

POLÍCIA MILITAR DO RIO GRANDE DO NORTE – PMRN

**CONCURSO PÚBLICO
Nº 001/2022**



**(QOASPM) – NUTRIÇÃO –
NUTRIÇÃO CLÍNICA**

Tarde

Tipo 1 - BRANCA

Organizadora:



**INSTITUTO
CONSULPLAN**

LÍNGUA PORTUGUESA**Violência contra a mulher: uma pandemia que precisamos combater**

A luta pelo fim da violência contra a mulher não é uma empreitada solitária: ela diz respeito a um movimento muito maior, que demanda comprometimento também dos homens com o enfrentamento a uma situação que, calamitosa, agravou-se sobremaneira durante a pandemia do novo coronavírus. Com o propósito de chamar a atenção para a gravidade do problema, a campanha “21 Dias de Ativismo pelo Fim da Violência contra a Mulher” acontece, também neste ano, com o apoio da seccional do Distrito Federal da Ordem dos Advogados do Brasil (OAB-DF). Realizada em 150 países por meio da mobilização da sociedade civil, a ação conta a cada ano com maior conscientização e engajamento da população e do poder público brasileiro.

Apesar da diminuição da violência de gênero nas ruas, a violência doméstica e familiar cresceu, apontam dados da terceira edição da pesquisa “Visível e invisível: a vitimização de mulheres no Brasil”, realizada pelo Instituto Datafolha em parceria com o Fórum Brasileiro de Segurança Pública. Segundo o levantamento, uma em cada quatro brasileiras acima de 16 anos sofreu algum tipo de violência ou agressão em 2020. Ou seja, no último ano, cerca de 17 milhões de mulheres foram vítimas de violência física, psicológica ou sexual. Esses números correspondem a informações que de algum modo chegaram ao poder público, sem considerar a cifra inviabilizada por ausência de denúncia.

A situação é tão grave que, em mais de uma ocasião, a diretora-executiva da Organização das Nações Unidas (ONU) Mulheres, a sul-africana *Phumzile Mlambo-Ngcuka*, afirmou que enfrentamos duas pandemias: uma, sanitária, que nos expôs ao risco de contaminação por uma doença até então desconhecida, e, outra, silenciosa e invisível, de violência doméstica.

O mesmo estudo indica que a ofensa verbal foi o tipo de agressão mais frequente no período analisado: cerca de 13 milhões de brasileiras relataram ter sido xingadas e insultadas no próprio ambiente familiar, enquanto 5,9 milhões passaram por ameaças de violência física, como tapas, empurrões e chutes. O cenário é ainda pior se levarmos em conta que outras questões atravessam o sofrimento dessas cidadãs. Segundo o Datafolha, 46,7% das vítimas de violência desde o início da pandemia também perderam o emprego.

(Nildete Santana de Oliveira – Francisco Caputo – Disponível em: <https://www.correiobraziliense.com.br/opiniao/2021/12/4968165-violencia-contra-a-mulher-uma-pandemia-que-precisamos-combater.html>. Adaptado.)

Questão 01

Considerando a expressão de intenções e pontos de vista do enunciador, pode-se afirmar que o título do texto, em seu enunciado, permite reconhecer como efeito de sentido:

- A) Certeza.
- B) Garantia.
- C) Exigência.
- D) Necessidade.
- E) Comprovação.

Questão 02

De acordo com as ideias apresentadas, pode-se afirmar que há uma relação de comparação estabelecida no que se refere à violência:

- A) Doméstica e familiar.
- B) Física e outros tipos de violência.
- C) Contra a mulher e um tipo de pandemia.
- D) Contra a mulher e a pandemia do novo coronavírus.
- E) Vista na pandemia e o combate ao novo coronavírus.

Questão 03

Contribuindo para o estabelecimento da coesão e coerência textuais, algumas palavras atuam na organização e progressão dos parágrafos e do texto. Em “Apesar da diminuição da violência [...] (2º§)”, a expressão destacada:

- A) Indica uma ressalva que não anula o argumento principal.
- B) Introduce uma nova temática ampliando, assim, a discussão inicial.
- C) Define a execução de uma ação apresentada no primeiro parágrafo.
- D) Esclarece as ideias expressas no parágrafo anterior, ampliando sua compreensão.
- E) Estabelece a continuidade das ideias apresentadas no parágrafo inicial, fazendo uma referência a elas.

Questão 04

Considerando a estrutura linguística dos trechos destacados, assinale a afirmativa correta.

- A) O adjetivo “*calamitosa*” (1º§) estabelece corretamente sua concordância com a expressão “*a pandemia do novo coronavírus*”.
- B) Em “[...] *apontam dados da terceira edição [...]*” (2º§), mantém-se a correção gramatical caso a forma verbal “*apontam*” seja substituída por “*aponta-se*”.
- C) Observa-se a possibilidade da oscilação da regra de concordância verbal em “[...] *cerca de 13 milhões de brasileiras relataram [...]*” (4º§), sendo o núcleo do sujeito um substantivo numeral.
- D) Se em “*O mesmo estudo indica [...]*” (4º§) fosse acrescentada a vírgula após “*estudo*”, seguida de “*a mesma informação, a mesma análise*”; a forma verbal “*indica*” permaneceria na terceira pessoa do singular.
- E) A forma verbal “*sofreu*” pode ser substituída por “*sofreram*” em “[...] *uma em cada quatro brasileiras acima de 16 anos sofreu [...]*” (2º§), caso haja intenção de conferir ênfase à expressão “*quatro brasileiras*”.

Questão 05

Ainda que o termo destacado a seguir seja excluído, a correção gramatical será preservada assim como a coesão e a coerência. Indique o trecho que apresenta tal elemento.

- A) “[...] afirmou que enfrentamos duas pandemias: [...]” (3º§)
- B) “[...] se levamos em conta que outras questões [...]” (4º§)
- C) “[...] apontam dados da terceira edição da pesquisa Visível e invisível: [...]” (2º§)
- D) “[...] correspondem a informações que de algum modo chegaram ao poder público, [...]” (2º§)
- E) “[...] ela diz respeito a um movimento muito maior, que demanda comprometimento [...]” (1º§)

Questão 06

Sobre o emprego da linguagem utilizada no texto, pode-se afirmar que tal escolha tem como objetivo:

- A) Alcançar interlocutores de todos os níveis sociais de modo a divulgar e ofertar o conhecimento explorado.
- B) Valorizar as variadas linguagens e suas expressões utilizando uma linguagem universal que abrange todas as outras.
- C) Contribuir para conferir legitimidade às informações e ideias apresentadas, atendendo às expectativas do público a que se destina.
- D) Fortalecer o vínculo entre enunciador e leitor, à medida que é empregada uma linguagem informal e acessível ao grande público.
- E) Atender aos interesses específicos de leitores que tenham o “Direito” como principal interesse em relação às áreas do conhecimento.

Questão 07

Considerando-se as relações anafóricas estabelecidas no texto e sua importância para a continuidade das ideias apresentadas, assinale a alternativa que indica corretamente o referente correspondente ao termo destacado.

- A) “[...] que, calamitosa, agravou-se [...]” (1º§) / calamitosa
- B) “[...] que demanda comprometimento também dos homens [...]” (1º§) / ela
- C) “A situação é tão grave que, em mais de uma ocasião, [...]” (3º§) / situação
- D) “[...] ela diz respeito a um movimento muito maior, [...]” (1º§) / violência contra a mulher
- E) “Segundo o levantamento, uma em cada quatro brasileiras [...]” (2º§) / pesquisa visível e invisível

Questão 08

O texto expõe duas situações que se relacionam no cenário apresentado: a violência contra a mulher e a pandemia do novo coronavírus. Em relação ao citado anteriormente, de acordo com o texto pode-se afirmar que:

- I. Há uma relação de causa e consequência estabelecida entre as situações apresentadas.
- II. Tanto uma situação quanto a outra são questões graves e vistas como tipos de pandemias, ainda que diferentes.
- III. A pandemia do novo coronavírus tornou a violência doméstica, até então silenciosa, exposta em sua totalidade e gravidade à sociedade.
- IV. Chegou-se à conclusão de que a pandemia do novo coronavírus foi fator fundamental para o estabelecimento da violência contra a mulher.

Está correto o que se afirma apenas em

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

Questão 09

Considerando a relação estabelecida entre a forma verbal e o seu complemento em “*Esses números correspondem a informações [...]*” (2^º§), indique a construção em que o mesmo tipo de complemento pode ser identificado.

- A) À apresentação iremos todos.
- B) Ao documento a diretora solicitou.
- C) Abraçou sua esposa como se fosse a primeira vez.
- D) É preciso ter respeito ao cumprimento das normas.
- E) Li-as completamente, todas as páginas do relatório.

Questão 10

Pode-se afirmar que o texto apresenta como ponto de vista defendido:

- A) O agravamento da pandemia do novo coronavírus.
- B) O aumento das múltiplas violências contra a mulher em vários segmentos sociais.
- C) A constatação da redução da violência nas ruas em meio à pandemia do novo coronavírus.
- D) Números e percentuais correspondentes à realidade de violências e agressões sofridas por mulheres em 2020.
- E) A necessidade do envolvimento de outro segmento da sociedade além das mulheres no que diz respeito à violência cometida contra elas.

