



DOMINGO DE MANHÃ

GRUPO HOSPITALAR CONCEIÇÃO – GHC CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2022

ATENDENTE DE NUTRIÇÃO

INSTRUÇÕES

Leia atentamente e cumpra rigorosamente as instruções que seguem, pois elas são parte integrante das provas e das normas que regem esse certame.

1. Atente-se aos avisos contidos no quadro da sala.
2. Seus pertences deverão estar armazenados dentro de embalagem específica fornecida pelo fiscal, permanecendo em sua posse somente caneta esferográfica de ponta grossa, de material transparente, com tinta preta, documento de identificação, lanche e água, se houver. A utilização de qualquer material não permitido em edital é expressamente proibida, acarretando a sua imediata eliminação do certame.
3. Certifique-se de que este caderno:
 - contém 36 (trinta e seis) questões;
 - refere-se ao cargo para o qual realizou a inscrição.
4. Cada questão oferece 5 (cinco) alternativas de respostas, representadas pelas letras A, B, C, D e E, sendo apenas 1 (uma) a resposta correta.
5. Será respeitado o tempo para realização da prova conforme previsto em edital, incluindo o preenchimento da grade de respostas.
6. Os três últimos candidatos deverão retirar-se da sala de prova ao mesmo tempo, devendo assinar a Ata de Prova.
7. A responsabilidade referente à interpretação dos conteúdos das questões é exclusiva do candidato.
8. No caderno de prova, você poderá rabiscar, riscar e calcular.
9. Os gabaritos preliminares da prova objetiva serão divulgados na data descrita no Cronograma de Execução desse certame.



V1_04/04/2022 14:05:40



Instrução: As questões de números 01 a 08 referem-se ao texto abaixo.

Mar em fúria

01 As origens da epidemia de alergia são ambientais e nutricionais. Há três níveis nos quais o
02 meio ambiente tem um impacto sobre a alergia: o ar livre, ambientes fechados e o interior de
03 nosso corpo. A toxidade em cada um desses ambientes é um golpe duplo. Primeiro, ela danifica
04 as superfícies de nosso corpo, como a pele ou o revestimento dos tratos respiratório ou
05 gastrointestinal e, então, promove uma reação alérgica a substâncias que normalmente seriam
06 toleradas. O que você come e seu estado nutricional afetam a resposta corporal a cada um
07 desses níveis.

08 Hoje, ir ao supermercado é como caminhar por um campo minado. Enquanto você empurra
09 seu carrinho pelos corredores, você logo vasculha as prateleiras em busca das palavras *sem*
10 *glúten* ou *laticínios*. Sua adorada pizza ou massa favorita são riscadas do cardápio se você for
11 alérgico ao trigo. Parece que as coisas básicas que costumavam nos sustentar se viraram contra
12 nós e uma nova ameaça nos espreita a cada esquina. Este é de fato um novo mundo estranho,
13 que as gerações antigas não reconheceriam.

14 Como chegamos a este ponto?

(Disponível em: *A Solução para as Alergias*. GALLAND, Leo & GALLAND, Jonathan. São Paulo: Madras, 2016 – texto adaptado especialmente para esta prova).

QUESTÃO 01 – De acordo com o texto, é correto afirmar que:

- A) As epidemias de alergias estão ligadas ao nível de quantidade de alimentos que ingerimos.
- B) Quando vamos ao supermercado devemos ficar atentos às descrições contidas nos rótulos dos alimentos, pois elas podem estar incorretas.
- C) Quem é alérgico a glúten não deve caminhar pelos corredores do supermercado, especialmente no setor de laticínios.
- D) Gerações antigas não apresentavam reações alérgicas.
- E) Reações alérgicas são mais frequentes atualmente devido a fatores ambientais e nutricionais.

QUESTÃO 02 – No texto, a expressão “um novo mundo estranho” (l. 12) pode ser entendida como:

- A) Um mundo irreal.
- B) Um outro planeta.
- C) Um mundo esquisito.
- D) Um mundo de faz de conta.
- E) Um mundo fictício.

QUESTÃO 03 – Que outro advérbio ou locução adverbial poderia substituir “então” (l. 05), sem alterar o significado da oração?

- A) Entretanto.
- B) Assim.
- C) No entanto.
- D) Porém.
- E) Todavia.

QUESTÃO 04 – Assinale a alternativa que apresenta a classificação correta quanto à sílaba tônica.

- A) “ambientais” – Oxítona.
- B) “alergia” – Proparoxítona.
- C) “gerações” – Paroxítona.
- D) “antigas” – Proparoxítona.
- E) “chegamos” – Oxítona.

QUESTÃO 05 – Assinale a alternativa de pontuação INCORRETA.

