

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Considerando que os microrganismos enterotoxigênicos são capazes de produzir uma toxina termoestável ou termolábil que é a causa principal da diarreia infantil em muitos países, julgue os itens a seguir, referentes a toxinfecções alimentares, higiene e tecnologia de alimentos.

- 51 A *Salmonella typhi*, transmitida na maioria das vezes por meio de comida contaminada por portadores dessa bactéria durante o processo de preparação e manipulação dos alimentos, constitui microrganismo patógeno emergente que pode causar quadro clínico de infecção microbiana não invasiva no intestino.
- 52 Enquanto a *Escherichia coli* enterotoxigênica (ETEC), um dos tipos de *E. coli* patogênica transmitida por alimentos, localiza-se especificamente no intestino delgado, a *E. coli* enteropatogênica (EPEC) habita a totalidade do intestino.
- 53 Caso os ovos utilizados para o preparo de saladas sejam aquecidos a uma temperatura de 55 °C por 5 minutos, esse aquecimento será suficiente para a eliminação total dos microrganismos da *Salmonella*, evitando-se, assim, a infecção alimentar nos indivíduos consumidores.

Com relação ao controle sanitário na área de alimentos, à melhoria da qualidade dos alimentos e à análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) e considerando que a proliferação de microrganismos, na manipulação de alimentos, deve ser evitada e combatida utilizando-se substâncias antimicrobianas para eliminá-los sem oferecer riscos à saúde do manipulador, julgue os itens que se seguem.

- 54 A temperatura do alimento é um dos pontos críticos em alimentos transportados. Por isso, antes da montagem dos alimentos quentes, estes devem estar em temperatura máxima ao redor de 85 °C e, no transporte, devem permanecer acima de 65 °C, com monitoração na saída da produção e na chegada ao local de distribuição.
- 55 Com relação à APPCC, é correto classificar os pontos críticos de controle (PCC) em dois tipos: PCC-1, que envolve operações nas quais o perigo pode ser eliminado ou prevenido de forma a garantir a segurança do processo; e PCC-2, relativo a operações cujos perigos podem ser minimizados, mas não eliminados ou prevenidos.
- 56 O sistema APPCC prevê a avaliação do ambiente de trabalho e das pessoas envolvidas nos processos produtivos, analisando basicamente os procedimentos de higiene no âmbito do estabelecimento e todos os cuidados de natureza sanitária adjacentes e determinantes para a integridade dos alimentos, enquanto as boas práticas de fabricação avaliam e monitoram todas as etapas da cadeia alimentar.

O Guia Alimentar Para a População Brasileira — MS/CGPAN — apresenta diretrizes acerca dos hábitos alimentares saudáveis, que estão inseridas nas preocupações que têm inspirado as ações do governo, tanto na necessária política de segurança alimentar e nutricional como na promoção da prevenção de agravos à saúde que advenham de uma alimentação insuficiente.

Guia alimentar para a população brasileira.
Ministério da Saúde, 2006 (com adaptações).

Acerca do tema do texto acima, julgue os próximos itens.

- 57 Uma alimentação saudável deve contemplar os seguintes atributos básicos: ser adequada, ter harmonia, ser em quantidade e qualidade suficientes.
- 58 As diretrizes propostas no guia referido no texto servem de orientação e contribuição para a adoção de uma alimentação saudável em todas as fases do curso da vida, exceto para crianças com menos de dois anos de idade, que têm as orientações consolidadas em guia alimentar específico próprio para essa faixa etária.
- 59 Todas as ações de alimentação e nutrição estão sob a responsabilidade e gestão do Ministério de Desenvolvimento e Combate à Fome e originaram-se do princípio de que o acesso à alimentação adequada, suficiente e segura é um direito humano inalienável.

Com relação aos conceitos recentes de ingestão dietética de referência, ou DRIs (*dietary reference intakes*), julgue os itens seguintes.