RACIOCÍNIO LÓGICO

Questão 11

Para organizar o depósito de uma grande indústria farmacêutica, o administrador contratou um operador de empilhadeira para realizar 40 demandas. Para cada demanda efetuada de maneira correta, o operador recebe R\$ 60,00 e, se uma demanda é efetuada erroneamente, o operador deve pagar R\$ 30,00. Considerando que o operador recebeu R\$ 1.050,00 após o serviço prestado, o número de demandas realizadas corretamente é:

- A) 24
- B) 25
- C) 26
- D) 27
- E) 28

Questão 12

Os 44 dentistas de uma cidade foram questionados se concluíram os cursos de especialização em ortodontia, implantodontia e traumatologia. Considere que todos os dentistas têm, pelo menos, uma das especializações citadas. Alguns dos resultados da pesquisa estão descritos a seguir; analise-os.

- 28 dentistas fizeram a especialização em ortodontia;
- 4 dentistas fizeram apenas a especialização em ortodontia;
- 1 dentista fez apenas a especialização em traumatologia;
- 21 dentistas fizeram as especializações de ortodontia e implantodontia;
- 11 dentistas fizeram as especializações de implantodontia e traumatologia; e,
- 13 dentistas fizeram as especializações de ortodontia e traumatologia.

De acordo com as informações anteriores, é correto afirmar que:

- A) 16 dentistas fizeram a especialização em traumatologia.
- B) 15 dentistas fizeram somente a especialização em implantodontia.
- C) Nenhum dentista fez apenas as especializações em traumatologia e implantodontia.
- D) 10 dentistas fizeram as especializações em ortodontia, implantodontia e traumatologia.
- E) 30 dentistas fizeram pelo menos duas das especializações em ortodontia, implantodontia e traumatologia.

Questão 13

No feriado municipal de uma determinada cidade, 4 médicos e 6 enfermeiros farão plantão em um centro de saúde. Se certo procedimento necessitar de 2 médicos e 3 enfermeiros, quantas equipes distintas com esses profissionais poderão ser formadas?

- A) 30
- B) 60
- C) 90
- D) 120
- E) 180

Questão 14

Uma pesquisa foi conduzida em uma amostra de 220 profissionais da saúde para investigar se houve um aumento de insônia durante a pandemia do Coronavírus (Covid-19). A tabela apresenta o resultado da pesquisa:

Sexo	Aumento de Insônia	
	Sim	Não
Masculino	46	82
Feminino	38	54

Considere os eventos:

- X : selecionar uma mulher dentre todos os profissionais da saúde entrevistados;
- Y : selecionar um homem dentre os profissionais da saúde entrevistados que tiveram aumento de insônia; e,
- Z : selecionar um profissional da saúde que não teve aumento de insônia dentre as mulheres entrevistadas.

Sobre a probabilidade (P) de ocorrência de cada um dos eventos anteriores, é correto afirmar que:

- $P(X) < P(Y) < P(Z)$
- $P(X) < P(Z) < P(Y)$
- $P(Y) < P(X) < P(Z)$
- $P(Z) < P(Y) < P(X)$
- $P(Z) < P(X) < P(Y)$

Questão 15

O número de processos ético-profissionais julgados em um Conselho Regional de Medicina no dia útil X de um determinado mês é dado pelo valor da função $f(x) = -x^2 + 12x - 27$, em que $x = 1, 2, \dots, 20$. Os dias úteis em que houve julgamentos são aqueles que satisfazem $f(x) > 0$. Considerando tais informações, analise as afirmativas a seguir.

- Em apenas 9 dias úteis desse mês houve julgamentos de processos ético-profissionais.
- O maior número de processos ético-profissionais julgados em um mesmo dia é 6.
- No oitavo dia útil desse mês, há uma redução no número de processos ético-profissionais julgados com respeito ao sétimo dia útil.

Está correto o que se afirma apenas em

- II.
- III.
- I e II.
- I e III.
- II e III.

Questão 16

Adriana, Bárbara e Camila trabalham em um mesmo centro de saúde e exercem as profissões de cardiologista, ginecologista e médica da família, mas não necessariamente nessa ordem. Sabe-se que a cardiologista é a mais velha das três profissionais da saúde. Além disso, Bárbara não trabalha na área de cardiologia. Adriana, que não é a médica da família, é mais nova que Bárbara. Nesse contexto, é correto afirmar que:

- Bárbara é cardiologista.
- Adriana é ginecologista.
- Camila é a médica da família.
- Camila é a mais nova das três profissionais de saúde.
- Bárbara é a mais velha das três profissionais de saúde.

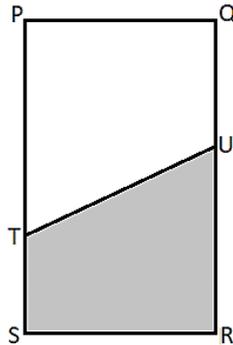
Questão 17

Os funcionários de um laboratório de análises clínicas se reuniram para comprar um presente para o diretor no valor de R\$ 120,00, que será dividido igualmente entre eles. Por questões pessoais, 4 funcionários desistiram de participar da compra do presente e foi necessário acrescentar R\$ 5,00 no valor que seria pago por cada um dos funcionários restantes. Quantas pessoas contribuíram para a compra do presente?

- 8
- 10
- 12
- 14
- 16

Questão 18

O terreno de um pronto atendimento está representado na imagem pelo retângulo PQRS. O trapézio sombreado é destinado à recepção e triagem dos pacientes e, por exigências locais, deve ocupar uma área de, no mínimo, 30% e, no máximo, 60% da área total desse pronto atendimento. Além disso, sabe-se que $PQ = 25$ m; $QU = 22$ m; e, $UR = 28$ m.



Se o segmento ST possui X metros, todos os valores possíveis de X devem satisfazer:

- A) $2 \leq x \leq 24$
- B) $2 \leq x \leq 32$
- C) $18 \leq x \leq 32$
- D) $24 \leq x \leq 36$
- E) $24 \leq x \leq 48$

Questão 19

Na maternidade de determinado hospital, trabalham 55 enfermeiros. Em cada jornada de trabalho são escalados 20 enfermeiros para a execução das tarefas diárias. A administradora do hospital decidiu ofertar um curso de qualificação a todos os profissionais desse setor. Qual o número mínimo de enfermeiros que deverão fazer o curso de qualificação, para que em cada jornada de trabalho haja pelo menos um enfermeiro qualificado?

- A) 20
- B) 25
- C) 26
- D) 35
- E) 36

Questão 20

Após um grande incêndio em um prédio residencial, M moradores foram internados no mesmo dia no hospital mais próximo ao local do acidente. Uma semana após o incêndio, 12 moradores tiveram alta. Na segunda semana, um terço dos moradores restantes no hospital foram liberados. Na terceira semana, metade dos moradores que ainda restavam no hospital tiveram alta. Sabendo-se que ainda havia 18 moradores internados, qual o valor de M ?

- A) 40
- B) 48
- C) 54
- D) 66
- E) 84

NOÇÕES DE SAÚDE PÚBLICA

Questão 21

O Departamento de Informática do SUS (DATASUS) tem como competências, EXCETO:

- A) Manter o acervo das bases de dados necessárias ao sistema de informações em saúde e aos sistemas internos de gestão institucional.
- B) Assegurar aos gestores do SUS e órgãos congêneres o acesso aos serviços de informática e bases de dados, mantidos pelo Conselho Nacional de Secretários de Saúde (Conass).
- C) Definir programas de cooperação técnica com entidades de pesquisa e ensino para prospecção e transferência de tecnologia e metodologia de informática em saúde, sob a coordenação do Secretário-Executivo.
- D) Fomentar, regulamentar e avaliar as ações de informatização do SUS, direcionadas para a manutenção e desenvolvimento do sistema de informações em saúde e dos sistemas internos de gestão do Ministério.
- E) Desenvolver, pesquisar e incorporar tecnologias de informática que possibilitem a implementação de sistemas e a disseminação de informações necessárias às ações de saúde, em consonância com as diretrizes da Política Nacional de Saúde.

Questão 22

Segundo tal Princípio, “a saúde é um direito de todos e é um dever do Poder Público a provisão de serviços e de ações que lhe garanta, colocando também o desafio de oferta de serviços e ações de saúde a todos que deles necessitem, enfatizando as ações preventivas e reduzindo o tratamento de agravos”. Trata-se do Princípio da:

- A) Equidade.
- B) Integralidade.
- C) Universalidade.
- D) Hierarquização.
- E) Regionalização.

Questão 23

“O Art. 7º da Lei nº 8.080/1990 afirma que as ações e serviços públicos de saúde e os serviços privados contratados ou conveniados que integram o Sistema Único de Saúde (SUS) são desenvolvidos de acordo com _____ previstos(as) no Art. 198 da Constituição Federal.” Assinale a alternativa que completa corretamente a afirmativa anterior.

- A) as diretrizes
- B) os princípios
- C) as atribuições
- D) as organizações
- E) as competências

Questão 24

O Sistema Único de Saúde (SUS) é regido por alguns princípios e diretrizes que são: universalidade, integralidade, equidade, regionalização e hierarquização, descentralização e comando único e participação popular. Define corretamente o conceito de equidade:

- A) Organizar recursos e serviços oferecidos pelo SUS de acordo com as necessidades de cada caso atendido.
- B) Organizar serviços que fazem parte do SUS com o objetivo de fazer o sistema funcionar da melhor forma possível.
- C) Proporcionar acesso a um serviço de saúde pública de boa qualidade, sendo tal direito garantido a todas as pessoas.
- D) Diminuir a desigualdade oferecendo atendimentos personalizados em que os pacientes possam ser atendidos conforme as suas necessidades específicas.
- E) Ver o paciente como um todo, implementando atendimento que considere diversos aspectos, pela integração de tratamentos e atendimentos com diferentes profissionais da saúde.

