

CADERNO DE QUESTÕES



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 N.º 01/2014 DE PROCESSOS SELETIVOS

PS 32 - PROFISSIONAL DE APOIO II (Atendente de Nutrição)

Nome do Candidato: _____

Inscrição n.º: _____



HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

EDITAL N.º 01/2014 DE PROCESSOS SELETIVOS

GABARITO APÓS RECURSOS

PROCESSO SELETIVO 32

PROFISSIONAL DE APOIO II (Atendente de Nutrição)

01.	B	11.	D	21.	E	31.	B	41.	E
02.	A	12.	B	22.	D	32.	D	42.	A
03.	C	13.	D	23.	E	33.	A	43.	C
04.	E	14.	E	24.	A	34.	C	44.	E
05.	A	15.	C	25.	E	35.	B	45.	C
06.	B	16.	E	26.	C	36.	D	46.	C
07.	D	17.	C	27.	E	37.	B	47.	B
08.	C	18.	D	28.	A	38.	C	48.	B
09.	D	19.	B	29.	A	39.	C	49.	ANULADA
10.	E	20.	A	30.	C	40.	D	50.	A

INSTRUÇÕES



HOSPITAL DE
CLÍNICAS
PORTO ALEGRE RS

- 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 **50** (cinquenta) questões objetivas, assim distribuídas: **01 a 10** (Português), **11 a 20** (Matemática) e **21 a 50** (Conhecimentos Específicos).
- 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, próteses auditivas, 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 5.10 do Edital de Abertura)
- 6 O candidato deverá responder a Prova Escrita, utilizando-se de caneta esferográfica de tinta azul, fabricada em material transparente. Não será permitido o uso de lápis, lapiseira/grafite e/ou borracha e de caneta que não seja de material transparente durante a realização da prova. (conforme subitem 7.15.2 do Edital de Abertura)
- 7 Preencha com cuidado a FOLHA DE RESPOSTAS, evitando rasuras. Eventuais marcas feitas nessa FOLHA, a partir do número **51**, serão desconsideradas.
- 8 Ao terminar a prova, entregue a FOLHA DE RESPOSTAS ao Fiscal da sala.
- 9 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.
- 10 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 Objetiva, 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.
- 11 Após concluir a prova e se retirar da sala de prova, 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 7.15.7 do Edital de Abertura)
- 12 A desobediência a qualquer uma das recomendações constantes nas presentes instruções poderá implicar a anulação da prova do candidato.

Boa prova!

Instrução: As questões 01 a 10 referem-se ao texto abaixo.

Nutrição hospitalar: alimentação ideal ao estado do indivíduo

01. Desde ___ antiguidade, a associação entre
 02. alimentação, dietética e saúde é descrita como recurso
 03. terapêutico. Com o surgimento e a evolução dos
 04. hospitais, apresentaram-se avanços clínicos,
 05. aliados ___ ações de hospitalidade e hotelaria para
 06. a promoção da qualidade de vida dos clientes. A
 07. alimentação _____ um papel fundamental na vida
 08. do ser humano, cuja subsistência e propagação da
 09. espécie dependem da oferta adequada de alimentos. A
 10. deficiência alimentar, em qualquer etapa do
 11. processo vital, interfere no crescimento, no
 12. desenvolvimento e na manutenção da saúde.
 13. Assim sendo, ___ alimentação ideal deve ser
 14. adequada ao estado em que o indivíduo se encontra,
 15. quer esteja sadio ou doente, de forma a ofertar ao
 16. organismo todos os nutrientes _____ para manter ou
 17. recuperar seu estado nutricional. A dieta alimentar
 18. pode também ser utilizada como medida terapêutica,
 19. única ou auxiliar, no tratamento de doenças. ___
 20. algum tempo, os gestores de diferentes setores dos
 21. hospitais vêm se tornando mais integrados com o
 22. setor de Nutrição. Afinal de contas, com as
 23. transformações e adaptações do mercado hospitalar,
 24. essa área se tornou ponto referencial, mesmo porque o
 25. cliente procura a instituição pelos _____ que podem
 26. ser oferecidos para amenizar o impacto de estar
 27. dentro de um ambiente hospitalar.
 28. A alimentação adequada é um fator que merece
 29. destaque no tratamento dos pacientes, seja atuando
 30. diretamente na cura da doença ou como medida
 31. coadjuvante na evolução clínica dos pacientes
 32. internados, através da manutenção ou da recuperação
 33. de seu estado nutricional. E isso acaba refletindo
 34. diretamente no tempo de permanência hospitalar e
 35. na diminuição da mortalidade e morbidade.

