

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 03/2012 DE PROCESSOS SELETIVOS

PS 55 - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Nome do Candidato: _____

Inscrição n.º: _____ - _____



HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

EDITAL N.º 03/2012 DE PROCESSOS SELETIVOS

GABARITO APÓS RECURSOS

PROCESSO SELETIVO 55

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

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



HOSPITAL DE
CLÍNICAS
PORTO ALEGRE RS



INSTRUÇÕES

- 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: questões **01 a 05** (Português), questões **06 a 10** (Matemática) e, questões **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 **O candidato deverá responder à Prova Escrita, utilizando 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 item 6.15.2 do Edital de Abertura)
- 6 Preencha com cuidado a FOLHA DE RESPOSTAS, evitando rasuras. Eventuais marcas feitas nessa FOLHA, a partir do número 41, serão desconsideradas.
- 7 Durante a prova, não será permitida ao candidato qualquer espécie de consulta a livros, códigos, revistas, folhetos ou anotações, nem será permitido o uso de telefone celular, transmissor/receptor de mensagem ou similares e calculadora.
- 8 Ao terminar a prova, entregue a FOLHA DE RESPOSTAS ao Fiscal da sala.
- 9 A duração da prova é de **3 (três) horas e 30 (trinta) minutos**, 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 1 (uma) hora 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 1 (uma) hora e 30 (trinta) minutos após o início.**
- 11 **O candidato que se retirar da sala de Prova, ao concluí-la, não poderá utilizar sanitários nas dependências do local de Prova.** (conforme item 6.15.7 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!

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

01. Quando o francês Jean Anthelme Brillat-Savarin
 02. cunhou, em 1825, a expressão "diga-me o que comes
 03. e eu te direi o que és", referia-se, sobretudo, aos
 04. prazeres de uma boa refeição. Em seu tratado de gas-
 05. tronomia *A Fisiologia do Gosto*, a primeira obra sobre
 06. a relação do homem com a comida, ele dizia que a
 07. elaboração de um novo prato causava mais felicidade
 08. à espécie humana do que a descoberta de uma estrela.
 09. Na década de 1950, o sabor de uma boa refeição
 10. ganhou um tempero de culpa com a descoberta de
 11. que a gordura, em excesso, trazia malefícios à saúde.
 12. De lá para cá, uma série de estudos vem contribuindo
 13. para medicalizar o pão (e a carne, e a massa, e o
 14. doce) nosso de cada dia – para o bem e para o mal.
 15. Alguns alimentos passaram a ser vistos como venenos
 16. e outros, como remédios. É claro que as descobertas
 17. de médicos, nutrólogos e nutricionistas são para ser
 18. levadas a sério. Mas não é igualmente evidente que
 19. elas não devem servir para criar neuroses. Você é,
 20. sim, o que você come – desde que entenda que,
 21. quando nos sentamos à mesa, o fazemos por motivos
 22. que vão além da nutrição pura e simples. Entre eles,
 23. degustar iguarias, compartilhar um grande momento
 24. com os amigos, participar de rituais e cerimônias
 25. familiares e até explorar novas culturas (mesmo que
 26. isso signifique não ultrapassar os limites de um frango
 27. xadrez). Tudo isso se perde quando você começa a
 28. encarar uma refeição como uma ida à farmácia. Qual
 29. a saída? Ter uma dieta equilibrada – em qualidade e
 30. quantidade. Tão equilibrada que lhe dê a chance de,
 31. vez por outra, cometer alguns "crimes" nutricionais.
 32. Já está provado que, das dez doenças que mais
 33. matam no mundo, cinco estão diretamente associadas
 34. a uma dieta de má qualidade: obesidade, infarto,
 35. derrame, diabetes e câncer – sobretudo o de mama, o
 36. de próstata e o de intestino. _____, muitos dos
 37. alimentos hoje demonizados foram essenciais para a
 38. evolução do homem. O consumo de carnes vermelhas
 39. garantiu a sobrevivência de nossos ancestrais em
 40. tempos de escassez de comida. Estocada sob a forma
 41. de tecido adiposo, a gordura animal representava a
 42. principal fonte de energia do pessoal das cavernas.
 43. _____ se devem à dieta carnívora as proteínas
 44. que permitiram ao homem, entre outras coisas, criar
 45. o alfabeto, fabricar papel, inventar a tipografia e es-
 46. crever livros que condenam... a carne. No século XVI,
 47. a inclusão da batata, tubérculo oriundo da América,
 48. no cardápio europeu possibilitou o ganho calórico que
 49. resultaria na Revolução Industrial. Mas nossos ante-
 50. passados obtinham do mel e das frutas a quase tota-
 51. lidade do açúcar que constava de sua dieta. O doce
 52. vilão, que está na origem dos distúrbios metabólicos
 53. mais nocivos, não era onipresente como hoje. No
 54. entender de pesquisadores da história da alimentação, o
 55. gatilho para a epidemia de obesidade dos Estados
 56. Unidos, que se alastrou pelo mundo, foi justamente
 57. um açúcar: o amido de milho. É dele que são fabricados

