

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

EDITAL N.º 02/2014 DE PROCESSOS SELETIVOS

GABARITO APÓS RECURSOS

PROCESSO SELETIVO 55

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

01.	C	11.	A	21.	A	31.	E
02.	D	12.	B	22.	C	32.	B
03.	E	13.	A	23.	C	33.	E
04.	B	14.	C	24.	D	34.	C
05.	C	15.	C	25.	A	35.	A
06.	B	16.	B	26.	B	36.	C
07.	C	17.	A	27.	E	37.	B
08.	E	18.	D	28.	E	38.	E
09.	D	19.	D	29.	D	39.	D
10.	A	20.	E	30.	A	40.	B

CADERNO DE QUESTÕES



HOSPITAL DE
CLÍNICAS
PORTO ALEGRE RS

MISSÃO INSTITUCIONAL

Prestar assistência de excelência e referência com responsabilidade social, formar recursos humanos e gerar conhecimentos, atuando decisivamente na transformação de realidades e no desenvolvimento pleno da cidadania.

EDITAL N.º 02/2014 DE PROCESSOS SELETIVOS

PS 55 - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Nome do Candidato: _____

Inscrição n.º: _____



INSTRUÇÕES



HOSPITAL DE
CLÍNICAS
PORTO ALEGRE RS

- 1 Verifique se este CADERNO DE QUESTÕES corresponde ao Processo Seletivo para o qual você está inscrito. Caso não corresponda, solicite ao Fiscal da sala que o substitua.
- 2 Esta PROVA consta de **40** (quarenta) questões objetivas, assim distribuídas: **01 a 05** Língua Portuguesa, **06 a 10** Matemática e **11 a 40** Conhecimentos Específicos.
- 3 Caso o CADERNO DE QUESTÕES esteja incompleto ou apresente qualquer defeito, solicite ao Fiscal da sala que o substitua.
- 4 Para cada questão objetiva, existe apenas **uma** (1) alternativa correta, a qual deverá ser assinalada na FOLHA DE RESPOSTAS.
- 5 Os candidatos que comparecerem para realizar a prova **não deverão** portar armas, malas, livros, máquinas calculadoras, fones de ouvido, gravadores, *paggers*, *notebooks*, **telefones celulares**, *pen drives* ou quaisquer aparelhos eletrônicos similares, nem utilizar véus, bonés, chapéus, gorros, mantas, lenços, aparelhos auriculares, próteses auditivas, óculos escuros, ou qualquer outro adereço que lhes cubra a cabeça, o pescoço, os olhos, os ouvidos ou parte do rosto. **Os relógios de pulso serão permitidos, desde que permaneçam sobre a mesa, à vista dos fiscais, até a conclusão da prova.** (conforme subitem 7.10 do Edital de Abertura)
- 6 O candidato deverá responder a Prova Escrita, utilizando-se, preferencialmente, de caneta esferográfica de tinta azul. Não será permitido o uso de lápis, marca textos, lapiseira/grafite e/ou borracha durante a realização da prova.
- 7 Preencha com cuidado a FOLHA DE RESPOSTAS, evitando rasuras. Eventuais marcas feitas nessa FOLHA, a partir do número **41**, serão desconsideradas.
- 8 Ao terminar a prova, entregue a FOLHA DE RESPOSTAS ao Fiscal da sala.
- 9 A duração da prova é de **três horas (3h)**, já incluído o tempo destinado ao preenchimento da FOLHA DE RESPOSTAS. Ao final desse prazo, a FOLHA DE RESPOSTAS será **imediatamente** recolhida.
- 10 O candidato somente poderá se retirar da sala de prova uma hora (1h) após o seu início. Se quiser levar o Caderno de Questões da Prova Escrita Objetiva, o candidato somente poderá se retirar da sala de prova uma hora e meia (1h30min) após o início. O Candidato não poderá anotar/copiar o gabarito de suas respostas de prova.
- 11 Após concluir a prova e se retirar da sala de prova, o candidato somente poderá se utilizar de sanitários nas dependências do local de prova, se for autorizado pela Coordenação do Prédio e estiver acompanhado de um fiscal. (conforme subitem 7.15.6 do Edital de Abertura)
- 12 A desobediência a qualquer uma das recomendações constantes nas presentes instruções poderá implicar a anulação da prova do candidato.

Boa prova!

Instrução: As questões **01** a **05** referem-se ao texto abaixo.

