



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 39 - NUTRICIONISTA I
(Produção e Distribuição)

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 **VEDADO** ao servidor público civil do poder executivo federal:

- (A) divulgar e informar a todos os integrantes da sua classe sobre a existência deste Código de Ética, estimulando seu integral cumprimento.
- (B) participar dos movimentos e estudos que se relacionem com a melhoria do exercício de suas funções.
- (C) facilitar a fiscalização de todos os atos ou serviços por quem de direito.
- (D) alterar o teor de documentos que deva encaminhar para providências.
- (E) exercer, com estrita moderação, as prerrogativas funcionais que lhe sejam atribuídas, abstendo-se de fazê-lo contrariamente aos legítimos interesses dos usuários do serviço público e dos jurisdicionados administrativos.

02. Segundo Tondo e Bartz (2019), as células bacterianas vegetativas começam a perder viabilidade (ser destruídas) em temperaturas próximas de 60°C, sendo inativadas mais efetivamente com temperaturas a partir de:

- (A) 65°C.
- (B) 67°C.
- (C) 68°C.
- (D) 69°C.
- (E) 70°C.

03. Sobre bactérias esporuladas, assinale a alternativa correta.

- (A) São inativadas com temperaturas de 80°C.
- (B) São inativadas no processamento de pasteurização.
- (C) São inativadas no processamento em altas temperaturas (UHT).
- (D) Possuem baixa resistência a produtos químicos.
- (E) Possuem metabolismo ativo, em condições de se reproduzir.

04. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é um sistema preventivo que busca implementar controles nas etapas importantes da produção de cada produto. Tem-se um ponto crítico de controle (PCC) identificado quando

- (A) não existem medidas preventivas para o perigo.
- (B) a etapa elimina ou reduz o perigo a níveis aceitáveis.
- (C) o perigo pode aumentar a níveis aceitáveis.
- (D) o perigo é controlado pelo programa de pré-requisitos e é um ponto de controle.
- (E) o perigo é controlado pelo programa de pré-requisitos e não é um ponto de controle.

05. Cada perigo identificado na análise de perigos deve ser avaliado quanto à sua probabilidade e severidade de ocorrência, possibilitando a caracterização do risco desses perigos. Conforme especificado nos conceitos da Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC), risco é a função da probabilidade de ocorrência de um perigo e a sua severidade, que é o dimensionamento da gravidade do perigo. Segundo Tondo e Bartz (2019), assinale qual classificação de severidade, dentre as abaixo listadas, está correta.

- (A) Enterotoxina do *Salmonella spp.*, classificada em severidade alta.
- (B) Enterotoxina do *Bacillus cereus*, classificada em severidade média.
- (C) Enterotoxina do *Staphylococcus aureus*, classificada em severidade baixa.
- (D) *Escherichia coli* O157:H7, classificada em severidade média.
- (E) Micotoxina, classificada em severidade baixa.

06. Segundo Tondo e Bartz (2019), em uma unidade de alimentação e nutrição com boas práticas de manipulação, a presença de enterotoxina do *Staphylococcus aureus*, em quantidades significativas, pode ser facilmente controlada com que procedimento?

- (A) Com a análise microbiológica da água.
- (B) Com a análise sensorial.
- (C) Com a lavagem e antisepsia de mãos.
- (D) Com a coleta de amostras para contraprova.
- (E) Com o registro de temperatura do alimento.

07. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando a bactéria a suas características.

- (1) *Bacillus cereus*
- (2) *Salmonella spp.*
- (3) *Staphylococcus aureus*
- (4) *Clostridium perfringens*
- (5) *Listeria monocytogenes*

- () Não esporulada – período de incubação de 1 a 6 horas.
- () Não esporulada – período de incubação de 3 a 70 dias.
- () Esporulada – período de incubação de 8 a 24 horas.
- () Esporulada – período de incubação de 1 a 6 horas.
- () Não esporulada – período de incubação de 12 a 72 horas.

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.

