

NUTRICIONISTA

Leia atentamente as instruções abaixo

1. PROVA E FOLHA DE RESPOSTAS

Além deste Caderno de Prova, contendo 40 (quarenta) questões objetivas, você receberá do Fiscal de Sala:

- 01 (uma) Folha de Respostas destinada às respostas das questões objetivas. Confira se seus dados estão corretos.

2. TEMPO

- 03 (três) horas é o tempo disponível para realização da prova, já incluído o tempo para marcação da Folha de Respostas da prova objetiva;

- **01 (uma) hora** após o início da prova é possível, retirar-se da sala levando o caderno de prova;

3. INFORMAÇÕES GERAIS

- As questões objetivas têm 05 (cinco) alternativas de resposta (A, B, C, D, E) e somente **uma** delas está correta;

- Verifique se seu caderno está completo, sem repetição de questões ou falhas. Caso contrário, informe imediatamente o Fiscal da Sala, para que sejam tomadas as devidas providências;

- Confira seus dados pessoais na Folha de Respostas, especialmente nome, número de inscrição e documento de identidade e leia atentamente as instruções para preenchimento;

- O preenchimento das respostas da prova objetiva é de sua responsabilidade e não será permitida a troca de Folha de Respostas em caso de erro de marcação pelo candidato;

- Marque, na folha de respostas, com caneta de tinta azul ou preta, a letra correspondente à alternativa que você escolheu.

- Reserve tempo suficiente para o preenchimento de suas respostas. Para fins de avaliação, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas na Folha de Respostas da prova objetiva, não sendo permitido anotar informações relativas às respostas em qualquer outro meio que não seja o caderno de prova;

- Ao se retirar, entregue a Folha de Respostas preenchida e assinada ao Fiscal de Sala.

SERÁ ELIMINADO do presente certame o candidato que:

- a) for surpreendido, durante as provas, em qualquer tipo de comunicação com outro candidato;

- b) portar ou usar, qualquer tipo de aparelho eletrônico (calculadoras, bips/pagers, câmeras fotográficas, filmadoras, telefones celulares, smartphones, tablets, relógios, walkmans, MP3 players, fones de ouvido, agendas eletrônicas, notebooks, palmtops ou qualquer outro tipo de computador portátil, receptores ou gravadores) seja na sala de prova, sanitários, pátios ou qualquer outra dependência do local de prova;

- c) se ausentar da sala em que se realizam as provas levando consigo o Caderno de Questões e/ou a Folha de Respostas;

- d) se recusar a entregar a Folha de Respostas, quando terminar o tempo estabelecido;

- e) não assinar a Lista de Presença e/ou a Folha de Respostas.

LÍNGUA PORTUGUESA**TEXTO**

Leia o texto para responder às questões de 1 a 7.

Como tamanho e formato do crânio influenciam na longevidade de um cão

Cachorros são uma das espécies animais mais diversas do ponto de vista do fenótipo (ou seja, das características morfológicas, físicas e até comportamentais). Um dos aspectos que pode variar conforme a raça é a longevidade.

Pensando nisso, pesquisadores analisaram dados de milhares de cachorros do Reino Unido, com o objetivo de identificar as raças que geralmente estão associadas a um menor tempo de vida. Os resultados foram publicados na revista *Scientific Reports*, na última quinta-feira (1º).

Para realizar esse estudo, os pesquisadores utilizaram dados de mais de 580 mil cães do Reino Unido, de 150 raças. As informações dizem respeito a raça, sexo, data de nascimento e data da morte (em cerca de 280 mil casos, os cachorros já haviam morrido).

Os animais foram classificados em raças puras ou mistas, seguindo as diretrizes da organização inglesa Kennel Club. Eles foram divididos de acordo com o tamanho (pequeno, médio ou grande) e o formato do crânio: braquicefálicos (com focinho achatado), mesocefálicos (com focinho médio) ou dolicocefálicos (com focinho longo).

