fiscal de sala mais próximo, devolva-lhe a sua folha de respostas e deixe o local de prova.
- 6 A desobediência a qualquer uma das determinações constantes em edital, no presente caderno ou na folha de respostas poderá implicar a anulação da sua prova.



CADERNO DE PROVA OBJETIVA

OBSERVAÇÕES

Não serão conhecidos recursos em desacordo com o estabelecido em edital. É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS
0(XX) 61 3448-0100
www.cespe.unb.br
sac@cebraspe.org.br



Universidade de Brasília

cespe

Cebraspe
Centro Brasileiro de Pesquisa em Avaliação
e Seleção e de Promoção de Eventos

- Cada um dos itens da prova objetiva está vinculado ao comando que imediatamente o antecede. De acordo com o comando a que cada um deles esteja vinculado, marque, na **folha de respostas**, para cada item: o campo designado com o código **C**, caso julgue o item **CERTO**; ou o campo designado com o código **E**, caso julgue o item **ERRADO**. A ausência de marcação ou a marcação de ambos os campos não serão apenadas, ou seja, não receberão pontuação negativa. Para as devidas marcações, use a **folha de respostas**, único documento válido para a correção da sua prova objetiva.
- Em sua prova, caso haja item(ns) constituído(s) pela estrutura **Situação hipotética**: ... seguida de **Assertiva**: ..., os dados apresentados como situação hipotética deverão ser considerados como premissa(s) para o julgamento da assertiva proposta.
- Eventuais espaços livres — identificados ou não pela expressão “Espaço livre” — que constarem deste caderno de prova poderão ser utilizados para anotações, rascunhos etc.

PROVA OBJETIVA

Em um estabelecimento assistencial de saúde, são preparados, na unidade de alimentação e nutrição, três tipos de mingau — mingau de aveia, mingau de amido de milho e mingau de fubá — como parte do desjejum. Os alimentos são preparados com leite de vaca e têm consistência pastosa.

Considerando essa situação hipotética, julgue os itens a seguir.

- 1 A consistência do mingau de amido de milho é resultado do fenômeno denominado dextrinização.
- 2 Como o milho utilizado na fabricação de farinhas apresenta baixa concentração proteica e maior teor de amido, o mingau de milho é deficiente em lisina e em triptofano.
- 3 Os alimentos em questão não devem ser oferecidos a pacientes com disfagia, os quais devem ingerir preferencialmente alimentos líquidos, que são de fácil deglutição.
- 4 As matérias-primas dos três alimentos não contêm glúten.
- 5 A fibra solúvel presente no mingau de aveia é a beta-glucana e seu consumo está relacionado à atenuação da resposta glicêmica e insulínica pós-prandial.

Em uma unidade de alimentação e nutrição de um estabelecimento assistencial de saúde, 100 funcionários e 20 pacientes, que estavam em dieta livre, apresentaram, em determinado dia da semana, quadros de vômitos, náuseas, dores abdominais, diarreias e dores musculares, aproximadamente três horas após a ingestão do almoço. No cardápio do dia, constavam fricassê de frango, arroz, feijão e legumes. Após o fato, acionaram-se auditores da vigilância sanitária e da vigilância epidemiológica que, na inspeção do estabelecimento, constataram diversas inconformidades, a exemplo da existência de manipuladores de alimentos sem atestado de saúde ocupacional; a ausência de pia exclusiva para a higienização das mãos; e o uso de utensílios de madeira para o preparo de alimentos. Ademais, verificou-se, ainda, que o fricassê tinha sido preparado no dia anterior ao fato e, na ocasião, tinha sido acondicionado, ainda morno, em grandes quantidades, na câmara fria. Por fim, constatou-se que, antes de ser servido, o aquecimento do fricassê não havia atingido 60 °C. Após as análises da taxa de ataque, dos sintomas e do período de incubação realizadas pela inspeção da vigilância epidemiológica, e após o resultado laboratorial da análise dos alimentos coletados no estabelecimento pela equipe da vigilância sanitária, concluiu-se que o agente etiológico causador do problema alimentar foi o *Staphylococcus aureus*.