08. Segundo Philippi (2019), considere as afirmações abaixo, sobre as formas de processamento térmico do leite.

- I - Ultrapasteurização: aquecimento do leite entre 100 e 120°C, por 1 segundo e resfriado a seguir.
- II - Pasteurização: aquecimento do leite entre 72 e 76°C, por 15 a 20 segundos e resfriado a seguir.
- III- Homogeneização: processo pelo qual não ocorre redução do tamanho dos glóbulos de gordura presentes no leite.

Quais estão corretas?

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

09. Para o planejamento de dietas e cardápios, utiliza-se o indicador de parte comestível (IPC). Qual fator, dentre os abaixo listados, pode influenciar o IPC dos alimentos?

- (A) Preparo.
- (B) Valor nutricional.
- (C) Segurança alimentar.
- (D) Selagem térmica.
- (E) Resistência térmica.

10. Que função desempenham óleos e gorduras no preparo do alimento?

- (A) Auxiliam na consistência da preparação.
- (B) Aumentam o valor calórico.
- (C) Hidratam o alimento.
- (D) Desacentuam o sabor.
- (E) Provocam menos saciedade.

11. Segundo Philippi (2019), os extratos da carne estimulam a secreção dos sucos digestivos e, dessa forma, contribuem para a digestão de outros alimentos. O percentual de absorção de proteínas e de gorduras das carnes é de, respectivamente:

- (A) 47% e 36%.
- (B) 67% e 76%.
- (C) 77% e 46%.
- (D) 87% e 96%.
- (E) 97% e 86%.

12. Segundo Philippi (2019), o peso dos alimentos pode sofrer modificações em função de fatores físicos, químicos e biológicos. Qual fator, dentre os abaixo listados, **NÃO** interfere no peso do produto final?

- (A) Intensidade de calor.
- (B) Tempo de cocção.
- (C) Tipo de utensílio.
- (D) Adequação de equipamento.
- (E) Higienização do alimento.

13. Assinale as afirmações abaixo sobre a segregação dos resíduos e seus recipientes, levando em consideração a Norma Regulamentadora nº 32 (NR-32), com **V** (verdadeiro) ou **F** (falso).

- () Devem ser utilizados para atender às normas da ABNT, em número suficiente para o armazenamento.
- () Devem ser constituídos de material lavável, resistente a ruptura e vazamento.
- () Não precisam estar localizados próximos da fonte geradora.
- () Devem ser identificados e sinalizados segundo as normas da ABNT.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

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

14. Considere as afirmações abaixo sobre ambiência na área de produção em unidades de alimentação e nutrição.

- I - Para se obter uma boa sonorização, é importante que não sejam instalados equipamentos nos cantos ou junto às paredes.
- II - A cor creme é indicada para as paredes abaixo da altura dos olhos, pois apresenta um índice de reflexão entre 55 e 70%.
- III- A iluminação, através de lâmpadas fluorescentes, na área de produção de alimentos, causa irritação nos olhos e distorce a cor dos alimentos.

Quais estão corretas?

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

15. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira – levando em consideração as Normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) –, associando as cores ao local em que devem ser usadas, visando à prevenção de acidentes de trabalho.

- (1) Vermelho
- (2) Amarelo
- (3) Verde
- (4) Preto

- () Indicação de coletores de resíduo.
- () Quadro de aviso.
- () Corrimões.
- () Caixas de alarme.

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

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

16. Quantos litros de água são necessários para o preparo de feijão com caldo, levando em consideração os dados abaixo?

Quantidade *per capita*: 30g feijão cru.

Fator de cocção: 6

Número de almoços a serem servidos: 1300/dia.

- (A) 1 caldeirão de 50 litros.
- (B) 1 caldeirão de 80 litros.
- (C) 1 caldeirão de 100 litros.
- (D) 1 caldeirão de 200 litros.
- (E) 1 caldeirão de 300 litros.

17. Qual das alternativas abaixo retrata, respectivamente, a temperatura e a umidade ideal compatíveis com as operações em Unidade de Alimentação e Nutrição?

