





# LÍNGUA PORTUGUESA

As questões de 1 a 4 referem-se ao texto abaixo.

Canudos era o ponto de equilíbrio para esse sertão castigado pela miséria, secas, submetido a um atraso, que chamo de planejado. A guerra teve o objetivo de tentar desfazer as ideias que estavam sendo ali criadas. Ideias de igualdade, de liberdade. Essa vivência independente, esse processo alternativo de comunidade inquietaram o poder. Canudos estava transformando a terra numa entidade humana, que acolhe as pessoas, as pessoas vêm e moram na terra, usufruem os frutos da terra, então era preciso destruir essa tese. Essa terra mãe, acolhedora, que no seu útero recebe os chamados deserdados, que foram expulsos, desapropriados, que foram dispersos como massa de manobra. Então, agora que essa terra passa a ser o leito sagrado, ao redor de um rio, que acolhe essa massa, os canhões vêm ensinar que a terra é contra o homem, a mulher, o povo (Pe. Enoque de Oliveira, in: Atílio Garret, Elizete Gomes, Silvionê Chaves. *Canudos – terra em chamas*. São Paulo: FTD, 1997, p. 39).

## 1. Dadas as inferências seguintes sobre o texto,

- I. Considerando a objetividade das afirmações de seu autor, não é possível destacar elementos estruturais inerentes à dissertação argumentativa.
- II. Para fundamentar o argumento central, o autor recorre ao sentido generalista de guerra, o qual se associa à ideia de mecanismo de revolução e proteção de classes sociais desfavorecidas.
- III. Por acolher os que foram dispersos como massa de manobra, a terra desenvolve uma relação materna entre esses deserdados, expulsos e desapropriados.
- IV. Segundo o autor, o atraso da região sertaneja também está relacionado a uma atitude de intencionalidade.

verifica-se que

- A) I, II e III são verdadeiras.
- B) somente III é verdadeira.
- C) somente I e III são verdadeiras.
- D) somente I e IV são verdadeiras.
- E) somente III e IV são verdadeiras.

## 2. O segundo período do texto diz que “A guerra teve o objetivo de tentar desfazer as ideias que estavam sendo ali criadas”. Isso quer dizer que

- A) o desejo de sobreviver das coisas que a terra pudesse oferecer sucumbia diante do marcante apelo capitalista que era estabelecido pela classe social dominante.
- B) a terra não serviria à comunidade em função de sua aridez e também dos conflitos sociais que poderiam desestabilizar as relações incipientes.
- C) aquele núcleo de sobreviventes estabelecia uma forma de vida autônoma que, naturalmente, inquietava a classe dominante.
- D) o sentido de igualdade e liberdade não seria compartilhado por uma comunidade de estrutura social tão primitiva.
- E) conferiu àquela estrutura social agrária a independência e a igualdade.

## 3. Observe o trecho: “Canudos estava transformando a terra numa entidade humana”. Essa tese pode ser traduzida em:

- A) Canudos foi terra acolhedora por desafiar a guerra e a força das classes dominantes.
- B) Canudos propaga preceitos de liberdade e de igualdade; assim, torna-se um lugar acolhedor.
- C) Canudos não modifica o paradigma de um sertão miserável e seco.
- D) Canudos tornou-se um aglomerado de sertanejos desvalidos e famintos.
- E) Embora se tratasse de uma terra áspera e seca, a região de Canudos contrariava a aridez pela sua fertilidade.

## 4. O trecho “Essa terra mãe, acolhedora, que no seu útero recebe os chamados deserdados” passaria por mudanças de sentido se a estrutura fosse:

- A) Os chamados deserdados são recebidos no útero dessa terra mãe acolhedora.
- B) Os chamados deserdados são recebidos nessa terra pelo útero de uma mãe acolhedora.
- C) Essa terra mãe, que acolhe, que recebe os chamados deserdados em seu útero.
- D) Essa terra, que é mãe acolhedora, recebe no seu útero os chamados deserdados.
- E) Essa terra mãe, acolhedora, que no seu útero recebe os denominados deserdados.

As questões 5 e 6 referem-se ao texto seguinte.

1 O colégio **Hugo Sarmiento**, em São Paulo, decidiu levar para a sala de aula **uma ferramenta virtual** que muitos

3 adolescentes já dominam. O limite de 140 caracteres imposto **pelo microblog Twitter** está permitindo que alunos

5 do ensino fundamental exerçam sua veia literária por meio do gênero conhecido como *microconto*.

(Revista *Língua Portuguesa*. dez. 2010, p. 8)

## 5. As expressões em negrito (linhas 1, 2 e 4) classificam-se, respectivamente, como

- A) núcleo do sujeito – adjunto adnominal – objeto indireto
- B) aposto – objeto direto – agente da passiva
- C) sujeito – adjunto adverbial – agente da passiva
- D) sujeito – adjunto adverbial – complemento nominal
- E) aposto – objeto direto – complemento nominal

## 6. Nas linhas 2 e 4, a palavra **que** é, respectivamente,

- A) conjunção integrante e conjunção subordinativa.
- B) pronome relativo e pronome relativo.
- C) conjunção integrante e conjunção integrante.
- D) conjunção subordinativa e conjunção integrante.
- E) pronome relativo e conjunção integrante.



**7.** Dados os períodos seguintes, quanto ao emprego do acento grave,

- I. “Casos de preconceito expõem uso indiscriminado da palavra *racismo*, confundida com *injúria* e *apologia à violência*.”
- II. “Aqueles condutas estão ligadas à ideia de exclusão, de eliminação e de óbice concreto ao exercício de um direito.”
- III. “Às vezes, vemos nos noticiários pessoas atingidas em sua honra por expressões alusivas a origem social ou étnica.”
- IV. “Às vésperas do fim de ano, talvez valha a pena esclarecer a questão.”

quais estão corretos?

