

**PROVA AMARELA**

**MARINHA DO BRASIL**

**SERVIÇO DE SELEÇÃO DO PESSOAL DA MARINHA**

***(CONCURSO PÚBLICO PARA INGRESSO NO QUADRO  
DE APOIO À SAÚDE DO CORPO DE SAÚDE DA  
MARINHA / CP-CSM-S /2025)***

**NÃO ESTÁ AUTORIZADA A UTILIZAÇÃO DE  
MATERIAL EXTRA**

**NUTRIÇÃO**

**PROVA AMARELA**

### QUESTÃO 1

Segundo Ornelas (2013), com relação ao ponto de fusão dos açúcares, em qual temperatura ocorre a caramelização?

- (A) 130 °C
- (B) 140 °C
- (C) 160 °C
- (D) 170 °C
- (E) 180 °C

### QUESTÃO 2

De acordo com a RDC nº 503 de 2021, qual é a atribuição do enfermeiro na prática da terapia nutricional?

- (A) Indicar, prescrever e acompanhar os pacientes submetidos à Terapia Nutricional Enteral.
- (B) Realizar as operações inerentes à prescrição dietética, composição e preparação da nutrição enteral.
- (C) Participar do sistema de garantia da qualidade.
- (D) Administrar a nutrição enteral, observando as recomendações de Boas Práticas de Administração de Nutrição Enteral.
- (E) Estabelecer a via de administração da nutrição enteral.

### QUESTÃO 3

Cozzolino (2021) define biodisponibilidade de nutrientes como a quantidade que é de fato absorvida, metabolizada e está disponível para uso ou armazenamento, após ingestão e digestão. Analise as afirmativas abaixo relacionadas à biodisponibilidade de nutrientes na nutrição enteral e assinale a opção correta.

- I- a Nutrição Parenteral é preferencial à Nutrição Enteral, uma vez que a oferta de macro e micronutrientes é garantida e ocorre diretamente na corrente sanguínea.
  - II- a biodisponibilidade de nutrientes ofertados será ainda menor nos pacientes desnutridos.
  - III- a terapia nutricional em pacientes criticamente doentes pode não ser suficiente devido a aumento da demanda nutricional e metabólica.
  - IV- a arginina contribui com a vasodilatação, modulação da resposta inflamatória e destruição celular, sendo segura sua oferta para pacientes sépticos.
- (A) Apenas as afirmativas II e III são verdadeiras.
  - (B) Apenas a afirmativa IV é verdadeira.
  - (C) Apenas a afirmativa III é verdadeira.
  - (D) Apenas a afirmativa I é verdadeira.
  - (E) Apenas as afirmativas I, II e III são verdadeiras.

### QUESTÃO 4

Segundo Piovacari (2021), sobre os objetivos da terapia nutricional na Síndrome do Intestino Curto (SIC), é correto afirmar que:

- (A) na fase de manutenção, todos os pacientes necessitam associar nutrição parenteral pela baixa adaptação intestinal.
- (B) a lactose não é bem tolerada por pacientes com SIC e deve ser excluída da dieta.
- (C) para aumentar a absorção intestinal, fibras solúveis, como a pectina, podem ser utilizadas.
- (D) o uso de dietas poliméricas é indicado, pois apresenta menor osmolaridade.
- (E) a dieta pode ser normolipídica, desde que contenha 60% de triglicerídeos de cadeia média.

### QUESTÃO 5

De acordo com Silva Junior (2020), em relação ao Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), é correto afirmar que:

- (A) é um sistema de risco zero que tem por objetivo eliminar os riscos dos perigos relacionados aos alimentos.
- (B) tem como pré-requisito ou como base as regras e princípios dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
- (C) é um sistema para o controle de produtos alimentícios aplicável apenas a uma etapa da cadeia alimentar.
- (D) é um sistema que busca controlar as etapas que estão associadas dramaticamente com perigos não controláveis ou incontroláveis, visando à insegurança do produto e à proteção do consumidor.
- (E) é uma ferramenta de gerenciamento usada para proteger os produtos alimentícios contra os perigos microbiológicos, químicos e físicos.

### QUESTÃO 6

Segundo Toledo (2019), são benefícios do início precoce da dieta em doentes críticos:

- (A) prevenir a desnutrição e prevenir a perda de massa muscular.
- (B) reduzir a necessidade de drogas vasoativas e prevenir a desnutrição.
- (C) reduzir a atrofia intestinal e prevenir a translocação bacteriana.
- (D) reduzir o tempo de internação e reduzir custos hospitalares.
- (E) prevenir necrose intestinal e reduzir o tempo de internação.

## QUESTÃO 7

Segundo Accioly (2009), os hormônios produzidos na gestação são responsáveis pelas modificações corporais nas gestantes e permitem o desenvolvimento e amadurecimento fetal, o parto e a lactação. Com relação ao papel dos hormônios na gestação, correlacione os hormônios aos seus efeitos principais e assinale a opção correta.

### HORMÔNIOS

- I- Progesterona
- II- Estrogênio
- III- Gonadotrofina Coriônica Humana (hCG)
- IV- Lactogênio Placentário Humano (hPL) ou Somatomamotrofina Coriônica Humana (hCS)

### EFEITOS

- ( ) Impede a rejeição imunológica do embrião; estimula a produção de relaxina pelo ovário, peptídeo que, juntamente com a progesterona, inibe a contratilidade espontânea do útero, sendo útil para a manutenção inicial da gestação.
- ( ) Reduz motilidade do trato gastrointestinal; favorece a disposição materna de gordura; aumenta a excreção renal de sódio; interfere no metabolismo de ácido fólico; estimula apetite materno na primeira metade da gestação.
- ( ) Reduz as proteínas séricas; aumenta propriedades hidróscópicas dos tecidos; afeta a função da tireoide, interfere no metabolismo do ácido fólico, causa hiperpigmentação cutânea, modificações no metabolismo glicídico, alterações nos tecidos conjuntivo e vascular, diminui o apetite na segunda metade da gestação.
- ( ) Tem ação mamotrófica na gravidez, mas não está envolvida na produção láctea. Promove mobilização das reservas de glicogênio, aumentando a glicemia materna, associada à resistência insulínica. Promove lipólise e elevação dos níveis sanguíneos de ácidos graxos livres. Assim, ficam bloqueadas a retirada da glicose circulante pela célula e a gliconeogênese, favorecendo a captação de glicose e aminoácidos pelo feto.

