

**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 Nº 03/2006 DE PROCESSOS SELETIVOS**

**PS 32 – ATENDENTE DE ALIMENTAÇÃO  
(Copa)**

Nº de Inscrição

Nome do Candidato

**Planejamento e Execução:**



*Fundação de Apoio da Universidade Federal do Rio Grande do Sul*

**DIREITOS AUTORAIS RESERVADOS**

**Proibida a reprodução, ainda que parcial, sem a prévia autorização da FAURGS e do HCPA.**

## HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

### EDITAL Nº 03/2006 DE PROCESSOS SELETIVOS

#### GABARITO APÓS RECURSOS

##### PROCESSO SELETIVO 32

##### ATENDENTE DE ALIMENTAÇÃO (Copa)

1.	D	11.	D	21.	C	31.	D
2.	A	12.	E	22.	E	32.	B
3.	C	13.	B	23.	D	33.	E
4.	E	14.	A	24.	D	34.	C
5.	C	15.	E	25.	D	35.	B
6.	B	16.	B	26.	A	36.	ANULADA
7.	E	17.	A	27.	B	37.	A
8.	C	18.	A	28.	C	38.	ANULADA
9.	A	19.	E	29.	E	39.	ANULADA
10.	C	20.	C	30.	D	40.	B

---

## **EDITAL Nº 03/2006 DE PROCESSOS SELETIVOS**

### **PS 32 – ATENDENTE DE ALIMENTAÇÃO (Copa)**

---

## **INSTRUÇÕES**

1. Verifique se este CADERNO DE PROVA 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 questões objetivas.
3. Caso o CADERNO DE PROVA esteja incompleto ou apresente qualquer defeito, solicite ao Fiscal da sala que o substitua.
4. Para cada questão objetiva existe apenas **uma** alternativa correta, a qual deverá ser assinalada, com caneta esferográfica, de cor azul ou preta, na FOLHA DE RESPOSTAS.
5. Preencha com cuidado a FOLHA DE RESPOSTAS, evitando rasuras. Eventuais marcas feitas nessa FOLHA a partir do número 41 serão desconsideradas.
6. Durante a prova, não será permitido ao candidato qualquer espécie de consulta em livros, códigos, revistas, folhetos ou anotações, nem o uso de telefone celular, transmissor/receptor de mensagem ou similares e calculadora.
7. Ao terminar a prova, entregue a FOLHA DE RESPOSTAS ao Fiscal da sala.
8. A duração da prova é de **três horas e trinta minutos**, já incluído o tempo destinado ao preenchimento da FOLHA DE RESPOSTAS. Ao final desse prazo, a FOLHA DE RESPOSTAS será **imediatamente** recolhida.
9. O candidato somente poderá retirar-se do recinto da prova após transcorrida 1 (uma) hora do seu início.
10. A desobediência a qualquer uma das recomendações constantes nas presentes instruções poderá implicar a anulação da prova do candidato.

**Instrução:** As questões de números **01** a **03** referem-se ao texto abaixo.

### A importância de relaxar

Na natureza há sempre o estresse e o relaxamento. A vida moderna, porém, está tirando tempo e descanso da rotina humana, com conseqüências trágicas para o organismo. Mas será mesmo que descansar é tão complicado assim?

Especialistas dizem que é preciso refletir sobre essas necessidades e buscar alternativas que aliviem as tensões e que sejam compatíveis com o estilo de vida de cada um.

Segundo a psicóloga Ieda Rhoden, quando precisa relaxar, o ser humano tende a usar três recursos: o sono, a substituição de uma atividade por outra e o relaxamento consciente – a adoção de algum dispositivo ou método para aliviar as tensões.

O relaxamento é a maneira mais eficiente de fazer variáveis como pressão arterial, freqüência cardíaca, nível de tensão muscular, temperatura de mãos e pés, sistema metabólico, respiração e atividade cerebral voltarem ao equilíbrio.

– Quando não conseguimos relaxar, ficamos em constante estado de alerta, e isso tem um grande custo para a saúde do organismo – explica a especialista em controle do estresse Ana Maria Rossi.

O imunologista Moisés Bauer estuda como o estresse afeta o sistema imune – é ele que defende o organismo de doenças. Ele e sua equipe descobriram que o cortisol, hormônio produzido em excesso no estresse crônico, altera o metabolismo do corpo e bagunça o sistema imune.

Reduzir os níveis de cortisol não é tão difícil assim, diz o médico acupuntor Paulo Radici: pesquisas indicam que um simples relaxamento de cinco a dez minutos por dia é capaz de reduzir em até 40% a produção de cortisol.

Cuidados com a postura no trabalho e na rotina diária, exercícios físicos e alongamento são outros aliados do descanso.

(CAMARGO, Leoleli. *Zero Hora*, 28 de janeiro de 2006. Texto adaptado.)

**01.** Dentre as alternativas abaixo, assinale a única que, de acordo com o texto, contribui para o descanso.

- (A) Não se importar com a postura no dia-a-dia.
- (B) Realizar exercícios físicos em excesso.
- (C) Deixar de fazer alongamentos.
- (D) Adotar algum método para aliviar as tensões.
- (E) Ficar em estado de alerta constante.

**02.** Conforme o texto, quando precisa relaxar, o ser humano **geralmente** lança mão de três recursos que são

- (A) a substituição de uma atividade por outra, o relaxamento consciente e o sono.
- (B) os cuidados com a postura, o sono e os exercícios físicos.
- (C) os exercícios físicos, os cuidados com a postura e o relaxamento consciente.
- (D) o relaxamento consciente, a substituição de uma atividade por outra e os exercícios físicos.
- (E) o alongamento, os exercícios físicos e o relaxamento consciente.

**03.** Assinale com **V** as afirmativas verdadeiras e com **F** as falsas, considerando o que ensina o texto.

- ( ) Reduzir os níveis de cortisol é uma tarefa muito difícil, mas um relaxamento de cinco a dez minutos por dia pode contribuir para a redução desses níveis.
- ( ) A pessoa que não relaxa, fica em permanente estado de alerta, e isso tem um custo alto para a saúde do organismo.
- ( ) A vida moderna, por mais agitada que seja, felizmente, ainda nos deixa tempo para descansar da rotina.

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

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

---

**04.** Um cozinheiro preparou 10 pizzas numa terça-feira de uma determinada semana. Nos dias posteriores, preparou, em cada dia, sempre 4 pizzas a mais do que havia preparado no dia anterior.

Se ele trabalhou assim, nessa semana, até sexta-feira, inclusive, ele preparou ao todo

- (A) 18 pizzas.
- (B) 22 pizzas.
- (C) 42 pizzas.
- (D) 54 pizzas.
- (E) 64 pizzas.

---

**05.** O último horário de verão vigorou a partir da meia-noite do dia 15 de outubro de 2005 até a meia-noite do dia 18 de fevereiro de 2006.

O número de dias em que esse horário teve vigência foi, portanto,

- (A) 124.
- (B) 125.
- (C) 126.
- (D) 127.
- (E) 128.

---

**06.** O Rio Grande do Sul tem 1,3 milhões de pessoas com mais de 60 anos, o que corresponde a 12% de sua população.

O número de habitantes do Rio Grande do Sul é, portanto, um valor entre

- (A) 9 e 10 milhões.
- (B) 10 e 11 milhões.
- (C) 11 e 12 milhões.
- (D) 12 e 13 milhões.
- (E) 13 e 14 milhões.

**07.** Se um paciente reclamar com veemência para o Atendente de Alimentação que a comida servida no dia anterior estava ruim, qual deve ser a postura adequada desse profissional?

- (A) Concordar plenamente com ele.
- (B) Dizer que não adianta reclamar, pois o pessoal da cozinha faz a comida conforme é determinado pela chefia imediata.
- (C) Rechaçar as argumentações do paciente, dizendo que ele não tem razão.
- (D) Garantir ao paciente que, no próximo dia, a comida será melhor, anotar seu pedido e pedir-lhe desculpas.
- (E) Ouvir atentamente o paciente, fazer perguntas para entender perfeitamente o que ele deseja, anotar suas reclamações, orientá-lo quando possível e dizer-lhe que suas reclamações serão repassadas e analisadas pelo responsável pelo setor e que serão tomadas as providências cabíveis.

**08.** Se um cliente pedir informações sobre algo que o Atendente de Alimentação não sabe, qual das alternativas abaixo é a mais indicada para ser adotada por esse funcionário?

- (A) Dizer que não sabe, pois o assunto não é de sua área de competência.
- (B) Encaminhar imediatamente o cliente para o setor competente para que este possa lhe dar as informações solicitadas.
- (C) Ouvir atentamente o cliente, entender o que ele realmente quer e, após, encaminhá-lo para quem possa prestar-lhe as informações solicitadas.
- (D) Deixar o cliente falar e anotar suas solicitações.
- (E) Parar imediatamente o trabalho e ir procurar alguém que possa lhe dar as informações corretas.

**Instrução:** As questões de números **09** a **14** referem-se à Resolução nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, de 15 de setembro de 2004.

**09.** Os manipuladores de alimentos devem ter asseio pessoal, trocar os uniformes \_\_\_\_\_ e usá-los somente nas dependências \_\_\_\_\_ do estabelecimento. Os objetos pessoais devem ser guardados em local \_\_\_\_\_ .

Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas da frase acima.

- (A) diariamente – internas – específico para esse fim
- (B) semanalmente – internas – próximo aos manipuladores de alimentos
- (C) diariamente – internas e externas – próximo aos manipuladores de alimentos
- (D) semanalmente – externas – específico para esse fim
- (E) de dois em dois dias – internas – específico para esse fim

**10.** Assinale, nos parênteses, **V** para as afirmativas verdadeiras e **F** para as falsas.

- ( ) Os manipuladores de alimentos devem lavar as mãos somente ao chegar ao trabalho e após usar os sanitários.
- ( ) Os manipuladores de alimentos devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório para esse fim.
- ( ) Os manipuladores de alimentos devem retirar todos os objetos de adorno pessoal antes de realizar seu trabalho.
- ( ) Os manipuladores de alimentos devem lavar as mãos após qualquer interrupção do serviço.

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

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

**11.** Assinale a afirmativa que **NÃO** se refere ao armazenamento de alimentos.

- (A) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem estar em local limpo e organizado.
- (B) Os alimentos devem estar bem acondicionados e identificados.
- (C) Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a sua ordem de entrada.
- (D) Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a assepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.
- (E) Os alimentos devem estar sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir a ventilação e a limpeza.

**12.** Considerando o preparo dos alimentos, assinale a afirmativa correta.

- (A) As matérias-primas e os ingredientes perecíveis devem ficar expostos à temperatura ambiente pelo tempo que for necessário para a preparação total dos alimentos.
- (B) Quando as matérias-primas e os ingredientes que foram separados para uma receita não tiverem sido utilizados em sua totalidade, devem ser desprezados, pois não podem voltar ao estoque.
- (C) Antes de se iniciar a preparação dos alimentos, não há necessidade de realizar a adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes para minimizar o risco de contaminação.
- (D) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 55 °C.
- (E) Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana.

**13.** Leia as seguintes frases sobre higiene ambiental.

- I - A \_\_\_\_\_ da área de preparação dos alimentos deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as suas características sensoriais.
- II - A \_\_\_\_\_ deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, partículas em suspensão e condensação de vapores.
- III - A \_\_\_\_\_ dos equipamentos deve ser lisa, impermeável, lavável e isenta de rugosidades.
- IV - A \_\_\_\_\_ não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

A alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas das frases acima é

- (A) superfície – ventilação – superfície – iluminação
- (B) iluminação – ventilação – superfície – ventilação
- (C) ventilação – superfície – fiação elétrica – ventilação
- (D) iluminação – superfície – fiação elétrica – iluminação
- (E) ventilação – ventilação – superfície – iluminação

**14.** As instalações físicas, como piso, parede e teto, devem possuir revestimentos lisos, impermeáveis e laváveis que estejam íntegros, conservados e livres de rachaduras, trincas, goteiras e descascamentos.

Essas exigências têm o fim de

- (A) não contaminar os alimentos.
- (B) não ocasionar risco de acidente de trabalho.
- (C) evitar a contaminação cruzada.
- (D) facilitar a higienização do local de trabalho.
- (E) manter a aparência adequada do local.

**15.** As proteínas são substâncias nitrogenadas complexas, constituídas de aminoácidos.

Com relação à função que as proteínas desempenham no nosso organismo, pode-se afirmar que

- I - são chamadas de alimentos de construção ou alimentos plásticos.
- II - participam da defesa do organismo.
- III - são indispensáveis para o crescimento e para a manutenção da vida.

Quais afirmações estão corretas?

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

**16.** Assinale com **V** as afirmativas verdadeiras e com **F** as falsas.

- ( ) Ovos, queijos e carnes são boas fontes de proteína de origem animal.
- ( ) Mesmo uma dieta rica em proteínas é incapaz de promover o crescimento e manter a vida.
- ( ) A necessidade de proteína situa-se na proporção de 15 a 20% do valor energético total.
- ( ) As proteínas de alto valor biológico devem ser, no mínimo, 1/3 das proteínas ingeridas.
- ( ) As proteínas de alto valor biológico são fundamentais por conterem todos os aminoácidos não-essenciais, nas quantidades necessárias ao organismo.

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

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

**17.** As principais fontes de carboidratos são

- (A) melado, mel, arroz e batata.
- (B) mel, peixe, feijão e mandioca.
- (C) rapadura, aveia, leite e inhame.
- (D) cará, cevada, milho e queijo.
- (E) mel, aveia, beterraba e lentilha.

**18.** São exemplos de monossacarídeos e dissacarídeos, respectivamente:

- (A) glicose, frutose e galactose – lactose, maltose e sacarose.
- (B) glicose, frutose e galactose – sacarose, lactose e amido.
- (C) glicose, frutose e sacarose – lactose, galactose e maltose.
- (D) glicose, maltose e frutose – galactose, lactose e sacarose.
- (E) amido, glicose e galactose – sacarose, lactose e maltose.

**19.** Em relação aos lipídios, analise as afirmações abaixo.

- I - Além da formação de tecidos novos do corpo, os lipídios têm função energética.
- II - Óleo de soja, óleo de canola, coco, nozes e abacate são fontes de lipídios de origem vegetal.
- III - O excesso de gorduras saturadas provoca aterosclerose.

Quais estão corretas?

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

**20.** Os lipídios, além da função energética, são veículos para as vitaminas lipossolúveis.

Assinale a alternativa que contém apenas vitaminas lipossolúveis.

- (A) Vitamina A, vitamina D, vitamina B e vitamina C.
- (B) Vitamina A, vitamina E, vitamina K e vitamina B.
- (C) Vitamina A, vitamina D, vitamina E e vitamina K.
- (D) Vitamina A, vitamina D, vitamina E e vitamina C.
- (E) Vitamina B, vitamina A, vitamina D e vitamina K.

**21.** As \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ e os \_\_\_\_\_ são os nutrientes que fornecem quilocalorias ao organismo.

Assinale a alternativa que completa corretamente as lacunas da frase acima.

- (A) vitaminas – as proteínas – sais minerais
- (B) vitaminas – as proteínas – micronutrientes
- (C) proteínas – os hidratos de carbono – lipídios
- (D) proteínas – o sódio – lipídios
- (E) proteínas – a vitamina C – sais minerais



22. Numere a coluna da direita de acordo com a da esquerda, associando os alimentos às respectivas vitaminas de que são fonte.

- |                  |                     |
|------------------|---------------------|
| (1) Vitamina A   | ( ) Frutas cítricas |
| (2) Vitamina E   | ( ) Germe de trigo  |
| (3) Vitamina B1  | ( ) Creme de leite  |
| (4) Vitamina C   | ( ) Ovos            |
| (5) Vitamina B12 | ( ) Amendoim        |

A seqüência numérica correta, na coluna da direita, de cima para baixo, é

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

23. Qual das vitaminas abaixo é essencial para o crescimento e o desenvolvimento normais e é fundamental para a formação dos ossos e dentes?

- (A) Vitamina A.  
(B) Vitamina B1.  
(C) Vitamina C.  
(D) Vitamina D.  
(E) Vitamina E.

24. Os sais minerais são sais inorgânicos indispensáveis em muitos processos vitais. A sua falta ou deficiência pode acarretar vários prejuízos à saúde.

Analise as afirmações abaixo a respeito desse fato.

- I - A falta ou deficiência de cálcio pode ocasionar fraturas freqüentes.  
II - A falta ou deficiência de ferro pode levar à anemia ferropriva.  
III - A falta ou deficiência de potássio pode levar ao bócio.

Quais estão corretas?

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

25. A água é o principal componente do organismo, constituindo-se em, aproximadamente,

- (A) 20% do peso corporal.  
(B) 30% do peso corporal.  
(C) 40% do peso corporal.  
(D) 60% do peso corporal.  
(E) 90% do peso corporal.

26. A desidratação resulta da grande perda de água do organismo.

Quais são os sintomas característicos dessa perda?

- (A) Aumento de temperatura.  
(B) Hemorragia.  
(C) Estomatite.  
(D) Anemia.  
(E) Inflamação das gengivas.

27. Sua principal função é dar volume ao bolo fecal, estimulando o funcionamento do intestino.

A que nutrientes se refere a afirmativa acima?

- (A) Proteínas.  
(B) Fibras dietéticas.  
(C) Vitaminas.  
(D) Sais minerais.  
(E) Lipídios.

28. Dentre as alternativas abaixo, assinale a que contém apenas alimentos ricos em fibras.

- (A) Cereais integrais, amido de milho e beterraba.  
(B) Açúcar mascavo, maçã seca e ameixa.  
(C) Aveia, bagaço de frutas e vegetais folhosos.  
(D) Milho, espinafre e arroz.  
(E) Carne, cascas de legumes e trigo.

29. Quando é prescrita uma dieta hipercalêmica, isto significa que a dieta deve ser rica em qual nutriente?

- (A) Cálcio.  
(B) Magnésio.  
(C) Iodo.  
(D) Glicídio.  
(E) Potássio.

30. Em uma dieta branda, devem ser **evitados** quais tipos de alimentos, entre outros?

- (A) Cenoura refogada, creme de espinafre e arroz cozido.  
(B) Caldo de feijão, batata assada e margarinas.  
(C) Açúcar, pão branco e leite.  
(D) Batata frita, couve-manteiga refogada e molho gorduroso.  
(E) Iogurte, beterraba cozida e polenta assada.

31. Que alimentos são permitidos na dieta líquida restrita?

- (A) Creme, doce, sopa e chá.  
(B) Gelatina, batida de frutas e sopa.  
(C) Leite, iogurte e mingau.  
(D) Chá, água e caldo de legumes.  
(E) Suco, batida de frutas e *milk-shake*.

**32.** No tratamento da hipertensão, é necessária uma dieta hipossódica.

Quais dos alimentos abaixo devem ser **proibidos** numa dieta hipossódica?

