

CADERNO DE QUESTÕES

Nome do(a) candidato(a): _____ Nº de inscrição: _____

Gastronomia Hospitalar – Especialização

Prezado(a) candidato(a):

Antes de iniciar a prova, leia atentamente as instruções a seguir e aguarde a ordem do Fiscal para iniciar o Exame.

1. Este caderno contém 30 (trinta) questões em forma de teste.
2. A prova terá duração de 4 (quatro) horas.
3. Após o início do Exame, você deverá permanecer no mínimo até as 15h30min dentro da sala do Exame, podendo, ao deixar este local, levar consigo este caderno de questões.
4. Você receberá do Fiscal a Folha de Respostas Definitiva. Verifique se está em ordem e com todos os dados impressos corretamente. Caso contrário, notifique o Fiscal, imediatamente.
5. Após certificar-se de que a Folha de Respostas Definitiva é sua, assine-a com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul** no local em que há a indicação: "ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A)".
6. Após o recebimento da Folha de Respostas Definitiva, não a dobre e nem a amasse, manipulando-a o mínimo possível.
7. Cada questão contém 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E) das quais somente uma atende às condições do enunciado.
8. Responda a todas as questões. Para cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
9. Os espaços em branco contidos neste caderno de questões poderão ser utilizados para rascunho.
10. Estando as questões respondidas neste caderno, você deverá primeiramente passar as alternativas escolhidas para a Folha de Respostas Intermediária, que se encontra no final deste caderno de questões.
11. Posteriormente, você deverá transcrever todas as alternativas assinaladas na Folha de Respostas Intermediária para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**.
12. Questões com mais de uma alternativa assinalada, rasurada ou em branco serão anuladas. Portanto, ao preencher a Folha de Respostas Definitiva, faça-o cuidadosamente. Evite erros, pois a Folha de Respostas não será substituída.
13. Preencha as quadrículas da Folha de Respostas Definitiva, com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul** e com traço forte e cheio, conforme o exemplo a seguir:

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---
14. Quando você terminar a prova, avise o Fiscal, pois ele recolherá a Folha de Respostas Definitiva, na sua carteira. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala do Exame após entregar a sua Folha de Respostas Definitiva, devidamente assinada, ao Fiscal.
15. Enquanto o candidato estiver realizando o Exame, é terminantemente proibido utilizar equipamento eletrônico, como calculadora, telefone celular, computador, tablet, reproduzidor de áudio, máquina fotográfica, filmadora, equipamento eletrônico do tipo vestível (como smartwatch, óculos eletrônicos, ponto eletrônico), radiocomunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné, lenço, gorro, máscara fechada que impeça a visualização do rosto, óculos escuros, corretivo líquido/fita ou quaisquer outros materiais (papéis) estranhos à prova.
Quanto ao telefone celular (o(s) aparelho(s) deverá(ão) permanecer totalmente desligado(s), durante o exame, inclusive sem a possibilidade de emissão de alarmes sonoros ou não, nas dependências do prédio onde o Exame será realizado).
16. O desrespeito às normas que regem o presente Processo Seletivo, bem como a desobediência às exigências registradas na Portaria e no Manual do Candidato, além de sanções legais cabíveis, implica na desclassificação do candidato.
17. Será desclassificado do Processo Seletivo-Vestibulinho, do 2º Semestre de 2023, o candidato que:
 - não comparecer ao Exame na data determinada;
 - chegar após o horário determinado de fechamento dos portões, às 13h30;
 - realizar a prova sem apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§5º e 6º do artigo 21 da Portaria CEETEPS GDS que regulamenta o Processo Seletivo-Vestibulinho do 2º Semestre 2023;
 - não apresentar um dos documentos de identidade originais impressos exigidos ou não atender o previsto nos §§5º e 6º do artigo 21 da Portaria CEETEPS GDS que regulamenta o Processo Seletivo-Vestibulinho do 2º Semestre 2023;
 - retirar-se da sala de provas sem autorização do Fiscal, com ou sem o caderno de questões e/ou a Folha de Respostas Definitiva;
 - utilizar ou tentar utilizar de qualquer tipo de equipamento eletrônico, de comunicação e/ou de livros, notas, impressos e apontamentos durante a realização do exame;
 - retirar-se do prédio em definitivo antes de decorridas duas horas do início do exame, por qualquer motivo;
 - perturbar, de qualquer modo, a ordem no local de aplicação das provas, incorrendo em comportamento indevido durante a realização do Exame;
 - retirar-se da sala de provas com a Folha de Respostas Definitiva;
 - utilizar ou tentar utilizar meio fraudulento em benefício próprio ou de terceiros, em qualquer etapa do exame;
 - não atender as orientações da equipe de aplicação durante a realização do exame;
 - realizar ou tentar realizar qualquer espécie de consulta ou comunicar-se e/ou tentar comunicar-se com outros candidatos durante o período das provas;
 - realizar a prova fora do local determinado pela Etec / Extensão de Etec;
 - zerar na prova teste.