Adaptado de: Nutrição hospitalar: alimentação ideal ao estado do indivíduo (www.portaleducacao.com.br/nutricao/artigos/6406/nutricao-hospitalar-alimentacao-ideal-ao-estado-do-individuo). Acesso em 21 de janeiro de 2014.

01. Qual alternativa preenche corretamente as lacunas das linhas 01, 05, 13 e 19 do texto?

- (A) a – às – à – A
 (B) a – às – a – Há
 (C) à – às – à – A
 (D) há – as – à – Há
 (E) há – as – a – A

02. Qual alternativa preenche corretamente as lacunas das linhas 07, 16 e 25 do texto?

- (A) exerce – necessários – serviços
 (B) ezerce – neceçários – cervissos
 (C) ezerce – neceçários – servissos
 (D) exerce – necessários – servissos
 (E) exerce – neceçários – serviços

03. Assinale a alternativa que contenha as afirmações corretas.

- I - As palavras **dietética** (l. 02) e **saúde** (l. 02) são acentuadas pelo mesmo motivo.
 II - As palavras **alimentação** (l. 07) e **alimentar** (l. 10) são palavras oxítonas.
 III - As palavras **adequada** (l. 09) e **tratamento** (l. 19) são palavras paroxítonas.
 IV - As palavras **clínicos** (l. 04) e **hospitalidade** (l. 05) são palavras proparoxítonas.

Quais estão corretas?

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

04. Assinale a alternativa que contenha apenas **substantivos** retirados do texto.

- (A) **dietética** (l. 02) – **terapêutico** (l. 03) – **indivíduo** (l. 14) – **cura** (l. 30)
 (B) **subsistência** (l. 08) – **manutenção** (l. 12) – **tempo** (l. 20) – **procura** (l. 25)
 (C) **deficiência** (l. 10) – **coadjuvante** (l. 31) – **tempo** (l. 34) – **morbidade** (l. 35)
 (D) **hospitalidade** (l. 05) – **crescimento** (l. 11) – **sadio** (l. 15) – **setor** (l. 22)
 (E) **surgimento** (l. 03) – **estado** (l. 17) – **medida** (l. 18) – **destaque** (l. 29)

05. Assinale **V** (verdadeiro) ou **F** (falso) nas afirmações a seguir.

- () O sujeito do verbo **apresentaram-se** (l. 04) pode ser classificado como sujeito indeterminado.
- () O sujeito do verbo **dependem** (l. 09) pode ser classificado como sujeito composto.
- () O sujeito do verbo **vêm** (l. 21) pode ser classificado como sujeito simples.

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

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

06. Se a palavra **dieta** (l. 17) estivesse no plural, quantas **outras** palavras seriam alteradas na frase, para fins de concordância?

- (A) Três.
- (B) Quatro.
- (C) Cinco.
- (D) Seis.
- (E) Sete.

07. Os pronomes **cuja** (l. 08) e **seu** (l. 33) estabelecem uma relação entre um elemento possuidor e um elemento possuído. Assinale a alternativa que apresenta na ordem correta o elemento possuidor e o elemento possuído de acordo com a relação estabelecida por esses dois pronomes, respectivamente.

- (A) subsistência e propagação da espécie – ser humano \ estado nutricional – pacientes internados
- (B) ser humano – oferta adequada de alimentos \ A alimentação – estado nutricional
- (C) A alimentação – oferta adequada de alimentos \ manutenção ou recuperação – estado nutricional
- (D) ser humano – subsistência e propagação da espécie \ pacientes internados – estado nutricional
- (E) vida do ser humano – subsistência e propagação da espécie \ A alimentação – tempo de permanência hospitalar

08. Assinale a alternativa correta.

- (A) O sujeito do verbo **é** (l. 02) é **antiguidade** (l. 01).
- (B) O verbo **interfere** (l. 11) não tem sujeito.
- (C) A expressão **ao estado em que o indivíduo se encontra** (l. 14) funciona como complemento nominal na frase.
- (D) A expressão **com as transformações e adaptações do mercado hospitalar** (linhas 22-23) funciona como adjunto de tempo na frase.
- (E) A expressão **um fator** (l. 28) funciona como objeto direto na frase.

