

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CONCURSO PÚBLICO**

HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ALCIDES CARNEIRO



DIA - 20/12/2009

CARGO: NUTRICIONISTA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE
CAMPINA GRANDE



GABARITO RASCUNHO
CONCURSO HUAC - 2009

1.	16.
2.	17.
3.	18.
4.	19.
5.	20.
6.	21.
7.	22.
8.	23.
9.	24.
10.	25.
11.	26.
12.	27.
13.	28.
14.	29.
15.	30.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

- 01 - A mucilagem é o diluente preparado à base de:
- Grãos de cereais.
 - Farinha dextrinizada.
 - Farinha de arroz.
 - Farinha de Milho.
 - Flocos de aveia.
- 02 - A indicação clássica do leite de soja inclui:
- Intolerância ao glúten e alergia ao leite de vaca.
 - Intolerância à sacarose e esteatorreia.
 - Intolerância à lactose e alergia ao leite de vaca.
 - Alergia ao leite de vaca e intolerância à sacarose.
 - Apenas a letra D está correta.
- 03 - No plano alimentar de uma criança portadora de doença celíaca em fase aguda, podem ser incluídos na dieta:
- Leite de vaca, macarrão, amido de trigo.
 - Arroz, milho, amido de araruta.
 - Salsicha, azeite, leite maltado.
 - Refrigerantes, biscoitos, vegetais cremosos.
 - Frutas preparadas, aveia, talharim regular.
- 04 - A desnutrição energético-proteica tem como consequência o atraso no crescimento e desenvolvimento, observando-se a redução da:
- Acuidade visual.
 - Inteligência.
 - Descamação cutânea.
 - Reserva vitamínica.
 - Massa muscular.
- 05 - O prazo máximo de validade do soro de reidratação oral, fora de refrigeração, após seu preparo, é de:
- 6h.
 - 12h.
 - 24h.
 - 48h.
 - 08h.
- 06 - Consta do tratamento dietoterápico das diarreias agudas:
- Reposição de líquidos e eletrólitos e uso de caldos de carne.
 - Aumento do aporte calórico e hídrico total.
 - Aumento do fracionamento do teor protéico.
 - Aumento da lactose, restrição de sacarose e oferta de pectina.
 - Oferta de alimentos à temperatura ambiente e aumento do teor glicídico.

- 07 - O procedimento adequado, relativo à temperatura para alimentos quentes em espera para distribuição, é mantê-los a uma temperatura de:
- Até 35° C.
 - Entre 35° e 40° C.
 - Entre 40° e 60° C.
 - Entre 20° a 60° C.
 - Acima de 60°C.
- 08 - Das alternativas a seguir, a que apresenta frutas que contêm até 5% de carboidrato é:
- Abacaxi/caju/goiaba/melancia.
 - Melancia/abacaxi/figo/manga.
 - Caju/melancia/manga/goiaba.
 - Goiaba/figo/maçã/manga.
 - Abacaxi/caju/figo/maçã.
- 09 - O excesso de ácido ascórbico excretado na urina pode levar a um teste falso positivo para glicosúria. Além disso pode causar:
- Cálculos de urato.
 - Infecção urinária.
 - Uretrite.
 - Cistite.
 - Gastrite.
- 10 - A temperatura de conservação para carnes, que serão utilizadas dentro de vários dias, e para vegetais e frutas é de respectivamente:
- 10°C a -16°C e 2°C.
 - 5°C a -10°C e 10°C.
 - 5°C a -18°C e 5°C.
 - 12°C a -18°C e 10°C.
 - 8°C a -16°C e 5°C.
- 11 - Como método de preservação alimentar pode-se dizer que:
- A refrigeração faz parte do processo bactericida e é bastante eficaz.
 - A cocção faz parte do processo bacteriostático e é bastante eficaz.
 - Preservantes químicos fazem parte do processo bacteriostático e são bastante eficazes.
 - Como processos bactericidas estão incluídos a cocção, conservação em latas, defumação, irradiação e preservantes químicos.
 - A adição de ácido (salmoura em vinagre) é o melhor método usado no processo bactericida.
- 12 - 0 As gorduras podem estragar-se com relativa facilidade. Os dois tipos de modificação química que produzem ranço são:
- Acidez e hidrólise.
 - Oxidação e hidrólise.
 - Desidratação e acidez.
 - Hidrólise e desidratação.
 - Desidratação e oxidação.

13 - A regra correta para a cocção de hortaliças frescas é:

- a) Repolho, nabo, couve-flor devem ser cozidos em panela destampada e com quantidade maior de água.
- b) Prepará-las inteiras, adicionando bicarbonato de sódio no meio da cocção.
- c) Cozinhar as hortaliças em água sem sal, e em quantidade suficiente para cobrir o vegetal.
- d) Ao término da cocção, preferencialmente desprezar a água utilizada.
- e) Colocar vinagre ou limão na água da cocção dos vegetais de coloração verde.

14 - Quanto ao armazenamento de alimentos, é correto afirmar que:

- a) A estrutura física da despensa deve ser iluminada, com a entrada de sol diretamente, assim como possuir janelas basculantes.
- b) A despensa deve evitar as fiações elétricas expostas e o piso deve ser impermeável.
- c) Os produtos descartáveis podem ser armazenados nas mesmas prateleiras dos produtos alimentícios.
- d) As pilhas de produtos ou caixas devem ser armazenadas próximo às paredes.
- e) As alternativas A e B estão corretas.

