



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE  
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

Inscrição: \_\_\_\_\_

SELEÇÃO DE MESTRADO ACADÊMICO EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO  
Edital PPGCNUT/POSGRAP/UFS Nº 03/2018

**INSTRUÇÕES:**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Preencher os campos INSCRIÇÃO nos seguintes locais: capa do Caderno de Prova, páginas destinadas para responder as questões dissertativas e Folha de Respostas. A falta deste procedimento impedirá a correção da prova culminando com a eliminação do candidato.                                                                                                                                                     |
| 2 | Esse Caderno contém 20 questões objetivas e 01 questão dissertativa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3 | Quando o Fiscal autorizar, verifique se o seu Caderno está completo e sem imperfeições gráficas que impeçam a leitura. Caso seja detectado algum problema, comunique-o imediatamente ao Fiscal. Não destaque nenhuma folha da prova.                                                                                                                                                                                  |
| 4 | Cada questão objetiva apresenta 05 opções de resposta, das quais apenas uma é a resposta exata para a questão. Ao final das questões objetivas encontra-se a Folha de Respostas, a qual deverá ser preenchida com as repostas das questões objetivas utilizando caneta esferográfica azul ou preta. <b><u>A Folha de Respostas é o único documento que será utilizado para a correção das questões objetivas.</u></b> |
| 5 | O preenchimento e manuseio da Folha de Respostas são de inteira responsabilidade dos candidatos, portanto, não será substituída por estarem amassadas, dobradas ou rasuradas.                                                                                                                                                                                                                                         |
| 6 | Os rascunhos e as marcações feitas no Caderno de Prova, em qualquer espaço, não serão considerados para efeito de correção.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 7 | A questão dissertativa será avaliada considerando apenas o que estiver escrito de caneta esferográfica azul ou preta <b><u>no espaço pautado da página destinada para esta finalidade.</u></b> Escreva de modo legível.                                                                                                                                                                                               |
| 8 | Os candidatos dispõem de, no máximo, 4 (quatro) horas para responder toda prova escrita (questões objetivas e dissertativa) e preencher a Folha de Respostas.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 9 | Antes de retirar-se definitivamente da sala, devolva ao Fiscal o Caderno de prova na íntegra e a Folha de Respostas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

**Questões Objetivas**

1) Os alimentos com alegação de propriedade funcional e/ou de saúde têm ganhado grande destaque nos dias atuais em função do seu papel na redução do risco de muitas doenças crônicas. Considerando a lista de substâncias com alegação de propriedade funcional e/ou de saúde aprovada aqui no Brasil, marque a resposta **INCORRETA**:

- A) A quitosana auxilia na redução da absorção de gordura e colesterol.
- B) Os probióticos contribuem para o equilíbrio da flora intestinal.
- C) A betaglucana auxilia na redução da absorção do colesterol.
- D) Os ácidos graxos da família ômega, como o ácido linoleico, auxiliam na manutenção de níveis saudáveis de triglicerídeos.
- E) A zeaxantina tem ação antioxidante que protege as células contra os radicais livres.

2) A ingestão de frutas e vegetais contribui com vários efeitos positivos na manutenção da saúde e redução de risco de muitas doenças. Muito se deve à sua composição, pois além de fornecerem fibras e nutrientes, são fontes de substâncias bioativas. Com base no exposto, marque a alternativa **CORRETA**:

- A) Os carotenoides são pigmentos amplamente distribuídos na natureza e devido à sua cadeia polienoica derivada do isopreno, são poucos sensíveis à luz e ao calor excessivo.
- B) Os flavonoides apresentam como característica principal a capacidade antioxidante e consequentemente, sequestram espécies reativas de oxigênio.
- C) Os polifenóis que atingem o cólon por não serem metabolizados pela microbiota são absorvidos de forma intacta.
- D) O sistema de defesa antioxidante é composto por uma variedade de substâncias, inclusive àquelas oriundas da dieta, como alguns micronutrientes, fitoquímicos e as vitaminas A, C, D e E.
- E) As atuais recomendações para os fitoquímicos, principalmente para os flavonoides, levam em consideração sua alta biodisponibilidade.

