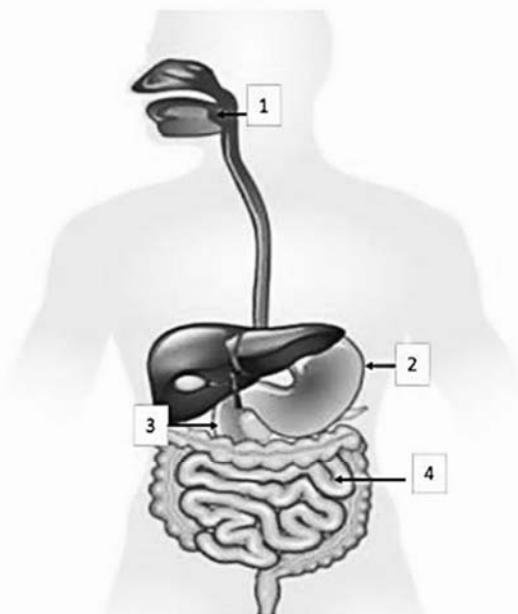


**-- CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS --****Questão 26**

Considerando a figura precedente, assinale a opção correta.

- A** O número 1 indica a região em que estão as glândulas que secretam a enzima alfa-amilase, responsável por iniciar a digestão dos monossacarídeos na boca.
- B** O número 4 indica o local no intestino onde ocorre a maior absorção de água e sais minerais ainda presentes nos resíduos alimentares.
- C** O número 2 indica o órgão responsável pela secreção do fator intrínseco, necessário para a absorção da vitamina B12 no intestino delgado.
- D** O número 3 indica o local no intestino onde ocorre a digestão dos nutrientes devido à ejeção da bile e do suco pancreático, secretados pelo fígado e pela porção endócrina do pâncreas, respectivamente.

**Questão 27**

Uma paciente idosa realizou avaliação nutricional, e os dados obtidos mostraram índice de massa corpórea (IMC) = 22 kg/m<sup>2</sup>, circunferência da panturrilha (CP) = 30 cm, hemoglobina, hematócrito, volume corpuscular médio (VCM) e hemoglobina corpuscular média (HCM) com valores abaixo das referências para a idade, e albumina sérica = 3 g/dL.

Considerando essa situação hipotética, assinale a opção correta.

- A** De acordo com a classificação da Organização Pan-Americana da Saúde, o IMC dessa paciente é classificado como adequado.
- B** O valor da CP indica manutenção da massa magra.
- C** O valor da albumina sérica está de acordo com os indicadores de qualidade de vida e prognóstico em idosos.
- D** Os dados bioquímicos indicam anemia microcítica e hipocrômica.

**Questão 28**

Considerando as atuais ingestões dietéticas de referência e sua relação com a toxicidade de micronutrientes, assinale a opção correta.

- A** O efeito adverso mais comum associado ao consumo excessivo de cálcio é a formação de cristais de cálcio nos rins, que pode causar litíase renal.
- B** Manchas esbranquiçadas nos dentes permanentes podem indicar fluorose, um dos principais efeitos adversos do consumo excessivo de flúor.
- C** O bócio endêmico é um efeito adverso associado ao consumo excessivo de sal iodado.
- D** O folato é essencial para a maturação das hemácias, entretanto a suplementação em gestantes é contraindicada devido aos efeitos adversos para o feto.

**Questão 29**

De acordo com o Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos do Ministério da Saúde, as enfermidades transmitidas por alimentos podem aparecer sob a forma de intoxicação alimentar, infecção alimentar e toxinfecção alimentar. Com relação a esse assunto, julgue os itens seguintes.

- I Infecção alimentar é doença decorrente da ingestão de alimentos contaminados por agentes infecciosos, tais como vírus, fungos, bactérias, parasitas, que na luz intestinal podem se multiplicar, lisar, esporular e produzir toxinas, aderir ou invadir a parede intestinal e até mesmo alcançar órgãos ou sistemas.
- II Toxinfecção alimentar é doença decorrente da ingestão de alimentos que contêm toxinas formadas naturalmente em tecidos de plantas ou animais, ou produtos metabólicos de microrganismos, ou por substâncias químicas, ou contaminantes físicos que se incorporam a eles, de modo acidental ou intencional em qualquer momento, desde sua origem e sua produção até seu consumo.
- III Intoxicação alimentar é doença decorrente da ingestão de bactéria patogênica capaz de produzir toxina na luz intestinal, com capacidade de causar dano ao organismo.

