



HOSPITAL DE
CLÍNICAS
PORTO ALEGRE RS

EDITAL Nº 05/2021
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 41 - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO
E DIETÉTICA**

MATÉRIA	QUESTÕES	PONTUAÇÃO
Conhecimentos Específicos	01 a 40	0,25 cada

ATENÇÃO: transcreva no espaço apropriado da sua FOLHA DE RESPOSTAS, com sua caligrafia usual, considerando as letras maiúsculas e minúsculas, a seguinte frase:

A leitura é a janela do conhecimento.



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, próteses auditivas, óculos escuros, ou qualquer outro adereço que lhes cubra a cabeça, o pescoço, os olhos, os ouvidos ou parte do rosto, exceto em situações previamente autorizadas pela Comissão do Concurso e/ou em situações determinadas em lei (como o caso presente do uso obrigatório de máscara, em virtude da pandemia do Coronavírus). **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, lapiseiras/grafites e/ou borrachas durante a realização da prova.** (conforme subitem 7.15.2 do Edital de Abertura)
- 7 Não será permitida 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 em que forem pré-estabelecidos no item 13 do Edital. (conforme subitem 7.15.3 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 se estiver acompanhado de um fiscal.** (conforme subitem 7.15.6 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 Processo Seletivo. (conforme subitem 7.15.8 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. Segundo o Decreto Federal nº 1.171, de 22 de junho de 1994, é um dos deveres fundamentais do servidor público civil do poder executivo federal:

- (A) fazer uso de informações privilegiadas obtidas no âmbito interno de seu serviço, em benefício próprio, de parentes, de amigos ou de terceiros.
- (B) ser cortês, ter urbanidade, disponibilidade e atenção, respeitando a capacidade e as limitações individuais de todos os usuários do serviço público, sem qualquer espécie de preconceito ou distinção de raça, sexo, nacionalidade, cor, idade, religião, cunho político e posição social, abstendo-se, dessa forma, de causar-lhes dano moral.
- (C) alterar o teor de documentos que deva encaminhar para providências.
- (D) pleitear ou receber qualquer tipo de ajuda financeira, para si, para o cumprimento de sua missão.
- (E) permitir que interesses de ordem pessoal interfiram no trato com o público.

02. Segundo a Portaria nº 78, da Secretaria da Saúde do Rio Grande do Sul, de 30 de janeiro de 2009, "Panos de limpeza não descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, devem ser trocados a cada _____, não excedendo _____".

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

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

03. Segundo a Portaria nº 78, da Secretaria da Saúde do Rio Grande do Sul, de 30 de janeiro de 2009, a temperatura das matérias-primas e ingredientes refrigerados, ao recebimento, deve ser

- (A) igual ou inferior a -12°C ou conforme rotulagem.
- (B) igual ou inferior a 7°C ou conforme rotulagem.
- (C) igual ou superior a 7°C ou conforme rotulagem.
- (D) entre 7°C e 10°C ou conforme rotulagem.
- (E) igual ou superior a 10°C ou conforme rotulagem.

04. Segundo Tondo e Bartz (2019), que aspecto pode contribuir para a formação e permanência de biofilmes em equipamentos?

- (A) Ação de enzima biológica.
- (B) Ação química.
- (C) Equipamento mal projetado.
- (D) Design higiênico.
- (E) Escovação.

05. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, relacionando cada processo aos respectivos critérios de tempo e temperatura, de acordo com a Portaria nº 78, da Secretaria da Saúde do Rio Grande do Sul, de 30 de janeiro de 2009.

- (1) Resfriamento.
 - (2) Recebimento de congelados.
 - (3) Descongelamento.
 - (4) Armazenamento de congelados.
 - (5) Conservação refrigerada de produtos preparados.
- () Temperatura igual ou inferior a 4°C , por cinco dias.
 () Sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C .
 () Temperaturas iguais ou inferiores a -18°C .
 () Redução de 60°C para 10°C em, no máximo, duas horas.
 () Temperatura igual ou inferior a -12°C .

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

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

06. Microrganismos aeróbios facultativos são aqueles que

- (A) se multiplicam somente na ausência de oxigênio.
- (B) toleram a presença de oxigênio, mas não o utilizam para se desenvolver.
- (C) se desenvolvem somente em ambientes com concentrações reduzidas de oxigênio.
- (D) se multiplicam somente na presença de altas concentrações de oxigênio.
- (E) se multiplicam tanto na presença como na ausência de oxigênio.