01. Quem acha que o comportamento dos jovens que
 02. não desgrudam os olhos e os dedos da tela de um
 03. celular quando estão em grupo é apenas sinal de falta
 04. de educação ou de respeito com quem está em volta
 05. pode começar ___ se preocupar com outras questões
 06. mais sérias.
07. Um estudo da Universidade de Michigan, nos Estados
 08. Unidos, noticiado recentemente pelo jornal britânico
 09. *Daily News*, mostra que mesmo os alunos mais inteli-
 10. gentes podem piorar seu desempenho acadêmico
 11. quando o uso de celulares, tablets ou notebooks
 12. torna-se frequente em sala de aula. Foram avaliados
 13. 500 alunos. Todos eles (mesmo aqueles com melhores
 14. habilidades intelectuais) tiveram uma queda de
 15. rendimento e notas ___ medida que crescia o uso de
 16. internet durante as aulas.
17. Se o fenômeno ocorre com os mais jovens – em
 18. teoria, mais bem adaptados a administrar múltiplas
 19. tarefas ao mesmo tempo –, não é difícil imaginar que
 20. os mais velhos enfrentem o mesmo tipo de problema
 21. em seu trabalho, quando pulverizam sua atenção em
 22. estímulos vindos do celular e dos computadores.
23. Outro grande estudo, a *Pesquisa de comportamentos*
 24. *de risco do jovem*, feito ___ cada dois anos pelo Centro
 25. de Controle de Doenças de Atlanta, nos EUA, investigou,
 26. pela primeira vez, o fenômeno das trocas de mensagens
 27. pelo celular.
28. O resultado mostrou que 41% dos jovens que já
 29. dirigem admitiram ter mandado um texto ou um
 30. e-mail enquanto guiavam seu carro, no mês anterior à
 31. pesquisa. Claramente trata-se de um comportamento
 32. cada vez mais comum entre eles. A questão aqui é a
 33. habilidade em conduzir um veículo de maneira segura
 34. quando o foco de atenção do motorista, além dos
 35. olhos e das mãos, está longe do volante. Os jovens,
 36. que tendem a ter comportamentos mais impulsivos,
 37. correm maior risco de acidentes.
38. Como não é possível imaginar um mundo e uma
 39. escola em que os celulares e a internet não sejam
 40. onipresentes, é importante discutir com os jovens o
 41. momento mais adequado e seguro para usar essas
 42. tecnologias. Que tal desligar o aparelho e prestar um
 43. pouco mais de atenção ___ aula e ao trânsito?

Adaptado de BOUER, Jairo. Os perigos de estar sempre conectado.

<http://epoca.globo.com/colunas-e-blogs/jairo-bouer/noticia/2014/07/os-bperigosb-de-estar-sempre-conectado.html>. Acessado em 31 de julho de 2014.

01. Assinale a alternativa que completa, correta e respectivamente, as lacunas das linhas 05, 15, 24 e 43.

- (A) a – a – a – à.
 (B) à – a – à – a.
 (C) a – à – a – à.
 (D) a – a – à – à.
 (E) a – a – a – a.

02. Segundo o texto, é **INCORRETO** afirmar que

- (A) até os alunos mais inteligentes podem piorar seu desempenho acadêmico devido ao uso de aparelhos eletrônicos durante a aula.
 (B) boa parte dos jovens envia mensagens pelo celular enquanto estão dirigindo.
 (C) os jovens tendem a ter comportamentos mais impulsivos que os mais velhos.
 (D) os mais velhos administram melhor várias tarefas ao mesmo tempo.
 (E) não é possível imaginar um mundo em que a internet não esteja presente.

03. *eles* (l. 13) e *eles* (l. 32) fazem referência, respectivamente, a

- (A) *os alunos mais inteligentes* (l. 09-10) e *os mais velhos* (l. 20).
 (B) *os alunos mais inteligentes* (l. 09-10) e *jovens que já dirigem* (l. 28-29).
 (C) *celulares, tablets ou notebooks* (l. 11) e *os mais velhos* (l. 20).
 (D) *500 alunos* (l. 13) e *os mais velhos* (l. 20).
 (E) *500 alunos* (l. 13) e *jovens que já dirigem* (l. 28-29).