58. os adoçantes e xaropes presentes em boa parte dos
 59. produtos industrializados, como os refrigerantes.
 60. Ah, os refrigerantes, as batatas fritas, os hambúr-
 61. gueres... Se eles não fossem tão gostosos, não teriam
 62. ganhado o planeta. Já as frutas, as verduras, os
 63. legumes... Bem, a verdade nua e crua (ou cozida,
 64. como queira) é que são alimentos difíceis de engolir
 65. para oito em cada dez pessoas (e para dez em cada
 66. dez crianças). Pesquisadores da Universidade de
 67. Oxford desvendaram os mecanismos cerebrais que
 68. tornam uma fritura mais apetitosa do que um rabanete.
 69. Eles descobriram que as comidas gordurosas ativam
 70. uma região cerebral conhecida como córtex cingulado, a
 71. mesma que se acende quando recebemos um carinho
 72. ou sentimos o cheiro de um perfume.
 73. A educação dos sentidos, _____ possa parecer,
 74. não é tão difícil. Gostar de vegetais implica educar o
 75. paladar – e antes dele, óbvio, o cérebro. Na verdade,
 76. trata-se de uma reeducação. Foi comprovada a
 77. existência de um instinto natural de seleção da
 78. comida. Um estudo realizado nos Estados Unidos é
 79. particularmente interessante. Os pesquisadores
 80. entregaram a crianças de péssimos hábitos à mesa
 81. dez tipos de alimentos naturais. Ao longo de uma
 82. semana, privadas de sua dieta habitual, elas conse-
 83. guiram combinar tais ingredientes de forma a construir
 84. uma dieta variada e saudável. Não se recusaram a
 85. comer nada, nem repetiram sempre o mesmo prato.
 86. Se ainda não veio à sua cabeça a expressão, aqui
 87. está ela: bom senso. Pois é, nesse caso não dá para
 88. variar. E bom senso significa não exagerar nem no
 89. consumo nem na privação. Coma de tudo um pouco e
 90. tente transformar o ato de comer numa experiência
 91. mais agradável do que se restringir a uma porção de
 92. brócolis ou se entupir de frituras. De vez em quando,
 93. dá vontade de comer um hambúrguer? Não se prive
 94. desse prazer. Coma com calma, sem tanta gordura
 95. pingando no prato. Esforce-se para que pelo menos
 96. uma de suas refeições diárias seja uma experiência
 97. estética e, com o perdão da palavra, sinestésica.

Adaptado de: BUCHALLA, Anna. Você é... O que você come...
In: VEJA, Edição 2058, 30 de abril de 2008. Disponível em:
<http://veja.abril.com.br/300408/p_114.shtml>. Acesso em
07 set. 2012.

01. Considerando-se a estruturação e articulação do texto, assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas das linhas 36, 43 e 73.