Considerando essa situação hipotética, julgue os itens que se seguem.

- 6 Os auditores da vigilância sanitária usaram a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n.º 216/2004, da ANVISA, como base legal para a ação fiscal.

- 7 Nessa situação, o fricassê deveria ter sido aquecido, no mínimo, a 74 °C antes de ser servido.
- 8 O curto período de incubação relatado na situação hipotética está associado a casos de infecção alimentar.
- 9 O fricassê deveria ter sido resfriado a temperatura inferior a 10 °C em um prazo máximo de 6 horas.
- 10 Como o agente etiológico foi o *Staphylococcus aureus*, nessa situação, a contaminação provavelmente está associada aos manipuladores de alimentos.

Em relação à terapia de nutrição enteral, julgue os seguintes itens.

- 11 A água utilizada no preparo de nutrição enteral deve ser potável e filtrada.
- 12 As intercorrências da nutrição enteral em sistema aberto incluem a contaminação das fórmulas, a qual pode gerar complicações como a diarreia. A administração de fórmulas eventualmente contaminadas pode causar distúrbios gastrintestinais e contribuir para o desenvolvimento de infecções mais graves, especialmente em casos de pacientes imunodeprimidos.
- 13 Conforme legislações específicas, a área de preparo de nutrição enteral deve ser exclusiva para este fim, ou seja, não pode ser compartilhada com lactário.
- 14 Os fatores a serem considerados na seleção do tipo de acesso para a nutrição enteral relacionam-se à preservação da anatomia do trato gastrointestinal, à duração da terapia e aos riscos de broncoaspiração.
- 15 São consideradas contraindicações absolutas de prescrição de nutrição enteral os casos em que o paciente apresenta quadro de instabilidade hemodinâmica e peritonite severa.
- 16 Cabe ao nutricionista avaliar e assegurar a correta administração da nutrição enteral, conforme previsto na Resolução RDC n.º 63/2000 da ANVISA.

Acerca da obesidade e da desnutrição, julgue os itens subsequentes.

- 17 A relação cintura-estatura é uma medida simples para a avaliação do risco associado ao estilo de vida e ao excesso de peso em crianças, adolescentes e adultos.
- 18 A associação da medida da circunferência abdominal com o IMC é uma forma combinada de avaliação de risco que pode ajudar a diminuir as limitações inerentes à realização de cada uma dessas avaliações isoladamente.
- 19 No rastreamento inicial — prevenção primária —, o IMC pode ser usado isoladamente.
- 20 Se dois indivíduos — um atleta e um sedentário — apresentarem mesmo peso, mesma altura e IMC de 27 Kg/m², será correto afirmar que ambos devem obrigatoriamente ser classificados como pessoas com sobrepeso, independentemente de outros dados avaliados.
- 21 No caso de idosos, a medida da circunferência da panturrilha inferior a 31 cm é um indicativo de sarcopenia.

Acerca de aminoácidos e de fontes de proteínas, julgue os próximos itens.

- 22 Aminoácidos de cadeia ramificada (AACR) apresentam potenciais efeitos terapêuticos, já que podem atenuar a perda de massa magra durante a redução de massa corporal, favorecer o processo de cicatrização, melhorar o balanço proteico muscular em indivíduos idosos e propiciar efeitos benéficos no tratamento de patologias hepáticas e renais.
- 23 Assim como as fontes de proteína animal, as misturas de cereais distintos também são consideradas misturas proteicas de alto valor biológico.
- 24 A lisina é o aminoácido indispensável à produção de serotonina, substância química que, devido ao fato de regular a transmissão de impulsos nervosos, é essencial à regulação do humor.
- 25 Receptores de proteínas e de hormônios, transporte de metabólitos e de íons, atividade enzimática, imunidade, gliconeogênese em jejum e em diabetes são funções dos aminoácidos.
- 26 No pós-cirúrgico, a suplementação com glutamina tem contribuído com a cicatrização e favorecido a recuperação muscular dos pacientes.

Julgue os itens subsecutivos de acordo com as diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes de 2015 – 2016.