3) A desnaturação proteica é definida como alteração da conformação em todas as partes de uma molécula de proteína, acarretando a perda de sua atividade e funcionalidade. A partir dessa afirmativa, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta para “Verdadeiro ou Falso”, acerca das propriedades tecnológicas das proteínas, as quais são alteradas pelos processos de desnaturação.

- I- A proteína desnaturada é geralmente menos solúvel;
- II- Proteínas desnaturadas levam a diminuição da viscosidade do alimento;
- III- A desnaturação torna a proteína mais sensível à hidrólise enzimática proteolítica;
- IV- Enzimas desnaturadas se tornam inativas.

As afirmações I, II, III e IV são, respectivamente:

- A) V, F, V, V.
- B) F, V, F, V.
- C) V, F, V, F.
- D) V, F, F, F.
- E) F, V, V, V.

4) Sobre os lipídios, assinale com V (verdadeiro) ou F (falso) para as seguintes afirmações.

- I- Os ácidos graxos são constituídos por uma cadeia alifática e um grupo ácido carboxílico.
- II- A maioria dos ácidos graxos de ocorrência natural possui número par de carbonos.
- III- A configuração natural das ligações duplas em ácidos graxos insaturados é a configuração *trans*.
- IV- A nomenclatura ômega indica a posição das ligações duplas a partir do grupo metil terminal do ácido graxo.
- V- A hidrogenação adiciona hidrogênio às ligações duplas, fazendo com que os lipídios sejam mais sólidos em temperatura ambiente.

A sequência **CORRETA** de cima para baixo, é:

- A) V - V - F - V - V.
- B) V - F - V - F - V.
- C) F - V - F - F - V.
- D) V - V - F - F - V.
- E) V - V - F - V - F.

5) Sobre as reações que acontecem com os carboidratos, marque a resposta **CORRETA**:

- A) A reação de Maillard também conhecida como escurecimento enzimático promove a formação dos produtos finais como as melanoidinas de cor marrom.
- B) Na caramelização, o aquecimento de carboidratos promove um grupo complexo de reações enzimáticas que leva à formação do caramelo.
- C) A acrilamida deriva, principalmente, da reação de segunda ordem entre açúcares redutores (via carbonila) e o grupo alfa-amino da L-asparagina livre.
- D) O processo de retrogradação do amido envolve somente o constituinte amilose, uma vez que a amilopectina não participa deste processo.
- E) Os grânulos de amido não danificados podem passar por um processo chamado gelatinização independente da temperatura aos quais são expostos.

6) Apesar dos carotenoides estarem em abundância nos alimentos, apenas uma pequena parcela é consumida em quantidades significativas. A maioria dos carotenoides é originado de alimentos vegetais, embora possam também ser encontrados em alimentos de origem animal, conforme os exemplos abaixo:

Carotenoides:

- I- Astaxantina
- II- Licopeno
- III- beta caroteno
- IV- luteína

Assinale a alternativa que mostra o **carotenoide majoritário para tomate, cenoura, camarão e milho**, respectivamente:

- A) I, II, III e IV.
- B) II, III, IV e I.
- C) II, III, I e IV.
- D) III, II, IV e I.
- E) IV, II, I e III.

7) O efeito do processamento de frutas pode propiciar vantagens, uma das quais permitem que o alimento seja armazenado em condições de consumo por maior período de tempo, e ou desvantagens, devido à intensidade dos processos ocorrem alterações significativas, resultando em características de qualidade comumente alteradas. Dessa forma, quais características representariam alterações desejáveis e indesejáveis no processamento de alimentos, respectivamente:

- A) Inativação de fatores antinutricionais e desenvolvimento de aroma agradável.
- B) Perda de vitaminas por calor e inativação de fatores antinutricionais.
- C) Desenvolvimento de aromas e inativação de fatores antinutricionais.
- D) Inativação de fatores antinutricionais e perdas de vitaminas por calor.
- E) Amolecimento de tecidos duros ou rígidos e inativação de fatores antinutricionais.