09. A expressão **essa área** (l. 24) retoma qual referente no texto?

- (A) O setor de Gestão Hospitalar.
- (B) A direção dos hospitais.
- (C) O mercado hospitalar.
- (D) O setor de Nutrição.
- (E) O setor terapêutico.

10. Assinale a alternativa que apresenta uma ideia que **NÃO** pode ser depreendida a partir da leitura do texto.

- (A) Os hospitais modernos têm se preocupado com a qualidade de vida dos pacientes, promovendo ações de hotelaria e hospitalidade.
- (B) Promover alimentação adequada aos pacientes é um importante fator no tratamento dos pacientes.
- (C) Há muito tempo já se reconhece a relação entre alimentação e saúde.
- (D) A saúde pode ser afetada se o paciente tiver uma alimentação deficiente.
- (E) O papel do nutricionista é fundamental para que o setor de Nutrição funcione de maneira adequada em um hospital.

- 11.** Um hospital possui máquinas de lavar roupa com capacidades de 60 kg, 75 kg e 90 kg. Lençóis, toalhas de banho e toalhas de rosto são lavados separadamente nessas máquinas. O peso de cada peça de roupa e a quantidade de peças a serem lavadas de uma só vez são dados na tabela abaixo.

	Lençol	Toalha de banho	Toalha de rosto
Peso da unidade	500 g	600 g	200 g
Número de peças	140	130	260

Lençóis, toalhas de banho e toalhas de rosto são lavados nas máquinas com capacidade, respectivamente, de

- (A) 60 kg, 75 kg e 90 kg.
(B) 60 kg, 90 kg e 75 kg.
(C) 75 kg, 60 kg e 90 kg.
(D) 75 kg, 90 kg e 60 kg.
(E) 90 kg, 75 kg e 60 kg.
-
- 12.** Um determinado número adicionado do seu dobro e subtraído em uma dúzia resulta no próprio número. Tal número é
- (A) 2.
(B) 6.
(C) 8.
(D) 10.
(E) 12.
-
- 13.** Em uma ala de um grande hospital, há trinta apartamentos duplos e vinte apartamentos triplos. Se 75% do total de leitos estão ocupados e são servidas três refeições diárias a cada paciente, o número total de refeições preparadas para os pacientes dessa ala em uma semana de internação é de
- (A) 1.050.
(B) 1.125.
(C) 1.575.
(D) 1.890.
(E) 2.625.
-
- 14.** O triplo de um número inteiro é igual ao seu quadrado adicionado de 2 unidades. Esse número pode ser
- (A) -2 ou 1.
(B) -2 ou 2.
(C) 0 ou 1.
(D) 0 ou 2.
(E) 1 ou 2.

15. Na higienização diária dos pisos frios de um hospital é utilizada uma solução de álcool hidratado a 95%. Se 2 litros dessa solução limpam 250 m² de piso, a quantidade de álcool necessária para compor a solução destinada a higienizar 100 m² de piso, em mililitros, é de

- (A) 500.
- (B) 650.
- (C) 760.
- (D) 800.
- (E) 950.

16. Uma barrinha de cereais de 25 g contém 1,5 g de proteínas. Dentre as taxas percentuais abaixo, a que melhor representa a relação entre essas quantidades é

- (A) 1,5 %.
- (B) 2,5 %.
- (C) 3 %.
- (D) 5 %.
- (E) 6 %.

17. Se um trabalhador deve receber o valor líquido de R\$ 1.246,00, o valor bruto correspondente a ser pago pelo empregador, sobre o qual incide um tributo de 11%, é de

- (A) R\$ 1.370,60.
- (B) R\$ 1.383,06.
- (C) R\$ 1.400,00.
- (D) R\$ 1.400,71.
- (E) R\$ 1.420,71.

18. Uma equipe de 5 profissionais de apoio consegue realizar o atendimento de 2 alas hospitalares em 4 horas de trabalho diárias. Se a equipe for reduzida para 4 profissionais e o atendimento tiver que ser realizado em 3 alas hospitalares, o número de horas diárias trabalhadas será de

- (A) 6 horas e 20 minutos.
- (B) 6 horas e 40 minutos.
- (C) 7 horas e 5 minutos.
- (D) 7 horas e 30 minutos.
- (E) 7 horas e 50 minutos.

