

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 02/2006 DE PROCESSOS SELETIVOS

PS 27 – COZINHEIRO

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 02/2006 DE PROCESSOS SELETIVOS

GABARITO APÓS RECURSOS

PROCESSO SELETIVO 27

COZINHEIRO

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

EDITAL Nº 02/2006 DE PROCESSOS SELETIVOS

PS 27 – COZINHEIRO

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** e **02** referem-se ao texto abaixo.

Inimigo traiçoeiro

Em São Paulo, estamos cada vez mais obesos; no Brasil, também. Pesquisa conduzida pela Secretaria Estadual da Saúde, resumida no jornal Folha de São Paulo pelo jornalista Ricardo Westin, mostra que, em 14 anos, o número de homens obesos na cidade aumentou 97,3% e que, entre as mulheres, o aumento foi pouco menos alarmante: 61,3%. Os números foram colhidos com base em dois levantamentos realizados entre homens e mulheres com idade entre 15 e 59 anos: o primeiro em 1987 e o outro no período 2001/2002.

Comer é um comportamento motivacional complexo que obedece à ação de vários hormônios (leptina, insulina, grelina, PYY, etc.), a desejos conscientes, a fatores sensoriais como cheiro, gosto e estímulo visual, ao estado emocional e outros. O estímulo da fome é, provavelmente, tão intenso quanto o da sede.

Graças à eficácia dessas ações bioquímicas, a espécie humana sobreviveu a 5 milhões de anos de escassez alimentar. No decorrer deles, nosso organismo aprendeu a disparar mensagens moleculares irresistíveis toda vez que emagrecemos: o metabolismo basal cai dramaticamente, e surgem estímulos potentes para consumirmos mais alimentos.

Ao contrário, quando engordamos, os sinais opostos são quase imperceptíveis: não há aumento significativo do metabolismo basal, nem estímulo para aumentar a atividade física, nem perda de apetite. Indiferente aos padrões da moda, o corpo protege seus depósitos de gordura com unhas e dentes com o objetivo de manter ou retornar ao maior peso já atingido.

Tal sabedoria adquirida em tempos de penúria ficou traiçoeira em época de fartura. Embora existam redes de neurônios que integram os sinais responsáveis pela necessidade bioquímica de comer com centros cerebrais superiores, a partir dos quais podemos expressar a vontade consciente de ingerir menos alimentos, a balança pende descaradamente a favor do controle involuntário do apetite.

A biologia, no entanto, não consegue explicar a epidemia mundial de obesidade que se instalou nos últimos 30 anos: o ambiente exerceu papel decisivo. A atual possibilidade de viver sentado e a disponibilidade de alimentos densamente calóricos são fatos novos, sem paralelo na história da humanidade.

Num mundo sedentário, com alimentos deliciosos ao alcance da mão, considerarmos a obesidade um problema de caráter é pura ignorância. Perder peso é empenhar-se numa batalha contra a biologia da espécie humana. Só os obstinados são capazes de vencê-la.

(www.drauziovarella.com.br. 18 de março de 2005. Texto adaptado.)

01. Assinale a afirmativa que está de acordo com o texto.

- (A) Quanto mais o ser humano come, mais seu organismo pede que faça exercícios para queimar as calorias adquiridas.
- (B) O ato de comer obedece apenas a um fator sensorial: a visão; o estímulo visual faz com que a pessoa, ao enxergar um alimento, imediatamente sinta vontade de ingeri-lo.
- (C) O mundo moderno, com alimentos deliciosos ao alcance da mão, vida sedentária e toda uma série de confortos, é fator preponderante para o aumento da obesidade.
- (D) Graças a 5 milhões de anos de escassez alimentar, a humanidade aprendeu a controlar seus instintos de comer mais do que o necessário.
- (E) O sedentarismo e a disponibilidade de alimentos calóricos não são fatos novos; portanto, não podem justificar o aumento da obesidade.

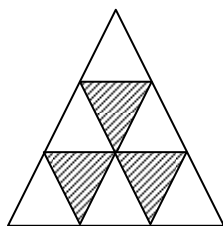
02. Considerando o texto, analise as seguintes afirmações e assinale com **V** as verdadeiras e **F** as falsas.