07. Segundo a Portaria nº 78, da Secretaria da Saúde do Rio Grande do Sul, de 30 de janeiro de 2009, os panos de limpeza não descartáveis devem ser

- (A) limpos por imersão em água potável por 20 minutos.
- (B) desinfetados através de fervura em água, por 10 minutos.
- (C) desinfetados em solução clorada a 100 ppm, por 10 minutos.
- (D) desinfetados em solução clorada a 200 ppm, por 15 minutos.
- (E) enxaguados por imersão em água potável.

08. De forma geral, recomenda-se que os manipuladores adotem condutas higiênicas, durante a preparação de alimentos, sendo-lhes permitido

- (A) comer na área de produção somente quando estiverem sem o uniforme.
- (B) poder falar em excesso se estiverem de máscara.
- (C) usar cabelos presos e protegidos por toucas.
- (D) usar unhas com base transparente.
- (E) usar brinco pequeno sob a touca.

09. Nutrição enteral refere-se à nutrição fornecida através do sistema gastrointestinal por meio de um cateter, sonda ou estoma que conduz os nutrientes de um ponto distal à cavidade oral. Em relação à nutrição enteral, assinale a alternativa correta.

- (A) Em um sistema enteral aberto, o recipiente ou bolsa é preenchido pelo fabricante com fórmula líquida estéril e está "pronto para ser fornecido", após a conexão com o acesso do paciente.
- (B) Em um sistema enteral fechado, o conteúdo dos recipientes de fórmula é transferido para um frasco vazio, separado, e depois conectado ao acesso de alimentação do paciente.
- (C) As fórmulas enterais são classificadas como padrão (poliméricas); quimicamente definidas (elementares); ou especializadas (comercializadas para condições clínicas ou doenças específicas).
- (D) As fórmulas enterais são classificadas, frequentemente, com base na composição de lipídios e vitaminas.
- (E) As fórmulas elementares contêm macronutrientes intactos, 1 a 2 Kcal/mL, não contêm lactose e podem ser utilizadas como suplementos orais e, também, para alimentação enteral.

10. Considerando a Norma Regulamentadora nº 6 (NR-6), assinale a alternativa **INCORRETA** sobre as responsabilidades do trabalhador quanto ao equipamento de proteção individual (EPI).

- (A) O trabalhador deve se responsabilizar pela higienização e manutenção periódica do EPI.
- (B) O trabalhador deve usar o EPI apenas com a finalidade a que se destina.
- (C) O trabalhador deve se responsabilizar pela guarda e conservação do EPI.
- (D) O trabalhador deve comunicar ao empregador qualquer alteração que torne o EPI impróprio para uso.
- (E) O trabalhador deve cumprir as determinações do empregador sobre o uso adequado do EPI.

11. Considerando a Norma Regulamentadora nº 12 (NR-12), no que diz respeito às responsabilidades dos trabalhadores, assinale as afirmações abaixo com **V** (verdadeiro) ou **F** (falso).

- () O trabalhador deve cumprir todas as orientações relativas aos procedimentos seguros de operação, alimentação, abastecimento, limpeza, manutenção, inspeção, transporte, desativação, desmonte e descarte das máquinas e equipamentos.
- () O trabalhador deve cumprir suas funções apropriadamente durante a vida útil da máquina ou possibilitar a reposição de partes deterioradas ou danificadas.
- () O trabalhador não deve realizar qualquer tipo de alteração nas proteções mecânicas ou dispositivos de segurança de máquinas e equipamentos.
- () O trabalhador deve comunicar seu superior imediato se uma proteção ou dispositivo de segurança foi removido, danificado ou se perdeu sua função.

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

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

12. Em relação à intolerância à lactose, assinale a alternativa correta.

- (A) A intolerância à lactose é uma síndrome envolvendo a ocorrência de diarreia, dor de cabeça, e sudorese após o consumo de lactose.
- (B) A maioria dos indivíduos que digerem mal a lactose podem consumir um pouco de lactose (até 24 g/dia, o equivalente a 240 mL de leite comum) sem apresentar sintomas importantes, especialmente quando a lactose for ingerida com as refeições.
- (C) A má absorção de lactose é decorrente de uma deficiência de galactase, enzima que digere o açúcar do leite.
- (D) A terapia nutricional da intolerância à lactose exige mudanças na dieta, e os sintomas são aliviados pela redução do consumo de alimentos contendo lactose.
- (E) A tolerância ao iogurte pode ser decorrente da galactosidase microbiana na cultura bacteriana que facilita a digestão da proteína no intestino.

