

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

EDITAL N.º 05/2016 DE PROCESSOS SELETIVOS

GABARITO APÓS RECURSOS

PROCESSO SELETIVO 65

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

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



HOSPITAL DE
CLÍNICAS
PORTO ALEGRE RS

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 65 - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

MATÉRIA	QUESTÕES	PONTUAÇÃO
Conhecimentos Específicos	01 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.



01. A higienização consiste em:

- (A) Limpeza e antissepsia.
- (B) Limpeza.
- (C) Limpeza e desinfecção.
- (D) Desinfecção.
- (E) Antissepsia.

02. De acordo com a RDC – ANVISA nº 171, de 04/09/2006, a classificação do leite humano compreende a verificação de

- (A) *off-flavor*.
- (B) presença de sujidades.
- (C) cor.
- (D) acidez Dornic.
- (E) idade da nutriz.

03. De acordo com a Portaria RS nº 78, de 30/01/2009, a desinfecção de esponjas de limpeza, quando utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos, é feita diariamente, por fervura,

- (A) por no mínimo 1 minuto.
- (B) por no mínimo 2 minutos.
- (C) por no mínimo 3 minutos.
- (D) por no mínimo 4 minutos.
- (E) por no mínimo 5 minutos.

04. De acordo com a Portaria RS nº 78, de 30/01/2009, os produtos perecíveis ficam expostos à temperatura ambiente pelo menor tempo necessário para a preparação do alimento. Qual é o tempo máximo de exposição em temperatura ambiente?

- (A) 15 minutos.
- (B) 30 minutos.
- (C) 40 minutos.
- (D) 60 minutos.
- (E) 90 minutos.

05. De acordo com a Portaria RS nº 78, de 30/01/2009, dos critérios abaixo, qual deve ser seguido na coleta de amostras?

- (A) Coleta de todos os alimentos preparados, exceto bebidas.
- (B) Coleta somente de alimentos cozidos.
- (C) Coleta de no máximo 50g de amostra.
- (D) Manter as amostras congeladas em temperatura inferior a 12°C, por 24 horas.
- (E) Manter as amostras refrigeradas em temperatura inferior a 5°C, por 72 horas.

06. Como é denominado o agrupamento de células microbianas sobre superfícies, dentro de substâncias poliméricas extracelulares?

- (A) Cápsulas.
- (B) Biofilmes.
- (C) Esporos.
- (D) Antígenos.
- (E) Fímbrias.

07. De acordo com a Portaria RS nº 78, de 30/01/2009, no tratamento térmico dos alimentos, a temperatura mínima, em todas as partes do alimento, é de

- (A) 50°C.
- (B) 55°C.
- (C) 60°C.
- (D) 65°C.
- (E) 70°C.

08. Assinale a alternativa que apresenta doença causada pela ingestão de alimentos contendo microrganismos vivos.

- (A) Intoxicação alimentar.
- (B) Toxinfecção alimentar.
- (C) Toxínose.
- (D) Infecção alimentar.
- (E) Gastroenterite.

09. De acordo com a Portaria RS nº 78, de 30/01/2009, o controle de temperatura, no recebimento de matérias-primas e ingredientes, deve seguir quais dos critérios abaixo?

- (A) Alimentos congelados: -10°C ou superior, ou conforme rotulagem.
- (B) Alimentos congelados: -12°C ou inferior, ou conforme rotulagem.
- (C) Alimentos refrigerados: 10°C ou superior, ou conforme rotulagem.
- (D) Alimentos refrigerados: 10°C ou inferior, ou conforme rotulagem.
- (E) Alimentos refrigerados: 8°C ou superior, ou conforme rotulagem.

10. De acordo com a Portaria RS nº 78, de 30/01/2009, os produtos preparados conservados em temperatura de 4°C ou menos devem ser mantidos nessas condições por até:

- (A) 5 dias.
- (B) 7 dias.
- (C) 8 dias.
- (D) 10 dias.
- (E) 12 dias.

