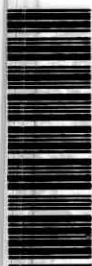


FOLHETO COLETANEA
6947

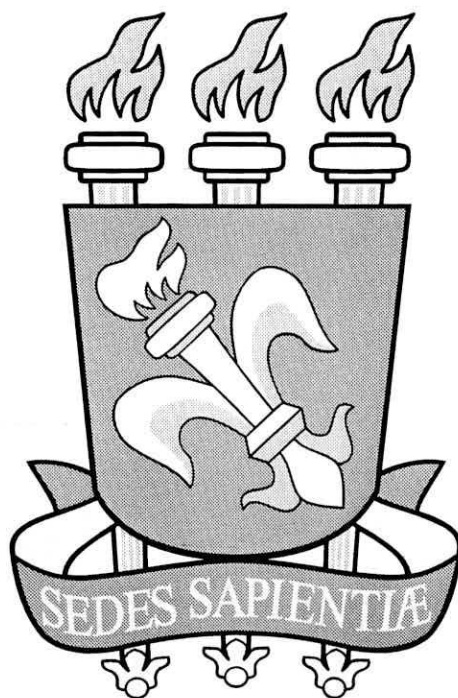
UFSC
Biblioteca Central

FOLHETO
COLETANEA
6947



BC
E09620

Universidade Federal de Santa Maria



1960

concurso público 2009

número da inscrição

nome do candidato

cargo

nutricionista

PRÓ-REITORIA DE RECURSOS HUMANOS

E09620

conhecimentos específicos

- 01 O estado nutricional de pacientes infectados pelo HIV (Vírus da Imunodeficiência Humana) sofreu mudanças desde 1996. A desnutrição caracterizava-se pela perda ponderal involuntária, enfraquecimento, febre e diarreia, que acometiam entre 60 e 90% dos indivíduos infectados pelo HIV. Hoje, os efeitos terapêuticos da terapia antirretroviral altamente ativa diminuem a incidência de infecções oportunistas e há controle da multiplicação da carga viral, da desnutrição e dos efeitos colaterais. As alterações nutricionais em pacientes infectados pelo HIV, no presente, são
- alteração na distribuição da gordura, dislipidemias, resistência à insulina, variação na mudança de peso (ganho/perda).
 - depleção na massa celular corpórea, constipação intestinal, alteração na distribuição da gordura.
 - diarreia, alteração na distribuição de gordura, perda de peso > 10% do usual.
 - aumento da massa magra e alteração na distribuição de gordura.
 - manutenção do peso corporal e hiperlipidemias.
- 02 As alterações no estado nutricional de pacientes portadores de Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC) compreendem:
- Combinação de ingestão oral inadequada e aumento da demanda metabólica que podem levar a um balanço nitrogenado positivo, com diminuição da força do músculo respiratório.
 - Ocorrência frequente de desnutrição energética e proteica, perda de peso e perda de massa muscular.
 - Alteração na distribuição de gordura corporal e ganho de peso.
 - Diminuição da Taxa de Metabolismo Basal e ganho de peso.
 - Dispneia, frequentemente presente, limita o consumo alimentar, contribuindo para o aumento de peso.
- 03 São micronutrientes essenciais na terapia nutricional do paciente queimado:
- Magnésio, fósforo, cálcio, sódio.
 - Tiamina, riboflavina, cálcio, fósforo.
 - Cobre, manganês, selênio, niacina.
 - Potássio, vitamina E, ácido fólico, piridoxina.
 - Vitamina A, vitamina C, ferro, zinco.
- 04 Na insuficiência renal crônica, quando se opta pelo tratamento conservador, o conjunto de critérios que deve ser utilizado para estabelecer a recomendação nutricional de sódio é:
- concentração sérica de ureia e creatinina, presença de edema e grau de hipertensão.
 - grau de hipertensão e grau de edema.
 - diurese, natremia, calcemia e grau de hipertensão.
 - calemia, concentração sérica de ureia e creatinina e grau de hipertensão.
 - concentração sérica de ureia e creatinina.