- (A) No entanto – Também – embora
- (B) Embora – Porém – ainda que
- (C) Portanto – Também – por conseguinte
- (D) Portanto – Porém – por conseguinte
- (E) No entanto – Todavia – embora

02. No que se refere à informação veiculada pelo texto, considere as afirmações abaixo.

- I - A descoberta de que a gordura traz malefícios à saúde foi responsável pelo fato de o sentimento de prazer que a humanidade tinha em relação à comida ser completamente substituído pelo sentimento de culpa, uma vez que todo alimento gorduroso é prejudicial ao organismo humano.
- II - Os estudos realizados a partir da década de 1950 têm demonstrado as propriedades medicinais dos alimentos e, portanto, deve-se encarar toda refeição como uma ida à farmácia, importando, exclusivamente, o valor nutricional dos alimentos, e não o prazer que seu consumo pode proporcionar.
- III - O segundo parágrafo do texto enumera vários alimentos que foram importantes para a evolução humana e que, hoje, são vistos pela medicina como causadores de inúmeras enfermidades. Tais exemplos são trazidos pelo autor com o objetivo de levar o leitor a ponderar que o problema não está em um alimento em si, mas no excesso de seu consumo.

Quais estão corretas?

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

03. Considere as afirmações abaixo em relação ao emprego de pontuação e de certas palavras no texto.

- I - No trecho ***De lá para cá, uma série de estudos vem contribuindo para medicalizar o pão (e a carne, e a massa, e o doce) nosso de cada dia*** (l. 12-14) a repetição da conjunção ***e*** é um recurso estilístico empregado pelo autor do texto cujo objetivo é o de dar ideia de continuidade à enumeração.
- II - No trecho ***Já as frutas, as verduras, os legumes...*** (l. 62-63), o contexto acarreta uma alteração do significado do advérbio ***já***, cujo valor originário é temporal, passando este a assumir valor de conjunção, marcando ideia de oposição e contraste ao período anterior.
- III - No trecho ***É claro que as descobertas de médicos, nutrólogos e nutricionistas são para ser levadas a sério. Mas não é igualmente evidente que elas não devem servir para criar neuroses*** (l. 16-19), a conjunção ***mas***, reforçada pelo sintagma ***não é igualmente evidente***, marca a pressuposição de que, embora os estudos realizados acerca dos alimentos sejam importantes, falta esclarecimento à população quanto ao que fazer com essas informações, levando-a, muitas vezes, a pensar que deve abolir definitivamente certos alimentos de sua dieta.
- IV - Os parênteses são empregados no texto como um espaço em que se percebe a voz do autor, os seus comentários, estabelecendo-se, assim, uma maior intimidade entre o autor e o seu leitor.

Quais estão corretas?

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

04. No que se refere à reescrita de alguns trechos do texto, considere as afirmações abaixo.

- I - No trecho ***Tão equilibrada que lhe dê a chance de, vez por outra, cometer alguns "crimes" nutricionais*** (l. 30-31), a palavra ***crimes*** poderia ser substituída pela palavra **desagravos**, sem que isso alterasse o sentido da frase em questão.
- II - No trecho ***o gatilho para a epidemia de obesidade dos Estados Unidos, que se alastrou pelo mundo, foi justamente um açúcar*** (l. 54-57), a palavra **gatilho** poderia ser substituída pela expressão **que suscitou**, sem que isso alterasse o sentido da frase em questão.
- III- Considerando-se o tom de informalidade que as observações colocadas entre parênteses conferem ao texto, seria linguisticamente adequado que o trecho ***Coma de tudo um pouco e tente transformar o ato de comer numa experiência mais agradável do que se restringir a uma porção de brócolis ou se entupir de frituras*** (l. 89-92) fosse reescrito como **Tem que comer de tudo um pouco e tentar transformar o rango numa coisa mais gostosa do que ficar comendo que nem passarinho ou enchendo o bucho com um monte de porcaria.**

Quais estão corretas?

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

05. No que se refere aos recursos coesivos do texto, assinale as afirmações abaixo com **V** (verdadeiro) ou **F** (falso).

- () **o** (l. 35) retoma **come** (l. 20).
 () **que** (l. 56) refere-se à **epidemia de obesidade** (l. 55).
 () **tais ingredientes** (l. 83) refere-se à **alimentos naturais** (l. 81).
 () **nesse caso** (l. 87) refere-se à experiência feita com as crianças, relatada no quarto parágrafo do texto.

