

**-- CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS --**

A respeito da anatomofisiologia do sistema digestório humano e das glândulas anexas, julgue os itens que se seguem.

- 51** A vesícula biliar armazena e concentra a bile produzida pelo fígado, liberando-a no intestino delgado em resposta à presença de gordura no quimo.
- 52** A digestão química de carboidratos se inicia no estômago, com a ação da amilase gástrica.
- 53** O esfíncter esofágico inferior impede o refluxo do conteúdo gástrico para o esôfago — através do movimento propulsivo no trato gastrointestinal, que funciona por meio de ações coordenadas das camadas musculares —, atuando como uma barreira fisiológica entre os dois órgãos.
- 54** A mucosa gástrica secreta ácido clorídrico por meio das células principais, cuja função primária é promover a ativação do fator intrínseco e a digestão de carboidratos complexos.

Acerca das fontes alimentares, da recomendação de presença de fibras na alimentação humana e do consumo desse tipo de nutriente, julgue os itens subsecutivos.

- 55** Embora apresentem ação sobre o atraso do esvaziamento gástrico no lúmen intestinal, reduzindo, assim, a velocidade de absorção da glicose, as fibras alimentares solúveis são pouco relevantes para a prevenção de picos glicêmicos pós-prandiais em indivíduos diabéticos.
- 56** Apesar dos benefícios associados ao consumo de fibras, sua ingestão excessiva — acima de 70 g por dia — pode interferir na absorção de minerais como cálcio, ferro e zinco, especialmente quando a dieta é pobre em fontes desses micronutrientes.
- 57** A fermentação das fibras solúveis no cólon gera ácidos graxos de cadeia curta, como o butirato, que é usado como fonte energética pelos colonócitos e tem ação anti-inflamatória local.

Em relação aos lipídios na nutrição humana, julgue os itens a seguir, considerando a sua biodisponibilidade, requerimentos nutricionais, recomendações dietéticas e principais fontes alimentares.

- 58** O óleo de coco é uma fonte alimentar rica em ácidos graxos poli-insaturados, sendo considerado uma das principais fontes de lipídios na dieta por seu efeito protetor cardiovascular.
- 59** Os ácidos graxos poli-insaturados da série ômega-3, como o EPA e o DHA, apresentam alta biodisponibilidade em fontes marinhas e desempenham papel anti-inflamatório importante na prevenção de doenças cardiovasculares.
- 60** Em jejum prolongado, ocorre lipólise no tecido adiposo, o que leva à liberação de ácidos graxos, os quais são convertidos em corpos cetônicos no fígado, os quais, por sua vez, podem atravessar a barreira hematoencefálica e servir como fonte energética para o cérebro.

Julgue os próximos itens, referentes aos princípios do planejamento e avaliação das necessidades nutricionais de indivíduos, considerando as Dietary Reference Intakes (DRIs) e demais recomendações nutricionais vigentes.

- 61** A recomendação de ingestão de ferro para mulheres adultas é inferior à dos homens, uma vez que o metabolismo feminino apresenta menor demanda por esse mineral.
- 62** A ingestão insuficiente de vitamina B12 pode resultar em anemia megaloblástica e alterações neurológicas, o que torna a monitoração da presença desse nutriente especialmente importante em vegetarianos estritos.
- 63** A ingestão diária recomendada de cálcio para adultos saudáveis é de aproximadamente 300 mg, quantidade suficiente para atender às necessidades ósseas e metabólicas da maioria da população.
- 64** A ingestão de referência para a população (RDA) é definida como o nível de ingestão diária suficiente para atender às necessidades nutricionais da maioria (97-98%) dos indivíduos saudáveis de um grupo populacional.

Considerando que, durante o processo de internação de um paciente em um hospital, um nutricionista realize a avaliação nutricional subjetiva global (ANSG) como parte do protocolo clínico de triagem e acompanhamento nutricional, julgue os itens a seguir.

- 65** A ANSG é padronizada em uma escala numérica de pontuação, o que torna o julgamento clínico subjetivo irrelevante quando essa avaliação é aplicada.
- 66** A presença de edemas e a perda de gordura subcutânea são consideradas sinais físicos relevantes para a ANSG e podem influenciar diretamente a classificação final do paciente.

Acerca do Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014, julgue os itens subseqüentes.

- 67** De acordo com o referido Guia, os alimentos ultraprocessados devem ser evitados, a fim de prevenir o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) na população brasileira.
- 68** Uma das bases do Guia é considerar o sistema alimentar sustentável, com valorização da agricultura familiar e do processamento mínimo dos alimentos.
- 69** A autonomia alimentar está relacionada exclusivamente à capacidade individual de escolher alimentos saudáveis, independentemente do ambiente e das condições sociais em que se vive.
- 70** Entre os princípios que orientam a elaboração do Guia está o reconhecimento de que diferentes saberes — científicos, culturais e tradicionais — são fontes legítimas para a formulação de recomendações alimentares.