- 60 O limite superior tolerável de maior ingestão (UL) é o maior nível de ingestão continuada de um nutriente que, com uma dada probabilidade, não coloca em risco a saúde da maior parte dos indivíduos. Dessa forma, é suficiente utilizar o UL para a descrição de risco humano.
- 61 A prevalência de inadequação de um grupo de indivíduos pode ser estimada comparando-se a distribuição da ingestão habitual e a de necessidades. Para essa finalidade, é apropriado utilizar a EAR.

Julgue os itens de 62 a 65, relativos à nutrição nos ciclos de vida e à biodisponibilidade de nutrientes.

- 62 Nos idosos, a hipocloridria afeta a absorção de cálcio e de ferro não heme. O ácido clorídrico mantém tanto o ferro férrico quanto o cálcio solúveis, por meio dos seus efeitos acidificantes, a fim de serem absorvidos no trato intestinal. Quando a produção de ácido clorídrico é baixa, a absorção desses nutrientes é aumentada em razão de sua solubilidade em pH acima de 5,0.
- 63 Várias mudanças fisiológicas interferem no estado nutricional do idoso, tais como a diminuição do metabolismo basal, a redistribuição da massa corporal, as alterações no funcionamento digestivo, as alterações na percepção sensorial e a diminuição da sensibilidade à sede. Todos esses fatores interferem diretamente no consumo alimentar dessa população específica.

64 O ácido linoleico (n-6) e o ácido alfa-linolênico (n-3) são necessários para o desenvolvimento infantil e foram estabelecidos como ingestão adequada. Ambos possuem percentuais aceitáveis em relação ao total de energia, representando, respectivamente, 5% a 10% e 0,6% a 1,2%.

65 A biodisponibilidade de ferro heme no organismo é baixa quando comparada com a do ferro não heme, mas é potencializada quando o ferro é consumido concomitantemente com alimentos ricos em ácidos inorgânicos, como a vitamina A e os carotenos.

Pesquisa realizada pelo Ministério da Saúde mostra que a obesidade aumentou no Brasil. Atualmente, 13% dos adultos são obesos, sendo o índice maior entre as mulheres (13,6%) que entre os homens (12,4%). Em 2006, quando foi apresentada a primeira edição do estudo Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL), 11,4% dos brasileiros eram obesos. Em 2007, esse índice subiu para 12,9%. Das 27 cidades pesquisadas, Porto Alegre é a que apresenta maior frequência de excesso de peso em adultos: quase metade da população adulta (49%) está acima do peso. A capital gaúcha também lidera o ranque quando o assunto é obesidade: 15,9%.

Ministério da Saúde, 7/4/2009 (com adaptações).

Acerca da epidemiologia nutricional e da vigilância alimentar e nutricional, julgue os itens subsequentes.

66 O excesso de peso em adultos é diagnosticado a partir do índice de massa corporal (IMC), obtido pela razão entre o peso e o quadrado da altura, sendo obeso o indivíduo cujo IMC atinge ou supera os 25 kg/m².

67 Entre os modelos epidemiológicos — ecológico e de campo —, destaca-se o modelo de campo para análise de políticas de saúde, o qual é composto por quatro elementos: biologia humana, estilo de vida, ambiente e organização do sistema de atenção à saúde.

68 O IMC transforma-se com a idade e apresenta aumento de modo constante. Foram identificados três períodos críticos para o início da obesidade: o primeiro corresponde ao primeiro ano de vida; o segundo ocorre entre os cinco e os sete anos de idade e o terceiro período corresponde à adolescência.

69 A desnutrição infantil é considerada um problema de saúde pública. Uma das estratégias utilizadas para auxiliar na diminuição desse problema é a chamada nutricional, que está vinculada às campanhas de imunização de poliomielite. Essa chamada consiste em uma estratégia eficaz de inquérito nutricional dentro do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e permite a obtenção de informações sobre indicadores antropométricos e indicadores de consumo em crianças menores de cinco anos de idade.