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

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

06. Uma solução contém 5 milhões de unidades de penicilina por 10mL. Então, o número de unidades de penicilina contidas em 0,5mL é

- (A) 25.000.
 (B) 50.000.
 (C) 125.000.
 (D) 250.000.
 (E) 500.000.

07. Considere que todas as torneiras de um hospital possuem a mesma vazão constante de água e que para cada torneira aberta por 10 segundos são gastos 1,5 litros.

Quantos metros cúbicos de água serão gastos em um dia, se 5546 pessoas lavarem as mãos, durante 10 segundos, 20 vezes por dia?

- (A) 16,64m³.
 (B) 110,92m³.
 (C) 166,38m³.
 (D) 1109,2m³.
 (E) 1663,8m³.

08. De acordo com documento publicado no *site* da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), a carga de roupa encaminhada para a unidade de processamento de roupas em um Hospital Escola varia de 8kg a 15kg por leito/dia.

Portanto, em um Hospital Escola com 795 leitos, o número de quilos de roupas que serão encaminhados para a unidade de processamento de roupas, em um dia, será de

- (A) 636kg a 1.192,5kg.
 (B) 1.272kg a 2.385kg.
 (C) 2.544kg a 4.470kg.
 (D) 5.088kg a 8.940kg.
 (E) 6.360kg a 11.925kg.

09. A marca A de sabão em pó anuncia em sua embalagem que lava 25% mais roupas do que a marca B. Supondo que o anúncio da marca A seja verdadeiro, a marca B, quando comparada à marca A, lava uma quantidade de roupas

- (A) 20% menor.
- (B) 25% menor.
- (C) 40% menor.
- (D) 60% menor.
- (E) 80% menor.

10. O índice de massa corporal (IMC) é uma medida utilizada para avaliar se uma pessoa está com a massa ideal. O IMC é obtido pela divisão da massa do indivíduo pela medida da altura elevada ao quadrado, onde a massa está em quilogramas e a altura em metros.

$$\text{IMC} = \frac{\text{massa}}{\text{altura} \cdot \text{altura}}$$

A partir dessas informações e considerando que o IMC de uma pessoa com 1,60m de altura é 25, sua massa, em kg, é

- (A) 63.
- (B) 64.
- (C) 65.
- (D) 66.
- (E) 67.

11. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando adequadamente os itens da primeira coluna aos conceitos na segunda.

- (1) Colostro
 - (2) Oxitocina
 - (3) Prolactina
 - (4) Sucção
- () Hormônio da pituitária anterior que estimula a produção do leite pelas células alveolares.
 - () Estímulo normal para a produção e secreção do leite.
 - () Líquido leitoso, fino e amarelo, rico em anticorpos.
 - () Hormônio da pituitária posterior que estimula as células do mioepitélio da glândula mamária a contraírem, causando movimento do leite através dos ductos e sinos lactífero.

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

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

12. Em relação aos benefícios da amamentação para o bebê, assinale as afirmações abaixo com **V** (verdadeiro) ou **F** (falso).

- () Reduz a incidência de meningite bacteriana.
- () Reduz infecções do trato respiratório.
- () Reduz as taxas de leucemia.
- () Reduz as taxas de alergias alimentares.
- () Reduz as taxas de sobrepeso e obesidade.

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

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

13. Sobre a técnica de amamentação, assinale a alternativa que contém a afirmação **INCORRETA**.

- (A) O bebê deve ser colocado ao seio após o nascimento e permanecer em contato direto, pele a pele, até que aconteça a primeira amamentação.
- (B) Deve-se permitir que o bebê mame no primeiro seio até a saciedade para então oferecer-lhe o segundo seio.
- (C) O tempo no seio deve ser limitado.
- (D) Para remover o bebê de um seio, coloca-se um dedo no canto da sua boca até que a sucção seja interrompida.
- (E) Caso a mãe tenha muito leite, é possível que o bebê necessite mamar apenas em um dos seios.