- A) Sua adorada pizza ou massa favorita são riscadas do cardápio se você for alérgico ao trigo!
- B) Sua adorada pizza ou massa favorita são riscadas do cardápio se você for alérgico ao trigo?
- C) Se você for alérgico ao trigo, sua adorada pizza ou massa favorita são riscadas do cardápio.
- D) Sua adorada pizza ou massa favorita, são riscadas do cardápio se você for alérgico ao trigo.
- E) Sua adorada pizza - ou massa favorita - é riscada do cardápio se você for alérgico ao trigo.

QUESTÃO 06 – Qual alternativa apresenta um sinônimo para a palavra “espreita” (l. 12) no texto?

- A) Sorri.
- B) Estimula.
- C) Cumprimenta.
- D) Prestigia.
- E) Vigia.

QUESTÃO 07 – Assinale a alternativa que apresenta um verbo irregular.

- A) A toxidade em cada um desses ambientes é um golpe duplo.
- B) Primeiro, ela danifica as superfícies de nosso corpo...
- C) ... promove uma reação alérgica a substâncias que normalmente seriam toleradas.
- D) O que você come e seu estado nutricional...
- E) Enquanto você empurra seu carrinho pelos corredores...

QUESTÃO 08 – Observe as separações silábicas das palavras retiradas do texto:

- I. E-pi-de-mi-a.
- II. Im-pac-to.
- III. Car-rin-ho.
- IV. Ma-ssa.

Quais estão corretas?

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

QUESTÃO 09 – Considerando a Política Nacional da Atenção Básica, qual das alternativas a seguir NÃO é uma diretriz do SUS e da RAS a ser operacionalizada na Atenção Básica?

- A) Territorialização.
- B) Longitudinalidade.
- C) Equidade.
- D) Resolutividade.
- E) Participação da comunidade.

QUESTÃO 10 – Considere os equipamentos de saúde listados abaixo:

- I. Unidade Básica de Saúde.
- II. Unidade Básica de Saúde Fluvial.
- III. Unidade Odontológica Móvel.
- IV. Ambulatório especializado.
- V. Unidade Hospitalar.

Quais são considerados equipamentos no âmbito da Atenção Básica?

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

QUESTÃO 11 – Nos programas habitacionais, o idoso goza de prioridade na aquisição do imóvel para morada própria. Assinale a alternativa INCORRETA em relação a essa política.

- A) Reserva de pelo menos 3% das unidades habitacionais residenciais para atendimento de idosos.
- B) Implantação de equipamentos urbanos comunitários voltados ao idoso.
- C) Eliminação de barreiras arquitetônicas e urbanísticas, para garantia de acessibilidade ao idoso.
- D) Critérios de financiamento compatíveis com os rendimentos de aposentadoria e pensão.
- E) As unidades residenciais reservadas para atendimentos de idosos devem situar-se no último pavimento.

QUESTÃO 12 – Segundo o Estatuto da Criança e do Adolescente, a colocação em família substituta far-se-á mediante guarda, tutela ou adoção. Analise as assertivas abaixo e assinale V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () A guarda obriga a prestação de assistência material, moral e educacional à criança ou adolescente, conferindo a seu detentor o direito a opor-se a terceiros, inclusive aos pais.
- () A tutela será deferida a pessoa de até 18 anos incompletos e o seu deferimento pressupõe a prévia decretação da perda ou suspensão do poder familiar e implica necessariamente o dever da guarda.
- () A adoção é medida excepcional e irrevogável, à qual se deve recorrer apenas quando esgotados os recursos de manutenção da criança ou adolescente na família natural ou extensa.

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

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

QUESTÃO 13 – As regiões de saúde serão instituídas pelo Estado, em articulação com os municípios, e devem conter ações e serviços de:

- I. Atenção primária.
- II. Urgência e emergência.
- III. Atenção psicossocial.
- IV. Atenção ambulatorial especializada e hospitalar.
- V. Vigilância em saúde.

Quais as ações mínimas que as regiões em saúde devem conter para serem instituídas?

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

QUESTÃO 14 – Assinale a alternativa que NÃO contempla serviços considerados Portas de Entrada às ações e aos serviços de saúde nas Redes de Atenção à Saúde.

- A) Ambulatórios especializados.
- B) Atenção de urgência e emergência.
- C) Atenção primária.
- D) Atenção psicossocial.
- E) Especiais de acesso aberto.

QUESTÃO 15 – De acordo com a Lei nº 8.080/1990, a saúde é um direito fundamental do _____, devendo o(a) _____ prover as condições indispensáveis ao seu pleno exercício.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do trecho acima.