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

**8.** Dados os períodos seguintes, quanto à concordância verbal,

- I. O diretor com os coordenadores do curso elaboraram as ementas.
- II. Cerca de 70% dos candidatos chegou atrasado ao exame de seleção.
- III. O candidato fez um discurso como se existisse várias pessoas ouvindo.
- IV. Nem uma nem outra chave servem para abrir a porta.
- V. O peixe ou o frango serão servidos com os mesmos acompanhamentos.

verifica-se que estão pertinentes

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

**9.** Com base no texto seguinte,

“A vida de Paulo Barreto, o João do Rio, é digna de folhetim. Enfrentou os preconceitos de uma sociedade conservadora (era mulato e homossexual), tornou-se um dos jornalistas e escritores mais populares de seu tempo, conquistou o respeito de dois presidentes, colecionou desafetos poderosos, chegou à Academia Brasileira de Letras e morreu antes dos 40 anos, dentro de um táxi, fulminado por um ataque cardíaco.”

as vírgulas foram usadas para separar

- A) o vocativo, palavras de idêntica função sintática e o adjunto adverbial.
- B) o aposto, orações explicativas e o adjunto adverbial.
- C) o aposto, palavras de idêntica função sintática e a oração reduzida.
- D) o vocativo, orações coordenadas e o adjunto adnominal.
- E) o aposto, orações coordenadas e o adjunto adverbial.

**10.** Dados os períodos seguintes, quanto à regência verbal,

- I. Custou-me fazer o que o meu irmão estava pedindo.
- II. Ele preferia morrer que renunciar às suas ideias.
- III. As histórias da vovó não agradam mais às crianças.
- IV. O meu pai deu-me dinheiro para pagar ao médico.
- V. O mais que eu poderia aspirar, na peça, seria o papel de galã ou de vilão.

quais estão incorretos?

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



## LEGI SLAÇÃO

**11.** Nos termos da Constituição Federal, é correto afirmar:

- A) as funções de confiança, exercidas exclusivamente por servidores ocupantes de cargo efetivo, e os cargos em comissão, a serem preenchidos por servidores de carreira nos casos, condições e percentuais mínimos previstos em lei, destinam-se apenas às atribuições de direção, chefia e assessoramento.
- B) decreto do Poder Executivo reservará percentual de até vinte por cento dos cargos e empregos públicos para as pessoas portadoras de deficiência e definirá os critérios de sua admissão.
- C) dependerá de aprovação prévia em concurso público a investidura em cargo público, requisito não obrigatório para o acesso ao emprego público.
- D) durante o prazo improrrogável previsto no edital de convocação, aquele aprovado em concurso público de provas ou de provas e títulos será convocado em igualdade de condições com novos concursados para assumir cargo ou emprego, na carreira.
- E) é autorizada a vinculação ou equiparação de quaisquer espécies remuneratórias para o efeito de remuneração de pessoal do serviço público.

**12.** Com relação ao Pregão, assinale a opção incorreta.

- A) O procedimento de seleção realizado é caracterizado por propostas e lances em sessão pública.
- B) Pode ser realizado nas formas presencial e eletrônico.
- C) O prazo de validade das propostas será de 60 (sessenta) dias, se outro não estiver fixado no edital.
- D) É vedada a exigência de pagamento de taxas e emolumentos, salvo os referentes a fornecimento do edital, que não serão superiores ao custo de sua reprodução gráfica, e aos custos de utilização de recursos de tecnologia da informação, quando for o caso.
- E) É tipo de licitação utilizada para a aquisição de bens e serviços comuns, ou seja, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais do mercado.

**13.** Segundo as normas do Código de Ética dos Servidores Públicos Civis Federais, indique a opção que não representa uma vedação expressa aos referidos agentes públicos.

- A) Exercer atividade profissional aética ou ligar o seu nome a empreendimentos de cunho duvidoso.
- B) Resistir a todas as pressões de superiores hierárquicos, de contratantes, interessados e outros que visem obter quaisquer favores, benesses ou vantagens indevidas em decorrência de ações morais, ilegais ou aéticas e denunciá-las.
- C) Prejudicar deliberadamente a reputação de outros servidores ou de cidadãos que deles dependam.
- D) Usar de artifícios para procrastinar ou dificultar o exercício regular de direito por qualquer pessoa, causando-lhe dano moral ou material.
- E) Deixar de utilizar os avanços técnicos e científicos ao seu alcance ou do seu conhecimento para atendimento do seu mister.

**14.** Nos termos da Lei Federal nº 8.112, de 1990 (Regime Jurídico dos Servidores Públicos Federais), não é correta a opção que afirma que

- A) o concurso será de provas ou de provas e títulos, podendo ser realizado em duas etapas, conforme dispuserem a lei e o regulamento do respectivo plano de carreira, condicionada a inscrição do candidato ao pagamento do valor fixado no edital, quando indispensável ao seu custeio, e ressalvadas as hipóteses de isenção nele expressamente previstas.
- B) readaptação é a investidura do servidor em cargo de atribuições e responsabilidades compatíveis com a limitação que tenha sofrido em sua capacidade física ou mental verificada em inspeção médica.
- C) a quitação com as obrigações militares e eleitorais é um dos requisitos básicos para investidura em cargo público.
- D) a investidura em cargo público ocorrerá com a posse.
- E) punível com a pena de demissão, considera-se inassiduidade habitual a ausência intencional do servidor ao serviço por mais de trinta dias consecutivos.

**15.** De acordo com a Lei nº 8.666, não é hipótese de rescisão unilateral do contrato administrativo:

- A) a lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados.
- B) a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado.
- C) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, ainda que não prejudique a execução do contrato.
- D) razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato.
- E) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato.

**16.** Com relação ao tratamento dado à Educação na Constituição Federal, assinale a opção incorreta.

- A) O acesso ao ensino obrigatório e gratuito é direito público subjetivo.
- B) As universidades gozam de autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, e obedecerão ao princípio de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.
- C) A União aplicará, anualmente, nunca menos de vinte, e os Estados, o Distrito Federal e os Municípios vinte e cinco por cento, no mínimo, da receita resultante de impostos, compreendida a proveniente de transferências, na manutenção e desenvolvimento do ensino.
- D) A educação básica pública terá como fonte adicional de financiamento a contribuição social do salário-educação, recolhida pelas empresas na forma da lei.
- E) O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de educação infantil, em creche e pré-escola, às crianças até 5 (cinco) anos de idade.