Os cálculos feitos pelos pesquisadores indicam que cachorros dolicocefálicos pequenos têm expectativa de vida mais alta no Reino Unido: 13,3 anos, em média, para machos e fêmeas. É o caso, por exemplo, de Dachshund miniatura, Pastor-de-shetland e Whippet. Já os braquicefálicos de tamanho médio (como o buldogue inglês) têm menor expectativa de vida: 9,1 anos para machos e 9,6 anos para fêmeas. O artigo ainda destaca a média para outras raças comuns: Labrador (13,1 anos), Jack Russell Terrier (13,3 anos) e Cavalier King Charles Spaniel (11,8 anos). Além disso, no

estudo, raças puras apresentaram expectativa de vida maior que as mistas: 12,7 anos para as puras e 12 anos para as mistas. Também foi observada uma diferença entre fêmeas (12,7 anos) e machos (12,4 anos).

Conduzir trabalhos científicos focados em cachorros é uma forma importante de aprimorar as discussões sobre a saúde e o bem-estar desses animais. No entanto, vale ressaltar que esses resultados são válidos no contexto do Reino Unido, como constata os autores da pesquisa, em nota. Considerando que as raças de cachorros apresentam uma série de diferenças – quanto a morfologia, comportamento e longevidade, por exemplo –, é necessário que também sejam feitas outras pesquisas com amostras mais variadas.

Revista Galileu. Disponível em: <https://revistagalileu.globo.com/ciencia/biologia/noticia/2024/02/como-tamanho-e-formato-do-cranio-influenciam-na-longevidade-de-um-cao.ghtml>

QUESTÃO 01

A partir dos dados expostos no texto, é possível afirmar todas as colocações apontadas a seguir para o contexto do Reino Unido, com exceção de:

- (A) a expectativa de vida de cães da raça Cavalier King Charles Spaniel fica entre a expectativa de vida da raça Dachshund miniatura e a da raça Buldogue inglês.
- (B) cães dolicocefálicos têm uma expectativa de vida maior em comparação com cães braquicefálicos.
- (C) raças de grande porte têm uma expectativa de vida maior em comparação com raças de pequeno porte.
- (D) a expectativa de vida de dolicocefálicos de pequeno porte é igual para machos e fêmeas.
- (E) fêmeas braquicefálicas têm maior expectativa de vida que machos com o mesmo formato de crânio.

Considere o excerto a seguir para responder às questões 2 e 3:

“Conduzir trabalhos científicos focados em cachorros é uma forma importante de aprimorar as discussões sobre a saúde e o bem-estar desses animais. No entanto, vale ressaltar que esses resultados são válidos no contexto do Reino Unido, como constatam os autores da pesquisa, em nota.”

QUESTÃO 02

Enquanto recurso de coesão textual, o papel da locução “no entanto”, no excerto apresentado, é de:

- (A) referenciação anafórica.
- (B) sequenciação.
- (C) referenciação catafórica.
- (D) sinonímia.
- (E) hiperonímia.

QUESTÃO 03

As palavras “*desses*” e “*no*” são classificadas gramaticalmente como contrações. Isso porque cada uma delas envolve duas palavras contraídas em uma só forma. No primeiro caso, uma palavra de uma classe gramatical “X” é contraída com um pronome demonstrativo. No segundo caso, outra palavra da mesma classe gramatical “X” é contraída com um artigo definido. Essa classe gramatical denominada “X” é:

- (A) conjunção.
- (B) pronome.
- (C) preposição.
- (D) substantivo.
- (E) pronome.

QUESTÃO 04

Considere o excerto: “Cachorros são uma das espécies animais mais diversas do ponto de vista do fenótipo (ou seja, das características morfológicas, físicas e até comportamentais).” As palavras “*mais*”, “*ou*”, “*fenótipo*” e “*até*”, que ocorrem no excerto apresentado, classificam-se gramaticalmente e respectivamente como:

- (A) adjetivo, conjunção, adjetivo, preposição.
- (B) adjetivo, preposição, substantivo, advérbio.
- (C) advérbio, preposição, adjetivo, preposição.
- (D) advérbio, conjunção, substantivo, preposição.
- (E) advérbio, conjunção, substantivo, advérbio.