Com base no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para as políticas públicas, julgue os próximos itens.

- 71** A valorização da culinária como prática emancipatória e promotora da autonomia alimentar é um dos princípios fundamentais das ações de EAN.
- 72** As ações de EAN devem priorizar a transmissão de informações técnicas acerca de nutrientes e de dietas padronizadas, centrando-se em recomendações universalizadas e fundamentadas exclusivamente em evidências científicas.
- 73** As ações de EAN devem ser restritas ao setor da saúde, envolvendo conhecimentos especializados.
- 74** A EAN é um campo de prática permanente, intersetorial e transdisciplinar, voltado à promoção de hábitos alimentares saudáveis e à realização do direito humano à alimentação adequada.

No que se refere às características organolépticas, físico-químicas, nutricionais e higiênico-sanitárias dos alimentos, julgue os itens subsecutivos.

- 75** A legislação vigente federal sanitária inclui recomendações específicas para a manutenção da qualidade nutricional dos alimentos, como o controle de perdas de micronutrientes durante o processo térmico.
- 76** O escurecimento do óleo utilizado em alguma fritura bem como a formação de espuma são aceitáveis desde que a temperatura desse óleo não ultrapasse os 180 °C.
- 77** A legislação sanitária federal vigente exige que os alimentos preparados tenham mantidas suas características sensoriais como sabor, odor e textura, sem alteração perceptível, durante seu armazenamento e sua exposição ao consumo.
- 78** As práticas higiênico-sanitárias devem ser aplicadas em todas as etapas de produção do alimento preparado, desde a seleção das matérias-primas, verificando as características organolépticas, até o transporte, para garantir um alimento inócuo para o consumidor.

Em uma unidade de alimentação e nutrição, está prevista a produção de alimentos para 200 pessoas. O cardápio preparado é composto de arroz, feijão, macarrão instantâneo, tomate, paleta assada, salada de picles de cenoura, alface, tomate e brócolis.

Com base nessa situação hipotética, julgue os itens a seguir, relativos a planejamento e operacionalização de cardápios.

- 79** A substituição do macarrão instantâneo por macarrão comum tornaria o cardápio mais saudável, pois não haveria nele alimentos ultraprocessados.
- 80** Caso se queira realizar um planejamento dietético e uma avaliação da digestão que reflitam as perdas exatas em preparações caseiras, devem ser utilizadas tabelas de composição de alimentos, as quais permitem estimar o valor nutricional com base em dados padronizados.
- 81** Para a preparação desse cardápio, seria necessária a adição de óleos e gorduras para aumentar o valor calórico e proteico.
- 82** A paleta assada é considerada um alimento construtor por fornecer vitaminas do complexo B.
- 83** O arroz e o feijão fazem parte do grupo de alimentos construtores.

Considerando que certa empresa de produção de hambúrgueres esteja iniciando a implementação de ferramenta de análises de pontos críticos de controle (PCC), julgue os itens que se seguem.

- 84** No caso em tela, os PCCs relacionados à temperatura dos produtos alimentícios manipulados pela empresa deverão seguir os mesmos limites de produção de outros produtos cárneos.
- 85** A higienização de equipamentos não contempla a sanitização, mas é essencial para evitar contaminação cruzada, sendo um PCC no processo.
- 86** A perda de controle em um ponto de controle (PC) na empresa em questão não necessariamente resultaria um perigo imediato para a saúde, mas poderia impactar a qualidade do produto final ou aumentar um risco químico, físico ou biológico.
- 87** No preparo de hambúrgueres, um PCC é a temperatura interna da carne moída, que deve ser de, no mínimo, 71 °C para que se elimine a bactéria *E. coli* O157:H7.
- 88** A temperatura de recepção da carne congelada e de armazenamento devem ser a mesma, sendo um PCC a ser verificado.

Julgue os próximos itens, relativos à aquisição, à seleção, ao armazenamento, à conservação, ao destino final de alimentos, e ao planejamento e à operacionalização de cardápios.

- 89** Conforme legislação vigente, a luva nitrílica (de borracha) de cano longo é de uso obrigatório na manipulação de saneantes utilizados na higienização do ambiente, dos equipamentos, dos utensílios, dos coletores de lixo, dos sanitários e para a coleta e o transporte de lixo.
- 90** As análises físico-químicas laboratoriais são usadas para validar os limites críticos estabelecidos, sendo primordiais para o controle dos perigos microbiológicos e químicos existentes.
- 91** Na análise sensorial, as alterações em cor, textura e sabor podem indicar perdas nutricionais, devendo ser avaliadas em todo o processo de produção.
- 92** A rastreabilidade refere-se à capacidade de acompanhamento da matéria-prima desde sua origem até o produto final, e é fundamental para a identificação e o controle de problemas, além de garantir a conformidade com normas e certificações.