70 As ações da área de promoção da alimentação saudável visam resgatar hábitos e práticas alimentares regionais que valorizem a produção e o consumo de alimentos locais de baixo custo e elevado valor nutritivo, enfocando principalmente indivíduos durante os primeiros anos de vida e os idosos, visto que são populações mais vulneráveis a doenças.

Acerca de digestão, absorção, transporte e excreção de nutrientes e também de alimentos funcionais, julgue os itens que se seguem.

71 O lipídio é oxidado somente após a oxidação de carboidratos e proteínas, sendo que a baixa prioridade na sua utilização tem sido associada à baixa saciedade, comparada aos outros macronutrientes.

72 Os alimentos e ingredientes funcionais podem ser classificados quanto à fonte — origem vegetal ou animal — e quanto aos benefícios que oferecem para o indivíduo: atuam no sistema gastrointestinal, no sistema cardiovascular, no metabolismo de substratos, no crescimento, no desenvolvimento e na diferenciação celular, no comportamento das funções fisiológicas e como antioxidantes.

Com relação à nutrição e ao exercício no esporte e na atividade física, às modificações bioquímicas e fisiológicas no treinamento e aos recursos ergogênicos, julgue os itens a seguir.

73 A necessidade energética nos treinamentos e competições requer que os jogadores de futebol, assim como os de futsal, tenham uma dieta balanceada, particularmente rica em proteínas, necessárias para o fortalecimento dos músculos das pernas.

74 Durante a realização de exercícios, a hidrólise dos triglicerídios endógenos aumenta progressivamente e sua taxa de oxidação é determinada pela demanda energética da célula, pela liberação dos adipócitos, pelo transporte até a mitocôndria e pela oxidação de outros substratos intracelulares, como a glicose.

75 Para um atleta que participe de competições de ultrarresistência e queira melhorar seu desempenho, é correto recomendar o uso de suplementação de triglicerídios de cadeia alta (TCL) complementados com carboidratos, uma vez que a biodisponibilidade dos TCL é maior do que a dos ácidos graxos livres, proporcionando rapidamente energia para ser utilizada pelo organismo.

76 Nos exercícios físicos de média e longa duração, os atletas que fazem uso da cafeína obtêm benefício ergogênico, pois ela é capaz de promover melhoria na eficiência metabólica dos sistemas energéticos durante o esforço, contribuindo para aumentar o desempenho.

77 O uso da creatina (Cr) para melhorar o desempenho esportivo tem mostrado resultados positivos. Os efeitos ergogênicos provocados pela suplementação de Cr sobre o ganho de massa muscular são atribuídos à maior atividade das células-satélites em consequência da elevação do fluxo sanguíneo, o qual favorece a presença de creatina total na membrana do músculo.

78 É indispensável ao desportista uma alimentação equilibrada antes, durante e após a atividade física. Dessa maneira, o uso de carboidratos (CHO) complexos e simples deve ocorrer até trinta minutos antes da atividade física, sendo aconselhável ingerir, para a reposição de glicose durante a prática esportiva, que contenham teor entre 10% e 20% de CHO. Após o exercício, é indicada a sacarose como repositores de glicogênio hepático.

Os bancos de leite humano (BLH) têm se configurado como um dos mais importantes elementos estratégicos em favor da amamentação. A rede de BHL desenvolveu metodologias alternativas, voltadas para o processamento e o controle de qualidade do leite humano (LH), tipicamente adaptadas às necessidades nacionais, suficientemente seguras e sensíveis para serem praticadas na rotina. A seleção e a classificação dos LH recebidos e distribuídos se fundamentam em procedimentos analíticos que avaliam desde as condições da embalagem até o conteúdo energético do alimento.

Banco de leite humano: funcionamento, prevenção e controle de riscos. Série tecnologia em serviços de saúde. Brasília, 2008 (com adaptações).

