

### Resposta aos recursos -S50 NUTRICIONISTA 40H

Questão (PROVA 1)	Justificativa	Conclusão (Deferido ou Indeferido)	Resposta Alterada para:
Questão 26-1 Questão 41-2 Questão 28-3	<p>Após análise, a banca resolveu por manter a questão e o gabarito, com base em:</p> <p><b>(A) A quantidade de energia e o teor de nutrientes nos alimentos in natura não varia de forma significativa;</b>  INCORRETA: Alimentos in natura ou minimamente processados variam amplamente quanto à quantidade de energia ou calorias por grama (densidade de energia ou calórica) e quanto à quantidade de nutrientes por caloria (teor de nutrientes). Se a banca copiasse a questão na íntegra, ficaria correta, como a questão pede a incorreta, foi realizada a alteração.</p> <p><b>(B) Alimentos de origem animal são boas fontes de proteínas e da maioria das vitaminas e minerais de que necessitamos, mas não contêm fibras;</b>  CORRETA: De acordo com O Guia Alimentar para a população Brasileira, “alimentos de origem animal são boas fontes de proteínas e da maioria das vitaminas e minerais de que necessitamos, mas não contêm fibra e podem apresentar elevada quantidade de calorias por grama e teor excessivo de gorduras não saudáveis (chamadas gorduras saturadas), características que podem favorecer o risco de obesidade, de doenças do coração e de outras doenças crônicas”. A quitosana é um suplemento natural feito com as cascas de crustáceos, como camarão, caranguejo e lagosta, rico em fibras. O enunciado da questão não contempla suplementos.</p> <p><b>(C) Alimentos de origem vegetal, individualmente, tendem a não fornecer, na proporção adequada, todos os nutrientes de que necessitamos;</b>  De acordo com o Guia e com a literatura.</p> <p><b>(D) Alimentos de origem animal podem apresentar elevada quantidade de calorias por grama e teor excessivo de gorduras não saudáveis (chamadas gorduras saturadas);</b>  De acordo com o Guia e com a literatura.</p> <p><b>(E) alimentos de origem vegetal costumam ser boas fontes de fibras.</b>  De acordo com o Guia e com a literatura.</p>	Indeferido	

	<p>Diante do exposto, indefere-se os recursos.</p> <p><b>REFERÊNCIA</b> De acordo com o Guia e com a literatura, 2014.</p>		
<p>Questão 31-1 Questão 39-2 Questão 27-3</p>	<p><b>(A) Fração do nutriente biodisponível que é convertido para a forma ativa.</b> Bioconversão, o alimento já está biodisponível. Por exemplo: quanto de pró vitamina A, carotenoides da dieta, estará disponível para ser convertida em retinol.</p> <p><b>(B) Processo pelo qual os nutrientes, resultantes da simplificação molecular dos alimentos durante a digestão, passam para o meio interno, através das paredes do sistema digestivo.</b> Absorção.</p> <p><b>(C) É um processo de transformação física e química pelo qual passam os alimentos para poderem, assim, ser absorvidos pelo organismo.</b> Digestão.</p> <p><b>(D) Proporção de um componente alimentar específico que alcança a circulação sistêmica após absorção.</b> BIODISPONIBILIDADE</p> <p><b>(E) É o conjunto de reações que ocorrem no ambiente celular com o objetivo de sintetizar as biomoléculas ou degradá-las para produzir energia.</b> Metabolismo celular.</p> <p>Diante do exposto, indefere-se o recurso</p> <p><b>REFERÊNCIA</b> <a href="https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/3075211/mod_resource/content/1/1aAULAsmfc25demar2017.pdf">https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/3075211/mod_resource/content/1/1aAULAsmfc25demar2017.pdf</a></p>	Indeferido	
<p>Questão 32-1 Questão 36-2 Questão 41-3</p>	<p>Após análise da questão, a banca resolveu por anular a questão, considerando que não especificou o tipo de cocção (pochê, frito, cozido).</p>	ANULADA	
<p>Questão 37-1 Questão 37-2</p>	<p>Sobre o tratamento não medicamentoso da Hipertensão Arterial Sistêmica - HAS, no que se refere aos aspectos</p>	Indeferido	

