

CADERNO DE QUESTÕES



HOSPITAL DE
CLÍNICAS
PORTO ALEGRE RS

EDITAL N° 01/2024

DE PROCESSOS SELETIVOS (PS)

Cargo de Nível Fundamental

PS 01 - PROFISSIONAL DE APOIO II
(Atendente de Nutrição)

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

ATENÇÃO

Transcreva no espaço apropriado da sua FOLHA DE RESPOSTAS (Folha Óptica), com sua caligrafia usual, considerando as letras maiúsculas e minúsculas, a seguinte frase:

Água mole em pedra dura tanto bate até que fura.

Nome do Candidato: _____

Inscrição n°: _____

DIREITOS AUTORAIS RESERVADOS. PROIBIDA A REPRODUÇÃO, AINDA QUE PARCIAL, SEM A PRÉVIA AUTORIZAÇÃO DA FAURGS E DO HCPA.

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 **25** (vinte e cinco) 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 O candidato que comparecer para realizar a prova **não deverá, sob pena de ser excluído do certame**, portar armas, malas, livros, máquinas calculadoras, fones de ouvido, gravadores, *paggers*, *notebooks*, telefones celulares, *pen drives* ou quaisquer outros tipos de aparelhos eletrônicos, 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 autorizadas pela Comissão do Concurso e/ou em situações determinadas em lei. 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 **26** serão desconsideradas.
- 9 Ao terminar a prova, entregue a FOLHA DE RESPOSTAS ao Fiscal da sala.
- 10 A duração da prova é de **duas horas e trinta minutos (2h30min)**, 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 utilizar os 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. Qual é o objetivo principal da Portaria nº 799/2023 da Secretaria Estadual da Saúde (SES)?

- (A) Estabelecer critérios para a venda de alimentos em hospitais.
- (B) Garantir a segurança alimentar e nutricional em ambientes hospitalares.
- (C) Estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação.
- (D) Definir a estrutura física de restaurantes em hospitais.
- (E) Elaborar normas de trabalho para serviços de alimentação.

02. Assinale a alternativa que **NÃO** está contemplada na Portaria nº 799/2023 da Secretaria Estadual da Saúde (SES).

- (A) Boas práticas para serviços de alimentação.
- (B) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- (C) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- (D) Valores nutricionais recomendados aos hospitais.
- (E) Produção de alimentos preparados sem glúten em serviços de alimentação.

03. Segundo a Portaria nº 799/2023 da Secretaria Estadual da Saúde (SES), a higienização dos panos deve ser feita através de esfregação com _____ e, posteriormente, de desinfecção através de _____ e enxágue ou com uso de _____ ou outro desinfetante próprio para esse fim, de acordo com as indicações do fabricante.

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

- (A) solução de detergente neutro – fervura em água por 15 minutos – solução clorada
- (B) solução de detergente desengordurante – fervura em água por 15 minutos – solução alcalina
- (C) solução clorada – fervura em água por 25 minutos – solução alcoólica
- (D) solução clorada – fervura em água por 15 minutos – solução clorada
- (E) solução de detergente neutro – fervura em água por 10 minutos – solução alcalina

04. Considerando a Portaria nº 799/2023 da Secretaria Estadual da Saúde (SES), no que diz respeito a matérias-primas, ingredientes e embalagens, assinale as recomendações abaixo com **V** (verdadeiro) ou **F** (falso).

- () Armazenar as embalagens junto com os alimentos prontos para o consumo para praticidade na hora da execução do trabalho.
- () Realizar o recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens em áreas cobertas e limpas, evitando fluxo cruzado.
- () Manter a temperatura de armazenamento das matérias-primas conforme indicações do fabricante.
- () Armazenar as embalagens em áreas externas e expostas a agentes externos, para posterior retirada da embalagem secundária.

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

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

05. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, relacionando cada termo à sua respectiva característica exigida na Portaria nº 799/2023 da Secretaria Estadual da Saúde (SES).

- (1) Paredes e Pisos
- (2) Janelas e Portas
- (3) Grelhas e Ralos
- (4) Instalações Sanitárias

- () Dotadas de lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene pessoal
- () Ajustadas aos batentes
- () Sifonados
- () Impermeáveis

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

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

06. Qual é a recomendação da Portaria nº 799/2023 da Secretaria Estadual da Saúde (SES) para ovos submetidos à cocção ou fritura, de acordo com as diretrizes apresentadas?