Julgue os itens de **79** a **83** com relação às ideias do texto acima.

- 79** O LH com baixo conteúdo energético é rico em substâncias protetoras, sobretudo as que se destacam pela proteção química e biológica exercida no trato digestivo do lactente.
- 80** O aumento da acidez do LH se deve ao desenvolvimento de microrganismos mesófilos, naturalmente presentes ou provenientes da manipulação, apesar de o LH ordenhado conter diversas substâncias antimicrobianas ou protetoras. Esse aumento de acidez, contudo, não compromete o valor imunológico do alimento.
- 81** A acidez do LH desenvolvida pela presença de microrganismos mesófilos é, do ponto de vista prático, o mais importante indicador de qualidade nutricional. Por isso, se faz a determinação dos coliformes totais, seguida de prova confirmatória.
- 82** Considerando que o armazenamento do LH em temperatura igual a 4 °C por 48 h leva a uma variação de 8 °D a 13 °D nos teores da acidez titulável e que, nessas condições, a concentração de ácido láctico não varia, então, a variação nos teores da acidez titulável é justificada pelas mudanças nas moléculas de ácidos graxos não esterificados de cadeia longa, como a do ácido oleico.

- 83** A escolha da acidez titulável como parâmetro químico para avaliar a qualidade do LH se deve ao fato de o LH ser um sistema tamponante com reduzida concentração de íons H⁺. Nessas condições, a concentração de íons de hidrogênio livres e a quantidade total de ácido pré-formado não podem ser determinadas pelo uso do potenciômetro.

Lactário é uma unidade do hospital destinada ao preparo, à higienização e à distribuição das mamadeiras de leites e seus substitutos, juntamente com água, chá e demais hidratantes, para alimentação de recém-nascidos e dos pacientes da pediatria. Os leites artificiais podem atender às necessidades dos lactentes em situações em que esses apresentem distúrbios metabólicos, baixo peso ao nascer, alergias às proteínas do leite, entre outras.

L. A. Campos et al. Fórmulas para lactentes: repercussões na qualidade da nutrição e saúde infantil. In: Rev. Pediatr., 9(2): 59-65, jul./dez. 2008 (com adaptações).

Tendo o texto acima como referência inicial, julgue os itens que se seguem.

- 84** A adição de ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa nas fórmulas (leites artificiais) para lactentes pré-termo se justifica pelo fato de essas substâncias estarem relacionadas a desenvolvimento neuropsicomotor, crescimento, acuidade visual, entre outras variáveis.
- 85** Fórmulas à base de soja ou com proteínas extensamente hidrolisadas são indicadas para lactentes prematuros ou de baixo peso porque, além de serem fontes de ácidos graxos essenciais, não causam efeitos colaterais.
- 86** Do ponto de vista da composição em lipídios, as fórmulas lácteas podem ser produzidas por mistura de diferentes óleos vegetais ou por mistura da gordura do leite bovino e óleos vegetais. No entanto, por serem diferentes quanto à distribuição estereoquímica, os ácidos graxos não apresentam a mesma biodisponibilidade.
- 87** As fórmulas lácteas destinadas a prematuros e(ou) recém-nascidos de baixo peso são produtos à base de oligopeptídios, elaborados pela hidrólise das proteínas do leite bovino. Triglicerídios de cadeia média, óleo de canola, óleo de girassol, gordura láctea e óleo de peixe são algumas das fontes de lipídios adicionadas a tais produtos.

No Brasil, o feijão é a principal fonte de proteínas para grande parte da população. O teor proteico nos grãos varia entre 20% e 35%, mas suas proteínas não são consideradas de alto valor biológico, por serem deficientes em aminoácidos sulfurados, terem baixa digestibilidade e por ainda existirem os componentes antinutricionais. O cozimento dessa leguminosa, além de desenvolver as características organolépticas, inativa as substâncias antinutricionais. Contudo, a cocção deve ser controlada para não comprometer a biodisponibilidade dos nutrientes. Os dados obtidos em um estudo para avaliar algumas diferenças quanto ao teor de proteínas e a disponibilidade de alguns aminoácidos em diferentes condições de cozimento dessa leguminosa se encontram na tabela a seguir.