- () Comer é um comportamento que obedece a vários fatores biológicos e emocionais, a estímulos visuais e olfativos e à vontade consciente.
- () Sentar-se diante de uma tela de computador, de uma televisão, aproveitando, por exemplo, as delícias e facilidades de telentregas de alimentos, são fatores que contribuem para o aumento da obesidade na população.
- () Perder peso é uma batalha árdua contra a biologia humana; só as pessoas com extrema força de vontade e obstinação vencem a obesidade num mundo cheio de confortos e facilidades.

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

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

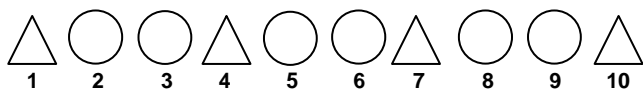
03. Na figura abaixo, todos os triângulos representados são equiláteros, isto é, têm os três lados de mesma medida.



A razão entre a área da região sombreada e a área do maior triângulo da figura é

- (A) $1/4$
- (B) $1/3$
- (C) $1/2$
- (D) $2/3$
- (E) $3/4$

04. Observe a seqüência de círculos e triângulos abaixo e imagine que esta seqüência continue infinitamente.



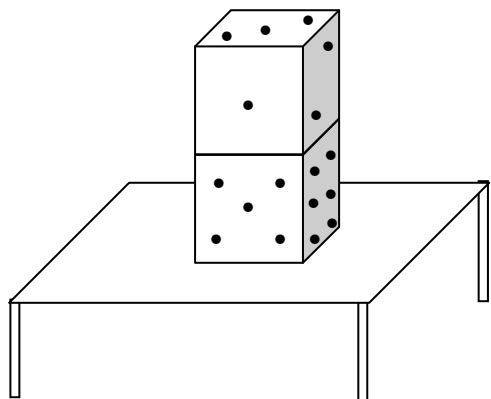
Considere, agora, as seguintes afirmações, relativas a essa seqüência.

- I - A peça de número 13 é um triângulo.
- II - As peças de número 6 e 19 têm a mesma forma.
- III - As peças cujo número é um múltiplo de 3 são triangulares.

Quais estão corretas?

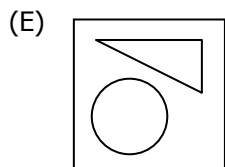
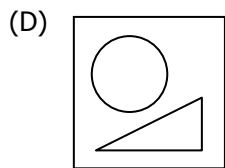
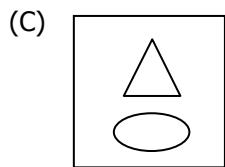
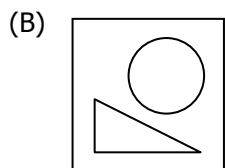
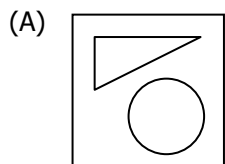
- (A) Apenas I.
- (B) Apenas II.
- (C) Apenas I e III.
- (D) Apenas II e III.
- (E) I, II e III.

05. Dois dados em que a soma dos números em faces opostas é sempre 7 foram colocados sobre uma mesa, como indica a figura abaixo.



Para determinar o número da face que está em contato com a mesa, é suficiente a informação de que esse número é

- (A) diferente de 1.
 - (B) diferente de 2.
 - (C) maior que 2.
 - (D) menor que 4.
 - (E) menor que 5.
06. Observe as figuras abaixo e assinale a alternativa que corresponde à figura com características diferentes das demais.



07. Fornecer comida com qualidade significa

- (A) obedecer somente ao que determina a receita dos respectivos pratos.
- (B) fazê-la com o mínimo de gastos.
- (C) oferecer mais comida do que o cliente pediu.
- (D) fazê-lo conforme pedido, mas um pouco após o prazo solicitado.
- (E) fazê-lo em conformidade com todas as especificações do pedido do cliente e entregá-la no prazo e local combinados, com a devida atenção e prestação.

08. Qual das afirmações abaixo melhor representa a postura de qualidade do Cozinheiro?

- (A) Executar sempre o trabalho com atenção, dedicação e prestação, obedecendo às determinações da empresa sobre suas atividades, participar ativamente no setor onde trabalha e cuidar para não gerar desperdícios de mantimentos, energia e tempo, além de zelar pelos equipamentos da empresa.
- (B) Atender o pedido de comida dos clientes somente quando ela estiver pronta.
- (C) Não aceitar alterações dos pedidos após ter sido iniciada a produção da comida.
- (D) Não se responsabilizar pela qualidade da comida que faz, pois a responsabilidade sempre é da chefia imediata.
- (E) Atender os colegas de trabalho somente no horário combinado.

