



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.

CADERNO DE QUESTÕES

EDITAL 02/2010 DE PROCESSOS SELETIVOS

PS 28 - NUTRICIONISTA I

Produção e Distribuição

Nome do Candidato: _____

Inscrição nº: _____ - _____



HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

EDITAL Nº 02/2010 DE PROCESSOS SELETIVOS

GABARITO APÓS RECURSOS

PROCESSO SELETIVO 28

NUTRICIONISTA I Produção e Distribuição

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

INSTRUÇÕES

- 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.
- 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 com caneta esferográfica, de tinta azul, na FOLHA DE RESPOSTAS.
- ❺ Preencha com cuidado a FOLHA DE RESPOSTAS, evitando rasuras. Eventuais marcas feitas nessa FOLHA, a partir do número 41, serão desconsideradas.
- ❻ Durante a prova, não será permitida ao candidato qualquer espécie de consulta a livros, códigos, revistas, folhetos ou anotações, nem será permitido o uso de telefone celular, transmissor/receptor de mensagem ou similares e calculadora.
- ❼ Ao terminar a prova, entregue a FOLHA DE RESPOSTAS ao Fiscal da sala.
- ❽ A duração da prova é de **três (3) horas e 30 (trinta) minutos**, já incluído o tempo destinado ao preenchimento da FOLHA DE RESPOSTAS. Ao final desse prazo, a FOLHA DE RESPOSTAS será **imediatamente** recolhida.
- ❾ O candidato somente poderá retirar-se do recinto da prova após transcorrida uma (1) hora do seu início.
- ❿ A desobediência a qualquer uma das recomendações constantes nas presentes instruções poderá implicar a anulação da prova do candidato.

Boa Prova!



01. Tendo em mente a portaria CVS 6/99 de 10 de março de 1999, acerca da área física de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), considere as alternativas abaixo e assinale a **INCORRETA**.

- (A) As paredes da UAN devem ser de acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, isentas de fungos (bolores) e devem encontrar-se em bom estado de conservação.
- (B) A área para manipulação (pré-preparo) de carnes, aves ou pescados deve ter bancadas, equipamentos e utensílios de acordo com as preparações. Quando o ambiente for climatizado, a temperatura deve manter-se entre 10°C e 20°C. Não deve haver cruzamento de atividades nesta área.
- (C) A sala da administração deve estar localizada acima do piso da área total da cozinha, com visor que facilite a supervisão geral do ambiente e das operações de processamento.
- (D) Deve haver uma área exclusiva para higienização e guarda de material de limpeza ambiental, com tanque provido de água fria e quente.
- (E) O ambiente deve ter iluminação uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sem sombras e sem cantos escuros.

02. A portaria CVS 6/99, de 10 de março de 1999, trata dos produtos permitidos para desinfecção ambiental. Com base nesse documento, analise as alternativas abaixo e assinale aquela que apresenta corretamente um princípio ativo e sua respectiva concentração.

- (A) Álcool: 92,6%
- (B) Iodofórs: 40 ppm
- (C) Quaternário de amônio: 250 ppm
- (D) Cloro orgânico: de 100 a 250 ppm
- (E) Hipoclorito de sódio: de 50 a 150 ppm

03. Entre os conteúdos que a portaria CVS 6/99 de 10/03/99 aprova, podemos citar

- (A) regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.
- (B) regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
- (C) regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados.
- (D) normas gerais para prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas.
- (E) lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação e normas para cursos de capacitação na mesma área.

04. De acordo com a RDC nº 216, o processo de resfriamento de um alimento preparado deve realizar-se de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e evitar a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. Inicialmente, a temperatura do alimento deve ser reduzida de _____ a _____, em até _____. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a _____, ou congelado a temperatura igual ou inferior a _____.

Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas, na ordem em que aparecem.