Gabarito oficial

Resultado

BOA PROVA!

• O gabarito oficial da prova será divulgado a partir das 15 horas do dia **12/06/2023**, no site **vestibulhoetec.com.br**

• Divulgação da lista de classificação geral a partir das 15 horas do dia **06/07/2023**, no site **vestibulhoetec.com.br**

Etec

Etec

Questão 01

Dentre os açúcares naturais, a sacarose é tomada como referência para definir o poder adoçante relativo dos demais compostos doces, tendo massas iguais como base de comparação.

A partir dessas informações, assinale a alternativa que apresenta um monossacarídeo com grau de doçura maior que a sacarose:

- (A) Maltose
- (B) Lactose
- (C) Galactose
- (D) Frutose
- (E) Glicose

Questão 02

Assinale a alternativa que contém dois exemplos de adoçantes artificiais:

- (A) Sacarina e ciclamato de sódio
- (B) Estévia e maltodextrina
- (C) Mel e sacarose
- (D) Sorbitol e xilitol
- (E) Eritritol e maltodextrina

Questão 03

Dentre as alternativas a seguir, assinale aquela que corresponde a uma proteína:

- (A) Fenilalanina
- (B) Lisina
- (C) Creatina
- (D) Valina
- (E) Metionina

Questão 04

Dentre as propriedades dos lipídios na alimentação humana, podemos destacar:

- (A) É armazenado sob a forma de glicogênio no tecido cartilaginoso.
- (B) Fornece maior quantidade de calorias por grama (1 g de lipídio fornece 9 Kcal).
- (C) Seu excesso pode impedir que os rins deixem de produzir insulina.
- (D) Fornece aminoácidos essenciais.
- (E) São solúveis em água e por isso transportam vitaminas hidrossolúveis.

Questão 05

O Fator de Correção dos Alimentos (FC), também conhecido como Fator de Aquisição ou Índice de Partes Comestíveis (IPC), está relacionado à perda de parte do alimento que acontece durante o seu preparo, como retirada de cascas, limpeza de gorduras, etc. Nesse sentido, o IPC pode ser entendido como a relação entre o peso bruto (PB) e o peso líquido (PL) de um mesmo alimento.

Sobre esse assunto, assinale a alternativa correta:

- (A) O valor do IPC sempre será menor do que 1 (um).
- (B) O IPC é utilizado somente em alimentos cozidos.
- (C) Quanto menor o IPC, maior a quantidade a ser comprada do alimento.
- (D) Para o cálculo do IPC, é necessário dividir o peso líquido pelo índice de cocção (IC).
- (E) O IPC de um mesmo alimento poderá sofrer variações de acordo com a safra, a qualidade e até mesmo a habilidade do manipulador.

