

RESPOSTA AOS RECURSO DO GABARITO PRELIMINAR

Gabarito Preliminar

RECURSO	INSCRIÇÃO	NOME	DETALHES	SITUAÇÃO	DISCIPLINA	QUESTÃO	RESPOSTA
3989	17	ANDRÔMEDA THALIA PEREIRA SELERI	<p>Caro Examinador, venho, respeitosamente, por meio deste recurso, solicitar revisão da questão nº5:</p> <p>A sequência correta é V,F,V. No Gabarito Preliminar está V,V,V.</p> <p>(V) O uso concomitante de furosemida e alimentos em geral pode resultar em diminuição da exposição e eficácia do fármaco. (correto, como na maioria de alguns fármacos)</p> <p>(F) A administração com as refeições resulta em uma diminuição da biodisponibilidade - do fármaco. (Na verdade, a administração com alimentos pode diminuir a ABSORÇÃO do fármaco, mas não necessariamente a biodisponibilidade.)</p> <p>(V) A Furosemida deve ser administrada com o estômago vazio para evitar uma redução na biodisponibilidade oral do fármaco e manter um efeito diurético mais consistente. (correto)</p> <p>Sendo assim, o correto seria V,F,V. A alternativa correta não se encontra no gabarito:</p> <p>(A) V, V, V. (B) F, F, V. (C) F, F, F. (D) V, F, F. (E) F, V, F.</p>	INDEFERIDO	Conhecimentos Específicos do cargo	5	<p>Prezado(a) Candidato(a), Em resposta à fundamentação do candidato(a), a banca elaboradora concluiu que o recurso não é procedente, devido aos fatos apresentados abaixo. Verdadeiro. A administração com as refeições resulta em uma diminuição da biodisponibilidade do fármaco. A administração de furosemida com as refeições pode diminuir sua biodisponibilidade. Isso ocorre porque a presença de alimentos pode retardar ou reduzir a absorção do medicamento no trato gastrointestinal, comprometendo sua eficácia. O uso concomitante de furosemida e alimentos em geral pode resultar em diminuição da exposição e eficácia do fármaco. A administração com as refeições resulta em uma diminuição de 30% na biodisponibilidade do fármaco. RECOMENDAÇÕES Administrar furosemida com o estômago vazio para evitar uma redução na biodisponibilidade oral do fármaco e manter um efeito diurético mais consistente. Fonte: https://antigo.ufrb.br/procisa/producao-tecnica-tecnologica/category/83-producao-tecnica?download=1068:guia-de-interacoes-farmaco-alimento-nutiente Diante do exposto, a banca conclui que o RECURSO ESTÁ INDEFERIDO, E A QUESTÃO ESTÁ MANTIDA.</p>
3990	17	ANDRÔMEDA THALIA PEREIRA SELERI	<p>Senhor Examinador, venho, respeitosamente, por meio deste recurso, solicitar a revisão da questão nº 16.</p> <p>No Gabarito Preliminar a alternativa correta: letra E mas, revisando, a alternativa correta seria a letra D.</p> <p>As afirmativas I e II são verdadeiras, pois confusão e reclamações podem causar estresse e tornar a refeição um momento negativo. No entanto, a afirmativa III não é necessariamente um fator perturbador, já que alimentos simples e bem preparados podem ser saudáveis e aceitáveis para as crianças, dependendo de como são apresentados. Nem sempre os alimentos são apresentados com atrativos como carinhas, rostinhos, enfeites.... alimentos simples devem fazer parte das refeições das crianças. Arroz e feijão, carnes, saladas, mesmo sem "atrativos", a criança deve entender que são alimentos saudáveis e precisam ser ingeridos.</p> <p>É incorreto afirmar que servir "alimentos simples" é perturbador para as crianças.</p> <p>Portanto, I e II são os fatores que realmente perturbam a alimentação das crianças.</p>	GABARITO ALTERADO	Conhecimentos Específicos do cargo	16	<p>Prezado(a) Candidato(a), Em resposta à fundamentação do candidato(a), a banca elaboradora concluiu que o recurso não é procedente, devido aos fatos apresentados abaixo. São fatores que perturbam a alimentação das crianças: I. Muita confusão na hora da refeição. CORRETO. II. Reclamações em voz alta sobre alimentos por outros membros da família. CORRETO. III. Alimento preparado de forma simples, servido sem atrativos. INCORRETO. Alimentos preparados de forma simples e servidos sem atrativos podem não ser os mais estimulantes para a aceitação da criança, mas isso não é considerado um fator que perturba a alimentação. Perturbação implica situações que geram desconforto ou estresse na hora da refeição, como ambiente caótico ou atitudes negativas dos cuidadores. A simplicidade no preparo não prejudica diretamente o processo de alimentação, desde que o ambiente e a relação da criança com o alimento sejam positivos. Por outro lado, servir refeições de forma atrativa pode estimular o interesse, mas a falta disso não constitui, por si só, uma "perturbação." Diante do exposto, a banca conclui que o recurso está DEFERIDO e o gabarito ALTERADO para I e II, apenas.</p>

RESPOSTA AOS RECURSO DO GABARITO PRELIMINAR

3991	17	ANDRÔMEDA THALIA PEREIRA SELERI	<p>Senhor Examinador, venho, respeitosamente, por meio deste recurso, solicitar a revisão das questão nº 18.</p> <p>A alternativa correta é:</p> <p>(B) I e II, apenas.</p> <p>Estimativas incorretas do fator de correção podem realmente levar a um aumento nos custos e ao desperdício com sobras de alimentos já preparados.</p> <p>A aquisição superfaturada não é diretamente causada por estimativas incorretas do fator de correção, há outros cálculos que podem ser realizados em uma UAN para verificar superfaturamento, mas, fator de correção não é um deles.</p>	INDEFERIDO	Conhecimentos Específicos do cargo	18	<p>Prezado(a) Candidato(a), Em resposta à fundamentação do candidato(a), a banca elaboradora concluiu que o recurso não é procedente, devido aos fatos apresentados abaixo. Afirmativa III: VERDADEIRO. Aquisição superfaturada Embora "superfaturamento" seja comumente associado a práticas ilícitas, ele também pode ocorrer de forma não intencional, como consequência de falta de planejamento ou erros nas estimativas. Nesse caso, se o Fator de Correção (FC) for calculado incorretamente, pode levar à compra de quantidades inadequadas, resultando em custos mais altos do que o necessário, o que pode ser interpretado como um superfaturamento operacional. As estimativas sobre as partes comestíveis e da forma de consumo dos alimentos, quando realizadas de forma incorreta, podem levar a inconvenientes operacionais dentro das UAN, como o aumento nos custos da produção e sobras de alimentos já preparados (PHILIPPI, 2014). Lidar com este grande quantitativo sem o correto planejamento pode acarretar vários problemas, como o aumento dos custos, desperdícios com sobras de alimentos já preparados, aquisição superfaturada, entre outros relatados por Bezerra et al. (2017) e Philippi (2014). Fonte: https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/analisep_do_fator_correcao_em_funcao.pdf Diante do exposto, a banca conclui que o RECURSO ESTÁ INDEFERIDO, E A QUESTÃO ESTÁ MANTIDA.</p>
Total: 3							
Total Geral: 3							