- (A) 65°C – 15°C – 2 horas – 5°C – -12°C
- (B) 60°C – 10°C – 3 horas – 4°C – -18°C
- (C) 72°C – 10°C – 2 horas – 5°C – -12°C
- (D) 60°C – 10°C – 2 horas – 5°C – -18°C
- (E) 80°C – 15°C – 3 horas – 4°C – -12°C

05. A RDC nº 216 determina a padronização de procedimentos operacionais relacionados a diversas atividades. Assinale a alternativa que **NÃO** apresenta um dos itens abarcados por esse documento.

- (A) Higienização de instalações, equipamentos e móveis.
- (B) Controle integrado de vetores de pragas urbanas.
- (C) Higienização do reservatório.
- (D) Higiene e saúde dos manipuladores.
- (E) Manipulação higiênica dos alimentos.

06. Com base na RDC nº 216, assinale a alternativa que apresenta um procedimento correto na preparação de alimentos.

- (A) Para o uso de óleos e gorduras, os mesmos devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 200°C (duzentos graus Celsius). Sempre que houver formação intensa de espuma e fumaça ou alterações evidentes nas características físico-químicas ou sensoriais das substâncias – tais como aroma e sabor –, o óleo e a gordura devem ser trocados.
- (B) O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos fiquem em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração inferiores a 5°C (cinco graus Celsius) ou, se o alimento for submetido imediatamente à cocção, em forno de micro-ondas.
- (C) Após serem submetidos a cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos a temperaturas superiores a 55°C (cinquenta e cinco graus Celsius) por no máximo 12 (doze) horas.
- (D) O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura igual ou inferior a 10°C (dez graus Celsius) é de 4 (quatro) dias.
- (E) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam uma temperatura de no mínimo 60°C (sessenta graus Celsius). Temperaturas inferiores também podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

07. Considere as afirmações abaixo sobre controle higiênico-sanitário em UAN.

- I - A utilização de escovas durante a higienização das mãos dá uma falsa idéia de limpeza e é contraindicada durante os procedimentos de higiene para manipulação de alimentos.
- II - O uso de luvas plásticas descartáveis deve ser observado na manipulação de alimentos prontos para consumo, que já sofreram tratamento térmico.
- III- O *Codex Alimentarius* e a Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas para alimentos reconhecem que a utilização de máscaras é um procedimento adequado para a proteção dos alimentos.

Quais estão corretas?

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

08. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, de cima para baixo, associando corretamente os termos às suas respectivas definições.

- (1) controle sanitário
 - (2) controle higiênico
 - (3) desinfecção
 - (4) assepsia
- () Ações que visam melhorar os processos e atribuir segurança na preparação dos alimentos e no controle da sobrevivência e multiplicação dos perigos biológicos.
 - () Procedimento que elimina ou reduz os microorganismos patogênicos até níveis suportáveis, sem risco à saúde.
 - () Ações que visam melhorar a higiene como um todo; Boas Práticas nos procedimentos de higiene ambiental, pessoal e preparação dos alimentos.
 - () Procedimento que evita o retorno da contaminação, seja ela biológica (microbiológica), química ou física.

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

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

09. Assinale a afirmativa correta em relação ao transporte de alimentos.

- (A) Biscoitos, balas, cereais e grãos a granel ou pré-embalados, cafés, doces em pasta e gorduras em embalagens não metálicas podem ser transportados em veículo aberto, com proteção de lona, plásticos e outros.
- (B) Pães, produtos de panificação, produtos cárneos, pescado salgado e produtos de confeitaria podem ser transportados em veículo fechado, a temperatura ambiente, com imobilidade dos recipientes para garantia da integridade dos produtos.
- (C) São condições exigidas para o transporte fechado, isotérmico ou refrigerado: termômetro em perfeitas condições de funcionamento, estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis, tudo em material liso, resistente, impermeável e atóxico, para facilitar a limpeza e desinfecção.
- (D) São condições exigidas para o transporte aberto: presença de ganchos removíveis, estrados e prateleiras, feitos em material de fácil limpeza e desinfecção, que não ocasione danos ou deterioração dos produtos.
- (E) Não é permitido o transporte de leite cru nem de hortaliças ou similares em veículo aberto.