- (A) (I) (II) (III) (IV)
- (B) (IV) (I) (II) (III)
- (C) (III) (I) (II) (IV)
- (D) (III) (II) (I) (IV)
- (E) (IV) (III) (II) (I)

## QUESTÃO 8

Segundo Piovacari (2021), as cirurgias contribuem para a inflamação devido ao trauma, que gera uma resposta metabólica ao estresse. Alguns dos cuidados perioperatórios abrangem incluir a nutrição no manejo geral do paciente e evitar longos períodos de jejum pré-operatório. Nesse contexto, assinale a afirmativa correta.

- (A) A abreviação do jejum pré-operatório não é seguro na população idosa.
- (B) Deve ser administrada 200 a 400 ml de solução com 15% de maltodextrina, duas a três horas antes da cirurgia.
- (C) Não são candidatos à abreviação de jejum pacientes submetidos à cirurgia de grande porte.
- (D) A abreviação do jejum pré-operatório tem como objetivos a redução da resistência insulínica e redução da perda de massa e de força muscular.
- (E) Uma refeição leve pode ser ingerida até duas horas antes da cirurgia.

## QUESTÃO 9

Segundo Waitzberg (2017), existem dois tipos de mecanismos de transporte que promovem a entrada da glicose nas células: cotransporte ativo sódio-glicose e difusão facilitada. Com relação ao mecanismo de difusão facilitada realizado pelos transportadores GLUT, assinale a opção correta.

- (A) A GLUT-4 é o mais importante transportador de frutose, por ser sensível à ação da insulina.
- (B) A GLUT-2 tem baixa afinidade por frutose e é, na verdade, o principal transportador de glicose.
- (C) A GLUT-2 é o mais importante transportador de glicose, por ser sensível à ação da insulina.
- (D) A GLUT-5 tem baixa afinidade por glicose e é, na verdade, o principal transportador de frutose.
- (E) A GLUT-1 tem baixa afinidade por glicose e é, na verdade, o principal transportador de frutose.

### QUESTÃO 10

Em relação à terapia imunomoduladora descrita por Piovacari (2021), assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) A administração de fórmulas orais/enterais enriquecidas com nutrientes imunomoduladores deve ser ofertada em pacientes que serão submetidos a cirurgias de câncer.
- (B) A dose recomendada de fórmulas enriquecidas com nutrientes imunomoduladores é de duas doses diárias de 250 ml ou 500 a 1000 kcal/dia.
- (C) A terapia imunomoduladora tem como objetivo reduzir a morbidade pós-operatória, complicações infecciosas e duração da hospitalização.
- (D) O ômega-3 reduz o estímulo inflamatório e modula a resposta imunológica.
- (E) Os nucleotídeos são essenciais para a rápida proliferação celular.

### QUESTÃO 11

De acordo com Philippi (2019), ao se bater a clara, ocorre retenção de ar em decorrência da viscosidade da ovoalbumina, conferindo esponjosidade e leveza às preparações. Sendo assim, quais são os ingredientes que aumentam a estabilidade de clara em neve?

- (A) Sal e ácidos.
- (B) Gema e açúcar.
- (C) Água e sal.
- (D) Gema e água.
- (E) Açúcar e ácidos.

### QUESTÃO 12

Segundo Waitzberg (2017), tão importante quanto o diagnóstico da desnutrição intra-hospitalar é a avaliação do risco nutricional na admissão hospitalar do paciente, o qual está diretamente relacionado com a morbidade e mortalidade durante a internação. Leia o caso clínico a seguir e assinale a opção que apresenta a classificação do estado nutricional do paciente de acordo com a *Nutritional Risk Screening 2002* (NRS 2002): é um paciente de 72 anos, sexo masculino, IMC 23 kg/m<sup>2</sup>, com diagnóstico de câncer intestinal, em pré-operatório de ressecção do tumor, colectomia da alça acometida e provável confecção de colostomia, relata sintomas gastrointestinais leves de náuseas e episódios de vômitos, reduzindo sua ingestão alimentar para aproximadamente 75%.

- (A) O paciente não está em risco nutricional.
- (B) O paciente está em risco nutricional e deve ser avaliado semanalmente.
- (C) O paciente está em risco nutricional e um plano nutricional deve ser iniciado.
- (D) O paciente está desnutrido.
- (E) O paciente está eutrófico.

### QUESTÃO 13

Segundo Mezomo (2015), com relação à administração e dimensionamento de estoques, assinale a opção correta.

- (A) Estoque médio, também chamado de estoque de segurança, de proteção ou de reserva, é a menor quantidade de material que deverá existir armazenada para prevenir qualquer eventualidade ou situação de emergência.
- (B) A administração de materiais objetiva especificamente a otimização do atendimento e a maximização de custos.
- (C) Estoque máximo refere-se ao nível médio de material armazenado, em torno do qual as operações de suprimento e consumo se realizam.
- (D) Estoque mínimo é a maior quantidade de material que deverá existir na organização, a fim de garantir o consumo até o tempo de recebimento do próximo lote de reposição.
- (E) Os estoques máximo e mínimo no sistema de reposição por quantidade funcionam sempre como níveis de alerta. São componentes da maior importância dentro da política de estoques, por agirem como elementos de controle da situação.

### QUESTÃO 14

Segundo Silva Junior (2020), o micro-organismo que possui uma dose infectante alta, um período de incubação de 12 a 72 horas e pode causar linfadenite aguda, que é confundida com o quadro de apendicite, denomina-se:

- (A) *Yersinia enterocolitica*.
- (B) *Shigella sp.*
- (C) *E. coli enteroinvasora*.
- (D) *Salmonella sp.*
- (E) *Campylobacter jejuni*.