<p>Questão 33-3</p>	<p>nutricionais, marque a afirmativa correta.</p> <p><b>(A) Atualmente, sabe-se que os AG ômega-3 provenientes dos óleos de peixe (eicosapentaenoico – EPA e docosaexaenoico - DHA) são os nutrientes que mais reduzem a PA.</b>  INCORRETA. Não existe essa evidência na literatura.</p> <p><b>(B) O consumo de ácidos graxos monoinsaturados tem sido associado a um aumento significativo da PA.</b>  INCORRETA. Não existe essa associação na literatura.</p> <p><b>(C) Recomenda-se restringir o consumo diário de sódio para 2,0 g, ou seja, 5 g de cloreto de sódio.</b>  CORRETA&gt; a ingestão recomendada para indivíduos hipertensos e para a população em geral é até 2 g/dia. Recomenda-se <u>restringir ou limitar</u> o consumo de sódio até 2 gramas/dia, visto que essa ingestão, a nível populacional, ainda é muito elevada.</p> <p><b>(D) Existem evidências que a ingestão de laticínios, em especial o alto teor de gordura, reduz a PA.</b>  INCORRETA. Não existe essa evidência na literatura.</p> <p><b>(E) Estudos recentes sugerem que o consumo de café em doses habituais está associado com maior incidência de HAS e com a elevação da PA.</b>  INCORRETA. Metanálises de estudos de coorte mostram que o consumo de café está associado a um efeito discreto de redução no risco de hipertensão.  Diante do exposto, indefere-se o recurso.Indeferido</p> <p><b>REFERÊNCIA</b>  Brazilian Guidelines of Hypertension – 2020</p>		
<p>Questão 39-1  Questão 30-2  Questão 49-3</p>	<p>Sobre o Nível Secundário de contagem de carboidratos,  O IG classifica os alimentos de acordo com o aumento da glicemia em relação a um controle (Qualidade). Quanto maior o índice glicêmico, mais rápido a glicose no sangue aumenta e maior a descarga de insulina pelas células beta do pâncreas.  A carga glicêmica é uma medida mais completa, que expressa tanto a qualidade quanto a quantidade de carboidratos em um único valor. Carga Glicêmica = Calculada a partir do teor de CHO dos alimentos e seu IG (Qualidade e quantidade). Portanto, o conceito apresentado na alternativa A não é de carga glicêmica e sim do índice glicêmico o que torna a alternativa INCORRETA.</p>	<p>Indeferido</p>	

	<p>Diante do exposto, não existem duas alternativas corretas. Somente a alternativa E está correta.</p> <p>REFERÊNCIA</p> <p><a href="https://edisciplinas.usp.br/mod/resource/view.php?id=5055445">https://edisciplinas.usp.br/mod/resource/view.php?id=5055445</a></p>		
<p>Questão 41-1</p> <p>Questão 34-2</p> <p>Questão 50-3</p>	<p>A questão se refere a circunferência do braço quando utilizada em pacientes acamados que sabidamente é utilizada para estimativa de peso e monitoramento de alterações de massa corporal, não faz inferência em CMB, AMB ou demais. Na prática clínico-nutricional poderá ser utilizada na fórmula de Chumlea para estimar o peso do paciente acamado e também como medida seriada para monitorar ganho ou perda ponderal.</p> <p>Diante do exposto, indefere-se o recurso.</p> <p><b>REFERÊNCIA</b></p> <p>WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.</p>	Indeferido	
<p>Questão 44-1</p> <p>Questão 38-2</p> <p>Questão 40-3</p>	<p>Em relação aos cuidados nutricionais no paciente com COVID 19 em posição prona e o uso da dieta enteral,</p> <p><b>(A) A terapia nutricional enteral não poderá ser mantida.</b></p> <p>INCORRETA. Sugere-se que a NE seja continuada durante a posição prona.</p> <p><b>(B) Paciente com dieta enteral deve receber a dieta sem elevar a cabeceira.</b></p> <p>INCORRETA. Manter cabeceira elevada em 25-30º (Trendelenburg Reverso).</p> <p><b>(C) Sugere-se utilizar fórmula hipercalórica hiperproteica sem fibras.</b></p> <p>CORRETA. A fórmula indicada é hipercalórica hiperproteica sem fibras</p> <p><b>(D) Deve ser mantido o volume da dieta que atende a demanda do paciente durante toda pronação.</b></p> <p>INCORRETA. Em volume trófico (até 20ml/h) durante todo o período de prona ou primeiros 6 dias.</p> <p><b>(E) Desligar a dieta somente no período que for colocar o paciente em prona e religar imediatamente</b></p> <p>INCORRETA. Iniciar a dieta após a primeira hora e manter até 1 hora antes do retorno à posição supina.</p>		

