



**PROCESSO SELETIVO**  
**PARA PREENCHIMENTO DE VAGAS DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS DO HMR**  
**PROCESSO SELETIVO HOSPITAL DA MULHER DO RECIFE 24-2018**  
06 de janeiro de 2019



## COPEIRO(A)

NÚMERO DE INSCRIÇÃO

NOME DO CANDIDATO

ASSINATURA DO CANDIDATO

### INSTRUÇÕES AO CANDIDATO

01. Você recebeu do fiscal o seguinte material:
  - a) Este caderno com **30 (trinta) questões** de prova, sem repetição ou falha;
  - b) O cartão de respostas destinado às respostas das questões objetivas formuladas na prova.
02. Verifique se este material está em ordem, preencha os espaços destinados ao seu nome, número de inscrição e cargo e assine no local especificado.
03. No cartão respostas, a marcação das letras correspondentes às respostas certas deve ser feita com caneta esferográfica de tinta preta ou azul.
04. Tenha muito cuidado com o cartão de respostas, pois o mesmo não poderá ser substituído.
05. Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 4 (quatro) alternativas classificadas com as letras (A), (B), (C) e (D). Somente uma corresponde adequadamente ao quesito proposto. Você só deve assinalar uma resposta. A marcação de mais de uma alternativa anula a questão. Mesmo que uma das respostas esteja correta.
06. Será eliminado do Processo Seletivo o candidato que:
  - a) Não apresentar o documento de identidade exigido pelo Regulamento do Processo Seletivo;
  - b) Ausentar-se da sala de provas antes do tempo mínimo de 60 (sessenta) minutos;
  - c) Ausentar-se da sala de provas, no tempo permitido, sem o acompanhamento do fiscal;
  - d) For surpreendido em comunicação com outro candidato ou terceiros, verbalmente, por escrito ou por qualquer outro meio de comunicação, sobre a prova que estiver sendo realizada, ou utilizando-se de máquinas calculadoras e/ou similares, livros, anotações, réguas de cálculo, impressos ou qualquer outro material de consulta, inclusive códigos e/ou legislação;
  - e) Durante a realização das provas, for surpreendido portando aparelhos eletrônicos, tais como bip, telefone celular, walkman, agenda eletrônica, notebook, palmtop, receptor, gravador, máquina de calcular, máquina fotográfica, controle de alarme de carro, pendrive, tablet, smartphone, mp3 player e similares, bem como relógio de qualquer espécie, óculos escuros ou quaisquer acessórios de chapelaria, tais como chapéu, boné, gorro, etc. e, ainda, lápis, lapiseira/grafite e/ou borracha, recipiente ou embalagem, tais como garrafas de água, suco, refrigerante e embalagens de alimentos (biscoitos, barras de cereais, chocolates) que não sejam fabricadas em material transparente ou que estejam com o rótulo;
  - f) Estiver portando, durante as provas, qualquer tipo de equipamento eletrônico de comunicação (ver *item e*) ou manter o equipamento ligado, mesmo que este esteja acomodado conforme previsto no Regulamento do Processo Seletivo (5.12.2 *Os pertences pessoais dos candidatos serão acomodados em local a ser indicado pelos fiscais, onde deverão ficar durante todo o período de permanência dos candidatos no local de prova*);
  - g) Lançar mão de meios ilícitos para executar as provas;
  - h) Não devolver o Cartão de Respostas e o Caderno de Questões;
  - i) Fizer anotação de informações relativas às suas respostas em qualquer outro meio que não o fornecido pelo PRÓ-MUNICÍPIO;
  - j) For flagrado descumprindo, durante a realização das provas, o disposto no item 5.11 do Regulamento;
  - k) Perturbar, de qualquer modo, a ordem dos trabalhos ou agir com descortesia para com qualquer dos examinadores, executores, fiscais e seus auxiliares ou autoridades presentes nos locais de provas;
  - l) Recusar-se a ser submetido ao detector de metal.
07. Reserve os 30 (trinta) minutos finais para marcar seu cartão de respostas. Os rascunhos e as marcações assinaladas no caderno de questões não serão levados em conta.
08. Ao terminar, entregue ao fiscal o caderno de questões e a folha de respostas e assine a folha de presença.
09. O tempo disponível para esta prova de questões objetivas é de 4 (quatro) horas.
10. Não esquecer de assinar o caderno de questões.

