



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 Nº 01/2007 DE PROCESSOS SELETIVOS

PS 06 – TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Nº de Inscrição

Nome do Candidato

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 01/2007 DE PROCESSOS SELETIVOS

GABARITO APÓS RECURSOS

PROCESSO SELETIVO 06

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

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

INSTRUÇÕES

- 01.** 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.
- 02.** Esta PROVA consta de **40** questões objetivas.
- 03.** Caso o CADERNO DE PROVA esteja incompleto ou apresente qualquer defeito, solicite ao Fiscal da sala que o substitua.
- 04.** 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.
- 05.** Preencha com cuidado a FOLHA DE RESPOSTAS, evitando rasuras. Eventuais marcas feitas nessa FOLHA a partir do número 41 serão desconsideradas.
- 06.** Durante a prova, não será permitido ao candidato qualquer espécie de consulta a livros, códigos, revistas, folhetos ou anotações, nem o uso de telefone celular, transmissor/receptor de mensagem ou similares e calculadora.
- 07.** Ao terminar a prova, entregue a FOLHA DE RESPOSTAS ao Fiscal da sala.
- 08.** A duração da prova é de **3 horas e 30 minutos**, já incluído o tempo destinado ao preenchimento da FOLHA DE RESPOSTAS. Ao final desse prazo, a FOLHA DE RESPOSTAS será **imediatamente** recolhida.
- 09.** 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.

Boa Prova!

01. Considerando os conjuntos $A = \{2, 4, 6, 8\}$ e $B = \{2\}$, o conjunto diferença $A - B$ é

- (A) $\{4, 6, 8\}$.
- (B) $\{0, 2, 4, 6\}$.
- (C) $\{0, 4, 6, 8\}$.
- (D) $\{2, 4, 6, 8\}$.
- (E) $\{0, 2, 4, 6, 8\}$.

02. Um grupo de 10 operários constrói 4 casas em 8 dias. Quantos dias levarão 20 operários para construir 6 casas?

- (A) 4.
- (B) 6.
- (C) 8.
- (D) 12.
- (E) 24.

03. Ao promover a venda de seus produtos em final de estação, uma loja oferece 40% de desconto sobre o preço de etiqueta. Se um cliente paga R\$ 51,00 por um liquidificador, o preço de etiqueta desse produto será

- (A) R\$ 20,40.
- (B) R\$ 30,60.
- (C) R\$ 34,00.
- (D) R\$ 71,40.
- (E) R\$ 85,00.

04. Em 5 segundos, uma pessoa percorre 90 centímetros. Em 2 minutos, percorrerá

- (A) 3,6 m.
- (B) 10,8 m.
- (C) 18,0 m.
- (D) 21,6 m.
- (E) 36,0 m.

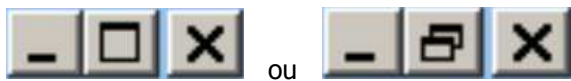
05. Considere a planilha Excel abaixo.


	A	B	C	D
1	Medida caseira	Capacidade	Unidade	Quantidade
2	Colher de sopa	10	cm ³ ou ml	100
3	Copo	200	cm ³ ou ml	5
4	Prato fundo	250	cm ³ ou ml	4
5	Xícara de chá	200	cm ³ ou ml	5
6				
7		1 litro =	1000	cm ³ ou ml
8				

Na coluna D, calculou-se a quantidade de medidas que cabe em um litro, de cada uma das medidas caseiras da coluna A. Para tanto, a fórmula que calcula essa quantidade, a partir da capacidade (coluna B), que deve ser digitada na célula D2, e que depois será copiada para as células D3 até D5 é

- (A) $=C7/B2$.
- (B) $=C\$7/B\2 .
- (C) $=C7/B\$2$.
- (D) $=C\$7/B2$.
- (E) $=\$C7/B2$.

06. No sistema operacional Windows, em suas versões a partir do Windows 95, tem-se, no canto superior direito de cada janela, ícones para manipular janelas, os quais podem se apresentar de duas formas diferentes, conforme as figuras mostradas abaixo.



Tomando-se a situação de uma janela, conforme mostrado na figura da esquerda, qual a função do ícone central  ?

- (A) Minimizar a janela.
- (B) Maximizar a janela.
- (C) Restaurar a janela.
- (D) Fechar a janela.
- (E) Posicionar a janela minimizada no topo da tela.

07. No processador de textos Word, a ferramenta **Pincel**



serve para

- (A) copiar o formato de um objeto ou texto selecionado para outro objeto ou texto clicado.
- (B) somente copiar o formato de um objeto selecionado para outro clicado.
- (C) somente para colorir o objeto sobre o qual foi clicado.
- (D) selecionar numa paleta de cores a cor de fundo de um texto.
- (E) selecionar numa paleta de cores a cor da letra a ser usada no texto.

08. Com relação ao uso do ambiente da internet, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- (A) *Browsers* são programas que percorrem a internet em busca de hiperdocumentos ("páginas"), mostrando-os na tela do usuário.
- (B) O serviço de FTP serve para transferir arquivos através da rede.
- (C) SPAM é o nome que se dá aos programas que espalham vírus pela internet.
- (D) Intranet é o nome que se dá ao uso de recursos de forma similar à internet, restrito ao ambiente interno de uma empresa, inclusive com acesso à própria internet.
- (E) Vírus podem ser trazidos para o computador do usuário tanto pelas páginas acessadas como por e-mails recebidos.

09. Sede excessiva, perda de peso significativa, micção freqüente e distúrbios eletrolíticos caracterizam-se como sintomas de

- (A) diabetes melito.
- (B) anorexia.
- (C) hipertensão.
- (D) dislipidemia.
- (E) pancreatite.

10. Uma dieta hiperprotéica, restrita em sódio e líquido (ascite), com aminoácidos suficientes para estimular a regeneração hepática, mantendo e recuperando o estado nutricional adequado, é recomendada em casos de

- (A) insuficiência renal crônica.
- (B) diabetes.
- (C) hipertensão.
- (D) insuficiência renal aguda.
- (E) insuficiência hepática.

11. Sabe-se que a dieta com restrição de resíduos tem por objetivo minimizar a quantidade de resíduos remanescente no intestino. Assinale as afirmações abaixo com **V** (verdadeiro) ou **F** (falso) no que se refere a esta dieta.

- () É indicada para diarreia aguda ou crônica, inflamações intestinais, diabetes e pós-operatório de cirurgia intestinal.
- () Recomenda-se consumo de leite de soja, pão branco e cereais refinados, evitando alimentos flatulentos.
- () Recomenda-se dieta normal em todos os macronutrientes, pobre em fibras, resíduos, lactose e sacarose, evitando o uso de alimentos flatulentos.
- () Recomenda-se comer devagar e mastigar bem os alimentos, havendo a possibilidade de introdução de sacarose e lactose, independentemente da tolerância do paciente.

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

12. Quando da incapacidade de digestão e absorção de gorduras, recomenda-se uma dieta pobre em lipídios. Neste caso, quais os alimentos que devem ser **EVITADOS**?

- (A) Queijo tofu, frutas secas, iogurte.
- (B) Peixe assado, clara de ovo, cereais integrais.
- (C) Atum, queijo prato, molhos.
- (D) Arroz, macarrão sem ovos, leite desnatado.
- (E) Biscoito água e sal, frango sem pele, pão branco.

13. Conter alimentos sólidos e líquidos, ser isenta de leites e derivados, além da possibilidade de não fornecer quantidades suficientes de proteína, cálcio e riboflavina, constituem características de qual dieta?

- (A) Dieta hipocalórica e hipoprotéica.
- (B) Dieta isenta de lactose.
- (C) Dieta isenta de glúten.
- (D) Dieta com baixa concentração de fibras.
- (E) Dieta pobre em purinas.

14. De acordo com a American Obesity Association (1996), as opções de tratamento para pacientes obesos incluem

- (A) dieta com alta concentração de carboidrato e baixa concentração de gordura (reduzindo a gordura para 10% do total de calorias ingeridas, de modo que 80% das calorias sejam provenientes de carboidratos).
- (B) tratamento farmacológico e modificação no estilo de vida.
- (C) dieta nutricionalmente balanceada (com baixas calorias), aumento na atividade física e modificação no estilo de vida.
- (D) dieta com alta concentração de gordura e baixa concentração de carboidrato.
- (E) dieta nutricionalmente incompleta e modificação no estilo de vida.

15. Sabe-se que a doença celíaca é causada por uma reação à gliadina (componente do glúten solúvel em álcool), encontrada em vários alimentos.

Sendo assim, ao portador de doença celíaca está permitida a ingestão de

- (A) leite, carnes frescas, canjica, lentilha e talharim.
- (B) amido de milho, fubá, carnes processadas à milanesa e nata.
- (C) frutas frescas, aves frescas, peixes, amido de tapioca e farinha de arroz.
- (D) leite, nata, canjica, bolo, amido de milho e fubá.
- (E) vegetais frescos, carnes frescas, bolachas, amido de tapioca e broa.

16. Considere as afirmações abaixo sobre obstipação.

- I - Recomenda-se o consumo de cereais com alto teor de fibras, granola e leguminosas.
- II - Um componente essencial do cuidado nutricional para com pacientes que apresentam este quadro é o fornecimento de fibras solúveis e insolúveis.
- III - Recomenda-se que o paciente aumente o consumo de água, ingerindo, pelo menos, 2 litros ao dia.

Quais estão corretas?

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

17. Qual a dieta que prescreve, como tratamento nutricional, o hábito de fazer refeições freqüentes e em pequenos volumes, evitando alimentos como cafeína, chocolate, sucos cítricos, bebidas carbonatadas e alimentando-se até 3 horas antes de deitar?

- (A) Dieta para obstipação.
- (B) Dieta para disfagia.
- (C) Dieta para insuficiência hepática.
- (D) Dieta pobre em lipídios.
- (E) Dieta para refluxo gastroesofágico.

18. Pacientes em hipercatabolismo (como, por exemplo, queimados e/ou sépticos) necessitam de uma dieta

- (A) com baixo aporte protéico.
- (B) pobre em lactose e sacarose.
- (C) com restrição de gorduras.
- (D) com alto aporte calórico e protéico.
- (E) normocalórica e hiperlipídica.

19. Quando do tratamento da Síndrome Nefrótica, recomenda-se uma dieta

- (A) rica em líquidos, normoprotéica, normocalórica.
- (B) hiperprotéica, restrita em sódio, em potássio e em líquidos.
- (C) hiperprotéica, com controle calórico, restrita em carboidratos e sódio.
- (D) hipoprotéica, normal ou rica em carboidratos e lipídios, restrita em sódio.
- (E) com controle de proteínas e lipídios, restrita em sódio.

20. A dieta para disfagia tem por objetivo evitar o risco de aspiração ou broncopneumonia. Nesses casos são indicados dois tipos de dietas, conforme as seqüelas do paciente e a fase da doença em que este se encontra. Quanto a estes dois tipos de dieta, assinale a afirmação correta.

- (A) A dieta 1 é recomendada para pacientes com alto risco de broncoaspiração; para isso são liberados líquidos espessados.
- (B) A dieta 2 (segunda fase) deve ter a indicação e a supervisão conjunta de fonoaudiólogo e nutricionista, pois se trata de uma transição entre a dieta líquida e a dieta líquidificada.
- (C) Na fase 1, é indicado o uso de dieta líquida nutricionalmente completa em macro e micronutrientes.
- (D) Na fase 2, um exemplo de café da manhã adequado é papa de leite e pão com casca.
- (E) Na fase 1, recomenda-se utilizar alimentação pastosa.

21. Assinale a alternativa que corresponde à dieta que tem por objetivo a redução da pressão intracolônica.

- (A) Dieta isenta de lactose.
- (B) Dieta isenta de glúten.
- (C) Dieta rica em fibras.
- (D) Dieta rica em lipídios.
- (E) Dieta pobre em purinas.

22. No que se refere ao planejamento dietético do idoso, considere as indicações abaixo.

- I - Indicar suplementação geral quando um tipo de alimento for eliminado da dieta.
- II - Indicar ingestão balanceada de alimentos de todos os grupos alimentares.
- III - Indicar suplementação de vitamina D, independentemente da necessidade do paciente.
- IV - Indicar realização diária de quatro a cinco pequenas refeições.

Quais estão corretas?

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

23. O aumento da pressão arterial pode estar associado ao sobrepeso, ao consumo excessivo de sódio, à baixa frequência de atividade física, ao consumo elevado de álcool, ao estresse e à baixa ingestão de potássio, magnésio e cálcio. No tratamento nutricional da hipertensão, é indicada uma dieta com restrição de sal.

Quais os alimentos que podem estar presentes na dieta do hipertenso?

- (A) Queijo *cottage*, cereais e hortaliças não processadas.
- (B) Sopas desidratadas, amaciantes de carne e vegetais.
- (C) Extrato de carne, ricota e pães.
- (D) Queijo *roquefort*, *catchup* e chucrute.
- (E) Sopas desidratadas, queijo *camembert* e pickles.

24. Os manipuladores de alimentos devem ser capacitados periodicamente quanto à higiene pessoal. Cabe orientá-los, portanto, quanto aos seguintes cuidados:

- (A) manter o asseio pessoal; trocar uniforme uma vez por semana; manter cabelos presos com touca ou rede; lavar as mãos após qualquer interrupção do serviço; não conservar barba, quando do sexo masculino.
- (B) trocar o uniforme uma vez por semana; manter unhas curtas, sem esmalte, sendo permitido o uso de base; não utilizar adornos; lavar as mãos somente ao chegar ao trabalho; não fumar, cantar nem comer sobre os alimentos; apresentar-se com maquiagem.
- (C) manter o asseio pessoal; trocar uniforme, no mínimo, diariamente; lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho e após qualquer interrupção do serviço; manter cabelos presos com touca ou rede; manter unhas curtas, sem esmalte ou base; não utilizar adornos pessoais nem maquiagem.
- (D) usar uniforme compatível com a função, usados nas dependências internas e externas do estabelecimento; não trabalhar com adornos ou maquiagem; lavar as mãos após qualquer interrupção do serviço; manter as unhas sem esmalte; não conservar barba, quando do sexo masculino.
- (E) Não fumar, comer, espirrar nem tossir sobre os alimentos; usar uniforme limpo e trocá-lo diariamente; manter cabelos presos; não utilizar adornos ou maquiagem, sendo liberado o uso de aliança ou brinco pequeno; manter unhas curtas, sem esmalte.

25. O recebimento é a etapa na qual se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando-o qualitativa e quantitativamente. Dentre as afirmações abaixo, assinale aquela que **NÃO** caracteriza recomendação básica para esta etapa.

- (A) Observar data de validade e de fabricação do produto, bem como se as embalagens estão limpas e íntegras.
- (B) Caso haja mais de um fornecedor aguardando, observar a seguinte ordem de prioridade no recebimento: alimentos não perecíveis; alimentos perecíveis resfriados ou refrigerados; alimentos perecíveis, conserváveis em temperatura ambiente; alimentos perecíveis congelados.
- (C) Medir temperatura dos alimentos perecíveis e registrá-la, no ato do procedimento, em planilha própria.
- (D) Observar as condições do entregador, o qual deve apresentar-se com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado e proteção para o cabelo.
- (E) Os alimentos recebidos não devem estar em contato direto com plástico reciclado, papelão ou papel, devendo-se proceder a troca de embalagens, quando necessário.

26. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando o nutriente à sua função.

- (1) função energética ou calórica
 - (2) função plástica ou reparadora
 - (3) função reguladora
-
- () água
 - () ácidos graxos
 - () lipídios
 - () oxigênio
 - () glicídio
 - () celulose

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

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

27. Tempo e temperatura são fatores importantes dentro de uma cozinha para a determinação dos pontos críticos de controle. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando cada caso à sua temperatura correspondente.

- (1) até 26° C
- (2) até 8° C
- (3) 74° C
- (4) até 4° C

- () refrigeração de sobremesas
- () temperatura no centro geométrico do alimento na cocção
- () temperatura do ambiente na cozinha
- () refrigeração de frios e laticínios

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

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

28. Assinale as afirmações abaixo com **V** (verdadeiro) ou **F** (falso) no que se refere ao controle higiênico-sanitário dos alimentos.

- () Para inibir a multiplicação dos microorganismos patogênicos na refrigeração pós-cocção deve-se refrigerar os alimentos rapidamente, diminuindo a temperatura de 55°C para 21°C em 2 horas.
- () Na distribuição de alimentos, para que os microorganismos patogênicos não se multipliquem, a temperatura deve manter-se superior a 60°C por, no máximo, 6 horas.
- () Denomina-se "espera" a etapa na qual os alimentos quentes devem ser mantidos a 55°C ou mais, antes de irem para a distribuição, enquanto os alimentos frios devem ser mantidos abaixo de 4°C antes de irem para a distribuição.

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

29. O fator de correção dos alimentos foi estabelecido para determinar as quantidades para aquisição destes, principalmente daqueles que apresentam perdas inevitáveis. Sabe-se que o fator de correção da beterraba é de 1,61 e o da batata-inglesa é de 1,06; o *per capita* é de 80g e 200g, respectivamente. Qual a quantidade destes alimentos, em Kg (quilograma), que deve ser comprada para atender a um almoço de 1.800 refeições? (Obs: cálculo com duas casas após a vírgula.)

- (A) 144,00 ; 381,60.
- (B) 89,44 ; 339,62.
- (C) 231,84 ; 360,00
- (D) 231,84 ; 381,60.
- (E) 144,00 ; 360,00.

30. Qual das regras abaixo **NÃO** é indicada para a cocção de hortaliças?

- (A) Cozinhar as hortaliças com casca, sempre que houver indicação.
- (B) Adicionar bicarbonato de sódio ao meio de cocção.
- (C) Cozinhar as hortaliças em porções pequenas, preferindo repetir a operação para ter vegetais recém-cozidos a cada 15 ou 20 minutos.
- (D) Colocar as hortaliças na água já em ebulição para encurtar o tempo de cocção.
- (E) As partes mais duras dos vegetais e aquelas que levam mais tempo para abrandar-se devem ser colocadas primeiro na panela; depois colocam-se as mais tenras, a fim de obter-se uma cocção uniforme.

31. Segundo a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação, numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando cada procedimento à sua definição.

- (1) Boas práticas
- (2) Higienização
- (3) Medida de controle
- (4) Desinfecção

- () É a operação que compreende duas etapas: a limpeza e a desinfecção.
- () Refere-se a 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.
- () É a operação de redução, por método físico ou agente químico, do número de microorganismos a um nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- () É o procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

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

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

32. A dieta _____ é recomendada no pré e pós-operatório de cirurgias que envolvem o trato gastrointestinal, pois sua principal indicação é quanto à redução de resíduos.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna acima.

- (A) líquida completa
- (B) líquida clara
- (C) líquida pastosa
- (D) pastosa
- (E) branda

33. Qual das dietas abaixo tem como objetivo fornecer o mínimo possível de fibras que não sofreram abrandamento pela cocção, sendo indicada em casos de úlceras e gastrite?

- (A) Líquida completa.
- (B) Líquida clara.
- (C) Líquida pastosa.
- (D) Pastosa.
- (E) Branda.

34. Assinale a alternativa que corresponde a substância(s) cuja ausência na dieta ou sua diminuição abaixo do limite mínimo produzem, no fim de certo tempo, enfermidade carencial.

- (A) calorias
- (B) nutrientes
- (C) levedura
- (D) carbono
- (E) nitrogênio

35. Considere as afirmações abaixo no que se refere a definição de alimentos.

- I - Constituem a matéria-prima para a renovação orgânica.
- II - São constituídos por nutrientes.
- III- São substâncias que, quando introduzidas no organismo, preenchem a função de nutrição.

Quais estão corretas?

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

36. _____ impede o aproveitamento de nutrientes na ingestão.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna acima.

- (A) Anorexia
- (B) Hipertireoidismo
- (C) Poliúria
- (D) Trânsito intestinal acelerado
- (E) Acaloridria

37. Considere as afirmações abaixo no que se refere ao termo "nutrição".

- I - É a disciplina que, baseada em ciências exatas, estuda as operações a que são submetidos os alimentos.
- II - É a resultante de um conjunto de funções harmônicas e solidárias entre si, que tem por finalidade manter a composição e integridade normal da matéria e assegurar a vida.
- III- É a ciência que se ocupa da preparação de refeições e dos cuidados básicos da manutenção dos ambientes de preparações (cozinhas e refeitórios).

Quais estão corretas?

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

38. Assinale a alternativa que corresponde a substâncias nitrogenadas complexas, constituídas de ácidos aminados (cerca de 22), dos quais oito são indispensáveis ao equilíbrio nutricional do organismo.

- (A) lipídios
- (B) vitaminas
- (C) proteínas
- (D) minerais
- (E) glicídios

Instrução: As questões 39 e 40 referem-se à Resolução 333 do Código de Ética Profissional do Técnico em Nutrição e Dietética.

39. Assinale a alternativa **INCORRETA** no que se refere a deveres do Técnico em Nutrição e Dietética, segundo a resolução acima.

- (A) Prestar serviços profissionais, sem finalidades lucrativas, em situações de calamidade, de emergência pública e de relevante interesse social.
- (B) Atualizar e ampliar seus conhecimentos técnicos, visando o bem público e a efetiva prestação de serviços à comunidade.
- (C) Dar ciência, ao CRN de uma jurisdição, de atos atentatórios a qualquer dos dispositivos deste código.
- (D) Divulgar e propagar os conhecimentos básicos de alimentação e nutrição, prestando esclarecimentos com finalidade educativa e de interesse social, independentemente das recomendações do nutricionista.
- (E) Declarar sempre, no exercício da profissão, além da assinatura, o título, o número de seu registro profissional e a referência ao CRN do Nutricionista que conferiu a inscrição.

40. É vedado ao Técnico em Nutrição e Dietética, conforme o código de ética acima,

- (A) permitir a utilização do seu nome ou título por estabelecimento ou instituição onde exerça, pessoal e efetivamente, função própria de sua profissão.
- (B) permitir a interferência de colegas de profissão em suas atividades profissionais.
- (C) exercer atribuições ou atividades compatíveis com as atribuições que lhe tenham sido deferidas por ocasião do registro profissional.
- (D) exercer suas atividades profissionais quando portador de doenças infecto-contagiosas.
- (E) exercer atribuições e funções para as quais esteja habilitado.