	<p>Diante do exposto, indefere-se o recurso.</p> <p><b>REFERÊNCIA</b> Parecer BRASPEN/ AMIB para o Enfrentamento do COVID-19 em Pacientes Hospitalizados/ BRASPEN J 2020; 35 (Supl 1):3-5</p>		
<p>Questão 45-1 Questão 45-2 Questão 29-3</p>	<p>A expectativa de <u>ausência de conflitos</u> é uma dificuldade na operacionalização do trabalho em equipe interprofissional. Equipe com capacidade de reflexão sobre sua prática, Corresponsabilização e monitoramento compartilhado das ações realizadas pelos colegas da equipe, Interdependência, objetivos comuns, corresponsabilização e Suporte organizacional para estimular o trabalho, são práticas que corroboram para o trabalho em equipe.</p> <p><b>REFERÊNCIA</b> <a href="https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/3011330/mod_resource/content/1/Trabalho%20em%20equipe.pdf">https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/3011330/mod_resource/content/1/Trabalho%20em%20equipe.pdf</a></p>	Indeferido	
<p>Questão 46-1 Questão 48-2 Questão 26-3</p>	<p>Sobre o Recordatório de 24 horas,</p> <p><b>(A) A qualidade da informação depende da memória e cooperação do paciente e capacidade do profissional para estabelecer um bom canal de comunicação.</b> Uma limitação do método é que depende da memória do entrevistado, depende da capacidade do entrevistador estabelecer uma boa comunicação e evitar a indução de respostas.</p> <p><b>(B) O profissional deve conhecer os hábitos e costumes da comunidade, alimentos e modo de preparo.</b> O profissional deverá possuir amplo conhecimento dos hábitos e costumes da comunidade, assim como dos alimentos e modos de prepará-los.</p> <p><b>(C) Respostas precisas e não tendenciosas exigem respeito e atitude neutra perante hábitos e consumo de alimentos socialmente censurados.</b> Respostas precisas e não tendenciosas exigem respeito e atitude neutra perante hábitos e consumo de alimentos socialmente censurados.</p> <p><b>(D) Álbuns de fotografias, modelos tridimensionais de alimentos ou medidas caseiras podem alterar a</b></p>	ANULADA	

	<p><b>ingestão alimentar.</b> CORRETA. O recurso foi bem embasado. Ajuda muito, dependendo da expertise na condução, mas pode induzir alteração nas porções.</p> <p><b>(E) Pode ser utilizado em qualquer faixa etária e em analfabetos.</b> Avalia-se que as crianças a partir de 12 ou 13 anos possam responder a entrevistas com precisão, sem ajuda de adultos. Entretanto, quando necessário, o acompanhante poderá responder. Não é necessário que o entrevistado seja alfabetizado, o formulário que pode ser preenchido pelo próprio indivíduo ou por entrevistador treinado que orienta e auxilia o paciente a recordar se de todos os alimentos e bebidas consumidos e de suas respectivas quantidades.</p> <p>Fisberg RM, Marchioni DML, Colucci ACA. Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica. Arq Bras Endocrinol Metab [Internet]. 2009Jul;53(5):617-24. Available from: <a href="https://doi.org/10.1590/S0004-27302009000500014">https://doi.org/10.1590/S0004-27302009000500014</a></p> <p><a href="https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/7700631/mod_resource/content/1/Cap%C3%ADulo%203%20-%20R-24h.pdf">https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/7700631/mod_resource/content/1/Cap%C3%ADulo%203%20-%20R-24h.pdf</a></p>		
<p>Questão 47-1 Questão 42-2 Questão 31-3</p>	<p>No Cálculo Energético do <b>paciente com AIDS que apresenta alterações no metabolismo de repouso</b>, recomenda-se: 35 - 40 kcal/kg de peso atual - Aumento do Peso, Hipertrofia Muscular, Terapias de Resgate, Sintomáticos. Na questão já foi apresentado o total de calorias para cada situação, perda ponderal, ganho ponderal, somente hipertrofia. O objetivo aqui era avaliar se o candidato sabe que um paciente HIV assintomático precisa de 25 - 30kcal/kg peso atual/dia, HIV sintomático precisa de 35 - 40kcal/kg peso atual/dia, um paciente com AIDS a dieta de base é hiperproteica hipercalórica, se o metabolismo de repouso já alterou 35 - 40 kcal/kg de peso atual. Não mencionou-se na questão obesidade, Lipodistrofia. O candidato precisa avaliar somente o que está sendo solicitado.</p> <p><a href="file:///C:/Users/Usuario/Downloads/aula%20Nutri%C3%A7%C3%A3o%20e%20HIV%202019%20se%20p11.pdf">file:///C:/Users/Usuario/Downloads/aula%20Nutri%C3%A7%C3%A3o%20e%20HIV%202019%20se%20p11.pdf</a> <a href="https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/1882618/mod_resource/content/1/Dieto%20Aids%202016.pdf">https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/1882618/mod_resource/content/1/Dieto%20Aids%202016.pdf</a></p>	Indeferido	

--	--	--	--