- A) ser humano – empresa
- B) ser humano – Estado
- C) trabalhador assalariado – empresa
- D) trabalhador assalariado – Estado
- E) ser humano – associação de moradores

QUESTÃO 16 – Assinale a alternativa que contempla uma das instâncias colegiadas do Sistema Único de Saúde.

- A) Conselho de Saúde.
- B) Conselho Nacional dos Secretários de Saúde.
- C) Conselho Nacional dos Secretários Municipais de Saúde.
- D) Fundo Nacional de Saúde.
- E) Comissão de Saúde e Meio Ambiente.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 17 – _____ ou regime alimentar é um conjunto de normas de alimentação de um indivíduo, seja ele _____, pode ser considerado o padrão alimentar de um indivíduo. Já a _____ é o tratamento dos indivíduos portadores de determinadas patologias através da alimentação, sendo parte do tratamento que visa a recuperação das enfermidades.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do trecho acima.

- A) Restrição – criança doente – dieta sem glúten
- B) Comportamento alimentar – idoso doente – dieta
- C) Dietoterapia – adulto sadio – nutrição enteral
- D) Hábito – com idade até 18 anos – nutrição parenteral
- E) Dieta – sadio ou enfermo – dietoterapia

QUESTÃO 18 – A dieta líquida clara é indicada para pacientes em pré e pós-operatório, preparo de exames e afecções do trato digestivo. Qual dos alimentos abaixo é indicado para esse tipo de dieta?

- A) Gelatina de abacaxi.
- B) Chá mate.
- C) Suco de laranja.
- D) Caldo de lentilha.
- E) Sorvete.

QUESTÃO 19 – Quando prescrita dieta hiperproteica com suplementação, são alimentos que você acrescentaria no desjejum do paciente:

- I. Queijo e iogurte.
- II. Acréscimo de leite em pó.
- III. Mel e margarina.
- IV. Adoçante.

Quais estão corretos?

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

QUESTÃO 20 – Cada substância alimentar vai agir no organismo conforme a natureza de seus nutrientes. Qual a opção abaixo contém alimentos com predominância de nutrientes construtores?

- A) Carnes, banha e frutas cítricas.
- B) Miúdos, ovos e leite.
- C) Pão, açúcar e mel.
- D) Iogurte, verduras e mamão.
- E) Creme de leite, batata e maçã.

QUESTÃO 21 – Os nutrientes são classificados em macro e micronutrientes. Qual das opções abaixo apresenta exemplos de micronutrientes?

- A) Proteína, magnésio e leite.
- B) Óleo, margarina e azeite.
- C) Carboidratos, vitamina C e riboflavina.
- D) Cálcio, ferro e vitamina B12.
- E) Zinco, mel e lipídios.

QUESTÃO 22 – Nas dietas sem glúten, qual cardápio abaixo deve ser servido no almoço do paciente?

- A) Arroz, lentilha, lasanha de massa com carne moída e salada de cenoura cozida.
- B) Feijão, massa, batata no vapor, frango desfiado e salada de brócolis.
- C) Arroz, feijão, carne de panela, batata assada e salada de alface com tomate.
- D) Polenta, frango com molho, nhoque e jardineira de legumes.
- E) Massa com molho vermelho, batata doce, peito de frango grelhado e ovo duro.

QUESTÃO 23 – Para evitar acidentes de trabalho e doenças profissionais, é necessário um conjunto de medidas técnicas e educativas para prevenir e eliminar condições inseguras no trabalho. Para tanto, é recomendado o uso de Equipamentos de Proteção Individual. Nesse sentido, analise as assertivas abaixo:

- I. Cabe ao Atendente de Nutrição solicitar os Equipamentos de Proteção Individual necessários para o desenvolvimento das tarefas, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.
- II. O uso de uniforme e calçados antiderrapantes é facultativo de acordo com a atividade que será realizada.
- III. Na higienização de utensílios (cubas, talheres, louças), deve ser utilizada luvas e avental de PVC.
- IV. Para a higienização da cozinha, restaurante, pisos, azulejos e vidro, é necessário o uso de botas e avental de PVC, além de luvas adequadas.

Quais estão corretas?

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

QUESTÃO 24 – Os alimentos e as fórmulas infantis podem ser veículos de transmissão de microrganismos. Ao iniciar cada ciclo produtivo no lactário, deve-se definir quantas mamadeiras serão preparadas por lote. Após o preparo e sem a utilização de autoclave, por quantas horas esse lote de mamadeiras pode ser armazenado, em refrigeração a 4°C, para utilização com segurança microbiológica?

- A) 6.
- B) 8.
- C) 9.
- D) 12.
- E) 16.