Questão 25

A Portaria nº 1.660/2009 institui o Sistema de Notificação e Investigação em Vigilância Sanitária (VIGIPOS), no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, como parte integrante do Sistema Único de Saúde (SUS), que tem como objetivo:

- A) Propor e/ou executar estudos ou pesquisas de interesse nacional.
- B) Identificar e divulgar sinais e/ou alertas relativos às notificações, quando cabível.
- C) Auxiliar os profissionais da saúde, prestando informações sobre a segurança na utilização dos produtos e serviços.
- D) Monitorar, analisar e investigar os eventos adversos e as queixas técnicas relacionadas aos serviços e produtos sob vigilância sanitária na fase de pós-comercialização/pós-uso.
- E) Propor parâmetros de implantação do Sistema de Notificação e Investigação em Vigilância Sanitária para a formalização dos Planos de Ação Anuais dos Estados, Distrito Federal e Municípios.

Questão 26

Os Sistemas de Informação da Saúde (SIS) são compostos por uma estrutura capaz de garantir a obtenção e a transformação de dados em informação. Para profissionais da saúde, o envolvimento na construção de instrumentos de coletas, treinamentos para captação correta dos dados e processamento da informação são importantes, uma vez que possibilitam maior domínio desta área do conhecimento. O Departamento de Informática do SUS (DATASUS) mantém à disposição todos os SIS em uso no Brasil, sendo possível captar informações a respeito de, EXCETO:

- A) Indicadores de Saúde.
- B) Condições de trabalho e situação de emprego no Brasil.
- C) Epidemiologia e morbidade (morbidade hospitalar do SUS, doenças de notificação, estado nutricional e demais agravos).
- D) Assistência à Saúde (internação hospitalar, produção ambulatorial, imunização, saúde da família, vigilância alimentar e nutricional).
- E) Rede Assistencial (informações do Cadastro Nacional dos Estabelecimentos de Saúde – CNES) Estatísticas Vitais (natalidade, mortalidade, câncer).

Questão 27

Os princípios e as diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS) constituem as bases para o funcionamento e a organização do sistema de saúde em nosso país, sendo a base legal do SUS constituída, fundamentalmente, por três documentos que expressam os elementos básicos que estruturam e organizam o sistema de saúde brasileiro; analise-os.

- I. A Constituição Federal de 1988, na qual a saúde é um dos setores que estruturam a seguridade social, ao lado da previdência e da assistência social.
- II. A Lei nº 8.080/1990, também conhecida como a Lei Orgânica da Saúde e que dispõe, principalmente, sobre a organização e a regulação das ações e serviços de saúde em todo território nacional.
- III. A Lei nº 8.142/1990, que estabelece o formato da participação popular no SUS e dispõe sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde.

Está correto o que se afirma em

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

Questão 28

A Política Nacional de Vigilância em Saúde juntamente com a Política Nacional de Atenção Básica preconizam a integração entre as ações de Vigilância em Saúde e de Atenção Básica como fator essencial para o atendimento das reais necessidades de saúde da população, sendo o trabalho conjunto entre os Agentes de Combate às Endemias (ACEs) e os Agentes Comunitários de Saúde (ACSs) estratégico e desejável para identificar e intervir nos problemas de saúde-doença da comunidade, facilitar o acesso da população às ações e serviços de saúde e prevenir doenças. De acordo com o Art. 3º da Lei Federal nº 13.595/2018, são consideradas atribuições dos ACEs, EXCETO:

- A) Registrar informações referentes às atividades executadas, de acordo com as normas do SUS.
- B) Desenvolver ações de mobilização na comunidade relativas ao tratamento de doenças e agravos à saúde.
- C) Cadastrar e atualizar a base de imóveis para planejamento e definição de estratégias de prevenção e controle de doenças.
- D) Realizar ações de prevenção e controle de doenças e agravos à saúde, em interação com os ACSs e as equipes de Atenção Básica.
- E) Divulgar, entre a comunidade, informações sobre sinais, sintomas, riscos e agentes transmissores de doenças e sobre medidas de prevenção coletivas e individuais.

Questão 29

Entende-se corretamente por vigilância epidemiológica:

- A) Elaboração de normas técnicas e estabelecimento de padrões de qualidade e parâmetros de custos que caracterizam a assistência à saúde.
- B) Conjunto de atividades que se destina, através das ações de vigilância epidemiológica e vigilância sanitária, à promoção e proteção da saúde dos trabalhadores.
- C) Conjunto de ações e serviços de saúde, prestados por órgãos e instituições públicas federais, estaduais e municipais, da Administração direta e indireta e das fundações mantidas pelo Poder Público.
- D) Conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.
- E) Conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção ou a prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes de saúde individual ou coletiva, com a finalidade de recomendar e adotar as medidas de prevenção e controle das doenças ou agravos.

Questão 30

O Pacto pela Saúde é resultado de um esforço das esferas municipal, estadual e federal para, em conjunto com o Conselho Nacional de Saúde, discutir a organização e o funcionamento do SUS. Seu objetivo principal é avançar na implantação dos princípios constitucionais referentes à saúde. Os gestores do SUS assumem o compromisso público da construção do Pacto pela Saúde em 2006, com base nos princípios constitucionais do SUS, ênfase nas necessidades de saúde da população e que implicará o exercício simultâneo de definição de prioridades articuladas e integradas em alguns componentes; assinale-os.

- A) Pacto pela Vida; Pacto em Defesa do SUS; e, Pacto de Gestão do SUS.
- B) Pacto da Reforma Sanitária; Pacto de Promoção à Saúde; e, Pacto pela Vida.
- C) Pacto de Gestão do SUS; Pacto pela Vida; e, Pacto de Planejamento e Regionalização.
- D) Pacto pela Vida; Pacto em Defesa da Cidadania; e, Pacto de Planejamento e Regionalização.
- E) Pacto em Defesa do SUS; Pacto de Planejamento; e, Regionalização e Pacto da Reforma Sanitária.

Questão 31

O corpo faz uso da energia dos carboidratos, proteínas, lipídeos e álcool da dieta; essa energia é presa em ligações químicas dentro dos alimentos e é liberada por meio do metabolismo. A energia deve ser fornecida regularmente para atender às necessidades do corpo para a sua sobrevivência, sendo gasta pelo corpo humano na forma de Gasto Energético Basal (GEB); Efeito Térmico do Alimento (ETA); e, Termogênese por Atividade (TA). Esses três componentes formam o Gasto Energético Total (GET) diário de uma pessoa e cada um dos componentes é determinado por vários fatores. Sobre os fatores que determinam estes componentes do GET, assinale a afirmativa INCORRETA.

- A) O ETA é mais alto para as proteínas e lipídios do que para os carboidratos.
- B) Os hormônios afetam a taxa metabólica basal. A secreção da glândula tireoide influencia o metabolismo mais que qualquer outra secreção endócrina.
- C) A extensão do ETA depende do tamanho da refeição e de seus conteúdos em macronutrientes. Comidas picantes aumentam e prolongam o efeito do ETA.
- D) O metabolismo basal das pessoas que vivem nos trópicos é menor que o daquelas que vivem em locais de clima frio. O uso de roupas apropriadas compensa a diferença.
- E) A TA individual varia consideravelmente, dependendo do tamanho do corpo e da eficiência de hábitos individuais de movimento. O grau de preparo físico também afeta o gasto energético das atividades voluntárias.

Questão 32

“A capacidade do intestino humano de transportar glicose, galactose e frutose é enorme, de modo que isso não limita a absorção nos indivíduos saudáveis. Os monossacarídeos resultantes da digestão dos carboidratos ingeridos passam pelos enterócitos e para dentro do fluxo do sanguíneo pelos capilares da vilosidade. Um membro da família de proteínas transportadoras, o _____, é o transportador facilitado na membrana basolateral que transporta todos os três monossacarídeos dos enterócitos para os vasos sanguíneos ligados com a veia porta para a liberação no fígado.” Assinale a alternativa que completa corretamente a afirmativa anterior.

- A) GLUT1
- B) GLUT2
- C) GLUT3
- D) GLUT4
- E) GLUT5

Questão 33

As crianças recém-nascidas podem ser classificadas de acordo com o peso e o comprimento ao nascer e a idade gestacional. O peso ao nascer, aferido na primeira hora após o nascimento, é um parâmetro usado mundialmente para avaliar as condições de saúde do recém-nascido (RN), alertando os profissionais de saúde sobre seu risco de morbimortalidade. Ele reflete as condições nutricionais da gestante e do neonato e tem influência direta no crescimento e desenvolvimento da criança e nas condições de saúde do indivíduo na vida adulta. Uma criança que nasceu com 37 semanas e peso de 2.450 g é classificada como:

- A) A termo e baixo peso.
- B) Pré-termo e baixo peso.
- C) A termo e peso adequado.
- D) A termo e peso insuficiente.
- E) Pré-termo e peso insuficiente.

Questão 34

São vinte os aminoácidos que podem ser encontrados na natureza e a quantidade, o tipo e a disposição em que são encontrados na cadeia determinam as várias proteínas existentes. Os aminoácidos individuais desempenham múltiplos papéis reguladores na saúde e na doença. “Aminoácido utilizado na síntese de hemoglobina, sais biliares, creatina fosfato; é um precursor do antioxidante glutatona. Está sendo utilizado no tratamento de pacientes que sofrem de enterocolite, esquizofrenia, doença celíaca e processos inflamatórios, pois possui ação citoprotetora, imunomoduladora e anti-inflamatória.” A afirmativa se refere à:

- A) Glicina.
- B) Cisteína.
- C) Arginina.
- D) Metionina.
- E) Glutamina.

