

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 03/2014 DE PROCESSOS SELETIVOS

PS 76 - PROFISSIONAL DE APOIO II (Atendente de Nutrição)

Nome do Candidato: _____

Inscrição n.º: _____



INSTRUÇÕES



HOSPITAL DE
CLÍNICAS
PORTO ALEGRE RS

- ❶ 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.
- ❷ Esta PROVA consta de **40** (quarenta) questões objetivas, assim distribuídas: **01 a 05** Português, **06 a 10** Matemática e **11 a 40** Conhecimentos Específicos.
- ❸ Caso o CADERNO DE QUESTÕES esteja incompleto ou apresente qualquer defeito, solicite ao Fiscal da sala que o substitua.
- ❹ Para cada questão objetiva, existe apenas **uma** (1) alternativa correta, a qual deverá ser assinalada na FOLHA DE RESPOSTAS.
- ❺ 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)
- ❻ 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.
- ❼ Preencha com cuidado a FOLHA DE RESPOSTAS, evitando rasuras. Eventuais marcas feitas nessa FOLHA, a partir do número **41**, serão desconsideradas.
- ❽ Ao terminar a prova, entregue a FOLHA DE RESPOSTAS ao Fiscal da sala.
- ❾ 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.
- ❿ 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.
- ⓫ 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)
- ⓬ 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. Por que nós, humanos, temos cores de pele tão
 02. diversas? Nossos ancestrais mais antigos tinham pele
 03. clara, coberta de pelos escuros, igual a nossos paren-
 04. tes mais próximos, os chimpanzés. Mas foram per-
 05. dendo os pelos do corpo. A pele clara ficou
 06. _____ à radiação solar dos trópicos, onde vivi-
 07. am. Para sobreviverem a tanto sol, sua pele começou
 08. a produzir melanina, pigmento que dá cor à pele e
 09. que funciona como protetor contra os raios UV.
 10. Só que os raios UV, tão nocivos por um lado, têm
 11. também uma função importante: ativam a produção
 12. da vitamina D, essencial para a formação dos ossos.
 13. Tudo ia bem nos trópicos: a pele escura filtrava os
 14. raios UV, mas mesmo assim a quantidade que atingia
 15. a pele era suficiente para sintetizar a vitamina D. Até
 16. que nossos ancestrais resolveram se aventurar pelo
 17. mundo. Ao chegar em regiões frias, a pele escura
 18. virou um sério problema: filtrando a pouca radiação
 19. solar disponível, a pele não conseguia receber radiação
 20. solar suficiente para a produção da vitamina D.
 21. Naquele momento, a sobrevivência _____ uma
 22. despigmentação da pele. Quanto menos radiação
 23. solar tinha a região, mais despigmentada a pele tinha
 24. de ser, para maximizar a produção da vitamina D.
 25. E assim, como resultado da seleção natural, o ser
 26. humano atingiu um equilíbrio: em regiões quentes, as
 27. populações nativas têm pele escura; em regiões frias,
 28. as populações nativas têm pele clara. Sempre com a
 29. finalidade de proporcionar tanto fotoproteção quanto
 30. síntese da vitamina D.

Adaptado de MANDEL, Lucia. Para que serve a cor da pele?
<http://veja.abril.com.br/blog/estetica-saude/corpo/para-que-server-a-cor-da-pele/> -
 Acessado em 24 de outubro de 2014.

01. Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna da linha 06.

- (A) espоста
- (B) exposta
- (C) ezpossta
- (D) espoxta
- (E) exposta

02. Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna da linha 21.

- (A) demandava
- (B) demandará
- (C) demandasse
- (D) demanda
- (E) demandar

03. Considere as afirmações abaixo.

- I - Ao chegar em regiões com menos sol, a pele do ser humano precisou se despigmentar para conseguir produzir vitamina D.
- II - Os raios UV possuem uma função importante para o organismo humano.
- III - A melanina protege a pele dos raios UV.

Quais estão corretas?

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

04. Se a palavra **pelos** (l. 05) passasse para o singular, quantas outras palavras na frase também sofreriam alteração?

- (A) Zero.
- (B) Uma.
- (C) Duas.
- (D) Três.
- (E) Quatro.

05. Assinale a alternativa abaixo em que todas as palavras pertencem à mesma classe gramatical.

- (A) **humanos** (l. 01), **ancestrais** (l. 02) e **mais** (l. 02).
- (B) **temos** (l. 01), **tinham** (l. 02) e **têm** (l. 10).
- (C) **Mas** (l. 04), **à** (l. 06) e **a** (l. 07).
- (D) **frias** (l. 17), **escura** (l. 17) e **problema** (l. 18).
- (E) **Naquele** (l. 21), **Quanto** (l. 22) e **assim** (l. 25).

