



Hospital das Clínicas 2010

AUXILIAR DE

COD. 03

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

LEIA COM ATENÇÃO

- 01] Só abra este caderno após ler todas as instruções e quando for autorizado pelos fiscais da sala.
- 02] Preencha os dados pessoais.
- 03] Autorizado o início da prova, verifique se este caderno contém 32 (trinta e duas) questões; se não estiver completo, exija outro do fiscal da sala.
- 04] Todas as questões desta prova são de múltipla escolha, apresentando uma só alternativa correta.
- 05] Ao receber a folha de respostas, confira o nome da prova, seu nome e número de inscrição. Qualquer irregularidade observada, comunique imediatamente ao fiscal.
- 06] Assinale a resposta de cada questão no corpo da prova e só depois transfira os resultados para a folha de resposta.
- 07] Para marcar a folha de respostas, utilize apenas caneta esferográfica preta e faça as marcas de acordo com o modelo (←).

A marcação da folha de resposta é definitiva, não admitindo rasuras.

- 08] Só marque uma resposta para cada questão.
- 09] Não risque, não amasse, não dobre e não suje a folha de respostas, pois isso poderá prejudicá-lo.
- 10] Se a Comissão verificar que a resposta de uma questão é dúbia ou inexistente, a questão será posteriormente anulada e os pontos a ela correspondentes, distribuídos entre as demais.
- 11] Os fiscais não estão autorizados a emitir opinião nem prestar esclarecimentos sobre os conteúdos das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir.
- 12] Não será permitido o uso de telefones celulares, bips, pagers, palm tops ou aparelhos semelhantes de comunicação e agendas eletrônicas, pelos candidatos, durante a realização das provas.

DURAÇÃO DESTA PROVA: 3 HORAS

Nome _____

Identidade _____ Órgão Exp.: _____

Assinatura _____



Concurso Público



COMISSÃO DE PROCESSOS
SELETIVOS E TREINAMENTOS
Fone: (81) 3412-0800
Fax: (81) 3412-0808



Língua Portuguesa

TEXTO 1

A última década marcou uma verdadeira revolução nas relações profissionais. A ideia do "emprego para toda a vida", seguro e estável, praticamente entrou em extinção, dando lugar a novos valores, como empregabilidade, competitividade e aperfeiçoamento profissional. Se, por um lado, nunca se exigiu tanto dos profissionais, por outro, poucas vezes eles tiveram tantas chances de encontrar prazer no trabalho. "As organizações estão menos rígidas e autoritárias, incentivando a autonomia e a criatividade dos profissionais", analisa a psicóloga Eliene Rodrigues, do Instituto de Tecnologia em Gestão (INTG). Criar um ambiente estimulante, onde os profissionais encontrem satisfação nas atividades do dia a dia é um requisito indispensável para as organizações que buscam aperfeiçoar sua capacidade competitiva. "O prazer é um componente indispensável para a produtividade", afirma.

Durante muito tempo, o emprego tradicional foi sinônimo de estabilidade e segurança, mas também de poucos desafios, rotina e acomodação para os profissionais. "Esse perfil mudou radicalmente nos últimos anos", assinala a psicóloga. No lugar da disciplina e hierarquia de antes, hoje se valoriza a corresponsabilidade e a participação. Onde se exigia obediência, hoje se estimula a autonomia e a capacidade de lidar com mudanças. O trabalho isolado deu lugar ao trabalho em equipe, e as rotinas cederam espaço para a criatividade e a flexibilidade. O resultado? Profissionais estimulados a desenvolver o seu potencial, que pensam, criam e enfrentam desafios. E que se sentem motivados e reconhecidos.

A ausência de prazer no trabalho deve ser encarada como um alerta. Para o profissional, pode trazer riscos também para a saúde. "Pouca gente sabe, mas é a falta de prazer, e não o excesso de trabalho, um dos principais fatores desencadeadores do estresse", diz Eliene. É perfeitamente possível alguém manter uma jornada de 14, 16 horas de trabalho e chegar ao final do dia de bom humor e sentindo-se bem. É a qualidade, e não a quantidade do trabalho que está diretamente relacionada ao estresse. Trabalhar com prazer e encontrar prazer no resultado do trabalho é o primeiro mandamento. Não só para a saúde do profissional, mas principalmente para a da organização.

(Disponível em: <http://www.redegestao.com.br/desafio21/gec64.html>. Acesso em 27/03/2010. Adaptado.)