19. Caixas com base quadrada de 15 cm de lado e contendo suprimentos alimentícios devem ser acondicionadas em uma prateleira plana de 3 m de comprimento e 60 cm de profundidade. Se a prateleira já está ocupada com outros produtos em $1/4$ de sua área, e as caixas não podem ser colocadas umas sobre as outras, o número máximo de caixas que podem ser acondicionadas nela é de

- (A) 45.
- (B) 60.
- (C) 65.
- (D) 75.
- (E) 80.

20. Garrafas contendo desinfetante e possuindo base circular serão acomodadas em engradados de compartimentos com base quadrada de 4 dm^2 de área interna. Se cada compartimento acomoda uma única garrafa, o raio da base da garrafa a ser colocada nele não excederá o valor de

- (A) 10 cm.
- (B) 14 cm.
- (C) 16 cm.
- (D) 18 cm.
- (E) 20 cm.

21. Considere as afirmações abaixo sobre ética.

- I - A ética é caracterizada pela reflexão sobre as ações realizadas no exercício profissional.
 II - A ética, a moral e o direito são 3 áreas de conhecimento que se distinguem, embora apresentem vínculos e sobreposições.
 III- Um dos objetivos da ética é a busca de justificativa para as regras propostas pela moral e pelo direito.

Quais estão corretas?

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

22. As ações e serviços públicos de saúde, bem como os serviços privados contratados ou conveniados que integram o sistema único de saúde (SUS), são desenvolvidos de acordo com as diretrizes previstas no art. 198 da Constituição Federal. Assinale a alternativa **INCORRETA** em relação a essas diretrizes.

- (A) Preservação da autonomia das pessoas na defesa de sua integridade física e moral.
 (B) Igualdade da assistência à saúde, sem preconceitos ou privilégios de qualquer espécie.
 (C) As pessoas assistidas têm direito à informação sobre sua saúde.
 (D) Elaboração e atualização periódica do plano de saúde.
 (E) Universalidade de acesso aos serviços de saúde em todos os níveis de assistência.

23. Considere os aspectos abaixo, no que se refere ao bom atendimento de pessoas.

- I - Presença de espírito – permite que o atendente seja criativo e assertivo em sua conduta.
 II - Intuição – observar atentamente as necessidades do cliente, as atitudes verbalizadas e não verbalizadas.
 III- Dedicção – o atendente deve estar sempre atualizado a respeito das informações que são importantes no desenvolvimento de sua função.

Quais são aspectos necessários ao bom atendimento de pessoas?

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

24. Saber trabalhar em equipe e construir bons relacionamentos necessitam mais do que habilidade técnica. Assinale a alternativa que **NÃO** corresponde ao perfil de profissional selecionado pelas empresas na atualidade.

- (A) Trabalha de maneira individual.
 (B) Sabe trabalhar em equipe.
 (C) Cria sinergia com as pessoas.
 (D) Procura a coesão da equipe.
 (E) Pratica a colaboração.

25. Em relação à postura física de um atendente diante de clientes, considere as seguintes ações:

- I - gritar para pedir alguma coisa.
 II - bocejar, mascar chicletes.
 III- coçar-se, se escorar nas paredes.

Quais são posturas inadequadas?

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

26. Toda empresa é obrigada a fornecer aos empregados, gratuitamente, EPI (Equipamento de Proteção Individual) adequado ao risco e em perfeito estado de conservação e funcionamento. No que se refere às circunstâncias em que esse equipamento deve ser fornecido, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- (A) Sempre que as medidas de ordem geral não oferecerem completa proteção contra riscos ambientais.
 (B) Para atender situações de emergência.
 (C) Para substituir o uso de uniforme.
 (D) Enquanto as medidas de proteção coletivas estiverem sendo implantadas.
 (E) Para proteger os trabalhadores de acidentes e doenças do trabalho.

27. Assinale a alternativa correta em relação à distância mínima requerida entre o material empilhado e as estruturas laterais de um prédio.

- (A) 0,10 m.
 (B) 0,15 m.
 (C) 0,20 m.
 (D) 0,30 m.
 (E) 0,50 m.



28. O empregado tem obrigações legais relativas ao EPI entregue pelo empregador. Assinale a alternativa **INCORRETA** sobre esses deveres.