### QUESTÃO 15

Além da preocupação com a área física, o nutricionista deve ainda estabelecer os equipamentos que irão complementar o *layout* da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), sendo estes fundamentais para um bom desempenho do serviço. De acordo com Abreu (2016), são fatores que interferem nas escolhas dos equipamentos, EXCETO:

- (A) número de refeições.
- (B) Procedimentos Operacionais de Padronização (POP).
- (C) padrão do cardápio.
- (D) dimensionamento da área física.
- (E) recursos financeiros.

### QUESTÃO 16

De acordo com Ornellas (2013), a carne compreende tecido muscular, conjuntivo e adiposo. Com relação à carne, assinale a opção correta.

- (A) A quantidade de pigmentos pode variar, sendo maior no animal novo que no adulto, cuja carne é menos vermelha.
- (B) Quando aquecida a mais de 64 °C, decompõe-se a hemoglobina, produzindo a hematina, substância de cor marrom.
- (C) O colágeno e a elastina são solúveis na água fria; quando submetidos ao calor seco, dessecam-se e endurecem.
- (D) Os lipídios encontrados no tecido adiposo fundem-se, com maior ou menor facilidade, quando a temperatura atinge aproximadamente 50 °C, muito depois de coagular-se a proteína.
- (E) O pH ácido da vinha d'alhos tem ação hidrolisante sobre as gorduras, continuando os fenômenos de maturação natural conferidos pelo ácido láctico.

### QUESTÃO 17

Segundo Rosa (2021), o desenvolvimento de enfermidades como doença arterial coronariana, acidente vascular encefálico, hipertensão arterial e diabetes mellitus parece ser reduzido com o consumo adequado de fibras na dieta. Qual é a quantidade mínima na porção para que o alimento seja considerado fonte de fibras?

- (A) 1,5 g por porção.
- (B) 1,8 g por porção.
- (C) 2,0 g por porção.
- (D) 2,5 g por porção.
- (E) 3,0 g por porção.

### QUESTÃO 18

Segundo Waitzberg (2017), são condições que podem reduzir os níveis séricos de albumina, EXCETO:

- (A) neoplasias.
- (B) carência de zinco.
- (C) hipertiroidismo.
- (D) cirrose.
- (E) carência de ferro.

### QUESTÃO 19

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é responsável pela geração de grande volume de resíduos, motivo pelo qual deve ter seu controle determinado desde a concepção do projeto, durante o seu planejamento e em todas as etapas do processo operacional. De acordo com Abreu (2016), assinale a opção que apresenta uma ação que deve ser executada na fase durante o preparo, a fim de reduzir desperdício.

- (A) Manutenção dos equipamentos.
- (B) Adequação do tamanho dos utensílios.
- (C) Declaração de quantidades e calorias das porções estimadas.
- (D) Armazenamento e controle adequado dos produtos.
- (E) Separação dos materiais passíveis de ser reciclados.

### QUESTÃO 20

Segundo Pinheiro-Santana (2012), a despensa ou almoxarifado é a área destinada à estocagem de alimentos pouco perecíveis ou de maior conservação. Em relação às condições e características que devem ser seguidas, assinale a opção INCORRETA.

- (A) Ausência de ralos.
- (B) Temperatura não superior a 26 °C.
- (C) Estrados para alimentos elevados do piso no mínimo 10 a 12 cm.
- (D) É permitida presença de refrigeradores e freezers.
- (E) Umidade relativa do ar em torno de 50 a 60%.

### QUESTÃO 21

De acordo com Mezomo (2015), sobre os alimentos supergelados e congelados, assinale a opção INCORRETA.

- (A) A faixa crítica para o congelamento é de 0 a - 4 °C.
- (B) No supergelamento, a passagem pela faixa crítica é feita rapidamente, com formação de numerosos microcristais de gelo.
- (C) A envoltura do tipo milanesa adere facilmente ao alimento supergelado.
- (D) Ao serem degelados, os alimentos supergelados têm o seu valor nutritivo, palatabilidade e aspectos mantidos quase totalmente.
- (E) Quanto mais lentamente ocorrer o processo de congelamento, maiores serão as modificações das fibras musculares.

### QUESTÃO 22

De acordo com Cozzolino (2021), alguns autores citam a alopecia como um sintoma comum após cirurgia bariátrica e, na maioria das vezes, atribuem essa característica a um possível estado nutricional alterado em relação a qual nutriente?

- (A) Magnésio.
- (B) Zinco.
- (C) Cobre.
- (D) Cromo.
- (E) Ferro.

### QUESTÃO 23

De acordo com Piovacari (2021), assinale a afirmativa correta sobre farmacologia e interação entre drogas e nutrientes.

- (A) O estado nutricional do paciente pode afetar a ação do fármaco, mas o fármaco não pode afetar o estado nutricional do paciente.
- (B) Os pacientes mais vulneráveis às interações entre drogas e nutrientes são os desnutridos, idosos, oncológicos e transplantados ou imunossuprimidos.
- (C) As interações farmacêuticas ocorrem quando o fármaco e/ou nutriente interferem nos processos de absorção, distribuição, metabolismo e excreção um do outro, aumentando ou reduzindo a biodisponibilidade.
- (D) As interações farmacocinéticas ocorrem quando o fármaco e/ou nutriente possuem efeitos de sinergismo ou antagonismo.
- (E) As interações farmacodinâmicas ocorrem antes de o fármaco ou nutriente entrar no corpo, geralmente em pacientes com nutrição enteral ou parenteral.

### QUESTÃO 24

Segundo Piovacari (2021), assinale a afirmativa INCORRETA sobre a Dieta Cetogênica utilizada no manejo da epilepsia refratária.