Instrução: As questões **06**, **07** e **08** referem-se ao texto e à tabela abaixo.

Na embalagem de um pão integral, está impressa a seguinte informação nutricional para uma porção de 50g:

	Quantidade	VD*
Carboidratos	21g	7%
Proteínas	10g	13%
Fibra alimentar	3g	12%
Gorduras totais	0g	0%
Sódio	250mg	10%

* Valor Diário com base em uma dieta de 2.000kcal

- 06.** A taxa percentual de proteínas presentes numa porção de 50g é de
- (A) 10%.
 - (B) 13%.
 - (C) 15%.
 - (D) 20%.
 - (E) 50%.
- 07.** Se a embalagem contém $\frac{1}{2}$ kg de pão, a quantidade de sódio presente nesse alimento é de
- (A) 0,025g.
 - (B) 0,25g.
 - (C) 2,5g.
 - (D) 25g.
 - (E) 250g.
- 08.** De acordo com a informação nutricional da embalagem de pão, a quantidade de fibra alimentar a ser ingerida diariamente para completar a dieta de 2.000kcal é de
- (A) 3g.
 - (B) 10g.
 - (C) 12g.
 - (D) 21g.
 - (E) 25g.
- 09.** Caixas de mantimentos de 50cm x 30cm x 25cm serão armazenadas num depósito cúbico com capacidade de 1m^3 . O número máximo de caixas que poderão ser armazenadas no depósito de uma única vez é de
- (A) 22.
 - (B) 24.
 - (C) 26.
 - (D) 28.
 - (E) 30.
- 10.** Na etapa de desinfecção do procedimento de higienização de hortifrutigranjeiros, é recomendada a imersão desses alimentos em solução clorada com 100 a 250ppm (partes por milhão) de cloro livre, por 15 minutos. Se o recipiente para imersão tem a forma de um paralelepípedo retângulo, com medidas de 30cm x 40cm x 60cm e estando com água em $\frac{2}{3}$ de sua capacidade, a quantidade de cloro recomendada para a solução utilizada nessa imersão é de
- (A) 4,8ml a 12ml.
 - (B) 4,8ml a 15ml.
 - (C) 10ml a 12ml.
 - (D) 10ml a 15ml.
 - (E) 10ml a 25ml.

11. Considere as seguintes afirmações sobre resíduos, segundo as diretrizes básicas para proteção à segurança e à saúde dos trabalhadores, conforme a NR-32.

- I - Os sacos plásticos que são utilizados no acondicionamento dos resíduos devem ser preenchidos até a borda, evitando o desperdício.
- II - Os sacos plásticos devem ser fechados de tal forma que não ocorra derramamento, mesmo quando virados com a abertura para baixo.
- III - Os sacos plásticos devem ser retirados imediatamente do local de geração, após o preenchimento e fechamento.

Quais estão corretas?

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

12. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando os sete pecados do atendimento ao cliente às respectivas definições, segundo a citação de Karl Albrecht, em "Curso Excelência no atendimento ao cidadão".

- (1) Frieza
- (2) Apatia
- (3) Má vontade
- () O funcionário tenta livrar-se do cliente sem resolver o seu problema.
- () O funcionário não demonstra se importar com o cliente.
- () O cliente é tratado de forma distante e desagradável.

A sequência 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.

13. Assinale a alternativa **INCORRETA** em relação ao trabalho do atendente, no que se refere ao atendimento ao público.

- (A) Gostar de servir, de fazer o outro feliz.
- (B) Ser extrovertido.
- (C) Ter humildade.
- (D) Estar bem vestido, barbeado, perfumado e com a maquiagem bem marcante.
- (E) Cultivar um estado de espírito positivo.

14. Segundo a Lei nº 8.080 do Ministério da Saúde, de 19 de setembro de 1990, são objetivos do Sistema Único de Saúde (SUS):

- (A) fiscalizar e inspecionar alimentos, água e bebidas para consumo humano.
- (B) desenvolver o conhecimento científico e tecnológico na área da saúde.
- (C) recomendar ao empregador o equipamento de proteção individual, adequado ao risco existente em determinada atividade.
- (D) vigiar o patrimônio.
- (E) estudar a conduta humana.

15. Segundo José Roberto Goldim, enquanto a _____ busca as justificativas para as ações, a _____ e a _____ estabelecem regras para as mesmas.

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

- (A) moral – lei – ética
- (B) violação – informação – ética
- (C) ética – moral – lei
- (D) ética – violação – informação
- (E) lei – ética – moral

16. Macro significa grande, por isso os macronutrientes são os nutrientes mais necessários, conhecidos como _____, _____ e _____ e, com exceção dos alimentos com zero caloria, os demais alimentos têm quantidade variada desses mesmos nutrientes.