QUESTÃO 05

As palavras apresentadas a seguir, retiradas do texto, têm elementos mórficos que indicam diferentes processos de formação. Analise-as e assinale aquela que indica, por sua forma, um processo de composição.

- (A) organização.
- (B) comportamento.
- (C) longevidade.
- (D) braquicefálicos.
- (E) pesquisadores.

QUESTÃO 06

Considere o excerto: “Para realizar esse estudo, os pesquisadores utilizaram dados de mais de 580 mil cães do Reino Unido, de 150 raças.” No contexto apresentado, o verbo “*utilizar*” está conjugado no:

- (A) pretérito imperfeito do modo indicativo.
- (B) pretérito perfeito do modo indicativo.
- (C) futuro do pretérito do modo indicativo.
- (D) pretérito imperfeito do modo subjuntivo.
- (E) infinitivo flexionado.

QUESTÃO 07

Analise as palavras compostas “*quinta-feira*”, “*Pastor-de-shetland*” e “*bem-estar*”, que ocorrem no texto. Aquela(s) em que, quando pluralizada(s), apenas o último elemento varia é (são):

- (A) quinta-feira.
- (B) Pastor-de-shetland.
- (C) bem-estar.
- (D) quinta-feira e bem-estar.
- (E) Pastor-de-shetland e quinta-feira.

QUESTÃO 08

Considere a seguinte sentença: “Acautelou os soldados ___ a chegada da neve.” No contexto apresentado, o verbo “acautelar” é transitivo indireto. Assinale a alternativa que indica corretamente a preposição requerida pelo verbo.

- (A) contra.
- (B) a.
- (C) para.
- (D) com.
- (E) sobre.

QUESTÃO 09

Analise as palavras a seguir e assinale a alternativa em que todas as palavras dadas flexionam em gênero e em número.

- (A) representante; escritor; vizinha.
- (B) fisioterapeuta; aluno; vigia.
- (C) trabalhador; pesquisador; mestre.
- (D) lápis; jogador; poeta.
- (E) planeta; professor; enxadrista.

QUESTÃO 10

Analise as sentenças a seguir e assinale a alternativa em que não ocorre desvio ortográfico ou gramatical.

- (A) A atitude de Valéria foi muito desrespeitosa ao meu ver.
- (B) Nelson sentiu muito pela perda de seu pai.
- (C) Na brincadeira das meninas, uma maqueia a outra para um concurso de dança.
- (D) Os guardas-civis foram convocados para o evento da prefeitura.
- (E) Fotografamos vários botos-cores-de-rosa durante a viagem à Amazônia.

NOÇÕES DE INFORMÁTICA**QUESTÃO 11**

No MS-Windows 7 utilizando um atalho de teclado que permite alternar entre janelas abertas com uma prévia visual antes de selecioná-las, o usuário deve pressionar simultaneamente as teclas _____.

- (A) Alt + Tab
- (B) Ctrl + Alt
- (C) Windows + Tab
- (D) Shift + Tab
- (E) Ctrl + Windows

QUESTÃO 12

Quando se trata de usar correio eletrônico, qual das seguintes afirmações é incorreta sobre o preparo e envio de mensagens?

- (A) É possível anexar múltiplos arquivos a uma mensagem antes de enviá-la.
- (B) Mensagens podem ser formatadas utilizando diferentes fontes e cores.
- (C) O campo "Cc" é utilizado para enviar uma cópia da mensagem para outros destinatários, mantendo-os informados.
- (D) Uma mensagem não pode ser enviada sem um assunto, pois o sistema automaticamente impede o envio.
- (E) É possível incluir links em uma mensagem de e-mail que direcionam o destinatário para sites específicos na Internet.

QUESTÃO 13

No MS PowerPoint 2016, para adicionar um rodapé personalizado que aparecerá em todos os slides de uma apresentação, exceto no slide de título, um usuário deve acessar a guia _____ e selecionar a opção "Rodapé" ou "Cabeçalho e Rodapé".

- (A) Design
- (B) Inserir
- (C) Exibição
- (D) Transições
- (E) Animações

QUESTÃO 14

Qual dos seguintes atalhos de teclado é utilizado para selecionar todo o conteúdo em um documento ou pasta no MS-Windows 7?