11. De acordo com a Portaria RS nº 78, de 30/01/2009, a temperatura dos alimentos preparados e conservados a quente deve ser de

- (A) 60°C, por no máximo 6 horas.
- (B) 60°C, por no máximo 8 horas.
- (C) 60°C, por no máximo 12 horas.
- (D) 65°C, por no máximo 24 horas.
- (E) 65°C, por no máximo 30 horas.

12. De acordo com a Portaria RS nº 78, de 30/01/2009, qual dos procedimentos abaixo aplica-se à higienização dos hortifrutigranjeiros?

- (A) Selecionar os alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas.
- (B) Lavar por imersão em tanque de água potável.
- (C) Desinfetar por imersão em solução de ácido acético.
- (D) Desinfetar por imersão em solução clorada com 100 a 250ppm de cloro livre, por 10 minutos.
- (E) Não enxaguar após desinfecção.

13. Assinale a afirmação **INCORRETA** sobre os objetivos da Técnica Dietética.

- (A) As técnicas utilizadas no preparo dos alimentos têm como um dos objetivos torná-los digestivos, modificando-os por meio de processos culinários, a fim de facilitar a digestão.
- (B) A apresentação dos alimentos de forma que desperte todos os sentidos é uma técnica utilizada para torná-los sensorialmente atraentes, para que sejam bem aceitos.
- (C) A técnica sensorial consiste em preparar e organizar espaços, materiais, equipamento e utensílios.
- (D) Adequadas técnicas de seleção, manuseio, preparo, distribuição e armazenamento contribuem para a preservação dos alimentos.
- (E) A seleção das melhores técnicas de preparo otimizam e conservam o valor nutritivo dos alimentos.

14. Dos processos abaixo, qual é considerado operação de pré-preparo?

- (A) Lavar hortaliças.
- (B) Fritar.
- (C) Refogar.
- (D) Assar.
- (E) Frigir.

15. Qual é a quantidade de cenoura que precisa ser descascada no preparo de 130kg de cenoura ralada, sendo que o índice de parte comestível é de 1,22?

- (A) 106,55kg.
- (B) 130,00kg.
- (C) 152,60kg.
- (D) 155,50kg.
- (E) 158,60kg.

16. Numere a coluna da direita de acordo com a da esquerda, associando os processos básicos de cocção ao tipo de calor utilizado.

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| (1) calor úmido | () fervura em ebulição |
| (2) calor seco | () refogar |
| (3) calor misto | () grelhar |

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

17. Ao ser preparada uma receita é importante utilizar a técnica de pesagem ou medição adequadas aos diferentes ingredientes. Analise as afirmações abaixo a respeito de pesagem e medição.

- I - A farinha de trigo não deve ser pressionada para ser medida.
- II - O doce de leite deve ser pesado em temperatura ambiente.
- III- A leitura do volume do leite deve ser feita em superfície plana, com os olhos em nível do menisco, e deve ser tomada a medida de sua parte superior.
- IV - Ao colocar a margarina no utensílio de medida, deve-se cuidar para não pressioná-la no recipiente.

Quais estão corretas?

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

18. Com relação ao processo de cocção, assinale a afirmação correta.

- (A) O processo de cocção não interfere na digestibilidade do alimento.
- (B) Quanto mais tempo durar o processo de cozimento, mais acentuado ficará o sabor natural dos alimentos.
- (C) Um dos objetivos da cocção dos alimentos é aumentar a palatabilidade.
- (D) A retenção das vitaminas é mais efetiva quando o alimento é cozido em uma panela com bastante água.
- (E) Para se ter um alimento com uma superfície dourada após a cocção, deve-se usar o método de calor misto, ao prepará-lo.

19. Considere as afirmações abaixo sobre a Doença Celíaca.

- I - A eliminação de peptídeos de glúten da dieta é o único tratamento nutricional.
- II - A dieta oferecida é totalmente restrita em trigo, milho e centeio.
- III - Diarreia crônica, constipação e má absorção de vitaminas e minerais são manifestações intestinais comuns nesta patologia.

Quais estão corretas?