- (A) Pagar ao empregador o valor de mercado do EPI disponibilizado.
- (B) Responsabilizar-se pela guarda e conservação do EPI.
- (C) Comunicar ao empregador qualquer alteração no EPI que o torne impróprio para uso.
- (D) Utilizar o EPI apenas para a finalidade a que se destina.
- (E) Cumprir as determinações do empregador sobre o uso adequado do EPI.

29. Assinale a alternativa correta em relação às medidas de segurança que devem ser observadas em um depósito que armazena materiais.

- (A) Os materiais não devem obstruir portas e equipamentos de incêndio.
- (B) Os extintores devem ficar acima do material armazenado.
- (C) Os materiais devem ficar junto às janelas para ventilar.
- (D) Os materiais devem ficar a 0,20 m da porta para facilitar sua carga e descarga.
- (E) Os materiais devem sempre ficar em caixas de papelão.

30. Em relação à quantidade de nutrientes e quilocalorias, as dietas hospitalares classificam-se em superalimentação e dietas com aumento ou diminuição parcial de nutrientes ou quilocalorias. A dieta hipocalêmica é ministrada no caso de

- (A) hipertensão.
- (B) obesidade.
- (C) insuficiência renal.
- (D) infecção.
- (E) diabetes.

31. Considere as afirmações abaixo sobre a consistência das dietas hospitalares.

- I - A dieta pastosa é feita à base de chá, água e caldo coado de legumes.
- II - A dieta líquida tem por objetivo requerer o mínimo de trabalho digestivo. Os alimentos indicados são leite, chá, café, sopas coadas, gelatina, suco de frutas e sorvetes.
- III - A dieta líquida restrita é comumente ministrada nas infecções agudas e para início de hidratação. Os alimentos utilizados são caldo coado de legumes, caldo de feijão, água e chá.

Quais estão corretas?

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

32. Um idoso foi internado com um quadro de diabetes e diarreia. A preparação mais indicada é

- (A) couve verde refogada.
- (B) salada de repolho.
- (C) laranja com bagaço.
- (D) gelatina *diet*.
- (E) feijão.

33. A dieta hipossódica deve apresentar menos de _____ de sódio/dia e é indicada para casos de _____ e _____.

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

- (A) 3.000 mg – edema cardíaco – hipertensão arterial
- (B) 3.200 mg – hepatite – diabetes
- (C) 3.500 mg – edema cardíaco – doença celíaca
- (D) 3.800 mg – gastrite – hipertensão arterial
- (E) 4.000 mg – diabetes – diarreia

34. Quais alimentos são considerados fontes de proteína animal?

- (A) Leite, feijão e ovos.
- (B) Queijos, ovos e soja.
- (C) Ovos, leite e carnes em geral.
- (D) Lentilha, leite e grão-de-bico.
- (E) Ovos, queijos e feijão.

35. Os hidratos de carbono, quando em excesso no organismo, se transformam em gordura e provocam

- (A) fraqueza.
- (B) obesidade.
- (C) vômitos.
- (D) tontura.
- (E) anorexia.

36. Uma grande redução de lipídios na dieta pode resultar na deficiência de ácidos graxos poli-insaturados essenciais e na carência de vitaminas. Assinale a alternativa correta, indicando essas vitaminas.

- (A) A, C e D.
- (B) B6 e B12.
- (C) C e K.
- (D) A, D, E e K.
- (E) B1, B2 e B6.

37. Proteínas, carboidratos e lipídios são nutrientes que fornecem quilocalorias ao organismo por meio da oxidação e de outras reações bioquímicas. Em quantas quilocalorias transforma-se 1 (um) grama de carboidrato?

- (A) 3.
- (B) 4.
- (C) 5.
- (D) 6.
- (E) 9.

38. Numere a coluna da direita de acordo com a da esquerda, de cima para baixo, associando os conceitos.

- | | |
|-----------------|--|
| (1) Vitamina A | () suas principais fontes são germe de trigo, óleos vegetais, folhas verdes, gema, manteiga, fígado e nozes. |
| (2) Vitamina D | () sua carência causa cegueira noturna. |
| (3) Vitamina E | () suas principais fontes são carnes, vísceras, leite, queijos, gema de ovo, vegetais folhosos e cereais integrais. |
| (4) Vitamina B2 | () sua carência provoca raquitismo. |

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

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

39. Em relação aos benefícios da vitamina C, assinale as alternativas abaixo com **V** (verdadeiro) ou **F** (falso).

- () Auxilia o organismo a manter a defesa contra infecções.
- () Estimula a cicatrização.
- () As carnes são uma de suas principais fontes.
- () As frutas cítricas e vegetais crus são suas principais fontes.
- () O escorbuto é a doença típica de sua falta.