PREENCHA COM AS SUAS MARCAÇÕES ABAIXO E DESTAQUE NA LINHA PONTILHADA ACIMA

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30



**LÍNGUA PORTUGUESA**

Leia o texto para responder às questões 01 e 02:

**A BORBOLETA E A CHAMA**

Uma borboleta multicolor voava na escuridão da noite quando viu, ao longe, uma luz. Imediatamente voou naquela direção e ao se aproximar da chama pôs-se a rodeá-la, olhando-a maravilhada. Como era bonita!

Não satisfeita em admirá-la, a borboleta resolveu aproximar-se mais da chama. Afastou-se e em seguida voou em direção à chama passando rente a ela.

Viu-se subitamente caída, estonteada pela luz e muito surpresa por verificar que as pontas de suas asas estavam chamuscadas.

— Que aconteceu comigo? - pensou ela.

Mas não conseguiu entender. Era impossível crer que uma coisa tão bonita quanto à chama pudesse causar-lhe algum mal. E assim, depois de juntar um pouco de forças, sacudiu as asas e levantou voo novamente.

Rodou em círculo e mais uma vez dirigiu-se para a chama, pretendendo pousar sobre ela. E imediatamente caiu queimada, no óleo que alimentava a brilhante e pequenina chama.

— Maldita luz - murmurou a borboleta agonizante - pensei que ia encontrar em você a felicidade e em vez disso encontrei a morte. Arrependo-me desse tolo desejo, pois compreendi, tarde demais, para minha infelicidade, o quanto você é perigosa.

— Pobre borboleta - respondeu a chama - eu não sou o Sol, como você tolamente pensou. Sou apenas uma luz. E aqueles que não conseguem aproximar-se de mim com cautela são queimados.

Leonardo Da Vinci

Moral da história: Esta fábula é dedicada àqueles que, como a borboleta, são atraídos pelos prazeres mundanos, ignorando a verdade. Então, quando percebem o que perderam, já é tarde demais.

**QUESTÃO 01**

Analise as informações sobre o texto, julgando-as certas (C) ou erradas (E):

- ( ) A borboleta morreu porque quando percebeu o perigo representado pelas chamas, fora tarde demais.
- ( ) As palavras "caída" e "extraídos" são acentuadas pela mesma regra gramatical.
- ( ) A palavra "imediatamente" é formada por derivação parassintética.
- ( ) "eu não sou o Sol, como você **tolamente** pensou" A palavra grifada é classificada morfológicamente como adjetivo.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

- A) E, C, E, C;
- B) C, E, C, E;
- C) C, C, E, E;
- D) E, E, C, C.

**QUESTÃO 02**

Sobre o emprego dos verbos e vozes verbais, assinale a alternativa correta:

- A) "Imediatamente **voou** naquela direção..." o verbo está conjugado no pretérito perfeito do indicativa;
- B) "...a borboleta **resolveu** aproximar-se mais da chama." O verbo está na voz passiva analítica;
- C) "..., no óleo que alimentava a brilhante e pequenina chama." O verbo está no pretérito mais que perfeito do indicativo;
- D) "Esta fábula é dedicada àqueles..." O verbo está na voz ativa.

**QUESTÃO 03**

O texto de Ferreira Gullar servirá de base para a questão:

Meu povo, meu poema  
Meu povo e meu poema crescem juntos  
como cresce no fruto  
a árvore nova  
No povo meu poema vai nascendo  
como no canavial  
nasce verde o açúcar  
No povo meu poema está maduro  
como o sol  
na garganta do futuro  
Meu povo em meu poema  
se reflete  
como a espiga se funde em terra fértil  
Ao povo seu poema aqui devolvo  
menos como quem canta  
do que planta

No poema, qual figura de linguagem predomina?

- A) Metáfora;
- B) Comparação;
- C) Hipérbole;
- D) Ironia.

**QUESTÃO 04**

Marque a opção em que a oração está de acordo com as regras da Gramática Normativa.

- A) Me diz com quem anda, que te direis quem és;
- B) Anexo aos documentos, enviar-te-ei as cartas;
- C) Não é permitido a entrada de animais a este estabelecimento comercial;
- D) Fui eu quem fez a reclamação na ouvidoria da empresa.

**QUESTÃO 05**

Assinale a opção em que a palavra destacada está escrita corretamente no contexto da frase:

- A) Estavam todos alertas, pois o perigo de desabamento era **eminente**;
- B) Haja com **descrição**, senão será notado por todos;
- C) Fiz a **cessão** de todos os livros para a biblioteca municipal;
- D) O homem fora preso em **fragrante** delito.

**MATEMÁTICA****QUESTÃO 06**

Maria adora fazer bolos e pretende montar um negócio com sua grande paixão. Sabe-se que para fazer 1 bolo ela gasta metade de uma dúzia de ovos. Quantos ovos Maria precisará para fazer 10 bolos?