- (A) 23°C e 55%.
- (B) 20°C e 40%.
- (C) 27°C e 44%.
- (D) 25°C e 63%.
- (E) 19°C e 45%.

18. Sobre a gestão de Serviços de Nutrição Hospitalar, é **INCORRETO** afirmar que:

- (A) para que o cuidado nutricional do paciente seja efetivo, o mais importante é o atendimento com o nutricionista clínico.
- (B) para o desenvolvimento prático do planejamento é necessário definir via de acesso, adequação de macronutrientes e micronutrientes e o planejamento das refeições.
- (C) o cuidado no atendimento com reponsabilidade e envolvimento afetivo é considerado uma ação humanizada.
- (D) os equipamentos e utensílios definem os tipos de preparações que poderão compor os cardápios.
- (E) é recomendado planejar o cardápio a partir da dieta de maior volume produzido e, a partir dela, fazer adaptações para as dietas especiais.

19. O índice de resto de alimentos demonstra que os cardápios foram mal planejados e executados ou que pode ter ocorrido falha no porcionamento ou oferta inadequada aos pacientes quando apresenta valor a partir de

- (A) 5%.
- (B) 10%.
- (C) 15%.
- (D) 18%.
- (E) 20%.

20. O sistema de distribuição de refeições é considerado _____, quando a refeição é preparada na unidade de alimentação do hospital e porcionada nas copas.

Assinale a alternativa que completa, corretamente, a lacuna da frase acima.

- (A) centralizado
- (B) misto
- (C) descentralizado
- (D) autogestão
- (E) concessão

21. Com relação ao artigo “Bioética e Interdisciplinaridade” (Goldim, 2021), todas as afirmações abaixo estão corretas, **EXCETO** uma delas. Assinale-a.

- (A) A Bioética, segundo Durant, é uma abordagem original da realidade biomédica, sendo, simultaneamente: secular, interdisciplinar, tradicional, global e assistemática.
- (B) A médica pediatra, Dra. Teel, sugeriu a criação de comitês de ética em hospitais com o objetivo de possibilitar o diálogo em situações clínicas individuais como uma forma de dividir responsabilidades.
- (C) A Bioética tem uma abordagem secular e global, pois dela participam as diferentes visões de profissionais de saúde, filósofos, advogados, sociólogos, administradores, economistas, teólogos e leigos.
- (D) A Bioética é uma abordagem global, pois não considera apenas a relação médico-paciente. A Bioética inclui os processos de tomada de decisão, as relações interpessoais de todos os segmentos e pessoas envolvidas: o paciente, o seu médico, os demais profissionais, a sua família, a comunidade e as demais estruturas sociais e legais.
- (E) O Prof. Potter já havia afirmado que a Bioética era uma ética interdisciplinar, constituindo-se em uma ponte entre a ciência e as humanidades.

22. Considere as afirmações abaixo sobre as fibras alimentares. Qual das alternativas está correta?

- (A) As fibras solúveis aumentam a capacidade de retenção de água do material não digerido, levando ao aumento do volume fecal, ao aumento da frequência de evacuações diárias e ao trânsito intestinal diminuído.
- (B) As fibras insolúveis formam géis, desaceleram o tempo de trânsito gastrointestinal, ligam outros nutrientes, tais como o colesterol e sais minerais, e diminuem a sua absorção.
- (C) A quitina, os frutanos e o *Psyllium* são exemplos de fibras funcionais.
- (D) A celulose, presente no trigo integral, no farelo e nos vegetais, é uma fibra solúvel.
- (E) As gomas, presentes na aveia, legumes e cevada, e as pectinas, presentes na maçã, morango, cenoura e frutas cítricas, são fibras insolúveis.

