

---

**Questão 01**

---

A estaquiose é um polissacarídeo parcialmente digerível que, no intestino grosso, pode sofrer degradação por bactérias, levando à produção de gases.

Este polissacarídeo tem como fonte alimentar:

- A) alho
- B) feijão
- C) cebola
- D) lentilha

---

**Questão 02**

---

Um dos ácidos graxos de cadeia curta, relacionados abaixo, apresenta menor concentração no sangue portal pela sua intensa utilização na mucosa colônica.

Este ácido é denominado:

- A) láurico
- B) acético
- C) butírico
- D) propiônico

---

**Questão 03**

---

Um homem, de 40 anos, fumante, sem história familiar de doença coronariana e sem outros fatores de risco não modificáveis, apresentou, no exame periódico, dosagem do colesterol sanguíneo de 190mg/dl e HDL de 30mg/dl.

Visando à prevenção de doença coronariana, a conduta mais adequada é:

- A) iniciar dieta passo I
- B) analisar as lipoproteínas
- C) reavaliar o paciente em um ano
- D) sugerir programa de hipertensão

---

**Questão 04**

---

A necessidade basal de água para um paciente adulto com idade entre 20 e 50 anos é, em média, 35ml/kg/dia.

Para cada 5°C acima de 29°C de temperatura ambiente, a necessidade diária extra de água deve ser, em ml, de:

- A) 200
- B) 300
- C) 400
- D) 500

---

**Questão 05**

---

A prática da Educação Nutricional tem o seu embasamento nas teorias da Educação. As ações educativas com ênfase no educando e no processo de "aprender a aprender" são definidas pela seguinte corrente pedagógica:

- A) nova
- B) crítica
- C) tecnicista
- D) tradicional

---

**Questão 06**

---

No processamento dos alimentos para consumo, as variáveis que apresentam grande importância na técnica de preparo e no controle ou diminuição de microrganismos são:

- A) acidez e alcalinidade
- B) tempo e temperatura
- C) minerais da água e enzimas
- D) volume de água e tipo de cocção

---

**Questão 07**

---

Durante as sessões de diálise peritoneal ocorrem perdas de nutrientes. Para uma criança nesta situação, a prescrição protéica deve seguir o recomendado para sexo e idade, acrescido de 0,4g/kg/dia.

Do total prescrito de proteínas, as de alto valor biológico correspondem a uma faixa percentual de:

- A) 70 a 80%
- B) 60 a 70%
- C) 50 a 60%
- D) 30 a 40%

---

**Questão 08**

---

As necessidades dietéticas de energia e de proteínas, por kg de peso, de um pré-escolar, quando comparadas com as do lactente, são consideradas, respectivamente, como:

- A) menores - menores
- B) menores - maiores
- C) maiores - maiores
- D) maiores - menores

---

**Questão 09**

---

No reaquecimento de alimentos, a medida de segurança a ser tomada é:

- A) atingir 73°C no centro geométrico do alimento
- B) utilizar o banho-maria em temperatura entre 30°C e 56°C
- C) manter uma temperatura entre 20°C e 45°C após choque térmico
- D) refrigerar o alimento reaquecido em temperatura entre 5°C e 10°C

---

**Questão 10**

---

Com o objetivo de melhor aplicabilidade à velocidade de crescimento do adolescente, os requerimentos calórico e protéico devem ser calculados com base no critério de:

- A) peso
- B) idade
- C) altura
- D) estágio puberal

---

**Questão 11**

---

Um paciente alcóolatra foi internado para tratamento de tuberculose. No décimo dia de medicação antituberculose, apresentou irritabilidade, depressão, hipertrofia das papilas gustativas e seborréia na região nasolabial.

Este quadro sugere deficiência de:

- A) biotina
- B) niacina
- C) riboflavina
- D) piridoxina

---

**Questão 12**

---

As metas nutricionais para indivíduos HIV+ assintomáticos consistem em reduzir a perda de peso, preservar massa magra e evitar deficiências nutricionais.