14. Com relação às dietas padronizadas usadas em hospitais ou outros locais para cuidados de saúde, é correto afirmar que tipos de dietas normais variam, mas geralmente podem ser classificadas como

- (A) gerais ou regulares, de consistência modificada ou líquida.
- (B) energéticas ou regulares, de consistência modificada ou líquida.
- (C) gerais ou regulares, de consistência pastosa ou líquida.
- (D) proteicas ou regulares, de consistência modificada ou líquida.
- (E) gerais ou regulares, de consistência modificada ou restrita.

15. No que se refere às necessidades nutricionais na infância, considere as afirmações abaixo.

- I - O cálcio é necessário para adequada mineralização e manutenção dos ossos.
- II - A deficiência de zinco causa insuficiência no crescimento, falta de apetite, acuidade de paladar diminuída e prejuízo ao processo de cicatrização.
- III- Raquitismo é a doença óssea resultante da deficiência de vitamina A.

Quais estão corretas?

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

16. Na dieta líquida clara, os alimentos que podem ser oferecidos são:

- (A) chás, caldos, sucos claros de frutas, gelatinas e líquidos preparados com leite.
- (B) chás, caldos, sucos de frutas com polpa, e gelatinas.
- (C) chás, caldos, sucos claros de frutas, e gelatinas.
- (D) chás, caldos, sucos claros de frutas, e cremes à base de leite.
- (E) chás, caldos, sucos claros de frutas, gelatinas e batida de frutas com leite.

17. Quais são os métodos de divisão simples dos alimentos na operação de pré-preparo?

- (A) Cortar, bater e sovar.
- (B) Cortar, moer e triturar.
- (C) Descascar, cortar e filtrar.
- (D) Filtrar, triturar e bater.
- (E) Moer, coar e peneirar.

18. Na técnica de pesagem e medição de ingredientes secos e pastosos, o utensílio indicado para nivelá-los adequadamente no recipiente de medição é

- (A) colher de chá.
- (B) colher de sopa.
- (C) espátula.
- (D) copo medidor.
- (E) prato raso.

19. Considerando os requisitos de uma técnica dietética adequada no preparo dos alimentos, considere os itens abaixo.

- I - Valor nutritivo dos alimentos.
- II - Apresentação atraente da preparação para o consumidor.
- III- Digestibilidade da preparação.

Quais estão corretas?

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

20. Conhecer o Indicador de Parte Comestível (IPC), anteriormente chamado de Fator de Correção (FC), é importante para prever a perda dos alimentos durante a operação de pré-preparo e calcular a quantidade final que deve ser adquirida do produto para o preparo da receita. Assim sendo, assinale a alternativa que indica a quantidade de batatas que deve ser comprada para o preparo de batata cozida em um restaurante que atende 1.530 pessoas, sendo o IPC da batata 1,3 e a previsão de servir 150g da preparação para cada cliente.

- (A) 175,95 kg.
- (B) 176,54 kg.
- (C) 195,00 kg.
- (D) 229,50 kg.
- (E) 298,35 kg.

21. Sobre o armazenamento de alimentos está **INCORRETO** afirmar que

- (A) alimentos ou recipientes com alimentos devem estar sobre estrados ou prateleiras.
- (B) alimentos em caixas de papelão podem ser armazenados sob refrigeração, desde que mantidos em suas embalagens originais.
- (C) a utilização dos alimentos armazenados deve obedecer o conceito PVPS – primeiro que vence, primeiro que sai.
- (D) existem três procedimentos básicos de armazenamento: sob refrigeração, sob congelamento e sob temperatura ambiente.
- (E) a altura máxima dos utensílios de armazenamento de alimentos preparados é de 10 cm.

22. Considere as afirmações abaixo sobre boas práticas para Serviços de Alimentação.

- I - Os manipuladores de alimentos devem lavar as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após usar sanitários, após qualquer interrupção do serviço e sempre que se fizer necessário.
- II - A área de preparação do alimento deve ser higienizada exclusivamente no início e no término dos trabalhos.
- III- O controle de vetores e pragas urbanas deve ser feito somente por empresa especializada, não havendo necessidade de nenhum outro procedimento que objetive a não proliferação dos mesmos.