- (A) Ctrl + C
- (B) Ctrl + X
- (C) Ctrl + V
- (D) Ctrl + Z
- (E) Ctrl + A

QUESTÃO 15

No MS-PowerPoint 2016, qual recurso é utilizado para adicionar movimento aos objetos em um slide, permitindo que apareçam gradualmente durante a apresentação?

- (A) Transições
- (B) Animações
- (C) Botões de ação
- (D) Efeitos de texto e imagem
- (E) Slide Mestre

QUESTÃO 16

É uma das funcionalidades presentes nativamente na Guia “Design” do Microsoft Word 2016:

- (A) Fonte do texto.
- (B) Centralizar texto.
- (C) Estilos de texto.
- (D) Bordas de Página.
- (E) Cor do realce do texto.

QUESTÃO 17

O Microsoft Excel 2016 permite que o gestor da planilha oculte colunas presentes em seu documento.

Para isso o gestor deve:

- (A) Selecionar todas as colunas do documento, retirar as colunas que deseja ocultar da seleção, clicar com o botão direito e escolher a opção “Excluir”.
- (B) Selecionar a coluna desejada, clicar com o botão direito do mouse sobre ela e escolher a opção “Ocultar”.
- (C) Selecionar a coluna desejada, clicar com o botão esquerdo do mouse sobre ela e escolher a opção “Ocultar”.
- (D) Selecionar a coluna desejada, clicar com o botão esquerdo do mouse sobre ela e escolher a opção “Suprimir”.
- (E) Selecionar a coluna desejada, clicar com o botão direito do mouse sobre ela e escolher a opção “Suprimir”.

QUESTÃO 18

Analise a planilha desenvolvida por um servidor público que indica as datas de início e fim do projeto de limpeza de uma escola municipal:

| | A | B | C |
|---|--------------|------------|---------------|
| 1 | Data Inicial | Data Final | Total de Dias |
| 2 | 01/03/2024 | 14/03/2024 | |

Fonte: *1 Autoria própria*

Para que na célula C2 mostre o total de dias trabalhados no projeto, qual das fórmulas a seguir deve ser inserida:

- (A) =DATA(B2-A2)
- (B) =DATA(A2;B2)
- (C) =DATA(B2;A2)
- (D) =DIAS(B2;A2)
- (E) =DIAS(A2;B2)

QUESTÃO 19

As cartas, quando trocadas pela internet utilizando um servidor de mensagens, recebem o nome genérico de:

- (A) Postagem.
- (B) Facebook.
- (C) Download.
- (D) E-mail.
- (E) Https.

QUESTÃO 20

É um dos aplicativos que pode ser instalado no computador para enviar e receber e-mails, após devidamente configurado:

- (A) Winrar.
- (B) Pixillion.
- (C) Doxillion.
- (D) Bookviser Reader.
- (E) Microsoft Outlook.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
QUESTÃO 21**

Em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), quem são os manipuladores de alimentos?

- (A) Os responsáveis pelo pré-preparo e preparo dos alimentos durante a produção;
- (B) Qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- (C) Somente os responsáveis pelo preparo das refeições, seja em temperaturas altas ou amenas;
- (D) Todos os funcionários presentes na unidade, independente se tem-se contato com os alimentos ou não;
- (E) Os responsáveis pelo pré-preparo dos alimentos, como lavar, descascar e limpar;

QUESTÃO 22

Em relação a gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição pelo nutricionista, considere as afirmativas abaixo:

- I. Coordenar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.
- II. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.
- III. Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), mantendo-os atualizados.
- IV. Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.

Quais afirmativas estão corretas?

- (A) Somente a I e a II estão corretas;
- (B) Somente a I e a III estão corretas;
- (C) Somente a II e a IV estão corretas;
- (D) Somente a , II, III e a IV estão corretas;
- (E) As afirmativas I, II, III e IV estão corretas;

QUESTÃO 23

Recomenda-se qual tipo de material presente em equipamentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição?