Questão 35

A proteína é o composto que contém nitrogênio mais abundante na dieta e no corpo. Trata-se de uma das cinco classes de biomoléculas complexas presentes nas células e nos tecidos; as outras são DNA; RNA; polissacarídeos; e, lipídeos. As proteínas e os aminoácidos desempenham numerosas funções. Assinale, a seguir, a proteína com função de transporte.

- A) Actina.
- B) Insulina.
- C) Elastina.
- D) Cinesina.
- E) Ceruloplasmina.

Questão 36

Considere o queijo minas frescal que apresenta um sabor amargo, textura limosa e pastosa; apesar de estar na geladeira há bastante soro ao redor do queijo. Sobre e o processamento tecnológico deste produto, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- () É um queijo com alto teor de umidade, com médio teor de sal e pH baixo. Todas essas características conferem ao queijo minas frescal uma alta vulnerabilidade a contaminações por ser manuseado, principalmente, durante a enformagem e a viragem.
- () Os micro-organismos contaminantes mais encontrados nesse queijo são aqueles pertencentes ao grupo coliforme e os estafilococos, como *S. aureus*.
- () A proteólise da caseína, por ação das enzimas do coalho, modifica a coloração e a consistência do queijo minas frescal. Proteases e peptidases de origem bacteriana também podem provocar uma proteólise da caseína, contribuindo para o aparecimento do sabor amargo e da textura pastosa.
- () Coalhos de origem fúngica podem aumentar ligeiramente o rendimento, como também tendem a diminuir a degradação proteica, por se tratar de protease ácida, menos proteolítica do que a quimosina ou a pepsina de origem bovina normalmente presente nos coalhos de origem animal tradicionais.

A sequência está correta em

- A) V, V, F, F.
- B) V, F, V, F.
- C) V, F, F, V.
- D) F, F, V, V.
- E) F, V, V, F.

Questão 37

Uma hidratação apropriada durante a atividade física de caráter recreativo ou competitivo pode garantir que o desempenho esperado seja atingido e que problemas de saúde sejam evitados. A água é uma boa opção de reidratação para o exercício por ser facilmente disponível, barata e ocasionar esvaziamento gástrico relativamente rápido. Entretanto, para as atividades intermitentes, de mais de uma hora de duração, ou para as de menor duração e de elevada intensidade, poderá apresentar as desvantagens de não conter substratos necessários de reposição e de ser insípida, favorecendo a desidratação voluntária e dificultando o processo de equilíbrio hidroeletrólítico. A reposição de água em excesso ocasiona a diminuição da osmolaridade plasmática, produz um gradiente osmótico entre o sangue e o cérebro, causando apatia; náusea; vômito; consciência alterada; e, convulsões. Estas são algumas das manifestações neurológicas da:

- A) Hipocalemia.
- B) Hipocalcemia.
- C) Hiponatremia.
- D) Hipofosfatemia.
- E) Hipomagnesemia.

Questão 38

As informações sobre o consumo alimentar podem ser obtidas diretamente dos consumidores de diferentes maneiras. A fim de coletar dados nutricionais para descrever a dieta atual de um grupo para fins de comparação com a de outro grupo, foi utilizado método quantitativo de curto prazo, não exigindo que os respondentes sejam alfabetizados e que seja relativamente rápido e barato para administrar. O método ideal para tal situação é:

- A) História dietética.
- B) Registro alimentar.
- C) Recordatório 24 horas.
- D) Pesagem direta dos alimentos.
- E) Questionário de frequência alimentar.

Questão 39

“O pescado necessita de cuidados adequados desde que é capturado fresco até chegar ao consumidor ou a indústria transformadora. A maneira de manipular o pescado neste intervalo de tempo determina a intensidade com que se apresentam as alterações enzimáticas, oxidativas e/ou bacterianas. Existem diversos sinais que caracterizam peixes em estado fresco e alterado. Considerando a importância de detectar tais sinais, os caracteres organolépticos externos de um peixe fresco são: escamas _____ à pele e às nadadeiras; globo ocular _____; guelras _____; ânus _____, dentre outros.” Assinale a alternativa que completa correta e sequencialmente a afirmativa anterior.

- A) bem soltas / na órbita / brilhantes / frouxo
- B) aderentes / dentro da órbita / róseas / sem prolapso
- C) mais ou menos soltas / brilhante / cinzentas / aberto
- D) levantadas / afundado na órbita / pálidas / com prolapso
- E) bem aderentes / saliente na órbita / vermelho-brilhantes / fechado

Questão 40

O desenvolvimento de sistemas de embalagens ativas também denominadas embalagens “inteligentes” ou filmes “espertos” é uma nova área de grande importância na tecnologia de Embalagem com Atmosfera Modificada (EAM). Sobre este tipo de embalagem, marque **V** para as afirmativas verdadeiras e **F** para as falsas.

- () A embalagem a vácuo de alimentos que respiram é uma forma de EAM visto que, após a modificação inicial da atmosfera, a ação biológica continua a alterar ou modificar a atmosfera dentro da embalagem.
- () Uma embalagem pode ter sua atmosfera controlada, ou seja, o controle contínuo da composição de gases, por exemplo, armazena o bacon em 35% de O₂ / 65% de CO₂ ou 20% de CO₂ e 69% de O₂. Em ambas as atmosferas a concentração dos gases é suficiente para inibir crescimento de micro-organismos.
- () A atmosfera não é constante em todos os produtos com EAM e modifica-se de acordo com a permeabilidade do material de embalagem, a atividade microbiana e a respiração do alimento. Os únicos gases utilizados neste processo são oxigênio e dióxido de carbono, sendo usados sozinhos ou combinados.
- () O permanganato de potássio e a sílica gel são empregados em embalagens com o objetivo de prolongar vida de prateleira de frutas e hortaliças, que absorvem o etileno liberado por frutos ao longo da maturação.

A sequência está correta em

- A) V, V, F, V.
- B) V, F, V, F.
- C) V, F, F, V.
- D) F, F, V, V.
- E) F, V, V, F.

Questão 41

As lipoproteínas plasmáticas são uma família de complexos macromoleculares esféricos de lipídios e proteínas, cuja principal função consiste em transportar os lipídios endógenos e os lipídios exógenos dos locais de produção e absorção para locais periféricos de utilização e armazenamento. Qual é a lipoproteína cuja função é transportar os lipídios provenientes da dieta, sendo formada, aproximadamente, por 90% de triglicerídeos, 5% de colesterol total, 3% de fosfolipídeos e 2% de proteína?

- A) IDL.
- B) HDL.
- C) LDL.
- D) VLDL.
- E) Quilomícron.

Questão 42

“O _____ participa do metabolismo de carboidratos, aminoácidos e colesterol. A piruvato carboxilase e o fosfoenolpiruvato carboxiquinase e a arginase são dependentes deste mineral. Necessário para a biossíntese de mucopolissacarídeos na matriz óssea; cofator para várias enzimas no tecido ósseo. Além disso, tem papel antioxidante como cofator da superóxido dismutase mitocondrial. As principais fontes alimentares são os cereais integrais, oleaginosas e vegetais folhosos. Uma grande proporção deste micronutriente nos alimentos é perdida no processamento.” Assinale a alternativa que completa corretamente a afirmativa anterior.

- A) zinco
- B) cobre
- C) selênio
- D) magnésio
- E) manganês

Questão 43

A ingestão de carboidratos durante atividades prolongadas, acima de uma hora, melhora o desempenho e pode retardar a fadiga nas modalidades esportivas que envolvem exercícios intermitentes e de alta intensidade. A reposição ótima de carboidratos necessária para manter a glicemia e retardar a fadiga é de:

- A) 20 a 40 g/h
- B) 30 a 60 g/h
- C) 50 a 80 g/h
- D) 60 a 90 g/h
- E) 90 a 120 g/h

Questão 44

“As fontes com maiores quantidades do micronutriente _____ são os vegetais verde-escuros como espinafre, agrião e brócolis. Quantidades significativas também estão presentes no repolho, na couve de Bruxelas e na alface. É essencial para a saúde do osso. A osteocalcina (proteína Gla do osso) é uma proteína dependente deste micronutriente, produzida pelos osteoblastos durante a formação óssea. Sua dosagem no sangue constitui um importante marcador biológico da atividade osteoblástica.” Assinale a alternativa que completa corretamente a afirmativa anterior.

- A) cálcio
- B) fósforo
- C) vitamina A
- D) vitamina D
- E) vitamina K

Questão 45

Considere uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que atende 500 funcionários de uma fábrica e está previsto no almoço bife de lombo frito. A porção a ser oferecida é de 90 g para cada comensal. O fator de correção dessa carne é 1,2 e o fator de cocção de 0,75. O valor do quilo do lombo no fornecedor da unidade é de R\$ 20,00. De acordo com a situação hipotética apresentada, qual valor a ser gasto para comprar toda a carne para o almoço?

- A) R\$ 810,00
- B) R\$ 900,00
- C) R\$ 1.200,00
- D) R\$ 1.440,00
- E) R\$ 1.560,00

Questão 46

Em técnica dietética, açúcar é o termo empregado para designar os carboidratos mais simples, incluindo os monossacarídeos e os dissacarídeos. Os açúcares podem ser consumidos de forma direta ou indireta, apresentando inúmeras formas de preparação e aplicação. Há um açúcar usado em confeitos de açúcar para prevenir a cristalização da sacarose, utilizado, por exemplo, em conservas e xaropes de frutas. Trata-se de:

- A) Mel.
- B) Frutose.
- C) Açúcar líquido.
- D) Açúcar invertido.
- E) Açúcar de confeitiro.