Teor de proteína (%), de metionina e de lisina (em mg de aminoácido/g de amostra seca) em amostras de feijão submetidas a diferentes condições e métodos de cocção.

tratamentos/cozimento		proteína	metionina	lisina
panela sem tampa	sem maceração	27,34 ± 0,14 ^{AA}	1,37 ± 0,01 ^{CC}	38,13 ± 0,20 ^{CC}
	macerado, cozido com a água de maceração	25,06 ± 0,17 ^{BA}	1,75 ± 0,05 ^{BC}	43,26 ± 0,11 ^{BC}
	macerado, cozido em outra água	22,58 ± 0,32 ^{BA}	1,98 ± 0,02 ^{AC}	53,82 ± 0,22 ^{AC}
panela de pressão	sem maceração	25,06 ± 0,10 ^{AB}	1,70 ± 0,03 ^{CB}	62,70 ± 0,60 ^{AB}
	macerado, cozido com a água de maceração	23,12 ± 0,09 ^{AB}	1,87 ± 0,02 ^{BB}	50,98 ± 0,10 ^{CB}
	macerado, cozido em outra água	20,35 ± 0,71 ^{BA}	2,82 ± 0,10 ^{AB}	55,00 ± 0,27 ^{BB}
micro-ondas	sem maceração	22,58 ± 0,04 ^{BC}	1,87 ± 0,02 ^{CA}	70,87 ± 0,06 ^{AA}
	macerado, cozido com a água de maceração	22,13 ± 0,32 ^{CB}	2,23 ± 0,05 ^{BA}	52,20 ± 0,13 ^{CA}
	macerado, cozido em outra água	24,74 ± 0,25 ^{AA}	3,11 ± 0,13 ^{AA}	56,03 ± 0,12 ^{BA}

Média ± desvio padrão; letras minúsculas distintas, resultados diferem entre si com nível de significância igual a 5% com relação à maceração; letras maiúsculas distintas na horizontal, resultados diferem entre si com nível de significância igual a 5% com relação ao método de cocção empregado.

T. C. F. de Toledo *et al.* Avaliação química e nutricional do feijão carioca, *Phaseolus vulgaris* L., cozido por diferentes métodos. *In: Ciênc. Tecnol. Aliment.*, v. 28, n.º 2, Campinas, abr.-jun./2008 (com adaptações).

Considerando as informações acima apresentadas, julgue os itens que se seguem.

- 88** Na tabela acima, os dados para os teores de proteínas se justificam pelas propriedades de solubilidade desses nutrientes e porque a relação tempo e temperatura obtida no cozimento sob pressão altera a conformação espacial das moléculas, rompendo as interações responsáveis pela manutenção de suas estruturas químicas.
- 89** Quanto à disponibilidade de metionina, o aumento significativo observado nos dados apresentados na tabela acima se deve ao menor tempo de cocção requerido pelas leguminosas, quando são maceradas, uma vez que essa condição proporciona menor exposição ao agente desnaturante.
- 90** Os teores de metionina e de lisina obtidos para o cozimento sob radiação (micro-ondas) diferiram significativamente quanto à maceração, porque, nesse caso, o calor é transferido por ondas de energia que são conduzidas molécula a molécula, principalmente polares, como as de água presentes no alimento.
- 91** O ácido fítico, presente no feijão, possui efeito quelante sobre íons mono e bivalentes, formando complexos insolúveis que resultam na diminuição da biodisponibilidade de minerais e de proteínas, o que lhe confere *status* de antinutricional. A maceração, como técnica de pré-preparo dessa leguminosa, reduz sua concentração no produto cozido.
- 92** As lectinas, ou hemaglutininas, são substâncias químicas naturalmente presentes em feijões, e têm a habilidade de se aglutinar aos eritrócitos. O cozimento do feijão possibilita a sua parcial ou total inibição dada a sua termossensibilidade, principalmente quando se usa a maceração como técnica de pré-preparo.

