

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 01/2014 DE PROCESSOS SELETIVOS

PS 28 - NUTRICIONISTA I (Produção e Distribuição)

Nome do Candidato: _____

Inscrição n.º: _____



HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

EDITAL N.º 01/2014 DE PROCESSOS SELETIVOS

GABARITO APÓS RECURSOS

PROCESSO SELETIVO 28

NUTRICIONISTA I (Produção e Distribuição)

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

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.
- 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 5.10 do Edital de Abertura)
- 6 O candidato deverá responder a Prova Escrita, utilizando-se de caneta esferográfica de tinta azul, fabricada em material transparente. Não será permitido o uso de lápis, lapiseira/grafite e/ou borracha e de caneta que não seja de material transparente durante a realização da prova. (conforme subitem 7.15.2 do Edital de Abertura)
- 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 e meia (3h30min)**, 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 7.15.7 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!

01. Qual dos sete princípios do APPCC diz respeito à avaliação crítica de todas as matérias-primas e etapas envolvidas na produção ou preparação de um alimento, seguindo o fluxograma específico de seu processo?

- (A) Análise da matéria-prima.
- (B) Análise dos procedimentos de monitorização.
- (C) Análise de perigos.
- (D) Análise dos Limites Críticos de Controle.
- (E) Determinação dos Pontos Críticos de Controle.

02. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando perigos relativos ao sistema APPCC a seus respectivos agentes.

- (1) Perigo biológico
- (2) Perigo químico
- (3) Perigo físico
- () *Salmonella* spp.
- () Enterotoxina do *Bacillus cereus*
- () Produtos de limpeza
- () Insetos
- () Pesticidas

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

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

03. Segundo Marriott (IN: TONDO E BARTZ, 2011), o _____ é uma sequência planejada de observações ou avaliações de um Ponto Crítico de Controle (PCC) necessária para avaliar se os limites críticos estão sendo seguidos.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna acima.

- (A) perigo
- (B) ponto de controle
- (C) limite de segurança
- (D) monitoramento
- (E) APPCC

04. Na etapa de cocção, referente ao Plano que contempla preparações de carnes assadas, grelhadas, cozidas ou fritas, com identificação dos perigos *Salmonella* spp., *Escherichia coli* enteropatogênica e *Listeria monocytogenes*, após aplicarmos a árvore decisória, podemos afirmar que

- (A) temos um Ponto de Controle (PC).
- (B) temos um Ponto Crítico de Controle (PCC) biológico.
- (C) temos um Ponto Crítico de Controle (PCC) químico.
- (D) temos um Ponto Crítico de Controle (PCC) físico.
- (E) não temos PC e PCC.

05. Considere as afirmações abaixo em relação ao controle do processo de preparação de nutrição enteral (NE), conforme a RDC 63 de 06/07/2000.

- I - Toda NE preparada deve ser conservada sob refrigeração, em geladeira exclusiva, em temperatura de 2°C a 8°C.
- II - O procedimento de lavagem das mãos e antebraços deve ser validado e verificado sistematicamente.
- III- A água utilizada no preparo de NE deve ser comprovadamente potável, conforme legislação vigente, devendo ser avaliada quanto a suas características microbiológicas pelo menos uma vez por semestre e ser filtrada.

Quais estão corretas?

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

06. No reaquecimento, a temperatura deverá atingir _____ ou _____ por _____ no interior do alimento.

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

- (A) 40°C – 45°C – 15 minutos
- (B) 55°C – 60°C – 3 minutos
- (C) 60°C – 65°C – 5 minutos
- (D) 66°C – 68°C – 4 minutos
- (E) 74°C – 70°C – 2 minutos

07. Em uma refeição transportada, qual é o fator mais importante para assegurar a qualidade sanitária dos alimentos?

- (A) Higiene
- (B) Tipo de transporte
- (C) Temperatura
- (D) Técnica de preparo
- (E) Distribuição

08. Os alimentos destinados ao transporte devem ser porcionados e fechados em marmitas em temperatura acima de

- (A) 40°C.
- (B) 55°C.
- (C) 60°C.
- (D) 65°C.
- (E) 70°C.