- (A) Equipamentos feitos com madeira;
- (B) Equipamentos feitos de plástico descartável;
- (C) Equipamentos feitos de ferro oxidável;
- (D) Equipamentos feitos de aço inoxidável;
- (E) Equipamentos feitos com alumínio;

QUESTÃO 24

Quais são as principais funções do uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) por funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição?

- (A) Proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho, neutralizando ou atenuando agentes agressivos contra o corpo do trabalhadores;
- (B) Aumento de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho, neutralizando ou atenuando agentes agressivos contra o corpo do trabalhadores;
- (C) Proteção contra pragas e vetores presentes dentro da unidade, neutralizando ou atenuando as chances de contaminação de doenças infectoparasitárias;
- (D) O uso dos EPIs deve ser realizado pois consta no Manual de Boas Práticas dentro do serviço de Alimentação e Nutrição;
- (E) Proteção total de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho, de forma a evitar acidentes de trabalho.

QUESTÃO 25

Assinale a alternativa na qual não corresponde a vantagens da capacitação de pessoal dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

- (A) Aumento de produtividade e lucros;
- (B) Possibilidade de promoção;
- (C) Melhoria do moral do grupo;
- (D) Redução de movimentação pessoal;
- (E) Aumento dos gastos com funcionários;

QUESTÃO 26

Existe uma ferramenta utilizada dentro da gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, na qual fornece um esboço do processo e realça a localização das etapas críticas durante a produção. Qual é a ferramenta referida?

- (A) Fluxograma;
- (B) Manual de Boas Práticas;
- (C) Diagrama;
- (D) Controle de Vetores de Pragas;
- (E) Procedimentos Operacionais Padrão;

QUESTÃO 27

A Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) contém as informações elaboradas pela equipe de trabalho com a descrição do que é crítico para a produção de alimentos seguros. Para isso, o serviço de alimentação deve passar por algumas etapas preliminares. Avalie as alternativas abaixo:

- I - Confirmar o comprometimento dos proprietários do serviço de alimentação.
- II - Escolher um coordenador da implantação.
- III - Avaliar a disponibilidade de recursos financeiros, pessoais e estruturais.
- IV - Contratar uma equipe específica para sua elaboração.

Qual ou quais das alternativas estão corretas?

- (A) Somente a I e a II estão corretas;
- (B) Somente a I, II e III estão corretas;
- (C) Somente a II e a IV estão corretas;
- (D) Somente a III e a IV estão corretas
- (E) Somente a I e a III estão corretas;

QUESTÃO 28

Quais são os pigmentos responsáveis pela cor vermelha da carne?

- (A) Mioglobina do sangue e hemoglobina dos músculos;
- (B) Elastina dos músculos e carotenóides do sangue;
- (C) Hemoglobina do sangue e mioglobina dos músculos;
- (D) Albumina dos músculos e mioglobina do sangue;
- (E) Hemoglobina dos músculos e albumina do sangue;

QUESTÃO 29

A análise sensorial dos alimentos, utilizada dentro da técnica e dietética, conta com diferentes testes e procedimentos. Qual é o teste no qual tem-se o uso de 3 amostras desconhecidas, sendo 2 iguais e 1 diferente, todas identificadas por codificação aleatória?

- (A) Teste sensorial (olfato e paladar);
- (B) Teste triangular (discriminativo, ou de diferença);
- (C) Teste com degustadores treinados;
- (D) Teste de fatores organolépticos;
- (E) Teste olfativo e sensorial;

QUESTÃO 30

Qual das resoluções abaixo é referente a Resolução na qual “*Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.*”?

- (A) Resolução nº 275 de 2002;
- (B) Resolução nº 216 de 2004;
- (C) Resolução nº 218 de 2018;
- (D) Resolução nº 603 de 2022;
- (E) Resolução nº 656 de 2022;

QUESTÃO 31

Quais são os fatores determinantes da deterioração microbiana de alimentos?