As hortaliças podem ser classificadas quanto ao teor de carboidratos, de acordo com as partes da planta — raízes e tubérculos, bulbos e talos, folhas, frutos e flores, vagens e sementes, brotos — e o aproveitamento das partes comestíveis depende de cada produto. São consumidas como alimentos *in natura* ou cozidos, inteiros ou subdivididos sob inúmeras formas. A cocção desses alimentos objetiva obter textura, aparência, cor e sabor agradáveis, conservando sua qualidade nutricional.

R.B.A. Botelho *et al.* Transformação dos alimentos: hortaliças, cogumelos, algas e frutas. *In: W. M. C. Araújo et al. Alquimia dos alimentos.* Editora SENAC – DF, 2007 (com adaptações).

Com relação às informações apresentadas no texto acima, julgue os itens subsequentes.

- 93** Para as frutas não climatéricas, o grau de maturação afetará significativamente o seu período de consumo, mesmo que tais frutas sejam mantidas em temperaturas de refrigeração.
- 94** Ervilhas *in natura*, após cozimento, podem ter suas características de cor e de textura alteradas, mesmo que tenham sido adequadamente reidratadas. O mesmo se observa para ervilhas em conserva. Tais alterações se devem à feofitinação e à hidrólise de polissacarídeos, responsáveis pela manutenção de sua estrutura, e decorrem da relação tempo e temperatura utilizada na cocção e(ou) processamento.
- 95** Considerando que, no descascamento manual de 10 kg de batatas, se obtenha um fator de correção equivalente a 1,15; enquanto que no descascamento elétrico, com a mesma quantidade da hortaliça, se obtenha um fator de correção igual a 1,3, então, o descascamento manual desse produto será mais indicado que o elétrico porque as perdas serão menores.
- 96** Cenoura, tomate, manga, milho, mamão e alguns folhosos, como rúcula, salsa e chicória, são fontes de carotenoides. Por apresentarem moléculas constituídas por um grande número de duplas ligações conjugadas, são solúveis em solventes orgânicos. Os métodos de cocção não modificam a cor dessas hortaliças cozidas, nem seu valor nutricional.
- 97** No preparo de 10 kg de arroz (densidade igual a 0,8 kg/L) e índice de absorção igual a 2, deve-se usar uma panela com capacidade de 12,5 L.

Acerca dos indicadores antropométricos e bioquímicos do estado nutricional de adultos, julgue os itens subsequentes.

- 98** A espessura das dobras cutâneas indica a quantidade de gordura localizada na região subcutânea de um ou mais segmentos do corpo.
- 99** A medida da circunferência do pescoço é um indicador do estado nutricional e é usada como instrumento de triagem para detectar indivíduos com excesso de peso ou obesidade.
- 100** Os valores aumentados de LDL-colesterol e de triglicerídios representam diagnóstico diferencial de obesidade.
- 101** Níveis reduzidos de ferritina sérica indicam diminuição das reservas de ferro, mesmo em situações em que o hemograma esteja normal.

Considerando que um indivíduo idoso, portador de câncer gástrico, se apresente moderadamente desnutrido, de acordo com a avaliação nutricional subjetiva global (ASG), julgue os itens que se seguem, acerca desse quadro clínico e da ASG.