- A) 36;
- B) 42;
- C) 60;
- D) 72.

**QUESTÃO 07**

João pretende cercar o terreno de sua casa com arame. Ele sabe que para seu projeto dar certo ele precisará de 48 metros de arame. Na última vez que ele comprou o metro de arame seu preço era R\$ 6,00 porém o mesmo teve um aumento de 20%. Quantos reais João terá que gastar para cercar os 48 metros que precisa com o novo reajuste do preço do arame?

- A) R\$ 325,40;
- B) R\$ 345,60;
- C) R\$ 365,40;
- D) R\$ 375,60.

**QUESTÃO 08**

Amanda foi a uma loja comprar uma calça e visualizou duas que gostou bastante. A calça I custava R\$ 120,00, porém recebia 10% de desconto caso comprado à vista. A calça II custava R\$ 150,00, porém recebia 20% de desconto se comprado à vista. Sabendo que Amanda compraria à vista marque a alternativa correta.

- A) Após calculados os descontos, a calça I ficará mais cara R\$16 reais que a calça II;
- B) Após calculados os descontos, a calça II ficará mais cara R\$ 8 reais que a calça I;
- C) Após calculados os descontos, ambas as calças custarão o mesmo preço;
- D) Após calculados os descontos, a calça I custará R\$ 12 reais a menos que a calça II.

**QUESTÃO 09**

Dez amigos foram a um restaurante e combinaram previamente que dividiriam o valor da conta igualmente. Sabendo que o valor da conta foi de R\$ 379,00. Quanto cada um pagou, individualmente?

- A) R\$ 37,90;
- B) R\$ 39,10;
- C) R\$ 39,70;
- D) R\$ 39,79.

**QUESTÃO 10**

Observe as sequências

- I. 0, 2, 4, 6, 8, 10, 12, x, 16, 18...
- II. 1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, y, 17, 19...

A sequência I é a sequência dos números naturais pares e a sequência II é a sequência dos números naturais ímpares. Sabendo que as letras x e y são números que completam corretamente as respectivas sequências e a soma de x+y é:

- A) 27;
- B) 29;
- C) 31;
- D) 33.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS****QUESTÃO 11**

Existem vários termos que causam dúvidas na hora de utilizá-los, mas alguns deles são muito importantes e precisam estar bem entendidos pelos manipuladores de alimentos. Qual o significado dos termos: SEGURANÇA ALIMENTAR e SEGURANÇA DE ALIMENTOS, respectivamente?

- A) Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos; procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento;
- B) Refere-se à implantação de projetos em níveis nacional e internacional que assegurem aos cidadãos acesso a alimentos com qualidade nutricional e quantidade apropriados a uma vida saudável e ativa; prática de medidas que permitem o controle de qualquer agente que, em contato com o alimento, promova risco à saúde do consumidor ou coloque em risco a sua integridade física, ou seja, é a garantia de qualidade do produto desde o campo até a mesa do consumidor;
- C) Documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado; sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento;
- D) Procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária; prática de medidas que permitem o controle de qualquer agente que, em contato com o alimento, promova risco à saúde do consumidor ou coloque em risco a sua integridade física, ou seja, é a garantia de qualidade do produto desde o campo até a mesa do consumidor.

**QUESTÃO 12**

As consistências das dietas são divididas em tipos de acordo com sua constituição. Assinale a alternativa que conceitua corretamente cada tipo de dieta.

- A) Dieta normal - usada quando o paciente não exige modificação da dieta e tem como objetivo levar os alimentos para manter em equilíbrio a saúde do indivíduo, atendendo as suas necessidades;
- B) Dieta pastosa - nesta dieta são oferecidos alimentos cozidos de fácil digestão;
- C) Dieta semilíquidas - consiste no fornecimento de uma dieta a base de líquidos e tem como objetivo nutrir o indivíduo causando o mínimo de esforço para o organismo;
- D) Dieta líquida - é indicada principalmente para pacientes com problemas no aparelho digestivo, por ser de mais fácil digestão, em casos de ferimentos bucais ou ainda falta de dentição.

**QUESTÃO 13**

Acerca dos cuidados que devem ser tomados com os insumos que serão utilizados no preparo dos alimentos, analise os itens abaixo.

- I. Não utilizar adornos (brincos, anéis, pulseiras e colares);
- II. Guardar em local seco e fresco, os insumos não perecíveis, que tenha a higiene em dias;
- III. Trocar o fardamento diariamente, não reutilizando o do dia anterior;
- IV. Todo o material de uso pessoal deverá ser guardado dentro dos armários de cada funcionário;
- V. Os produtos perecíveis ao chegarem, deverão ser os primeiros a serem guardados em locais adequados.