- (A) Na dieta cetogênica clássica, a proporção mais comum é de 4 g de gordura para 1 g de proteína e carboidrato.
- (B) Pode ser utilizada uma proporção de 30% de energia proveniente de TCM e 30% de TCL.
- (C) É necessário um período de jejum anteriormente ao início da Dieta Cetogênica.
- (D) Náuseas, constipação, diarreia e hipoglicemia são efeitos adversos comuns.
- (E) A dieta cetogênica é mantida por pelo menos dois anos em pacientes que obtiveram o controle das crises.

### QUESTÃO 25

De acordo com Cozzolino (2021), a deficiência de qual mineral está envolvida na fisiopatologia da enxaqueca, por facilitar a ativação de receptores de N-metil-D aspartato (NMDA)?

- (A) Zinco.
- (B) Cobre.
- (C) Manganês.
- (D) Cromo.
- (E) Magnésio.

### QUESTÃO 26

De acordo com Philippi (2019), o teor de gordura dos cortes de carne bovina pode também ser classificado como cortes de carne magra e de carne gorda. Considera-se como carne gorda, quando a quantidade de gordura excede em quantos por cento do valor calórico total proveniente da gordura?

- (A) 30%
- (B) 35%
- (C) 40%
- (D) 45%
- (E) 50%

### QUESTÃO 27

A doença renal crônica (DRC) é caracterizada pela deterioração progressiva da função dos rins e consequente retenção de substâncias nitrogenadas no sangue. Assim, a quantidade de proteína recomendada no tratamento conservador depende da taxa de filtração glomerular (TFG). De acordo com Rosa (2021), qual é a recomendação de proteínas no tratamento conservador para um indivíduo que apresente uma TFG de 50 mL/min?

- (A) 0,6 g/kg/dia (50% proteína de alto valor biológico).
- (B) 0,8 a 1,0 g/kg/dia.
- (C) 0,6 g/kg/dia (70% proteína de alto valor biológico).
- (D) 0,3 g/kg/dia + suplementação com cetoácidos ou aminoácidos essenciais.
- (E) 0,6 a 0,8 g/kg/dia.

### QUESTÃO 28

De acordo com Waitzberg (2017), são fontes alimentares de antocianinas:

- (A) cereja, romã, cacau e morango.
- (B) cereja, cebola, cacau e chá verde.
- (C) morango, romã, chá verde e uva roxa.
- (D) uva roxa, cebola, morango e cacau.
- (E) amora, chá verde, morango e cacau.

### QUESTÃO 29

Sobre a Diretriz Brasileira de Terapia Nutricional Domiciliar (2018), assinale a afirmativa INCORRETA.

- (A) A Terapia Nutricional Enteral Domiciliar é indicada sempre que o trato gastrointestinal estiver apto e quando a ingestão oral estiver abaixo de 60% da meta nutricional.
- (B) O Suplemento Oral Domiciliar é um aliado simples e está relacionado à redução das taxas de reinternação.
- (C) São candidatos à Suplementação Oral Domiciliar indivíduos idosos, em pré e pós-operatório, pacientes oncológicos, desnutridos ou em risco de desnutrição associado a uma ingestão inferior a 70% da meta nutricional por três dias.
- (D) A Terapia Nutricional Parenteral Domiciliar somente será realizada de forma complementar, uma vez que a modalidade exclusiva é realizada apenas no ambiente hospitalar.
- (E) A humanização está baseada em quatro princípios: Princípio da Beneficência, Princípio da Não Maleficência, Princípio da Justiça e Princípio da Autonomia.

### QUESTÃO 30

Os alimentos perecíveis, logo após a sua chegada, devem ser acondicionados sob refrigeração. Segundo Abreu (2016), os produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para consumo, devem ser acondicionados em qual temperatura e tempo?

- (A) Máximo 5 °C por 3 dias.
- (B) Máximo 3 °C por 5 dias.
- (C) Máximo 4 °C por 5 dias.
- (D) Máximo 4 °C por 3 dias.
- (E) Máximo 5 °C por 5 dias.

### QUESTÃO 31

De acordo com o Guia alimentar para a população brasileira (2014), diferentemente dos alimentos *in natura* ou minimamente processados, os alimentos ultraprocessados são em geral escassos em água. Dessa forma, salgadinhos "de pacote" e biscoitos costumam ter menos do que qual percentual de água na sua composição?

- (A) 5%
- (B) 8%
- (C) 12%
- (D) 15%
- (E) 18%

### QUESTÃO 32

Segundo Piovacari (2021), sobre Terapia Nutricional Parenteral, é correto afirmar que:

- (A) fístulas digestivas de alto débito, ileo paraltico e baixa ingestão alimentar são indicações de terapia nutricional parenteral.
- (B) a Terapia Nutricional Parenteral deve ser iniciada precocemente, podendo ser iniciada antes da estabilização de funções vitais, uma vez que não necessita de digestão e absorção pelo trato gastrointestinal.
- (C) não é necessária via exclusiva para a infusão da Nutrição Parenteral a qual pode ser infundida com outras soluções.
- (D) a síndrome de realimentação ocorre após a infusão excessiva de calorias em pacientes desnutridos e caracteriza-se pela hiperglicemia devido à resistência à insulina.
- (E) em pacientes com baixo risco nutricional, deve-se aguardar três a sete dias de internação para iniciar a nutrição parenteral. Em pacientes com alto risco nutricional ou gravemente desnutridos, deve-se iniciar a nutrição parenteral o mais precoce possível.

### QUESTÃO 33

De acordo com a Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção de Aterosclerose (2017), assinale a afirmativa que indica, respectivamente, os valores referenciais de colesterol total, HDL, triglicerídeos e LDL para adultos maiores de 20 anos, na categoria de risco intermediário, com jejum de 12 horas.

- (A) < 190, > 40, < 150 e < 100
- (B) < 190, > 50, < 150 e < 100
- (C) < 190, > 40, < 150 e < 130
- (D) < 200, > 40, < 150 e < 100
- (E) < 200, > 50, < 150 e < 130

### QUESTÃO 34

Segundo Waitzberg (2017), de acordo com a combinação de aminoácidos em sua composição, as proteínas podem adquirir funções específicas. Assinale a opção que apresenta uma proteína contrátil.