**17.** De acordo com o Regimento Geral da Universidade Federal de Alagoas, indique qual das seguintes opções é incorreta.

- A) Às Unidades Acadêmicas (UA), organizadas por área de conhecimento, compete desenvolver as atividades de ensino, pesquisa e extensão, administrando-as de modo autônomo sob a supervisão geral da Reitoria e de acordo com as diretrizes emanadas do Conselho Universitário.
- B) Junto à Reitoria, funcionarão seis Pró-Reitorias, quais sejam: Estudantil – PROEST; de Extensão – PROEX; de Graduação – PROGRAD; de Pesquisa e Pós-Graduação – PROPEP; de Gestão de Pessoas e do Trabalho – PROGEP; e de Gestão Institucional – PROGINST.
- C) O Conselho de Unidade Acadêmica, órgão colegiado de caráter consultivo em matérias atinentes ao ensino, à pesquisa, à extensão, à política acadêmica e de interesse da área, é presidido pelo/a Coordenador/a da Unidade Acadêmica, e será composto por representantes do corpo docente da referida Unidade.
- D) Além das Pró-Reitorias, funcionarão junto à Reitoria órgãos de assessoramento, como é o caso da Chefia de Gabinete – GR, órgãos de apoio administrativo, como é o caso do Departamento de Administração de Pessoal – DAP, e órgãos de apoio acadêmico, como é o caso da Biblioteca Central – BC.
- E) A Universidade Federal de Alagoas oferece Cursos de Educação Superior nos seguintes níveis: cursos de graduação; cursos de pós-graduação; cursos sequenciais; e cursos de extensão.

**18.** Com relação à Lei do Processo Administrativo Federal, Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, com alterações posteriores, assinale a opção incorreta.

- A) Não podem ser objeto de delegação a edição de atos de caráter normativo, a decisão de recursos administrativos e as matérias de competência exclusiva do órgão ou autoridade.
- B) No processo administrativo será observada a adoção de formas simples, suficientes para propiciar adequado grau de certeza, segurança e respeito aos direitos dos administrados.
- C) A avocação difere da delegação por ser esta informada pela desnecessidade de subordinação hierárquica entre o delegante e o delegado, desde que não exista óbice legal, e pela responsabilização conjunta do delegante e do delegado. Por outro lado, na avocação é necessária a existência de subordinação hierárquica e o regime de responsabilização incide somente sobre a autoridade que avocou a competência.
- D) A intimação no processo administrativo observará a antecedência mínima de três dias quanto à data de comparecimento.
- E) É legitimado como interessado no processo administrativo a pessoa ou a associação legalmente constituída quanto a direitos ou interesses difusos.

**19.** Com relação ao Estatuto da UFAL, é correto afirmar:

- A) a pesquisa tem dentre seus objetivos a democratização do acesso ao saber, a elevação do nível cultural da população e a intervenção solidária junto à comunidade para a transformação social, inclusive a relação respeitosa entre conhecimento popular e conhecimento científico e filosófico.
- B) os cursos de educação profissional são aprovados pela Unidade Acadêmica, conforme a área do conhecimento.
- C) compete ao Conselho de Curadores, além de outras atribuições definidas no Regimento Geral, aprovar o recebimento pela UFAL de subvenções, doações, heranças, legados e de cooperações financeiras resultantes de convênios com entidades públicas e privadas.
- D) são atribuições da Unidade Acadêmica, além de outras definidas em seu Regimento Interno, e no âmbito de sua competência, propor a celebração de contratos, acordos e convênios.
- E) a Universidade Federal de Alagoas oferece cursos de educação superior no nível de extensão, abertos aos diplomados em cursos de graduação, classificados mediante processo seletivo, nos seguintes níveis: de aperfeiçoamento, de especialização e outros.

**20.** Acerca dos princípios do Direito Administrativo, assinale a opção correta.

- A) O princípio da autotutela é relacionado ao controle que a administração pública exerce sobre seus próprios atos, por meio do qual ela anula os atos ilegais, inconvenientes e inoportunos.
- B) O princípio da segurança jurídica possibilita, nos processos administrativos, a aplicação retroativa por parte da Administração Pública de nova interpretação.
- C) O princípio da moralidade administrativa é extraído dos critérios pessoais do administrador público.
- D) O princípio da eficiência preconiza que a atividade administrativa deve ser exercida com presteza, qualidade e rendimento funcional.
- E) O princípio da publicidade impõe a presença do nome do gestor público nos atos e obras do Poder Público.

**INFORMÁTICA**

Nas questões a seguir, a menos que seja explicitamente informado o contrário, considere que todos os programas mencionados estão em configuração-padrão, em português, que o *mouse* está configurado para pessoas destros e que expressões como *clique*, *clique simples* e *clique duplo* referem-se a cliques com o botão esquerdo do *mouse*. Considere também que não há restrições de proteção e de uso em relação aos programas, arquivos, diretórios e equipamentos mencionados.

**21.** Não é um exemplo de conexão de hardware utilizada para conectar periféricos ao computador:

- A) PS/2.
- B) HTTP.
- C) USB.
- D) Porta Serial.
- E) HDMI.

**22.** A proposição seguinte,

“No Windows XP, a tecla TAB, dentre outras funções, é utilizada para alternar o foco ou seleção entre os objetos, botões, ícones e atalhos contidos na Área de Trabalho.”

está

- A) incorreta, pois a tecla TAB tem a função de alternar o uso de letras maiúsculas e minúsculas no teclado.
- B) incorreta, pois para alternar o foco ou seleção na Área de Trabalho é utilizada a tecla F1.
- C) correta.
- D) incorreta, pois a tecla TAB funciona somente em editores de texto.
- E) incorreta, pois não é possível mudar o foco ou seleção na Área de Trabalho do Windows XP.