Instrução: As questões de números **09** a **15** referem-se à Resolução nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), de 15 de setembro de 2004. Considere-a para respondê-las.

09. A eficácia no tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da _____ utilizada e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte _____ do alimento.

A alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas do texto acima é

- (A) porção – central.
- (B) temperatura – externa.
- (C) porção – externa.
- (D) temperatura – superficial.
- (E) temperatura – central.

10. Considere as seguintes condutas.

- I - Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências externas da área de produção de alimentos.
- II - O funcionário deve estar com as unhas curtas e sem esmalte ou base.
- III - O funcionário deve lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após trocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.
- IV - O funcionário deve usar cabelos presos, sem necessidade de estarem protegidos por redes, toucas ou outro acessório para esse fim.

Quais estão corretas, considerando as atribuições do manipulador de alimentos?

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

11. Com referência ao descongelamento de alimentos, é correto afirmar que

- (A) deve ser efetuado em condições de refrigeração a uma temperatura inferior a 5 °C (cinco graus Celsius).
- (B) deve ser conduzido de forma a propiciar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana.
- (C) pode ser realizado em temperatura ambiente, desde que a cocção do alimento ocorra após 48 horas.
- (D) pode ocorrer em forno de microondas, não sendo necessária a cocção imediata.
- (E) os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, devendo ser recongelados.

12. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a sua permanência em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana.

Tendo por base as temperaturas, relacione as colunas.

- (1) Tempo máximo de 2 horas
- (2) Conservação em congelamento
- (3) Consumo máximo em 5 dias, em refrigeração
- (4) Conservação em refrigeração

- () Temperatura inferior a 5 °C
- () Redução da temperatura do alimento preparado de 60 °C para 10 °C
- () Temperatura igual ou inferior a 18 °C
- () Temperatura inferior a 4 °C

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

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

13. Com referencia ao tratamento térmico (cocção) do alimento, é **INCORRETO** afirmar que

- (A) o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima recomendada.
- (B) os óleos e as gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não inferiores a 180 °C.
- (C) os óleos e gorduras devem ser substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- (D) todas as partes do alimento devem atingir temperatura mínima de 70 °C, sem a necessidade de combinação de tempo.
- (E) temperaturas inferiores à mínima recomendada podem ser utilizadas, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

14. Após serem submetidos à 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 à temperatura

- (A) inferior a 60 °C por, no máximo, 6 horas.
- (B) inferior a 60 °C por, no mínimo, 6 horas.
- (C) superior a 60 °C por, no máximo, 6 horas.
- (D) inferior a 60 °C por, no mínimo, 12 horas.
- (E) superior a 60 °C, por no máximo, 24 horas.

15. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de se minimizar o risco de _____. Deve-se _____ o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para consumo.

A alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas do texto acima é

- (A) contaminação cruzada – promover
- (B) descongelamento – propiciar
- (C) contaminação cruzada – favorecer
- (D) descongelamento – evitar
- (E) contaminação cruzada – evitar

16. As principais fontes de hidrato de carbono são

- (A) mel, arroz e mandioca.
- (B) peixe, frango e carne de gado.
- (C) feijão, lentilha e soja.
- (D) rapadura, carne de porco e banana.
- (E) beterraba, leite e aveia.

17. Analise as afirmações abaixo quanto aos lipídios

- I - Os lipídios têm função energética e, além de proteger o esqueleto, as gorduras subcutâneas funcionam como manto protetor contra o frio e como isolante do calor interno produzido pelo organismo.
- II - Óleo de soja, óleo de arroz, óleo de girassol e manteiga são fontes de lipídios de origem vegetal.
- III - O excesso de lipídios na alimentação podem trazer os seguintes prejuízos ao organismo: aumento do colesterol, diarreia e aumento do peso do corpo.

Quais estão corretas?

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

18. O _____ e o _____ participam da distribuição e equilíbrios normais da água, do equilíbrio osmótico e ácido básico e da conservação do tônus muscular normal.

