

CARGO: NUTRICIONISTA

PERÍODO MANHÃ

CONCURSO PÚBLICO 001/2020 – PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBARACÁ – PR

Atenção: Leia todas as instruções constantes no seu Caderno de Questões e Folha de Respostas.

1. Seu caderno deve conter 30 (trinta) questões, com 04 (quatro) alternativas, assim dispostas:

Disciplina	Composição
Língua Portuguesa	1 a 4
Informática Básica	5 a 7
Conhecimentos Gerais	8 a 9
Conhecimentos Específicos	10 a 30

2. A Prova terá duração de 3h (três horas), incluindo preenchimento da Folha de Respostas.
3. Após sua identificação, você deverá permanecer dentro da sala, sendo permitida a saída somente acompanhado de um fiscal e após 30min (trinta minutos) do início da prova.
4. Para uso do sanitário e/ou beber água, você deverá solicitar ao Fiscal de Sala e somente levantar após autorização.
5. O candidato só poderá sair da sala em definitivo após 1h (uma hora) do início da prova.
6. Ao deixar a sala definitivamente, não poderá utilizar o sanitário dos candidatos que ainda estão realizando prova, e só poderá levar o Caderno de Questões restando 1h (uma hora) para o final da prova.
7. Enquanto estiver realizando a Prova é proibido utilizar materiais de consulta, livros, apostilas, calculadoras, régua, quaisquer equipamentos eletrônicos, chapéus, bonés, e/ou similares, conforme constante no edital de abertura. Caso o fiscal constate alguma irregularidade irá anotar em Ata da Sala, para devidas providências da Comissão Organizadora.
8. Sobre sua carteira deverá permanecer somente documento oficial original com foto, caneta de tinta azul ou preta, Caderno de Questões e Folha de Respostas.
9. Você poderá utilizar seu Caderno de Questões para rascunho.
10. Você receberá do Fiscal de Sala a Folha de Respostas definitiva. Confira seus dados e em caso de erro, chame o fiscal. Após conferir, **assine no campo destinado à assinatura do candidato**. Em hipótese alguma ela será substituída caso o candidato dobre, amasse, rasgue ou molhe. Cuidado, pois esse será o único documento válido para correção.
11. Caso algum equipamento eletrônico emita som, mesmo que desligado e lacrado no plástico de pertences, o candidato portador do equipamento será automaticamente eliminado do concurso.
12. Transcreva suas respostas para Folha de Respostas com caneta de tinta azul ou preta. **Atenção:** verifique na Folha de Respostas a forma correta de preenchimento.
13. Questões com mais de uma alternativa assinalada, rasurada, em branco ou preenchidas de forma diferente das instruções serão anuladas.
14. Após terminar sua Prova avise o Fiscal, pois ele autorizará a entrega da sua Folha de Respostas e Caderno de Questões, se for o caso.
15. Caso algum candidato seja flagrado na tentativa de fraude, esse será automaticamente eliminado do Concurso, ainda sujeito a processo civil ou criminal.
16. Qualquer questionamento ou dúvidas devem ser feitos em voz alta ao fiscal.
17. Os 03 (três) últimos candidatos deverão sair juntos da sala, após a conferência e lacre do material da sala.
18. Aguarde a autorização do Fiscal para iniciar sua Prova.



-----DESTAQUE AQUI-----

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

Língua Portuguesa

Leia o texto para responder as questões.

Ioga para tod@s

Muitos brasileiros descobriram a prática milenar na quarentena. Ao equilibrar corpo e mente, ela melhora a imunidade, algo bem-vindo agora e lá adiante

Por Paula Desgualdo

Em uma manhã fria de segunda-feira em São Paulo, a sala de aula virtual do professor Marcos Rojo, cofundador do Instituto de Ensino e Pesquisa em Yoga, estava cheia. Se fosse presencialmente, nas mesmas condições, ele calcula que talvez contasse com um terço do número de alunos, que ainda não estão saindo de casa para praticar. Nos últimos meses, Rojo tem reunido semanalmente cinco turmas de 80 estudantes, entre eles alguns que haviam se mudado para outros países.

“Nunca havíamos chegado à metade disso na academia”, conta. No início da pandemia de Covid-19 no Brasil, em março de 2020, ele não acreditava que seria possível garantir um nível de qualidade nos encontros diante da tela. Como muitos instrutores, no entanto, acabou se adaptando e já não pretende mais largar a modalidade remota, que permite alcançar um número maior de praticantes. “Acredito que existem prós e contras. Pode ser mais desafiador para quem está na própria casa manter a concentração com cachorro, criança e às vezes até televisão ligada”, analisa o professor.