Os micronutrientes que irão diminuir a resposta leucocitária proliferativa são:

- A) zinco e selênio
- B) cobre e selênio
- C) zinco e manganês
- D) cobre e manganês

---

**Questão 13**

---

Na doença renal, o uso da suplementação de cálcio está indicado para o tratamento da osteodistrofia ou como quelante do fosfato.

Com o objetivo de reduzir o fósforo sérico, o suplemento de cálcio deve ser administrado:

- A) em jejum de 12 horas
- B) uma hora após as refeições
- C) duas horas antes das refeições
- D) imediatamente após as refeições

---

**Questão 14**

---

A implementação da terapia nutricional enteral no paciente crítico deve ocorrer em curto espaço de tempo.

Para início da sua administração, é exigência primária:

- A) albumina sérica acima de 2mg/dl
- B) hemoglobina acima de 10mg/dl
- C) balanço ácido-básico normal
- D) estabilidade hemodinâmica

---

**Questão 15**

---

Durante a repleção nutricional de pacientes com insuficiência respiratória e em uso prolongado de diuréticos, pode ocorrer falência respiratória decorrente de:

- A) hiperglicemia
- B) hipertrigliceridemia
- C) desequilíbrio hídrico
- D) deficiência de fosfato

---

**Questão 16**

---

Em pacientes renais crônicos, a taxa de albumina menor que 3,5 mg/dl, associada ao aumento de amilóide sérico tipo A, é forte indicador de:

- A) restrição protéica
- B) toxicidade urêmica
- C) estado inflamatório crônico
- D) diminuição de musculatura esquelética

---

**Questão 17**

---

De acordo com a RDC N° 63 de 6/07/2000, SUS/MS, as formulações enterais devem ser preparadas obedecendo normas específicas, com o objetivo de garantir a qualidade do produto. As amostras representativas colhidas em uma sessão de manipulação, ao serem avaliadas microbiologicamente, devem ser isentas de:

- A) *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, coliformes
- B) *Escherichia coli*, coliformes, *Clostridium perfringens*
- C) *Yersinia enterocolitica*, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*
- D) *Listeria monocytogenes*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*

---

**Questão 18**

---

As concentrações de transferrina podem apresentar níveis plasmáticos aumentados significativamente por outras condições patológicas que não a desnutrição.

Uma dessas condições é:

- A) sepsis
- B) traumatismo
- C) hepatite aguda
- D) insuficiência hepática

---

**Questão 19**

---

Nos lactários, a etapa de esterilização terminal permite a:

- A) menor troca dos frascos
- B) maior durabilidade dos bicos
- C) eliminação da "técnica limpa"
- D) substituição do método Milton

---

**Questão 20**

---

Durante a nutrição parenteral, podem ocorrer complicações metabólicas, sendo a mais freqüente a hiperglicemia.

A intolerância à glicose e glicosúria podem ter como causa a:

- A) hiperpotassemia
- B) hipopotassemia
- C) hiperfosfatemia
- D) hipofosfatemia

---

**Questão 21**

---

No paciente idoso, as necessidades de energia se modificam devido ao declínio normal do metabolismo, à perda celular e à diminuição da atividade física.

A Organização Mundial de Saúde recomenda ajuste no aporte energético após os 70 anos, com redução percentual de:

- A) 10%
- B) 15%
- C) 20%
- D) 25%

---

**Questão 22**

---

Na avaliação nutricional do lactente, a verificação da velocidade de crescimento permite a identificação precoce da desnutrição.

Para meninos de 0 a 2 meses, os incrementos médios diários de peso, em g, e de comprimento, em mm, esperados são, respectivamente:

- A) 23 e 0,5
- B) 33 e 1,1
- C) 43 e 1,8
- D) 53 e 2,5

---

**Questão 23**

---

A alimentação de uma criança obesa encerra alto percentual de lipídios, cuja ingestão deve ser, em média, 30% do valor energético total.

O fator que expressa uma possível contribuição deste macronutriente ao ganho ponderal é:

- A) alta osmolaridade
- B) agradável palatabilidade
- C) elevado poder de saciedade
- D) eficiente armazenamento corporal

---

**Questão 24**

---

No plano dietético de uma criança portadora da Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, os aportes protéico e calórico devem estar aumentados de forma equilibrada.