As palavras que preenchem corretamente as lacunas da frase acima são

- (A) ferro – potássio.
- (B) cloro – iodo.
- (C) potássio – sódio.
- (D) cálcio – sódio.
- (E) cloro – fósforo.

19. As _____ são chamadas de alimentos _____ e os _____ são chamados de alimentos _____.

As palavras ou expressões que preenchem corretamente as lacunas da frase acima são

- (A) vitaminas – plásticos – lipídios – energéticos.
- (B) proteínas – plásticos – hidratos de carbono – energéticos.
- (C) vitaminas – reguladores – sais minerais – energéticos.
- (D) proteínas – energéticos – hidratos de carbono – plásticos.
- (E) proteínas – reguladores – sais minerais – plásticos.

20. Assinale a alternativa de cardápio que **NÃO** contém uma fonte de proteína animal.

- (A) Salada de agrião, ervilha refogada, arroz, feijão e jardineira de legumes.
- (B) Salada de grão-de-bico, bife ao creme, batata assada, feijão e moranga refogada.
- (C) Salada de tomate, peixe assado, purê de batata, arroz e feijão.
- (D) Salada de alface, bolinho de soja, arroz, feijão e omelete de cenoura.
- (E) Salada de grão-de-bico, bife ao creme, aipim frito, feijão e jardineira de legumes.

21. Numere a coluna da direita de acordo com a da esquerda, associando os alimentos às respectivas fontes de vitaminas.

- | | |
|------------------|-------------|
| (1) Vitamina A | () Leite |
| (2) Vitamina D | () Laranja |
| (3) Vitamina E | () Atum |
| (4) Vitamina B12 | () Cenoura |
| (5) Vitamina C | () Nozes |

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

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

22. Os fatores que modificam os alimentos se dividem em

- (A) físicos, biológicos e químicos.
- (B) de contaminação, físicos e de higiene.
- (C) biológicos, sanitários e químicos.
- (D) de conservação, de higiene e de preparação.
- (E) sanitários, químicos e de conservação.

23. Quais operações devem ser executadas para a união dos alimentos?

- (A) Picar, descascar e misturar.
- (B) Limpar, picar e descascar.
- (C) Misturar, amassar e bater.
- (D) Bater, descascar e sovar.
- (E) Misturar, sovar e picar.

24. Associe as ações (segunda coluna) aos seus respectivos significados (primeira coluna).

- (1) Separação de dois sólidos
- (2) Separação de um sólido e um líquido
- (3) Separação de dois líquidos

- () Descascar
- () Decantar
- () Espremer

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

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

25. Para o reconhecimento de peixe fresco, deve-se considerar

- I - cauda firme e escamas desprendendo-se facilmente.
- II - carne firme, elástica e resistente à pressão dos dedos.
- III - olhos salientes e brilhantes.

Quais características estão corretas?

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

26. Em relação à cocção das hortaliças, pode-se afirmar que

- I - os métodos de cocção indicados são calor úmido e calor seco.
- II - elas devem ser preparadas inteiras ou subdivididas o mínimo possível.
- III - elas devem ser colocadas na água já em ebulição para encurtar o tempo de cocção.

Quais afirmações estão corretas?

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

Instrução: As questões de números **27** a **32** referem-se à Portaria CVS-6/99 (Controle da Vigilância Sanitária), de março de 1999. Considere-a para respondê-las.

27. Considere as afirmações abaixo sobre a técnica de lavagem e anti-sepsia de mãos.

- I - As mãos devem ser lavadas com sabonete líquido, levemente perfumado, podendo ser utilizado sabonete anti-séptico.
- II - O anti-séptico deve ser aplicado nas mãos úmidas.
- III - As mãos devem ser secadas com papel toalha reciclado.

Quais estão corretas?

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

28. Associe as colunas considerando a periodicidade de limpeza.

- | | |
|---------------------------|---------------|
| (1) Paredes e portas | () Semestral |
| (2) Luminárias e telas | () Quinzenal |
| (3) Reservatórios de água | () Semanal |
| (4) Pisos e maçanetas | () Diário |
| (5) Estoques e estrados | () Mensal |

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

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

29. Durante a utilização da máquina de lavar louça, a temperatura ideal da água para lavagem e para enxágüe deve ser, respectivamente,

- (A) 50 °C e 70 °C.
- (B) 60 °C e 70 °C.
- (C) 60 °C e 80 °C.
- (D) 80 °C e 80 °C.
- (E) 80 °C e 90 °C.