15 - Por proteína completa entenda-se:

- a) Aquela que é capaz de fornecer todos os aminoácidos essenciais ou não, independentemente do seu valor biológico.
- b) Aquela que contém todos os aminoácidos essenciais em quantidade e qualidade suficiente para permitir o crescimento de animais jovens.
- c) Aquela de origem animal, classificada como proteína conjugada, rica em aminoácidos sulfurados.
- d) Aquela proteína de origem vegetal, considerada de bom valor biológico, porém com apenas um aminoácido limitante.
- e) Todas as alternativas acima.

16 - A maioria das proteínas contém cerca de 16% de nitrogênio, e este fato é utilizado para determinar a quantidade de proteína nos alimentos e nas substâncias corpóreas. Para cada 1g de nitrogênio excretado pela urina, sob a forma de composto nitrogenado, a quantidade de proteína ingerida é de:

- a) 4g.
- b) 0,25g.
- c) 6,25g.
- d) 10g.
- e) 16g.

17 - São causas da diarreia em nutrição enteral, EXCETO:

- a) Dieta muito fria.
- b) Hipoalbuminemia.
- c) Dieta com fibras.
- d) Solução hiperosmolar.
- e) Alternativas A e C.

18 - Em qual situação a terapia nutricional não deve ser instituída?

- a) Pancreatite aguda.
- b) Sepses.
- c) Alteração hemodinâmica.
- d) Fístula Gástrica.
- e) Em nenhuma das alternativas acima.

19 - Pacientes com níveis elevados de triglicérides (\uparrow 1000 mg/dl) tem risco de desenvolver qual entidade clínica?

- a) Insuficiência Cardíaca.
- b) Pancreatite.
- c) Câncer colo-retal.
- d) Insuficiência Renal.
- e) Insuficiência Hepática.

20 - Associe as colunas relacionadas às complicações de nutrição enteral:

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| a – Anormalidades gastrointestinais | () Desidratação |
| b – Anormalidades metabólicas | () Sinusite aguda/otite |
| c – Anormalidades respiratórias | () Diarreia/otite |
| d – Anormalidades mecânicas | () Aspiração pulmonar |

A alternativa correta é:

- a) d, b, a, c.
- b) c, a, b, d.
- c) b, d, a, c.
- d) a, b, c, d.
- e) d, b, c, a.

21 - Assinale a alternativa INCORRETA :

- a) O cólon pode absorver gorduras.
- b) Dietas poliméricas podem ser introduzidas em sítio pós-pilórico.
- c) Gorduras são apenas absorvidas em íleo terminal.
- d) Triglicérides de cadeia média não fornecem ácidos graxos essenciais.
- e) Dipeptídios têm sua digestão nas bordas em escova.

22 - São indicações de nutrição enteral em adultos, EXCETO:

- a) Desnutrição grave.
- b) Lesão de mandíbula.
- c) Fístula Jejunal.
- d) Câncer.
- e) Diarreia.

23 - O ferro é absorvido preferencialmente no:

- a) Estômago.
- b) Íleo terminal.
- c) Intestino grosso.
- d) Duodeno e jejuno inicial.
- e) Fígado.

24 - Entre os oligossacarídeos encontra-se a maltose que é composta por:

- a) Glicose + Frutose.
- b) Polímero de 19 monossacarídeos.
- c) Lactose + Glicose.
- d) Glicose + Glicose.
- e) Sacarose + Glicose

25 - No Brasil, a desnutrição nos hospitais que atendem usuários do SUS é:

- a) Menor que 25%.
- b) Superior a 90%.
- c) Menor que 10%.
- d) Cerca de 50%.
- e) Não há dados disponíveis.

26 - Assinale a alternativa INCORRETA . O estômago

- a) secreta pepsina ativa (para digestão protéica).
- b) auxilia a correção da osmolaridade do alimento.
- c) reduz a carga bacteriana.
- d) secreta fator intrínseco fundamental na absorção da cianocobalamina.
- e) tem seu esvaziamento regulado por hormônios.

27 - A vitamina D administrada oralmente sofre absorção em qual(is) região (ões) do intestino?

- a) Jejuno e Reto.
- b) Duodeno.
- c) Jejuno.
- d) Reto.
- e) Íleo .

28 - Nos pacientes com nutrição enteral por sonda nasoenteral, o ideal é mantê-los sempre em:

- a) Decúbito dorsal horizontal.
- b) Decúbito lateral esquerdo.
- c) Decúbito lateral direito.
- d) Decúbito elevado.
- e) Decúbito elevado durante e após a administração da dieta.

29 - São aminoácidos de cadeia ramificada:

- a) Valina, metionina, lisina.
- b) Valina , isoleucina e triptofano.
- c) Leucina, isoleucina e lisina.
- d) Valina, isoleucina, leucina.
- e) Leucina, metionina , triptofano.

30 - Nos indivíduos com SIDA, a diarreia e a má absorção são um dos principais problemas. Quando o intestino grosso é afetado, observa-se má absorção de:

- a) Líquidos e eletrólitos.
- b) Gorduras e monossacarídeos.
- c) Dissacarídeos e folato.
- d) Proteínas e minerais.
- e) Gorduras e proteínas.