**23.** Dadas as proposições a seguir, a respeito do funcionamento do Windows Explorer do Microsoft Windows XP,

- I. É possível ordenar por nome a visualização dos objetos, contidos em uma pasta, com um clique simples do mouse sobre a coluna “Nome”.
- II. É possível abrir uma nova janela do Windows Explorer utilizando o atalho de teclas Ctrl+N.
- III. Para acessar o menu **Arquivo** pode ser utilizado o atalho de teclas Ctrl+A.

verifica-se que está(ão) correta(s) apenas a(s) proposição(ões)

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

**24.** A tecla **Pause Break** do teclado serve para

- A) bloquear uma tentativa de invasão ao computador.
- B) parar a inicialização do computador.
- C) parar a execução de um um arquivo de vídeo no computador.
- D) ativar e desativar as teclas numéricas a direita do teclado.
- E) suspender o carregamento de uma página web.

**25.** Analisando as afirmativas sobre a digitação de documentos no Microsoft Word 2003,

- I. O comando **Ctrl+B** serve para acionar a janela **Bordas e sombreamento...**
- II. O Comando **Ctrl+Enter** insere uma quebra de linha.
- III. Sempre que necessário é recomendável salvar o documento ativo, portanto, para salvar um arquivo utilizando o teclado, pode ser utilizado o comando **Ctrl+S**.

IV. Na Barra de ferramentas Formatação, os botões  são usados para inserir marcadores e numeração, respectivamente.

verifica-se que

- A) apenas IV é verdadeira.
- B) todas são verdadeiras.
- C) apenas I é falsa.
- D) apenas II e III são verdadeiras.
- E) todas são falsas.

Utilize a figura a seguir para responder a questão 26.

Pág 7    Seção 1    7/7    Em 14,4 cm Lin 27 Col 16

**26.** Analisando as afirmativas sobre o Microsoft Word 2003,

- I. A imagem informa que o cursor encontra-se na seção 1. Para inserir uma nova seção no documento o usuário poderá conseguir no caminho: **Menu Inserir > Quebra...**
- II. A Informação **7/7**, indica que o cursor está posicionado na página 7 de um documento que tem um total de 7 páginas.
- III. A informação **Col 16**, mostra a distância, em número de caracteres, da margem esquerda ao ponto de inserção.

verifica-se que

- A) apenas III é verdadeira.
- B) todas são verdadeiras.
- C) todas são falsas.
- D) apenas I é falsa.
- E) apenas II é verdadeira.

**27.** Analisando as afirmativas sobre o Microsoft Excel 2003,

- I. Para abrir um arquivo que foi utilizado recentemente, o usuário poderá encontrá-lo na lista de arquivos do Menu Arquivo. Essa quantidade de arquivos listados é alterada no caminho: **Menu Ferramentas > Opções > Guia Geral**.
- II. Os botões , são respectivamente utilizados para aumentar e diminuir a quantidade de casas decimais em uma célula.
- III. O botão , é utilizado para efetuar uma classificação decrescente.

verifica-se que

- A) apenas I e II são verdadeiras.
- B) apenas II e III são falsas.
- C) apenas I e III são falsas.
- D) todas são verdadeiras.
- E) apenas I é verdadeira.



**28.** Tecnologia muito utilizada por portadores de deficiência e também por páginas web de bancos e outras instituições que necessitam de segurança:

- A) mouse óptico.
- B) monitor LCD.
- C) mouse pad.
- D) teclado virtual.
- E) teclado abnt2.

**29.** Analisando as afirmativas sobre o BrOffice,

- I. A versão mais atual disponível do BrOffice.org é a BrOffice.org 2.5.
- II. No Writer, é possível Exportar diretamente para arquivos no formato **.pdf**.
- III. No Writer, o comando Ctrl+Y é utilizado para refazer/repetir a(s) última(s) ação(ões).

verifica-se que

- A) apenas I e III são falsas.
- B) apenas a II é verdadeira.
- C) todas são verdadeiras.
- D) apenas II e III são verdadeiras.
- E) apenas I e II são verdadeiras.

**30.** Analisando as afirmativas sobre o Calc,

- I. A partir do Calc, é possível abrir um novo documento em branco no Writer.
- II. No Calc, o comando Ctrl+F é utilizado para abrir a janela Localizar e substituir.
- III. No Calc, a informação do Zoom, aparece na barra de Status.

verifica-se que

- A) apenas a II é verdadeira.
- B) apenas II e III são verdadeiras.
- C) todas são verdadeiras.
- D) apenas I e III são falsas.
- E) apenas I e II são falsas.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

**31.** Dados os critérios seguintes que devem ser aplicados quanto ao armazenamento de gêneros alimentícios e não alimentícios,

- I. Produtos químicos podem ser armazenados no mesmo local onde são armazenados os gêneros alimentícios, desde que fiquem nas prateleiras superiores, sem contato com os alimentos.
- II. Considerando a perecibilidade dos alimentos prontos para consumo, independentemente da sua origem, estes podem permanecer sob temperatura de refrigeração por apenas 24 horas.
- III. Os microrganismos patogênicos são todos eliminados em temperatura de congelamento a  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- IV. Uma sobra de arroz cozido ao ser armazenada na geladeira deve ficar em uma prateleira acima de uma carne bovina crua. A carne bovina jamais poderia estar na prateleira acima do arroz cozido.
- V. Alimento com prazo de validade vencido não pode ser consumido, mesmo que seja cozido e que sua temperatura interna mínima atinja  $70^{\circ}\text{C}$ .

podemos afirmar que

- A) somente I, II, III e IV são verdadeiros.
- B) somente I, II e V são verdadeiros.
- C) somente II, III e IV, são verdadeiro.
- D) somente IV e V são verdadeiros.
- E) todas são verdadeiros.

**32.** O custo da refeição não é afetado por

- A) política de compras, mão de obra e controle no armazenamento.
- B) controle das operações durante o preparo e a recepção de gêneros.
- C) adequação da estrutura física no que se refere ao piso e a cor do uniforme utilizado.
- D) falta de treinamento do manipulador, temperatura e tempo de cocção dos alimentos.
- E) diversificação e padrão do cardápio, sistema de distribuição das refeições.