A relação de calorias não protéicas, por cada grama de nitrogênio, deve situar-se entre:

- A) 50 e 80
- B) 80 e 120
- C) 120 e 180
- D) 180 e 220

---

**Questão 25**

---

Do ponto de vista imunológico, o colostro da mãe de recém-nascido prematuro comparado ao de uma mãe de recém-nascido a termo apresenta maior conteúdo de:

- A) IgA
- B) IgG
- C) IgE
- D) IgM

---

**Questão 26**

---

Os principais grupos biológicos afetados pelas anemias são:

- A) gestantes e nutrizes
- B) nutrizes e crianças entre 2 e 4 anos
- C) gestantes e crianças menores de 6 anos
- D) adolescentes e crianças maiores de 6 anos

---

**Questão 27**

---

A direção do hospital recomendou que o serviço de nutrição apresente o planejamento de um Programa Educativo Nutricional, para ser aplicado no ambulatório geral.

A fase inicial do trabalho deverá constar de:

- A) plano de ação
- B) diagnóstico da situação
- C) formulação de hipóteses
- D) levantamento de prioridades

---

**Questão 28**

---

O paciente submetido à terapia nutricional enteral por tempo prolongado pode apresentar a seguinte complicação mecânica devido à sonda:

- A) rouquidão
- B) obstrução
- C) aspiração
- D) deslocamento

**Considere a NR 24 e as informações da tabela abaixo para responder as questões de números 29 a 31.**

Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, com sistema de distribuição, cafeteria mista e cardápio único.

Tabela I – Distribuição do Número de Clientes  
(segundo os turnos de trabalho)

Turnos	Nº de Clientes / Turno	Indicador de Utilização do Refeitório (%)
1º	1200	100
2º	600	80
3º	210	100

---

**Questão 29**

---

A cozinha deverá ter uma área mínima, em m<sup>2</sup>, equivalente a:

- A) 80
- B) 140
- C) 234
- D) 400

---

**Questão 30**

---

O percentual da área da despensa deverá ser igual a:

- A) 10%
- B) 15%
- C) 20%
- D) 25%

---

**Questão 31**

---

Considerando que o tempo médio de preparo e distribuição de uma refeição é de 9 minutos, o número de pessoal fixo nesta UAN corresponde a:

- A) 22,5
- B) 33,7
- C) 35,4
- D) 37,6

---

**Questão 32**

---

Nos alimentos coccionados em frituras por imersão, a transmissão de calor se realiza pelo processo de:

- A) condução
- B) irradiação
- C) convecção
- D) desidratação

---

**Questão 33**

---

Segundo as normas e padrões de qualidade para bebidas dietéticas, o limite máximo do teor de aspartame, em mg/100ml, é de:

- A) 25
- B) 50
- C) 75
- D) 100

---

**Questão 34**

---

No processo de cocção, o abrandamento de fibras pode ser favorecido pela adição de:

- A) cloreto de sódio
- B) sulfato de potássio
- C) carbonato de cálcio
- D) sulfato de magnésio

---

**Questão 35**

---

O controle de qualidade da sacarina é determinado pelos seus níveis de:

- A) glicina
- B) benzotrofeno
- C) ácido antranílico
- D) orto-tolueno-sulfonamida

---

**Questão 36**

---

O nutricionista, ao elaborar rotinas, roteiros e normas técnicas, está exercendo a atividade administrativa de:

- A) tomada de decisão
- B) controle de desempenho
- C) organização da produção
- D) planejamento de atividades

---

**Questão 37**

---

Um hospital municipal notificou à Vigilância Sanitária 123 casos de intoxicação alimentar que ocorreram entre 12 e 36 horas após a festa da cidade. Foram relatados os seguintes sintomas e sinais clínicos: sensação de fadiga, náuseas, vômitos, diarreia, dor de cabeça e dispnéia. Em alguns casos ocorreu secura na garganta, dificuldades na deglutição e distúrbio da voz.