- 27 O valor de hemoglobina glicada HbA1c igual a 5,7% apresenta alta sensibilidade e especificidade para predizer o desenvolvimento do diabetes melito nos anos subsequentes à detecção da HbA1c.
- 28 Paciente que esteja se queixando de poliúria, perda de peso e, nos resultados de exames, apresente glicemia em jejum igual a 120 mg/dL e hemoglobina glicada HbA1c igual a 6,7% deve ser classificado como um paciente pré-diabético.
- 29 No Brasil, a atual epidemia de diabetes melito 2 está associada a patologias como hipertensão, dislipidemia e doença gordurosa do fígado em adultos.
- 30 O controle metabólico do diabetes previne o surgimento ou retarda a progressão de suas complicações crônicas, particularmente as complicações microangiopáticas.
- 31 Os fatores ambientais relacionados ao desencadeamento do diabetes melito tipo 1A, em indivíduos geneticamente predispostos, incluem determinados tipos de infecções virais, fatores nutricionais e deficiência de vitamina D.

O pão integral produzido e comercializado na padaria Trigo Especial segue a descrição de rotulagem para alimentos estabelecida pela ANVISA. No rótulo, estão descritos apenas os ingredientes apresentados a seguir.

Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, óleo de soja, fibra de trigo, glúten, castanha de caju, sal e propionato de cálcio.

Com relação a essa situação hipotética, julgue os itens a seguir.

- 32 Nessa situação, conforme a legislação de alimentos, deveriam constar, no rótulo, informações sobre todos os produtos que apresentam substâncias alergênicas.
- 33 De acordo com o guia alimentar para a população brasileira, o referido pão é classificado como alimento processado.
- 34 O propionato de cálcio é um aditivo utilizado para aumentar a vida de prateleira do produto.
- 35 Considerando-se a descrição dos ingredientes, é correto afirmar que esse pão não pode ser considerado integral, já que a quantidade de farinha de trigo refinada é superior à de farinha de trigo integral.

No que se refere ao aleitamento materno e à alimentação complementar, julgue os itens subsequentes.

- 36 O leite materno *in natura* e o leite materno pasteurizado apresentam o mesmo valor biológico e favorecem o crescimento do *Lactobacillus bifidus*, uma bactéria não patogênica que acidifica as fezes e dificulta a instalação de bactérias que causam diarreia, como shigela, salmonela e *Escherichia coli*.
- 37 Embora a alimentação varie entre as pessoas, o leite materno apresenta composição semelhante no caso da maioria das mulheres, com exceção daquelas com desnutrição grave, problema que pode afetar a quantidade e a qualidade do leite.
- 38 O período de alimentação complementar, aquele em que a criança passa pela transição do aleitamento materno para a ingestão dos mesmos alimentos consumidos pela família, deve ser iniciado aos seis meses de idade e concluída aos dezoito meses de idade da criança.

A respeito da hipertensão arterial sistêmica (HAS), julgue os seguintes itens.

- 39 O nutricionista deve orientar mudanças na dieta habitual do paciente com HAS para promover a adequação do consumo energético e dos macros e dos micronutrientes, principalmente a diminuição do consumo de potássio (K), magnésio (Mg) e sódio (Na), independentemente dos níveis séricos.
- 40 A redução de peso é a medida não farmacológica mais efetiva para controlar a HAS bem como os riscos de problemas cardiovasculares devido à melhoria do perfil lipídico e da tolerância à glicose.

A legislação brasileira considera alegação de propriedade funcional “aquela relativa ao papel metabólico ou fisiológico que o nutriente ou não nutriente tem no crescimento, no desenvolvimento, na manutenção e em outras funções normais do organismo humano”.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução n.º 18, de 30/4/1999 (com adaptações).

Acerca dessas informações, julgue os itens subsequentes.

- 41 As antocianinas, encontradas em maiores quantidades nos estágios mais avançados de amadurecimento em maçãs e uvas, apresentam ação antioxidante.
- 42 Leite fermentado e iogurte, que atuam na manutenção da saúde intestinal, são fontes ricas de prebióticos.
- 43 Ácidos graxos poli-insaturados da família ômega-3 atuam como anti-inflamatórios auxiliares no tratamento de doenças crônicas, como câncer, e doenças cardiovasculares.