**33.** A depender da interação entre os microrganismos e os alimentos, podemos classificá-los de três formas. Com base nessa classificação, não é correto afirmar:

- A) O microrganismo deteriorador provoca alteração na cor, odor, sabor e na textura do alimento.
- B) Vinho, queijo e pão são exemplos de produtos elaborados a partir da adição de microrganismos do tipo deteriorador na indústria de alimentos.
- C) O alimento pode ser contaminado por diversas vias. Uma das vias para o microrganismo patogênico chegar ao alimento são as mãos não higienizadas do manipulador.
- D) O microrganismo patogênico é aquele que representa riscos a saúde.
- E) Alguns microrganismos são intencionalmente adicionados aos alimentos, com larga utilização na indústria.



**34.** Dadas as proposições seguintes, com relação aos fatores intrínsecos e extrínsecos aos alimentos,

- I. A sobrevivência e a multiplicação dos microrganismos nos alimentos dependem do potencial de oxidação-redução, e da atividade da água (fatores extrínsecos) e presença de fatores antimicrobianos naturais e a composição química da atmosfera (fatores intrínsecos).
- II. Para realizar seu metabolismo e multiplicação os microrganismos dependem da presença de água na forma disponível.
- III. O pH em torno de 6,5 e 7,5 favorece a multiplicação da maioria dos microrganismos.
- IV. Os condimentos são exemplos de alimentos que possuem fatores antimicrobianos naturais como ferro, magnésio e enxofre.

verifica-se que está(ão) correta(s)

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

**35.** Utilize os dados abaixo e calcule o custo de um lanche composto de: suco de laranja e sanduíche de queijo.

Produto	Unidade	Quantidade usada	Quantidade comprada	Preço de Compra (R\$)
Laranja	unid	3	100 unid	12,00
Pão	unid	1	1 unid	0,25
Queijo	g	30	1k g	15,50
Copo	unid	1	100 unid	3,00
Guardanapo	unid	2	50 unid	1,25

O valor final é de

- A) R\$ 1,15
- B) R\$ 1,16
- C) R\$ 1,50
- D) R\$ 1,55
- E) R\$ 1,60

**36.** A legislação (RDC 216/204 – ANVISA) determina que o responsável pela manipulação dos alimentos deve participar de cursos de capacitação, no mínimo, nos seguintes temas:

- A) Doenças transmitidas pelos alimentos, Qualidade no atendimento, Microbiologia básica e legislação aplicada à estrutura física.
- B) Contaminantes alimentares, Controle do meio ambiente, Segurança alimentar e Gestão da qualidade de alimentos.
- C) Manipulação Higiênica dos alimentos, Qualidade no atendimento, Controle ambiental e Higienização de equipamentos, móveis e utensílios.
- D) Boas práticas, Doenças transmitidas pelos alimentos, Contratação e capacitação de recursos humanos e Elaboração de Instruções de Trabalho.
- E) Contaminantes alimentares, Doenças transmitidas pelos alimentos, Manipulação Higiênica dos alimentos e Boas práticas.

**37.** Considerando os alimentos fontes de nutrientes, assinale a opção mais adequada.

- A) Proteínas – feijão, leite, queijo e iogurte.
- B) Carboidrato – arroz, milho, legumes e azeite.
- C) Vitaminas – frutas, verduras, manteiga e arroz.
- D) Minerais – legumes, frutos do mar, verduras e espaguete.
- E) Gorduras – manteiga, alimentos de origem animal, óleos e feijão.

**38.** A Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 216/2004 da ANVISA – determina que os Serviços de Alimentação devem dispor de Procedimentos Operacionais Padronizados – POP. Dadas as inferências seguintes sobre o texto,

- I. Os POP precisam estar acessíveis aos funcionários e disponíveis à autoridade sanitária, quando solicitado.
- II. Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência da atividade, indicando o nome, o cargo e ou a função do responsável pela realização da ação.
- III. Os registros devem ser mantidos por, no mínimo, 30 dias, a partir da data de preparação dos alimentos.
- IV. Os POP devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

verifica-se que estão corretas

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

**39.** De acordo com o Center for Disease Control and Prevention, dos Estados Unidos, sobre as doenças de origem alimentar, é correto afirmar, exceto a opção:

- A) estudos demonstram que a identificação do microrganismo patogênico que deu origem a um surto de doença, originada pelo alimento, raramente é constatada por meio exames de material clínico ou nas amostras de alimentos.
- B) é considerado um surto de doença de origem alimentar a ocorrência de, no mínimo, dois casos de doenças associados ao mesmo alimento.
- C) geralmente a identificação de um surto de doença de origem alimentar é feita por meio de inquérito epidemiológico, entre as pessoas que tenham ou não consumido o alimento suspeito e que tenham ou não apresentado sintomas característicos.
- D) exames laboratoriais em amostras clínicas e nas amostras dos alimentos também fazem parte do diagnóstico das doenças de origem alimentar.
- E) é considerado que todos os indivíduos que consomem o mesmo alimento contendo um agente patogênico apresentam a mesma sintomatologia.



**40.** Um serviço de alimentação funciona de segunda a sexta-feira. Ao chegar para trabalhar na segunda-feira, o técnico em nutrição constata que a câmara de refrigeração não está funcionando adequadamente. O termômetro do equipamento marca 11°C. Qual a atitude que o técnico deveria tomar com relação a uma carne bovina “in natura” que estava descongelada?

- A) Colocar a carne no congelador rapidamente.
- B) Descartar a carne.
- C) Cozinhar a carne até que atinja a temperatura mínima interna de 70°C.
- D) Retirar a carne da câmara e colocar imediatamente em um refrigerador com temperatura de 4°C.
- E) Limpar, cortar, colocar os condimentos, cozinhar e logo em seguida consumir.

**41.** A contaminação cruzada pode ser evitada, desde que o manipulador obedeça aos critérios de boas práticas na manipulação de alimentos. Nas opções abaixo, assinale a que se adequa a esses critérios.

- A) Receber alimentos pelo mesmo local onde é retirado o lixo.
- B) Tocar o alimento pronto para consumo, sem higienizar as mãos após o uso do banheiro.
- C) Cortar uma carne crua e em seguida lavar e utilizar os mesmos utensílios para cortar uma carne cozida.
- D) Higienizar o liquidificador após o preparo de um molho, que em seguida será utilizado para fazer um suco de frutas.
- E) Limpar a bancada de corte de aves antes de cortar a salada crua.