É correto afirmar que são verdadeiros, somente:

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

**QUESTÃO 14**

A higienização de frutas, legumes e verduras é segura desde que seja utilizado:

- A) Hipoclorito de sódio à 2,5%;
- B) Vinagre;
- C) Álcool 96°GL;
- D) Água e detergente neutro.

**QUESTÃO 15**

As temperaturas de armazenamento após o preparo de alimentos devem ser respeitadas a fim de que se possa garantir a qualidade do alimento até o momento do consumo da mesma. Sendo assim, qual a temperatura ideal de armazenamento de alimentos refrigerados?

- A) 5°C;
- B) 60°C;
- C) - 18°C;
- D) - 12°C.

**QUESTÃO 16**

A higiene das mãos é de muita importância para a manutenção do controle de qualidade na manipulação de alimentos. Dentre as opções abaixo, qual a doença transmitida por alimento veiculada pela higienização inadequada das mãos?

- A) Hepatite A;
- B) Cisticercose;
- C) Vaca louca;
- D) Gripe aviária.

**QUESTÃO 17**

A nutrição enteral é o nome que se dá a um tipo de tratamento destinado a indivíduos que não podem ou não conseguem se alimentar totalmente pela boca. Quando se trata desse tipo de alimentação é necessário um controle mais rigoroso, para isso é feita uma reserva de amostras para que em caso de algum problema se tenha uma contraprova. Qual a faixa de temperatura de armazenamento dessas amostras?

- A) Acima de 60°C;
- B) - 12° a - 18°C;
- C) 2°C a 8°C;
- D) 0°C a 10°C.

**QUESTÃO 18**

A organização do trabalho na copa é muito importante para a eficiência dos processos. Eficácia é conseguir o melhor resultado com o menor gasto de tempo, de energia e de material. Adotando-se as técnicas corretas, pode-se trabalhar mais rapidamente, gastando menos material e cansando menos. Na copa podemos e devemos adotar métodos de trabalho. Qual a sequência lógica para um trabalho eficiente.

- A) Avaliação, preparo, planejamento e pré-preparo;
- B) Planejamento, avaliação, pré-preparo e preparo;
- C) Avaliação, pré-preparo, planejamento e preparo;
- D) Planejamento, pré-preparo, preparo e avaliação.

**QUESTÃO 19**

Analisar a seguir alguns dos principais mandamentos para o integrante de um grupo de trabalho, que na prática sintetizam toda uma série de comportamentos propiciadores de um bom relacionamento:

1. Respeitar o próximo como ser humano;
2. Evitar interromper aquele que está falando; esperar a vez;
3. Controlar suas reações agressivas, evitando ser indelicado ou mesmo irônico;
4. Evitar quebra de hierarquia, reportando-se sempre ao superior imediato. Quando isso não for possível, dar-lhe uma explicação;
5. Procurar conhecer os membros de seu grupo, afim de compreendê-los e de se adaptar à personalidade de cada um;
6. Evitar tomar responsabilidade atribuída a outro, a não ser a pedido deste (quando estiver autorizado a fazê-lo), ou em caso de emergência.

Assinale a opção que representa o tema abordado no enunciado da questão.

- A) O rendimento no trabalho aumenta quando há maior satisfação dos membros do grupo ou da equipe;
- B) Deve-se sempre ter em mente que as pessoas quando trabalham em grupo possuem o mesmo pensamento e constitui uma personalidade igual. Portanto, não se pode exigir que todas as pessoas pensem e ajam da mesma maneira;
- C) Ser um grande conhecedor do comportamento humano e um grande teórico dos problemas de relacionamento, não está relacionado com o fato de se colocar ou não pelo menos uma pequena parte desse conhecimento em prática;
- D) O chefe que esbraveja contra seu subalterno por causa da deficiência de um serviço ou o funcionário que desobedecer deliberadamente às ordens estabelecidas estarão propiciando um clima de união, que terão como consequência a boa vontade, colaboração e, nesse caso, um bom rendimento.

**QUESTÃO 20**

O tratamento dado aos utensílios usados no processo de manuseio dos alimentos é muito importante. Qual das opções exemplifica isso?

- A) Evitar panos descartáveis, produtos para polir talheres e copos;
- B) Manter os utensílios limpos e secos e guardados em local não apropriado;
- C) Evitar o uso de utensílios desgastados, riscados e trincados; panos de pratos úmidos para a secagem de utensílios e uso de utensílios de madeira;
- D) Fatores que devem ser observados: tempo de contato; temperatura; somente a ação mecânica.