Questão 06

De acordo com a Portaria 2619/11, no recebimento de gêneros é correto afirmar:

- (A) O recebimento de produtos deve ser realizado em área externa sem cobertura, já que os caminhões não conseguem entrar em ambientes cobertos. Em dias de chuva o recebimento é adiado.
- (B) Produtos congelados devem ser recebidos a 4 °C.
- (C) Ao receber produtos quentes, a temperatura para recebimento deve ser a temperatura ambiente.
- (D) No recebimento, os alimentos não devem ser dispostos diretamente sobre o piso.
- (E) Os alimentos recebidos devem ficar durante 24 horas na plataforma de recebimento para assegurar que não existem problemas com as mercadorias. Após 24 horas, o produto recebido deverá ser armazenado em local adequado.

Questão 07

Em relação ao preparo dos alimentos, assinale a alternativa correta de acordo com a Portaria 2619/11:

- (A) Os óleos e gorduras utilizados em frituras devem ser aquecidos em temperaturas acima de 200 °C.
- (B) O ovo pode ser servido cru ou malcozido quando fizer parte de camadas proteicas, como no beirute, por exemplo.
- (C) Na etapa de reaquecimento, todas as partes dos alimentos devem atingir, no mínimo, a temperatura de 74 °C.
- (D) O excedente de alimentos preparados, conhecido como restos alimentares, pode ser reutilizado em até 96 horas.
- (E) As caixas de madeira só devem permanecer na área de preparo o tempo suficiente para retirada das mercadorias.

Questão 08

De acordo com a Portaria 2619/11, em relação ao Pessoal: higiene, controle de saúde e capacitação, assinale a alternativa correta:

- (A) Em eventos e datas comemorativas, a utilização de adornos pessoais pelo manipulador é permitida e, como exemplo, podem-se citar: brincos, colares e/ou pulseiras.
- (B) É proibido carregar objetos no uniforme, exceto o crachá para identificação do funcionário e aqueles necessários ao desenvolvimento das atividades.
- (C) É permitida a utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.
- (D) É proibido possuir luvas térmicas em estabelecimentos de manipulação de alimentos.
- (E) Durante a manipulação de alimentos, é permitido aos funcionários: cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos.

Questão 09

Em relação à Portaria 2619/11, assinale a alternativa correta:

- (A) É proibido o uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos. O uso de panos descartáveis não deve acarretar risco de contaminação cruzada.
- (B) A água utilizada para a higienização deve ser descarregada em galerias pluviais, via pública ou vizinhança.
- (C) Durante a manipulação de alimentos é permitido realizar a lavagem das instalações de forma simultânea.
- (D) É permitido manter recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias.
- (E) Os procedimentos de limpeza e desinfecção existem para permitir a contaminação dos alimentos por meio da utilização de procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados.

Questão 10

Considere as afirmações sobre higienização de mãos, de acordo com a Portaria 2619/11:

I.	É proibido o uso de produtos para higienização das mãos com prazo de validade vencido.
II.	Em locais próximos às pias exclusivas para higienização das mãos destinadas aos funcionários devem ser afixados cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos.
III.	É vedada a utilização para fins de higienização das mãos, de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos.

É correto o que se afirma em:

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

Questão 11

Ao calcular o valor calórico de um almoço na UAN, o técnico chegou ao resultado de 900 Kcal, sendo 135 Kcal provenientes das proteínas, 270 Kcal provenientes dos lipídios e 495 Kcal provenientes dos carboidratos.

Considerando que 1 g de carboidrato fornece 4 Kcal, 1 g de proteína fornece 4 Kcal e 1 g de lipídio fornece 9 Kcal, assinale a alternativa correta:

- (A) Os lipídios correspondem a 30% do valor calórico da refeição.
- (B) As proteínas correspondem a 20% do valor calórico da refeição.
- (C) Os carboidratos correspondem a 50% do valor calórico da refeição.
- (D) Essa refeição contém 45,75 g de proteínas.
- (E) Essa refeição contém 2500 g de lipídios.