**42.** Após a ingestão dos alimentos, os nutrientes seguem um “caminho” no organismo até cumprirem o seu papel de influenciar na saúde dos indivíduos. Com base nesta afirmação, assinale a opção correta.

- A) Na digestão, após ingerirmos os alimentos, os nutrientes são separados e transformados, até chegarem as suas formas mais simples.
- B) Ao chegar nas células os nutrientes são absorvidos.
- C) Durante a passagem dos nutrientes pela corrente sanguínea eles são metabolizados.
- D) A parte do alimento que não é aproveitada e algumas substâncias formadas pelo metabolismo vão ser reaproveitadas pelo organismo por meio do processo chamado de excreção.
- E) Os nutrientes excretados, retornam a corrente sanguínea onde são novamente metabolizados.

**43.** A ambiência do trabalho pode ser considerada como um conjunto de elementos que condicionam as atividades administrativas e operacionais e determinam a qualidade e a quantidade de trabalho produzido. Qual opção abaixo indica dois fatores de ambiência que interferem diretamente na produção?

- A) Instalações elétricas e iluminação.
- B) Configuração geométrica e localização.
- C) Iluminação e sonorização.
- D) Revestimento do piso e a cor das paredes.
- E) Ventilação e revestimento das paredes.

**44.** Identificar a capacidade produtiva dos equipamentos disponíveis nas unidades produtoras de refeições é fundamental para o planejamento da sua utilização de forma produtiva. Baseada nessa afirmativa, qual a opção que indica aproximadamente a capacidade nominal e a capacidade real de um caldeirão com as seguintes dimensões: altura interna: 49 cm e diâmetro interno de 80 cm?

- A) Capacidade nominal de 250 litros e capacidade real de 225 litros.
- B) Capacidade nominal de 200 litros e capacidade real de 150 litros.
- C) Capacidade nominal de 300 litros e capacidade real de 250 litros.
- D) Capacidade nominal de 250 litros e capacidade real de 220 litros.
- E) Capacidade nominal de 200 litros e capacidade real de 180 litros.

**45.** O manejo adequado dos resíduos provenientes do processo de produção de alimentos é essencial para a prevenção de contaminação. Aponte abaixo a opção que indica uma ação incorreta para o controle destes resíduos?

- A) O manejo do lixo dos sanitários deve ser executado por pessoal diferente daquele responsável pela manipulação de alimentos.
- B) O lixo das áreas administrativas por não ter contaminantes pode ser armazenado junto com o lixo da área de produção.
- C) Caixa de gordura deve ser localizada fora da área de produção e dimensionada de acordo com o volume necessário.
- D) O lixo produzido a partir de processos de elaboração de alimentos deve ser manipulado de modo a se evitar a contaminação do ambiente e dos colaboradores.
- E) Vapores e gases devem ser retirados das áreas de manipulação de alimentos por meio de coifas e exaustores.

**46.** Segundo SILVA JR., *sobra* é todo excedente de alimento “in natura”, pré-preparado ou pronto para o consumo que não foi utilizado no dia de sua preparação. As sobras quentes ou frias podem ser utilizadas desde que sejam submetidas a alguns critérios de controle higiênico sanitário. Qual opção abaixo indica um critério inadequado para a utilização de uma sobra de alimentos?

- A) Reaquecer a 70°C e manter a 65°C ou mais para ser servida por, no máximo, 12 horas. (sobra quente)
- B) Reaquecer até 70°C e quando atingir 60°C na superfície ser resfriada até 10°C em 2 horas, e ser utilizada, no máximo, em 24 horas. (sobra quente)
- C) Reaquecer até 70°C, refrigerar de modo que a temperatura interna do alimento atinja 4°C em 4 horas e ser utilizada por, no máximo, 24 horas. (sobra quente)
- D) Ser reaproveitada para pratos quentes, devendo ser levada à cocção a 70°C e mantida a 65°C para distribuição por, no máximo, 12 horas. (sobra fria)
- E) Após atingir 60°C na superfície, pode ser resfriada a 10°C em 2 horas e mantida em refrigeração sob temperatura de 4°C, devendo ser mantida nesta temperatura para reaproveitamento em pratos quentes, por, no máximo, 48 horas. (sobra fria)



**47.** Os alimentos prontos para consumo exigem um controle de tempo x temperatura rigoroso como forma de preservação da qualidade higiênico sanitária. Dessa forma, aponte qual a opção que indica o binômio adequado de tempo x temperatura para alimentos quentes e frios expostos em *self-service*.

- A) A 60°C por até 12 horas; até 10°C por até 6 horas.
- B) A 60°C por até 6 horas; até 10°C por até 4 horas.
- C) A 65°C por até 12 horas; até 10°C por até 6 horas.
- D) A 65°C por até 6 horas; até 10°C por até 3 horas.
- E) A 60°C por até 12 horas; até 10°C por até 3 horas.

**48.** Estoque é a área destinada ao armazenamento de alimentos em temperatura ambiente. Como toda etapa de manipulação de alimentos, o armazenamento deve obedecer critérios que tenham como objetivo a conservação da qualidade da matéria prima. Qual opção abaixo indica a forma mais adequada para o armazenamento de alimentos à temperatura ambiente?

- A) Separados da parede e distante 60 cm do forro com prateleiras a 25 cm do piso.
- B) Separados da parede e distante 50 cm do forro com prateleiras a 20 cm do piso.
- C) Separados da parede e distante 60 cm do forro com prateleiras a 20 cm do piso.
- D) Separados da parede e distante 50 cm do forro com prateleiras a 25 cm do piso.
- E) Separados da parede e distante 60 cm do forro com prateleiras a 30 cm do piso.

**49.** O recebimento da matéria prima é uma das etapas do controle de qualidade, onde se ocorre o primeiro contato com o alimento. Para esta etapa, é importante estabelecer critérios para a avaliação qualitativa de acordo com cada grupo de alimentos. Qual opção abaixo indica os critérios de temperatura para os alimentos perecíveis?