04. Considere as seguintes afirmações.

- I - Apenas os alunos mais inteligentes podem piorar o seu desempenho acadêmico quando o uso de equipamentos eletrônicos se torna frequente em sala de aula.
 II - O estudo que revela que o uso da internet durante as aulas pode piorar o desempenho e as notas dos alunos foi feito pelo jornal britânico *Daily News*.
 III- O fenômeno das mensagens trocadas pelo celular nunca tinha antes sido investigado pela *Pesquisa de comportamentos de risco do jovem*.

De acordo com o texto, quais estão corretas?

- (A) Apenas I.
 (B) Apenas III.
 (C) Apenas I e II.
 (D) Apenas I e III.
 (E) Apenas II e III.

05. Assinale a palavra que melhor substitui **rendimento** (l. 15), no sentido em que aparece no texto.

- (A) Lucro.
 (B) Pagamento.
 (C) Produtividade.
 (D) Receita.
 (E) Vencimento.



06. Considere a sequência de números apresentada a seguir.

$$\left\{-\frac{3}{2}; \frac{3}{2}; \sqrt{225}; 1,5 \cdot 10^{-3}; -0,15; 1,5 \cdot 10^2\right\}$$

Assinale a alternativa que apresenta a ordem crescente desses números.

(A) $\left\{-0,15; -\frac{3}{2}; \frac{3}{2}; 1,5 \cdot 10^{-3}; \sqrt{225}; 1,5 \cdot 10^2\right\}$

(B) $\left\{-\frac{3}{2}; -0,15; 1,5 \cdot 10^{-3}; \frac{3}{2}; \sqrt{225}; 1,5 \cdot 10^2\right\}$

(C) $\left\{-0,15; -\frac{3}{2}; \frac{3}{2}; \sqrt{225}; 1,5 \cdot 10^{-3}; 1,5 \cdot 10^2\right\}$

(D) $\left\{1,5 \cdot 10^{-3}; -0,15; -\frac{3}{2}; \frac{3}{2}; 1,5 \cdot 10^2; \sqrt{225}\right\}$

(E) $\left\{-\frac{3}{2}; 1,5 \cdot 10^{-3}; -0,15; \frac{3}{2}; \sqrt{225}; 1,5 \cdot 10^2\right\}$

07. De acordo com informação publicada no documento Espaço Aberto – Hospital de Clínicas de Porto Alegre – n.º 46 – Março/Abril de 2014 (disponível em http://www.hcpa.ufrgs.br/downloads/espacoaberto/espacoaberto_46_a.pdf), o HCPA está sendo ampliado. No caso do setor de Emergência, essa publicação informa os dados do quadro a seguir.

O que será oferecido	O que o hospital tem hoje
Emergência com 5.159,92 m ²	Emergência com 1.717 m ²

Assinale a alternativa que expressa a melhor aproximação em porcentagem, para o aumento da área do setor de Emergência, em relação à área de hoje.

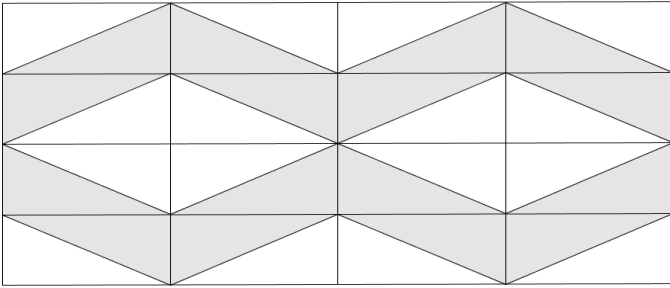
- (A) 100%.
 (B) 150%.
 (C) 200%.
 (D) 250%.
 (E) 300%.

08. As medidas das arestas da base de um recipiente na forma de um paralelepípedo com faces retangulares são 25 cm e 25 cm. A medida da altura desse paralelepípedo é 10 cm.

Mantendo inalterada a altura e aumentando cada aresta da base em 20%, o volume do novo paralelepípedo, em relação ao volume do paralelepípedo original, será aumentado em

- (A) 20%.
 (B) 22%.
 (C) 33%.
 (D) 40%.
 (E) 44%.

- 09.** Para ladrilhar um piso foram utilizadas 16 peças retangulares justapostas conforme representa a figura a seguir. Cada peça retangular fica dividida por uma diagonal em uma parte sombreada e outra não sombreada.