13. Sobre as recomendações da dieta para redução de riscos de doença cardiovascular, segundo Krause (2013), assinale as afirmações com **V** (verdadeiro) ou **F** (falso).

- () Deve-se consumir dieta rica em vegetais e frutas e escolher alimentos de grãos integrais, ricos em fibras.
- () Devem-se selecionar produtos lácteos integrais.
- () Devem-se escolher e preparar alimentos com pouco ou nenhum sal.
- () A ingestão de bebidas e alimentos com açúcar adicionado não necessita ser diminuída na dieta para redução dos riscos de doença cardiovascular.

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

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

14. Considere as seguintes afirmações sobre terapia nutricional para diabetes melito tipo 2.

- I - Estratégias de estilo de vida (alimento/alimentação e atividades físicas) que melhoram a glicemia, a dislipidemia e a pressão sanguínea são importantes no tratamento.
- II - É necessário o monitoramento da glicemia para determinar os ajustes na alimentação ou dos medicamentos.
- III- A quantidade total de carboidratos ingeridos em uma refeição é a principal determinante dos níveis de glicose pós-prandial, portanto diabéticos não podem ingerir carboidratos.

Quais estão corretas, segundo Krause (2013)?

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

15. Os lipídios constituem, aproximadamente, 34% da energia na dieta dos seres humanos e fornecem _____ por grama de energia.

Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna do parágrafo acima.

- (A) 4 calorias
- (B) 6 calorias
- (C) 7 calorias
- (D) 8 calorias
- (E) 9 calorias

16. Considere as seguintes afirmações sobre doença celíaca e seu tratamento nutricional.

- I - Devem-se excluir fontes de glúten da dieta.
- II - Alguns dos alimentos que devem ser evitados: trigo, centeio, farinha com baixo teor de glúten, tapioca, cevada, carne à milanesa ou empanada.
- III- Em geral muitas frutas, hortaliças, grãos, carnes, leites maltados podem ser ingeridos com segurança.

Quais estão corretas, segundo Krause (2013)?

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

17. Considere as seguintes afirmativas quanto à terapia nutricional da hipertensão arterial.

- I - Dieta DASH é usada tanto para prevenir quanto para controlar a pressão arterial elevada.
- II - A dieta para o tratamento da hipertensão arterial deve ser rica em fibras, promovendo aumento gradual das frutas, verduras e alimentos de grãos integrais ao longo do tempo.
- III- Consumir dieta pobre em potássio e sódio reduz a pressão arterial.

Quais estão corretas, segundo Krause (2013)?

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

18. De acordo com Krause (2013), o alimento fornece energia e matéria para as incontáveis substâncias essenciais para o crescimento e a sobrevivência de todo ser humano. As proteínas, gorduras e carboidratos, também chamados de _____, contribuem para o conjunto de energia total.

Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna do parágrafo acima.

- (A) macronutrientes
- (B) vitaminas
- (C) aminoácidos
- (D) micronutrientes
- (E) minerais

19. Conforme a Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, as ações e serviços públicos de saúde e os serviços privados contratados ou conveniados que integram o Sistema Único de Saúde (SUS) são desenvolvidos de acordo com as diretrizes previstas no artigo nº 198 da Constituição Federal, obedecendo a alguns princípios. Com base nisso, considere os itens abaixo.

- I - Universalidade de acesso aos serviços de saúde em todos os níveis de assistência.
- II - Integralidade de assistência, entendida como um conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.
- III - Preservação da autonomia das pessoas na defesa de sua integridade física e moral.

Quais são princípios previstos no artigo citado da Constituição?