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

20. Reação adversa a um alimento, que não envolve o sistema imunológico, que ocorre devido à forma como o corpo processa o alimento ou os componentes do alimento, é chamada de

- (A) anafilaxia.
- (B) alergia alimentar.
- (C) intolerância alimentar.
- (D) síndrome do intestino irritável.
- (E) sensibilidade alimentar.

21. A infecção pela bactéria *Helicobacter pylori* é a causa mais comum da ocorrência de

- (A) gastrite.
- (B) hérnia hiatal.
- (C) úlcera duodenal.
- (D) gastroparesia.
- (E) desnutrição.

22. O tratamento nutricional primário para a constipação em pessoas saudáveis é o consumo de quantidades adequadas de _____, bem como de _____.

Assinale a alternativa que apresenta as palavras ou expressões que completam, correta e respectivamente, as lacunas da frase acima.

- (A) vitaminas – líquidos
- (B) fibras alimentares – líquidos
- (C) fibras alimentares – lactose
- (D) lactose – vitaminas
- (E) gorduras – proteínas

23. O tipo de *Diabetes melito* em que a hiperglicemia é desenvolvida gradualmente, sendo normal o paciente, nos estágios iniciais, não perceber os sintomas clássicos, por não serem suficientemente graves, corresponde ao

- (A) tipo gestacional.
- (B) tipo insulínica.
- (C) tipo 1.
- (D) tipo tolerante à glicose.
- (E) tipo 2.

24. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando o tipo de nutriente à recomendação de ingestão, em uma dieta para prevenção primária e secundária da doença arterial coronariana.

- (1) Ácidos graxos saturados
- (2) Colesterol
- (3) Ácidos graxos trans
- (4) Fibras

- () Zero ou tão baixo quanto possível
- () Menos de 200mg por dia
- () Menos de 7% do total de calorias da dieta
- () 25 a 30g por dia

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) 3 – 2 – 1 – 4.
- (E) 4 – 3 – 2 – 1.

25. Os cuidados nutricionais em relação a pacientes pós-transplante de fígado, nos primeiros dois meses, requerem controle sobre as quantidades de alguns nutrientes oferecidos na dieta. Qual das dietas a seguir é recomendada para esse tipo de paciente?

- (A) Valor calórico moderado, alto teor proteico, sódio de 2g a 4g por dia e líquidos conforme a necessidade.
- (B) Valor calórico aumentado, proteínas moderadas, sódio até 2g por dia e restrição de líquidos.
- (C) Valor calórico aumentado, alto teor proteico, sódio de 2 a 4g por dia e restrição de líquidos.
- (D) Valor calórico moderado, proteínas moderadas, sódio de 4g por dia e líquidos conforme a necessidade.
- (E) Valor calórico moderado, alto teor proteico, sódio até 2g por dia e restrição de líquidos.

26. O mel pode ser oferecido como alimento às crianças somente após as mesmas já terem desenvolvido a imunidade necessária para resistir ao desenvolvimento de esporos botulínicos. Com base nessa afirmação, o mel pode ser oferecido como alimento para as crianças a partir de

- (A) 3 meses de idade.
- (B) 6 meses de idade.
- (C) 12 meses de idade.
- (D) 18 meses de idade.
- (E) 24 meses de idade.

27. Segundo Mahan *et al* (2013), qual a idade do bebê em que poderá ocorrer a introdução de alimentos pastosos?

- (A) 3 a 5 meses.
- (B) 4 a 6 meses.
- (C) 5 a 8 meses.
- (D) 6 a 9 meses.
- (E) 8 a 12 meses.

28. Segundo o *Institute of Medicine*, 2004 (IN: Mahan et al, 2013), a dose de referência dietética para sódio ingerido diariamente para adultos de 19 a 49 anos é de:

- (A) 1,0 g.
- (B) 1,2 g.
- (C) 1,5 g.
- (D) 2,4 g.
- (E) 3,6 g.

29. Os minerais, assim como as vitaminas, são necessários para o crescimento e o desenvolvimento normais. Que mineral é necessário para a adequada mineralização e manutenção do osso em crescimento nas crianças?

- (A) Cálcio.
- (B) Ferro.
- (C) Flúor.
- (D) Selênio.
- (E) Zinco.