09. Durante seu transporte, os alimentos devem permanecer acima de _____ e, ao serem consumidos, devem estar a uma temperatura de, no mínimo, _____.

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

- (A) 50°C – 40°C
- (B) 55°C – 50°C
- (C) 60°C – 55°C
- (D) 65°C – 60°C
- (E) 70°C – 65°C

10. Segundo Silva Jr. (2008), para uma higiene correta dos vegetais, inclusive dos temperos folhosos, cada folha deve ser lavada separadamente em água corrente potável, de modo a eliminar resíduos orgânicos que possam interferir na etapa de desinfecção. Qual o percentual de sujidades e microrganismos eliminados por uma lavagem inicial bem feita?

- (A) 50%.
- (B) 65%.
- (C) 74%.
- (D) 87%.
- (E) 90%.

11. Em relação à RDC 216 de 15/09/2004, assinale a alternativa que **NÃO** apresenta um procedimento operacional padronizado nos serviços de alimentação.

- (A) Higienização de instalações, equipamentos e móveis.
- (B) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- (C) Higienização do reservatório.
- (D) Higiene e saúde dos manipuladores.
- (E) Manejo de resíduos.

12. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a _____, devendo ser substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente em suas características físico-químicas ou sensoriais.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna acima.

- (A) 180°
- (B) 200°
- (C) 220°
- (D) 240°
- (E) 260°

13. Em relação aos alimentos preparados e conservados sob refrigeração, qual seu prazo máximo para consumo quando mantidos a temperaturas de 4°C ou inferiores?

- (A) Dois dias.
- (B) Três dias.
- (C) Quatro dias.
- (D) Cinco dias.
- (E) Seis dias.

14. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira.

- (1) Higienização
- (2) Boas práticas
- (3) Antissepsia
- (4) Desinfecção
- (5) Limpeza

- () Operação de remoção de substâncias minerais ou orgânicas indesejáveis, como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- () 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.
- () Operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos a níveis que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- () Operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.
- () Operação que visa à redução segura dos microrganismos presentes na pele a níveis seguros. Pode ser feita por lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após lavagem e secagem das mãos.

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

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

15. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, relacionando os patógenos a seus principais sintomas.

- (1) *Clostridium botulinum*
 (2) *Bacillus cereus*
 (3) *Listeria monocytogenes*
 (4) *Clostridium perfringens*
- () Diarreia ou vômito, dependendo da toxina.
 () Diarreia.
 () Gastroenterite, comprometimento do SNC, encefalite, septicemia (adultos) e meningite (crianças).
 () Gastroenterite, visão dupla, dificuldade de falar e respirar.

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

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

16. Relacione as matérias-primas a seguir com seus principais perigos biológicos, numerando a segunda coluna de acordo com a primeira.

- (1) Carne bovina
 (2) Ovos
 (3) Peixes e moluscos
 (4) Carne suína
 (5) Embutidos frescos (linguiças cruas e similares)

- () *Toxoplasma gondii*
 () *Taenia solium*
 () *Campylobacter* spp.
 () *Escherichia coli* enteropatogênica
 () *Vibrio cholerae*

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

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

17. Quantas pessoas precisam passar mal, após ingerir um alimento contaminado, para que se configure um surto alimentar?

- (A) 2 pessoas ou mais.
 (B) 3 pessoas ou mais.
 (C) 5 pessoas ou mais.
 (D) 7 pessoas ou mais.
 (E) 10 pessoas ou mais.

18. São exemplos de bactérias, bolores e leveduras, respectivamente:

- (A) *Erwinia*, *Rhizopus* e *Candida*.
 (B) *Enterobacter*, *Kocuria* e *Pichia*.
 (C) *Aeromonas*, *Monília* e *Wallemia*.
 (D) *Pichia*, *Cryptococcus* e *Serratia*.
 (E) *Listeria* spp., *Hafnia* e *Mucor*.

19. A *Salmonella* é uma bactéria muito comum em vários alimentos, como ovos, embutidos, peixes, carne bovina, queijos, leite cru, etc. Qual o seu tempo de incubação e que tipo de doença provoca no indivíduo?