Questão 47

O arroz é um dos cereais mais produzidos e consumidos em todo o mundo e possui grande participação na alimentação da população brasileira. Constitui-se em alimento básico da alimentação de diversos povos. Existem vários tipos utilizados em diversas preparações. Entre eles há um “em geral, de grão longo, submetido a cozimento sob pressão, antes do beneficiamento. Devido à umidade e pressão elevadas, ocorre a gelatinização do amido do grão e a migração dos nutrientes (vitaminas e minerais) que, originalmente, estavam presentes no farelo para o centro do grão”. A afirmativa se refere ao arroz:

- A) Arbório.
- B) Integral.
- C) Japonês.
- D) Selvagem.
- E) Parboilizado.

Questão 48

A ação bacteriana é mais intensa no intestino delgado distal e no intestino grosso. Depois de uma refeição, as fibras da dieta, amidos resistentes, pedaços remanescentes de aminoácidos e muco desprendido do intestino são fermentadas pelos micróbios presentes. O processo de fermentação produz gases e ácidos graxos de cadeia curta. Durante o processo, diversos nutrientes são formados por síntese bacteriana. Estratégias para estabilizar e fortalecer os micróbios benéficos dentro da microbiota na tentativa de manter ou melhorar a saúde incluem o consumo de prebióticos, probióticos e simbióticos. NÃO é formado pela síntese bacteriana a seguinte vitamina:

- A) E
- B) K
- C) B1
- D) B2
- E) B12

Questão 49

As gorduras sofrem mudanças durante o aquecimento em altas temperaturas. Pelo fato de apresentarem diferentes pontos de fumaça, quando utilizadas para frituras, devem ser escolhidas aquelas que apresentam maior resistência à temperatura. Diante do exposto, analise as afirmativas a seguir.

- I. O glicerol é desidratado, originando a acroleína, substância volátil e irritante à mucosa gástrica.
- II. A hidrólise pode ser observada a olho nu pela liberação de uma fumaça densa e branca.
- III. O óleo de soja e o de girassol são os que apresentam maior temperatura até o aparecimento do ponto de fumaça.

Está correto o que se afirma em

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

Questão 50

A necessidade de manter a ingestão ótima de nutrientes para sustentar as necessidades energéticas e de formação tecidual da atividade física regular também requer modificações dietéticas únicas para facilitar o treinamento intenso e melhorar a competição esportiva. Sobre as demandas fisiológicas e as necessidades nutricionais para o indivíduo fisicamente ativo, assinale a afirmativa correta.

- A) Indivíduos treinados apresentam maior capacidade de poupar glicogênio muscular e utilizar ácidos graxos, retardando a queda de desempenho e a fadiga muscular.
- B) A estratégia nutricional eficiente para repor carboidratos após o exercício requer o consumo de alimentos ricos em carboidrato, independente do índice glicêmico e moderado em proteína.
- C) Uma bebida contendo até 10% de carboidratos consumida durante o exercício no calor contribui para a regulação da temperatura e o balanço hídrico tão efetivamente quanto a água pura. Essa bebida ajuda a manter o metabolismo da glicose e as reservas de glicogênio durante o exercício prolongado.
- D) Refeições líquidas preparadas comercialmente oferecem uma abordagem prática para a nutrição pré-competição e a suplementação energética. Essas “refeições” fornecem balanço em valor nutritivo, contribuem para as necessidades de líquidos e são absorvidas rapidamente, deixando, praticamente, nenhum resíduo no sistema digestório.
- E) O estresse do exercício é acentuado pela desidratação, que aumenta a temperatura corporal, prejudica as respostas fisiológicas e o desempenho físico, com riscos para a saúde. Esses efeitos podem ocorrer mesmo que a desidratação seja leve ou moderada. Em torno de 2%, há redução importante do desempenho; com 3% pode ocorrer fadiga térmica; a partir de 4% existe risco de choque térmico, coma e morte.

Questão 51

Hortaliça é a denominação genérica para legumes e verduras, que são plantas ou parte de plantas que servem para o consumo humano. De acordo com a parte comestível da planta, as verduras e os legumes podem ser classificados em: folhas; sementes; raízes e tubérculos; bulbos; flores; frutos e caules. Assinale uma hortaliça classificada como caule.

- A) Aipo.
- B) Vagem.
- C) Alho-poró.
- D) Rabanete.
- E) Alcachofra.

Questão 52

“Há um mineral que possui diversas funções estruturais e bioquímicas no organismo. Cofator enzimático, participa de diversas reações metabólicas essenciais, entre elas produção energética, síntese de moléculas como DNA, RNA e proteínas, sinalização e migração celular. Possui, também, papel estrutural nos ossos, nas membranas e nos cromossomos. É requerido para o transporte ativo de íons através de membranas celulares. Desse modo, interfere nos impulsos nervosos, contração muscular e batimento cardíaco normal. Vegetais verdes são boas fontes deste mineral.” As afirmativas se referem ao seguinte mineral:

- A) Zinco.
- B) Cálcio.
- C) Fósforo.
- D) Magnésio.
- E) Manganês.

Questão 53

Queijo é o produto fresco ou maturado, sólido ou cremoso, obtido pela coagulação do leite pasteurizado por meio de ação isolada ou combinada do coalho, fermento láctico, calor ou outro agente coagulante seguido pela drenagem parcial do soro, presente na massa resultante dessa coagulação. A grande variedade de queijos depende de vários fatores, como os tipos de leite, os processos de fabricação, os tipos de fermentos adicionados, a utilização de derivados de leite e a maturação.

(PHILIPPI, 2006.)

Há um “de origem francesa, produzido com leite de vaca semidesnatado, tem massa cremosa, branco-amarelada, e sabor picante. Pode ser servido com pão, biscoitos e torradas. Serve também de base para canapés”. As características descritas se referem a qual tipo de queijo?

- A) Brie.
- B) Gouda.
- C) Emmental.
- D) Gorgonzola.
- E) Camembert.

Questão 54

Para as dietas enterais existe uma enorme variedade de formulações atualmente disponíveis no mercado nacional, ainda com possibilidades de expansão. As formulações específicas para uso enteral podem veicular diferentes fontes de carboidratos, lipídeos e proteínas e estes podem apresentar-se na sua estrutura íntegra ou hidrolisada, total ou parcialmente. Em relação à complexidade dos nutrientes, qual o nome dado à dieta em que os macronutrientes, em especial a proteína, apresentam-se na sua forma totalmente hidrolisada?

- A) Elementar.
- B) Polimérica.
- C) Oligomérica.
- D) Semiespecializada.
- E) Altamente especializada.

Questão 55

A mulher pode modificar seus hábitos alimentares durante a gestação devido a alterações que ocorrem em suas preferências e apetite e também por interferências culturais. Elas sofrem mudanças no olfato e paladar, relacionadas à ação hormonal, que podem se expressar por desejos ou aversões alimentares e demonstram, também, aspectos emocionais da gestante, como a vontade de ser cuidada. A manutenção de hábitos alimentares saudáveis durante a gestação garante o adequado desenvolvimento do feto e reduz os riscos de complicações para o binômio mãe/filho. “Algumas alterações e condutas comuns da gestação têm sido determinantes para a relativa queda na concentração sérica de um micronutriente nesse período, em cerca de 10 a 60%, como a hemodiluição fisiológica, a diminuição de albumina sérica, a ingestão normalmente insuficiente do mesmo e a suplementação rotineira de ferro e eventual de cálcio. A deficiência deste micronutriente pode causar morte embrionária, fetal e neonatal e depressão imune; também aumenta o risco para ruptura prematura de membranas e nascimento prematuro e retardo do crescimento intrauterino.” As afirmações se referem a qual micronutriente?

- A) Zinco.
- B) Magnésio.
- C) Vitamina A.
- D) Vitamina D.
- E) Vitamina B12.

Questão 56

A gestação é uma das etapas da vida da mulher de maior vulnerabilidade nutricional, estando, por exemplo, mais sujeita a intercorrências decorrentes da má alimentação, em um momento em que o organismo está em intenso anabolismo que determina expressivo aumento das necessidades nutricionais, comparado ao período pré-concepcional. A avaliação do estado nutricional deve ser feita para que se possam identificar desvios ponderais iniciais e ganhos de peso abaixo ou acima do recomendado, proporcionando condutas adequadas para melhorar ou manter o estado nutricional materno, boas condições para o parto e o nascimento. Diante do exposto, analise as afirmativas a seguir.

- I. Gestante de 17 anos que teve menarca com 11 anos apresenta maiores chances de uma gestação sem complicações quando comparada com uma da mesma idade cronológica, mas que teve a menarca com 14 anos.
- II. O ganho de peso acompanhado de edema súbito, não justificado por modificações importantes na ingestão energética, pode indicar quadro patológico, como o distúrbio hipertensivo da gravidez.
- III. Membranas fetais e líquido amniótico; edema e aumento do volume plasmático; peso do feto são os três elementos mais responsáveis pelo ganho de peso total esperado durante a gestação.

Está correto o que se afirma em

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

Questão 57

A definição mais ortodoxa de nutrição enteral é a administração de nutrientes pelo trato gastrointestinal pelo artifício de sondas. Atualmente, o uso de dietas desenhadas para uso enteral, mesmo que ingeridas por via oral, são consideradas alimentação enteral e o paciente categorizado em esquema de terapia nutricional enteral.

(SILVA; MURA, 2014.)

Sobre a terapia nutricional enteral, assinale a afirmativa INCORRETA.