A intoxicação provável foi por:

- A) *Brucella ssp*
- B) *Bacillus cereus*
- C) *Escherichia coli*
- D) *Clostridium botulinum*

---

**Questão 38**

---

A pesquisa Nutrição e Saúde, realizada no município do Rio de Janeiro em 1996, mostra que a razão cintura/quadril desfavorável foi mais freqüente entre mulheres da seguinte faixa etária:

- A) < 18
- B) 18 – 25
- C) 25 – 45
- D) > 60

---

**Questão 39**

---

Os cereais, depois de cozidos, apresentam redução de um terço em sua concentração de glicídios.

Isto se deve ao fenômeno de:

- A) dissolução
- B) gelatinização
- C) solubilização
- D) dextrinização

---

**Questão 40**

---

A alternativa que **não** indica uma regra de estocagem indispensável à boa organização de uma UAN é:

- A) as câmaras devem apresentar ralo sifonado
- B) os alimentos não se misturam com material de limpeza
- C) as lâmpadas incandescentes devem ser de 150 watts / 4,00 m<sup>2</sup>
- D) os estrados deverão distar 0,40m do piso e 0,50m das paredes

---

**Questão 01**

---

A cirrose alcoólica, uma das doenças hepáticas mais freqüentes, compromete a regulação e o metabolismo de substratos endógenos e exógenos, a síntese e o armazenamento de compostos, a ativação de vitaminas e a excreção de substâncias tóxicas.

Em relação a essa doença,

- A) aponte duas alterações metabólicas para cada um dos grupos de nutrientes: carboidratos, proteínas e lipídios;
  
- B) cite as características da dieta a ser prescrita, considerando os macronutrientes e as vitaminas e determine, por kg/dia, a taxa calórica e a oferta protéica.

---

**Questão 02**

---

Os transtornos de comportamento alimentar constituem quadros dramáticos e potencialmente fatais.

- A) Cite os dois principais tipos de transtornos alimentares e apresente quatro características de cada um.
  
- B) Descreva os dois principais sintomas que os diferenciam.

---

**Questão 03**

---

Um lactente com 6 meses de vida, sexo masculino, nascido a termo, pesando 6 kg e medindo 58 cm, é portador de cardiopatia congênita associada a insuficiência cardíaca congestiva e apresenta esteatorréia. À avaliação nutricional, apresenta-se desnutrido grave e a ingestão alimentar média diária é de 50% do proposto. Foi iniciada alimentação enteral via catéter oro-entérico, por 24 horas.

- A) Cite dois fatores predisponentes à anorexia.
  
- B) Especifique a dieta inicial quanto ao volume, à densidade calórica, ao tipo de lipídio e ao tipo de administração.

**Questão 04**

---

Um nutricionista foi convidado a constituir equipe técnica para elaboração de um projeto de um restaurante institucional. As informações disponíveis são: cardápio tipo médio, 5 refeições (700 desjejuns, 1.000 almoços, 700 lanches, 700 jantares e 300 ceias).

- A) Cite os setores que compõem a área de estocagem e de pré-preparo e determine cinco especificações para estocagem de hortifruti.
- B) Quantifique os equipamentos do setor de cocção com suas devidas capacidades, considerando:
- per capita de arroz = 70 gramas / índice de absorção = 3;
  - per capita de feijão = 50 gramas / índice de concentração = 4;
  - per capita de proteína = 120 gramas sem osso e 250 gramas com osso.

---

**Questão 05**

---

Um hospital de grande porte, com 1000 refeições/dia, após adotar as boas práticas de fabricação, implementará o sistema HACCP. Os perigos potenciais à segurança de hortifrutigranjeiros servidos crus serão identificados e apontados como medidas para o controle das condições que geram os perigos.

- A) Esboce o fluxograma dos hortifrutigranjeiros, identificando três pontos críticos de controle de natureza biológica.
- B) Escolha um dos três pontos críticos do fluxograma e desenvolva os sete princípios adotados no sistema HACCP.