Se cada peça retangular tem lados medindo 40 cm e 20 cm, a área da região sombreada mede

- (A) 960 cm².
 (B) 1.920 cm².
 (C) 3.200 cm².
 (D) 6.400 cm².
 (E) 12.800 cm².
- 10.** Considere as funções **f**, **g** e **h**, definidas respectivamente por $f(x) = -3x + 6$, $g(x) = x + 2$ e $h(x) = 0$. Os gráficos dessas funções, quando representados em um mesmo sistema de coordenadas cartesianas, delimitam uma região poligonal fechada. As coordenadas dos vértices dessa região poligonal são, respectivamente,
- (A) $(-2, 0)$, $(2, 0)$, $(1, 3)$.
 (B) $(-3, 0)$, $(6, 0)$, $(2, 0)$.
 (C) $(-2, 0)$, $(0, -2)$, $(0, 6)$.
 (D) $(0, -2)$, $(2, 1)$, $(3, 1)$.
 (E) $(0, -2)$, $(-3, 6)$, $(0, 2)$.

11. Segundo Nozaki (2006), qual a dieta que é usada como transição e tem como características alimentos com a consistência macia, o tecido conjuntivo e a celulose abrandados pela cocção, sem frituras e alimentos flatulentos?

- (A) Branda.
- (B) Líquida.
- (C) Liquidificada.
- (D) Normal.
- (E) Pastosa.

12. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando as dietas modificadas pela consistência às respectivas características de utilização. (Nozaki, 2006).

- (1) Líquida
- (2) Líquida restrita
- (3) Pastosa
- () É utilizada por períodos curtos, tem baixo teor calórico e fácil absorção, permite o uso de leite e cereais refinados.
- () Utilizada para pacientes com danos neurológicos, distúrbios neuromotores, retardo mental grave, doença esofágica.
- () É altamente restritiva e nutricionalmente inadequada pela carência de nutrientes; não deve ser utilizada por mais de três dias.

A sequência numérica correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é

- (A) 1 – 2 – 3.
- (B) 1 – 3 – 2.
- (C) 2 – 1 – 3.
- (D) 2 – 3 – 1.
- (E) 3 – 2 – 1.

13. Assinale abaixo, a alternativa que indica o cardápio que poderá ser servido a um paciente com dieta hipoproteica, segundo Nozaki (2006).

- (A) Chá ou suco de frutas natural, pão francês com margarina, biscoito água e sal.
- (B) Leite integral com mucilon, pão francês com margarina, fruta com leite condensado.
- (C) Salada crua, arroz, feijão, bife com molho branco, cenoura refogada com ovo, pudim de leite.
- (D) Chá ou suco de frutas natural, fruta com leite condensado, omelete de queijo, pão francês.
- (E) Salada crua com ovo cozido, arroz, feijão, estrogonofe de frango, pudim de chocolate.

14. A dieta _____ é indicada para pacientes com doenças cardiovasculares, hipertensão arterial e tem como restrição cubos de caldos de carne, molho de tomate industrializado, extrato de tomate, molho de soja (shoyo), embutidos e produtos enlatados. (Nozaki, 2006).

Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna do trecho acima.

- (A) hipocalórica
- (B) hipolipídica
- (C) hipossódica
- (D) hipoproteica
- (E) pobre em purinas

15. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, relacionando os alimentos ou restrições ao tipo de dieta. (Nozaki, 2006).

- (1) Restrição de trigo, centeio, cevada e aveia.
- (2) Evitar leite, bebidas lácteas, iogurtes, queijos e leite em pó.
- (3) Restrita em carnes, miúdos em geral, peixes, frutos do mar, leguminosa, cereais integrais, amendoim e castanha do Pará.
- (4) Restrita em alimentos ricos em fibras, café, chá preto, mate e bebidas gaseificadas.
- () Pobre em purinas.
- () Isenta de lactose.
- () Isenta de glúten.
- () Para pacientes com úlcera péptica.

A sequência numérica correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é

- (A) 1 – 2 – 3 – 4.
- (B) 2 – 4 – 1 – 3.
- (C) 3 – 2 – 1 – 4.
- (D) 3 – 4 – 2 – 1.
- (E) 4 – 1 – 2 – 3.

16. Para Nozaki (2006), dieta com consistência normal, composta de 6 refeições diárias, com quantidades moderadas de massas, farinha, mandioca, batata, leguminosas, aveia, cevada, banana-nanica e sem permissão de açúcares e doces em geral, é indicada para pacientes com

- (A) úlcera péptica.
- (B) diabete melito.
- (C) insuficiência renal.
- (D) hepatopatia.
- (E) gastrite.

