

1. Segundo ISOSAKI (2009), competência é um conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes que, quando integrados e utilizados estrategicamente pela pessoa, permitem a ela atingir com sucesso os resultados que deseja. Sendo assim, o modelo de Gestão por Competência visa avaliar, reformular e acompanhar processos de trabalho, detectando as competências necessárias para a realização dos mesmos e obtenção dos resultados esperados, possibilitando a formação do capital humano da empresa, maximizando os talentos existentes e desenvolvendo os talentos potenciais. Em relação às vantagens encontradas neste modelo de gestão, qual afirmativa abaixo pode ser considerada **INCORRETA**?
- Aumenta a resistência a mudanças, já que quando todos conhecem o resultado global do trabalho e que a participação de todos no processo é incentivada, os grupos tendem a evitar cada vez mais mudanças e até deixam de propor muitas delas.
  - Cria grupos de trabalho maduros e capacitados, sendo que este modelo tem como premissa básica o desenvolvimento contínuo dos colaboradores, gerando grupos altamente capazes nos processos de trabalho e no trato com pessoas.
  - Propicia e reforça o trabalho em grupo, o líder tem o importante desafio de transformar o grupo de subordinados em um time.
  - Permite melhora da qualidade e redução de custos, pois processos controlados e bem descritos possibilitam resultados mais apurados sobre custos, retrabalhos, aproveitamento de descartes etc.
  - Incentiva a busca de inovações de produtos, processos e gestão.
- 
2. A Ergonomia pode ser compreendida como o estudo da relação do homem com seu trabalho. De acordo com as regras básicas de ergonomia, analise as afirmativas abaixo:
- Os pés do trabalhador devem estar sempre apoiados.
  - O tronco deve se encurvar rotineiramente para realizar o trabalho.
  - As bancadas de trabalho devem ser estruturadas de forma que o corpo trabalhe na posição vertical.
  - Os braços devem estar na posição vertical e os antebraços na posição horizontal, sem possibilidade de apoiá-los.
  - A força de trabalho deve ser reduzida, e sempre que necessário, orientar o uso de carros de transporte ou carregamento em duplas.
  - Os esforços estáticos devem ser aumentados, mantendo os materiais de uso frequente fora da área de alcance normal do trabalhador.

Assinale a alternativa que apresenta apenas afirmativas corretas.

- I, III e VI.
- I, II e III.
- I, III e V.
- II, IV e V.
- III, IV e VI.

3. Sabemos que os trabalhadores de um Serviço de Alimentação podem estar expostos a vários tipos de riscos ocupacionais durante a sua rotina normal de trabalho, podendo estes, inclusive, acarretar doenças. O risco ocupacional corresponde ao perigo de dano ou agravo à saúde decorrente de exposição a um agente físico, químico, ergonômico, mecânico ou psicossocial presente em um determinado ecossistema laboral. Sendo assim, torna-se de grande importância a identificação destes riscos para a promoção da prevenção da saúde do trabalhador. Marque a alternativa que descreve, de forma correta, as características de um agente de risco ocupacional e a medida preventiva correspondente.

- Agentes psicossociais: a satisfação com o trabalho e a autoestima elevada são fundamentais para obtermos um grupo de colaboradores saudável, motivado e produtivo. Como medida preventiva, torna-se relevante estabelecer, cumprir e documentar programa de manutenção preventiva periódica de equipamentos e válvulas, efetuando os controles conforme a legislação vigente.
- Ruído: particularmente presente no setor de higienização de panelas e louças, utilização de equipamentos como liquidificadores, exaustores etc. A medida preventiva é eliminar totalmente a fonte do ruído, sendo a utilização de protetores auriculares somente uma medida paliativa e pouco eficiente.
- Frio e umidade: agentes presentes no setor de higienização, o trabalhador exposto deve utilizar como medida preventiva luvas de fibra de meta-aramida impermeáveis e japonsa térmica de nylon com capuz conjugado.
- Calor: muito frequente no setor de preparação de alimentos devido à presença de fontes de calor, como fornos combinados, fogões industriais, panelões a vapor, chapas e fritadeiras. O uso de avental de segurança térmico, confeccionado em tecido resistente a altas temperaturas e com tratamento impermeabilizante, de cor clara, do tronco até a altura dos joelhos, é a medida preventiva indicada, além de luvas de segurança e mangotes térmicos.
- Produtos de limpeza: presentes nas áreas de higienização, mesmo utilizando luvas nitrílicas e produtos adequados sempre representam agente de risco à saúde do trabalhador. A medida preventiva é utilizar somente água fervente para higienização das louças e equipamentos.