8) O escurecimento enzimático ocorre devido, principalmente, as enzimas polifenoloxidase (PPO). Estas agem em substratos ricos em \_\_\_\_\_ que apresentem hidroxilas na posição \_\_\_\_\_ uma em relação à outra, formando quinonas que por sua vez, a partir de reações sequenciais, produzem pigmentos denominados \_\_\_\_\_, cuja coloração marrom escura depende da concentração destes. A inibição destas reações pode ser feita usando-se agentes \_\_\_\_\_ que capturam os íons  $\text{Cu}^{2+}$  presentes no \_\_\_\_\_ das enzimas PPO. Um dos mais utilizados agentes complexantes é o \_\_\_\_\_, embora este não iniba completamente o escurecimento.

Assinale a alternativa que complete as lacunas do texto com as palavras sequencialmente:

- A) carotenoides, *orto*, melaninas, complexantes, sítio ativo, EDTA.
- B) compostos fenólicos, *orto*, antocianinas, complexantes, sítio ativo, EDTA.
- C) compostos fenólicos, *para*, antocianinas, complexantes, sítio ativo, EDTA.
- D) carotenoides, *orto*, melaninas, complexantes, substrato, EDTA.
- E) compostos fenólicos, *orto*, melaninas, complexantes, sítio ativo, EDTA.

9) “Os alimentos são suscetíveis a várias formas de contaminações em todas as etapas de produção, principalmente durante o processamento, onde ocorrem muitas práticas inadequadas que permitem a introdução, a sobrevivência e a multiplicação de microrganismos patogênicos.”

(FORTES, M. S.; et al. *Boas práticas de manipulação de alimentos em municípios paranaenses*. *Rev. Ciênc. Ext.* v.14, n.1, p. 166-176, 2018.)

Diante disto, as boas práticas de fabricação visam garantir a qualidade dos alimentos e, conseqüentemente, a saúde do consumidor. Em relação aos procedimentos que devem ser adotados na produção de refeições para coletividades, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A) Durante a etapa de recebimento dos gêneros alimentícios, estes devem ser avaliados qualitativa e quantitativamente segundo os critérios preestabelecidos para cada produto.
- B) Durante o período de espera para distribuição, os alimentos quentes devem ser mantidos a, no mínimo, 60°C por até 6 horas.
- C) A etapa de descongelamento dos alimentos pode ser realizada sob refrigeração, até que o alimento congelado atinja 22° C.
- D) Uma forma segura de realizar o resfriamento de um alimento preparado a quente (cozido) garante que este alimento passe de 60° C para 10° C em até 2 horas.
- E) Durante o período de espera para distribuição de alimentos frios, como as saladas cruas, por exemplo, a temperatura dos mesmos deve ser mantida abaixo de 10° C por no máximo 4 horas.

10) A contaminação microbiana e o crescimento em frutas ou hortaliças minimamente processadas é uma preocupação importante, em virtude de patógenos que podem ocasionar danos à saúde. Assim, quais recursos podem ser estabelecidos para que reduzam o nível de contaminação microbiana em frutas e hortaliças minimamente processadas?

- I- Devem ser submetidas à sanitização rigorosa.
- II- Devem ser pré-resfriadas e o local do processamento mantido entre 2 e 7°C.
- III- Coberturas comestíveis podem ser aplicadas nos produtos minimamente processados como barreira ao O<sub>2</sub>.
- IV- Devem ser armazenados em temperaturas acima de 20°C, para restringir crescimento microbiano.