05 Na Hipertensão Arterial Sistêmica, a dieta rica em potássio tem como efeito:

- a) Diminuição da natriurese e aumento dos níveis séricos de magnésio.
- b) Diminuição da excreção urinária de sódio, aumento da secreção de renina-aldosterona e aumento da atividade da Na+K+ATPase nas células musculares lisas.
- c) Diminuição da excreção de cálcio e cloro, aumento da excreção de renina-aldosterona e diminuição da atividade da Na+K+ATPase nas células musculares lisas.
- d) Aumento da natriurese, diminuição da excreção urinária de cálcio, diminuição da secreção de renina-aldosterona e aumento da atividade da Na+K+ATPase nas células musculares lisas.
- e) Manutenção dos níveis de sódio sérico inalterados.

06 Considerando as Ingestões Dietéticas de Referência (DRI), associe as colunas:

- | | | |
|---|-----|---|
| 1 | EAR | () Limites superiores de ingestão recomendada de nutrientes potencialmente tóxicos. |
| 2 | RDA | () Determina a ingestão de nutrientes para indivíduos. |
| 3 | AI | () Necessidades médias de nutrientes, usadas de modo amplo em pesquisas de nutrição e elaboração de padrões. A base sobre a qual os valores de RDA são estabelecidos. |
| 4 | UL | () Determina a ingestão individual de nutrientes. É estabelecida toda vez que os dados científicos são insuficientes para permitir o estabelecimento de um valor de RDA. |

A sequência correta é

- a) 4 - 1 - 2 - 3.
- b) 3 - 2 - 1 - 4.
- c) 4 - 2 - 1 - 3.
- d) 2 - 3 - 1 - 4.
- e) 1 - 2 - 4 - 3.

07 Beribéri é uma doença carencial, caracterizada pela perda de sensação nas mãos e nos pés, fraqueza muscular, paralisia progressiva e anormalidades cardíacas. Indique a vitamina cuja deficiência no organismo resulta em beribéri.

- a) Biotina.
- b) Folato.
- c) Niacina.
- d) Ácido ascórbico.
- e) Tiamina.

08 Assinale a alternativa que apresenta o nutriente que desempenha papel importante na prevenção de defeitos do tubo neural do embrião.

- a) Riboflavina.
- b) Piridoxina.
- c) Folato.
- d) Tiamina.
- e) Ácido pantotênico.

- 09 A adolescência é uma época crucial para o desenvolvimento ósseo. Os micronutrientes essenciais para formação e crescimento ósseo são:
- a) Cálcio, fósforo e vitamina D.
 - b) Cálcio, zinco e vitamina D.
 - c) Cálcio, potássio e vitamina A.
 - d) Fósforo, zinco e vitamina E.
 - e) Selênio, cálcio e vitamina A.
-
- 10 As reservas totais de glicogênio afetam a resistência de um atleta. Indique o tipo de dieta que aumenta a resistência física do atleta e repõe as reservas de glicogênio.
- a) Dieta mista normal.
 - b) Dieta rica em carboidratos.
 - c) Dieta hiperproteica.
 - d) Dieta hiperlipídica.
 - e) Dieta hiperproteica associada a suplementos vitamínicos.
-
- 11 São considerados grupos de risco para anemia ferropriva:
- a) Crianças e trabalhadores braçais.
 - b) Gestantes e lactantes.
 - c) Gestantes, puérperas e crianças em idade escolar.
 - d) Idosos, gestantes e trabalhadores da área rural.
 - e) Crianças, adolescentes, gestantes, mulheres em idade reprodutiva, idosos e indivíduos com dieta insuficiente em ferro quantitativa e qualitativamente.
-
- 12 A colescistoquinina é um hormônio secretado pelas células endócrinas do duodeno e jejuno. É função da colescistoquinina:
- a) Hidrolisar dissacarídeos em monossacarídeos.
 - b) Atuar na regulação do colesterol plasmático.
 - c) Manter a glicemia em níveis de 60 a 100 mg/dl.
 - d) Atuar sobre a vesícula biliar e sobre as células do pâncreas, estimulando a secreção de ambos.
 - e) Solubilizar os lipídios em micelas mistas de ácidos biliares.
-
- 13 É função da tripsina, quimotripsina e elastase:
- a) Atuar no transporte de aminoácidos livres.
 - b) Hidrolisar peptídios em aminoácidos, dipeptídios e tripeptídios.
 - c) Estimular o aumento da secreção de insulina.
 - d) Aumentar a motilidade gástrica.
 - e) Atuar na digestão dos triacilgliceróis.