- A) – 18°C com tolerância até – 10°C para congelados, 6 a 10°C ou conforme especificação do fabricante para resfriados e até 6°C com tolerância a 7°C para refrigerados.
- B) – 18°C com tolerância até – 12°C para congelados, 6 a 12°C ou conforme especificação do fabricante para resfriados e até 6°C com tolerância a 7°C para refrigerados.
- C) – 18°C com tolerância até – 12°C para congelados, 6 a 10°C ou conforme especificação do fabricante para resfriados e até 6°C com tolerância a 7°C para refrigerados.
- D) – 18°C com tolerância até – 12°C para congelados, 6 a 10°C ou conforme especificação do fabricante para resfriados e até 4°C com tolerância a 7°C para refrigerados.
- E) – 18°C com tolerância até – 12°C para congelados, 6 a 10°C ou conforme especificação do fabricante para resfriados e até 6°C com tolerância a 10°C para refrigerados.

**50.** De acordo com a legislação vigente, o programa de Boas Práticas para unidades produtoras de refeições deve ser descrito em um documento denominado *Manual de Boas Práticas*. Para ser um documento oficial da empresa é necessária a identificação da sua aprovação. Qual opção abaixo indica a quem cabe esta responsabilidade?

- A) Deve ser aprovado e assinado pelo responsável técnico e pelo responsável pela empresa.
- B) Deve ser aprovado e assinado pelo responsável pela empresa
- C) Deve ser elaborado e aprovado pelo responsável técnico e assinado pela responsável pela empresa.
- D) Deve ser elaborado pelo responsável técnico, aprovado e assinado pelo responsável pela empresa.
- E) Deve ser elaborado, aprovado e assinado pelo responsável técnico.

**51.** A área de consumo dos alimentos prontos também está incluída entre os itens que necessitam de controle para contribuir na manutenção da qualidade das preparações. Qual opção abaixo não está de acordo com o controle necessário?

- A) Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos.
- B) Os utensílios utilizados na consumação dos alimentos devem ser devidamente higienizados.
- C) O equipamento de exposição do alimento preparado deve dispor de barreiras de proteção.
- D) Os funcionários responsáveis pelo recebimento dos meios para pagamento de despesas não devem ter contatos com os alimentos.
- E) Ornamentos e plantas não são permitidas na área de consumação.

**52.** Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo x temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Qual opção abaixo estabelece as condições adequadas para a manutenção do alimento pronto?

- A) O arroz por ser uma preparação que pode ser consumida em temperatura neutra, pode ficar sob manutenção à temperatura ambiente, podendo ser reaquecido no balcão de distribuição.
- B) Os alimentos que necessitam de manutenção sob refrigeração devem ser encaminhados aos equipamentos específicos logo após a cocção.
- C) A temperatura dos equipamentos de manutenção não precisa ser monitorada porque este procedimento obrigatoriamente é realizado na etapa de distribuição.
- D) O tempo e a temperatura de manutenção devem ser considerados conjuntamente com a etapa de distribuição.
- E) Os alimentos prontos servidos quentes podem permanecer na manutenção à temperatura de 60°C por 6 horas antes de serem encaminhados para a distribuição.



**53.** Sabemos que a seleção de fornecedores isoladamente não garante a qualidade higiênica sanitária da matéria prima. São necessários outros itens de avaliação a exemplo da forma como estes gêneros são transportados. Diante disto, assinale a opção abaixo que identifica corretamente a característica de veículo com relação à matéria a ser transportada.

- A) Carro aberto com proteção para transporte de produtos cárneos salgados.
- B) Carro aberto sem proteção para transporte de FLV.
- C) Carro fechado com refrigeração para transporte de caixas e latas.
- D) Carro fechado com refrigeração para transporte de carnes.
- E) Carro fechado sem refrigeração para transporte de carnes.

**54.** Quando há necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo refrigerador, qual opção abaixo indica a forma correta de disposição dos alimentos neste equipamento?

- A) Alimentos crus nas prateleiras superiores, alimentos semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras intermediárias e alimentos prontos nas prateleiras inferiores.
- B) Alimentos crus nas prateleiras intermediárias, alimentos semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras superiores e alimentos prontos nas prateleiras inferiores.
- C) Alimentos crus nas prateleiras inferiores, alimentos semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras inferiores e os alimentos prontos nas prateleiras intermediárias.
- D) Alimentos semiprontos ou pré-preparados nas prateleiras superiores, alimentos prontos nas prateleiras inferiores e alimentos crus nas prateleiras intermediárias.
- E) Alimentos prontos nas prateleiras superiores, semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras intermediárias e alimentos crus nas prateleiras inferiores.

**55.** O arroz é um cereal amplamente consumido pela população brasileira. No Brasil, comumente são encontrados três tipos de arroz que se diferencia pela forma de processamento pós-colheita. Sendo assim, assinale a opção incorreta.

- A) O arroz branco polido é caracterizado pela remoção de proporções variadas das camadas externas do endosperma e do germe.
- B) Devido à conservação das camadas externas do grão, favorecendo um maior teor lipídico, o arroz integral apresenta um poder de conservação inferior ao arroz polido.
- C) O arroz parboilizado é caracterizado pelo maior valor nutritivo quando comparados ao arroz polido, devido à redistribuição de alguns componentes do grãos durante o processo hidrotérmico pelo qual é submetido.
- D) O processo pelo qual é submetido o arroz parboilizado: maceração; tratamento pelo vapor; e secagem, favorece gelatinização do amido e em seguida retrogradação. Por esse motivo o arroz parboilizado é menos solto e tem um menor rendimento quando comparado com o arroz polido.
- E) O arroz integral devido à manutenção das camadas pericarpo e aleurona, quando comparados ao arroz polido apresenta um maior teor de tiamina, riboflavina e niacina.

**56.** O Sistema APPCC é uma poderosa ferramenta de gestão, fundamentado em sete princípios adotados pelo *Codex Alimentarius*, dentre eles o “Estabelecimento dos limites críticos para cada Ponto Crítico de Controle”. Assinale a opção abaixo que identifica o estabelecimento de um limite crítico.