- (A) Insulina.
- (B) Colágeno.
- (C) Tripsina.
- (D) Hemoglobina.
- (E) Miosina.

### QUESTÃO 35

De acordo com Waitzberg (2017), são alimentos ricos em FODMAPs (oligossacarídeos fermentáveis, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis):

- (A) banana, leite, cebola e maçã.
- (B) melancia, leite, feijão e maçã.
- (C) maçã, iogurte, lentilha e laranja.
- (D) mel, leite, feijão e banana.
- (E) laranja, iogurte, cebola e melancia.

### QUESTÃO 36

Segundo Toledo (2019), o *Nutrition Risk in Critically Ill* (NUTRIC) é uma ferramenta de triagem nutricional legitimada para identificar pacientes críticos com tendência a se beneficiar de uma terapia nutricional agressiva, de acordo com o risco nutricional. Para aplicação do NUTRIC, são considerados os seguintes fatores:

- (A) idade e dosagem de IL-6.
- (B) dosagem de IL-6 e PC-R.
- (C) presença de componente inflamatório crônico e perda de massa muscular.
- (D) gravidade da doença e redução da capacidade funcional.
- (E) perda de tecido adiposo e presença de edema.

### QUESTÃO 37

De acordo com o Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos (2021), assinale a afirmativa correta.

- (A) A partir de 6 meses, devem ser oferecidos alimentos *in natura*, além do leite materno. Alimentos minimamente processados não devem ser oferecidos até os 2 anos.
- (B) A água é essencial para hidratação da criança e pode ser oferecida também na forma de chá claro, água de coco e sucos de frutas.
- (C) Ao iniciar a introdução alimentar, os alimentos não devem ser liquidificados ou peneirados. Apenas amassar os alimentos com o garfo e picar alimentos mais duros é o bastante.
- (D) O consumo de açúcar até 2 anos não é necessário e pode causar cáries, obesidade infantil e doenças crônicas na vida adulta. As preparações podem ser adoçadas com mel, açúcar mascavo ou adoçante.
- (E) A comida da criança deve ser específica e individualizada, sem interferir na alimentação da família.

### QUESTÃO 38

Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis às autoridades sanitárias, quando requeridos. De acordo com Silva Junior (2020), os registros dos POPs devem ser mantidos por período mínimo de:

- (A) 30 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.
- (B) 45 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.
- (C) 60 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.
- (D) 90 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.
- (E) 120 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

### QUESTÃO 39

De acordo com Chemim e Mura (2016), a biossíntese de epinefrina e noraepinefrina ocorre a partir da hidroxilação de:

- (A) Metionina.
- (B) Leucina.
- (C) Tirosina.
- (D) Valina.
- (E) Arginina.

### QUESTÃO 40

Estima-se que o arroz contribua, em média, com 21% do suprimento calórico da população mundial, consagrando-se como um alimento básico em mais de 113 países. De acordo com Philippi (2019), assinale a opção correta com relação à classificação do arroz.

- (A) Arroz parboilizado é um grão com casca, macerado em água fria por três dias e submetido a vapor em alta temperatura (600 a 700 °C), em seguida, é desidratado e descascado, e retirados a cutícula e o germe.
- (B) Arroz carnaroni é típico da região da Lombardia, Veneto e Piemonte na Itália, e é um arroz branco e perolado de forma arredondada, também usado para preparar o risoto italiano.
- (C) Arroz vermelho é nativo da América do Norte, e os grãos desse arroz são raros. Tem alto valor nutritivo, sendo mais rico que o arroz comum em proteínas, minerais e vitaminas do complexo B.
- (D) Arroz integral é o grão do qual é removida apenas a casca. O arroz integral permanece com o farelo, fina película em que se concentra a maior parte dos nutrientes, localizada entre a casca e o grão de arroz.
- (E) Arroz parboilizado é a variedade mais consumida no Brasil, usualmente conhecida como arroz branco. Seus grãos podem ser curtos e redondos ou médios e longos.

### QUESTÃO 41

Segundo Waitzberg (2017), ao se avaliar o estado nutricional, o exame físico pode fornecer informações valiosas, evidenciando possíveis deficiências nutricionais ou piora funcional do paciente. Dessa forma, correlacione os achados clínicos com as possíveis deficiências nutricionais e assinale a opção correta.

#### ACHADOS CLÍNICOS

- I- Cegueira noturna.
- II- Glossite.
- III- Unhas coiloníquias.
- IV- Pigmentação e descamação de áreas expostas ao sol.
- V- Cicatrização deficiente de feridas.

#### DEFICIÊNCIAS

- ( ) Proteína.
  - ( ) Niacina.
  - ( ) Vitamina A.
  - ( ) Riboflavina.
  - ( ) Ferro.
- (A) (III) (IV) (I) (II) (V)
  - (B) (III) (IV) (I) (V) (II)
  - (C) (V) (IV) (III) (II) (I)
  - (D) (V) (IV) (I) (II) (III)
  - (E) (V) (IV) (II) (I) (III)

### QUESTÃO 42

Segundo Rosa (2021), as doenças esofágicas são provocadas por obstrução, inflamação ou alteração do mecanismo de deglutição, que podem comprometer significativamente o estado nutricional. Correlacione adequadamente as doenças esofágicas às suas características e assinale a opção correta.

#### DOENÇAS

- I- Esofagite
- II- Hérnia hiatal
- III- Estenose
- IV- Esôfago de Barret

#### CARACTERÍSTICAS

- ( ) O refluxo gastroesofágico de ácido e bile danifica as células escamosas esofágicas, promovendo a reparação tecidual por células colunares metaplásicas.
- ( ) Protuberância de uma porção do estômago para dentro da cavidade torácica.
- ( ) Inflamação da mucosa que ocorre pela exposição recorrente ao ácido péptico gástrico.
- ( ) Constrição provocada por fibrose inflamatória com consequente obstrução e atrofia, resultando em disfagia progressiva.