- (A) Manter a gema mole de acordo com a preferência do cliente.
- (B) Desconsiderar a rotulagem, por ser um alimento *in natura*.
- (C) Priorizar a higienização dos ovos antes do preparo.
- (D) Permitir a reutilização das embalagens de ovos.
- (E) Garantir que os ovos apresentem toda a gema dura após a cocção ou fritura.

07. Com base no item 10 - Preparação e Armazenamento do Alimento, citado na Portaria nº 799/2023 da Secretaria Estadual da Saúde (SES), considere as recomendações abaixo.

- I - Reaquecimento do alimento para manutenção a quente, no mínimo 75° C, em todas as partes.
- II - Alimento para distribuição ou consumação a frio atinge a temperatura inferior ou igual a 5° C após o processo de resfriamento.
- III- Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para o pré-preparo ou preparação do alimento, por no máximo 60 minutos.

Quais estão corretas?

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

08. Com base nas definições encontradas na Portaria nº 799/2023 da Secretaria Estadual da Saúde (SES), contaminação é a _____ de perigo químico, físico ou biológico no alimento, que pode causar agravos físicos e doenças transmitidas por alimentos; contaminação cruzada é a _____ de contaminante de um alimento para outro, através de superfícies e materiais de produção, mãos de manipuladores de alimentos, dentre outros veículos contaminados; e doença de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) é a doença causada pela _____ de alimentos e/ou água contaminados, por perigos biológicos e/ou químicos, em condições de causar doença.

Assinale a alternativa que completa, correta e respectivamente, as lacunas do texto acima:

- (A) presença – transferência – ingestão
- (B) transferência – ingestão – presença
- (C) ingestão – presença – transferência
- (D) presença – presença – ingestão
- (E) ingestão – transferência – presença

09. A modificação da consistência dos alimentos é fundamental em algumas situações clínicas para garantir a segurança e assistência nutricional adequadas ao paciente. Segundo o *Manual de Dietas Hospitalares*, com relação a característica e consistência dos alimentos, é correto afirmar que a dieta

- (A) líquida pobre em resíduos é composta por líquidos espessados, podendo conter lactose.
- (B) líquida completa é composta somente por preparações líquidas claras, isenta de lactose, sacarose e fibras.
- (C) liquidificada é composta por alimentos e preparações líquidas e liquidificadas, com consistência cremosa e homogênea.
- (D) líquida pastosa é composta por alimentos e preparações com textura modificada para que possam ser mastigados e deglutidos com pouco esforço, podendo conter carnes desfiadas ou picadas.
- (E) pastosa é composta por alimentos e preparações com fibras abrandadas pela cocção ou modificadas por ação mecânica com o objetivo de facilitar a digestão, podendo conter carnes picadas.

10. Você é o Atendente de Nutrição responsável por servir o almoço de um paciente que possui prescrição de dieta para disfagia com consistência pastosa. Escolha a alternativa onde todos os alimentos são indicados para essa dieta, conforme o Manual de Dietas Hospitalares.

- (A) Arroz papa, caldo de feijão, carne moída, creme de cenoura e gelatina.
- (B) Arroz papa, feijão liquidificado, carne moída, creme de cenoura e suco com espessante.
- (C) Arroz papa, feijão liquidificado, carne moída, creme de cenoura e gelatina.
- (D) Arroz, caldo de feijão, carne moída, cenoura refogada e suco com espessante.
- (E) Arroz, feijão, carne moída, cenoura refogada e suco.

11. Seguindo-se as orientações do Manual de Dietas Hospitalares para refeições de pacientes com dieta para *Diabetes Mellitus* (DM), assinale a alternativa que relaciona somente alimentos permitidos para o café da manhã de tais pacientes.

- (A) Café com leite, adoçante, pão integral, geleia diet e fruta.
- (B) Café com leite, adoçante, pão branco, geleia e fruta.
- (C) Café com leite, adoçante, pão integral, mel e fruta.
- (D) Café com leite, açúcar, pão integral, geleia diet e fruta.
- (E) Café com leite, açúcar, pão branco, geleia e fruta.

12. Considere as afirmações abaixo sobre dietas hospitalares.

- I - Na dieta com baixo teor de lactose, alguns dos alimentos que devem ser evitados são: leite, iogurte, queijo e preparações que contenham leite.
- II - Na dieta para colonoscopia, chá, bebidas isotônicas e gelatina não são permitidos.
- III- Na dieta sem xantinas, café e chá preto são alimentos permitidos.