- 102** A ASG é um método eficiente para detectar risco nutricional em quadros como o descrito, pois, além de investigar questões sobre alterações da dieta, sintomas gastrointestinais e capacidade funcional, avalia o perfil bioquímico, frequentemente alterado em pacientes oncológicos.
- 103** Na ASG, não é necessário aplicar o recordatório de 24 h como método de avaliação do consumo alimentar, o que é conveniente em situações de baixa capacidade de memória do paciente idoso.
- 104** A vantagem do uso da ASG, no quadro descrito, é a facilidade de monitoramento do estado nutricional do paciente, que pode piorar em função do estresse metabólico determinado pela doença, ou melhorar a partir de uma terapia nutricional eficiente.

A introdução da terapia antirretroviral (TARV) de alta atividade na rede pública nacional trouxe mudanças importantes e positivas para o cenário epidemiológico da AIDS. Com o significativo ganho na sobrevivência e a utilização de farmacoterápicos em longo prazo, surgem novos desafios aos serviços especializados e novos problemas nutricionais, entre os quais se destacam as alterações morfológicas e metabólicas associadas ao uso de antirretrovirais, enfatizando a importante relação entre nutrição e AIDS.

Luara Bellinghausen Almeida e Patricia Constante Jaime. Aspectos atuais sobre nutrição e Aids na era da terapia antirretroviral de alta atividade. In: J. Bras. Aids, 2006, 7(1):4-8.9 (com adaptações).

Tendo o texto acima como referência inicial, julgue os itens a seguir, acerca da assistência a pacientes infectados pelo HIV.

- 105** Apesar do cenário epidemiológico positivo da AIDS, a efetividade da TARV depende da adesão do paciente ao regime prescrito, pois o uso irregular das medicações propicia o desenvolvimento de vírus HIV-resistente.
- 106** As alterações morfológicas caracterizadas pela síndrome de lipodistrofia aparecem principalmente pelo uso de estavudina e inibidores de protease e provocam lipoatrofia na face, nos membros (inferiores e superiores), no abdome, nas mamas e na giba.
- 107** No caso de ocorrência de diarreia em indivíduos com AIDS, deve-se contraindicar o consumo de leite até o desaparecimento dos sintomas, mas coalhadas, iogurtes e queijos podem ser consumidos.

Em 1996, as mortes por diabetes eram de 16,3 habitantes em cada 100 mil, taxa essa que passou para 24 a cada 100 mil em 2006. Os dados se referem à população entre 20 e 74 anos.

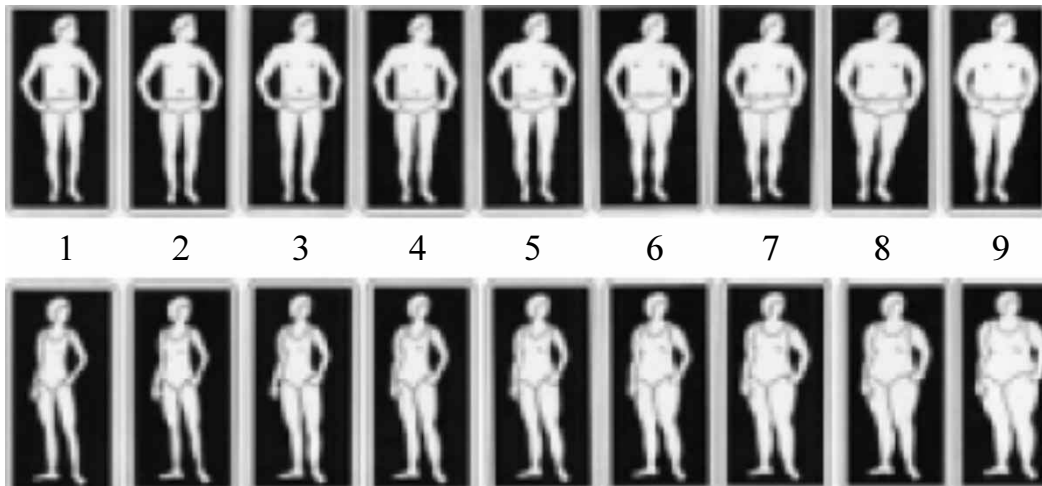
Ângela Pinho. Folha de S. Paulo, 20/11/2009 (com adaptações).