QUESTÃO 25 – Em relação às atividades do lactário, analise as assertivas abaixo, assinalando V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () Após o resfriamento das fórmulas infantis, estas devem ser armazenadas em refrigerador até o momento da dispensação e/ou distribuição. Esse armazenamento deve ser feito sob temperatura de até 4°C por até 24 horas para produtos autoclavados.
- () Após cada produção, devem ser armazenadas amostras de, no mínimo, 100 ml de cada produto infantil para análises de contraprova.
- () A temperatura de administração de fórmula infantil via enteral ao paciente deve ser similar à temperatura corporal, ou seja, 45°C.
- () A administração da fórmula infantil, prescrita via enteral, é indicada que seja administrada até no máximo 4 horas de exposição à temperatura ambiente.

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

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

QUESTÃO 26 – Em relação à forma de armazenamento, os alimentos são divididos em perecíveis, semiperecíveis e não perecíveis. Assinale os alimentos NÃO perecíveis.

- A) Farinha e feijão.
- B) Queijo e arroz.
- C) Sagu e gelatina pronta.
- D) Açúcar e legumes pré-preparados.
- E) Leite em pó e aipim higienizado.

QUESTÃO 27 – Qual dos alimentos abaixo é considerado uma guarnição na montagem de um cardápio?

- A) Peixe ensopado.
- B) Pirão.
- C) Arroz.
- D) Feijão.
- E) Frango assado.

QUESTÃO 28 – O descarte adequado dos resíduos deve ser feito de acordo com a natureza e da melhor forma de destinação e reciclagem destes. Qual pode ser chamado de resíduo NÃO reciclável?

- A) Restos alimentares.
- B) Aparas.
- C) Copo plástico.
- D) Guardanapo com comida.
- E) Restos de óleo.

QUESTÃO 29 – Qual das técnicas de higienização abaixo é a primeira etapa de higienização a ser usada em utensílios empregados para o consumo ou preparo dos alimentos?

- A) Desinfecção.
- B) Sanitização.
- C) Descontaminação.
- D) Limpeza.
- E) Descloração.

QUESTÃO 30 – A _____ é a situação que promove transferência de microrganismos de um alimento, equipamento ou utensílio não tratado para outro. Para evitar esse tipo de contaminação, devem-se adotar utensílios e áreas de pré-preparo e preparo distintas para alimentos _____.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do trecho acima.

- A) contaminação paralela – cozidos
- B) transmissão bacteriana – industrializados
- C) infecção microbiana – ultraprocessados
- D) sujidade – in natura
- E) contaminação cruzada – crus e cozidos

QUESTÃO 31 – Em relação à higiene e cuidado dos manipuladores, analise as assertivas abaixo e assinale V, se verdadeiras, ou, F se falsas.

- () 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 sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- () Não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.
- () Devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

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

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

QUESTÃO 32 – As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim. Os uniformes de trabalho devem ser usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. A orientação da Vigilância Sanitária é que os uniformes devem ser trocados com que frequência?

- A) No mínimo, diariamente.
- B) A cada 2 dias.
- C) No dia da limpeza geral do estabelecimento.
- D) A cada plantão.
- E) No dia da limpeza dos exaustores.

QUESTÃO 33 – O organograma de uma empresa pode ser definido como a representação das relações formais que ocorrem dentro de uma empresa, a partir das linhas de responsabilidade e autoridade. Em um organograma, onde fica a figura da chefia do Atendente de Nutrição (AtN)?

- A) Do lado direito do AtN.
- B) Do lado esquerdo do AtN.
- C) Na linha superior.
- D) Na linha abaixo.
- E) Na linha abaixo e à esquerda do organograma.

QUESTÃO 34 – Em uma preparação de mamadeira, na qual a nutricionista prescreve a adição de 5% de açúcar em 200 ml de leite, qual será essa quantidade de açúcar que o atendente irá adicionar nessa mamadeira?

- A) 1 g.
- B) 4 g.
- C) 5 g.
- D) 7 g.
- E) 10 g.

QUESTÃO 35 – Analise as assertivas abaixo, assinalando V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () O aumento exagerado de temperatura ou muito tempo de cozimento pode levar à perda de vitamina nos alimentos.
- () O amido de milho pode ser usado como espessante em líquidos gelados.
- () Os sais minerais são mais resistentes ao calor.
- () A higienização adequada de folhosos deve ser seguida de lavagem e, logo após, o molho em água com hipoclorito de sódio por 15 minutos.

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

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

QUESTÃO 36 – Ao preparar salada ou higienizar frutas para serem servidas ao comensal, são eliminadas as partes não comestíveis, que podem ser cascas, folhas ou talos. Como são chamadas essas partes que são retiradas dos alimentos?

- A) Aparas.
- B) Restos alimentares.
- C) Sobras alimentares.
- D) Detritos alimentares.
- E) Lixo.