10. Segundo Eneo, um ambiente é classificado de acordo com os micro-organismos nele encontrados. Com base nisso, assinale a alternativa correta.

- (A) Quando há presença de *Salmonella spp.*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, o ambiente está em "condições higiênicas insatisfatórias".
- (B) Quando há presença de micro-organismos mesófilos (heterotróficos) em contagem acima do recomendado, o ambiente está em "condições inadequadas de higienização".
- (C) Quando há sujidades macroscópicas e resíduos de alimentos e gordura que tornem dispensável a análise microbiológica, o ambiente está em "condições higiênico-sanitárias insatisfatórias".
- (D) Quando há presença de bolores e leveduras, o ambiente está em "condições higiênico-sanitárias insatisfatórias".
- (E) Quando há presença de micro-organismos mesófilos (heterotróficos) em contagens acima do recomendado, o ambiente está em "condições higiênicas insatisfatórias".

11. A presença de micro-organismos na superfície dos objetos representa um importante fator de contaminação. De acordo com o risco de causar toxinfecções, os utensílios domésticos podem ser classificados como sendo de alto risco ou de baixo risco. Entre os de alto risco, encontram-se

- (A) amaciador de bifes, batedeira, cumbuca, bandeja estampada.
- (B) amaciador de bifes, batedeira, assadeira, escorredor de macarrão.
- (C) cuba de banho-maria, cepo de madeira, prato, colher.
- (D) prato, bandeja estampada, cumbuca, copo de vidro.
- (E) cuba de banho-maria, assadeira, colher, copo de vidro.

12. Considere as situações abaixo.

- I - Utilizar salsa ou outro vegetal para decoração de alimento pronto.
- II - Colocar a carne na frigideira e retirá-la dali com o mesmo utensílio.
- III- Manipular o alimento pronto com o mesmo equipamento utilizado para manipular o alimento cru, sem a devida higienização.

Quais das situações acima são exemplos de contaminação cruzada?

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

13. O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) permite identificar o _____, determinar o _____ e indicar o _____ imediato.

Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas na ordem em que aparecem.

- (A) ponto de controle – perigo – risco
- (B) ponto crítico – registro – monitoramento
- (C) risco – controle – monitoramento
- (D) perigo – ponto crítico – controle
- (E) perigo – monitoramento – ponto de controle

14. A Portaria CVS 6/99, de 10/03/99, determina exigências para a área destinada ao armazenamento de alimentos à temperatura ambiente. Segundo a portaria, os alimentos devem ser separados por grupos. As sacarias devem ficar sobre estrados fixos com altura mínima de _____ cm. O espaço entre as pilhas, assim como o espaço entre as pilhas e a parede, deve ser de no mínimo _____ cm. A distância entre os alimentos e o forro deve ser de, no mínimo, _____ cm.

Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas na ordem em que aparecem.

- (A) 20 – 15 – 30
- (B) 25 – 10 – 60
- (C) 30 – 20 – 40
- (D) 25 – 40 – 70
- (E) 35 – 25 – 50

15. De acordo com a RDC nº 216 de 15/09/04, um procedimento deve ser 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. Qual o nome desse procedimento?

- (A) Boas Práticas.
- (B) Medida de Controle.
- (C) Saneamento.
- (D) Procedimento Operacional Padrão.
- (E) Manipulação de Alimentos.

16. Conforme a portaria CVS 6/99 de 10/03/99, a quantidade, o tempo e temperatura da guarda de amostra que deve ser realizada para esclarecimento de ocorrência de enfermidade transmitida por alimentos prontos para o consumo é de, no mínimo,

- (A) 100g por 72h até 4°C.
- (B) 50g por 72h a 4°C.
- (C) 80g por 48h até 6°C.
- (D) 50g por 48h a 8°C.
- (E) 100g por 24h a 6°C.