Quais estão corretas?

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

23. As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são todas _____ consequentes _____ que possam estar contaminados com micro-organismos patogênicos, substâncias químicas ou objetos lesivos. Um dos agentes relacionados à toxiose alimentar pode ser _____, à infecção alimentar pode ser _____, a agentes parasitários pode ser giárdia lamblia.

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

- (A) as ingestões de alimentos – às ocorrências clínicas – *staphylococcus aureus* – *salmonela sp.*
- (B) as ingestões de alimentos – às ocorrências clínicas – *salmonela sp.* – *staphylococcus aureus*
- (C) as ocorrências clínicas – à ingestão de alimentos – *salmonela sp.* – *staphylococcus aureus*
- (D) as ocorrências clínicas – à ingestão de alimentos – *staphylococcus aureus* – *taenia solium*
- (E) as ocorrências clínicas – à ingestão de alimentos – *staphylococcus aureus* – *salmonela sp.*

24. Considere as afirmações abaixo sobre higiene das mãos.

- I - A lavagem de mãos é um procedimento importante para evitar contaminação por alimentos.
- II - As mãos devem ser lavadas com água e sabão líquido, friccionando por 15 segundos, em todas as suas faces, articulações, unhas e extremidades dos dedos.
- III- Quando forem usadas luvas descartáveis para a manipulação de alimentos prontos, não há necessidade de lavagem de mãos.

Quais estão corretas?

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

25. Numere a coluna da direita de acordo com a da esquerda, associando a temperatura de alimentos preparados com o tempo de permanência nos balcões de distribuição, segundo Enio Alves da Silva Jr.

- | | |
|-----------------------|----------------|
| (1) até 10°C | () máximo 12h |
| (2) entre 10°C e 21°C | () máximo 6h |
| (3) 65°C ou mais | () máximo 4h |
| (4) 60°C | () máximo 2h |

A ordem correta dos números da coluna da direita, de cima para baixo, é

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

26. Segundo Krause, o que são fórmulas enterais monoméricas?

- (A) Fórmulas definidas quimicamente que foram hidrolisadas para conter somente proteínas íntegras.
 (B) Fórmulas definidas quimicamente que foram hidrolisadas para conter carboidratos de cadeia média ou polissacarídeos e proteínas íntegras.
 (C) Fórmulas definidas quimicamente que foram hidrolisadas para conter carboidratos de cadeia curta ou açúcares simples e peptídeos ou aminoácidos.
 (D) Fórmulas definidas quimicamente que foram hidrolisadas para conter carboidratos de cadeia curta e proteínas íntegras.
 (E) Fórmulas definidas quimicamente que não foram hidrolisadas.

27. São problemas de administração da Nutrição Enteral:

- (A) aspiração, contaminação microbiana e regurgitação.
 (B) aspiração, contaminação microbiana e diarreia.
 (C) contaminação microbiana, diarreia e constipação.
 (D) regurgitação, diarreia e constipação.
 (E) diarreia, constipação e vômitos.

28. Nutrição parenteral é a oferta de nutrientes diretamente

- (A) no esôfago.
 (B) no estômago.
 (C) no duodeno.
 (D) no intestino delgado.
 (E) na corrente sanguínea.

29. Segundo Krause, na dieta sem glúten tradicional, _____, _____, _____ e _____ são normalmente excluídos.

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

- (A) a aveia – o centeio – a cevada – o milho
 (B) a aveia – o centeio – a cevada – o trigo
 (C) o centeio – a cevada – a soja – o trigo
 (D) o centeio – o milho – a soja – o trigo
 (E) a cevada – o milho – a soja – o trigo

30. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando uma característica da dieta com a respectiva patologia.