É **CORRETO** apenas o que se afirma em:

- A) I, II e IV.
- B) I, III e IV.
- C) I, II e III.
- D) II, III e IV.
- E) nenhuma das alternativas.

11) Considerando o aumento da prevalência de obesidade, têm-se ampliado os estudos que mostram que a gordura visceral abdominal e a resistência à insulina compõem os fatores de risco com maior participação para doença cardiovascular aterosclerótica. Por conta da multiplicidade dos fatores que estão associados ao risco cardiometabólico, recomendações clínicas para redução desse risco estão apresentadas abaixo. Marque a opção que **NÃO** corresponde a essas recomendações:

- A) Investigar a presença de fatores de risco em adultos que apresentam qualquer fator de risco para doença cardiovascular de forma isolada.
- B) Mudanças de estilo de vida são recomendadas para indivíduos com alterações em variáveis de risco para doença cardiovascular.
- C) O tratamento dos fatores de risco depende do grau de comprometimento da função cardiovascular.
- D) Avaliação dos marcadores antropométricos faz parte dos principais protocolos de rastreamento para o risco cardiovascular.
- E) Recomenda-se o tratamento individualizado para cada entidade que compõe os fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiometabólicas.

12) De acordo com a Lei No. 11.346, de 15 de setembro de 2006, o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional é regido pelos princípios abaixo relacionados, **EXCETO**:

- A) Universalidade e equidade no acesso à alimentação adequada, sem qualquer espécie de discriminação;
- B) Preservação da autonomia e respeito à dignidade das pessoas;
- C) Intersetorialidade das políticas, programas e ações governamentais e não-governamentais;
- D) Participação social na formulação, execução, acompanhamento, monitoramento e controle das políticas e dos planos de segurança alimentar e nutricional em todas as esferas de governo;
- E) Transparência dos programas, das ações e dos recursos públicos e privados e dos critérios para sua concessão.

13) "Genômica Nutricional é um termo amplo, que abrange a Nutrigenética, a Nutrigenômica e a Epigenômica Nutricional, as quais se referem à maneira como os nutrientes e os genes interagem e como estes se expressam para revelar os resultados fenotípicos, incluindo o risco de doenças". Sendo assim, marque a sequência correta dos conceitos/aplicação dos termos nutrigenética, nutrigenômica e epigenômica nutricional, respectivamente.

- I- Estuda a forma como as interações entre componentes da alimentação e genoma afetam o padrão de expressão gênica;
- II- Refere-se à regulação da expressão gênica, como por exemplo, via modulação de histonas, mas sem que ocorram alterações na sequência do DNA;
- III- Estuda a influência da variabilidade genética entre os indivíduos, a qual responsável pelas diferenças no estado de saúde e no risco de doenças, considerando os diferentes padrões de ingestão alimentar.

Marque a sequência **CORRETA**:

- A) I, II e III;
- B) II, III e I;
- C) III, II e I;
- D) II, I e III;
- E) III, I e II.

14) Leia atentamente o conceito de SAN adotado pelo Brasil na Cúpula Mundial de Alimentação em 1996 e o conceito de SAN adotado pelo país na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) em 2006:

**Conceito de SAN adotado na Cúpula Mundial de Alimentação (1996):** "A segurança alimentar é nutricional é garantia de acesso a todos a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis. Contribuindo assim, para uma existência digna em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana." (BRASIL, 1996).

**Conceito de SAN adotado LOSAN (2006):** "A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis." (BRASIL, 2006)

Comparando as mudanças no conceito de SAN em uma década é possível afirmar que:

- I. Houve retrocesso na concepção de SAN, pois o conceito de SAN presente na LOSAN é muito limitado.
- II. Não houve avanços nem retrocessos, pois as concepções adotadas nos dois momentos da história são muito distintas e não apresentam nenhuma correlação.
- III. Houve avanços na concepção de SAN pois o destaque dado ao respeito a diversidade sócio cultural, econômica e ambiental presente no conceito da LOSAN amplia a possibilidade de planejamento de ações e políticas de SAN mais equitativas.
- IV. Houve retrocessos, pois a exclusão da "garantia de acesso de todos aos alimentos do tipo básicos", não presente no conceito da LOSAN, desconsidera a qualidade nutricional dos alimentos.
- V. Houve avanços, pois a mudança do conceito SAN aumenta o poder de exigibilidade da sociedade civil sobre a obrigatoriedade do estado em criar políticas públicas de SAN.