**QUESTÃO 21**

Relacione a primeira com a segunda coluna:

- I. Manipulação;
- II. Recipiente;
- III. Sala de manipulação;
- IV. Prazo de conservação;
- V. Preparação.

- ( ) Sala sanitizada, específica para a manipulação de NE – Nutrição Enteral;
- ( ) Embalagem primária destinada ao acondicionamento de NE;
- ( ) Mistura dos insumos, realizada em condições higiênicas atendendo à prescrição dietética;
- ( ) Conjunto de atividades que abrange a avaliação da prescrição dietética, manipulação, controle de qualidade, conservação e transporte da NE;
- ( ) Tempo decorrido entre o término da manipulação e o efetivo uso no paciente.

A sequência correta de cima para baixo, é:

- A) I, V, III, II, IV;
- B) III, II, IV, I, V;
- C) I, II, III, IV, V;
- D) III, II, I, V, IV.

**QUESTÃO 22**

Em uma das vistorias nos alimentos que estavam em estoque para a contraprova, um dos tipos de contaminação alimentar apresentava-se aparente pela existência de fungos. Qual o tipo de contaminação estava evidente nesse alimento?

- A) Contaminação química;
- B) Contaminação física;
- C) Contaminação biológica;
- D) Contaminação cruzada.

**QUESTÃO 23**

O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- A) Contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; manipulação higiênica dos alimentos;
- B) Doenças transmitidas por alimentos e manipulação higiênica dos alimentos;
- C) Manipulação higiênica dos alimentos e manejo de resíduos;
- D) Boas práticas e manejo de resíduos.

**QUESTÃO 24**

O manipulador de alimentos tem um papel fundamental para que se evite contaminações indesejadas. Deve ser supervisionado e capacitado periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. Marque a opção correta acerca da abordagem deste tema?

- A) O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e de acordo com a legislação específica, mas isso é documentação obrigatório solicitada somente pelo Ministério do Trabalho;
- B) Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos podem participar de atividades de preparação de alimentos, só não podem manipulá-los diretamente enquanto persistirem essas condições de saúde;
- C) Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim;
- D) Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar e ao sair do trabalho, assim garantirá a higiene adequada das mãos.

**QUESTÃO 25**

Qual das opções a seguir é permitida ao manipulador de alimentos no horário e ambiente de trabalho?

- A) Fumar, falar, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir;
- B) Usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado, sendo permitido o uso de barba;
- C) Estar com as unhas curtas e sem esmalte ou base, podendo utilizar unhas postiças;
- D) Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores, no caso dos homens, os visitantes do sexo masculino deverão estar barbeados.



**QUESTÃO 26**

Quanto a manipulação de alimentos, analise as opções a seguir e marque a correta.

- A) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica. Podem ficar guardados junto do material de limpeza que ainda não foi utilizado;
- B) Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo. Durante o armazenamento todos os alimentos podem ser guardados juntos, desde que individualizados em embalagens diferentes;
- C) As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente para a preparação do alimento, sem restrições, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;
- D) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

**QUESTÃO 27**

Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir a adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes na rotulagem. Qual dos itens refere-se ao descongelamento correto?

- A) Descongelamento natural;
- B) Descongelamento gradativo em temperatura de refrigeração;
- C) Descongelamento com água corrente;
- D) Descongelamento ao sol.

**QUESTÃO 28**

Dietas devem obedecer às restrições alimentares de cada paciente. Aos pacientes hipertensos e diabéticos, quais seriam os tipos de dietas adequadas, respectivamente?

- A) Dieta hipossódica e para diabéticos;
- B) Dieta branda e normal;
- C) Dieta hipossódica e líquida;
- D) Dieta para diabéticos e pastosa.

**QUESTÃO 29**

Qual a indicação de uma dieta hipossódica?

- A) É indicada para a prevenção e controle de edema, insuficiência cardíaca, hipertensão crônica grave, distúrbios renais, hepáticos e pulmonares;
- B) É indicada para pacientes com insuficiência renal e hepática, dependendo do grau de evolução da doença
- C) É indicada para pacientes com insuficiência renal com presença de edema ou hipertensão arterial, além da elevação da concentração sérica de potássio ou quando houver perda significativa da função renal;
- D) É indicada como base para o tratamento do diabetes como medida exclusiva ou coadjuvante do tratamento medicamentoso.

**QUESTÃO 30**

As alimentações fornecidas aos pacientes não podem exceder o tempo de intervalo entre uma e outra de:

- A) 6 horas;
- B) 12 horas;
- C) 3 horas;
- D) 1 hora.