Com relação ao comprometimento do trato gastrointestinal em portadores de HIV, julgue os itens a seguir.

- 44 Infecções oportunistas podem causar mucosite oral nos portadores de HIV e aumento na produção de saliva, comprometendo a deglutição.
- 45 A infecção por HIV induz à perda de células CD4 no organismo e no intestino, podendo, com isso, comprometer a funcionalidade da barreira intestinal, considerada a primeira linha de defesa do organismo contra patógenos externos.
- 46 O uso crônico de antirretrovirais pode ocasionar diarreia em portadores de HIV, o que dificulta a digestão e a absorção dos nutrientes.

A respeito das necessidades diárias de vitaminas lipossolúveis, julgue os seguintes itens.

- 47 A ingestão dietética recomendada de vitamina E para adultos e idosos é de 15 mg/dia; e para os lactentes é de 19 mg/dia.
- 48 Com base na associação entre a saúde óssea e a vitamina D, a ingestão dietética recomendada dessa vitamina é de 300 UI/dia para todas as idades, tanto para o sexo masculino quanto para o sexo feminino.

Em relação aos parâmetros bioquímicos utilizados na avaliação nutricional de pacientes hospitalizados, julgue os próximos itens.

- 49 A albumina sérica é um parâmetro que evidencia a ingestão recente de proteínas, uma vez que apresenta vida média de sete dias.
- 50 Em pacientes desnutridos, a queda dos níveis séricos de proteínas plasmáticas indica a diminuição da biossíntese hepática devido à redução de substratos energéticos e proteicos.
- 51 O uso do índice creatinina-altura baseia-se no fato de que a creatinina sérica coletada em vinte e quatro horas correlaciona-se com a depleção muscular em pacientes desnutridos.
- 52 A proteína transportadora de retinol, por ter vida média curta, é considerada como um parâmetro muito sensível para a identificação de restrição proteica ou energética.

No que tange à terapia nutricional enteral utilizada durante as manifestações clínicas de pancreatite aguda grave, julgue os itens subsequentes.

- 53 A prescrição de dieta para auxiliar na manutenção ou na recuperação do estado nutricional do paciente com pancreatite varia de normocalórica a hipercalórica, a depender do grau de hipermetabolismo desse paciente.
- 54 Os triglicerídeos de cadeia longa são a fonte lipídica mais recomendada para facilitar a absorção dos lipídios dietéticos.
- 55 A prescrição de dieta hipoproteica com ingestão menor que 0,8 gramas de proteína ao dia auxilia na diminuição do catabolismo proteico presente em pacientes com pancreatite aguda grave.
- 56 A localização da sonda deve ser preferencialmente pós-pilórica para facilitar o processo digestivo.

Julgue os itens subsequentes, acerca da dietoterapia para pacientes portadores de doença renal crônica que iniciem um tratamento com terapia hemodialítica.

- 57 Para o controle do volume hídrico corporal desses pacientes, dispensa-se a restrição de sódio, caso eles moderem a ingestão de líquidos por via oral.
- 58 A dieta hiperproteica, em que pelo menos 50% das fontes proteicas são de alto valor biológico, promove o balanço nitrogenado positivo nesses pacientes, se clinicamente estáveis.
- 59 A hipercalcemia é comum nesses pacientes, assim eles ficam impedidos de ingerir alimentos ricos em cálcio, como leite e derivados.
- 60 O alto peso molecular do fosfato dificulta sua remoção pela máquina de diálise; assim, para manter a fosfatemia adequada, recomenda-se que o paciente diminua o consumo de proteínas de origem vegetal, ricas em fósforo.
- 61 A carambola, fruta que apresenta um composto neurotóxico, não deve ser consumida por esses pacientes.

Com relação ao paciente oncológico pediátrico em tratamento com quimioterapia e radioterapia, julgue os seguintes itens.