- A) A localização duodenal e jejunal apresenta algumas vantagens como: menor risco de aspiração, maior dificuldade de saída acidental da sonda e permite a progressão mais rápida para alcançar o valor calórico ideal.
- B) A localização gástrica apresenta as seguintes vantagens: maior tolerância a fórmulas variadas, boa aceitação de fórmulas hiperosmóticas, possibilita a introdução de grandes volumes em curto tempo e fácil posicionamento da sonda.
- C) O uso da fórmula suplementada com o aminoácido arginina não tem apresentado benefícios a pacientes críticos com sepse e infecção grave. O uso da arginina pode aumentar a liberação de citocinas pró-inflamatórias e óxido nítrico, com aumento da resposta inflamatória.
- D) A dieta imunomoduladora possui nutrientes específicos que podem ter ação direta ou indireta no sistema imune, podendo auxiliar no tratamento de pacientes com desnutrição, caquexia ou câncer. São nutrientes específicos desta dieta: arginina; glutamina; cisteína; nucleotídeos; ácidos graxos (principalmente ômega 3); fibras; vitamina A; C; E; e, zinco.
- E) As técnicas de administração de dieta enteral dividem-se em dois grandes grupos: a administração tipo intermitente ou a contínua. A intermitente é aquela em que a dieta é administrada em períodos fracionados. Já a administração contínua é quando a dieta é administrada continuamente, por 12 ou 14 horas, utilizando-se de uma bomba de infusão para tal.

Questão 58

A prescrição da Nutrição Parenteral (NP) deve atender às necessidades e às recomendações estimadas para cada paciente e ser balanceada, contendo quantidades de fluidos, macronutrientes e micronutrientes dentro das recomendações para cada faixa etária. Sobre a Nutrição Parenteral (NP), marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- () A glicose é utilizada prioritariamente em soluções de nutrição parenteral como fonte calórica, pois é mais acessível, econômica e segura, embora seja possível utilizar frutose, xilitol ou sorbitol.
- () As taxas máximas de administração de carboidratos não devem ultrapassar 7 a 8 mg/kg/min em pacientes adultos em estado crítico.
- () Os lipídeos são importantes na terapia nutricional, pois são fontes de ácidos graxos essenciais, apresentam baixa osmolaridade e alta concentração calórica. Seu uso é interessante para pacientes com restrição hídrica e grandes necessidades calóricas, além de reduzir a produção de CO₂. Os lipídeos são incorporados às formulações de NP na forma de emulsões lipídicas.

A sequência está correta em

- A) V, V, V.
- B) V, F, V.
- C) V, V, F.
- D) F, F, V.
- E) F, V, F.

Questão 59

O intenso e constante anabolismo durante a gestação repercute em ajustes para diversos nutrientes, justificando as demandas nutricionais aumentadas características dessa fase. Proporcionar o atendimento das recomendações nutricionais durante a gestação é garantir bom resultado obstétrico. “Necessidade da vitamina _____ aumenta cerca de 13% neste período. Nível abaixo do desejado está relacionado com ruptura prematura da placenta e possibilidades de parto prematuro, uma vez que participa da produção de colágeno para estas membranas e também como antioxidante.” Assinale a alternativa que completa corretamente a afirmativa anterior.

- A) A
- B) C
- C) D
- D) E
- E) B9

Questão 60

Quando os pacientes não conseguem ou não comem o suficiente para sustentar suas necessidades nutricionais por alguns dias, a terapia nutricional deve ser considerada parte do plano de cuidados integrados. Uma série de doenças e condições pode resultar na necessidade de terapia nutricional. “Maria, 57 anos, hospitalizada, diagnóstico de doença inflamatória intestinal grave e desnutrição grave, com a previsão de uso da terapia nutricional por longa duração”. Qual a terapia nutricional de melhor escolha?

- A) Nutrição parenteral central.
- B) Nutrição enteral nasojejunal.
- C) Nutrição parenteral periférica.
- D) Nutrição enteral jejunostomia.
- E) Nutrição enteral gastrostomia.

Questão 61

Mulher, 39 anos, sem história familiar para doenças coronarianas. Peso 78 kg, estatura 1,68 m, circunferência abdominal 88 cm. Em atendimento médio ambulatorial, a pressão arterial medida, antes da consulta nutricional, foi de 140 x 90 mmHg. Refere tabagismo e sedentarismo. Apresentou os seguintes resultados nos exames bioquímicos em jejum: glicemia 89 mg/dL; colesterol total 190 mg/dL; LDL de 90; HDL de 49; e, triglicérides 129 mg/dL. Considerando o caso apresentado, analise as afirmativas a seguir.

- I. A paciente apresenta sobrepeso pelo IMC e obesidade central pela circunferência abdominal.
- II. As características da dieta a ser proposta deve ser: hipocalórica, hipossódica, rica em cálcio, potássio, fibras alimentares e com baixo teor de gorduras saturadas.
- III. A paciente apresenta diagnóstico de hipertensão arterial e dislipidemia.

Está correto o que se afirma em

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

Questão 62

São utilizados marcadores bioquímicos para avaliar e monitorar pacientes com suspeita ou presença de doença hepática. Os ensaios enzimáticos medem a liberação das enzimas hepáticas, enquanto outros testes medem a função hepática. As lesões nos hepatócitos são detectadas através da mensuração de enzimas séricas liberadas do rompimento celular hepático, fornecendo informações da extensão, magnitude e curso (aguda ou crônica) da lesão. “Entre as enzimas séricas hepáticas existe uma localizada no citosol do hepatócito; encontrada em vários outros tecidos do corpo; porém, em concentrações mais altas no fígado; aumentada em caso de lesão dos hepatócitos. No passado também foi denominada de transaminase Glutâmico-Pirúvica (GPT); é uma enzima encontrada livre no plasma dos hepatócitos, então no rompimento celular ela é liberada na corrente circulatória.” As informações se referem a qual enzima?

- A) Sorbitol desidrogenase.
- B) γ -Glutamiltanspeptidase.
- C) Glutamato desidrogenase.
- D) Alanina aminotransferase.
- E) Aspartato aminotransferase.

Questão 63

A Hipercolesterolemia Familiar (HF) é considerada um problema de saúde pública, devido à sua alta prevalência (em torno de 1:200 a 1:300 indivíduos da população geral) e à sua associação com Doença Arterial Coronariana (DAC) precoce, com redução da expectativa de vida observada em várias famílias. Além disso, cerca de 200.000 pessoas no mundo vão a óbito a cada ano por ataques cardíacos precoces devido à doença, os quais poderiam ser evitados com tratamentos apropriados. Quando o diagnóstico é feito e o tratamento é instituído, pode-se modificar a história natural da doença aterosclerótica. Sobre tal condição e as recomendações nutricionais, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- () HF é uma doença genética do metabolismo das lipoproteínas cujo modo de herança é autossômico codominante e que se caracteriza por níveis muito elevados do colesterol da lipoproteína de baixa densidade, e pela presença de sinais clínicos característicos como xantomas tendíneos e risco aumentado de doença arterial coronariana prematura.
- () Alimentos como óleo de palma, óleo de coco, bacon, biscoitos, produtos de panificação ricos em gordura e produtos lácteos integrais devem ser consumidos ocasionalmente e em quantidades mínimas por indivíduos com HF.
- () Os pacientes com dislipidemia familiar apresentam concentrações elevadas do LDL-c; quando apresenta-se na faixa muito alta colocam o paciente em risco de pancreatite.
- () O colesterol alimentar apresenta maior ação hipercolesterolêmica quando comparado aos ácidos graxos saturados, razão pela qual a Diretriz Brasileira de Hipercolesterolemia Familiar recomenda exclusão de alimentos fontes de colesterol na dieta destes indivíduos.

A sequência está correta em

- A) V, V, F, F.
- B) V, F, V, F.
- C) V, F, F, V.
- D) F, F, V, V.
- E) F, V, V, F.

Questão 64

O ovo, do ponto de vista alimentício, é um alimento de origem animal, podendo ser de diversas espécies animais. São consumidos pelos humanos ao longo de milhares de anos. O ovo de galinha pode ser preparado de diversas formas como cozido, mexido, omelete ou usado em preparações como ensopados, suflês, crepes ou bolos. Mas antes de ser usado é importante avaliar a sua qualidade. Assinale, seguir, uma qualidade do ovo velho.

- A) Clara espessa.
- B) Casca lisa e brilhante.
- C) Câmara de ar pequena.
- D) Em água afunda diretamente.
- E) Gema abaulada, bem centralizada.

Questão 65

As violações ao direito humano à alimentação adequada resultam do não cumprimento das obrigações do Estado. As violações podem ocorrer por ação direta que resulte em interferência na fruição do direito, ou por omissão na adoção das medidas necessárias provenientes de obrigações legais. Portanto, a responsabilidade, em última instância tanto pela realização quanto pela violação do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) sempre é do Estado.

(TADDEI et al., 2011.)

Sobre as situações que podem ser reconhecidas como violações do DHAA, analise as afirmativas a seguir.

- I. Pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, ou seja, não têm certeza de que terão acesso a alimentos em quantidade e qualidade adequadas, no momento presente ou no futuro próximo.
- II. Pessoas que estejam desnutridas, ou que apresentem alterações do estado nutricional em consequência da falta de alimentação adequada. Assim como as malnutridas, que apresentam alterações típicas de deficiências de nutrientes, ou decorrentes de alimentação e/ou modo de vida não saudável.
- III. Pessoas que estejam ingerindo alimentos de má qualidade ou contaminados por falta de controle do Poder Público sobre a utilização de agrotóxicos, qualidade sanitária dos alimentos colocados no mercado para consumo da população, comercialização e devida identificação de alimentos transgênicos.