4. A padronização das atividades administrativas em um Serviço de Alimentação pode fortalecer os processos de trabalho, uma vez que as condutas são executadas de forma mais segura, possibilitando a uniformização dos resultados. Considerando a formalização desses processos, relacione as colunas e marque a alternativa que contém a sequência correta, quando lida de cima para baixo:

- I. Representação gráfica sequencial de atividades de um processo, possibilitando melhor visualização.
- II. Descrição de cada tarefa realizada, com todos os funcionários envolvidos.
- III. Determinação das ações que cada funcionário deve executar em determinado período.
- IV. Definição das metas no planejamento estratégico do serviço.
- V. Detalhamento das tarefas que compõem a rotina, com ênfase nos passos necessários para a sua execução.

- ( ) Rotina  
 ( ) Roteiro  
 ( ) Procedimento Operacional Padrão (POP)  
 ( ) Fluxograma  
 ( ) Plano operacional

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

5. Em relação ao dimensionamento de pessoal em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), especificamente no cargo de Nutricionista, marque a alternativa que contém critérios **INCORRETOS**.

- a) O estágio de capacitação dos funcionários da empresa de alimentação e o nível de tecnologia empregado na produção de refeições devem ser sempre considerados no cálculo do número de nutricionistas da unidade.
- b) Recomenda-se um (1) nutricionista com carga horária de 30 horas semanais para o número de 301 a 500 refeições diárias em empresa de refeições coletivas.
- c) O número e o tipo de refeições oferecidas devem ser considerados no cálculo de atuação do nutricionista. A grande refeição é aquela com maior aporte calórico, fornecida em horários que correspondam ao almoço, jantar ou ceia-jantar; a pequena refeição é aquela com menor aporte calórico, fornecida em horários que correspondam ao desjejum, lanche da tarde, lanche noturno ou ceia padrão simples.
- d) Recomenda-se um (1) nutricionista com carga horária de 30 horas semanais para atuar em Banco de Leite Humano.
- e) O tipo de distribuição de refeições (centralizada, descentralizada ou mista) e a diversidade e complexidade dos cardápios oferecidos não são considerados critérios válidos no dimensionamento

de nutricionistas de uma unidade hospitalar, visto que a adaptação deve ser feita no recrutamento de demais funcionários do setor, ou seja, contratando maior número de cozinheiras, auxiliares de cozinha e copeiras.

6. De acordo com AGUIAR (2013), em relação à gerência das organizações, existem três tipos de liderança, que são as lideranças autocrática, liberal e democrática. Analise as afirmativas a seguir que descrevem as características dos tipos de liderança:
- I. Quanto à divisão do trabalho, o líder autocrático determina qual tarefa cada um deverá executar e quem será seu companheiro de trabalho, enquanto que, na liderança democrática, a divisão de tarefas fica a critério do grupo, e cada membro tem a liberdade de escolher seus próprios colegas.
  - II. Quanto à programação dos trabalhos, o líder liberal tem participação limitada no debate, apresentando apenas alternativas ao grupo, fornecendo informações somente quando solicitado, já o líder autocrático determina as providências para a execução das tarefas, uma por vez, à medida que forem necessárias.
  - III. Na liderança democrática, a tomada de decisões é feita a partir de diretrizes decididas pelo grupo, o qual é assistido e estimulado pelo líder, enquanto que na liderança liberal, o grupo tem total liberdade para a tomada de decisões, com a participação mínima do líder.
  - IV. A participação do líder na liderança democrática se faz por meio do mesmo procurar ser um membro normal do grupo, sendo objetivo e estimulando os funcionários com fatos, elogios ou críticas, o que não acontece na liderança liberal, já que neste caso o líder não faz qualquer tentativa de avaliar o curso das coisas, emitindo comentários somente quando questionado.

Marque a alternativa que contém afirmativas corretas.