- 62 A presença de desnutrição ou risco nutricional já são critérios elegíveis para a indicação de terapia nutricional enteral em crianças submetidas ao tratamento oncológico.
- 63 Na avaliação antropométrica de crianças abaixo de dois anos de idade, devem ser usados os seguintes parâmetros: índice de massa corporal/idade (IMC/I); estatura/idade (E/I); e peso/idade (P/I).
- 64 Em casos de desnutrição, é indicado o aumento proteico nas dietas prescritas.

No que se refere a fisiopatologia e orientações nutricionais para o refluxo gastroesofágico, julgue os itens que se seguem.

- 65 Os alimentos ricos em cafeína relaxam a musculatura do esfíncter esofágico inferior e facilitam a ocorrência do refluxo.
- 66 O consumo de dieta rica em lipídios monoinsaturados aumenta o esvaziamento gástrico, pois acelera o tempo de trânsito intestinal, diminuindo os sintomas do refluxo.
- 67 No caso de sobrepeso ou obesidade, perder peso reduz os sintomas do refluxo gastroesofágico, pois a obesidade aumenta a pressão intra-abdominal e favorece o retorno da secreção gástrica para o esôfago.
- 68 Reduzir o fracionamento das refeições para, no máximo, três vezes ao longo do dia é recomendado para evitar a distensão do estômago.

Acerca da doença diverticular, julgue os próximos itens.

- 69 O tratamento dietético para a diverticulite inclui dieta rica em fibras, o que aumenta a formação do bolo fecal e acelera o trânsito intestinal, reduzindo a chance de inflamação dos divertículos.
- 70 Genética e motilidade intestinal, alimentação pobre em fibras e sedentarismo são as principais causas da diverticulose.

Julgue os itens subsecutivos, relativos a tratamento dietético para a litíase biliar.

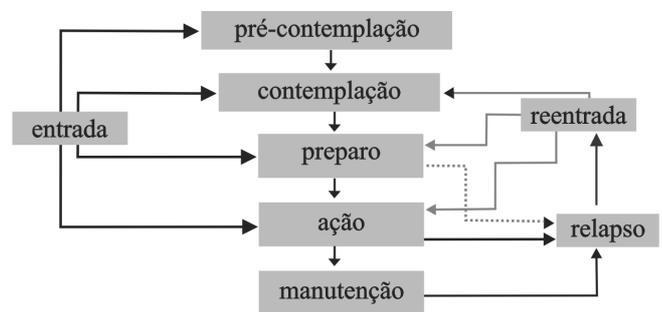
- 71 A perda rápida de peso reduz as chances de formação de cálculos biliares, pois a restrição calórica restringe o estímulo para a produção de bile pelo fígado.
- 72 O consumo de alimentos ricos em vitamina C e de fibras alimentares, principalmente as do tipo insolúveis, está associado à maior proteção contra o desenvolvimento de litíase biliar.
- 73 A alta ingestão de lipídios dietéticos por longos períodos pode predispor à formação de cálculos biliares, uma vez que a maioria desses cálculos é formada a partir do colesterol.

A respeito de modificações na dieta para pacientes com sinais e sintomas relacionados ao tratamento oncológico, julgue os itens a seguir.

- 74 A goiaba, a pera e o caju são exemplos de frutas constipantes, utilizadas em casos de diarreia.
- 75 O aumento do consumo de líquidos durante as refeições favorece o processo digestório e diminui sintomas como náuseas e vômitos.
- 76 O consumo de alimentos picantes e condimentados por pacientes com xerostomia estimula a secreção salivar.
- 77 Para facilitar a deglutição de pacientes com disfagia grave, é recomendada dieta pastosa.

No que concerne à caquexia em pacientes com câncer, julgue os itens que se seguem.