17. De acordo com o *Codex Alimentarius*, há algumas situações erradas quanto à legislação, mas que não representam risco à saúde. Essas situações se chamam

- (A) pontos críticos.
- (B) riscos.
- (C) pontos críticos de controle.
- (D) pontos de controle.
- (E) limites críticos.

18. Qual dos critérios abaixo é o fator **mais** significativo na sobrevivência dos micro-organismos ou na persistência das toxinas?

- (A) Elevada atividade aquosa ou alimentos úmidos.
- (B) Misturar com molho quente alimentos cozidos e refrigerados, mantendo a temperatura interna entre 22 e 50°C.
- (C) Inadequação no tempo e/ou na temperatura durante a cocção (cozimento ou processos de aquecimento).
- (D) Armazenamento em grandes quantidades na refrigeração.
- (E) Manutenção de alimentos por mais de 4 horas em ambiente morno ou em condições favoráveis para a multiplicação de micro-organismos patogênicos entre a preparação e o consumo.

19. De acordo com a RDC nº 216, os registros do Manual de Boas Práticas devem ser mantidos por, no mínimo,

- (A) 30 dias.
- (B) 60 dias.
- (C) 90 dias.
- (D) 1 ano.
- (E) 5 anos.

20. Bastonete gram-positivo, aeróbio facultativo, produtor de toxina, encontrado por toda a natureza e formador de esporo, podendo sobreviver a muitos processos de cocção. Cresce bem em alimentos cozidos devido à inativação da microflora competidora.

A qual gênero de bactéria o texto acima se refere?

- (A) *Bacillus cereus*.
- (B) *Clostridium perfringens*.
- (C) *Listeria monocytogenes*.
- (D) *Yersinia enterocolitica*.
- (E) *Salmonella spp.*

21. Os micro-organismos aderem às superfícies e crescem como uma comunidade. A adesão de micro-organismos resulta em uma estrutura chamada

- (A) cápsula.
- (B) glicocálix.
- (C) colônia.
- (D) biofilme.
- (E) flagelos.

22. Sobre a bactéria *Salmonella spp.*, está **INCORRETO** afirmar que

- (A) a maioria das espécies é móvel, com flagelos peritríquios.
- (B) é uma bactéria gram-negativa, anaeróbia facultativa.
- (C) é uma bactéria em forma de bastonetes curtos, da família *enterobacteriaceae*.
- (D) forma esporos e é termorresistente.
- (E) a temperatura mínima para o seu crescimento é de cerca de 5°C.

23. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando as classificações de necessidade de oxigênio para crescimento e multiplicação com os gêneros de bactérias.

- | | |
|------------------|------------------------------------|
| (1) aeróbios | () <i>Escherichia coli</i> |
| (2) anaeróbios | () <i>Staphylococcus aureus</i> |
| (3) facultativos | () <i>Clostridium perfringens</i> |
| | () <i>Salmonella spp.</i> |
| | () <i>Clostridium botulinum</i> |

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

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

24. Os organismos causadores de doenças transmitidas por alimentos são normalmente divididos em dois grupos: _____, como *Salmonella spp.*, *Campylobacter* e *Escherichia coli*, e _____ como *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus* e *Clostridium botulinum*.

Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas na ordem em que aparecem.

- (A) esporulados – não esporulados
- (B) infecciosos – intoxicantes
- (C) neutros – saprófitas
- (D) gram-positivos – gram-negativos
- (E) patógenos – antagonistas

25. Qual a tolerância máxima para presença da bactéria *Salmonella spp.* em 25g de amostra de carne de frango, conforme a RDC nº 12, de 02/01/01?

- (A) Zero.
- (B) 1×10^2 UFC.
- (C) 2×10^2 UFC.
- (D) 1×10^3 UFC
- (E) 2×10^3 UFC.