17. A energia é despendida pelo corpo humano na forma de _____.

_____ é a quantidade mínima de energia gasta compatível com o estilo de vida da pessoa.

_____ é a energia gasta nas atividades necessárias para manter as funções corporais normais e a homeostase.

Assinale a alternativa que completa correta e respectivamente as lacunas do texto acima.

- (A) gasto energético basal – Taxa metabólica basal – Taxa metabólica de repouso
- (B) gasto energético total – Taxa metabólica de repouso – Taxa metabólica basal
- (C) taxa metabólica de repouso – Taxa metabólica basal – Gasto energético basal
- (D) gasto energético basal – Termogênese por atividade – Taxa metabólica basal
- (E) taxa metabólica basal – Taxa metabólica de repouso – Termogênese por não atividade

18. Considere as afirmações abaixo.

I - Os três dissacarídeos mais importantes na nutrição humana são a sacarose, a lactose e a maltose.

II - As proteínas diferem dos carboidratos e dos lipídios, pois contém nitrogênio.

III- As vitaminas hidrossolúveis são absorvidas passivamente e devem ser transportadas com os lipídios dietéticos.

IV - A lecitina é o principal fosfolipídio, sendo as principais fontes o feijão de soja, amendoins, leguminosas, espinafre e germe de trigo.

Quais estão corretas?

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

19. A qualidade e a quantidade da nutrição no útero no zigoto em desenvolvimento, depois feto, depois neonato, depois adulto, surgem como uma explicação para as doenças que se manifestarão na vida adulta. Esse conceito é conhecido como

- (A) anomalias congênitas.
- (B) efeitos epigenéticos.
- (C) pregorexia.
- (D) origem fetal da doença.
- (E) teratogenicidade.

20. Durante os primeiros dias de vida, o bebê que é amamentado recebe _____, um líquido _____, transparente, que supre as necessidades da criança durante a primeira semana. Ele contém menos _____ e _____, porém possui maiores concentrações de _____, sódio, potássio e cloro do que o leite materno.

Assinale a alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas do texto acima.

- (A) colostro – amarelo – proteínas – vitaminas – lipídios
- (B) colostro – branco – lipídio – carboidratos – vitaminas
- (C) soro de leite – amarelo – sais minerais – vitaminas – carboidrato
- (D) leite de vaca – branco – lipídio – proteína – carboidrato
- (E) colostro – amarelo – lipídio – carboidrato – proteínas

21. De acordo com Krause (2013), estudos demonstram pior desempenho cognitivo e desenvolvimento psicomotor atrasado em lactentes e crianças, em idade pré-escolar, com deficiência de

- (A) ferro.
- (B) zinco.
- (C) vitamina D.
- (D) vitamina A.
- (E) ácido fólico.

22. Os indivíduos com intolerância ao glúten apresentam sintomas que podem ou não corresponder à doença celíaca.

Assinale a alternativa abaixo cujos alimentos **NÃO** podem fazer parte da dieta desses indivíduos.

- (A) bolacha de arroz, iogurte, batata frita.
- (B) creme de leite, canjica, polenta.
- (C) leite maltado, bife à milanesa, macarrão.
- (D) queijo, ovos, aipim.
- (E) iogurte de soja, creme de arroz, picolé de frutas.

23. A reação adversa a um alimento, que não envolve o sistema imunológico e que ocorre devido à forma com que o alimento ou seus componentes são processados pelo organismo, é chamada de

- (A) alergia alimentar.
- (B) bulimia.
- (C) intolerância alimentar.
- (D) enterocolite.
- (E) intoxicação alimentar.

24. No que se refere à infiltração gordurosa, conhecida como esteatose hepática, causada pela culminação de alguns distúrbios metabólicos, considere os distúrbios abaixo citados.

I - Aumento na mobilização de ácidos graxos do tecido adiposo.

II - Aprisionamento de triglicerídeos no fígado.

III- Diminuição na produção de triglicerídeos.

Quais estão corretas?

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

25. Sintomas como: poliúria (micção excessiva), polidipsia (sede excessiva), hiperglicemia, perda de peso excessiva e fadiga, são referidos frequentemente pelos pacientes com diagnóstico de

- (A) diabetes melito.
- (B) hepatopatia.
- (C) anemia ferropriva.
- (D) nefropatia.
- (E) doença cardiovascular.