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

- (A) proteína – fibra – vitamina C
- (B) cálcio – fósforo – ferro
- (C) proteína – gordura – carboidrato
- (D) vitamina A – gordura – carboidrato
- (E) potássio – sódio – zinco

17. Como são denominados os aminoácidos que o corpo humano não consegue produzir e que são ingeridos por meio dos alimentos?

- (A) Essenciais.
- (B) Não essenciais.
- (C) Proteínas.
- (D) Leucina.
- (E) Fibras.



18. As gorduras veiculam e facilitam a absorção das vitaminas lipossolúveis. São elas:

- (A) C, B1, B2.
- (B) Folatos.
- (C) C, Folatos, B6.
- (D) A, D, E, K.
- (E) B1, B2, B6, B12.

19. A vitamina B1 ou _____ desempenha importante papel na manutenção do sistema nervoso, dando-lhe estabilidade, promovendo equilíbrio mental e psicológico.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna da frase acima.

- (A) piridoxina
- (B) tocoferol
- (C) tiamina
- (D) riboflavina
- (E) folacina

20. A _____ é sintetizada unicamente pelas bactérias e leveduras. Também existem bactérias na boca e no intestino que são capazes de sintetizar e produzir essa vitamina, mas não existe certeza de que o organismo a possa assimilar.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna da frase acima.

- (A) vitamina A
- (B) vitamina B1
- (C) vitamina B2
- (D) vitamina B6
- (E) vitamina B12

21. Considere as afirmações a seguir sobre o modo de absorção das vitaminas no organismo humano.

- I - As vitaminas A e E são absorvidas unicamente através dos alimentos ingeridos.
- II - As vitaminas D e K podem ser sintetizadas pelo organismo.
- III- O ser humano não consegue sintetizar nem armazenar a vitamina C.

Quais estão corretas?

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

22. O leite e seus derivados são conhecidos como boas fontes de cálcio. Entre os alimentos de origem vegetal, quais também são boas fontes de cálcio?

- (A) Feijão, brócolis e laranja.
- (B) Couve, maçã e pão.
- (C) Massa, laranja e arroz.
- (D) Feijão, massa e maçã.
- (E) Brócolis, trigo e arroz.

23. Uma das causas da hipertensão arterial é o desequilíbrio de dois tipos de minerais no organismo, que são o

- (A) cálcio e o potássio.
- (B) potássio e o sódio.
- (C) magnésio e o fósforo.
- (D) cálcio e o fósforo.
- (E) sódio e o magnésio.

24. Sódio é um mineral com elevada taxa de absorção pelo organismo; praticamente 90% do que é ingerido passa para o sangue. No corpo humano, qual é o órgão responsável pela eliminação do excesso desse mineral?

- (A) Estômago.
- (B) Intestino delgado.
- (C) Fígado.
- (D) Rins.
- (E) Pâncreas.

25. A vitamina que protege a integridade celular, intervém na formação de espermatozoides e óvulos e exerce uma ação defensora contra a arteriosclerose é a

- (A) vitamina A.
- (B) vitamina B12.
- (C) vitamina C.
- (D) vitamina D.
- (E) vitamina E.

26. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando o tipo de alimento ao percentual de absorção de ferro que ele proporciona ao organismo.

- (1) Vegetais
- (2) Peixes
- (3) Soja e derivados
- (4) Carnes

- () 15%
- () 10%
- () 30%
- () 20%

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

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

27. Segundo a Portaria/RS nº 78 da Secretaria da Saúde, de 2009, os panos de limpeza descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, são descartados a cada

- (A) 30 minutos, não excedendo 60 minutos.
- (B) 60 minutos, não excedendo 90 minutos.
- (C) 90 minutos, não excedendo 120 minutos.
- (D) 120 minutos, não excedendo 180 minutos.
- (E) 150 minutos, não excedendo 200 minutos.

28. Segundo a Portaria/RS n.º 78 da Secretaria da Saúde, de 2009, quais são os critérios a serem seguidos para o controle de temperatura no recebimento de matérias-primas e ingredientes?

- (A) Congelados: -10°C ou inferior, ou conforme rotulagem.
- (B) Congelados: -10°C ou superior, ou conforme rotulagem.
- (C) Refrigerados: 7°C ou inferior, ou conforme rotulagem.
- (D) Refrigerados: 8°C ou inferior, ou conforme rotulagem.
- (E) Refrigerados: 10°C ou inferior, ou conforme rotulagem.

29. Segundo a RDC/MS nº 216, de 2004, o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de

- (A) 60°C.
- (B) 65°C.
- (C) 70°C.
- (D) 80°C.
- (E) 82°C.