Acerca de controle higiênico-sanitário e processo de transformação dos alimentos, julgue os itens a seguir:

- 93** Em alimentos ácidos como frutas e hortaliças, com pH entre 4,0 e 4,5, predominam bactérias patogênicas, como *Salmonella spp.*, e anaeróbias, como *Clostridium spp.*
- 94** Os valores de fator de correção dos alimentos não são constantes, podendo variar de acordo com as características dos alimentos, bem como de equipamentos, utensílios e da mão de obra.
- 95** Define-se desinfecção como a operação que elimina os microrganismos, por meio de métodos físico e (ou) agentes químicos.

Uma paciente do sexo feminino de 55 anos de idade compareceu ao atendimento nutricional queixando-se de dificuldade para perder peso. A avaliação nutricional mostrou índice de massa corporal (IMC) de 31,5 kg/m<sup>2</sup>, circunferência abdominal de 108 cm; pressão arterial de 145 mmHg × 90 mmHg; glicemia em jejum de 125 mg/dl; hemoglobina glicada de 6,0%; colesterol total de 190 mg/dl; LDL colesterol de 150 mg/dl e triglicerídeos de 135 mg/dl.

Considerando o caso clínico hipotético apresentado, julgue os itens a seguir, a respeito do quadro clínico e da prescrição dietética adequada para a paciente, bem como a respeito dos objetivos da Vigilância Alimentar e Nutricional.

- 96** A dietoterapia recomendada para a paciente deve ser hipolipídica, com valores de ácidos graxos saturados menores que 5% do valor energético total (VET) diário, em razão da hipercolesterolemia.
- 97** A dietoterapia recomendada para a paciente deve incluir aconselhamento nutricional baseado em dieta hipocalórica, com predomínio de alimentos e bebidas com baixa densidade energética, para manejo da obesidade.
- 98** A adoção da dieta DASH (*Dietary Approaches to Stop Hypertension*) deve fazer parte do tratamento da hipertensão arterial sistêmica, uma vez que inclui aumento do consumo de frutas, hortaliças, laticínios com baixo teor de gorduras e cereais integrais, além de redução no consumo de gorduras saturadas, doces, bebidas com açúcar.
- 99** Considerando-se os valores de glicemia em jejum e hemoglobina glicada, é correto afirmar que a paciente tem diabetes melito, sendo-lhe recomendada uma dieta hipocalórica, com consumo de fibras de 25-30g por dia, com vistas à perda de peso e à melhora do controle glicêmico.

**100** A dieta mais adequada para pacientes com diabetes melito do tipo 2 é dieta com restrição de carboidratos (*low carb*), com < 130g de carboidrato por dia, restrição de carboidratos simples ou refinados de rápida absorção, para melhor controle glicêmico.

**101** A Vigilância Alimentar e Nutricional tem como objetivos, além identificar agravos nutricionais como a obesidade, subsidiar ações para a prevenção e o enfrentamento desses agravos e de distúrbios de alimentação e nutrição no âmbito populacional e individual.

Sabendo que a desnutrição está associada à diminuição da resposta imunológica, ao aumento do tempo de intenção e, em pacientes com câncer, à piora da resposta ao tratamento oncológico e da qualidade de vida, julgue os itens a seguir.

**102** A caquexia associada ao câncer é uma síndrome multifatorial, caracterizada por perda de massa muscular progressiva, independentemente da perda de gordura, e que não pode ser totalmente revertida pela terapia nutricional convencional.

**103** Segundo os critérios do Consenso Global sobre Diagnóstico de Desnutrição (GLIM), o diagnóstico de desnutrição requer a presença de pelo menos dois critérios fenotípicos e um etiológico.

**104** Pacientes adultos com câncer com algum grau de desnutrição requerem uma dieta hipercalórica (30 a 35 kcal/kg/d) e hiperproteica (1,2 a 1,5 g/kg/d).

Julgue os itens a seguir, a respeito de alergia à proteína do leite de vaca (APLV) e doenças da infância.

**105** Fórmulas infantis extensamente hidrolisadas (FEH) são recomendadas como primeira escolha para lactentes, com diagnóstico de APLV não mediadas por IgE e que não estejam em aleitamento materno exclusivo.

**106** Deve-se interromper a amamentação exclusiva em casos de crianças que manifestem reação alérgica à proteína do leite de vaca pelo contato através do leite materno.