01. A principal relação que se faz no Texto 1 é entre:

- A) emprego e competitividade.
- B) organizações e estabilidade.
- C) trabalho e prazer.
- D) saúde e empregabilidade.
- E) humor e profissões.

02. Com a finalidade de defender suas ideias, um dos recursos utilizados pelo autor do Texto 1 é:

- A) comparar dados do passado com dados do presente.
- B) apresentar dados estatísticos precisos e confiáveis.
- C) expor a opinião de diversas autoridades da área de Gestão.
- D) embasar seus argumentos em documentos oficiais.
- E) utilizar-se bastante da conotação e de figuras de linguagem.

03. Segundo o Texto 1, na atualidade, as organizações valorizam um profissional:

- 1) extremamente disciplinado e obediente.
- 2) adaptável a mudanças.
- 3) cauteloso e temeroso de novos desafios.
- 4) confortável para trabalhar em equipe.

Estão corretas:

- A) 1, 2, 3 e 4.
- B) 1 e 2, apenas.
- C) 1 e 3, apenas.
- D) 2 e 4, apenas.
- E) 3 e 4, apenas.

04. "É a falta de prazer, e não o excesso de trabalho, um dos principais fatores desencadeadores do estresse". Nesse trecho, o autor afirma que a falta de prazer é:

- A) uma das consequências mais fortes do estresse.
- B) uma das causas mais importantes do estresse.
- C) um dos sintomas mais nocivos do estresse.
- D) um dos sinais mais evidentes do estresse.
- E) uma das marcas mais frequentes do estresse.

05. Sobre alguns recursos linguísticos presentes no Texto 1, analise as proposições a seguir.

- 1) No trecho: "A última década marcou uma verdadeira revolução nas relações profissionais.", o segmento sublinhado expressa a ideia de tempo.
- 2) No trecho: "Se, por um lado, nunca se exigiu tanto dos profissionais, por outro, poucas vezes eles tiveram tantas chances de encontrar prazer no trabalho.", o termo destacado se refere a 'profissionais'.
- 3) No trecho: "No lugar da disciplina e hierarquia de antes, hoje se valoriza a corresponsabilidade e a participação.", o segmento sublinhado equivale a 'do passado'.

Está(ão) correta(s):

- A) 2, apenas.
- B) 1 e 2, apenas.
- C) 1 e 3, apenas.
- D) 2 e 3, apenas.
- E) 1, 2 e 3.

06. No trecho: "Esse perfil mudou radicalmente nos últimos anos", o termo sublinhado significa:

- A) completamente.
- B) realmente.
- C) sorrateiramente.
- D) ligeiramente.
- E) indubitavelmente.

"O resultado? Profissionais estimulados a desenvolver o seu potencial, que pensam, criam e enfrentam desafios. E que se sentem motivados e reconhecidos."

07. O trecho acima poderia ser pontuado de diversas maneiras, todas igualmente corretas. Assinale a única alternativa em a pontuação desse trecho estaria incorreta.

- A) O resultado? Profissionais estimulados a desenvolver o seu potencial, que pensam, criam e enfrentam desafios; e que se sentem motivados e reconhecidos.
- B) O resultado: profissionais estimulados a desenvolver o seu potencial; que pensam, criam e enfrentam desafios. E que se sentem motivados e reconhecidos.
- C) O resultado? Profissionais, estimulados a desenvolver o seu potencial, que pensam, criam e enfrentam desafios; e que se sentem motivados e reconhecidos.
- D) O resultado? Profissionais estimulados a desenvolver o seu potencial, que pensam, criam e enfrentam desafios, e que se sentem motivados e reconhecidos.
- E) O resultado: profissionais estimulados a desenvolver o seu potencial, que pensam, criam e enfrentam desafios. E que se sentem motivados – e reconhecidos!

TEXTO 2



(Disponível em: www.sempremotivado.com.br/.../11/cansado.jpg. Acesso em 27/03/2010.)

08. A imagem acima expressa, principalmente, a ideia de que:

- A) as relações profissionais estão cada vez mais conflituosas.
- B) as máquinas estão tomando o lugar dos homens, no trabalho.
- C) os homens estão agindo como robôs, no ambiente de trabalho.
- D) os trabalhadores precisam preocupar-se mais com sua saúde.
- E) há trabalhadores exauridos, por excesso de trabalho.

Matemática

09. Quanto custam três quilos e quatrocentos gramas de camarão, que é comercializado a R\$ 8,50 o quilo, se serão concedidos 10% de desconto no valor da compra?