Questão 12

Sobre o aleitamento materno, é correto afirmar:

- (A) Toda criança deve receber leite materno, mesmo aquelas que não nasceram com HIV/AIDS mas possuem mães nessa condição.
- (B) Bebês recém-nascidos devem ser afastados da mãe nas primeiras 24 horas, podendo retornar ao quarto para a primeira mamada após esse período.
- (C) O uso de utensílios como mamadeiras é recomendado quando o bebê estiver chorando.
- (D) O aleitamento materno deve ser complementado com água e chás até a criança completar 6 meses de vida.
- (E) Uma das funções da amamentação é criar um laço maior entre mãe e filho.

Questão 13

Em relação à alimentação e nutrição do recém-nascido até o seu primeiro ano de vida, é correto afirmar:

- (A) O aleitamento materno deve ocorrer durante o dia. Caso a criança acorde à noite, deve ser oferecida fórmula infantil ou leite de vaca, desde os primeiros dias de vida da criança, para que ela se acostume com esses outros alimentos.

- (B) O leite humano passa por quatro estágios de desenvolvimento: o colostro, o leite de transição ou transicional, o leite maduro e o leite em decomposição. Este último é produzido após os seis meses de vida do bebê, por isso recomenda-se suspender a amamentação assim que o bebê completa seis meses de vida.
- (C) O colostro é o primeiro leite que a mãe produz. É um leite bastante fraco e por isso não deve ser oferecido ao bebê.
- (D) A licença-maternidade é um direito de toda mãe e tem a duração de 120 dias.
- (E) O bebê, durante a mamada, deve posicionar sua boca apenas no mamilo da mãe, ficando com a boca praticamente fechada, sem abocanhar a aréola.

Questão 14

Em relação às fibras alimentares, é correto afirmar:

- (A) As fibras são absorvidas pelo organismo, por isso são importantes.
- (B) Algumas funções da fibra insolúvel são aumentar o bolo fecal e diminuir o tempo de trânsito intestinal.
- (C) A fibra insolúvel diminui a reabsorção do colesterol.
- (D) A fibra solúvel é encontrada principalmente nas cascas das frutas e nos vegetais folhosos.
- (E) Um exemplo de fibra insolúvel é a pectina.

Questão 15

O estado nutricional adequado, na ausência de doenças, pode ser definido como:

- (A) Ingestão de nutrientes abaixo das necessidades fisiológicas de nutrientes.
- (B) Ingestão de nutrientes acima das necessidades fisiológicas de nutrientes.
- (C) Equilíbrio entre a ingestão e as necessidades fisiológicas de nutrientes.
- (D) A retirada de carboidratos da alimentação.
- (E) A retirada de lipídios da alimentação.

Questão 16

Um indivíduo com estatura de 1,73 m e 78 kg tem IMC (Índice de Massa Corporal), aproximadamente, de:

$$\text{considere } \text{IMC} = \text{Peso}(\text{kg}) / \text{Estatura}^2(\text{m}^2)$$

- (A) 26 Kg/m²
- (B) 34 Kg/m²
- (C) 16 Kg/m²
- (D) 20 Kg/m²
- (E) 39 Kg/m²

Questão 17

Observe o quadro a seguir para responder à pergunta:

Pontos de corte para classificação do IMC	IMC (kg/m ²)
Magreza grau III	< 16
Magreza grau II	16 a 16,99
Magreza grau I	17 a 18,49
Eutrofia	18,5 a 24,99
Sobrepeso	25 a 29,99
Obesidade grau I	30 a 34,99
Obesidade grau II	35 a 39,99
Obesidade grau III	≥ 40

Qual é a classificação de um indivíduo que apresenta Índice de Massa Corporal (IMC) de 26 kg/m²?