23. Considere as seguintes afirmações sobre as gorduras e lipídios.

- I - A gordura saturada e os óleos parcialmente hidrogenados possuem menos locais de ligação de oxigênio, e, portanto, possuem estabilidade aumentada e um prazo de validade maior. Contudo, a sua ingestão está associada a um maior risco de doença cardiovascular.
- II - O consumo elevado de ácidos graxos poli-insaturados (AGPI) pode ser prejudicial. As ligações duplas são altamente reativas e ligam-se ao oxigênio para formar peróxidos quando expostos ao ar ou ao calor. Quando submetidos à fritura ou ao cozimento de rotina, os AGPIs podem gerar concentrações elevadas de produtos de aldeído tóxicos, que estão associados às doenças cardiovasculares e ao câncer.
- III - O termo *ácido graxo essencial* refere-se às famílias dos ácidos graxos ômega-6 e ômega-3.

Quais estão corretas?

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

24. Quais as necessidades de proteína, potássio e fósforo de adultos com doença renal em estágio terminal, em tratamento de hemodiálise?

- (A) Proteína 0,6 g/kg PCI – Potássio 1 a 2 g/dia – Fósforo 0,8 a 1,2 g/dia.
- (B) Proteína 0,8 g/kg PCI – Potássio 2 a 3 g/dia – Fósforo 2 a 3 g/dia.
- (C) Proteína 1 g/kg PCI – Potássio 1 a 2 g/dia – Fósforo 2 a 2,5 g/dia.
- (D) Proteína 1,2 g/kg PCI – Potássio 2 a 3 g/dia – Fósforo 0,8 a 1,2 g/dia.
- (E) Proteína 1,5 g/kg PCI – Potássio 0,8 a 1,2 g/dia – Fósforo 2 a 3 g/dia.

25. Assinale as afirmações abaixo sobre os cuidados com relação à dieta para pacientes disfágicos com **V** (verdadeira) ou **F** (falso).

- () Alimentos de consistência líquida como sucos e água sempre são recomendados, pois são mais fáceis de serem deglutidos, sendo mais seguros aos pacientes com disfagia.
- () É recomendado evitar alimentos que se esfaleiam facilmente na boca porque eles podem aumentar o risco de engasgar.
- () Uma consistência mecanicamente mole ou em forma de purê pode reduzir a necessidade de manipulação oral, sendo benéfica.
- () Molhos podem lubrificar os alimentos para auxiliar a deglutição e auxiliar na prevenção da fragmentação dos alimentos na cavidade oral. Massas úmidas, alimentos cozidos e pratos à base de ovo são bem tolerados.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

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

26. No tratamento nutricional _____, recomendam-se a administração de amido de milho cru em intervalos regulares e a adoção de alimentação rica em carboidratos de alta complexidade e com baixo teor de lipídios, com a finalidade de prevenir a hipoglicemia.

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

- (A) da fenilcetonúria
- (B) da galactosemia
- (C) das doenças do depósito de glicogênio
- (D) da doença da urina do xarope de bordo
- (E) dos distúrbios do metabolismo do ciclo da ureia

27. De acordo com a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, sobre o subsistema de acompanhamento junto à parturiente, assinale as afirmações abaixo com **V** (verdadeiro) ou **F** (falso).

- () É permitido um acompanhante, indicado pela parturiente, durante todo o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato.
- () O acompanhante será indicado pela parturiente.
- () As ações destinadas a viabilizar o pleno exercício dos direitos de acompanhamento junto à parturiente constarão do regulamento da lei, a ser elaborado pelo órgão competente do Poder Executivo.
- () A presença de acompanhantes no pós-parto imediato não é permitida, em função dos procedimentos a serem realizados na mulher e no recém-nascido.
- () São permitidos dois acompanhantes, indicados pela parturiente, durante todo o período de trabalho de parto e parto.

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

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

28. Em relação à sala de manipulação e envase de nutrição enteral, conforme a RDC nº 503, do Ministério da Saúde, de 27 de maio de 2021, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- (A) A sala deve ser segregada e destinada para este fim, livre de trânsito de materiais e ou pessoas estranhas ao setor.
- (B) A sala deve possuir duas passagens (guichê ou similar) distintas para entrada de insumos limpos e saída de nutrição enteral pronta. A entrada para a sala deve ser feita exclusivamente através do vestiário.
- (C) Os ralos no piso devem ser sifonados e com tampas escamoteadas.
- (D) A sala deve possuir ponto de água potável para ser submetida ao processo de filtração.
- (E) A sala deve dispor de uma bancada.