- A) R\$ 26,01
- B) R\$ 26,10
- C) R\$ 26,30
- D) R\$ 26,50
- E) R\$ 27,00

10. Maria precisa enviar um pacote pelo correio, que tem tarifa de R\$ 2,80. Se Maria usar um total de 20 selos, sendo os selos com valores de R\$ 0,05 e de R\$ 0,20, quantos selos de R\$ 0,20 serão utilizados?

- A) 11
- B) 12
- C) 13
- D) 14
- E) 15

11. Se o cabelo de Cíntia tem comprimento de $12\frac{1}{2}$

polegadas e ela cortará $5\frac{1}{3}$ polegadas, qual será o comprimento depois do corte? Considere que 1 polegada é igual a 2,54cm e indique o valor mais próximo.

- A) 18,2cm
- B) 18,4cm
- C) 18,6cm
- D) 18,8cm
- E) 19,0cm

12. Para higienizar sua piscina, Graça usa 35g de cloro para cada 1.000 litros de água. A piscina de Graça tem a forma de um paralelepípedo retângulo, com altura de 2m, comprimento de 7m e largura de 4m. Se a altura da água na piscina é 20cm inferior à altura da piscina, quanto de cloro Graça precisará?

- A) 1,760kg
- B) 1,761kg
- C) 1,762kg
- D) 1,763kg
- E) 1,764kg

13. Em uma visita a um centro de compras, Marta gastou $\frac{3}{8}$ do dinheiro que possuía na primeira loja que visitou. Em seguida, ela gastou $\frac{3}{4}$ do dinheiro que lhe restou em uma segunda loja, e ficou com R\$ 20,00. Qual a quantia que Marta possuía ao chegar ao centro de compras?

- A) R\$ 122,00
- B) R\$ 124,00
- C) R\$ 126,00
- D) R\$ 128,00
- E) R\$ 130,00

14. Trabalhando sozinho, Marcos apara a grama de um pátio em 40 minutos. Trabalhando junto com Júnior, a grama do mesmo pátio é aparada em 25 minutos. Em quantos minutos, trabalhando sozinho, Júnior apara a grama do pátio?
- A) 1 hora
 - B) 1 hora e 6 minutos
 - C) 1 hora, 6 minutos e 40 segundos
 - D) 1 hora e 7 minutos
 - E) 1 hora e 10 minutos

Conhecimentos Específicos

15. Sobre nutrição, assinale a alternativa correta.

- A) Nutrição é a absorção apenas dos macronutrientes.
- B) Alimento é toda substância que, incorporada ou não aos tecidos, preenche a função plástica.
- C) Alimentação é o fornecimento de alimento ao sistema digestório e linfático.
- D) O alimento tem como finalidade fornecer energia térmica e mecânica.
- E) Proteína, carboidrato e gordura são os macronutrientes.

16. Segundo a origem, os alimentos podem ser classificados em:

- A) minerais, reguladores e animais.
- B) minerais, vegetais e animais.
- C) vegetais, reguladores e minerais.
- D) animais, reguladores e vegetais.
- E) minerais, vegetais e energéticos.

17. Quanto às necessidades do organismo, é correto afirmar que ele precisa de:

- A) proteína, para construção e reparação dos tecidos corpóreos.
- B) gorduras, para o fornecimento de calor e energia, para o peristaltismo.
- C) minerais, essencialmente para os ossos e dentes.
- D) vitaminas, para regulação das funções corpóreas e para o crescimento.
- E) vitamina K, para proteção da visão e olfato.

18. “Dieta branda”, significa:

- A) uma dieta pobre em resíduos.
- B) uma dieta sem frituras.
- C) uma dieta com legumes cozidos, com baixo conteúdo de fibras, ou purês.
- D) uma dieta que apresenta níveis moderadamente baixos de celulose e pode servir no almoço salada crua e salada de frutas frescas.
- E) uma dieta boa para pacientes com poucos dentes.

19. São alimentos com proteína de alto valor biológico:

- A) ovo, queijo, trigo, feijão e soja.
- B) ovo, leite, peixe, carne e aves.
- C) milho, soja, leite, trigo e arroz.
- D) leite, feijão, ovo, arroz e carne.
- E) carne, feijão, trigo e soja.

20. As leis que regem a alimentação são:

- A) apresentação, quantidade, qualidade e textura.
- B) quantidade, qualidade, textura e sabor.
- C) adequação, quantidade, sabor e harmonia.
- D) harmonia, qualidade, adequação e quantidade.
- E) qualidade, harmonia, textura e apresentação.