30. Durante a manipulação de alimentos, é permitido

- (A) falar e cantar, mas não assobiar.
- (B) experimentar o alimento na palma da mão.
- (C) tocar maçanetas com as mãos sujas.
- (D) fazer uso de equipamentos recentemente limpos.
- (E) mexer no cabelo, colocando-o para dentro da rede.

31. Nos procedimentos de higiene, **NÃO** é permitido

- (A) usar esponjas e fibras de aço.
- (B) usar detergente neutro.
- (C) usar panos específicos para banheiros e sanitários.
- (D) varrer a seco.
- (E) deixar secar naturalmente os utensílios e os equipamentos.

32. Quanto aos aspectos que envolvem a uniformização, considere as afirmações abaixo.

- I - O uniforme deve ser de cor clara.
- II - É obrigatório usar sapatos fechados.
- III - É permitido lavar o uniforme dentro da cozinha.

Quais estão corretas?

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

33. As fibras dietéticas são substâncias encontradas principalmente em vegetais e não são digeridas pelo organismo. As fibras dietéticas são classificadas em

- (A) mistas e solúveis.
- (B) solúveis e insolúveis.
- (C) duras e insolúveis.
- (D) puras e mistas.
- (E) macias e mistas.

34. São exemplos de alimentos ricos em fibras:

- (A) pães e leite.
- (B) frutas e laticínios.
- (C) carnes e gorduras.
- (D) carnes e verduras.
- (E) frutas e verduras.

35. A dietoterapia é o tratamento feito mediante ingestão de alimentos ajustados às exigências específicas de cada enfermidade e de cada paciente.

A dietoterapia contribui para

- I - prevenir as alterações da nutrição.
- II - restabelecer as condições de nutrição quando estiverem alteradas.
- III - curar o doente.
- IV - manter o bom controle das doenças crônicas.

Quais estão corretas?

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

36. Relacione as colunas, considerando a composição e o uso das dietas hospitalares.

- (1) Dieta líquida restrita
- (2) Dieta pastosa
- (3) Dieta hipocalêmica
- (4) Dieta hipocalórica
- (5) Dieta leve

- () É composta de alimentos abrandados pela cocção, de tecido conectivo bem cozido, moídos ou desfiados.
- () É usada nas primeiras horas do pós-operatório.
- () É uma dieta com taxa reduzida de potássio.
- () É uma dieta com VET (Valor Calórico Total) abaixo da necessidade energética do indivíduo.
- () É indicada para pacientes com dificuldade de mastigação.

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

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

37. O glúten é uma proteína presente em alguns cereais que devem ser retirados da dieta dos pacientes com doença celíaca. Esses cereais são

- (A) milho, arroz, trigo e cevada.
- (B) cevada, centeio, arroz e trigo.
- (C) trigo, milho, centeio e aveia.
- (D) aveia, centeio, cevada e trigo.
- (E) arroz, aveia, milho e trigo.

38. Uma dieta balanceada, com quilocalorias suficientes para manter o peso ideal, adequada quanto a todos os nutrientes e sem sacarose, é indicada para qual das patologias abaixo?

- (A) Hepatite.
- (B) Diabetes.
- (C) Gastrite.
- (D) Úlcera duodenal.
- (E) Insuficiência renal.

39. A dieta _____ é ministrada geralmente para pacientes hipertensos e a dieta _____ é indicada em casos de obesidade.

A alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas da frase acima é

- (A) hipoprotéica – hipossódica
- (B) sem sal – hipocalórica
- (C) sem sal – hipoprotéica
- (D) hipocalórica – sem sal
- (E) hipocalórica – hipossódica

40. Quais alimentos ou preparações fazem parte da dieta líquida?

- (A) Creme de espinafre, leite e miolo de pão.
- (B) Chá, gelatina e mingau de aveia.
- (C) Sopa coada, batida de frutas e purê de batata.
- (D) Leite, chá e sopa coada.
- (E) Gelatina, purê de batata e guisado liquidificado.