Assinale a opção correta.

- A** Apenas o item I está certo.
- B** Apenas o item II está certo.
- C** Apenas o item III está certo.
- D** Todos os itens estão certos.

**Questão 30**

Com base na Resolução CFN n.º 666/2020, que regulamenta a consulta de nutrição por meio de tecnologias da informação e da comunicação (TICs) durante a pandemia da covid-19, assinale a opção correta.

- A** A teleconsulta de nutrição deve ser realizada de maneira remota, mediada por TIC, com comunicação assíncrona entre nutricionista e cliente/paciente/usuário, estando este e o profissional localizados em diferentes espaços geográficos, desde que mantido o caráter privativo e confidencial.
- B** Durante as teleconsultas, não é permitida a coleta de dados antropométricos, mas somente a coleta de dados sobre a avaliação do consumo alimentar e avaliação bioquímica.
- C** O cliente/paciente/usuário deverá ser informado de que os atendimentos por teleconsulta apresentam limitações e fragilidades, já que o teleatendimento tem caráter excepcional imposto pela pandemia da covid-19.
- D** Em caso de disponibilidade de exames bioquímicos atualizados do cliente/paciente/usuário, estes poderão ser utilizados, desde que solicitados pelo nutricionista responsável pelo atendimento remoto.

**Questão 31**

Acerca da dietoterapia para pacientes portadores de doença renal crônica (DRC) em tratamento dialítico, assinale a opção correta.

- Ⓐ Pacientes em diálise não necessitam de controle na ingestão de líquidos, já que, durante o processo dialítico, o excesso de líquido circulante é removido.
- Ⓑ Como forma de garantir a biodisponibilidade de micronutrientes e fibras, todas as frutas são recomendadas para pacientes com DRC.
- Ⓒ Recomenda-se dieta hiperproteica, rica em proteínas de alto valor biológico, para promover o balanço nitrogenado positivo em pacientes clinicamente estáveis.
- Ⓓ A hipercalemia é comum na doença renal, por isso alimentos ricos em cálcio, como leite e derivados, devem ser restringidos.

**Questão 32**

Considerando o grau de processamento dos alimentos estabelecido pelo atual Guia Alimentar para a População Brasileira, assinale a opção que indica somente alimentos classificados como processados.

- Ⓐ pão francês, atum enlatado e laranja em calda
- Ⓑ açúcar mascavo, queijo parmesão e arroz parboilizado
- Ⓒ geleia de uva, arroz polido e barra de cereal
- Ⓓ palmito em salmoura, óleo de soja e amendoim

**Questão 33**

Em 2020, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o FNDE repassou a determinado município o montante de R\$ 1.000, dos quais somente R\$ 350,00 foram utilizados para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, destinados à escola local.

Com relação à situação hipotética apresentada, assinale a opção correta.

- Ⓐ A compra direta realizada pelo município está em desacordo com a legislação vigente, pois foi realizada dispensando procedimento licitatório.
- Ⓑ A utilização de apenas R\$ 350,00 do total disponibilizado justifica-se pelo fato de que, em geral, a quantidade de gêneros alimentícios deve ser adquirida com base no cardápio elaborado pelo diretor da escola mediante a supervisão de nutricionista do município.
- Ⓒ A compra realizada pelo município está de acordo com a legislação vigente, que prevê que no mínimo 30% dos recursos repassados pelo FNDE sejam utilizados para gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar.
- Ⓓ O PNAE foi suspenso em virtude da suspensão das aulas durante a pandemia da covid-19.

**Questão 34**

As medidas de enfrentamento à covid-19, como o isolamento e distanciamento social, impactaram diretamente a produção e o acesso aos alimentos, contribuindo para um aumento da insegurança alimentar e nutricional no país. Acerca desse assunto, assinale a opção correta.