- 78 A classificação da área muscular do braço em valores menores do que o percentil 15 (P15) para homens e mulheres indica a presença de sarcopenia em pacientes com caquexia.
- 79 A caquexia em pacientes com câncer é dividida em três estágios: pré-caquexia, caquexia e caquexia refratária; nesse último estágio, são comuns a ausência de resposta à terapia anticâncer e a redução da expectativa de vida.
- 80 A caquexia presente em pacientes com câncer pode ser definida como uma síndrome multifatorial caracterizada pela perda de massa muscular e tecido adiposo, associada a redução da ingestão alimentar (hiporexia) e a alterações metabólicas (hipermetabolismo).



Prochaska e DiClemente, 1986.

O modelo transteórico, também denominado modelo de estágios de mudança de comportamento, representado na figura precedente, explora o nível intraindividual de mudança de comportamento e objetiva avaliar se uma pessoa se encontra preparada ou não para seguir um plano dietético ou fazer exercícios físicos. Considerando esse modelo, julgue os itens a seguir.

- 81 Caso um adulto com sobrepeso informe ao nutricionista estar satisfeita por conseguir fazer dieta e caminhadas há trinta dias, com perda de peso, embora nos dias chuvosos tenha vontade de não sair de casa, é correto afirmar que, apesar da tentação de retornar ao comportamento prévio, ela provavelmente se encontra no estágio de ação e necessita de apoio para a resolução de problemas.
- 82 Se um adulto com sobrepeso informar ao nutricionista que não seguiu a dieta, embora tenha feito exercícios físicos durante seus quinze dias de férias, é correto afirmar que o relapso provocou o retorno desse paciente provavelmente ao estágio de preparo, pois as férias foram curtas.
- 83 Se um adolescente obeso declarar ao nutricionista não estar disposto a fazer dieta e optar por manter seu peso, é correto afirmar que, de acordo com o modelo transteórico, esse indivíduo se encontra na fase de manutenção.
- 84 Caso um indivíduo obeso e hipertenso, desejando melhora da pressão arterial, já tenha se matriculado em uma academia e busque orientações alimentares com o nutricionista, é correto afirmar que esse indivíduo está na fase da contemplação do problema, pronto para aderir a um plano de dieta hipoenergética.

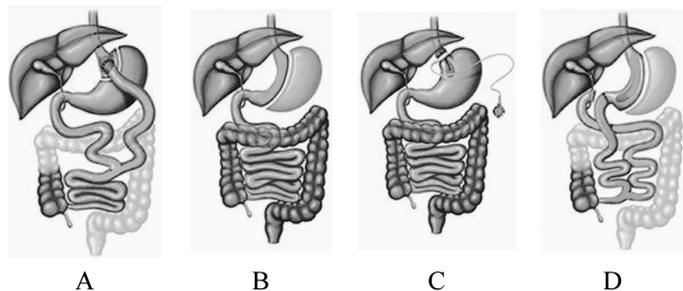
Acerca da composição corporal e dos métodos para sua avaliação, julgue os itens subsequentes.

- 85 As medidas das pregas cutâneas representam método indireto de avaliação da composição corporal.
- 86 Na bioimpedância elétrica, os tecidos musculares são altamente condutores de corrente elétrica, ao passo que o tecido adiposo e os ossos são condutores pobres.
- 87 A ultrassonografia permite quantificar o tecido adiposo intra-abdominal e é pouco dispendiosa quando comparada à ressonância magnética e à tomografia computadorizada.
- 88 A massa magra é constituída por proteínas, água intra e extracelular e conteúdo mineral ósseo.
- 89 A calorimetria indireta é um método indicado para realizar a avaliação da composição corporal em crianças.

Um paciente idoso foi considerado como desnutrido grave e recebeu classificação C em todos os parâmetros na avaliação global subjetiva (ASG) do estado nutricional.

Com base nesse caso clínico, julgue os itens que se seguem.

- 90 A ingestão dietética provavelmente não foi avaliada na ASG.
- 91 Se o paciente se encontrava acamado ou sentado durante todo o tempo, a sua capacidade funcional será considerada grave.
- 92 O avaliador encontrou média de três aferições da prega cutânea tricipital inferior a 15 mm.
- 93 Houve mudança de peso nos últimos seis meses, com redução involuntária de peso superior a 10%.