21. Para higienização das mãos deve ser utilizado(a):

- A) hipoclorito de sódio 200ppm.
- B) álcool 99,2%.
- C) água fluoretada.
- D) álcool a 70%.
- E) água com bicarbonato.

22. Não é atividade do banco de leite:

- A) ordenhar e ensinar técnicas de ordenha às nutrizes.
- B) coletar, pasteurizar e estocar leite humano, segundo as normas do Ministério da Saúde.
- C) enviar leite pasteurizado para bebês prematuros de UTI's neonatais.
- D) realizar palestras sobre aleitamento materno, orientando sobre possíveis dificuldades.
- E) reservar 50mL de cada amostra para posterior análise de leite.

23. Sobre a técnica dietética, é incorreto afirmar que ela:

- A) é a maneira correta de se preparar os alimentos, sem que os mesmos percam seus principais nutrientes.
- B) é a maneira engenhosa de se preparar e apresentar os alimentos, sem a preocupação de se preservar os valores nutritivos.
- C) torna mais fácil a digestão.
- D) melhora o aspecto da preparação.
- E) assegura um maior rendimento orgânico.

24. O ferro mineral, mais biodisponível, importante na alimentação humana, pode ser encontrado principalmente em quais alimentos?

- A) Carnes, aves, gema de ovo e hortaliças verde-escuras.
- B) Nozes, ostra, iogurte e frutas cítricas e secas.
- C) Caldo de carne, tubérculos e frutas cítricas.
- D) Fígado, carnes, fruto do mar e leguminosas.
- E) Verduras, cereais e pães integrais.

25. A operação de preparo dos alimentos é a etapa de:

- A) temperar.
- B) cozinhar.
- C) misturar.
- D) amassar.
- E) bater.

26. Sobre a constituição dos alimentos, assinale a alternativa correta.
- A) A carência de sódio causa anemia.
 - B) As carnes são ricas em carboidratos.
 - C) Os nutrientes dos alimentos são: carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas, elementos minerais e água.
 - D) O leite é rico em ferro.
 - E) Os caldos de carnes são ricos em sódio, gorduras, vitaminas, sais minerais e carboidratos.
27. Para a higienização dos alimentos, não se leva em consideração:
- A) a origem.
 - B) o teor de gordura.
 - C) o meio de fornecimento.
 - D) a embalagem.
 - E) a forma de abastecimento.
28. Quanto às funções, os alimentos podem ser:
- A) plásticos, nutritivos e energéticos.
 - B) plásticos, energéticos e reguladores.
 - C) energéticos, saborosos e reguladores.
 - D) reguladores, nutritivos e saborosos.
 - E) nutritivos, reguladores e plásticos.
29. No que concerne ao armazenamento de alimentos, é correto afirmar que:
- A) armazenamento sob congelamento – os alimentos são armazenados à temperatura de 5°C ou menos.
 - B) armazenamento sob refrigeração – etapa em que os alimentos são armazenados à temperatura de 5°C a 20°C.
 - C) estoque seco – etapa em que os alimentos são armazenados à temperatura ambiente, segundo especificações no próprio produto.
 - D) as massas devem ser acondicionadas no congelador.
 - E) os tubérculos devem ser armazenados sob refrigeração.
30. São vias de transmissão de microorganismos e bactérias para os alimentos: a água, o solo, o ar e o próprio homem. Sobre isso, assinale a alternativa correta.
- A) Falar, tossir ou cantar ou falar sobre os alimentos é tão errado quanto espirrar.
 - B) As fezes podem apresentar cercárias, que são as principais contaminadoras dos alimentos.
 - C) A urina contamina menos os alimentos que as fezes.
 - D) Usar curativo sobre algum ferimento nas mãos é o suficiente para proteger o alimento da contaminação.
 - E) A salmonelose é a infecção por salmonela, presente apenas em ovos.
31. Uma dieta pastosa pode ser composta por:
- A) leite, maçã e salada crua.
 - B) torrada, mamão e iogurte.
 - C) purê, carne moída e ervilha.
 - D) galinha assada, feijão e arroz.
 - E) lentilha, purê de inhame e peixe.
32. Qual desses alimentos não deve ser servido para um paciente que realizou gastrectomia total (retirada do estômago), após 30 dias?
- A) Arroz.
 - B) Chá.
 - C) Doce.
 - D) Papa.
 - E) Leite.