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

20. Conforme o artigo nº 5, do Código de Ética, **NÃO** é dever do Técnico em Nutrição e Dietética

- (A) cumprir os preceitos éticos contidos neste Código de Ética.
- (B) declinar sempre, no exercício da profissão, além da assinatura, o título, o número de seu registro profissional e a referência ao Conselho Regional de Nutricionistas que conferiu a inscrição.
- (C) assumir responsabilidade somente por atividades que lhe competem pelas características de seu histórico escolar, considerados, em cada caso, os conteúdos das disciplinas que contribuem para sua formação profissional, respeitados como limites máximos as atribuições que lhe forem deferidas no registro profissional concedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas.
- (D) permitir a utilização do seu nome ou título por estabelecimento ou instituição onde não exerça, pessoal e efetivamente, função própria da sua profissão.
- (E) divulgar os conhecimentos básicos de alimentação e nutrição, prestando esclarecimentos com finalidade educativa e de interesse social, segundo recomendações do nutricionista.

21. Conforme a RDC nº 171, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), de 04 de setembro de 2006, em relação à estocagem do leite humano ordenhado, assinale a alternativa correta.

- (A) O leite humano ordenhado pasteurizado (LHOP) deve ser estocado sob congelamento por até 12 meses, a uma temperatura máxima de -3°C.
- (B) O leite humano ordenhado pasteurizado (LHOP), uma vez congelado, deve ser mantido sob refrigeração por até 24 horas, a uma temperatura máxima de 5°C.
- (C) As temperaturas máximas e mínimas dos equipamentos destinados à estocagem do leite humano ordenhado devem ser verificadas e registradas semanalmente.
- (D) O leite humano ordenhado cru (LHOC) congelado deve ser estocado por um período máximo de 20 dias, a partir da data da primeira coleta, a uma temperatura máxima de -3°C.
- (E) O leite humano ordenhado cru (LHOC) refrigerado deve ser estocado por um período máximo de 24 horas, a uma temperatura máxima de 5°C.

22. Considerando a RDC nº 171, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), de 04 de setembro de 2006, assinale a verificação que classifica o leite humano ordenhado, além de selecioná-lo.

- (A) Acidez Dornic (acidez titulável) do leite humano ordenhado.
- (B) Crematócrito (conteúdo energético) do leite humano ordenhado.
- (C) Cor do leite humano ordenhado.
- (D) Estado de saúde da lactante.
- (E) Estado de saúde do lactente.

23. Conforme a RDC nº 171, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), de 04 de setembro de 2006, a seleção de doadora de leite humano é de responsabilidade do médico responsável pelas atividades médico-assistenciais do Banco de Leite Humano. A nutriz é considerada apta quando atende a um conjunto de requisitos. Assinale a alternativa que apresenta um desses requisitos.

- (A) Consumir bebida alcoólica eventualmente.
- (B) Apresentar doença crônica estabilizada por medicação.
- (C) Fumar até 15 cigarros por dia.
- (D) Apresentar somente exame pré-natal compatível com a doação de leite humano.
- (E) Estar amamentando ou ordenhando para o próprio filho.

24. Segundo Krause (2013), durante a gravidez, para manter as demandas metabólicas da gestação e crescimento fetal, o consumo de sódio **NÃO** deve ser

- (A) abaixo de 1 g/dia.
- (B) de 1 a 1,5 g/dia.
- (C) igual a 1,5 g/dia.
- (D) igual a 2 g/dia.
- (E) acima de 2 a 3 g/dia.

25. Nos primeiros dias de vida, o bebê que é amamentado recebe um líquido amarelo, transparente, que supre as necessidades da criança durante a primeira semana. Como este líquido é chamado?

- (A) Leite anterior.
- (B) Leite posterior.
- (C) Leite maduro.
- (D) Leite de transição.
- (E) Coloostro.

26. Segundo Krause (2013), a deficiência de ferro é um dos distúrbios mais comuns na infância, ocasionando uma doença chamada

- (A) artrite.
- (B) alergia.
- (C) anemia.
- (D) caquexia.
- (E) desnutrição.

27. Conforme Krause (2013), a composição do corpo muda com o tempo. A massa de gordura e gordura visceral _____, enquanto a massa muscular _____.

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

- (A) aumentam – mantêm-se
- (B) mantêm-se – aumenta
- (C) diminuem – aumenta
- (D) mantêm-se – diminui
- (E) aumentam – diminui

28. Além da vitamina A, encontrada pré-formada nos produtos de origem animal, os vegetais contêm um grupo de compostos conhecido coletivamente como:

- (A) flavonoides.
- (B) fitatos.
- (C) carotenoides.
- (D) resveratrol.
- (E) polifenóis.