- (A) Incubação de 1 a 2 horas, intoxicação alimentar.
 (B) Incubação de 1 a 6 horas, intoxicação alimentar.
 (C) Incubação de 12 a 36 horas, toxinfecção alimentar.
 (D) Incubação de 12 a 72 horas, infecção alimentar.
 (E) Incubação de 3 a 7 dias, infecção alimentar.

20. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira.

- (1) Glacê
 (2) *Mousse*
 (3) *Fondant*
 (4) *Baisé* ou *braisage*
 (5) *Consommé*
 (6) *Bouquet garni*
 (7) *Gratin*
 (8) *Soufflé*
 (9) *Concassé*

- () É uma preparação açucarada, semiamorfa, obtida pela adição de cremor de tártaro, karo ou glicose na calda concentrada, no ponto de pasta.
 () É a cobertura de bolo, geralmente açucarada e transparente.
 () É uma iguaria doce ou salgada, de consistência cremosa e leve, feita de um ingrediente básico e gelatina, a que se adicionam claras batidas. Servida fria.
 () É uma cocção mista de alimentos (assada na panela com leito de vegetais: cebola, cenoura, tomate, alho, louro, pimenta, etc.).

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

- (A) 1 – 2 – 3 – 4.
 (B) 1 – 3 – 5 – 6.
 (C) 3 – 1 – 2 – 4.
 (D) 3 – 1 – 2 – 9.
 (E) 7 – 1 – 2 – 8.

21. Considere as afirmações abaixo:

- I - A gema de ovo contém pigmentos, como xantofila, caroteno e criptoxantinas, cuja concentração depende da qualidade do ovo, vale dizer da alimentação da galinha.
- II - O ovo gelado não deve ser colocado na água em ebulição, porque a diferença de pressão interna do ovo é súbita, provocando a rotura da casca.
- III - O ovo líquido pasteurizado é envasado em saco plástico previamente esterilizado e é mantido em câmara frigorífica em temperatura entre 2° e 8°C.

Quais estão corretas?

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

22. Assinale a alternativa que completa, correta e respectivamente, as lacunas do parágrafo abaixo.

O leite é um alimento líquido contendo cerca de _____ de água. Sua cor esbranquiçada se deve à _____ e aos fosfatos de cálcio. Ao ser aquecido, forma-se em sua superfície uma película constituída de _____ e de _____ coaguladas, contendo sais de cálcio, gordura e uma pequena fração de caseína que também adere àquelas substâncias.

- (A) 72% – galactose – albumina – lactoflavina
 (B) 75% – albumina – galactose – proteínas
 (C) 86% – caseína – albumina – globulinas
 (D) 95% – lactose – glicídios – proteínas
 (E) 96% – albumina – lactose – lactoflavina

23. Segundo Ornellas (2006), ao atingir que temperatura a carne fica bem passada?

- (A) 60°C.
 (B) 65°C.
 (C) 70°C.
 (D) 76°C.
 (E) 82°C.

24. No que se refere à dieta para pacientes com Insuficiência Renal Crônica (IRC), durante a fase dialítica, assinale a alternativa correta.

- (A) Dieta rica em calorias e alimentos que são fontes de proteínas de alto valor biológico.
 (B) Dieta altamente restrita, hipossódica e nutricionalmente inadequada pela carência de nutrientes.
 (C) Dieta hiperproteica, hipossódica, com restrição de potássio e líquidos.
 (D) Dieta hiperproteica, com restrição de aminoácidos aromáticos.
 (E) Dieta hipercalórica e com restrição de líquidos.

25. Considere as afirmações abaixo sobre as manifestações extraintestinais da doença celíaca.

- I - Anemia, perda óssea, fraqueza muscular e distúrbios endócrinos.
 II - Prejuízo no crescimento, distúrbios endócrinos e constipação crônica.
 III - Prejuízo no crescimento, fraqueza muscular e diarreia.

Quais estão corretas?

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

26. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando os tipos de alimentos que devem ser evitados, referente a cada dieta.