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

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

40. Qual dos minerais abaixo, quando em falta ou em deficiência no organismo, causa a anemia chamada ferropriva?

- (A) Potássio.
- (B) Iodo.
- (C) Cálcio.
- (D) Ferro.
- (E) Fósforo.

41. Considere as afirmações abaixo sobre macronutrientes e micronutrientes.

- I - O cálcio é essencial para a formação dos ossos e dentes, compostos, em sua maior parte, de fosfato de cálcio.
- II - A carência de iodo na dieta leva à ocorrência de bócio.
- III- Fígado, gema de ovo, carnes, rins, feijão, rapadura, espinafre, ameixa-preta, agrião, cereais integrais, brócolis, mostarda, almeirão, caruru e couve são fontes de ferro.

Quais estão corretas?

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

42. A fibra dietética é considerada _____, sendo a sua função principal _____ ao bolo fecal, a fim de estimular o funcionamento dos intestinos.

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

- (A) resíduo, dar volume
- (B) dura, aumentar volume
- (C) dura, dar volume
- (D) resíduo, diminuir volume
- (E) macia, diminuir volume

43. As fibras dietéticas são classificadas em celulosas (fibras insolúveis) e hemicelulosas (fibras solúveis). Assinale a alternativa que indica, respectivamente, as fontes de fibras insolúveis e solúveis.

- (A) Alimentos coados, aveia.
- (B) Leguminosas sem casca, pão branco.
- (C) Cereais, bagaço de frutas cítricas.
- (D) Arroz branco, maçã.
- (E) Frutas descascadas, goiaba.

44. Conforme a Portaria 78, de 28/01/2009, do Estado do Rio Grande do Sul, as esponjas de limpeza, quando utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos, devem ser desinfetadas diariamente, por meio de fervura em água, por no mínimo

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

45. Conforme a RDC 216, de 15/09/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o reservatório de água deve ser higienizado em um intervalo máximo de

- (A) 1 mês.
- (B) 3 meses.
- (C) 6 meses.
- (D) 12 meses.
- (E) 18 meses.

46. Conforme a Portaria 78, de 28/01/2009, do Estado do Rio Grande do Sul, a temperatura dos alimentos refrigerados no recebimento deve ser:

- (A) 4°C ou inferior ou conforme rotulagem.
- (B) 5°C ou inferior ou conforme rotulagem.
- (C) 7°C ou inferior ou conforme rotulagem.
- (D) 8°C ou inferior ou conforme rotulagem.
- (E) 10°C ou inferior ou conforme rotulagem.

47. Conforme a Portaria 78, de 28/01/2009, do Estado do Rio Grande do Sul, produtos perecíveis podem ficar expostos à temperatura ambiente pelo tempo máximo de

- (A) 15 minutos.
- (B) 30 minutos.
- (C) 45 minutos.
- (D) 60 minutos.
- (E) 90 minutos.

48. Conforme a RDC 216, de 15/09/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em certas condições de tempo e temperatura. Para conservação a quente, devem ser submetidos à temperatura superior a _____ por, no máximo, _____.

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

- (A) 55°C – 10 horas
- (B) 60°C – 6 horas
- (C) 60°C – 12 horas
- (D) 70°C – 12 horas
- (E) 74°C – 24 horas

49. Considere as afirmações abaixo sobre a correta utilização de ovos, conforme a Portaria 78, de 28/01/2009, do Estado do Rio Grande do Sul.

- I - Devem ser utilizados ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente.
- II - Os ovos devem ser lavados com água potável imediatamente após o recebimento quando apresentarem sujidades visíveis.
- III - Os ovos submetidos à cocção ou fritura devem apresentar toda a gema dura.

Quais estão corretas?

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

50. Conforme a Portaria 78, de 28/01/2009, do Estado do Rio Grande do Sul, os panos de limpeza, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, devem ser trocados a cada _____ horas, não excedendo _____ horas.

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

- (A) 2 – 3
- (B) 3 – 2
- (C) 4 – 5
- (D) 5 – 6
- (E) 6 – 7