26. As dietas enterais são caracteristicamente _____, com composição normal ou com modificação dos _____. Podem constituir-se de fórmulas _____ ou quimicamente definidas.

Assinale a alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas acima.

- (A) gelatinosas – ingredientes – coadas
- (B) líquidas – nutrientes – artesanais
- (C) pastosas – ingredientes – coadas
- (D) líquidas – produtos – engrossadas
- (E) pastosas – nutrientes – artesanais

27. Segundo Nozaki (2006), as características da dieta indicada para paciente com IRC (insuficiência renal crônica), em fase de diálise, deve ser

- (A) hipoproteica, hipossódica e com controle de açúcar.
- (B) hiperproteica, com sódio normal e com restrição de líquidos.
- (C) hipoproteica, hipossódica, com restrição hídrica e de potássio.
- (D) hipoproteica, com sódio normal e com restrição de líquidos e de potássio.
- (E) hiperproteica, hipossódica e com restrição de potássio e de líquidos.

28. No que se refere aos fatores que contribuem para surtos de doenças transmitidas por alimentos – DTAs, considere os itens abaixo, em relação àqueles que, segundo Silva Jr. (2008), influem na contaminação por agentes patógenos.

I - Pessoas infectadas e saneamento deficiente.

II - Inadequada conservação a quente.

III- Limpeza e desinfecção deficiente de equipamentos e utensílios.

Quais estão corretas?

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

29. Segundo Silva Jr. (2008), superfícies, equipamentos e utensílios que são utilizados para preparação de alimentos podem tornar-se focos de contaminação, principalmente se não forem higienizados, podendo formar uma massa composta por resíduos, microrganismos e seus produtos extracelulares. Essa massa recebe o nome de

- (A) listeria monocitogenes.
- (B) proteção microbiológica.
- (C) microrganismo patogênico.
- (D) biofilmes.
- (E) quaternário de amônio.

30. De acordo com a Portaria n.º 78/2009 (SES/RS), o processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada, bem como sua permanência em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. Neste caso, a temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de

- (A) 60°C a 10°C em até 2 horas.
- (B) 60°C a 15°C em até 2 horas.
- (C) 60°C a 10°C em até 3 horas.
- (D) 65°C a 10°C em até 5 horas.
- (E) 65°C a 15°C em até 4 horas.

31. Segundo a RDC n.º 216/2004, os alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando transporte, devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação, deve constar, no mínimo, as seguintes informações:

- (A) prazo de validade.
- (B) prazo de validade e data de fabricação.
- (C) prazo de validade e a designação do produto.
- (D) prazo de validade, a designação do produto e o nome do produto.
- (E) prazo de validade, a designação do produto e a data de preparo.

32. Numere a coluna da direita de acordo com a da esquerda, associando o tipo de bactéria a seu foco de predominância.

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| (1) <i>Víbrio</i> | () Região nasal. |
| (2) <i>Staphylococcus aureus</i> | () Aves, leite e carne suína. |
| (3) <i>Bacillus cereus</i> | () Peixes e mariscos. |
| (4) Coliformes fecais | () Cereais e grãos. |
| (5) <i>Campylobacter</i> | () Fezes do homem e animais. |

A sequência numérica correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é

- (A) 2 – 5 – 3 – 4 – 1.
- (B) 2 – 5 – 1 – 3 – 4.
- (C) 3 – 4 – 2 – 1 – 5.
- (D) 4 – 1 – 5 – 3 – 2.
- (E) 5 – 4 – 3 – 1 – 2.

33. Segundo a RDC n.º 216/2004, considere os itens abaixo em relação à necessidade de higienização das mãos dos manipuladores.

- I - Após utilizar sanitários.
- II - Ao chegar ao trabalho.
- III- Antes e após manipular alimentos.
- IV- Após tocar em materiais contaminados.

Quais estão corretas?

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

34. De acordo com a Portaria n.º 78/2009, os contaminantes são substâncias ou agentes considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade, podendo ser de origem

- (A) físico e química.
- (B) química e biológica.
- (C) físico, química e biológica.
- (D) físico, química e patogênica.
- (E) química, biológica e patogênica.

35. Considere as afirmações abaixo sobre o Código de Ética dos Técnicos em Nutrição e Dietética, referente ao seu exercício profissional.