- (A) Eutrofia
- (B) Magreza grau II
- (C) Obesidade grau III
- (D) Sobrepeso
- (E) Obesidade grau I

Questão 18

Pedro Escudero estabeleceu, em 1938, as quatro regras clássicas, denominadas “Leis da Alimentação”. São elas:

- (A) Quantidade, Variedade, Equilíbrio e Constância.
- (B) Qualidade, Economia, Estudo da População e Guias Alimentares.
- (C) Entrada, Prato Principal, Guarnição e Sobremesa.
- (D) Regionalidade, Safra, Custo e Situação Emocional.
- (E) Quantidade, Qualidade, Harmonia e Adequação.

Questão 19

Sá (1990) apresentou a distribuição do Valor Energético Total (VET) em quatro refeições, conforme modelo a seguir:

Desjejum:	20% do VET;
Almoço:	30 a 40% do VET;
Lanche:	10% do VET e
Jantar:	30 a 40% do VET.

Observando essa distribuição, qual deverá ser o valor energético oferecido no Desjejum para um VET de 2000 Kcal/dia?

- (A) 200 Kcal
- (B) 600 Kcal
- (C) 800 Kcal
- (D) 400 Kcal
- (E) 2000 Kcal

Questão 20

A Tabela de Composição dos Alimentos revela que em 100 g de banana nanica há:

Calorias(Kcal)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Carboidratos (g)
80,98	1,25	0,30	18,32

É correto afirmar que:

- (A) Em 30 g de banana nanica, tem-se 0,12 g de proteína.
- (B) Em 40 g de banana nanica, tem-se 2 g de proteína.
- (C) Em 20 g de banana nanica, tem-se 0,06 g de lipídios.
- (D) Em 50 g de banana nanica, tem-se 36 g de carboidratos.
- (E) Em 80 g de banana nanica, tem-se 40,40 Kcal.

Questão 21

Para fins de cálculo, a equivalência de calorias por nutriente é de:

Carboidratos:	1 g = 4 Kcal
Proteínas:	1 g = 4 Kcal
Lipídios:	1 g = 9 Kcal

A Tabela de Alimentos revela que, em 100 g de pão francês, tem-se: 12 g de proteína, 2 g de lipídios e 60 g de carboidratos.

Pela equivalência de calorias por nutriente, a soma de calorias (Kcal) será:

- (A) $48 + 18 + 240 = 306$ Kcal
- (B) $48 + 8 + 540 = 596$ Kcal
- (C) $108 + 18 + 540 = 666$ Kcal
- (D) $108 + 8 + 240 = 356$ Kcal
- (E) $48 + 18 + 540 = 606$ Kcal

Questão 22

A doença caracterizada por resistência à insulina e glicemia de jejum ≥ 126 mg/dL é:

- (A) Esofagite
- (B) Diabetes mellitus
- (C) Gripe
- (D) Infecção urinária
- (E) Gota

Questão 23

A doença caracterizada pela deficiência de ferro, produzindo hemácias pequenas e menor concentração de hemoglobina circulante é:

- (A) Anemia ferropriva
- (B) Gastrite
- (C) Úlcera de pressão
- (D) Sinusite
- (E) Pneumonia

Questão 24

Qual será a característica de uma dieta, no caso de paciente com constipação/obstipação intestinal?

- (A) Alimentação rica em potássio.
- (B) Ingestão de alimentos gelados.
- (C) Dieta coada.
- (D) Dieta rica em fibras e consumo adequado de líquidos.
- (E) Dieta desintoxicante.

Questão 25

É uma das funções do fígado:

- (A) Realizar a digestão das fibras.
- (B) Realizar o metabolismo de nutrientes.
- (C) Realizar a digestão de carboidratos.
- (D) Realizar a digestão das proteínas.
- (E) Realizar a absorção das fibras.