Está correto o que se afirma em

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

Questão 66

A maioria dos alimentos apresenta componentes de fibras solúveis e insolúveis, ambas em proporções variadas. O conhecimento dos teores destes tipos de fibras e da quantidade total nos alimentos é necessário para a elaboração de dietas que correspondam às recomendações específicas. Sobre as fibras e seus efeitos fisiológicos no organismo, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- () As pectinas são encontradas principalmente nas frutas, geralmente na casca de frutas cítricas e na polpa da maçã. São largamente utilizadas na indústria de alimento por suas características funcionais como, por exemplo, para formar géis no preparo de geleias.
- () Os frutanos possuem propriedade prebiótica, estimulando o crescimento de bactérias benéficas no intestino.
- () A fibra lignina ajuda na eliminação do colesterol; devido à sua viscosidade diminui a absorção intestinal do mesmo e aumenta a excreção dos ácidos biliares.
- () O uso de fibras nas formulações enterais tanto na presença de diarreia quanto de obstipação visa à normalização do hábito intestinal. Além disso, os ácidos graxos de cadeia curta, subprodutos das fibras solúveis, atuam sobre a integridade das células intestinais, colaborando para a manutenção da integridade dos colonócitos.

A sequência está correta em

- A) V, V, F, V.
- B) V, F, F, V.
- C) V, F, F, F.
- D) F, F, V, F.
- E) F, V, V, F.

Questão 67

A insegurança alimentar e a sua expressão extrema — a fome, podem ser decorrentes de desigualdades sociais locais ou regionais, mas também podem ser fruto das iniquidades históricas e globais de sistemas econômicos e sociais que deixam à margem das conquistas da civilização centenas de milhões de indivíduos. Sobre a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil e seus diferentes indicadores de avaliação, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- () Métodos que avaliam o consumo alimentar individual, por meio da frequência semanal ou do recordatório das últimas 24 horas, são considerados medidas indiretas de segurança alimentar. As facilidades operacionais e o baixo custo ao seu uso em pesquisas populacionais levam a uma ampla utilização dessas técnicas.
- () Para mensuração direta da segurança alimentar no âmbito da família ou do domicílio, tem-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), que capta a dimensão do acesso a uma alimentação de qualidade e quantidade suficientes vivida pela família, inclusive a preocupação relativa ao acesso a alimentos no futuro próximo. Classifica os domicílios em três níveis: segurança alimentar, insegurança leve e insegurança grave.
- () No Brasil, segundo dados oriundos da Folha de Balanço de Alimentos, não falta alimento para população. A disponibilidade calórica *per capita* está aumentando, ou seja, tecnicamente há alimento suficiente para toda a população.
- () O indicador mais tradicional de disponibilidade de alimento é a folha de balanço de alimentos, elaborada pela FAO. Esse indicador avalia se há ou não alimento disponível para que as necessidades nutricionais da população sejam supridas. Porém, a partir deste indicador não é possível captar diferenças de consumo que possam existir entre grupos específicos.

A sequência está correta em

- A) V, V, F, V.
- B) V, F, F, V.
- C) V, F, F, F.
- D) F, F, V, V.
- E) F, V, V, F.

Questão 68

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminadas. Existem mais de 250 tipos de DTAs e a maioria são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas. “Agente causador de DTA que não precisa se reproduzir nos alimentos, dose infectante baixa, causa infecção intestinal, disenteria com muco, pus e sangue, febres, vômitos. Pode causar cólica, mal-estar e sinais neurológicos. Alimentos envolvidos são produtos cárneos e lácteos, verduras, mariscos, ostras, pescados e saladas. Fatores para o surto: manipuladores com mãos contaminadas, água contaminada por esgoto e contaminação por contágio.” Trata-se do agente:

- A) *Bacillus cereus*.
- B) *Salmonella Typhi*.
- C) *Staphylococcus aureus*.
- D) *Clostridium perfringens*.
- E) *Vibrio parahaemolyticus*.

Questão 69

A anemia é considerada como a carência nutricional mais prevalente em todo o mundo e está relacionada com a deficiência de ferro em 95% dos casos. A fortificação dos alimentos tem sido altamente recomendada principalmente para localidades com elevada prevalência de anemia. Este modo de prevenção alcança todos os segmentos populacionais, não requer a cooperação da população e o custo inicial e de manutenção é relativamente menor quando comparado ao da suplementação medicamentosa. No Brasil, está em vigor desde 2002 o Regulamento Técnico que tornou obrigatório a fortificação com ferro do seguinte alimento:

- A) Farinha de trigo, apenas.
- B) Farinha de arroz, apenas.
- C) Farinha de milho, apenas.
- D) Farinha de trigo e de arroz.
- E) Farinha de milho e de trigo.

Questão 70

Na Lei nº 8.234/1991, que regulamenta a profissão do nutricionista, em seu inciso VIII, Art. 4º, cita que “o nutricionista está habilitado a solicitar os exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico, desde que relacionados com alimentação e nutrição humana”. A utilização da avaliação de exames laboratoriais na prática clínica possibilita a detecção de deficiências nutricionais que possam comprometer de maneira grave o estado nutricional. O exame utilizado para monitoramento de controle metabólico prolongado de pacientes com *Diabetes mellitus*, ou seja, que avalia o controle da glicose em um prazo mais longo, é:

- A) Glicemia de jejum.
- B) Frutosamina sérica.
- C) Hemoglobina glicada.
- D) Glicemia pós-prandial.
- E) Teste de tolerância à glicose.

Questão 71

A expressão “ingestão dietética de referência” representa um conjunto de quatro valores de referência correspondentes às estimativas quantitativas da ingestão de nutrientes, estabelecidos para serem utilizados no planejamento e na avaliação das dietas de indivíduos saudáveis segundo a etapa de vida e o sexo. As DRIs incluem: EAR, RDA, AI e UL. Sobre as ingestões dietéticas de referências para indivíduos e grupos saudáveis, analise as afirmativas a seguir.

- I. EAR: utilizada para avaliação da dieta tanto de indivíduos quanto de grupos populacionais.
- II. RDA: usada no planejamento dietético, como meta de consumo para indivíduos e para grupos.
- III. AI: representa nível de ingestão recomendado com base em observações, determinado experimentalmente ou por aproximações da estimativa da ingestão de nutrientes para grupos de indivíduos saudáveis. O valor da AI é estabelecido quando as evidências científicas não são suficientes para estabelecer a EAR e RDA.

Está correto o que se afirma em

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

Questão 72

“Atentar-se às recomendações nutricionais durante a gestação é de extrema importância, para garantir o crescimento e o desenvolvimento adequado do feto e, complementarmente, fornecer energia adicional para manter o peso da gestante, sua composição corporal e a atividade física durante a gestação, bem como permitir a constituição de reserva para a lactação. O consumo do ácido _____ nesta fase é essencial para a formação de todas as membranas celulares do sistema nervoso central e para o aumento do comprimento e da circunferência da cabeça, da acuidade visual e do peso do recém-nascido, além de melhorar o processamento de informações e da imunidade.” Assinale a alternativa que completa corretamente a afirmativa anterior.

- A) araquidônico (AA)
- B) gama-linolênico (GLA)
- C) docosahexaenoico (DHA)
- D) eicosapentaenoico (EPA)
- E) dihomogama-linolênico (DGLA)

Questão 73

Em relação às alterações fisiológicas do envelhecimento, as modificações intestinais como atrofia na mucosa e no revestimento muscular resultam em deficiência de absorção de nutrientes e favorecem o aparecimento de diverticulite, decorrente de menor motilidade no intestino grosso e no cólon. Essas alterações contribuem para constipação intestinal, mas podem estar ligadas ao baixo consumo de fibras, água, depressão e menor consumo de refeições por dia. “A recomendação da IOM (2005) de fibras alimentares para indivíduos de 51 anos ou mais é _____ para homens e _____ para mulheres.” Assinale a alternativa que completa correta e sequencialmente a afirmativa anterior.

- A) 20 g/dia / 12 g/dia
- B) 25 g/dia / 14 g/dia
- C) 28 g/dia / 18 g/dia
- D) 30 g/dia / 21 g/dia
- E) 35 g/dia / 25 g/dia

Questão 74

Processo universal, progressivo e gradual, o envelhecimento da população é um dos fatos mais importantes que se observam na sociedade atual, que trará, nos próximos anos, desafios cada vez maiores e impõe a previsão de recursos para o desenvolvimento de programas, projetos e ações. Muito importante é ação do nutricionista e atenção especial às alterações fisiológicas do envelhecimento. Ao chegar um paciente idoso ao seu atendimento, considerando a atrofia da mucosa gástrica, alteração fisiológica comum da idade e relato de consumo frequente de antiácidos, qual micronutriente deve-se dar mais atenção para uma possível deficiência?

- A) Zinco.
- B) Fósforo.
- C) Vitamina C.
- D) Vitamina B9.
- E) Vitamina B12.

Questão 75

A coletíase ou litíase biliar é caracterizada pela presença de cálculos na vesícula, uma doença comum e, na maioria dos casos, é assintomática. A cirurgia de remoção da vesícula e de cálculos é chamada de colecistectomia. Sobre tal patologia, seus fatores de risco e terapia nutricional após cirurgia, analise as afirmativas a seguir.

