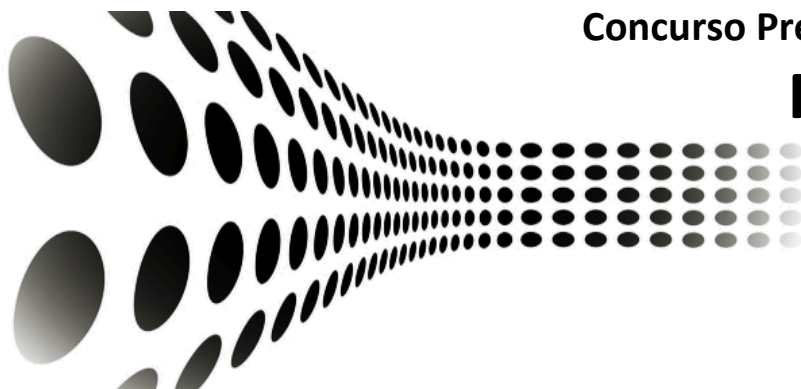




Concurso Prefeitura de Iguaçu - PR :: 2024

**PROVA DISCURSIVA**

**RASCUNHO**

**NUT – NUTRICIONISTA**

### QUESTÃO 1

As proteínas são as mais abundantes macromoléculas biológicas e representam o principal componente estrutural e funcional de todas as células do organismo. Apesar da enorme diversidade de enzimas e de outras proteínas no organismo, quase 50% do conteúdo proteico total do ser humano está presente em apenas quatro proteínas. Comente quais são as quatro proteínas que estão 50% do conteúdo proteico total do ser humano.

|   |  |
|---|--|
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |

### QUESTÃO 2

Náuseas e vômitos são situações frequentes no primeiro trimestre de gestação. Aproximadamente 70% das mulheres relatam náuseas e 50% referem vômitos nesse período. O nutricionista pode ajudar a amenizar o desconforto da gestante quanto às náuseas e vômitos. Relate sobre o que o nutricionista deve recomendar e prescrever para ajudar a amenizar o desconforto das náuseas e vômitos na gestante.

|   |  |
|---|--|
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |

### QUESTÃO 3

A avaliação subjetiva global tem sido empregada na avaliação do idoso. Desenvolvida primeiramente para avaliar o estado nutricional de pacientes pós-operatório, a avaliação subjetiva global é bastante utilizada, também, em várias situações clínicas. Explique de forma breve o que contém na avaliação subjetiva global.

|   |  |
|---|--|
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |

## QUESTÃO 4

A nutrição enteral consiste na administração de alimentos liquidificados ou de nutrientes através de soluções nutritivas com fórmulas quimicamente definidas, por infusão direta no estômago ou no intestino delgado, por meio de sondas. Atualmente, várias modalidades de dietas estão disponíveis, em nosso meio, para uso na nutrição enteral, como por exemplo as dietas oligoméricas. Comente sobre a composição de uma dieta completa oligomérica.

|   |  |
|---|--|
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |

## QUESTÃO 5

Em técnica e dietética, os alimentos são a matéria-prima primordial para a elaboração das preparações. O preparo compreende as operações fundamentais, por meio de energia mecânica (divisão ou união), ou pela associação de ambas. Durante o preparo, frequentemente, utiliza-se a cocção para possibilitar o consumo dos alimentos. Discorra sobre os principais objetivos da cocção dos alimentos.

|   |  |
|---|--|
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |



**Conforme orientação no edital:**

Responda cada questão com um texto dissertativo de no mínimo 3 (três) e no máximo 5 (cinco) linhas.



**Printed in Brazil**

[www.institutounivida.org.br](http://www.institutounivida.org.br)

# PROVA DISCURSIVA

# NUT

## NUTRICIONISTA

**ANOTE →**

Nº da minha inscrição: / / / / / / / → Minha data nascimento: / / /

### FOLHA DE RESPOSTA :: NÃO ANOTE SEU NOME

#### RESPOSTA 1

1

2

3

4

5

#### RESPOSTA 2

1

2

3

4

5

#### RESPOSTA 3

1

2

3

4

5

#### RESPOSTA 4

1

2

3

4

5

#### RESPOSTA 5

1

2

3

4

5