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

7. O absenteísmo é definido como a ausência do servidor ao trabalho, por qualquer razão, naquelas ocasiões em que seria de esperar a sua presença. Existe uma proporcionalidade inversa entre absenteísmo dos empregados e a produtividade da empresa, portanto a quantificação das ausências dos trabalhadores por meio de taxas torna-se importante. Em relação ao cálculo da taxa de absenteísmo (TA), em um Serviço de Alimentação com 60 funcionários fixos, registrando uma média de ausências diárias de 03 funcionários, marque a alternativa que corresponde a TA correta neste caso:

- a) 20%.  
 b) 10%.  
 c) 3%.  
 d) 2%.  
 e) 5%.

8. Quanto aos aspectos físicos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), de acordo com TEIXEIRA (2007), é correto afirmar que:

- A iluminação mais recomendada para uma UAN é a natural, pois esta é um acelerador das trocas inorgânicas e funciona como antibactericida, devido aos raios ultravioletas. As janelas devem permitir a incidência direta de luz solar no ambiente, porém a sua utilização não dispensa a instalação de lâmpadas fluorescentes brancas, que devem ser acionadas quando necessário.
- A inexistência de conforto térmico ocasiona muitos fatores negativos no ambiente de trabalho, como mal-estar, tonturas, dores de cabeça, náuseas, vômitos, prostração etc., comprometendo diretamente a produtividade e a qualidade do trabalho. A temperatura considerada compatível com as atividades de uma UAN pode variar de 22 a 26°C.
- A sonorização do ambiente de trabalho, quando excessiva, pode conduzir os funcionários a apresentar reações negativas, como doenças psicológicas, elevação da pressão sanguínea, aumento das secreções salivares e gástricas, perda da acuidade auditiva etc. Sendo assim, ruídos entre 20 e 30 decibéis devem ser evitados, pois já prejudicam a saúde, e acima de 40 decibéis causam perda auditiva frequente em trabalhadores constantemente expostos.
- A escolha das cores utilizadas no ambiente de trabalho é importante pela capacidade das mesmas em absorver luz em maior ou menor intensidade. Em uma UAN, a cor utilizada no piso deve apresentar um índice de reflexão acima de 80%; já no alto das paredes e no teto, o índice de reflexão da cor utilizada deve estar entre 15 a 30%.
- A localização mais adequada para a UAN é no andar térreo, e a configuração geométrica mais adequada é a circular, facilitando dessa forma a supervisão do trabalho.

9. Com base em MEZOMO (2006), quando falamos sobre logística de abastecimento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), devemos considerar os seguintes aspectos:

- A área de recebimento de gêneros deve estar dotada de balança tipo plataforma, com capacidade de 5 e 10 quilos, e carrinhos para transporte dos gêneros diretamente para a área de cocção.
- A despensa é o local de armazenamento de gêneros não perecíveis, em temperatura ambiente.
- As câmaras frigoríficas são destinadas à estocagem de gêneros perecíveis em condições ideais de temperatura e umidade.
- A despensa deve conter boa ventilação natural, estrados com 0,40 m do piso, prateleiras devem distar 10 cm das paredes.
- A antecâmara é o local para armazenagem provisória de gêneros perecíveis, os quais serão utilizados no mesmo dia, com temperatura de 12°C.

Marque a alternativa que contém as afirmativas corretas.

- II, III, IV e V.
- I, II, IV e V.
- II, III e V.
- I, II, III e IV.
- I, III e V.

10. (ORNELAS – 8 ed.) Fator de Correção (FC) é um fator que prevê as perdas inevitáveis ocorridas durante a etapa de pré-preparo, quando os alimentos são limpos, descascados, desossados ou cortados. Sobre o Fator de Correção, analise as afirmativas:

- É decorrente da relação entre peso líquido (PL) do alimento depois de limpo e preparado para utilizar e peso bruto (PB) do alimento, conforme adquirido, ou seja,  $FC = PL/PB$ .
- É uma constante para cada tipo de alimento, podendo ser utilizada uma mesma tabela em qualquer Unidade de Alimentação e Nutrição.
- Se altera de acordo com mão de obra do serviço, utensílios e equipamentos utilizados.
- As hortaliças como milho verde e couve normalmente possuem fator de correção maior do que hortaliças como tomate e rabanete.
- Para servir salada de pepino para 300 pessoas, sabendo que este tem Fator de Correção = 1,50, e que o *per capita* dessa salada é de 30 g, a quantidade bruta desse vegetal que se deve dispor para o preparo é de aproximadamente 13,5 Kg.