Questão 26

O planejamento alimentar para diabéticos, baseado no cálculo da quantidade de carboidratos a ser consumida por dia, em gramas, deve ser feito por meio de:

- (A) Guia Alimentar para a População Brasileira.
- (B) Pirâmide dos Alimentos.
- (C) Meu prato saudável.
- (D) Contagem de carboidratos.
- (E) Lista de substituição de alimentos.

Questão 27

Para um paciente com hipertensão arterial sistêmica (HAS), recomenda-se, principalmente, dieta:

- (A) Sem resíduos.
- (B) Hiperproteica.
- (C) Hipercalórica.
- (D) Hiperlipídica.
- (E) Hipossódica.

Questão 28

A Bioimpedância elétrica (BIA) é um dos métodos para avaliação da composição corporal em Nutrição e fundamenta-se no princípio de que os tecidos corporais oferecem diferentes oposições à passagem da corrente elétrica, que flui através do corpo pela movimentação dos íons. Os tecidos magros são altamente condutores devido à grande quantidade de água e eletrólitos, ou seja, apresentam baixa resistência à passagem da corrente elétrica. A gordura, o osso, a pele e os pulmões constituem um meio de baixa condutividade, apresentando, portanto, elevada resistência. Assim, quanto maior a quantidade de água contida em um órgão, mais facilmente a corrente irá passar e menor será a impedância (resistência). A partir da resistência encontrada para a passagem da corrente elétrica é realizado o cálculo da composição corporal. O emprego da BIA na avaliação da composição corporal tem se tornado comum em diversas situações, mas existem algumas controvérsias sobre seu uso, principalmente nas condições em que há uma alteração do estado de hidratação do indivíduo, a exemplo dos casos de hiperhidratação, que podem superestimar o valor da massa magra corporal (SAMPAIO, 2012).

SAMPAIO, L.R. et al. Bioimpedância Elétrica. In: SAMPAIO, L.R., org. *Avaliação nutricional* [online]. Salvador: EDUFBA, 2012, pp. 113-132. Sala de aula collection. ISBN: 978-85-232-1874-4. <https://doi.org/10.7476/9788523218744.0009>.

Para a realização da bioimpedância é necessário que:

- (A) O profissional faça o exame na primeira consulta (sem preparo) e na segunda consulta (com preparo).
- (B) O profissional se certifique de que o teste seja realizado preferencialmente no período pós prandial.
- (C) O cliente evite substâncias diuréticas como café, chás e mate por 8 horas antes do exame.
- (D) O cliente não realize o consumo de bebidas alcoólicas ou pratique atividade física nas 24 horas antes do exame.
- (E) O cliente urine após o teste e permaneça dois minutos em repouso na posição em que o exame será realizado.

Questão 29

Acerca da alimentação da criança, proposta a partir dos 6 meses de vida, avalie as seguintes asserções e a relação proposta entre elas.

I.	As papinhas de frutas ou de legumes, verduras, carnes, cereais e de feijão industrializadas que são preparadas para crianças com idade entre 6 meses e 2 anos, não devem fazer parte da alimentação devido a vários fatores entre eles a textura que não favorece a mastigação apesar das diferentes consistências para as diversas idades.
-----------	---

PORQUE

II.	A consistência adequada é aquela que não escorre da colher, que é firme, que dá trabalho para mastigar, ajudando no desenvolvimento da face e dos ossos da cabeça, colaborando para a respiração adequada e o aprendizado da mastigação.
------------	--

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- (A) As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- (B) As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- (C) A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- (D) A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- (E) As asserções I e II são proposições falsas.

Questão 30

Com o avanço da internet, o mundo digital se tornou uma ferramenta rápida da propagação de informações. A indústria da beleza cresceu em larga escala, se apoderando da era moderna e usando as redes sociais para a divulgação de seu conteúdo, devido ao fácil acesso e à velocidade com que a informação chega ao consumidor. Em contrapartida, a cobrança pelo corpo magro e a beleza inacabável se tornou um assunto muito comum nesse meio, principalmente quando falamos no público feminino. Associada a essas cobranças e procedimentos estéticos, houve também uma crescente nos casos de transtornos alimentares. Cerca de 4,7% da população brasileira, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS) sofre de transtornos alimentares – um conjunto de doenças psiquiátricas de origem genética, hereditária, psicológicas e/ou sociais, caracterizados por perturbação persistente na alimentação. Entre os jovens, o índice pode chegar a espantosos 10%. Sabemos que além de prejuízos estéticos e psicológicos esses transtornos podem trazer muitos prejuízos nutricionais.