Os tempos de confinamento parecem não só ter ampliado a rede de conexões de quem já estava familiarizado com o universo da ioga mas fez crescer o interesse de muitos brasileiros à procura de mais saúde física e mental, impactados tanto pela impossibilidade de manter uma rotina de atividade física como pela carga de ansiedade desse período. Dados do Google Trends mostram que, depois da segunda quinzena de março, houve um aumento médio de 25 pontos, em uma escala de 0 a 100, nas buscas relacionadas a ioga. Já a procura por “ioga online” no site foi 25 vezes maior no primeiro semestre deste ano do que no mesmo período de 2019.

Para Márcia Micheli, professora de hatha ioga há 21 anos, os números não surpreendem. “Ioga é uma porta de entrada para o encontro de você com você mesmo, e a pandemia mexeu com isso de uma maneira muito forte. As pessoas estão buscando recursos para lidar com o novo, com o medo, com as dificuldades em seus relacionamentos”, avalia. Na ioga, corpo, mente e espírito não estão separados e se refletem mutuamente. Entende-se, assim, que um estado de bem-estar não envolve só o aspecto físico nem exclusivamente o emocional.

O propósito original das posturas é garantir um fluxo de energia em camadas mais sutis da nossa fisiologia. “Buscar a saúde física por meio da ioga é uma coisa muito boa. Ela pode oferecer isso, mas também pode dar muito mais, abrindo o indivíduo para outras dimensões do seu ser”, defende a professora Micheli.

[...]

Disponível em: <https://saude.abril.com.br/fitness/ioga-para-tods/>

1. Assinale a alternativa que apresenta um sujeito composto.

- a) “O propósito original das posturas é garantir um fluxo de energia em camadas mais sutis da nossa fisiologia”
- b) “Ela pode oferecer isso, mas também pode dar muito mais”
- c) “os números não surpreendem”
- d) “Na ioga, corpo, mente e espírito não estão separados”

2. Analise: “Como muitos instrutores, no entanto, acabou se adaptando e já não pretende mais largar a modalidade remota” e assinale a alternativa que apresenta a classificação correta dos vocábulos em destaque, respectivamente.

- a) Adjetivo; verbo; preposição; substantivo.
- b) Advérbio; verbo; conjunção; adjetivo.
- c) Conjunção; preposição; substantivo; verbo.
- d) Preposição; verbo; conjunção e substantivo.

3. Analise: “Em uma manhã fria de segunda-feira em São Paulo, a sala de aula virtual do professor Marcos Rojo, cofundador do Instituto de Ensino e Pesquisa em Yoga, estava cheia.” E assinale a alternativa incorreta.

- a) Há a presença de um advérbio de tempo.
- b) Há um aposto explicativo.
- c) Há uma oração subordinada.
- d) Há um sujeito simples.

4. Analise: “Nunca havíamos chegado à metade disso na academia” e assinale a alternativa que apresenta o núcleo do sujeito desta oração.

- a) Nunca.
- b) Havíamos.
- c) Academia.
- d) O sujeito está oculto.

Informática Básica

5. Analise as alternativas e assinale a que melhor define a ação da função Alt + F4, considerando que o usuário esteja usando o Windows 10, instalação padrão, português do Brasil.

Obs.: o sinal de + não faz parte do comando, significa que as teclas devem ser pressionadas simultaneamente.

- a) Desfazer uma ação.
- b) Mudar o layout do teclado quando houver vários layouts de teclado disponíveis.
- c) Fechar o item ativo ou sair do aplicativo ativo.
- d) Copiar o item selecionado.

6. Considerando o MS-Word 2016 (em português e em sua configuração padrão), analise as alternativas e assinale a que representa o nome da opção na barra de menu que dá acesso ao recurso de SmartArt.

- a) Design.
- b) Inserir.
- c) Referência.
- d) Correspondências.

7. Analise as alternativas e assinale a que corretamente representa a sigla do protocolo que serve para receber mensagens eletrônicas pela internet.

- a) HTML
- b) HTTPS
- c) TCP/IP
- d) SMTP



Conhecimentos Gerais

8. Segundo o Art. 69 da Lei Orgânica Municipal quem são os auxiliares do prefeito?

- a) Os Eleitores.
- b) Os Vereadores.
- c) Os secretários municipais
- d) Os membros do Ministério Público.

9. Qual o nome dos atuais presidentes da Câmara dos Deputados e Senado Federal respectivamente?

- a) Michel Temer e Aécio Neves.
- b) Eduardo Bolsonaro e Alexandre Frota.
- c) Aníbal Gomes e Roberto Requião.
- d) Rodrigo Maia e Davi Alcolumbre.