- (1) Pobre em purinas
 (2) Isenta de glúten
 (3) Isenta de lactose
 (4) Para gastrite
 (5) Para constipação

- () Bebidas lácteas, alimentos elaborados com leite e queijos.
 () Frituras, doces em geral, condimentos fortes.
 () Frutas cítricas, café, bebidas gaseificadas.
 () Cereais integrais, couve-flor, leguminosas e peixes.
 () Cereais, pão de centeio, aveia e seus subprodutos.

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

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



27. Qual o produto resultante da hidrogenação de ácidos graxos insaturados nos óleos líquidos?

- (A) Nata.
- (B) Sorvete.
- (C) Margarina.
- (D) Manteiga.
- (E) Maionese.

28. No que se refere à fórmula utilizada para calcular a carga glicêmica de um alimento, assinale a alternativa correta.

- (A) Carga glicêmica = quantidade de teor de carboidrato disponível dividido por 100 menos o índice glicêmico.
- (B) Carga glicêmica = conteúdo de carboidrato do alimento dividido pela quantidade de teor de carboidrato disponível.
- (C) Carga glicêmica = quantidade de carboidrato menos a quantidade de fibras multiplicado por 100.
- (D) Carga glicêmica = índice glicêmico do carboidrato dividido por 100 e multiplicado pela quantidade de teor de carboidrato disponível.
- (E) Carga glicêmica = índice glicêmico menos o teor de carboidrato disponível e dividido por 100.

29. A dieta com restrição de aminoácidos aromáticos, que pode ser limitada em sódio e líquidos de acordo com o grau de ascite, é indicada para pacientes com que patologia(s)?

- (A) Hepatopatia sem encefalopatia.
- (B) Hepatopatia com encefalopatia.
- (C) Insuficiência renal crônica.
- (D) Gastrite.
- (E) Diabetes melito e insuficiência renal crônica durante fase dialítica.

30. O planejamento físico das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), respeitando as características específicas de seu funcionamento, pode evitar fatores negativos de operacionalização, dentre os quais a deficiência no sistema de ventilação. A temperatura e a umidade relativa compatíveis com as operações numa UAN são respectivamente:

- (A) 22°C – 50%.
- (B) 23°C – 70%.
- (C) 25°C – 65%.
- (D) 27°C – 30%.
- (E) 28°C – 55%.

31. No planejamento de uma UAN, qual o número necessário de caldeirões com capacidade de 200 litros para o preparo de feijão e arroz, no mesmo período, para 1.300 pessoas?

Considere:

Arroz: 80g *per capita* e fator de correção igual a 3
Feijão: 30g *per capita* e fator de correção igual a 5

- (A) 2 caldeirões.
- (B) 3 caldeirões.
- (C) 4 caldeirões.
- (D) 5 caldeirões.
- (E) 6 caldeirões.

32. Considere as afirmações abaixo sobre o planejamento de uma UAN.

- I - A localização ideal para a construção de uma UAN é o andar térreo, voltada para o poente e em bloco isolado.
- II - A configuração geométrica mais indicada para uma UAN é a retangular, desde que o comprimento não exceda mais de 1,5 a 2 vezes sua largura.
- III - As aberturas das janelas devem corresponder a 1/5 ou 1/4 da área do piso, de forma a assegurar a iluminação natural e o conforto térmico.

Quais estão corretas?

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

33. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando o percentual de distribuição de cargos, conforme sugerido por Mezomo (IN: TEIXEIRA, 2010), às respectivas tarefas.

- (1) lavagem de louças + faxina
- (2) administração
- (3) cocção
- (4) recebimento e estocagem

- () 8%
- () 15%
- () 18%
- () 20%

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

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

34. Gandra *et al* (IN: TEIXEIRA, 2010) consideram que o tempo médio para preparar, distribuir e higienizar uma única refeição em um hospital é de 15 minutos. Qual é o número de indivíduos (pessoal fixo - IPF), com jornada diária de 8h, necessário para executar essas atividades na produção de 960 refeições?

- (A) 2.
- (B) 7.
- (C) 8.
- (D) 15.
- (E) 30.

35. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando os capítulos aos respectivos artigos do Código de Ética dos Nutricionistas.

- (1) Dos direitos do nutricionista
 - (2) Dos deveres do nutricionista
 - (3) Da responsabilidade profissional
 - (4) Da relação entre nutricionistas e outros profissionais
 - (5) Do sigilo profissional
- () Fornecer informações sobre o estado nutricional de indivíduos que estejam sob sua responsabilidade profissional a outro nutricionista que esteja coassistindo ou que prosseguirá a assistência.
 - () Fornecer atestado de qualidade de alimentos, de outros produtos, materiais, equipamentos e serviços.
 - () Encaminhar aos profissionais habilitados os indivíduos sob sua responsabilidade profissional quando identificar que as atividades demandadas para a respectiva assistência fogem às suas atribuições.
 - () Impedir o manuseio de quaisquer documentos sujeitos ao sigilo profissional por pessoas não obrigadas ao mesmo compromisso.
 - () Colaborar com as autoridades sanitárias e de fiscalização profissional.

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

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

36. Considere as afirmações abaixo sobre Bioética.

- I - É uma grande área interdisciplinar que busca auxiliar na reflexão sobre novos problemas que estão, constantemente, sendo apresentados a todos nós, individual e coletivamente.
- II - É uma abordagem sistemática, que não se limita a solucionar problemas isolados, baseando-se na análise rigorosa dos fatos, utilizando como referencial critérios e princípios básicos para a solução de diversos dilemas morais.
- III- É uma decisão que o médico deve tomar no lugar do paciente, analisando os fatos, as diferentes formas de conhecimento e experiências passadas.

Quais estão corretas?

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

Instrução: As questões abaixo referem-se à Norma Regulamentadora n.º 32 (Segurança e saúde no trabalho em estabelecimentos de saúde).

37. O itens abaixo referem-se àquilo que deve ser vedado pelo empregador em um estabelecimento de saúde, **EXCETO** um deles, assinale-o.

- (A) Consumo de bebidas e alimentos nos postos de trabalho.
- (B) Guarda de alimentos em locais não destinados a isso.
- (C) Utilização de pias de trabalho para um mesmo fim.
- (D) Uso de calçados abertos.
- (E) Uso de adornos e manuseio de lentes de contato nos postos de trabalho.

38. No que diz respeito ao artigo “das condições de conforto por ocasião das refeições – refeitório”, considere os itens a seguir.

- I - Localização dentro do posto de trabalho.
- II - Piso lavável, arejado, boa iluminação.
- III- Deve atender ao dispositivo na NR-24.
- IV- Mesas e acentos dimensionados de acordo com o número de trabalhadores por intervalo de descanso e refeição.

Quais estão corretos?

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

39. Em relação ao manejo de resíduos num estabelecimento de saúde, numere a segunda coluna de acordo com a primeira.

- (1) Assuntos de treinamento
 - (2) Sacos plásticos
 - (3) Recipientes
 - (4) Segregação
- () Devem ser constituídos de material lavável, resistente à punctura, ruptura e vazamento.
- () Segregação, acondicionamento e transporte de resíduos; risco dos resíduos; formas de reduzir a geração de resíduos.
- () Deve ser realizada no local onde são gerados.
- () Devem ser preenchidos em até 2/3 de sua capacidade total e fechados de forma a impedir seu derramamento.

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

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

40. Com relação ao Código de Ética do Nutricionista, assinale as afirmações abaixo com **V** (verdadeiro) ou **F** (falso).

- () Na pesquisa em nutrição, o profissional deve ater-se aos dados obtidos para embasar suas conclusões.
- () O nutricionista pode utilizar a publicidade com objetivos de sensacionalismo e de autopromoção.
- () Quando em posição de dirigência em entidade da categoria, o nutricionista pode aceitar patrocínio ou parceria de empresas ou instituições que contrariem os preceitos éticos do Código de Ética e da Ciência da Nutrição.
- () Cabe ao nutricionista facilitar o aperfeiçoamento técnico, científico e cultural de pessoas sob sua orientação e supervisão.

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

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