- (A) (IV) (II) (III) (I)
- (B) (I) (II) (III) (IV)
- (C) (III) (II) (I) (IV)
- (D) (IV) (II) (I) (III)
- (E) (II) (IV) (I) (III)

### QUESTÃO 43

Segundo a Diretriz da Sociedade Brasileira de Diabetes (2024), para um paciente idoso, diabético, ativo e independente, qual a meta de controle glicêmico?

- (A) HbA1c < 7%
- (B) HbA1C < 6,5%
- (C) glicemia de jejum entre 80 e 130 mg/dL
- (D) glicemia de jejum < 126 mg/dL
- (E) glicemia ao deitar entre 100-180 mg/dL

#### QUESTÃO 44

A caquexia do câncer é uma condição frequente e subdiagnosticada, especialmente em tumores avançados e/ou em estágio terminal. De acordo com Rosa (2021), assinale a opção correta.

- (A) A principal característica da caquexia do câncer é o emagrecimento voluntário progressivo e grave, com significativa perda muscular e graves consequências.
- (B) A caquexia é classificada por perda de peso  $\geq 5\%$  ou  $IMC < 20 \text{ kg/m}^2$  e perda de peso  $> 2\%$  ou sarcopenia e perda de peso  $> 2\%$ , associada à redução da ingestão alimentar e inflamação sistêmica.
- (C) A caquexia refratária ocorre em diferentes graus de caquexia e em estágios iniciais do câncer. Há intenso catabolismo e perda de peso que não respondem ao tratamento anticâncer.
- (D) A pré-caquexia é a fase inicial, na qual o paciente apresenta perda de peso  $> 5\%$ , anorexia e alterações metabólicas.
- (E) É uma síndrome multifatorial, na qual a perda contínua de massa muscular (com perda ou ausência de perda de massa gorda) pode ser totalmente revertida pela terapia nutricional convencional.

#### QUESTÃO 45

Segundo Chemin e Mura (2016), após o exercício, é importante que a ressíntese de glicogênio seja promovida. Sendo assim, qual é a recomendação de consumo de carboidratos no pós-exercício?

- (A) 0,7 a 1,5 g/kg de peso nas quatro horas posteriores à atividade física.
- (B) 0,7 a 2,0 g/kg de peso nas duas horas posteriores à atividade física.
- (C) 0,8 a 1,8 g/kg de peso nas quatro horas posteriores à atividade física.
- (D) 1,5 a 2,0 g/kg de peso nas duas horas posteriores à atividade física.
- (E) 0,8 a 2,0 g/kg de peso nas duas horas posteriores à atividade física.

#### QUESTÃO 46

Pressão arterial elevada, tabagismo, obesidade, dieta não saudável e atividade física insuficiente são fatores de risco cardiovasculares estabelecidos. Nos últimos anos, tem sido investigado e adotado o tratamento não medicamentoso para o controle da Hipertensão Arterial Sistêmica. Segundo as Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial (2020), assinale a afirmativa correta.

- (A) O efeito redutor da pressão arterial da dieta *Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH)* é atribuído ao maior consumo de frutas, hortaliças, laticínios e cereais integrais, mesmo com alto teor de gordura na dieta, devido à quantidade elevada de potássio.
- (B) A ingestão de sódio se associa diretamente com a elevação da pressão arterial e mesmo uma pequena redução no consumo consegue produzir efeito benéfico.
- (C) Os laticínios são ricos em ácidos graxos saturados na sua versão integral, também possuem constituintes com efeito benéfico, como a proteína do soro do leite, e podem ser consumidos sem restrições.
- (D) Recomenda-se que o consumo de cafeína não ultrapasse 300 mg/dia.
- (E) A perda ponderal é capaz de reduzir a pressão arterial, mas deve-se alcançar um peso desejável:  $IMC < 25 \text{ kg/m}^2$  em adultos e entre 22 e 27  $\text{kg/m}^2$  em idosos.

#### QUESTÃO 47

Segundo a Diretriz da Sociedade Brasileira de Diabetes (2024), é um sinal ou sintoma sugestivo de hiperglicemia:

- (A) poliúria.
- (B) polidipsia.
- (C) polifagia.
- (D) desidratação.
- (E) má cicatrização de feridas.

### QUESTÃO 48

Segundo Mezomo (2015), o organograma é a representação da organização. No que concerne às relações de autoridade, é correto afirmar que:

- (A) a autoridade de linha é a autoridade que permite a um cargo ou a um órgão atuar sobre outros não ligados diretamente a ele, com propósito técnico e específico de sua área ou atividade funcional, dentro da organização.
- (B) autoridade de assessoria é o poder direto do chefe imediato em relação aos subordinados. É o direito de mandato e a faculdade de delegar, em parte, o poder.
- (C) autoridade funcional é a autoridade técnica de aconselhamento para pesquisas, levantamentos, trabalhos específicos de orientação técnica.
- (D) autoridade de linha é o poder direto do chefe imediato em relação aos subordinados. É o direito de mandato e a faculdade de delegar, em parte, o poder.
- (E) autoridade de assessoria é a autoridade que permite a um cargo ou a um órgão atuar sobre outros não ligados diretamente a ele, com propósito técnico e específico de sua área ou atividade funcional, dentro da organização.

### QUESTÃO 49

Segundo Silva Junior (2020), os fatores que interferem no metabolismo dos micro-organismos podem ser classificados como fatores intrínsecos e extrínsecos. Assim, assinale a opção que apresenta corretamente os fatores intrínsecos.

- (A) Temperatura, pH e estrutura biológica dos alimentos.
- (B) Umidade, temperatura e estrutura biológica dos alimentos.
- (C) Concentração salina, temperatura e estrutura biológica dos alimentos.
- (D) Umidade, pH e estrutura biológica dos alimentos.
- (E) Umidade relativa do ambiente, pH e estrutura biológica dos alimentos.