Assinale a alternativa que apresenta as afirmativas corretas.

- II, IV e V.
- I, II e III.
- I, III e IV.
- III, IV e V.
- II, III e IV.

11. (FIGUEIREDO, 2013) Ao elaborar um cardápio deve-se manter um equilíbrio entre os fatores fisiológicos e gastronômicos, buscando a harmonia. Uma boa refeição precisa ser equilibrada, nutritiva e ao mesmo tempo variada. Com relação aos aspectos a que o cardápio basicamente deve atender, é **INCORRETO** afirmar que:

- Os alimentos que irão compor a refeição deverão fornecer variações de cores, o que além de valorizar os pratos, tende a oferecer mais variedade de nutrientes.
- Temperos devem ser evitados, para que não alterem o sabor natural e a composição nutricional dos alimentos.
- Os sabores devem ser colocados em evidência. Salgado, doce, azedo, amargo.
- As formas de cada ingrediente devem ser variadas, apresentando cortes diferentes para causar um impacto visual (cubos, tiras, fatias, brochetes, rodela etc.).
- Seguindo uma das grandes tendências atuais, o cardápio deve oferecer opções suficientes que permitam ao cliente balancear sua dieta com alimentos necessários para o consumo diário.

12. (BOEKEL, 2013) As modificações na consistência da dieta são necessárias para facilitar a ingestão de alimentos por via oral. As dietas com consistência modificada podem ser: brandas, pastosas, semilíquidas e líquidas completas. Está correta a alternativa:

- A dieta de consistência pastosa é caracterizada por preparações elaboradas predominantemente com cereais ricos em amilopectina, amilose, amido modificado, tais como as hortaliças dos grupos B e C, farinhas feculentas e fibras solúveis.
- Para cocção de arroz polido branco em consistência pastosa, deve-se utilizar água em quantidade do dobro em relação ao peso do cereal, para completa gelatinização do amido.
- A dieta branda é recomendada em casos de alterações clínicas em que a motilidade gástrica e as ações químicas do trato gastrointestinal estejam debilitadas. Geralmente tem restrição de frituras, carnes e alimentos industrializados.
- As dietas semilíquidas são centrifugadas e acrescidas de, no máximo, 5% de farináceos, em relação ao volume total pretendido.
- Os objetivos principais para utilização de caldos ralos (definidos também como caldos claros, dietas líquidas restritas, líquidas de prova, ou líquidas completas) são hidratar o indivíduo e fornecer energia de acordo com seu VCT.

13. (STANGARLIN, 2013) O cumprimento das Boas Práticas na manipulação de alimentos em um Serviço de Nutrição e Dietética Hospitalar (SNDH) é não apenas fundamental mas vital, pois trata-se de um programa que estabelece e propõe as regras necessárias para se prevenir a contaminação durante a produção das refeições. Dadas as assertivas abaixo em relação à higienização:

- Deve existir uma área exclusiva para higienização dos utensílios que vêm dos leitos, sendo a mesma separada da área em que são higienizados os utensílios da área de preparação, para evitar cruzamento entre os mesmos.
- As áreas de manipulação dos alimentos devem ser higienizadas com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias, no mínimo, uma vez ao dia.
- Devem existir registros das operações de limpeza e/ou desinfecção das instalações e dos equipamentos, quando não realizadas rotineiramente.
- Os produtos saneantes podem ser fracionados e/ou retirados das embalagens originais, desde que sejam identificados com nome do produto, marca, lote, datas de fracionamento e de validade de acordo com a recomendação do fabricante.
- Os panos de limpeza não descartáveis podem ser reutilizados, desde que sejam higienizados em solução clorada a 200ppm, durante 15 minutos.

Verifica-se que são corretas:

- II, III e IV.
- I, II e IV.
- I, IV e V.
- I, III e IV.
- II, III e V.

14. (ABERC, 2013) Os hábitos dos manipuladores de alimentos são fatores muito importantes no controle higiênico-sanitário dos processos produtivos. Por se tratar de assunto altamente individual, requer atenção especial no sentido de fazer que todos os funcionários adquiram hábitos de asseio apropriados e, por consequência, melhor higiene operacional. Assinale a alternativa correta.