29. De acordo com a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, o processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de _____ a _____ em até _____.

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

- (A) 70°C – 10°C – 1 hora
- (B) 60°C – 10°C – 2 horas
- (C) 50°C – 5°C – 30 minutos
- (D) 60°C – 10°C – 1 hora
- (E) 60°C – 5°C – 30 minutos

30. De acordo com a Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, vegetais folhosos crus, corretamente higienizados e não adicionados de molho, maionese, iogurte, creme de leite ou demais ligas, preparados e prontos para o consumo, podem ser mantidos em temperatura ambiente por no máximo:

- (A) 30 minutos.
- (B) 1 hora.
- (C) 2 horas.
- (D) 3 horas.
- (E) 6 horas.

31. Considere as afirmações a seguir sobre as boas práticas para prevenção do Coronavírus (COVID-19).

- I - Estão proibidos os serviços de autoatendimento (*self-service*).
- II - Poderá ser substituído o sistema de autoatendimento por outro sistema eficaz, com funcionários e colaboradores disponíveis para servir os alimentos aos clientes, fazendo uso, no mínimo, de luvas e máscara.
- III- Poderá ser permitido o sistema de autoatendimento, desde que o cliente faça uso de máscara e higienize as mãos ao entrar no estabelecimento.

Quais estão de acordo com a Portaria nº 319, da Secretaria Estadual de Saúde do Rio Grande do Sul, de 20 de maio de 2020, que institui o protocolo de boas práticas (BP) para prevenção do novo Coronavírus (COVID-19), a serem cumpridas pelos estabelecimentos que prestam serviços de alimentação?

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

32. A RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo. Dentre as alternativas abaixo, qual **NÃO** está no âmbito de aplicação desse regulamento?

- (A) Comissarias.
- (B) Rotisseries.
- (C) Lactários.
- (D) Cozinhas industriais.
- (E) Restaurantes.

33. Assinale a alternativa correta em relação às Boas Práticas nos Serviços de Alimentação, estabelecidas pela RDC nº 216, de 2004.

- (A) O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4°C, ou inferior, deve ser de sete dias.
- (B) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 60°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e umidade relativa sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- (C) Os óleos e as gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 150°C, sendo substituídos semanalmente.
- (D) O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração a temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- (E) Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e com esmalte claro ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal, e a maquiagem deve ser leve.

34. A normatização da qualidade nos diversos segmentos é feita por meio da *International Organization for Standardization* (ISO). Com relação a esse tema, considere as afirmações abaixo.

- I - O escopo da NBR-ISO 14000 é direcionado para as questões ambientais, e a NBR-ISO 22000 pode ser aplicada em qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos (*food supply chain*), inclusive itens como embalagens, produtos de higienização e aditivos.
- II - O escopo da NBR-ISO 22000 é garantir que o consumo de alimentos seja seguro para o consumidor final.
- III- As normas NBR-ISO da série 9000 possuem um enfoque na inconformidade de produtos e serviços.

Quais estão corretas?

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

35. "As ferramentas da gestão da qualidade são técnicas que podem ser utilizadas com a finalidade de definir, mensurar, analisar e propor soluções para problemas que eventualmente são encontrados e interferem no bom desempenho dos processos de trabalho".

Qual das alternativas abaixo **NÃO** apresenta uma ferramenta da gestão da qualidade?

- (A) Diagrama de causa-efeito ou de Ishikawa.
- (B) 5W2H ou 3QPOOC.
- (C) *Brainstorming*.
- (D) Ciclo PDCA.
- (E) Folha de Verificação (*checklist*).