Com base nas **AFIRMAÇÕES**, responda:

- A) Todas as afirmações são verdadeiras.
- B) Apenas a V é verdadeira.
- C) Apenas IV é verdadeira.
- D) Apenas III e V são verdadeiras.
- E) Todas as afirmações são falsas.

15) Sobre a participação social no Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional é possível afirmar que:

- I. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) é um colegiado deliberativo que determina para o Poder Executivo Federal, considerando as deliberações da Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, as diretrizes e prioridades da Política e do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, incluindo-se requisitos orçamentários para sua consecução.
- II. tem o papel de articular, acompanhar e monitorar, em regime de colaboração com os demais integrantes do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, a implementação e a convergência de ações inerentes à Política e ao Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.
- III. Deve instituir mecanismos permanentes de articulação com órgãos e entidades congêneres de segurança alimentar e nutricional nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, com a finalidade de promover o diálogo e a convergência das ações que integram o SISAN.
- IV. O CONSEA pode ser presidido por um de seus integrantes, representante da sociedade civil ou governamental, indicado pelo plenário do colegiado, na forma do regulamento, e designado pelo Presidente da República.
- V. Possui composição paritária, sendo constituído por 50% de representantes governamentais constituído pelos Ministros de Estado e Secretários Especiais responsáveis pelas pastas afetas à consecução da segurança alimentar e nutricional e 50% de representantes da sociedade civil escolhidos a partir de critérios de indicação aprovados na Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Com base nas **AFIRMAÇÕES**, responda:

- A) Todas as afirmações são verdadeiras.
- B) Apenas a II, III e V são verdadeiras.
- C) Apenas IV e V são verdadeiras.
- D) Apenas II e III são verdadeiras.
- E) Todas as afirmações são falsas.

16) Estudo transversal da autoria de Louzada ML et al., publicado na Revista de Saúde Pública no ano de 2015, foi conduzido com dados da Pesquisa de Orçamentos Familiar 2008-2009, módulo sobre consumo alimentar de indivíduos, teve objetivo de avaliar o impacto do consumo de alimentos ultraprocessados sobre o perfil nutricional da dieta brasileira. A amostra, representativa da população brasileira de 10 ou mais anos de idade, envolveu 32.898 indivíduos. O consumo alimentar foi avaliado por meio de dois registros alimentares de 24h. Os alimentos consumidos foram classificados em três grupos: *in natura* ou minimamente processados, incluindo preparações culinárias à base desses alimentos, processados e ultraprocessados. No tocante aos principais achados, discussões e limitações oriundas de vieses potenciais inerentes ao processo da avaliação da ingestão alimentar, é **INCORRETO** afirmar que:

- A) O uso de registros alimentares contribuiu com os potenciais vieses, por diversas questões: subestimação do consumo alimentar; modificação do consumo habitual nos dias do estudo; diferenças entre as receitas culinárias reais e as receitas padronizadas e diferenças entre a composição nutricional real dos alimentos consumidos e a composição indicada pela tabela de composição nutricional utilizada.
- B) O fato do instrumento de coleta utilizado no estudo ter sido pré-testado e validado; o uso de procedimentos de controle de coleta de dados; o fato dos registros inconsistentes serem excluídos e substituídos com valores imputados e o fato da tabela de composição nutricional de alimentos utilizada ter sido construída especificamente para este estudo, incluindo receitas mais próximas dos hábitos dos brasileiros, consistem em estratégias capazes de minimizar os potenciais vieses inerentes ao processo de avaliação da ingestão alimentar. Assim, os achados são robustos e confiáveis e suportam a recomendação central da nova edição do Guia Alimentar para a População Brasileira.
- C) Os autores defenderam, baseando-se em análises de pesquisas de orçamentos familiares, bem como em séries temporais de estatísticas de vendas de alimentos em mais de 70 países, que existe uma tendência global do aumento do consumo de alimentos ultraprocessados. No entanto, corroboram que pelo fato do Brasil ainda ser um país de renda média, este desfecho tem uma importância relativamente menor quando comparado aos países mais desenvolvidos.
- D) O fato do instrumento para registro da ingestão alimentar não ter sido concebido para avaliar os alimentos de acordo com o processamento industrial a que foram submetidos, alguns itens de consumo podem ter sido classificados incorretamente. Erros de classificação são mais prováveis no caso de itens como pizzas, doces e sucos de frutas, que tanto podem ser preparações culinárias do primeiro grupo quanto produtos industrializados do terceiro grupo.
- E) Pesquisas de aquisição de gêneros alimentícios para consumo domiciliar realizadas nas áreas metropolitanas brasileiras entre 1987-1988 e 2008-2009, indicam aumento sistemático na participação de alimentos ultraprocessados e redução concomitante dos alimentos *in natura* ou minimamente processados e de ingredientes culinários como óleos e açúcar.

17) “A amamentação é vital para a saúde de uma criança ao longo da vida e reduz os custos para as unidades de saúde, famílias e governos. A amamentação também melhora o QI, o desempenho e a frequência escolar. Também reduz o risco de câncer de mama nas mães” (Organização Pan-Americana da Saúde). Nesse contexto, a recomendação para o aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida da criança se baseia, entre outras questões, na composição do leite materno. Assinale a alternativa correta sobre os benefícios desta prática.

- A) O leite humano possui numerosos fatores imunológicos que protegem a criança contra infecções, sendo que a concentração do anticorpo imunoglobulina A (IgA) não varia desde o parto até os primeiros dois anos.
- B) A associação do aleitamento materno com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis ainda não foi evidenciada até o momento.
- C) O aleitamento materno implica na redução da obesidade pela autorregulação da ingestão de alimentos pelas crianças amamentadas e dos compostos presentes no leite, participando no processo chamado de “programação metabólica”, o qual tem papel na alteração do número e/ou tamanho das células gordurosas.
- D) A presença do fator bifido no leite materno favorece o crescimento da bactéria *Bifidobacterium Lactis*, promovendo acidificação das fezes e impedindo a instalação de bactérias patogênicas.
- E) O leite materno apresenta todas as vitaminas lipossolúveis em quantidades suficientes para atender as necessidades do lactente (Vitaminas A, D, E e K).

18) Sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira é possível afirmar:

- I- Foi formulado em meio a uma forte institucionalização da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada.
- II- Durante todas as etapas do seu processo de elaboração, contou-se com forte participação da sociedade civil.
- III- Embora o foco do Guia Alimentar seja a promoção da saúde e prevenção de enfermidades, seu conteúdo pode ser aplicado a todos os indivíduos que padeçam de doenças específicas, desde que sofra adaptações imprescindíveis por parte dos nutricionistas, de acordo com as condições específicas de cada pessoa.
- IV- Um dos princípios do Guia é o de que a “alimentação é mais que ingestão de nutrientes”. Nesse sentido, a abordagem do Guia de 2014 é muito mais abrangente, considerando nutrientes, alimentos, combinações de alimentos, preparações culinárias e as dimensões culturais e sociais das práticas alimentares.
- V- As recomendações do Guia, embora abrangentes, não levam em consideração o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade do ambiente.