- I - É dever do Técnico em Nutrição e Dietética prestar serviços profissionais, sem finalidades lucrativas, em situações de calamidade, de emergência pública e de relevante interesse social.
- II - É direito do Técnico em Nutrição e Dietética valer-se de sua profissão para divulgar e/ou permitir a divulgação, em quaisquer meios de comunicação, de marcas de produtos ou nomes de empresas, ligadas às atividades de Alimentação e Nutrição.
- III- É proibido prestar serviços profissionais, gratuitamente, a instituições de reconhecida benemerência social, respeitadas as normas de regulamentação da profissão e ocupação.

Quais estão corretas?

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

36. Assinale, abaixo, a alternativa **INCORRETA**, segundo Goldim (2014), sobre Bioética e Informação.

- (A) As informações que os pacientes fornecem, quando atendidos em hospital, são de sua propriedade.
- (B) A confidencialidade é a garantia do resguardo das informações dadas, pessoalmente, em confiança e proteção, contra a revelação não autorizada.
- (C) O direito à privacidade se extingue com a morte da pessoa.
- (D) Os médicos, enfermeiros e demais profissionais da saúde têm acesso às informações dos pacientes em função da necessidade profissional, mas não têm o direito de usá-las livremente.
- (E) Quando profissionais da saúde realizam comentários sobre o paciente X, utilizando-o como exemplo de uma situação clínica, no elevador do hospital, isto configura quebra de confidencialidade.

37. Assinale com **V** (verdadeiro) ou **F** (falso) as afirmações abaixo, no que se refere à promoção, à proteção e à recuperação da saúde, de acordo com a Lei n.º 8.080, de 19 de setembro de 1990.

- () É objetivo do Sistema Único de Saúde (SUS), a assistência às pessoas por intermédio de ações de promoção, proteção e recuperação da saúde, com a realização isolada de ações assistenciais e de atividades preventivas.
- () As ações e serviços públicos de saúde e os serviços privados contratados ou conveniados que integram o SUS devem obedecer ao princípio da universalidade de acesso aos serviços de saúde em todos os níveis de assistência.
- () A direção do Sistema Único de Saúde é única, sendo exercida no âmbito da União, pela Secretaria da Saúde ou órgão equivalente.
- () À direção nacional do Sistema Único de Saúde compete formular, avaliar e apoiar políticas de alimentação e nutrição.
- () À direção municipal do Sistema Único de Saúde compete executar serviços de alimentação e nutrição.

A sequência correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é

- (A) F – V – V – F – V.
- (B) F – V – F – V – V.
- (C) F – F – V – V – V.
- (D) V – F – F – V – F.
- (E) V – V – F – F – V.

38. Numere a coluna da direita de acordo com a da esquerda, associando os processos básicos de cocção dos alimentos a seus respectivos métodos.

- | | |
|-----------------|---------------------------|
| (1) Calor úmido | () ensopar |
| (2) Calor seco | () fritar por imersão |
| (3) Calor misto | () fervura em fogo lento |

A sequência numérica correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é

- (A) 1 – 2 – 3.
- (B) 1 – 3 – 2.
- (C) 2 – 1 – 3.
- (D) 3 – 1 – 2.
- (E) 3 – 2 – 1.

39. Segundo Philippi (2006), a técnica dietética é _____ e o estudo dos procedimentos para tornar possível a utilização dos alimentos, visando a preservação do _____ e a obtenção dos caracteres _____ desejados.

Assinale a alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas do trecho acima.

- (A) o objetivo – valor nutritivo – químicos
- (B) a ciência da nutrição – sabor – sensoriais
- (C) um processo culinário – planejamento – físicos
- (D) a sistematização – valor nutritivo – sensoriais
- (E) uma operação tecnológica – sabor – químicos

40. Segundo Philippi (2006), com relação aos indicadores no preparo de alimentos, assinale a afirmativa correta.

- (A) O indicador de conversão (IC) é uma constante obtida pela relação do peso bruto e do peso líquido do alimento.
- (B) O indicador de parte comestível (IPC) é diretamente proporcional ao tempo decorrido após a colheita e a oferta, ou seja, quanto mais recente a colheita, mais íntegro o alimento e, conseqüentemente, menor a perda por partes impróprias para o consumo.
- (C) O indicador de reidratação (IR) é normalmente utilizado para cereais e alimentos secos.
- (D) O IR é uma constante obtida pela relação do peso bruto do alimento e do peso do alimento reidratado.
- (E) O IPC se restringe apenas ao cálculo do valor das perdas por retirada de cascas, aparas, sementes, talos e sujidades.