- A) Observação da cor do alimento para identificar coloração estranha.
- B) Descrição da rotulagem relacionada a segurança de uso.
- C) Concentração da solução a base de cloro usada na higienização de FLV.
- D) Modificação de uma etapa de preparo do alimento para garantia da segurança.
- E) Identificação dos perigos significativos.

**57.** No planejamento da etapa de recebimento é importante que sejam estabelecidos horários e procedimentos para o recebimento dos produtos. Caso ocorra algum imprevisto e as entregas ocorram no mesmo horário, qual opção abaixo indica a sequência correta para o recebimento ?

- A) Alimentos congelados, alimentos refrigerados e alimentos em temperatura ambiente.
- B) Alimentos refrigerados, alimentos congelados e alimentos em temperatura ambiente.
- C) Alimentos em temperatura ambiente, alimentos congelados e alimentos refrigerados.
- D) Alimentos em temperatura ambiente, alimentos refrigerados e alimentos congelados.
- E) Alimentos congelados, alimentos em temperatura ambiente e alimentos refrigerados.

**58.** As frutas devem fazer parte diariamente do planejamento alimentar da população em virtude do seu valor nutritivo, principalmente vitaminas e minerais. Sobre as características importantes para aplicabilidade do estudo deste alimento na técnica dietética, assinale a opção correta.

- A) A consistência das frutas é dada pelo teor de celulose e tanino presentes na sua estrutura.
- B) A banana, quando verde, contém um menor teor de amido e quando vai amadurecendo vai ficando com aspecto menos compacto e mais doce devido à maior formação de amido.
- C) O amadurecimento da fruta se deve à transformação da pró-pectina em pectina e à ação enzimática sobre as envolturas celulares.
- D) No amadurecimento artificial, ou seja, aquele realizado com o uso do gás etileno, há alteração significativa no sabor e no teor vitamínico.
- E) No amadurecimento natural das frutas ocorre um abrandamento da polpa, porém a acidez aumenta.



- 59.** Dadas as assertivas seguintes, no que diz respeito às técnicas aplicadas no preparo dos alimentos,
- Para separar um sólido de um líquido podemos aplicar o processo de espremer.
  - As operações que têm a finalidade de unir os alimentos são: decantar, bater e amassar.
  - Os processos básicos de cocção são por meio de calor úmido (cocção a vapor), calor seco (fritar por imersão) e calor misto (ensopar).
  - O micro ondas permite uma melhor preservação do valor nutritivo dos alimentos, quando cocciona vegetais sem a presença de água.

verifica-se que está(ão) correta(s)

- I, II, III e IV.
- I, apenas.
- II, III e IV, apenas.
- II e III, apenas.
- I, III e IV, apenas.

- 60.** Sabendo que o indicador de conversão da carne é de 0,6 e que o fator de correção é de 1,2, quantos quilos de carne são necessários comprar para atender 300 comensais oferecendo uma porção de 150 gramas por comensal?

- 22,5 kg
- 32,4 kg
- 75 kg
- 90 kg
- 62,5 kg

- 61.** Assinale a opção que melhor caracteriza as dietas com consistência modificada.

- Na dieta de consistência líquida o leite deve ser excluído.
- A consistência da dieta pastosa é determinada pela cocção e processos mecânicos, sendo permitidos alimentos moídos, liquidificados e em formas de purês.
- A dieta branda é indicada quando há restrição na função digestiva, problemas mecânicos de mastigação e deglutição, no preparo para exames e no pré e pós-operatório.
- Independentemente da consistência as dietas atendem facilmente às necessidades dos indivíduos.
- Na dieta branda deve ser estimulado o consumo de verduras cruas e cozidas.

- 62.** Marque a opção que melhor apresenta os parâmetros nutricionais que deverão ser seguidos no planejamento de cardápios de uma UAN cadastrada no PAT.

- As principais refeições (almoço, jantar e ceia) deverão conter de 600 a 800 calorias, podendo haver um acréscimo de 20% em relação ao Valor Energético Total.
- O percentual proteico-calórico das refeições deverá ser de, no mínimo, 10%.
- As principais refeições (almoço, jantar e ceia) deverão conter 1400 calorias.
- As refeições principais deverão conter de 4 a 5 gramas de fibra e 360-480mg de sódio.
- O Valor Energético Total da Refeição deverá ser de 2500 calorias.

- 63.** De acordo com os fatores que afetam os pigmentos das hortaliças, enumere a segunda coluna de acordo com a primeira.

1ª coluna	2ª coluna
<b>1.</b> Carotenoide	( ) coloração vermelha, roxa ou laranja e solúveis na água e sensíveis ao calor, devendo ser cozidas com pouca água.
<b>2.</b> Clorofila	( ) pigmentos amarelos e alaranjados são insolúveis em água e apresenta pouco efeito durante a cocção.
<b>3.</b> Antocianina	( ) presentes no repolho branco e couve-flor são solúveis em água, mais resistentes ao calor e tendem a se tornar amarelos em meio alcalino.
<b>4.</b> Antoxantinas	( ) presente nas hortaliças verdes e insolúvel em água e solúvel em solventes orgânicos.

A sequência correta, de cima para baixo, está na opção

- 3 – 1 – 4 – 2
- 4 – 1 – 3 – 2
- 2 – 4 – 1 – 3
- 3 – 1 – 2 – 4
- 1 – 3 – 4 – 2

- 64.** A ANVISA publicou em 2003 a RDC Nº 360 que dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. De acordo com este regulamento, qual o nutriente que não é obrigatório está presente no rótulo dos alimentos embalados?

- Gordura saturada
- Gordura Trans
- Sódio
- Ferro
- Fibra

- 65.** No planejamento de cardápios para coletividades, alguns fatores deverão ser levados em consideração. Qual a opção abaixo que apresenta corretamente estes fatores?

- Necessidades nutricionais da clientela, conhecimento dos hábitos alimentares, aptidão dos funcionários.
- Necessidades nutricionais da clientela, capacitação dos funcionários, condições econômicas.
- Necessidades nutricionais da clientela, conhecimento dos hábitos alimentares, condições econômicas.
- Conhecimento dos hábitos alimentares, condições econômicas, capacitação dos funcionários.
- Condições econômicas, variedade e harmonia dos pratos, aptidão dos funcionários.