- O manipulador deve ter por hábito tomar banho diariamente, conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte, não utilizar perfumes e desodorantes, não utilizar adornos, inclusive piercing, tatuagens e aliança.
- O manipulador de alimentos não deve falar, cantar, assobiar, espirrar e tossir sobre os alimentos, nem provar a comida e coçar-se ou tocar-se no corpo.
- O trabalhador que apresentar cortes ou ferimentos deve ser afastado da manipulação dos alimentos até que o ferimento seja completamente coberto por curativo à prova d'água e prevenindo uma contaminação física aos alimentos adotando uso de dedeira ou luva descartável.
- Não se recomenda o uso de máscaras para prevenção de contaminação, porém no caso da utilização destas pelos manipuladores, devem ser descartáveis e trocadas, no máximo, a cada 90 minutos.
- Para higienização e antisepsia das mãos deve ser adotado o hábito de lavagem com uso de sabonete líquido, neutro e inodoro e após, produto antisséptico adequado (álcool gel 70%, quaternário de amônia, soluções iodadas).

15. Segundo Silva Junior (2010), são fundamentais adequações técnicas para o cumprimento do controle higiênico-sanitário para que a alimentação favoreça a vida e não a morte. Para isso, são adotadas condutas e critérios. Assinale a alternativa que corresponde ao documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, e deve incluir, no mínimo, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, o controle de água do estabelecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
- Manual de Boas Práticas de Manipulação.
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
- Programa 5S.
- Pontos Críticos de Controle.

16. (SILVA JUNIOR, 2010) Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são todas as ocorrências clínicas consequentes à ingestão de alimentos que possam estar contaminados com microrganismos patogênicos (infecciosos, toxigenos ou infestantes), substâncias químicas, objetos lesivos ou que contenham estruturas naturalmente tóxicas, ou seja, são doenças consequentes à ingestão de perigos biológicos, químicos ou físicos presentes nos alimentos. A respeito das DTAs, assinale a alternativa **INCORRETA**.
- Pode ser considerado um surto de DTA a ocorrência de quadros clínicos gastroentéricos ou alérgicos em número superior às ocorrências endêmicas locais, consequentes à ingestão de alimentos em uma mesma comunidade ou coletividade, configurando uma origem de fonte comum.
  - A salmonelose é uma infecção alimentar causada pela *Salmonella sp.*, através do cruzamento entre matérias primas contaminadas com alimentos cozidos ou desinfetados e/ou pelo cozimento inadequado de alimentos previamente contaminados. Causa diarreia, mal estar e cólicas.
  - Toxinose alimentar pode ser definida como quadro clínico decorrente da ingestão de microrganismos patogênicos que se multiplicam no trato gastrointestinal, produzindo toxinas ou agressão ao epitélio.
  - Taenia solium* é um agente parasitário causador de DTAs. A teníase é causada pela ingestão de carne de porco mal cozida e a cisticercose pela ingestão de verduras e água contaminada.
  - Escherichia coli* é o indicador de contaminação fecal (coliforme fecal), tem a capacidade de se multiplicar em resíduos de alimentos e nas superfícies de equipamentos e utensílios. É conhecida como a "diarreia do viajante ou do turista".
17. De acordo com a RDC 216, de 15 de setembro de 2004, assinale a alternativa correta.
- O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam temperatura de, no mínimo, 65°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
  - O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser mantido sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C.
  - Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 220°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação de espuma e fumaça.
  - O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado sob refrigeração à temperatura inferior a 10°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
  - Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para a conservação a quente, os alimentos devem ser mantidos à temperatura superior a 70°C por, no máximo, 5 horas.
18. FEBERBAUM (2012) em seu capítulo 22, aborda, no item Dimensionamento de Lactário, a resolução RDC nº 307 de 14/11/2002. Unidades hospitalares que devem possuir lactário são:
- Atendimento pediátrico e ou obstétricos com até 20 leitos pediátricos.
  - Atendimento obstétrico e em hospitais com até 25 leitos pediátricos.
  - Atendimento pediátrico e ou obstétrico com até 50 leitos pediátricos.
  - Atendimento obstétrico e em hospitais com até 20 leitos pediátricos.
  - Atendimento pediátrico e ou obstétrico e em hospitais com até 15 leitos pediátricos.
19. De acordo com a ANVISA (2008), o leite ordenhado cru congelado pode ser estocado por
- 10 dias a partir da data da 1ª coleta, a uma temperatura máxima de -18°C.
  - 15 dias a partir da data da 1ª coleta, a uma temperatura máxima de -0°C.
  - 15 dias a partir da data da 1ª coleta, a uma temperatura máxima de -18°C.
  - 10 dias a partir da data da 1ª coleta, a uma temperatura máxima de -0°C.
  - 15 dias a partir da data da 1ª coleta, a uma temperatura máxima de -3°C.
20. O diagnóstico laboratorial da desnutrição, segundo REIS (2012), pode ser avaliado por meio da dosagem bioquímica de proteínas de síntese hepática, que são:
- Albumina, transferrina, pré-albumina e proteína C reativa.
  - Albumina, transferrina, pré-albumina e proteína ligadora de retinol.
  - Albumina, pré-albumina, proteína ligadora de retinol e fosfatase alcalina.
  - Albumina, transferrina, pré-albumina e ferro.
  - Albumina, transferrina, pré-albumina e fosfatase alcalina.