14 São aplicações clínicas das dietas ricas em fibras:

- I. Supressão do apetite, redução na digestão e absorção dos carboidratos, redução da hipercolesterolemia em alguns tipos de dislipidemias e tratamento da constipação intestinal.
- II. Supressão das necessidades de selênio e zinco.
- III. Tratamento da constipação intestinal apenas.
- IV. Supressão das necessidades de vitaminas do complexo B.

Está(ão) correta(s)

- a) apenas I.
- b) apenas I e II.
- c) apenas II e III.
- d) apenas IV.
- e) I, II, III e IV.

15 São indicações de nutrição enteral em adultos:

- a) Impossibilidade de alimentação via oral e vômitos incoercíveis.
- b) Síndrome do intestino curto e risco de desnutrição.
- c) Trato digestório íntegro, impossibilidade de alimentação via oral, risco de desnutrição.
- d) Fístulas digestivas com alto débito.
- e) Colite ulcerativa e doença de Crohn.

16 As operações de pré-preparo de alimentos compreendem:

- a) Os processos de cocção.
- b) A separação de um sólido e um líquido.
- c) A melhora do sabor e a aparência dos alimentos.
- d) A aplicação de calor seco e calor úmido.
- e) Limpar, descascar, picar, misturar.

17 São proteínas que formam o glúten:

- a) Albumina e colágeno.
- b) Colágeno e riboflavina.
- c) Gliadina e glutenina.
- d) Lactoalbumina e ferritina.
- e) Glutenina e geadina.

18 Durante a manipulação de alimentos, deve haver o cuidado para que não ocorra contaminação pelas bactérias que normalmente se encontram na boca do manipulador:

- a) Enterococos, *Escherichia coli*.
- b) *Salmonella typhi*, *Vibrio cholerae*.
- c) *Staphylococcus aureus*, *Mycobacterium tuberculosis*.
- d) *Vibrio cholerae*, *Brucella abortus*.
- e) Enterococos, *Candida albicans*.

- 19 O Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
- a) desconsidera as regras e princípios das Boas Práticas.
 - b) é utilizado somente em unidades hospitalares.
 - c) possui risco zero.
 - d) é uma ferramenta de gerenciamento, usada para proteger os produtos alimentícios contra os perigos microbiológicos, químicos e físicos.
 - e) controla somente os perigos microbiológicos.
-
- 20 Em bufês refrigerados para produtos frios como saladas, entradas, antepastos e sobremesas que necessitam de controle para conservação, deve-se obedecer:
- a) O controle de tempo X temperatura de, no máximo, 16°C por até 3 horas; se ultrapassar 10°C até 24°C, os alimentos podem ser mantidos no bufê por, no máximo, 2 horas.
 - b) O controle de tempo X temperatura de, no máximo, 15°C por até 5 horas.
 - c) O controle de tempo X temperatura de, no máximo, 10°C por até 5 horas.
 - d) O controle de tempo X temperatura de, no máximo, 10°C por até 6 horas.
 - e) O controle de tempo X temperatura de, no máximo, 10°C por até 4 horas; se ultrapassar 10°C até 21°C, os alimentos podem ser mantidos no bufê por, no máximo, 2 horas.
-
- 21 No procedimento para a higiene correta dos vegetais em geral, inclusive dos temperos folhosos, o processo de higienização inclui lavagem folha a folha em água corrente potável e, em seguida, a imersão em solução clorada. Qual o tempo de imersão e a concentração da solução clorada?
- a) Imersão de 5 a 8 minutos em solução clorada entre 100 a 120 ppm de cloro ativo.
 - b) Imersão de 10 a 15 minutos em solução clorada entre 150 a 200 ppm de cloro ativo.
 - c) Imersão de 45 minutos em solução clorada de 300 ppm de cloro ativo.
 - d) Imersão de 1 hora em solução clorada de 300 ppm de cloro ativo.
 - e) Imersão de 30 a 40 minutos em solução clorada entre 200 a 250 ppm de cloro ativo.
-
- 22 Em operações preliminares de divisão do alimento, com separação de um sólido e um líquido, deve ser utilizado o método de
- a) decantar.
 - b) centrifugar.
 - c) coar.
 - d) descascar.
 - e) tamisar.
-
- 23 O ato de adicionar ao alimento água em ebulição, refere-se a
- a) escaldar.
 - b) banhar.
 - c) sedimentar.
 - d) regar.
 - e) tostar.