30. Qual nutriente o colostro possui em maior quantidade em relação ao leite maduro?

- (A) Carboidratos.
- (B) Glicose.
- (C) Lactose.
- (D) Lipídios.
- (E) Proteínas.

31. Que substâncias, provenientes de vegetais, constituem importante fonte de energia na dieta, compondo cerca da metade do total de calorias?

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

32. Que componente vegetal não é digerido pelas enzimas gastrointestinais?

- (A) Amido.
- (B) Carotenoide.
- (C) Fibra dietética.
- (D) Frutose.
- (E) Glicose.

33. Dentre os aminoácidos abaixo, qual é um aminoácido não essencial?

- (A) Leucina.
- (B) Isoleucina.
- (C) Lisina.
- (D) Valina.
- (E) Arginina.

34. Numere a coluna da direita de acordo com a da esquerda, associando os tipos de carboidratos a sua classificação.

- | | |
|--------------------------------------|--------------|
| (1) Monossacarídeos | () Sacarose |
| (2) Dissacarídeos e oligossacarídeos | () Glicose |
| (3) Polissacarídeos | () Amido |
| | () Frutose |
| | () Lactose |

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

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

35. A deficiência da _____ manifesta-se como raquitismo em crianças e, em adultos, como osteomalácia.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna da frase acima.

- (A) vitamina A.
- (B) vitamina B.
- (C) vitamina C.
- (D) vitamina D.
- (E) vitamina E.

36. De acordo com a Portaria RS nº 78, de 30/01/2009, referente aos manipuladores de alimentos, assinale a afirmação correta.

- (A) Manipuladores devem higienizar cuidadosamente as mãos depois da manipulação de alimentos.
- (B) A saúde dos manipuladores deve ser supervisionada mensalmente.
- (C) Manipuladores não precisam ser afastados quando apresentam doenças de pele.
- (D) Manipuladores realizam exames admissionais e periódicos de acordo com a legislação específica.
- (E) Manipuladores devem ser capacitados periodicamente (com frequência mínima semestral) em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.

37. Com relação às diretrizes previstas no Artigo 198 da Constituição Federal que integram o Sistema Único de Saúde (SUS), considere os princípios abaixo.

- I - Igualdade da assistência à saúde, sem preconceitos ou privilégios.
- II - Preservação da autonomia das pessoas na sua integridade física e social.
- III- Universalidade de assistência das ações e serviços preventivos e curativos.
- IV -Integralidade de acesso aos serviços de saúde em todos os níveis da assistência.

Quais dos princípios acima integram o SUS?

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

38. Considere as seguintes afirmativas.

- I - Equipamento de Proteção Individual (EPI) é o dispositivo de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção, à segurança e à saúde no trabalho.
- II - É facultativo a empresa fornecer aos empregados o EPI adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento.
- III- O EPI só poderá ser utilizado com a indicação do Certificado de Aprovação (CA) expedido pelo Ministério do Trabalho e Emprego.

Quais estão corretas de acordo com a Norma Regulamentadora nº 6 (NR-6)?

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

39. Assinale a alternativa que apresenta recomendação da Norma Regulamentadora nº 12 (NR-12) no que se refere ao arranjo físico e às instalações.

- (A) Nas máquinas móveis que possuem rodízios, pelo menos um deve possuir trava.
- (B) As ferramentas utilizadas no processo produtivo devem ficar em qualquer local.
- (C) As áreas de circulação devem ser mantidas permanentemente obstruídas.
- (D) As vias principais de circulação e saída nos locais de trabalho devem ter no máximo 1,20m (um metro e vinte centímetros) de largura.
- (E) Os pisos dos locais de trabalho onde se instalam máquinas e equipamentos devem ser nivelados e limpos.

40. Segundo as medidas de proteção determinadas na Norma Regulamentadora nº 32 (NR-32), considere as seguintes ações.

- I - Utilizar pias de trabalho para fins diversos dos previstos.
- II - Fumar.
- III- Usar adornos.
- IV- Usar calçados fechados.
- V - Consumir alimentos e bebidas nos postos de trabalho.

Quais estão corretas?

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