As figuras precedentes esquematizam diferentes tipos de cirurgias bariátricas. Com relação às técnicas cirúrgicas e características a elas associadas, julgue os seguintes itens.

- 94 Na banda gástrica ajustada — figura C —, a pressão do anel é feita por corrente elétrica, o que favorece o surgimento da síndrome de Dumping após o consumo de alimentos açucarados.
- 95 Na cirurgia apresentada na figura D, realizam-se gastrectomia vertical e derivação biliopancreática, o que favorece a ocorrência de efeitos adversos como diarreia, *flatus* fétidos, desnutrição e deficiência de vitaminas lipossolúveis.
- 96 A cirurgia bariátrica é recomendada para indivíduos com obesidade grau 3, segundo o diagnóstico fundamentado no índice de massa corporal, podendo ser também indicada em casos em que há presença de comorbidades, como diabetes, para indivíduos obesos grau 2; além disso, podem também ser considerados o tempo da doença e a intratabilidade clínica.
- 97 A figura A representa a cirurgia de derivação gástrica em Y de Roux, procedimento restritivo e disabsortivo que promove perda significativa do excesso de peso.
- 98 A figura B é um procedimento exclusivamente restritivo que promove perda de peso por mecanismos mecânicos associados ao controle da fome e à saciedade e que não estimula efeitos metabólicos pós-operatórios.

No que se refere ao diagnóstico de sobrepeso e obesidade, julgue os próximos itens.

- 99 O Ministério da Saúde aceita que, no idoso — definido no Brasil como o indivíduo de sessenta anos de idade ou mais —, o índice de massa corporal varia de $> 22 \text{ kg/m}^2$ a $< 27 \text{ kg/m}^2$, considerando a diminuição de massa magra e maior risco de sarcopenia nesse estrato da população.
- 100 O índice de massa corporal não deve ser usado para diagnóstico de crianças, uma vez que esse parâmetro não se associa de modo significativo à adiposidade infantil.
- 101 O índice de conicidade é uma ferramenta que, para avaliar o excesso de peso em gestantes, mede a distribuição de gordura corporal, com base nas medidas de peso, estatura e circunferência da cintura.
- 102 A combinação do índice de massa corporal com a distribuição de gordura é insuficiente para uma avaliação clínica que vise detectar sobrepeso e obesidade em adultos.

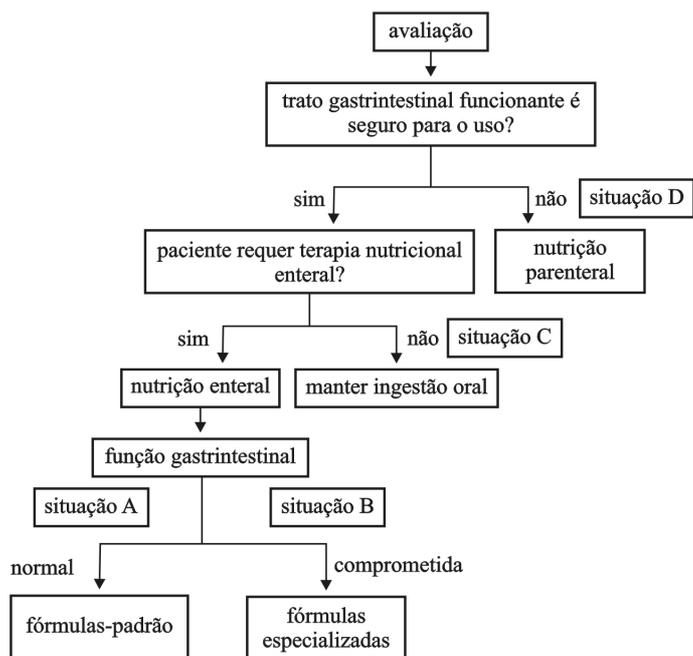
Uma paciente, do sexo feminino, diabética, com cinquenta anos de idade e com sobrepeso, apresenta polidipsia, poliúria e polifagia.

Considerando esse caso clínico, julgue os itens a seguir, acerca dos sintomas e da conduta nutricional pertinente.