- I. São fatores de risco para a formação de cálculos biliares: sexo masculino, idade avançada, história familiar, excesso de peso, *Diabetes mellitus*, hipertensão arterial e doença intestinal inflamatória.
- II. As dietas vegetarianas podem reduzir o risco de colelitíase.
- III. Após a cirurgia de remoção da vesícula biliar, a bile é secretada diretamente pelo fígado no intestino. O sistema biliar sofre dilatação, formando uma bolsa com o decorrer do tempo, de modo a permitir que a bile fique retida de modo semelhante à vesícula biliar original, permitindo, assim, a alimentação oral evoluir para uma dieta regular.

Está correto o que se afirma em

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

Questão 76

Na gestação, em especial, o atendimento das recomendações nutricionais tem grande influência no ganho ponderal e no resultado obstétrico, peso e idade gestacional de nascimento. Sobre a avaliação do estado nutricional e as recomendações para o período gestacional, marque **V** para as afirmativas verdadeiras e **F** para as falsas.

- () O ideal é que o Índice de Massa Corporal (IMC) considerado no diagnóstico inicial da gestante seja o IMC pré-gestacional referido ou o IMC calculado a partir de medição realizada até a 13ª semana gestacional.
- () Recomenda-se que a gestante seja pesada em todas as consultas de acompanhamento pré-natal. Já a estatura pode ser aferida apenas no primeiro atendimento, para todas as gestantes.
- () As gestantes deverão apresentar ganho de peso diferente conforme o IMC pré-gestacional ou do início da gestação. Segundo IOM, para uma gestante com sobrepeso, recomenda-se o ganho de peso de 7,0 a 12,5 kg.

A sequência está correta em

- A) V, V, V.
- B) V, F, F.
- C) V, V, F.
- D) F, F, V.
- E) F, V, F.

Questão 77

“Há necessidade de suplementação com vitaminas e minerais em todos os pacientes com doença hepática terminal devido ao estreito papel do fígado no transporte, armazenamento e metabolismo dos nutrientes, além dos efeitos colaterais dos fármacos. As concentrações do mineral _____ estão baixas na doença hepática relacionada ao alcoolismo, em parte devido à terapia diurética. A suplementação da dieta com este mineral favorece a disponibilidade de glicose, melhora a evolução clínica da cirrose e da encefalopatia hepática e sinais neurológicos de desnutrição. A sua suplementação, bem como a vitamina A, pode favorecer indiretamente o ganho de peso, graças à melhora da sensação gustativa e ao estímulo para alimentação voluntária dos pacientes.” Assinale a alternativa que completa corretamente a afirmativa anterior.

- A) ferro
- B) sódio
- C) zinco
- D) cobre
- E) fósforo

Questão 78

Os objetivos dietoterápicos das dietas hospitalares variam de acordo com a demanda nutricional relacionada com a fisiopatologia da doença que o paciente apresenta, podendo, assim, exigir alterações na composição química, quanto ao teor de macro e micronutrientes. Além disso, também podem ser feitas mudanças na textura da dieta, para adequá-la a limitações determinadas por dificuldades de deglutição ou pela preparação para cirurgias ou exames que exijam eliminação de resíduos no sistema digestório. A dieta em que a consistência é abrandada pela cocção e por processos mecânicos, sendo os alimentos moídos ou liquidificados. Não se recomenda nesta dieta salada crua, legumes e frutas duras, feijão inteiro, carnes inteiras e torradas. Assinale, a seguir, a denominação dessa dieta.

- A) Geral.
- B) Branda.
- C) Líquida.
- D) Pastosa.
- E) Semilíquida.

Questão 79

Úlcera péptica é uma lesão crônica que ocorre em qualquer local do sistema digestório que esteja exposto à ação agressiva dos sucos pépticos ácidos. Compromete camadas mais profundas da mucosa como a muscular da mucosa. Decorre da autodigestão, desequilíbrio entre fatores agressivos e defensivos, ou excesso de ácido e pepsina para o grau de resistência local da mucosa. A dieta do paciente que apresenta úlcera péptica NÃO deverá conter:

- A) Café.
- B) Leite.
- C) Nozes.
- D) Sucos naturais.
- E) Caldo de feijão.

Questão 80

Tanto para prevenção e controle de doenças crônicas não transmissíveis quanto para recuperação do estado de saúde é incontestável que a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) desempenha papel fundamental em todas as fases da vida. No planejamento educativo, a seleção criteriosa dos métodos e técnicas a serem adotados tem por finalidade facilitar a aprendizagem, aumentando a possibilidade de sucesso no processo de mudança de comportamento desejada. Sobre a EAN, analise as afirmativas a seguir.

- I. A EAN é uma diretriz da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e, desde então, vem sendo trabalhada em uma perspectiva mais ampliada em diferentes campos de ação, no escopo do sistema alimentar, e articulada a outras políticas públicas.
- II. Um avanço fundamental das ações de EAN no Brasil, no âmbito das Políticas Públicas, foi a elaboração, em 2012, do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional.
- III. A EAN é um procedimento realizado pelo nutricionista ou profissionais da área da saúde por meio de diferentes métodos educacionais, junto a indivíduos ou grupos populacionais. O bom êxito depende de como são transmitidas as informações, ou seja, dos métodos e técnicas de ensino adotados.

Está correto o que se afirma em

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

ATENÇÃO



NÃO É PERMITIDA a anotação das respostas da prova em QUALQUER MEIO. O candidato flagrado nesta conduta poderá ser ELIMINADO do processo.



INSTRUÇÕES

É necessário o uso de máscara durante toda a prova. O álcool em gel se encontra disponível para o uso dos candidatos.

1. Somente será permitida a utilização de caneta esferográfica de tinta azul ou preta, feita de material transparente e de ponta grossa.
2. É proibida, durante a realização das provas, a comunicação entre os candidatos nem a utilização de máquinas calculadoras e/ou similares, livros, anotações, impressos ou qualquer outro material de consulta, protetor auricular, lápis, borracha ou corretivo. Especificamente, não será permitido o candidato ingressar na sala de provas sem o devido recolhimento, com respectiva identificação, dos seguintes equipamentos: *bip*, telefone celular, *walkman*, agenda eletrônica, *notebook*, *palmtop*, *ipod*, *ipad*, *tablet*, *smartphone*, mp3, mp4, receptor, gravador, máquina de calcular, máquina fotográfica, controle de alarme de carro, relógio de qualquer modelo, pulseiras ou braceletes magnéticos – ainda que terapêuticos – e/ou similares, o que não acarreta em qualquer responsabilidade do Instituto Consulplan sobre tais equipamentos.
3. Com vistas à garantia da segurança e da integridade do Concurso Público, no dia da realização das provas escritas, os candidatos serão submetidos ao sistema de detecção de metais na entrada e na saída dos sanitários.
4. O Caderno de Provas consta de 80 (oitenta) questões de múltipla escolha para todos os cargos.
5. Ao receber o material de realização das provas, o candidato deverá conferir atentamente se o Caderno de Provas contém o número de questões previsto, se corresponde ao cargo a que está concorrendo, bem como se os dados constantes no Cartão de Respostas (Gabarito) estão corretos. Caso os dados estejam incorretos, ou o material esteja incompleto ou, ainda, detenha qualquer imperfeição, o candidato deverá informar tal ocorrência ao fiscal de aplicação.
6. As provas terão duração de 5 (cinco) horas para todos os cargos. Este período abrange a assinatura, assim como a transcrição das respostas para o Cartão de Respostas (Gabarito).
7. As questões das provas objetivas são do tipo múltipla escolha, com 5 (cinco) alternativas (A a E) e uma única resposta correta. Ao terminar a prova, o candidato, obrigatoriamente, deverá devolver ao fiscal de aplicação o Cartão de Respostas (Gabarito) devidamente assinado em local específico.
8. Os fiscais de aplicação não estão autorizados a emitir opinião e prestar esclarecimentos sobre o conteúdo das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir.
9. Não é permitida a anotação de informações relativas às respostas (cópia de gabarito) no Cartão de Confirmação de Inscrição ou em qualquer outro meio.
10. O candidato somente poderá se retirar do local de realização das provas escritas levando o Caderno de Provas no decurso dos últimos 30 (trinta) minutos anteriores ao horário previsto para o seu término. O candidato poderá se retirar do local de realização das provas somente a partir das 3 horas após o início de sua realização; contudo, não poderá levar consigo o seu Caderno de Provas.
11. Os 3 (três) últimos candidatos de cada sala só poderão sair juntos. Caso o candidato insista em sair do local de aplicação da prova, deverá assinar termo desistindo do Concurso Público e, caso se negue, deverá ser lavrado Termo de Ocorrência, testemunhado pelos 2 (dois) outros candidatos, pelo fiscal da sala e pelo Coordenador da Unidade.

RESULTADOS E RECURSOS

- Os gabaritos oficiais preliminares serão divulgados na *internet*, no endereço eletrônico www.institutoconsulplan.org.br, a partir das 16h00min da segunda-feira subsequente à realização das provas objetivas de múltipla escolha.
- O candidato que desejar interpor recursos contra os gabaritos oficiais preliminares das provas objetivas disporá de 2 (dois) dias úteis, a partir do dia subsequente ao da divulgação, em requerimento próprio disponibilizado no *link* correlato ao Concurso Público no endereço eletrônico www.institutoconsulplan.org.br.
- A interposição de recursos poderá ser feita via *internet*, através do Sistema Eletrônico de Interposição de Recursos, com acesso pelo candidato com o fornecimento de dados referentes à inscrição do candidato, apenas no prazo recursal, ao Instituto Consulplan, conforme disposições contidas no endereço eletrônico www.institutoconsulplan.org.br, no *link* correspondente ao Concurso Público.