26. Como se faz a subdivisão simples de um alimento?

- (A) Descascando.
- (B) Espremendo.
- (C) Moendo.
- (D) Filtrando.
- (E) Centrifugando.

27. Numere a coluna da direita de acordo com a da esquerda, de cima para baixo, associando as cores das hortaliças com a substância responsável pela sua pigmentação.

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| (1) verdes | () licopeno |
| (2) amarelas/alaranjadas | () antocianina |
| (3) vermelhas | () clorofila |
| (4) vermelho-arroxeadas | () flavonas |
| (5) branco-amareladas | () caroteno e xantofila |

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

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

28. Tenho um estoque de 200kg de batata inglesa. Considerando que o fator de correção da batata inglesa é 1,06 e o *per capita* 150g, quanto preciso comprar de batata inglesa para produzir 2000 refeições?

- (A) 100 kg.
- (B) 118 kg.
- (C) 128 kg.
- (D) 300 kg.
- (E) 318 kg.

29. São métodos de conservação dos alimentos:

- (A) panaceias, calor, frio, rotulagem.
- (B) panaceias, desidratação, vácuo, rotulagem.
- (C) adição de substâncias químicas, calor, frio, rotulagem.
- (D) adição de substâncias químicas, panaceias, calor, frio.
- (E) adição de substâncias químicas, calor, frio, vácuo.

30. Assinale a alternativa que apresenta hortaliças classificadas como grupo A, segundo sua concentração de hidrato de carbono.

- (A) Milho verde, palmito, beterraba, alface.
- (B) Pimentão, cenoura, tomate, abóbora.
- (C) Chuchu, vagem, berinjela, agrião.
- (D) Abobrinha, espinafre, pepino, repolho.
- (E) Aspargo, nabo, rabanete, couve-flor.

31. A capacidade do estômago numa situação pós-gastroplastia, segundo Krause, é de

- (A) 20 a 30 ml.
- (B) 40 a 50 ml.
- (C) 60 a 70 ml.
- (D) 80 a 90 ml.
- (E) 100 a 110 ml.

32. Qual o sintoma característico do Diabetes tipo I?

- (A) Glicose pós-prandial aumentada.
- (B) Maior gliconeogênese nas primeiras horas da manhã.
- (C) Dores articulares.
- (D) Polifagia.
- (E) Cetoacidose.

33. A dieta com restrição de fibras tem por objetivo minimizar a quantidade de resíduos no intestino, prolongar o tempo de trânsito intestinal e diminuir o volume das fezes. Numa dieta com restrição de fibras, o conteúdo total de fibras em gramas por dia deve ser

- (A) menor que 10g.
- (B) entre 11 e 13g.
- (C) entre 14 e 17g.
- (D) entre 18 e 21g.
- (E) entre 22 e 25g.

34. Considere as afirmações abaixo sobre as características das dietas.

- I - A dieta com restrição de fibras é inadequada na quantidade de macronutrientes, pobre em resíduos e sem alimentos flatulentos.
- II - A dieta branda é normal em nutrientes, com o mínimo de fibras e isenta de alimentos flatulentos.
- III- A dieta hipossódica é normal em macronutrientes, com teor de sódio intrínseco e extrínseco de 1 a 3g por dia.

Quais estão corretas?

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

35. O colostro apresenta em sua composição as seguintes características:

- (A) é rico em proteína, pobre em anticorpos, pobre em hidrato de carbono.
- (B) é rico em proteína, pobre em gordura, pobre em hidrato de carbono.
- (C) é pobre em proteína, rico em anticorpos, rico em gordura.
- (D) é pobre em proteína, pobre em anticorpos, rico em hidrato de carbono.
- (E) é rico em anticorpos, rico em hidrato de carbono, pobre em gordura.