Conhecimentos Específicos

10. Sobre cirurgias bariátricas, analise as assertivas e assinale a alternativa correta.

I. A expedição do laudo (para realização da cirurgia) pelo nutricionista é contraindicada nos casos em que a obesidade é decorrente de doenças endócrinas; em jovens em fase de crescimento; nos casos de pacientes com dificuldade de compreender riscos, benefícios, resultados esperados, alternativas de tratamento e mudanças no estilo de vida requeridas pela cirurgia, cuja liberação deverá ser, preferencialmente, conjunta com a equipe multiprofissional.

II. Para emitir o laudo para a realização da cirurgia, o nutricionista deve limitar-se às informações provenientes do seu acompanhamento nutricional. E deve ainda conter dados que permitam a correta identificação do nutricionista, como nome completo, profissão, número de inscrição e respectiva jurisdição do CRN.

III. O nutricionista deve evitar emitir laudo nutricional para cirurgia bariátrica com apenas uma consulta, tendo em vista a importância do acompanhamento nutricional prévio.

- a) Todas estão corretas.
- b) Apenas I está correta.
- c) Apenas I e III estão corretas.
- d) Nenhuma está correta.

11. Considere que uma Unidade de Alimentação e Nutrição atende 1000 comensais no horário do almoço (que vai das 12:00 as 13:00) e que cada pessoa leva em média 15 minutos para comer. Sendo assim, qual a quantidade ideal de assentos no refeitório?

- a) 500.
- b) 100.
- c) 250.
- d) 350.

12. Cardápio é definido como lista de preparações culinárias que compõe uma refeição ou lista de preparações que compõem todas as refeições de um dia ou período determinado. Para tal, utiliza-se de padrões nutricionais e reconhecimento das técnicas dietéticas dos alimentos a fim de atender às leis da alimentação. Analise as combinações de cardápios abaixo e assinale a alternativa com a melhor opção.

- a) Arroz branco; Feijão; Salada de alface, tomate e pimentão amarelo; Abobrinha refogada; Carne vermelha grelhada e Laranja.
- b) Arroz branco; Feijão; Macarrão com ervilhas; Batata frita; Bife à milanesa e Pudim de leite.
- c) Arroz branco; Feijão; Batata salteada; Batata frita; Frango a passarinho; Salada de repolho e Banana frita.
- d) Todos os cardápios são inadequados.

13. A microbiota intestinal humana exerce um papel importante tanto na saúde quanto na doença e a suplementação da dieta com probióticos e prebióticos pode assegurar o equilíbrio dessa microbiota. São considerados prebióticos:

- a) Frutooligosacarídeos – FOS e inulina.
- b) *Bifidobacterium lactis*.
- c) *Lactobacillus casei*.
- d) Todas estão corretas.

14. Sobre a digestão e a absorção de nutrientes, informe se é verdadeiro (V) ou falso (F) para o que se afirma e assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () Glicogenólise pode ser descrita pela decomposição da glicose em duas moléculas de ácido pirúvico.
- () Catabolismo são reações químicas que degradam moléculas orgânicas complexas e polímeros em moléculas simples.
- () Glicólise é a conversão de glicogênio de volta a glicose.
- a) V – V – V.
- b) F – V – F.
- c) F – F – F.
- d) F – F – V.

15. Uma das principais formas de evitar o câncer é tendo uma alimentação saudável, sendo fisicamente ativo e mantendo o peso corporal adequado. Sobre o assunto, assinale a alternativa correta.

- a) Uma ingestão rica em alimentos de origem vegetal como frutas, legumes, verduras, cereais integrais, feijões e outras leguminosas, e pobre em alimentos ultraprocessados, como aqueles prontos para consumo ou prontos para aquecer e bebidas açucaradas, podem prevenir novos casos de câncer.
- b) O aquecimento de recipientes plásticos contendo alimentos pode liberar substâncias nocivas com potencial de causar câncer, como a dioxina, o bisfenol A (BPA) e os ftalatos.
- c) Os refrigerantes contêm a substância 4-MI (4-metilimidazol), classificada como possivelmente cancerígena pela Agência Internacional para Pesquisa em Câncer (IARC), da Organização Mundial da Saúde (OMS). Esse composto é um subproduto do corante caramelo IV presente nessas bebidas.
- d) Todas as alternativas estão corretas.

16. De acordo com o novo Guia Alimentar para a população brasileira são alimentos in natura ou minimamente processados, processados e ultraprocessados, respectivamente:

- a) mandioca congelada, arroz branco e salgadinho de pacote.
- b) leite em pó, extrato de tomate e barra de cereal.
- c) milho em espiga, linguiça calabresa e leite pasteurizado.
- d) castanha-do-brasil, leite ultrapasteurizado e carne de porco congelada.