- Ⓐ O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) deve ser potencializado após a pandemia, pois tem como focos centrais o incentivo aos latifúndios e o comércio externo da produção agrícola nacional.
- Ⓑ Os agricultores familiares são concorrentes diretos do PAA.
- Ⓒ Frente à redução da produção e comercialização de alimentos *in natura*, o consumo de alimentos ultraprocessados deve ser incentivado para as famílias de baixa renda, pois são mais baratos e de mais fácil acesso.
- Ⓓ Restaurantes populares e feiras livres são considerados importantes destinos da produção agrícola familiar.

**Questão 35**

Assinale a opção que mostra um exemplo de processo mínimo que transforma alimentos *in natura* em minimamente processados.

- Ⓐ pré-processamento por cozimento
- Ⓑ pasteurização
- Ⓒ salmoura
- Ⓓ extrusão

**Questão 36**

Ao fazer compras em um mercado, um consumidor escolheu uma peça de maminha e um peixe fresco. A carne bovina tinha cor vermelho-brilhante, textura firme e gordura bem aderida e de cor clara; o peixe fresco, conservado sobre uma espessa camada de gelo, tinha escamas firmes e brilhantes, pele úmida, firme e bem aderida.

Acerca dos alimentos comprados nessa situação hipotética, é correto afirmar que

- Ⓐ a peça de maminha e o peixe apresentavam bom estado de conservação.
- Ⓑ nem o peixe, nem a peça de maminha apresentavam bom estado de conservação.
- Ⓒ somente a peça de maminha apresentava bom estado de conservação.
- Ⓓ somente o peixe apresentava bom estado de conservação.

**Questão 37**

A respeito de planejamento de cardápios e assuntos correlatos, assinale a opção correta.

- Ⓐ O número adequado de funcionários para execução do cardápio deve ser calculado a partir de dados estruturais (tamanho da unidade de alimentação e nutrição) multiplicado pelo número de dias em que houve atraso na distribuição das refeições.
- Ⓑ As fichas técnicas de preparação estão em desuso, pois limitam a habilidade dos funcionários de incrementar as receitas previstas no cardápio.
- Ⓒ Na etapa de planejamento de cardápio, o nutricionista deve considerar exclusivamente os elementos nutricionais e sensoriais dos alimentos.
- Ⓓ O cardápio físico (menu) tem como finalidade auxiliar o cliente na escolha das preparações.

**Questão 38**

Sobre análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) e temas correlatos, assinale a opção correta.

- Ⓐ Pontos de controle (PC) são procedimentos que visam atender a um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto ou serviço.
- Ⓑ Os perigos à saúde do consumidor variam quanto ao grau de severidade e riscos potenciais de manifestação em consumidores e são específicos para cada produto.
- Ⓒ Os procedimentos operacionais padronizados (POP) devem ser elaborados após a implementação do APPCC em um estabelecimento.
- Ⓓ Os perigos químicos compreendem bactérias patogênicas e suas toxinas, vírus, parasitas e prions.

**Questão 39**

Entende-se por insegurança alimentar a falta de acesso regular a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, ou quando tal acesso compromete outras necessidades essenciais de uma família. Considerando esse assunto, assinale a opção correta.

- Ⓐ A renda familiar está inversamente associada à segurança alimentar e nutricional.
- Ⓑ O governo brasileiro adota, desde 2004, a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar como instrumento para medir a insegurança alimentar na população.
- Ⓒ Devido ao aumento na produção de alimentos durante a pandemia da covid-19, o Brasil observou queda da insegurança alimentar.
- Ⓓ Atualmente, no Brasil, a insegurança alimentar grave (fome) é pior em domicílios de áreas urbanas (favelas) do que em áreas rurais.

**Questão 40**

A tabela a seguir mostra o resultado de um estudo clínico hipotético com a participação de 1.500 pacientes, dos quais 560 eram pessoas expostas à determinada doença, mas que não a desenvolveram.

|          |     | desenvolveram a doença |       |       |
|----------|-----|------------------------|-------|-------|
|          |     | sim                    | não   | total |
| expostas | sim | 240                    | 560   | 800   |
|          | não | 140                    | 560   | 700   |
| total    |     | 380                    | 1.120 | 1.500 |

Considerando-se os dados da tabela, infere-se que a estatística denominada *risco relativo* (*relative risk*) é igual a

- Ⓐ 1.
- Ⓑ 12/7.
- Ⓒ 24/19.
- Ⓓ 3/2.

**Espaço livre**