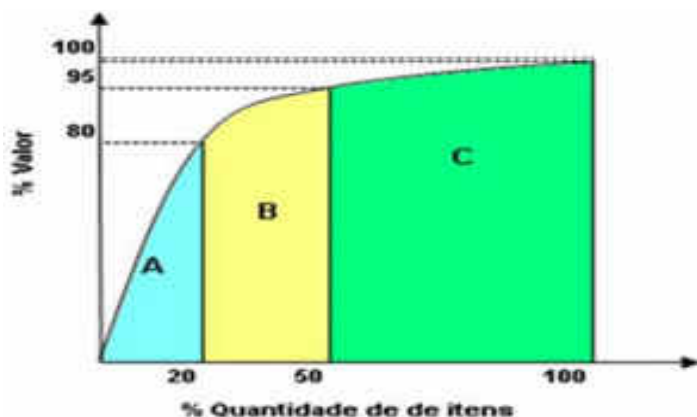
36. Assinale as afirmações abaixo com **V** (verdadeiro) ou **F** (falso), no que se refere ao recebimento e armazenamento que devem ser executados por um estoquista.

- () Devem ser verificados os dados descritivos da nota fiscal.
- () No caso de produtos resfriados e congelados, a aferição da temperatura de todos os produtos deve ser feita somente com o termômetro do tipo espeto.
- () Na impossibilidade de conferir todos os itens (quando são recebidas grandes quantidades), deve-se utilizar um critério de inspeção por amostragem para avaliar validade, integridade das embalagens e quantidade.
- () Deve-se inspecionar o acondicionamento dos produtos (empilhamento) no veículo e asseio e uniformização dos entregadores.
- () Deve-se armazenar os produtos de acordo com a data de recebimento dos mesmos e observar as recomendações do fabricante.

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

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

37. Considere o gráfico abaixo.



O objetivo da curva ABC é definir grupos de gêneros com seus preços e importância. Com relação a esse tema, considere as afirmações abaixo.

- I - Por conta de seu maior impacto financeiro, os produtos da Curva A devem ser controlados com maior rigor.
- II - A curva ABC deve ser utilizada para administrar estoques, definir políticas de compras e vendas, e, também, para programar a produção.
- III - Na figura apresentada o total impacto financeiro das curvas B e C é de 20%.

Quais estão corretas?

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

38. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando o tipo ou finalidade de treinamento com as respectivas definições.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> (1) Coletivo. (2) Em serviço. (3) De integração. (4) Introdutório. (5) Geral. | <ul style="list-style-type: none"> () Tem por objetivo apresentar a instituição visando o acolhimento. () Aborda temas mais abrangentes e comuns às áreas do setor de alimentação da instituição. () Aplicado pelo setor onde o funcionário irá desenvolver suas atividades. () Utilizado para passar a mesma informação a várias equipes, visando a uniformidade, integração e troca de informações. () Realizado no próprio local de trabalho do funcionário, utilizando recursos que o mesmo utiliza no dia a dia. |
|---|---|

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.

39. Um Serviço de Alimentação Coletiva conta com 30 trabalhadores operacionais (cozinheiros e auxiliares). No intervalo de uma semana (cinco dias úteis), ocorreram respectivamente: 8 faltas na segunda-feira, 6 faltas na terça-feira e 4 faltas na sexta-feira.

Considerando que a fórmula para Taxa de Absenteísmo (TA) é:

$$TA = \frac{\text{média diária de funcionários ausentes} \times 100}{\text{nº de pessoal fixo}}$$

Qual foi a taxa de absenteísmo nessa semana?

- (A) 48,6%.
- (B) 26,7%.
- (C) 20%.
- (D) 18%.
- (E) 12%.

40. Qual das alternativas abaixo **NÃO** está associada aos aspectos e impactos ambientais em um serviço de alimentação?

- (A) Padronização de cores para acondicionamento de resíduos.
- (B) Planejamento de cardápios.
- (C) Planejamento de compras.
- (D) Descarte adequado de resíduos.
- (E) Padrão de cardápio.

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

EDITAL Nº 05/2021 DE PROCESSOS SELETIVOS

GABARITO APÓS RECURSOS

PROCESSO SELETIVO 39

NUTRICIONISTA I (Produção e Distribuição)

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