A seguir temos definição de alguns transtornos que podem sugerir a deficiência de nutrientes específicos, analise com atenção:

1.	Anorexia Nervosa: caracterizada pela restrição da ingestão calórica mediante o medo de engordar e perturbação na forma como o paciente enxerga o próprio corpo. Geralmente, tem início na adolescência ou na idade adulta jovem. Esse é o transtorno alimentar com a maior taxa de mortalidade e apresenta alto risco de suicídio.
2.	Picamalácia (pica): conhecida também por alotriofagia, esse transtorno é caracterizado pela ingestão de substâncias não alimentares, como pedra, terra ou cabelo, por exemplo. A condição pode causar problemas e/ou perfurações intestinais, infecções, intoxicação e deficiência nutricional.
3.	Transtorno Alimentar Restritivo/Evitativo (TARE): definido pela falta de interesse em se alimentar devido à textura ou gosto do alimento, por exemplo. Também pode caracterizar quadro da primeira infância de seletividade alimentar extrema, e fobia de comer. É comum que o paciente sofra com desnutrição e perda de peso.

Associando os transtornos alimentares a semiologia nutricional, avalie as deficiências nutricionais existentes e marque a alternativa falsa:

- (A) Na anorexia há uma depleção de massa muscular, e, portanto, é necessário que se faça uma suplementação adequada de aminoácidos para uma recuperação da massa perdida, além de uma adequação de calorias necessárias e micronutrientes.
- (B) Na picamalácia, é comum a deficiência de alguns micronutrientes.
- (C) Uma suplementação adequada de nutrientes como zinco e complexo B podem favorecer a melhora de transtorno como TARE.
- (D) A alimentação é base para o funcionamento do organismo, e por isso deve ser levada em consideração em todos os transtornos alimentares. Na impossibilidade de uma alimentação via oral, e a depender da avaliação médica conjunta, pode ser necessário uma alimentação por uma via alternativa, a fim de recuperar o estado nutricional do paciente.
- (E) Em qualquer transtorno alimentar, apenas o técnico em nutrição e dietética é responsável pelo tratamento do paciente. Sem necessitar de nenhum outro profissional da área da saúde.

FOLHA DE RESPOSTAS INTERMEDIÁRIAS

Nome do(a) candidato(a): _____ Nº de inscrição: _____

Prezado(a) candidato(a),

1. Responda a todas as questões contidas neste caderno e, depois, transcreva as alternativas assinaladas para esta Folha de Respostas Intermediária.
2. Preencha os campos desta Folha de Respostas Intermediária, conforme o modelo a seguir:
 A B C D E
3. Não deixe questões em branco.
4. Marque com cuidado e assinale apenas uma resposta para cada questão.
5. Posteriormente, transcreva todas as alternativas assinaladas nesta Folha de Respostas Intermediária para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**.

Etec

PROVA (30 RESPOSTAS)

RESPOSTAS de 01 a 10

01	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
02	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
03	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
04	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
05	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
06	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
07	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
08	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
09	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
10	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E

RESPOSTAS de 11 a 20

11	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
12	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
13	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
14	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
15	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
16	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
17	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
18	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
19	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
20	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E

RESPOSTAS de 21 a 30

21	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
22	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
23	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
24	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
25	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
26	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
27	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
28	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
29	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
30	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E

NÃO AMASSE,
NÃO DOBRE,
NEM RASURE
ESTA FOLHA.