- 24 A constante para uma determinada qualidade de alimento, decorrente da relação entre peso bruto e peso líquido, é
- a) custo per capita.
 - b) quantidade.
 - c) fator de cocção.
 - d) qualidade.
 - e) fator de correção.
- 25 A(s) alteração(ões) orgânica(s) associada(s) ao envelhecimento que têm implicações na alimentação são:
- a) Calvície e perda de memória.
 - b) Dificuldade de locomoção e de mastigação.
 - c) Diminuição de força nos músculos respiratórios.
 - d) Menor capacidade de ajustar-se ao estresse orgânico.
 - e) Perda dos dentes e atrofia das glândulas salivares.
- 26 Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), a recomendação de ganho de peso total para uma gestante com Índice de Massa Corporal (IMC) pré-gestacional de 25 a 29,9 Kg/m² é de
- a) 12,5 – 18,0.
 - b) 11,5 – 16,0.
 - c) 7,0 – 11,5.
 - d) 6,0 – 10,0.
 - e) 6,0.
- 27 As recomendações sobre práticas alimentares nos primeiros anos de vida da criança, segundo a OMS – Unicef são:
- a) Aleitamento materno exclusivo até 4 – 6 meses de idade, introdução de alimentos complementares aos 4 – 6 meses e aleitamento parcial até os 24 meses.
 - b) Aleitamento materno predominante até, pelo menos, os 4 meses de vida, introdução de alimentos complementares a partir dos 3 meses e aleitamento materno parcial até, pelo menos, os 12 meses.
 - c) Aleitamento exclusivo até 3 meses de idade, introdução de alimentos complementares aos 4 - 6 meses e aleitamento parcial até os 24 meses.
 - d) Aleitamento materno exclusivo até 4 – 6 meses de idade, introdução de alimentos complementares aos 3 meses e aleitamento parcial até os 24 meses.
 - e) Aleitamento materno exclusivo até 4 – 6 meses de idade, introdução de alimentos complementares aos 4 – 6 meses e aleitamento parcial até os 12 meses.

- 28 Dos métodos mais utilizados na obtenção de dados sobre consumo de alimentos em pesquisas epidemiológicas, assinale os que permitem avaliações nos agregados: países, famílias e grupos sociais.
- a) Folha de balanço de alimentos, métodos recordatórios e Pesquisa de Orçamento Familiar (POF).
 - b) Folha de balanço de alimentos, inventário e Pesquisa de Orçamento Familiar (POF).
 - c) Registro ou diário alimentar, métodos recordatórios e Questionário de Frequência de Alimentos.
 - d) Inventário, métodos recordatórios e Questionário de Frequência de Alimentos.
 - e) Folha de balanço de alimentos, registro ou diário alimentar e inventário.
- 29 Quanto ao Índice de Massa Corporal (IMC), assinale a alternativa correta.
- a) O IMC é uma medida direta da gordura corporal.
 - b) O IMC distingue a composição corporal (massa magra ou gorda).
 - c) A Organização Mundial de Saúde (OMS) define peso normal quando o IMC encontra-se entre 18,0 – 23,5 Kg/m².
 - d) No caso de excesso de peso, o IMC permanece entre 25,0 – 29,9 Kg/m².
 - e) No caso de obesidade, o IMC deve estar < 30 Kg/m².
- 30 Assinale a alternativa que corresponde à sigla SISVAN.
- a) Serviço de Vigilância Alimentar Nacional.
 - b) Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.
 - c) Serviço de Vigilância Alimentar e Nutricional.
 - d) Sistema de Vigilância Alimentar Nacional.
 - e) Serviço de Vigilância em Alimentos e Nutrientes.
- 31 Quanto à configuração geométrica de um Serviço de Alimentação, a forma mais indicada é
- a) redonda.
 - b) quadrada.
 - c) ovalada.
 - d) retangular.
 - e) hexagonal.
- 32 Várias são os fatores que devem ser considerados na ambiência do trabalho em um Serviço de Alimentação. Alguns interferem diretamente na produção e outros proporcionam condições adequadas ao trabalho. Assinale o fator que NÃO interfere diretamente na produção.
- a) Meteorologia.
 - b) Iluminação.
 - c) Ventilação.
 - d) Cor.
 - e) Ruído.