Com referência a diabetes e obesidade e às informações do texto acima, julgue os itens seguintes.

- 108** O termo diabetes usado no texto é genérico, enquanto diabetes melito do tipo 2 refere-se a doença que, em geral, resulta de graus variáveis de resistência à insulina e abrange mais de 80% do total de casos de diabetes.
- 109** Dos números referidos no texto, é possível inferir que, além das mortes que tiveram a diabetes como principal causa, estão incluídas as mortes por doenças dela decorrentes.
- 110** Em países em transição nutricional, como o Brasil, quanto maior for a faixa etária da população, maior será a prevalência de diabetes do tipo 2 e maiores serão as taxas de mortalidade associadas a essa doença.
- 111** As medidas para o controle do peso corporal entre indivíduos obesos diabéticos interferem no controle da doença em relação à tolerância à glicose, mas não nas taxas de mortalidade decorrentes da doença.

A desnutrição por deficiência de macro ou micronutrientes determina efeitos adversos mensuráveis sobre a anatomia e a fisiologia dos tecidos e órgãos. Com relação a esse assunto e à terapia nutricional pertinente, julgue os próximos itens.

- 112** Para o doente renal crônico, a hemodiálise *per se* é um evento catabólico, com perdas de aproximadamente 10 g de aminoácidos por dia no dialisado, o que representa risco de desnutrição a ser considerado na terapia nutricional específica.
- 113** A remoção ou o fornecimento inadequado de oligoelementos essenciais, como zinco, cobre, selênio, ferro, molibdênio e cromo, em uma solução parenteral está associada a alterações bioquímicas estruturais reproduzíveis e irreversíveis com o fornecimento do nutriente.
- 114** Para pacientes desnutridos em uso de nutrição enteral, os óleos de milho e soja de formulações poliméricas fornecem principalmente triglicerídios de cadeia longa, de alta densidade energética, com o inconveniente de aumentarem a osmolaridade da solução.
- 115** De todos os macronutrientes, os carboidratos são os de mais fácil digestão. Portanto, formulações contendo maltodextrina solúvel são adequadas para pacientes com síndrome de intestino curto, em que é necessário aumentar a ingestão de energia, pois há risco de diarreia e desnutrição.



I.S. Kakeshita e S.S. Almeida. **Relação entre índice de massa corporal e a percepção da auto-imagem em universitários.** In: *Revista Saúde Pública*, 2006, 40(3): 497-504 (com adaptações).

Com relação a transtornos alimentares e autoimagem corporal, e considerando a figura acima, que representa uma escala de silhuetas para homens e mulheres, julgue os itens seguintes.

- 116** O componente subjetivo da imagem corporal se refere à satisfação de uma pessoa com seu tamanho, o que pode ser exemplificado por homem ou mulher com índice de massa corporal de 23 kg/m^2 e que se autocalifique na silhueta 2.
- 117** Entre os que apresentam sobrepeso e obesidade, as mulheres tendem a superestimar e homens a subestimar o peso corporal, independentemente da autopercepção da imagem corporal.

Acerca das teorias da administração e das relações de produção, julgue os itens que se seguem.

- 118** As funções clássicas do administrador, segundo a teoria de Fayol, são: organizar, planejar, coordenar, comandar e controlar; funções estas que ainda hoje são exercidas nas relações de produção mais tradicionais.
- 119** De acordo com a teoria burocrática de Max Weber, as características da organização formal são voltadas essencialmente para a racionalidade e para a eficiência, mas não equilibram as cargas de trabalho.
- 120** Segundo a teoria estruturalista, os grupos possuem identidades compartilháveis dentro das relações de produção, estabelecendo-se assim a harmonia nas organizações.
-