De acordo com o Manual de Dietas Hospitalares, quais afirmações estão corretas?

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

13. Associe os diferentes tipos de dietas, que constam na primeira coluna, aos respectivos cardápios contendo somente alimentos permitidos, na segunda coluna.

- (1) Dieta Hipossódica
- (2) Dieta Pobre em Potássio
- (3) Dieta Isenta de Glúten

- () Café com leite, pão sem glúten com geleia e banana.
- () Café com leite, pão com manteiga sem sal e maçã.
- () Café com leite, pão com manteiga sem sal e banana.

A ordem correta dos números que preenchem a segunda coluna, de cima para baixo, e completam adequadamente o cardápio de cada dieta é

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

14. Considere as afirmações abaixo sobre atendimento ao cliente.

- I - As principais habilidades de um profissional de atendimento ao cliente são: paciência, escuta ativa, boa capacidade de solução de problemas, comunicação empática e clareza no repasse de informações.
- II - Para promover um atendimento de qualidade, é preciso se atentar a aspectos como: atenção, comprometimento, satisfação, otimização do tempo e superação das expectativas.
- III- Atendimento humanizado é aquele pautado na empatia e no pleno entendimento das necessidades do cliente.

Quais estão corretas?

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

15. Considere as afirmações abaixo sobre bioética.

- I - A bioética é uma grande área interdisciplinar que busca auxiliar na reflexão dos novos problemas que estão, constantemente, sendo apresentados a todos nós, individual e coletivamente.
- II - A bioética tem, igualmente, uma abordagem sistemática, não se limitando a solucionar problemas isolados. Baseia-se para tal na análise rigorosa dos fatos, mas permanece coerente ao solucionar diversos dilemas morais, utilizando como referencial critérios e princípios básicos.
- III- O processo decisório macrobioético depende da vontade individual, sendo uma decisão privada e solitária.

Quais estão corretas?

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

16. Em relação à estocagem do leite humano ordenhado (LHO), assinale a alternativa correta.

- (A) As temperaturas máximas e mínimas dos equipamentos destinados à estocagem do LHO devem ser verificadas e registradas semanalmente.
- (B) O leite humano ordenhado cru (LHOC) refrigerado pode ser estocado por um período máximo de 24 (vinte e quatro) horas à temperatura máxima de 10° C (dez graus Celsius).
- (C) O leite humano ordenhado cru (LHOC) congelado pode ser estocado por um período máximo de 15 (quinze) dias, a partir da data da primeira coleta, a uma temperatura máxima de -3° C (três graus Celsius negativos).
- (D) O leite humano ordenhado pasteurizado (LHOP), uma vez descongelado, deve ser mantido sob refrigeração à temperatura máxima de 10° C (dez graus Celsius) com validade de 48 (quarenta e oito) horas.
- (E) O leite humano ordenhado pasteurizado (LHOP) deve ser estocado sob congelamento a uma temperatura máxima de -3° C (três graus Celsius negativos) por até 01 (um) ano.

17. De acordo com o Guia Alimentar para a população brasileira, alimentos _____ são obtidos diretamente de plantas ou de animais e são adquiridos para o consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza; alimentos _____ correspondem a alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original; e alimentos _____ são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes).

Assinale a alternativa que completa, correta e respectivamente, as lacunas do texto acima.

- (A) integrais – multiprocessados – ultraprocessados
- (B) integrais – ultraprocessados – minimamente processados
- (C) *in natura* – minimamente processados – ultraprocessados
- (D) *in natura* – ultraprocessados – aromatizados
- (E) minimamente processados – higienizados – reconstituídos

18. A Norma Regulamentadora (NR) 32 tem por finalidade estabelecer as diretrizes básicas para a implementação de medidas de proteção à segurança e à saúde dos trabalhadores dos serviços de saúde, bem como daqueles que exercem atividades de promoção e assistência à saúde em geral. Em relação às diretrizes estabelecidas pela NR 32, qual é a afirmativa correta?

- (A) O uso de luvas substitui o processo de lavagem das mãos.
- (B) É vedado o uso de adornos nos postos de trabalho.
- (C) É autorizado o uso de calçados abertos nos postos de trabalho.
- (D) Os trabalhadores podem deixar o local de trabalho com as vestimentas utilizadas em suas atividades laborais.
- (E) Os trabalhadores com pequenas lesões nas mãos podem realizar suas atividades sem a necessidade de avaliação médica.