- 33 Assinale a alternativa que NÃO corresponde às Leis da Nutrição desenvolvidas por Pedro Escudero.
- a) Quantidade
 - b) Adequação
 - c) Harmonia
 - d) Qualidade
 - e) Suplementação
-
- 34 A Análise de Impedância Bioelétrica tem vantagens e desvantagens na avaliação da composição corporal. Assinale a alternativa que aponta uma das desvantagens.
- a) Não é invasiva.
 - b) Prática, simples e rápida.
 - c) Sofre influência do estado de hidratação.
 - d) Apresenta variação mínima intra e interavaliador.
 - e) Treinamento fácil do avaliador, não exige experiência.
-
- 35 A Avaliação Subjetiva Global foi concebida, originalmente, para pacientes
- a) cirúrgicos.
 - b) oncológicos.
 - c) nefropatas.
 - d) geriátricos.
 - e) pediátricos.
-
- 36 O Guia Alimentar para a População Brasileira engloba recomendações à população em geral e
- a) aos governos ou indústrias.
 - b) ao profissionais da saúde.
 - c) às famílias.
 - d) aos governos ou indústrias e aos profissionais da saúde.
 - e) aos governos ou indústrias, aos profissionais da saúde e às famílias.
-
- 37 Como em outros países em desenvolvimento, a transição nutricional no Brasil é marcada pela presença
- a) concomitante de desnutrição (magreza), obesidade e doenças carenciais específicas ligadas à má alimentação.
 - b) de obesidade apenas.
 - c) concomitante de desnutrição (magreza) e obesidade.
 - d) de desnutrição (magreza) apenas.
 - e) concomitante de obesidade e doenças carenciais específicas ligadas à má alimentação.

38 A Rede de Bancos de Leite Humano (BLH) tem por objetivo apoiar as mães na promoção e no manejo do aleitamento materno, realizando as seguintes atividades:

- I. coleta do excedente da produção láctea.
- II. pasteurização do leite humano.
- III. controle de qualidade do leite humano.
- IV. distribuição, após o pagamento de uma pequena taxa, de leite humano para recém-nascidos de baixo peso, prematuros e enfermos, impedidos de ser amamentados por suas próprias mães.

Estão corretas

- a) apenas I e II.
- b) apenas II e III.
- c) apenas I, II e III.
- d) apenas I, II e IV.
- e) I, II, III e IV.

39 Considere as seguintes afirmativas sobre lactário:

- I. Denomina-se lactário a área de Serviço de Alimentação, destinada ao preparo e à distribuição de fórmulas lácteas e complementares para lactentes.
- II. Denomina-se lactário a área de Serviço de Alimentação, destinada ao preparo de fórmulas lácteas e complementares para lactentes.
- III. Denomina-se lactário a área de Serviço de Alimentação, destinada ao preparo e à distribuição de fórmulas lácteas para lactentes.
- IV. Denomina-se lactário a área de Serviço de Alimentação, destinada à distribuição de fórmulas lácteas e complementares para lactentes.

Está (ão) correta (s)

- a) apenas I.
- b) apenas II.
- c) apenas III.
- d) apenas IV.
- e) I, II, III e IV.

40 A distribuição da área disponível do lactário poderá ser feita da seguinte maneira:

- a) 20% para a sala de limpeza; 50% para a sala de preparo e 30% para a antessala.
- b) 50% para a sala de limpeza; 30% para a sala de preparo e 20% para a antessala.
- c) 20% para a sala de limpeza; 30% para a sala de preparo e 50% para a antessala.
- d) 30% para a sala de limpeza; 20% para a sala de preparo e 50% para a antessala.
- e) 30% para a sala de limpeza; 50% para a sala de preparo e 20% para a antessala.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CONCURSO PÚBLICO 2009
Edital nº 001 /2009-PRRH
GABARITO OFICIAL

NUTRICIONISTA	
Questões	Alternativas
01	A
02	B
03	E
04	B
05	D
06	C
07	E
08	C
09	A
10	B
11	E
12	D
13	ANULADA
14	A
15	C
16	E
17	C
18	A
19	D
20	E
21	B
22	C
23	A
24	E
25	E
26	C
27	A
28	ANULADA
29	D
30	B
31	D
32	A
33	E
34	C
35	A
36	E
37	A
38	C
39	A
40	E

ODONTÓLOGO	
Questões	Alternativas
01	B
02	A
03	D
04	E
05	C
06	B
07	D
08	E
09	B
10	D
11	B
12	A
13	E
14	B
15	D
16	C
17	E
18	A
19	B
20	D
21	C
22	E
23	B
24	D
25	C
26	E
27	C
28	C
29	B
30	A
31	A
32	D
33	E
34	D
35	E
36	E
37	B
38	A
39	A
40	C