29. Considere as seguintes afirmações, sobre os processos básicos de cocção.

- I - No calor úmido, o vapor hidrata o alimento, abrandando as fibras.
- II - Brasear o alimento significa dourá-lo e selá-lo em pequena quantidade de gordura.
- III- Os processos básicos de cocção realizam-se somente por meio de calor úmido e calor seco.

Quais estão corretas?

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

30. Conforme Philippi (2019), **NÃO** é objetivo da técnica dietética:

- (A) digestivo.
- (B) educacional.
- (C) nutritivo.
- (D) sensorial.
- (E) ambiental.

31. Durante o preparo do alimento, no processo de cocção, utiliza-se o calor úmido quando é necessário _____ o alimento. Neste processo, pode haver perda de componentes _____, alterando _____ do alimento.

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

- (A) hidratar – hidrossolúveis – o valor nutricional
- (B) grelhar – lipídicos – o sabor
- (C) desidratar – hidrossolúveis – a gordura
- (D) hidratar – solúveis – o sabor
- (E) grelhar – lipídicos – o valor nutricional

32. As fontes mais ricas de vitamina D são:

- (A) cereais e legumes.
- (B) laranja e limão.
- (C) vegetais verde-escuros e folhosos.
- (D) amêndoas e nozes.
- (E) óleos de fígado de peixes.

33. Quais são os produtos finais da digestão de proteínas?

- (A) Triglicerídios.
- (B) Grandes polipeptídeos.
- (C) Proteoses e pepsina.
- (D) Aminoácidos e peptídeos pequenos.
- (E) Micelas.

34. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, relacionando cada termo à sua respectiva definição.

- (1) Decantar
 (2) Sedimentar
 (3) Peneirar
 (4) Filtrar
- () Separar partículas sólidas de diversos tamanhos.
 () Separar partículas sólidas de um líquido.
 () Separar dois componentes líquidos.
 () Deixar o líquido em repouso.

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

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

35. Considere as características abaixo.

- I - Agradável palatabilidade, garantindo a aceitação da preparação.
 II - Adequado valor nutritivo dos alimentos.
 III- Apresentação atraente, favorecendo a aceitação pelo consumidor.

Quais devem ser asseguradas no preparo dos alimentos em técnica dietética?

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

36. Segundo Philippi (2019), as temperaturas de cocção adequadas para a preparação de peixes e aves devem estar na faixa de:

- (A) 30 a 35°C.
 (B) 40 a 45°C.
 (C) 50 a 60°C.
 (D) 90 a 100°C.
 (E) 110 a 120°C.

37. Segundo Krause (2013), a dieta normal tem o objetivo de suprir o corpo com os nutrientes necessários de forma que ele possa gerenciá-los. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, relacionando as modificações dietéticas às suas respectivas denominações.

- (1) Mudança na consistência da dieta.
 (2) Aumento ou redução do valor energético.
 (3) Eliminação de determinados alimentos.
 (4) Mudança na via de acesso dos nutrientes.
- () Nutrição enteral
 () Dieta sem glúten
 () Dieta hipocalórica e dieta hipercalórica
 () Dieta branda, pastosa e líquida

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

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

38. Assinale a alternativa que **NÃO** apresenta uma ação característica das dietas terapêuticas, segundo Krause (2013).

- (A) Atender às necessidades individuais.
 (B) Reconhecer preferências alimentares.
 (C) Reconhecer fatores ambientais que influenciam a ingestão de alimentos.
 (D) Variar o máximo possível da dieta normal do indivíduo.
 (E) Reconhecer práticas religiosas.

39. De acordo com Krause (2013), como resultado da ação emulsificante de sais biliares e da hidrólise por lipase pancreática, a maior parte da digestão dos lipídios ocorre

- (A) nos vasos linfáticos.
 (B) no estômago.
 (C) no intestino delgado.
 (D) no intestino grosso.
 (E) no esôfago.

40. São vitaminas hidrossolúveis:

- (A) vitamina A, vitamina B6, vitamina D e vitamina E.
 (B) vitamina D, vitamina B1, vitamina B12 e vitamina C.
 (C) vitamina E, vitamina A, vitamina K e vitamina D.
 (D) vitamina A, vitamina B3, vitamina B7 e vitamina B12.
 (E) vitamina B6, vitamina B12, vitamina B7 e vitamina C.

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

EDITAL Nº 05/2021 DE PROCESSOS SELETIVOS

GABARITO APÓS RECURSOS

PROCESSO SELETIVO 41

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

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