- (A) Temperatura ambiente, atividade de água, textura do alimento, tamanho da embalagem e composição química do alimento;
- (B) Grau de processamento do alimento, utilização de utensílios de plástico, potencial de oxiredução e qualidade microbiológica;
- (C) Umidade do ambiente, marca do fabricante, atividade de água, composição química do alimento e presença de bactérias gram negativas;
- (D) Atividade de água, acidez ou pH, potencial de oxiredução, composição química, inibidores microbianos naturais e estrutura biológica;
- (E) Presença de agentes parasitológicos, atividade de água, grau de processamento e estrutura biológica;

QUESTÃO 32

Dentre os indicadores para crianças menores de 2 anos, tem-se um indicador com o objetivo de estimar a proporção de crianças de até 5 meses e 29 dias que receberam exclusivamente leite materno no dia anterior à avaliação. Qual é esse indicador?

- (A) Aleitamento Materno Exclusivo;
- (B) Aleitamento Materno Continuado;
- (C) Aleitamento Materno Parcialmente Exclusivo;
- (D) Aleitamento Materno com Introdução Alimentar;
- (E) Aleitamento Materno Descontinuado;

QUESTÃO 33

Qual das alternativas abaixo representa índices antropométricos recomendados para adultos?

- (A) Peso por Idade de Estatura por Idade;
- (B) Índice de Massa Corporal por Idade e Estatura por Idade;
- (C) Índice de Massa Corporal e Circunferência de Cintura;
- (D) Índice de Massa Corporal por Semana Gestacional e Peso por Idade;
- (E) Ganho de Peso Gestacional e Circunferência de Cintura;

QUESTÃO 34

Qual das alternativas abaixo são diretrizes da Alimentação Escolar?

- (A) Inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;
- (B) A não participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;
- (C) A singularidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;
- (D) O apoio ao desenvolvimento insustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local por grandes produtores agrícolas;
- (E) O direito à alimentação escolar para menores de 5 anos, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária.

QUESTÃO 35

Qual das alternativas abaixo completa a seguinte definição: “A _____ ocupa posição estratégica para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais atuais e para promoção da alimentação adequada e saudável.”?

- (A) Vigilância Alimentar;
- (B) Segurança Alimentar e Nutricional;
- (C) Educação Alimentar e Nutricional;
- (D) Políticas Públicas de Nutrição;
- (E) Política Nacional de Alimentação e Nutrição;

QUESTÃO 36

A sacarose, um dissacarídeo naturalmente encontrado nos alimentos, é formada por quais monossacarídeos?

- (A) Glicose e glicose;
- (B) Frutose e glicose;
- (C) Galactose e frutose;
- (D) Maltose e galactose;
- (E) Frutose e maltose;

QUESTÃO 37

Quais são as enzimas presentes no suco gástrico das glândulas gástricas na mucosa estomacal?

- (A) Amilase salivar e pancreática;
- (B) Pepsina e amilase gástrica;
- (C) Lipase pancreática e amilase gástrica;
- (D) Pepsina e lipase gástrica;
- (E) Alfa amilase e lipase pancreática;

QUESTÃO 38

Quais são as principais causas de constipação?

- (A) Falta de exercício ou mobilidade e abuso de laxantes;
- (B) Gastroparesia e anormalidades metabólicas e endócrinas;
- (C) Estilo de vida, distúrbios de dismotilidade e neuromusculares;
- (D) Baixo consumo de fibras, inatividade física e abuso de laxantes;
- (E) Inércia colônica e hipotireoidismo.

QUESTÃO 39

O que é a recuperação do crescimento de crianças, no qual impacta em suas necessidades nutricionais?

- (A) Curvas de crescimento e desenvolvimento;
- (B) Crescimento atrasado;
- (C) Recuperação do crescimento;
- (D) Indicadores de peso por estatura;
- (E) Indicadores de peso por idade;

QUESTÃO 40

Quais são as principais complicações agudas relacionadas ao diabetes?

- (A) Doença renal aguda e hiperglicemia;
- (B) Hiperglicemia e cetoacidose metabólica;
- (C) Doenças microvasculares e retinopatia;
- (D) Dislipidemias e hipertensão;
- (E) Hipoglicemia e cetoacidose diabética;