30. Segundo a Portaria/RS nº 78 da Secretaria da Saúde, de 2009, no processo de resfriamento do alimento preparado, a temperatura é reduzida de

- (A) 55°C para igual ou inferior a 5°C em no máximo 1 hora.
- (B) 60°C para igual ou inferior a 5°C em no máximo 1 hora.
- (C) 60°C para igual ou inferior a 5°C em no máximo 2 horas.
- (D) 60°C para igual ou inferior a 10°C em no máximo 1 hora.
- (E) 60°C para igual ou inferior a 10°C em no máximo 2 horas.

31. No que se refere à higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros, considere, segundo a Portaria/RS nº 78, de 2009, os procedimentos abaixo.

- I - Lavagem por imersão em água potável.
- II - Desinfecção por imersão em solução clorada com 100 a 250 ppm de cloro livre, por 15 minutos.
- III- Enxague com água potável, após a desinfecção.

Quais estão corretos?

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

32. Que alimentos fazem parte de uma dieta líquida completa?

- (A) Bebidas lácteas, arroz e consomê.
- (B) Gelatina, feijão e batida de frutas.
- (C) Sorvete, bife macio e suco de frutas.
- (D) Caldo de leguminosa, sopa liquidificada e iogurte.
- (E) Leite, massa cabelinho de anjo e chá.

33. Quais os alimentos permitidos em uma dieta pobre em resíduos?

- (A) Couve-flor – brócolis – milho verde
- (B) Água de coco – caldo de leguminosa – pêra cozida
- (C) Caldo de leguminosa – couve chinesa – alimentos integrais
- (D) Compota de frutas – queijos temperados – gelatina
- (E) Suco natural de maçã – banana cozida – grãos de leguminosas



34. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando as características aos tipos de dieta.

- (1) Dieta hipossódica
- (2) Dieta pobre em potássio
- (3) Dieta para diabetes melito
- (4) Dieta hipoproteica

- () Dieta para manter o controle de glicose, evitando flutuações dos níveis glicêmicos.
- () Dieta composta por alimentos com baixo teor de sódio.
- () Dieta normal, com restrição de alimentos proteicos.
- () Dieta composta por alimentos com baixo teor de potássio.

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

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

35. Quanto ao tipo de dieta indicada para paciente renal, assinale a alternativa correta.

- (A) Composta por alimentos ou preparações restritas em sódio e lipídeos.
- (B) Composta por alimentos ou preparações restritas em sódio e proteína.
- (C) Com fibras abrandadas pela cocção ou por ação mecânica moderada em resíduos e sem alimentos flatulentos e estimulantes da secreção ácida.
- (D) Com fibras abrandadas pela cocção ou por ação mecânica moderada em resíduos e com alimentos flatulentos e estimulantes da secreção ácida.
- (E) Composta por alimentos pobres em fibras e resíduos e isenta de lactose.

36. Quais os alimentos permitidos na dieta para pacientes imunodeprimidos?

- (A) Leite pasteurizado fervido, bolo sem cobertura e suco em pó, diluído em água mineral.
- (B) Leite longa vida, ovo frito com gema mole e grãos bem cozidos.
- (C) Carne de porco, queijo colonial e pão de forma industrializado.
- (D) Carne moída do mercado, pão francês aquecido e barras de cereais sem frutas secas.
- (E) Sucos de frutas naturais, ameixa preta e cereais bem cozidos.

37. Uma dieta _____ é caracterizada por ser isenta de lactose, ter reduzido teor de resíduos, de sacarose e de alimentos ácidos. É fracionada, pobre em fibras, proteína e gordura, e não atinge as recomendações nutricionais.

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

- (A) pobre em resíduos
- (B) líquida completa
- (C) pobre em iodo
- (D) líquida restrita
- (E) hipossódica

38. Assinale o alimento que **NÃO** é permitido na dieta branda.

- (A) Suco natural coado e diluído.
- (B) Salada crua.
- (C) Banana.
- (D) Cebola cozida.
- (E) Geleia.

39. Dieta indicada em etapa de progressão da alimentação oral, para pacientes com dificuldade no processo mastigação-deglutição e/ou com distúrbios neuromotores.

O parágrafo acima refere-se a que tipo de dieta?

- (A) Pastosa.
- (B) Líquida restrita.
- (C) Normal.
- (D) Branda.
- (E) Pobre em iodo.

40. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando o tipo de dieta ao alimento que deve ser evitado.

- (1) Dieta sem lactose
- (2) Dieta líquida restrita
- (3) Dieta pastosa
- (4) Dieta branda

- () Alimentos flatulentos.
- () Carnes inteiras, alimentos em forma de grãos.
- () Iogurte, queijos.
- () Café preto, suco de laranja.

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

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



HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

EDITAL N.º 03/2014 DE PROCESSOS SELETIVOS

GABARITO APÓS RECURSOS

PROCESSO SELETIVO 76

PROFISSIONAL DE APOIO II (Atendente de Nutrição)

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