- | | |
|---------------------|---|
| (1) Hipertensão | () Restrição energética. |
| (2) Constipação | () Reposição de líquidos e eletrólitos. |
| (3) Diarreia | () Exclusão do glúten. |
| (4) Doença celíaca | () Redução da ingestão de sódio. |
| (5) Diabetes Melito | () Consumo de quantidades adequadas de fibras. |

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

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

31. Considere as afirmações abaixo sobre Diabetes Melito.

- I - Em indivíduos que necessitam de terapia com insulina, a prioridade é integrar o regime de insulina aos hábitos dietéticos e de atividade física.
 II - Em indivíduos com Diabetes tipo 2, a prioridade é adotar intervenções no estilo de vida que melhorem as possíveis alterações na glicemia, dislipidemia e hipertensão.
 III- O principal objetivo nutricional para crianças e adolescentes com Diabetes tipo 1 é a manutenção do crescimento e o desenvolvimento normal.

Quais estão corretas?

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



32. No tratamento nutricional do paciente com insuficiência renal aguda, está **INCORRETO** afirmar que a dieta deve

- (A) garantir alta ingestão de carboidrato e gordura para poupar proteína.
- (B) ter baixo teor de proteína.
- (C) ter alto teor de potássio.
- (D) ser restrita em sódio.
- (E) ter alto teor calórico.

33. No que se refere à quebra de confidencialidade, considere os itens abaixo segundo a Bioética.

- I - Último recurso, após ter sido utilizada persuasão ou outras abordagens.
- II - Não promove dano físico à pessoa.
- III- Não possibilita agregar qualquer benefício real.

Em que situação a quebra da confidencialidade é eticamente admitida?

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

34. Segundo o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética, são deveres do Técnico

- I - divulgar e propagar os conhecimentos básicos de alimentação e nutrição.
- II - exercer suas atividades profissionais quando portador de doenças infectocontagiosas.
- III- prestar serviço profissional 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 III.
- (D) Apenas I e III.
- (E) I, II e III.

35. Relacione as colunas, associando o conceito a sua respectiva definição.

- (1) Ética
 - (2) Moral
 - (3) Direito
- () busca estabelecer o regramento de uma sociedade delimitada pelas fronteiras do Estado.
 - () é o estudo geral do que é bom ou mau, correto e incorreto, justo ou injusto, adequado ou inadequado.
 - () estabelece regras que serão assumidas pela pessoa como uma forma de garantir o seu bem-viver.

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.

36. No que se refere às responsabilidades do empregado quanto ao EPI (equipamento de proteção individual), considere os itens abaixo.

- I - Usá-lo apenas para a finalidade a que se destina.
- II - Responsabilizar-se pela sua conservação, já que a guarda do EPI é dever do empregador.
- III- Cumprir as determinações do empregador sobre o uso do EPI.

Quais estão corretas?

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

37. CA significa _____ e deve estar impresso no EPI de forma _____.

Assinale a alternativa que completa correta e respectivamente a frase acima.

- (A) comunicado de acidente – indelével
- (B) certificado de aprovação – indelével
- (C) certificado de aprovação – adesiva
- (D) centro de custos – indelével
- (E) centro de custos – durável

38. No que se refere às normas para armazenamento de materiais, assinale, segundo a Norma Regulamentadora 11 (NR-11), a alternativa correta.

- (A) O material empilhado não poderá ficar apoiado nas paredes laterais do prédio.
- (B) O material armazenado poderá obstruir as saídas de emergência.
- (C) O material armazenado poderá ficar nos corredores de passagem.
- (D) As pilhas de material podem ir até o teto, junto às luminárias.
- (E) O material estocado poderá encobrir janelas que iluminam o ambiente de trabalho.

39. Qual a distância máxima para transporte de um saco de carga, por um só trabalhador, segundo a NR-11?

- (A) 20 metros.
- (B) 30 metros.
- (C) 40 metros.
- (D) 55 metros.
- (E) 60 metros.

40. Assinale a alternativa que contenha somente EPIs (Equipamentos de Proteção Individual).

- (A) Coifas exaustoras, luvas térmicas e protetor auricular.
- (B) Protetor auricular, botas de borracha e câmara frigorífica.
- (C) Capa de chuva, luvas de PVC e coifas exaustoras.
- (D) Luva de PVC, avental de napa e protetor auricular.
- (E) Tênis esportivo, capa de chuva e bota de borracha.