- 103 O teor proteico da dieta dessa paciente deverá ser igual ou inferior a 0,6 g/kg de peso corporal/dia, independentemente da presença de microalbuminúria.
- 104 Essas manifestações decorrem diretamente da hipertensão arterial provocada pelos baixos níveis de insulina circulante, o que requer prescrição de dieta hipossódica para a paciente.
- 105 Nesse caso, é provável que a paciente esteja com a hemoglobina glicada A1C superior a 7%, o que reflete a falta de controle glicêmico de longo prazo e a necessidade do balanceamento da dieta.
- 106 As frutas devem ser excluídas da dieta da referida paciente porque possuem elevado índice glicêmico.

Espaço livre

Algoritmo para decisão de terapia nutricional especializada



A. Garófalo. Diretrizes para terapia nutricional e crianças com câncer em situação crítica. *Jr. Revista de Nutrição*, v. 18, n.º4, 2005, p. 513-27 (com adaptações).

Considerando o algoritmo precedente, julgue os itens que se seguem.

- 107 Entende-se que pacientes na situação C não se encontram em risco nutricional, uma vez que conseguem ingerir alimentos por via oral.
- 108 São exemplos da situação D a síndrome do intestino curto, pancreatite aguda grave, doença inflamatória intestinal grave e isquemia do intestino delgado. Nessas situações, a nutrição parenteral promove repouso digestivo ao mesmo tempo em que fornece aporte de nutrientes.
- 109 O tipo de fórmula determinará a via de acesso da nutrição enteral, ou seja, as fórmulas-padrão da situação A são administradas por via nasogástrica; as especializadas da situação B, por gastrostomia ou jejunostomia.

A seguinte formulação de nutrição parenteral total foi recomendada para ser administrada, em sistema 3 em 1, a adulto com cinquenta quilos, metabolicamente estável:

aminoácidos a 10%: 600 mL;
 glicose a 50%: 460 mL;
 lipídios a 20%: 250 mL.

Com relação a essa situação hipotética, julgue os próximos itens.

- 110 A velocidade de infusão de glicose é de aproximadamente 3 mg/kg de peso/minuto, taxa que permite oxidação plena desse substrato.
- 111 Dos três componentes da formulação, a solução de lipídios é a que tem maior osmolaridade.
- 112 A formulação encontra-se com teor proteico acima do recomendado, o que refletiu em uma razão kcal não proteica/gN inadequada, inferior a oitenta.
- 113 Essa formulação fornecerá aproximadamente 30 kcal/kg de peso, valor energético de acordo com a faixa de recomendação para a situação citada.

No que se refere às estratégias para prevenção e controle de intercorrências associadas à terapia nutricional por sonda, julgue os itens subsequentes.

- 114 No caso de obstrução da sonda, deve-se irrigá-la com água após cada passagem da formulação.
- 115 No caso de diarreia, devem-se usar fórmulas sem lactose.
- 116 No caso de hiperglicemia, deve-se aumentar a velocidade de infusão.

De acordo com os princípios e as recomendações do **Novo Guia Alimentar para a População Brasileira**, julgue os itens seguintes.

- 117 As refeições devem ser planejadas de acordo com a pirâmide alimentar, composta por quatro níveis, representados, respectivamente, por cereais; frutas e hortaliças; leguminosas, carnes e laticínios; óleos e doces; e distribuídas em porções adequadas às características de cada indivíduo.
- 118 A proteção que o consumo de frutas ou de legumes e verduras confere contra doenças do coração e certos tipos de câncer não se repete com as intervenções baseadas no fornecimento de medicamentos ou de suplementos que contêm os nutrientes individuais presentes naqueles alimentos.
- 119 A base para uma alimentação balanceada, saborosa, culturalmente apropriada, promotora de um sistema alimentar social e ambientalmente sustentável é constituída pelos alimentos *in natura* ou minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal.
- 120 A regularidade e a duração adequada das refeições demandam ambiente apropriado e são favorecidas pela ingestão de alimentos em companhia, o que contribui para aumentar a concentração no ato de comer e para evitar comer muito rapidamente.

Espaço livre