36. Considere as indicações abaixo.

Fornecer uma dieta nutricionalmente adequada e em consistência, que evite o risco de aspiração, bronco-pneumonia e outras consequências. Fornecer alimentos que estimulem a deglutição e que requeiram o mínimo de esforço na mastigação. Evitar a desidratação.

Essa dieta é indicada para qual patologia?

- (A) Refluxo gastroesofágico.
- (B) Obstipação intestinal.
- (C) Disfagia.
- (D) Insuficiência cardíaca congestiva.
- (E) Insuficiência hepática.

37. A dieta para hemodiálise e diálise peritoneal intermitente deve ser

- (A) hiperproteica, restrita em sódio (1 a 3g/dia), em potássio (1 a 3g/dia) e em líquidos (500 a 1000 ml/dia).
- (B) hiperproteica, com controle calórico, restrita em carboidratos e sódio (1 a 3g/dia), normal ou rica em potássio, sem restrição hídrica, porém evitando o excesso.
- (C) hiperproteica, com controle calórico, restrita em sódio, dependendo da condição de hipertensão e restrição hídrica.
- (D) rica em líquidos, normoproteica, normocalórica, pobre em purinas, rica em fibras e com controle de sódio.
- (E) normal em todos os nutrientes, sem restrição hídrica, pobre em fibras e com controle de sódio.

38. Um hospital geral de grande porte tem 750 leitos e oferece 8.200 refeições diariamente. Seus funcionários têm uma carga horária semanal de 40h com uma folga semanal, tendo uma ausência diária elevada, com absenteísmo de 5,6% ao mês. Em regime normal, os funcionários trabalham em feriados, com 30 dias de férias ao ano. Além desses dados, considere as fórmulas abaixo.

$$\text{Indicador de pessoal fixo} = \frac{\text{n}^\circ \text{ refeições} \times 15 \text{ minutos}}{\text{Jornada diária de trabalho}}$$

$$\text{Indicador de pessoal substituto} = \frac{365 \text{ dias no ano} - \text{período de descanso}}{\text{Período de descanso}}$$

Qual o número de funcionários necessário para esse Serviço de Nutrição e Dietética?

Observação: no resultado final do cálculo, ignore as casas após a vírgula.

- (A) 270.
- (B) 274.
- (C) 282.
- (D) 326.
- (E) 344.

39. Com base no código de Ética do Nutricionista, numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando corretamente os termos com os itens a eles relacionados.

- (1) Direitos do nutricionista
 - (2) Responsabilidades profissionais
 - (3) Deveres do nutricionista
 - (4) Relação entre nutricionistas e outros profissionais
- () Respeitar a hierarquia técnico-administrativa em sua área de atuação.
 - () Manter o sigilo sobre informações adquiridas no exercício das atividades profissionais, ressalvados os casos que exijam informações em benefício da saúde dos indivíduos e coletividade sob responsabilidade profissional do nutricionista.
 - () Ter acesso a informações referentes a indivíduos e coletividades sob sua responsabilidade profissional que sejam essenciais para subsidiar sua conduta técnica.
 - () Colaborar com as autoridades sanitárias e de fiscalização profissional.

A alternativa que apresenta a sequência numérica que completa corretamente os parênteses, de cima para baixo, é

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

40. Assinale a alternativa que **NÃO** apresenta um direito do nutricionista.

- (A) Exercer a profissão com ampla autonomia, não sendo obrigado a prestar serviços incompatíveis com suas atribuições, cargo ou função técnica.
- (B) Pronunciar-se em matéria de sua habilitação, sobretudo quando se tratar de assuntos de interesse dos indivíduos e da coletividade.
- (C) Identificar-se, informando sua profissão, nome, número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas e respectiva jurisdição, quando no exercício profissional.
- (D) Emitir atestado de comparecimento à consulta nutricional.
- (E) Fornecer atestado de qualidade de alimentos, de outros produtos, materiais, equipamentos e serviços.