19. Na Norma Regulamentadora (NR) 6, considera-se equipamento de proteção individual (EPI) o dispositivo ou produto de uso individual utilizado pelo trabalhador, concebido e fabricado para oferecer proteção contra os riscos ocupacionais existentes no ambiente de trabalho. Baseando-se na NR 6, qual é a afirmativa correta?

- (A) O trabalhador pode utilizar o EPI para todas as atividades que julgar necessário.
- (B) O hospital é responsável pela higienização, guarda e conservação do EPI.
- (C) O compartilhamento do uso de luvas de látex é liberado somente entre dois colegas que exercem a mesma função, após higienização entre um uso e outro.
- (D) O trabalhador deve comunicar o hospital quando o EPI for extraviado, danificado ou sofrer qualquer alteração que o torne impróprio para uso.
- (E) O hospital é responsável pelo fornecimento inicial do EPI, sendo o custo da substituição do mesmo de responsabilidade do trabalhador.

20. A base filosófica, cognitiva e ideológica do SUS é norteadada por _____ que são identificados como _____ e _____.

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

- (A) princípios – universalidade – descentralização
- (B) princípios – universalidade – equidade
- (C) métodos – equidade – hierarquização
- (D) princípios – centralização – hierarquização
- (E) métodos – descentralização – integralidade

21. Conhecer o indicador de parte comestível (IPC), popularmente conhecido como fator de correção (FC), é importante para prever as perdas inevitáveis ocorridas no pré-preparo quando os alimentos são limpos ou descascados. Assim sendo, utilize a fórmula abaixo e calcule a quantidade de mamão que deve ser comprada para o preparo de mamão picado para 13 porções de 100g, sendo o FC do mamão 1,47.

$$FC = \frac{\text{peso bruto}}{\text{peso líquido}}$$

- (A) 1300g
- (B) 1470g
- (C) 1815g
- (D) 1911g
- (E) 2535g

22. Quanto devo colocar de banana para preparar 35 porções de 80g de salada de fruta se já tenho 1050g de laranja, 875g de mamão e 525g de melão?

- (A) 280g
- (B) 350g
- (C) 525g
- (D) 1050g
- (E) 2450g

23. Conforme o Decreto nº 1.171, de 22/06/1994, que aprova o código de ética profissional do servidor público civil do Poder Executivo Federal, **NÃO** é dever fundamental do servidor público

- (A) tratar cuidadosamente os usuários dos serviços, aperfeiçoando o processo de comunicação e o contato com o público.
- (B) manter limpo e em perfeita ordem o local de trabalho.
- (C) manter sigilo de atos ou serviços por quem de direito durante as fiscalizações.
- (D) facilitar a fiscalização de todos os atos ou serviços por quem de direito.
- (E) estimular o integral cumprimento do Código de Ética supracitado.

24. Em técnica dietética, são chamadas “operações preliminares” aquelas a que são submetidos os alimentos antes de seu preparo. As “operações preliminares” compreendem

- (A) limpeza, divisão e mistura.
- (B) lavagem, desinfecção e secagem.
- (C) limpeza, divisão e cocção.
- (D) lavagem, cocção e resfriamento.
- (E) limpeza, maturação e cocção.

25. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, relacionando métodos de divisão de alimentos.

- (1) Emulsionar.
 - (2) Centrifugar.
 - (3) Decantar.
 - (4) Sedimentar.
 - (5) Tamisar.
-
- () Separar partículas sólidas de diversos tamanhos através de peneiras.
 - () Separar líquidos de densidades diferentes.
 - () Unir ingredientes não miscíveis.
 - () Separar líquidos imiscíveis em razão das diferentes densidades ou sólidos precipitados ou sobressalentes num líquido.
 - () Deixar o líquido em repouso para que as partículas sólidas nele contidas depositem-se no fundo do recipiente.

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

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



HOSPITAL DE
CLÍNICAS
PORTO ALEGRE RS

EDITAL Nº 01/2024 DE PROCESSOS SELETIVOS

GABARITO APÓS RECURSOS

PROCESSO SELETIVO 01

PROFISSIONAL DE APOIO II (Atendente de Nutrição)

01.	C	11.	A	21.	D
02.	D	12.	A	22.	B
03.	A	13.	E	23.	C
04.	B	14.	E	24.	A
05.	E	15.	D	25.	B
06.	E	16.	C		
07.	D	17.	C		
08.	A	18.	B		
09.	C	19.	D		
10.	B	20.	ANULADA		