- (A) Pão sem sal, vegetais e iogurte.
- (B) Pickles, charque e queijo lanche.
- (C) Biscoito sem sal, ricota e frutas.
- (D) Cereais, vegetais e leite.
- (E) Caldo de carne industrializado, pimenta e alho.

**33.** É correto afirmar que, para pacientes diabéticos, a dieta deve ser

- (A) rica em fibras e em alimentos responsáveis pelo estímulo do peristaltismo intestinal, fornecendo todos os nutrientes necessários, com exceção da sacarose.
- (B) fracionada de acordo com a ação do medicamento utilizado, diminuindo a secreção e a motilidade gástrica.
- (C) balanceada, fornecendo todos os nutrientes necessários, com exceção da sacarose, podendo, no início do tratamento, ser adotada a dieta elementar.
- (D) balanceada, fornecendo todos os nutrientes necessários, com exceção da sacarose, e suplementada com vitaminas B1, B12 e K.
- (E) balanceada, fornecendo todos os nutrientes necessários, com exceção da sacarose, devendo as calorias ser suficientes para alcançar e manter o peso ideal.

**34.** Na doença celíaca, a dietoterapia consiste na retirada do glúten, que é uma proteína presente em alguns cereais.

Quais são esses cereais?

- (A) Trigo, aveia e amido.
- (B) Centeio, amido e cevada.
- (C) Trigo, aveia, centeio e cevada.
- (D) Trigo, amido, centeio e tubérculos.
- (E) Centeio, trigo, aveia e amido.

**35.** Nos pacientes que apresentam doença grave do fígado, o coma hepático é uma intercorrência severa em que o nível de amônia no sangue está aumentado. O objetivo principal da dietoterapia nesse caso é proibir alimentos que piorem o quadro.

São exemplos desses alimentos:

- (A) leite, alimentos ricos em gordura e sódio.
- (B) carnes, queijos e salame.
- (C) queijos, leite e alimentos ricos em sódio.
- (D) carnes, leite e alimentos ricos em ferro.
- (E) carnes, queijos e leguminosas.

**36.** Sabe-se que, na insuficiência renal, os rins não conseguem excretar os resíduos metabólicos atingindo níveis tóxicos. Em casos extremos, faz-se necessária a diálise peritoneal, para a qual o paciente tem de ser mantido em boas condições nutricionais.

Para tanto, a dietoterapia tem papel fundamental, devendo a dieta ser

- (A) hipercalórica e hiperprotéica.
- (B) normocalórica e hiperprotéica.
- (C) hipercalórica e hiperprotéica.
- (D) normocalórica e normoprotéica.
- (E) hipercalórica e normoprotéica.

**37.** Para pacientes em pós-operatório do trato intestinal com uso de colostomia, a dieta, no primeiro período pós-operatório, deve ser

- (A) líquida.
- (B) pastosa.
- (C) normal.
- (D) líquida pastosa.
- (E) branda sem resíduo.

**38.** Sabe-se que, para os pacientes com diarreia, se deve utilizar dieta pobre em resíduo. Para isso, é necessário **excluir** da dieta

- (A) cascas, sementes, grãos e carnes.
- (B) verduras de folhas, cascas, sementes e cascas de grãos.
- (C) frutas, verduras, legumes e farinhas.
- (D) leguminosas, frutas, verduras de folhas e gorduras.
- (E) verduras de folhas, cascas e sementes de cereais.

---

**39.** Paciente com dieta para dislipidemia deve **evitar** os seguintes alimentos:

- (A) banana, maçã e pêsego.
- (B) arroz, massa e batata.
- (C) feijão, ervilha e lentilha.
- (D) manteiga, óleo de soja e creme de leite.
- (E) ovo, frango e leite.

---

**40.** Assinale a alternativa que apresenta os nutrientes que são queimados com facilidade para dar calor e energia ao corpo.

- (A) Sais minerais
- (B) Hidratos de carbono
- (C) Lipídios
- (D) Proteínas
- (E) Vitaminas