21. Em relação à recomendação nutricional para pacientes com obesidade extrema hospitalizados com enfermidade aguda, para minimizar o catabolismo, de acordo com o Projeto Diretrizes, é correto afirmar:

- I. de 11 a 15 kcal /kg de peso atual /dia.
- II. de 22- 25 kcal /kg de peso ideal /dia.
- III. 20 kcal/kg de peso ajustado/dia.
- IV. 30 kcal/kg de peso ideal/dia.
- V. 20 kcal/kg de peso ajustado/ dia.

Assinale a alternativa que apresenta a(s) afirmativa(s) **INCORRETA(S)**.

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

22. Para estimar o peso "seco" de pacientes edemaciados ou com ascite, sejam adultos ou idosos, é necessário subtrair do peso atual, valores específicos, que variam de acordo com o grau de retenção de líquidos e o local do edema. Em tabela (NOZASKI 2013), o peso a ser descontado quando o grau de ascite for moderado é o de:

- a) 12 Kg.
- b) 4 kg.
- c) 2,2 kg.
- d) 4,5 kg.
- e) 6 kg.

23. Dietas ricas em potássio devem ser incentivadas, de acordo com CUPPARI (2005), no tratamento da hipertensão, uma vez que elas aumentam os benefícios da dieta hipossódica. Em relação às dietas ricas em potássio é **INCORRETO** afirmar que:

- a) Há aumento da secreção de renina e norepinefrina.
- b) O potássio induz a queda da pressão arterial por meio do aumento da natriurese.
- c) Há diminuição da secreção de renina e norepinefrina.
- d) Há aumento de secreção de prostaglandinas.
- e) Ocorre ação protetora contra danos cardiovasculares.

24.(VITOLLO, 2008) A gestação na adolescência com idade igual ou inferior a 15 anos, ou idade ginecológica inferior a 2 anos, necessita de avaliação individualizada. Os critérios gerais utilizados para classificar o estado nutricional de gestantes adultas não são recomendados. A Associação Dietética Americana considerou a gestação na adolescência um período de risco nutricional. A recomendação de energia nesse caso é:

- a) 28 a 36 kcal/kg de peso ideal.
- b) 38 a 50 kcal/kg de peso atual.
- c) 28 a 36 kcal/kg de peso ideal.
- d) 38 a 50 kcal/kg de peso ideal.
- e) 24 a 36 kcal/kg de peso ideal.

25.(COSTA, 2014) Os sintomas causados pela alergia digestiva imediata ou hipersensibilidade gastrointestinal imediata ocorrem rapidamente, de poucos minutos a 2 horas após a ingestão do alimento. Os alimentos frequentemente implicados são:

- a) Leite de vaca, ovo, amendoim, nozes e frutos do mar.
- b) Leite de vaca, ovo, milho e frango.
- c) Leite de vaca, ovo, amendoim, soja, trigo e frutos do mar.
- d) Leite de vaca, aveia, soja, trigo e frutos do mar.
- e) Leite de vaca, ovo, amendoim, soja, trigo e manga.