Com base nas **AFIRMAÇÕES**, responda:

- A) Todas as afirmações são verdadeiras.
- B) Apenas a I é verdadeira.
- C) Apenas I, II e IV são verdadeiras.
- D) Apenas III é falsa.
- E) Nenhuma das anteriores

19) De acordo com as Diretrizes de Sociedade Brasileira de Diabetes, o controle da glicemia reduz de maneira significativa às complicações do diabetes mellitus. Assim, métodos que avaliam a frequência e a magnitude da hiperglicemia são essenciais no acompanhamento do DM, pois visam aos ajustes no tratamento. Nesse contexto, assinale a alternativa que **INCORRETA**.

- A) O automonitoramento da glicemia capilar é essencial para o controle metabólico de pacientes com DM em insulino terapia intensiva com esquema basal-bolus, devendo ser realizado 4 vezes/dia. Nos demais pacientes, a frequência do automonitoramento precisa ser individualizada com grau de recomendação A.
- B) A medida periódica da HbA1c é recomendada duas a quatro vezes ao ano a todos os pacientes com DM. Além disso, a frequência deste teste deve ser estabelecida de acordo com a condição clínica do paciente e as mudanças efetuadas no tratamento com grau de recomendação A.
- C) De modo geral, o alvo de HbA1c preconizado pode ser  $< 7\%$ . Entretanto, em casos selecionados, a meta pode ser mais rígida ( $< 6,5\%$ ), desde que isso seja seguro ao paciente e com baixa frequência de hipoglicemias.
- D) A dosagem da frutossamina é atualmente considerada padrão-ouro para avaliação do controle glicêmico.
- E) A frutossamina mede a glicação das proteínas séricas, sendo a albumina a proteína com maior participação nesse processo. Além disso, a dosagem da frutossamina é uma alternativa útil nos casos em que a confiabilidade da dosagem de HbA1c é comprometida por fatores que interferem neste parâmetro, como anemias ou hemoglobinopatias.

20) De acordo com as recomendações nutricionais para as diversas fases de desenvolvimento propostas pelas DRI's (*Dietary Reference Intakes*), assinale a alternativa **CORRETA**:

- A) A ingestão dietética recomendada (RDA - *Recommended Dietary Allowance*) para a vitamina D se diferencia em todas as fases de desenvolvimento.
- B) Na idade adulta, a quantidade de cálcio dietético recomendada para a população saudável deve ser mantida em torno de 1.000 mg/dia em ambos os sexos, devido a formação e reabsorção óssea serem estáveis.
- C) Considerando os grupos de risco de desenvolver deficiência de ferro, a recomendação desse nutriente para crianças é maior quando comparada a de mulheres na fase adulta, em virtude do processo de crescimento e desenvolvimento inerentes a fase de vida.
- D) O excesso na ingestão de iodo durante a gestação é crítico, pois a partir do segundo trimestre da gravidez pode comprometer o desenvolvimento cerebral da criança, resultando em cretinismo durante a infância. Devido a esse aspecto, a recomendação de iodo é a mesma durante a gestação e a lactação.
- E) Da mesma forma que o ferro, a ingestão dietética recomendada de zinco deve ser maior para as mulheres do que para homens, ambos na fase adulta.
-



**Quadro de respostas das Questões Objetivas:**

| Questões |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1        | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| A        | A | A | A | A | A | A | A | A | A  | A  | A  | A  | A  | A  | A  | A  | A  | A  | A  |
| B        | B | B | B | B | B | B | B | B | B  | B  | B  | B  | B  | B  | B  | B  | B  | B  | B  |
| C        | C | C | C | C | C | C | C | C | C  | C  | C  | C  | C  | C  | C  | C  | C  | C  | C  |
| D        | D | D | D | D | D | D | D | D | D  | D  | D  | D  | D  | D  | D  | D  | D  | D  | D  |
| E        | E | E | E | E | E | E | E | E | E  | E  | E  | E  | E  | E  | E  | E  | E  | E  | E  |

Inscrição: