

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

EDITAL N.º 05/2016 DE PROCESSOS SELETIVOS

GABARITO APÓS RECURSOS

PROCESSO SELETIVO 69

PROFISSIONAL DE APOIO II (Atendente de Nutrição)

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

**EDITAL Nº 05/2016**
DE PROCESSOS SELETIVOS (PS)**MISSÃO**

Ser um referencial público em saúde, prestando assistência de excelência, gerando conhecimento, formando e agregando pessoas de alta qualificação.

PS 69 - PROFISSIONAL DE APOIO II
(Atendente de Nutrição)

MATÉRIA	QUESTÕES	PONTUAÇÃO
Português	01 a 10	0,25 cada
Matemática	11 a 15	0,25 cada
Conhecimentos Específicos	16 a 40	0,25 cada

**FAURGS**
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.

Nome do Candidato: _____

Inscrição nº: _____





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

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.
- 3 Caso o CADERNO DE QUESTÕES esteja incompleto ou apresente qualquer defeito, solicite ao Fiscal da sala que o substitua.
- 4 Para cada questão objetiva, existe apenas **uma** (1) alternativa correta, a qual deverá ser assinalada na FOLHA DE RESPOSTAS.
- 5 Os candidatos que comparecerem para realizar a prova **não deverão portar** armas, malas, livros, máquinas calculadoras, fones de ouvido, gravadores, *paggers*, *notebooks*, **telefones celulares**, *pen drives* ou quaisquer aparelhos eletrônicos similares, nem utilizar véus, bonés, chapéus, gorros, mantas, lenços, aparelhos auriculares, prótese auditiva, 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)
- 6 **É de inteira responsabilidade do candidato comparecer ao local de prova munido de caneta esferográfica preferencialmente de tinta azul, de escrita grossa, para a adequada realização de sua Prova Escrita. Não será permitido o uso de lápis, marca textos, régua, lapiseira/grafite e/ou borracha durante a realização da prova.** (conforme subitem 7.16.2 do Edital de Abertura)
- 7 Não serão permitidos: nenhuma espécie de consulta em livros, códigos, revistas, folhetos ou anotações, nem o uso de instrumentos de cálculo ou outros instrumentos eletrônicos, exceto nos casos estabelecidos no item 13 do Edital. (conforme subitem 7.16.3 do Edital de Abertura)
- 8 Preencha com cuidado a FOLHA DE RESPOSTAS, evitando rasuras. Eventuais marcas feitas nessa FOLHA a partir do número **41** serão desconsideradas.
- 9 Ao terminar a prova, entregue a FOLHA DE RESPOSTAS ao Fiscal da sala.
- 10 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.
- 11 **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, 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.**
- 12 **Após concluir a prova e se retirar da sala, 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 7.16.6 do Edital de Abertura)
- 13 Ao concluir a Prova Escrita, o candidato deverá devolver ao fiscal da sala a Folha de Respostas (Folha Óptica). Se assim não proceder, será excluído do Concurso. (Conforme subitem 7.16.8 do Edital de Abertura)
- 14 A desobediência a qualquer uma das recomendações constantes nas presentes instruções poderá implicar a anulação da prova do candidato.



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

01. Poupar energia significa diminuir a quantidade de energia utilizada quando da realização de qualquer ato do nosso cotidiano. Gastar menos tem várias vantagens – poupa-se dinheiro e ajuda-se o meio ambiente. A produção de energia requer recursos naturais ____ como, por exemplo, carvão, petróleo ou gás. Assim, ao se gastar menos, ajudamos a preservar estes recursos e a mantê-los durante mais tempo.
02. Por que é importante poupar energia?
03. Se as pessoas gastarem menos energia, não será tão ____ aumentar o fornecimento por meio da construção de novas centrais elétricas ou pela importação de energia de outro país.
04. O que significa "ciclo de vida"? Que relação tem com o consumo de energia?
05. Praticamente todos os produtos do dia a dia têm um impacto em termos de energia, especialmente quando se considera os seus ____ energéticos ao longo de todo o ciclo de vida: produção, utilização e fim de vida.
06. Em muitos casos, a fase de utilização é a dominante. Os plásticos, por exemplo, são um dos materiais de recursos disponíveis mais eficientes. Na fase de utilização, os produtos de plástico ajudam a poupar mais energia do que a que foi ____ para produzi-los. Por exemplo, quando escolher uma garrafa de água, embalada em um material leve como o plástico, lembre-se de que as embalagens mais leves requerem menos energia no transporte. Consequentemente, menos combustível foi gasto para mover o caminhão que distribuiu aquelas garrafas de plástico.

Adaptado de: *Como se pode poupar energia?* Disponível em: <http://www.futureenergia.org/ww/pt/pub/futureenergia/activity/save_energy.htm>. Acesso em: 11 out. 2016.

01. Assinale a alternativa que preenche adequadamente as lacunas das linhas 06, 11, 18 e 24, respectivamente.

- (A) pressiosos – urgente – requisitos – necessária
 (B) preciosos – urgente – requisitos – necessária
 (C) pressiosos – urjente – requisitos – necessária
 (D) pressiosos – urgente – requisitos – necessária
 (E) preciosos – urjente – requisitos – necessária

02. Considere as afirmações abaixo sobre o texto.

- I - A quantidade de energia utilizada quando da realização de qualquer ato do nosso cotidiano permite poupar energia.
 II - A quantidade de energia utilizada quando da realização de qualquer ato do nosso cotidiano implica poupar energia.
 III- A economia de energia decorre de atos do cotidiano.

Quais estão corretas?

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

03. Considere as afirmações abaixo acerca de palavras do texto.

- I - A palavra **realização** (l. 02) é um substantivo.
 II - A palavra **energéticos** (l. 18) é um adjetivo.
 III- A palavra **eficientes** (l. 22) é um adjetivo.

Quais estão corretas?

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

04. Considere as afirmações abaixo sobre verbos do texto.

- I - O sujeito do verbo **têm** (l. 16) é **todos os produtos do dia a dia** (l. 16).
 II - O sujeito do verbo **ajudam** (l. 23) é **plástico** (l. 23).
 III- O sujeito do verbo **requerem** (l. 27) é **as embalagens mais leves** (l. 27).

Quais estão corretas?

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

05. Se substituíssemos a expressão **Os plásticos**, no período que se estende da linha 21 à linha 22, por **O plástico**, quantos outros vocábulos obrigatoriamente teriam de ser também passados para o singular?

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

Instrução: As questões **06** a **10** referem-se ao texto abaixo.

01. Ter uma boa alimentação é sinônimo de vida
 02. saudável. Por meio da Política Nacional de Alimentação
 03. e Nutrição, o governo incentiva a população a ter bons
 04. hábitos e conscientiza sobre os riscos de doenças
 05. causadas pela ingestão prolongada de alguns tipos
 06. de produtos.
 07. Muitos componentes da alimentação dos brasileiros
 08. são associados ao desenvolvimento de doenças. Por
 09. isso, alimentos ricos em gorduras devem ser ingeridos
 10. com moderação.
 11. O tipo de preparo do alimento também influencia no
 12. risco de doenças. Por essa razão, métodos de cozimento
 13. que usam baixas temperaturas são escolhas mais
 14. saudáveis, como vapor, fervura, ensopados, guisados,
 15. cozidos ou assados.
 16. A adoção de uma alimentação saudável previne o
 17. surgimento de doenças crônicas e melhora a qualidade
 18. de vida. Frutas, verduras, legumes e cereais integrais
 19. contêm vitaminas, fibras e outros compostos, que
 20. auxiliam as defesas naturais do corpo e devem ser
 21. ingeridos com frequência.
 22. Os bons hábitos alimentares funcionam como fator
 23. protetor quando são adotados ao longo da vida.

Adaptado de: *Alimentação saudável*. Disponível em:
<http://www.brasil.gov.br/saude/2009/11/alimentacao>.
 Acesso em: 11 out. 2016.

06. Considere as seguintes afirmações sobre o texto.

- I - No caso de ingestão prolongada de alguns tipos de alimentos, há riscos de desenvolvimento de doenças.
 II - No caso de riscos de doenças, o preparo dos alimentos pode influenciar os métodos de cozimento.
 III- No caso do Brasil, alimentos gordurosos devem ser ingeridos com moderação, porque parte da alimentação dos brasileiros está associada ao desenvolvimento de doenças.

Quais estão corretas?

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

07. Considere as afirmações abaixo sobre o texto.

- I - A alimentação saudável implica uma vida saudável.
 II - O fator protetor dos hábitos alimentares diz respeito a sua adoção no início da vida.
 III- A melhora da qualidade de vida depende de prevenir o surgimento de doenças crônicas.

Quais estão corretas?

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

08. Assinale a alternativa que apresenta uma palavra que continuaria a existir no vocabulário da língua portuguesa, caso fosse retirado o acento gráfico.

- (A) *sinônimo* (l. 01)
 (B) *saudável* (l. 02)
 (C) *métodos* (l. 12)
 (D) *crônicas* (l. 17)
 (E) *contêm* (l. 19)

09. Assinale a alternativa que contém uma palavra com a separação silábica **INCORRETA**.

- (A) *cons-ci-en-ti-za* (l. 04)
 (B) *a-ssó-ci-a-dos* (l. 08)
 (C) *sau-dá-vel* (l. 02)
 (D) *fer-vu-ra* (l. 14)
 (E) *a-li-men-ta-res* (l. 22)

10. Considere as afirmações abaixo sobre o uso de verbos no texto.

- I - Todos os verbos do terceiro parágrafo do texto estão empregados no Presente do Indicativo.
 II - Todos os verbos do quarto parágrafo do texto estão empregados na terceira pessoa do singular.
 III- Todos os verbos do último parágrafo do texto estão empregados na primeira pessoa do plural.

Quais estão corretas?

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

11. Considere a sequência não ordenada de números a seguir: $\frac{0,5}{0,2}, \frac{1}{5}, 0,015, -2, -\frac{1}{3}, 0,02, 2$.

Reescrevendo esses números em ordem crescente, da esquerda para a direita, obtém-se a sequência

(A) $-\frac{1}{3}, -2, \frac{0,5}{0,2}, 0,015, 0,02, \frac{1}{5}, 2$.

(B) $-\frac{1}{3}, -2, \frac{0,5}{0,2}, \frac{1}{5}, 0,02, 0,015, 2$.

(C) $-2, -\frac{1}{3}, \frac{1}{5}, \frac{0,5}{0,2}, 0,015, 0,02, 2$.

(D) $-2, -\frac{1}{3}, 0,015, 0,02, \frac{1}{5}, 2, \frac{0,5}{0,2}$.

(E) $-2, -\frac{1}{3}, \frac{1}{5}, 0,02, 0,015, 2, \frac{0,5}{0,2}$.

12. Considere a tabela de pesos de peças de roupas secas, em gramas, apresentada a seguir.

Roupa	Peso (em gramas)
Fralda de pano	50
Fronha	120
Lençol casal	800
Lençol solteiro	500
Pano de prato	80
Saia	250
Toalha de banho	500
Toalha de mesa	500
Toalha de rosto	200

Juntando 10 itens de cada tipo de peça seca, obtém-se, em quilogramas, o peso de

- (A) 3 kg.
 (B) 5 kg.
 (C) 15 kg.
 (D) 25 kg.
 (E) 30 kg.

- 13.** Segundo dados do Relatório de Gestão do Exercício de 2014 do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, os valores pagos com auxílio alimentação a funcionários em 2013 e 2014 estão distribuídos de acordo com as informações apresentadas na tabela a seguir.

Tipo de Despesa	Valores pagos (em R\$)	
	2013	2014
Auxílio Alimentação a Funcionários	24.283.708,37	26.370.000,00

Fonte: Relatório de Gestão do Exercício de 2014 do HCPA

O percentual de aumento do valor pago com auxílio alimentação a funcionários em 2014 em relação ao valor pago em 2013, está entre

- (A) 1% e 5%.
(B) 6% e 10%.
(C) 11% e 15%.
(D) 16% e 20%.
(E) 21% e 25%.
-
- 14.** Em um hospital ocorreu uma diminuição de 60% no número de dias de afastamento de funcionários por acidente de trabalho de 2014 para 2015. Se o número de dias de afastamento de funcionários em 2015 foi de 500 dias, o número de dias de afastamento de funcionários em 2014 foi de
- (A) 700 dias
(B) 800 dias.
(C) 900 dias.
(D) 1000 dias.
(E) 1250 dias.
-
- 15.** As dimensões de um restaurante em formato retangular são de 30 m por 18 m. Esse restaurante será dividido em duas partes, sendo uma destinada para a cozinha e outra para servir as refeições. Se $\frac{1}{3}$ da área total for ocupada pela cozinha, a área destinada para servir as refeições será de
- (A) 180 m².
(B) 240 m².
(C) 360 m².
(D) 420 m².
(E) 480 m².

16. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando a postura de atendimento ao cliente com seu significado.

- (1) O olhar
- (2) O sorriso
- (3) A agilidade
- (4) A aproximação
- (5) Saber escutar

- () Faz com que o cliente sinta-se acolhido e certo de estar recebendo toda a atenção necessária para satisfazer seus anseios.
- () Capta o verdadeiro sentido, compreendendo e interpretando a essência, o conteúdo da comunicação.
- () Garante rapidez na comunicação sem perder a qualidade do serviço prestado.
- () Considerado linguagem universal, capaz de "abrir portas".
- () Transmite para as pessoas os sentimentos mais profundos.

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 – 2 – 1.
- (E) 5 – 4 – 2 – 3 – 1.

17. Quanto ao Equipamento de Proteção Individual (EPI), cabe ao empregado

- (A) adquirir o equipamento adequado ao risco de cada atividade.
- (B) utilizá-lo apenas para a finalidade a que se destina.
- (C) deixá-lo nos postos de trabalho para que seja recolhido e guardado pelo empregador.
- (D) responsabilizar-se por sua higienização.
- (E) usá-lo somente em situações de emergência.

18. Para fins de aplicação da Norma Regulamentadora nº 32 (NR-32), quanto às medidas de proteção, assinale a alternativa correta.

- (A) Não usar adornos.
- (B) Utilizar pias de trabalho para fins diversos dos previstos.
- (C) Consumir alimentos nos postos de trabalho.
- (D) Usar sandálias e chinelos.
- (E) Substituir a lavagem de mãos pelo uso de luvas.

19. No trabalho de atendimento ao público, **NÃO** é requisito essencial ao atendente

- (A) gostar de servir, de fazer o outro feliz.
- (B) ter humildade.
- (C) satisfazer as necessidades do cliente.
- (D) cuidar da aparência.
- (E) ser introvertido.

20. Em relação ao ambiente de trabalho, considere edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, conforme portaria nº 78/2009.

- I - Edificação e instalações projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos.
- II - Nas edificações, para evitar a contaminação cruzada, não é necessário existir a separação, por meios físicos, entre as diferentes atividades.
- III - Paredes devem ter revestimentos lisos, impermeáveis, de cores claras, de fácil higienização, com cortinas e adequado estado de conservação.
- IV - As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais sobre os alimentos.

Quais estão corretas?

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

21. Quanto à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- (A) A diluição de produtos saneantes utilizados deve obedecer às instruções recomendadas por cada instituição.
- (B) Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade, conservados limpos, em número suficiente e guardados em local próprio para este fim.
- (C) As operações de limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizadas rotineiramente, devem ser registradas.
- (D) Panos de limpeza não descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, são trocados a cada 2 horas, não sendo utilizados novamente.
- (E) Funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias e higienização de panos devem estar com uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

22. Analise as proposições abaixo sobre os indivíduos manipuladores de alimentos, assinalando **V** (verdadeiro) ou **F** (falso).

- () Os que apresentarem doenças de pele e/ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.
- () Devem ter boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas sem esmalte, só com base, cabelos protegidos, podendo usar adornos pequenos, e não podendo ter barba ou bigode.
- () Devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção ao serviço, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.
- () Não devem falar desnecessariamente, comer ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.

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

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

23. Durante a preparação dos alimentos, medidas devem ser adotadas, a fim de minimizar o risco de contaminação. Assinale a afirmação correta no que se refere a essas medidas.

- (A) Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.
- (B) Óleos e gorduras utilizados devem estar aquecidos a uma temperatura de 200°C.
- (C) As matérias-primas perecíveis podem ficar em temperatura ambiente para a preparação do alimento pelo tempo que for necessário a esta elaboração, não comprometendo a qualidade higiênico-sanitária.
- (D) Quando os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados apenas com o nome do produto.
- (E) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 60°C no interior do alimento.

24. Conforme a portaria nº 78/2009, o processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado com o objetivo de minimizar o risco de contaminação cruzada. A temperatura do alimento deve ser reduzida de ____°C a ____°C em até ____ horas.

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

- (A) 50 – 15 – 3
- (B) 50 – 10 – 2
- (C) 60 – 10 – 2
- (D) 60 – 15 – 2
- (E) 60 – 15 – 3

25. Esponjas de limpeza, quando utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos, devem ser desinfetadas diariamente, por fervura em água, no tempo mínimo de ____ minutos.

O tempo máximo de exposição de produtos perecíveis em temperatura ambiente é de ____ minutos.

O alimento preparado e conservado a quente, com temperatura superior a 60°C, pode permanecer em balcão de distribuição pelo tempo máximo de ____ horas.

Na desinfecção de hortifrutigranjeiros, o tempo mínimo de imersão em solução clorada com 100 a 250ppm (partes por milhão) de cloro livre é de ____ minutos.

Conforme a Portaria nº 78/2009, assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do texto acima.

- (A) 5 – 6 – 30 – 15
- (B) 5 – 15 – 6 – 30
- (C) 5 – 30 – 6 – 15
- (D) 6 – 5 – 15 – 30
- (E) 6 – 30 – 5 – 15

26. Considere as afirmações abaixo, sobre a consistência das dietas.

I - Dieta pastosa é composta por alimentos com textura modificada, que possam ser mastigados e deglutidos com pouco ou nenhum esforço.

II - Dieta líquida restrita é composta por líquidos claros, isenta de lactose, com reduzido teor de resíduos, de sacarose e de alimentos ácidos.

III- A dieta líquida completa é composta por líquidos normais, incluindo lactose e sacarose.

Quais estão corretas?

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

27. Qual a dieta composta por alimentos com baixo teor de sódio?

- (A) Para doença celíaca.
- (B) Hipoproteica.
- (C) Hipossódica.
- (D) Hipercalórica e hiperproteica.
- (E) Rica em fibras.

28. Considere os tipos de alimentos a seguir.

I - Alimentos com fibras abrandadas pela cocção ou por ação mecânica.

II - Alimentos moderados em resíduos e alimentos não flatulentos.

III- Alimentos com teor reduzido de iodo.

IV - Alimentos com teor reduzido de potássio.

Quais são utilizados na dieta branda?

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

29. Qual a dieta de consistência normal adequada em todos os nutrientes para manter o controle metabólico de glicose, evitando flutuações dos níveis glicêmicos?

- (A) Hipoproteica.
- (B) Para diabetes melito (DM).
- (C) Para dislipidemia.
- (D) Para disfagia.
- (E) Para doença renal.