### QUESTÃO 50

Com relação às Boas Práticas de Fabricação, assinale a opção que completa corretamente as lacunas da sentença abaixo:

Segundo Abreu (2016), o resfriamento é a etapa na qual as preparações devem passar de \_\_\_\_ °C a \_\_\_\_ °C em até \_\_\_\_ horas. Em seguida devem ser conservadas sob refrigeração a temperaturas inferiores a \_\_\_\_ °C ou congeladas à temperatura igual ou inferior a \_\_\_\_ °C.

- (A) 74 / 10 / 2 / 5 / -18
- (B) 60 / 5 / 1 / 5 / -18
- (C) 60 / 10 / 2 / 5 / -18
- (D) 65 / 10 / 2 / 4 / -18
- (E) 74 / 5 / 1 / 4 / -18

## PROVA DE REDAÇÃO

### INSTRUÇÕES

1. A redação deverá ser uma dissertação argumentativa com ideias coerentes, claras e objetivas, em língua portuguesa e com letra legível. Se utilizada a letra de forma (caixa-alta), as letras maiúsculas deverão receber o devido realce;
2. Deverá ter, no mínimo, 15 (quinze) linhas contínuas, considerando o recuo dos parágrafos, e, no máximo, 30 (trinta) linhas. Não poderá conter qualquer marca identificadora ou assinatura, o que implicará a atribuição de nota zero;
3. Os trechos da redação que contiverem cópias dos textos de apoio ao tema proposto ou dos textos do caderno de prova serão desconsiderados para a correção e para a contagem do número mínimo de linhas;
4. O candidato deverá dar um título à redação; e
5. O rascunho deverá ser feito em local apropriado.

### TEXTO 1

Devido às particularidades da sua atuação, os militares da área da saúde compõem um quadro de profissionais que, além de cumprirem as prerrogativas inerentes ao exercício do militarismo, também têm sua ação profissional voltada aos cuidados com a saúde. Pode-se considerar, portanto, que a atuação militar dos profissionais da área da saúde na assistência e no cuidado à população acometida por um evento adverso está acompanhada de altas demandas psíquicas, tais como a própria expectativa de corresponder à eficiência laboral para a qual são treinados, bem como atentar para a necessidade de sobrevivência das vítimas que socorrem, independentemente da violência dos contextos nos quais atuam. Ora, se o treinamento militar é direcionado às atividades concernentes ao preparo para uma situação de guerra, a atual realidade brasileira, caracterizada pela ausência de conflitos armados, indica o emprego do contingente militar em outros contextos. Esses profissionais são, então, convocados para atuar em circunstâncias nas quais, pelo grau de destruição material e perdas humanas ocorridas ou, ainda, devido à seriedade das doenças decorrentes das catástrofes, torna-se imprescindível tal modalidade de ajuda humanitária. A exigência imediata de afastamento da rotina de trabalho e do convívio familiar a fim de deslocar-se para um cenário assolado pela destruição coloca, portanto, estes militares da área da saúde diante de um contexto inesperado. Assim, o constante estado de alerta, a violência das cenas, a escassez de recursos, a exigência de habilidade e rapidez e a responsabilidade pela assistência podem constituir vivências potencialmente traumáticas para esses trabalhadores.

Disponível em: [https://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S\\_1808-42812016000300016](https://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S_1808-42812016000300016). Acesso em: 09 de abril de 2025. (adaptado)

### TEXTO 2

Os pacientes [...] se beneficiam da maior coordenação de cuidados proporcionada por uma equipe multidisciplinar. As informações sobre o paciente são compartilhadas entre os membros da equipe. Assim, é possível evitar repetições desnecessárias de exames, reduzir erros e garantir que todos estejam cientes do plano de cuidados. Outro benefício é o suporte emocional. Profissionais como psicólogos, psiquiatras e assistentes sociais podem auxiliar os pacientes a lidar com os desafios emocionais e sociais que frequentemente acompanham as condições de saúde. Eles oferecem suporte emocional, ajudam a superar barreiras para o cuidado e fornecem orientações valiosas para pacientes e suas famílias. Uma revisão científica mostrou que o trabalho em equipe coeso aprimorou a comunicação entre os diferentes níveis de profissionais de saúde, limitou os eventos adversos, melhorou os resultados, diminuiu o tempo de permanência e gerou maior satisfação por parte da equipe. Além disso, outros estudos também sugerem que equipes multidisciplinares melhoram os desfechos clínicos, são benéficos para pacientes com necessidades complexas ou condições crônicas, além de reduzirem os custos.

Disponível em: <https://anadem.org.br/2024/04/01/equipe-multidisciplinar-na-saude-entenda-o-que-e-e-sua-importancia/>. Acesso em: 09 de abril de 2025. (adaptado)

**PROPOSTA DE REDAÇÃO** - A partir da leitura dos textos de apoio e de suas reflexões, redija uma dissertação argumentativa a respeito do tema **“A multidisciplinaridade no atendimento a militares em situações de emergência: o papel da psicologia, fisioterapia, enfermagem e fonoaudiologia”**. Dê um título ao seu texto.



# RASCUNHO PARA REDAÇÃO

TÍTULO:

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

## INSTRUÇÕES GERAIS AO CANDIDATO

- 1 - Verifique se a prova recebida e a folha de respostas são da mesma cor (consta no rodapé de cada folha a cor correspondente) e se não faltam questões ou páginas: o caderno é composto por uma prova escrita objetiva com 50 questões de múltipla escolha e uma prova de Redação.
- 2 - O tempo para a realização da prova será de **4 (quatro) horas**, incluindo o tempo necessário à Redação e à marcação das respostas na folha de respostas, e não será prorrogado;
- 3 - Só inicie a prova após ser autorizado pelo Fiscal, interrompendo sua execução quando determinado;
- 4 - Iniciada a prova, não haverá mais esclarecimentos. O candidato somente poderá deixar seu lugar, devidamente autorizado pelo Supervisor/Fiscal, para se retirar definitivamente do recinto de prova ou, nos casos abaixo especificados, devidamente acompanhado por militar designado para esse fim:
  - atendimento médico por pessoal designado pela Marinha do Brasil;
  - fazer uso de banheiro; e
  - casos de força maior, comprovados pela supervisão do certame, sem que aconteça saída da área circunscrita para a realização da prova.
 Em nenhum dos casos haverá prorrogação do tempo destinado à realização da prova; em caso de retirada definitiva do recinto de prova, esta será corrigida até onde foi solucionada;
- 5 - Confira nas folhas de questões as respostas que você assinalou como corretas antes de marcá-las na folha de respostas. Cuidado para não marcar duas opções para uma mesma questão na folha de respostas (a questão será perdida);
- 6 - Para rascunho, use os espaços disponíveis nas folhas de questões, mas só serão corrigidas as respostas marcadas na folha de respostas;
- 7 - O tempo mínimo de permanência dos candidatos no recinto de aplicação de provas é de **120 minutos**.
- 8 - Será eliminado sumariamente do processo seletivo/concurso e suas provas não serão levadas em consideração o candidato que:
  - a) der ou receber auxílio para a execução da Prova;
  - b) utilizar-se de qualquer material não autorizado;
  - c) desrespeitar qualquer prescrição relativa à execução da Prova;
  - d) escrever o nome ou introduzir marcas identificadoras noutro lugar que não o determinado para esse fim; e
  - e) cometer ato grave de indisciplina.
- 9 - Escreva e assine corretamente seu nome completo, coloque seu número de inscrição e o dígito verificador (DV) apenas nos locais indicados;
 

Instruções para o preenchimento da folha de respostas:

  - a) use caneta esferográfica azul ou preta de material transparente;
  - b) escreva seu nome completo, sem abreviaturas, em letra legível no local indicado;
  - c) assine seu nome no local indicado;
  - d) no campo inscrição DV, escreva seu número de inscrição nos retângulos, da esquerda para a direita, um dígito em cada retângulo. Escreva o dígito correspondente ao DV no último retângulo. Após, cubra todo o círculo correspondente a cada número. Não amasse, dobre ou rasgue a folha de respostas, sob pena de ser rejeitada pelo equipamento de leitura ótica que a corrigirá; e
  - e) só será permitida a troca de folha de respostas até o início da prova, por motivo de erro no preenchimento nos campos nome, assinatura e número de inscrição, sendo de inteira responsabilidade do candidato qualquer erro ou rasura na referida folha de respostas, após o início da prova.
- 10 - Preencha a folha com atenção de acordo com o exemplo abaixo:



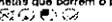
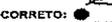
**Diretoria de Ensino da Marinha**

Nome: **ROBERTO SILVA**

Assinatura: **Roberto Silva**

**Instruções de Preenchimento**

- Não rasgue esta folha.
- Não rabisque nas áreas de respostas.
- Faça marcas sólidas nos círculos.
- Não use canetas que borrem o papel.

ERRADO:  CORRETO: 

**PREENCHIMENTO DO CANDIDATO**

INSCRIÇÃO						DV	P	G
5	7	0	2	0	7	0	2	4

**PREENCHIMENTO DA PROVA**

02 (A) (B) (C) (D) (E)	27 (A) (B) (C) (D) (E)
03 (A) (B) (C) (D) (E)	28 (A) (B) (C) (D) (E)
04 (A) (B) (C) (D) (E)	29 (A) (B) (C) (D) (E)
05 (A) (B) (C) (D) (E)	30 (A) (B) (C) (D) (E)
06 (A) (B) (C) (D) (E)	31 (A) (B) (C) (D) (E)
07 (A) (B) (C) (D) (E)	32 (A) (B) (C) (D) (E)
08 (A) (B) (C) (D) (E)	33 (A) (B) (C) (D) (E)
09 (A) (B) (C) (D) (E)	34 (A) (B) (C) (D) (E)
10 (A) (B) (C) (D) (E)	35 (A) (B) (C) (D) (E)
11 (A) (B) (C) (D) (E)	36 (A) (B) (C) (D) (E)
12 (A) (B) (C) (D) (E)	37 (A) (B) (C) (D) (E)
13 (A) (B) (C) (D) (E)	38 (A) (B) (C) (D) (E)
14 (A) (B) (C) (D) (E)	39 (A) (B) (C) (D) (E)
15 (A) (B) (C) (D) (E)	40 (A) (B) (C) (D) (E)
16 (A) (B) (C) (D) (E)	41 (A) (B) (C) (D) (E)
17 (A) (B) (C) (D) (E)	42 (A) (B) (C) (D) (E)
18 (A) (B) (C) (D) (E)	43 (A) (B) (C) (D) (E)
19 (A) (B) (C) (D) (E)	44 (A) (B) (C) (D) (E)
20 (A) (B) (C) (D) (E)	45 (A) (B) (C) (D) (E)
21 (A) (B) (C) (D) (E)	46 (A) (B) (C) (D) (E)
22 (A) (B) (C) (D) (E)	47 (A) (B) (C) (D) (E)
23 (A) (B) (C) (D) (E)	48 (A) (B) (C) (D) (E)
24 (A) (B) (C) (D) (E)	49 (A) (B) (C) (D) (E)
25 (A) (B) (C) (D) (E)	50 (A) (B) (C) (D) (E)

T  
A  
R  
J  
A

- 11 - Será autorizado ao candidato levar a prova faltando 30 minutos para o término do tempo previsto de realização do concurso. Ressalta-se que o caderno de prova levado pelo candidato é de preenchimento facultativo, e não será válido para fins de recursos ou avaliação.
- 12 - O candidato que não desejar levar a prova está autorizado a transcrever suas respostas, dentro do horário destinado à solução da prova, no modelo de gabarito impresso no fim destas instruções. É proibida a utilização de qualquer outro tipo de papel para anotação do gabarito.
- 13 - O modelo de gabarito somente poderá ser destacado PELO FISCAL e após a entrega definitiva da prova pelo candidato. Caso o modelo de gabarito seja destacado pelo candidato, este será eliminado.

ANOTE SEU GABARITO										PROVA DE COR _____														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50