Um paciente de 57 anos de idade, do sexo masculino, é portador de doença renal crônica e realiza diálise três vezes na semana. Os exames bioquímicos evidenciam níveis de fósforo sérico e potássio iguais a 6,0 mg/dl e 6,9 mg/dl, respectivamente.

Com base no caso clínico hipotético precedente e nas recomendações nutricionais, julgue os itens a seguir.

**107** O paciente apresenta quadro de hipofosfatemia e hipocalemia, e deverá ser submetido a dieta com níveis adequados de fósforo e potássio.

**108** O paciente em questão deverá seguir uma dieta balanceada, com recomendação proteica de 0,6 a 0,8 gramas por quilograma por dia, visando à preservação da função renal restante.

No que concerne às características e ao efeito das diferentes modalidades terapêuticas e à investigação diagnóstica a respeito do estado e das necessidades nutricionais de pacientes oncológicos e pacientes cirúrgicos, julgue os itens a seguir.

**109** Exames de imagem como tomografia computadorizada, densitometria óssea e bioimpedância elétrica são úteis na avaliação da sarcopenia, porém são contraindicados em pacientes com câncer em tratamento quimioterápico.

**110** De acordo com as diretrizes do projeto ACERTO (Aceleração da recuperação total pós-operatória), a indicação de terapia nutricional especializada no pós-operatório é reservada para casos de cirurgias de grande porte, especialmente do trato digestivo superior, ou para casos em que o paciente, depois de 5 a 7 dias de dieta por via oral, não atinge ao menos 60% de suas necessidades nutricionais.

**111** A utilização de fórmulas hiperproteicas com imunonutrientes (arginina, ácidos graxos ômega-3 e nucleotídeos), por via oral ou enteral, na quantidade mínima de 500 ml/dia, deve ser preconizada para todos os pacientes em tratamento quimioterápico ou radioterápico que apresentem risco nutricional.

A respeito das técnicas dietéticas aplicadas à nutrição clínica e da interação entre nutrientes, julgue os itens a seguir.

**112** As refeições das dietas artesanais para pacientes em terapia nutricional domiciliar com gastrostomia ou sonda nasogástrica devem ser preparadas com alimentos *in natura*, os quais, após cocção, devem ser liquidificados e peneirados de forma que apenas o caldo remanescente seja infundido na sonda enteral.

**113** A dieta de consistência pastosa ou semissólida é caracterizada por alimentos bem cozidos, batidos ou liquidificados, que formem uma preparação homogênea e espessa.

**114** O ácido oxálico, presente em alimentos vegetais folhosos verde-escuros, pode causar interferência na absorção do cálcio, sendo uma boa prática culinária para reduzir os níveis do referido ácido o cozimento desses alimentos, com o descarte da água de cocção.

De acordo com o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, julgue os itens subsequentes.

**115** É vedada, em todos os casos, a utilização de embalagens e produtos pelos nutricionistas para fins de atividades de orientação e educação nutricional, pois tal ato configura conflito de interesses.

**116** Considere que determinado nutricionista trabalhe em um serviço público de saúde realizando atendimentos em grupo e que, após um atendimento, esse nutricionista tenha oferecido aos pacientes um cardápio individualizado, enviado a eles por mensagem ou *email* após o pagamento de um valor simbólico. Nesse caso, o nutricionista não cometeu qualquer infração, pois é permitida a individualização do acompanhamento após pagamento de honorários.

**117** Suponha que uma nutricionista atue em consultório particular e anuncie, em suas redes sociais, a realização de atendimento nutricional apenas mediante a contratação de um pacote, que inclui consulta, plano alimentar e compra de um *kit* de suplementos comercializados em sua loja, que, segundo ela, garantem a perda de peso. Nesse caso, o ato da profissional em questão constitui infração ao Código de Ética e Conduta do Nutricionista, visto que é vedado ao nutricionista condicionar, subordinar ou sujeitar sua atividade profissional à venda casada de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios ou equipamentos ligados à área de alimentação e nutrição.

Considerando as diretrizes relativas ao componente de atenção básica no âmbito do Sistema Único de Saúde, julgue os itens subsecutivos.

- 118** É atribuição dos agentes comunitários do Núcleo Ampliado de Saúde da Família (NASF) o desenvolvimento de ações que busquem a integração entre a equipe de saúde e a população adscrita à unidade básica de saúde (UBS).
- 119** O Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica (NASF-AB) deverá ter, obrigatoriamente, um nutricionista.
- 120** A integralidade é um dos princípios da atenção básica segundo o qual devem ser levadas em consideração, na oferta do cuidado, as diferenças nas condições de vida e saúde, bem como as diversidades de necessidades das pessoas.
- 

**Espaço livre**

---