30. Quais alimentos devem ser evitados na dieta para paciente imunodeprimido?

- (A) Queijo colonial, cucas com frutas, frutas cruas de casca fina.
- (B) Cereais industrializados em flocos, frutas cozidas sem a casca, carne de gado bem cozida.
- (C) Salsicha cozida, legumes cozidos, merengue assado.
- (D) Suco pasteurizado, grãos e cereais cozidos, carne de porco bem cozida.
- (E) Ovo frito com gema dura, café solúvel, água de coco pasteurizada.

31. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando os tipos de atividades aos respectivos termos.

- (1) Separar dois componentes líquidos deixando-os descansar.
- (2) Separar partículas sólidas de um líquido.
- (3) Extrair líquido de um alimento sólido.
- (4) Separar partículas sólidas de diversos tamanhos.

- () Peneirar
- () Decantar
- () Filtrar
- () Espremer

A sequência numérica correta de preenchimento dos parênteses da segunda coluna, 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 – 1 – 2 – 3.

32. Assinale a alternativa que apresenta o método de cocção por meio do calor misto.

- (A) Saltear.
- (B) Fritar.
- (C) Assar.
- (D) Refogar.
- (E) Grelhar.

33. O indicador de parte comestível do alimento é utilizado para calcular o peso do alimento após sofrer

- (A) modificações devido à cocção.
- (B) perdas por congelamento.
- (C) aumento pela hidratação a que foi submetido.
- (D) modificação devido ao descongelamento.
- (E) perdas por retirada de cascas, aparas e sujidades.

34. Segundo Philippi (2014), o *soufflé* é preparado com verduras e legumes, acrescentando-se _____, condimentos, _____, levando-se ao forno para _____.

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

- (A) molho vermelho – creme de leite – ferver
- (B) leite – creme de leite – assar
- (C) molho branco – claras em neve – gratinar
- (D) molho branco – gemas – refogar
- (E) farinha de trigo – fermento – gratinar

35. Dentre as técnicas descritas abaixo, qual a regra básica para pesar e/ou medir alimentos secos?

- (A) Colocar o alimento no utensílio de medida com o auxílio de colher, sem comprimi-lo, e nivelar com uma espátula retirando o excesso.
- (B) Colocar o alimento no utensílio de medida com o auxílio de um funil, até atingir a quantidade indicada pela receita.
- (C) Colocar o alimento no utensílio de medida com o auxílio de colher e pressioná-lo, evitando a formação de bolhas.
- (D) A leitura do peso deve ser feita em superfície plana, com os olhos em nível de menisco, e a medida deve ser tomada de sua parte inferior.
- (E) O alimento deve ser pesado sempre em temperatura ambiente.

36. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando os alimentos à parte comestível da planta.

- (1) Aipo, couve, espinafre
- (2) Ervilha, milho, vagem
- (3) Beterraba, cenoura, batata
- (4) Abóbora, pepino, tomate

- () Sementes
- () Raízes e tubérculos
- () Folhas
- () Frutos

A sequência numérica correta de preenchimento dos parênteses da segunda coluna, 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.

37. Qual nutriente é a principal fonte de energia do corpo humano, tornando-se importante incluir na alimentação produtos de origem vegetal?

- (A) Aminoácidos.
- (B) Carboidratos.
- (C) Gorduras.
- (D) Proteínas.
- (E) Vitaminas.

38. Que vitamina é bastante sensível à luz, ao calor, à desidratação e à confecção dos alimentos, podendo atingir um nível de destruição na ordem dos 70%?

- (A) Vitamina A.
- (B) Vitamina B1.
- (C) Vitamina B6.
- (D) Vitamina B12.
- (E) Vitamina C.

39. A _____ serve como reserva e fonte de energia e, no intestino, veicula e facilita a absorção das vitaminas lipossolúveis.

Assinale a alternativa que completa, corretamente, a lacuna da frase acima.

- (A) fibra solúvel
- (B) gordura
- (C) lactose
- (D) proteína
- (E) tiamina

40. Aos aminoácidos que o nosso corpo não consegue produzir e que têm de ser ingeridos através dos alimentos, dá-se o nome de

- (A) completos.
- (B) incompletos.
- (C) não essenciais.
- (D) essenciais.
- (E) necessários.