17. O ganho de peso ideal na gestação é baseado nas recomendações do Institute of Medicine (IOM2009) e leva em consideração o IMC pré-concepcional da paciente. Sobre o assunto, assinale a alternativa correta.
- Gestantes com baixo peso devem ganhar 2,3 kg no primeiro trimestre e 0,5 kg/semana nos segundo e terceiro trimestre.
 - Gestantes com IMC adequado devem ganhar 1,6 kg no primeiro trimestre e 0,4 kg/semana nos segundo e terceiro trimestres.
 - Gestantes com sobrepeso devem ganhar até 0,9 kg no primeiro trimestre e gestantes obesas não necessitam ganhar peso no primeiro trimestre. Já no segundo e terceiro trimestre as gestantes com sobrepeso e obesas devem ganhar até 0,3 kg/semana e 0,2 kg/semana, respectivamente.
 - Todas as alternativas estão corretas.
18. A anemia por deficiência de ferro é considerada um grave problema de saúde pública no Brasil em virtude das altas prevalências e da estreita relação com o desenvolvimento das crianças. Sobre o tema, assinale a afirmativa correta.
- São alimentos fontes de ferro heme: apenas carnes vermelhas e ovos.
 - São alimentos fontes de ferro não heme: hortaliças folhosas verde-escuras, leguminosas, e frutas cítricas.
 - O Programa Nacional de Suplementação de Ferro consiste na suplementação profilática de ferro para todas as crianças de seis a 48 meses de idade, gestantes ao iniciarem o pré-natal, independentemente da idade gestacional até o terceiro mês pós-parto, e na suplementação de gestantes com vitamina B12.
 - Frutas podem ser oferecidas à crianças a partir de 6 meses. Comer um pouco de fruta, rica em vitamina C, no almoço e no jantar aumenta o aproveitamento do ferro dos demais alimentos, ajudando a prevenir anemia.
19. Sobre o Código de Ética e de Conduta dos Nutricionistas (Resolução CFN nº599 de 2018), informe se é verdadeiro (V) ou falso (F) para o que se afirma e assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.
- Não há impedimento de que o nutricionista divulgue suas atividades profissionais em diferentes meios de comunicação, desde que o uso de estratégias para comunicação e informação ao público esteja em concordância com o capítulo IV do CEC (Código de Ética e de Conduta do Nutricionista).
 - É vedado ao nutricionista utilizar o valor de seus honorários, promoções e sorteios de procedimentos ou serviços como forma de publicidade e propaganda para si ou para seu local de trabalho.
 - É vedado ao nutricionista, mesmo com autorização concedida por escrito, divulgar imagem corporal de si ou de terceiros, atribuindo resultados a produtos, equipamentos, técnicas, protocolos, pois podem não apresentar o mesmo resultado para todos e oferecer risco à saúde.
- V – V – V.
 - V – V – F.
 - F – V – F.
 - F – F – F.
20. Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna.
- “_____ é o termo utilizado para determinar o excesso de ácido úrico na urina. A prevenção desta condição baseia-se na hidratação com bebidas alcalinizantes e dieta a base de frutas, legumes e verduras, restringindo os alimentos e bebidas ricos em purinas (carnes vermelhas em geral, fígado, rim, ovas de peixe, anchovas, sardinhas e frutos do mar, suco de laranja e limão, bebidas alcóolicas)”.
- Hiper calciúria
 - Hiperuricosúria
 - Hiperoxalúria
 - Hipocitratúria
21. O processo de hipertrofia ocorre quando a taxa de síntese proteica muscular excede a taxa de degradação, acarretando em um saldo positivo do balanço proteico muscular. Sobre o assunto, informe se é verdadeiro (V) ou falso (F) para o que se afirma e assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.
- O exercício de força induz aumento agudo no turnover e na oxidação de proteínas durante o exercício.
 - Hidratação e ingestão adequada de nutrientes (carboidratos e proteínas) no período pós-exercício colaboram para a obtenção de um balanço proteico muscular positivo.
 - Recomenda-se uma ingestão proteica entre 1,6g/kg/dia e 2,0g/kg/dia com o objetivo de otimizar a síntese de proteína muscular. O fracionamento da ingestão (espaçadas 3-4horas) com doses de 20g para adultos mais jovens (ou uma quantidade maior - 40g – no final de um pós-treino de resistência que envolva ativação de músculos de todo o corpo) apresenta o fator mais importante.
- F – F – F.
 - V – V – V.
 - F – V – V.
 - F – V – F.
22. Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna.
- “A _____ é definida como uma síndrome multifatorial caracterizada pela perda do apetite, peso e músculo esquelético, que podem levar a fadiga e interferir na qualidade de vida do indivíduo. Essa síndrome acomete, em maioria, pacientes oncológicos em estágios avançados”.
- demência
 - desnutrição energético-proteica
 - exaureca
 - caquexia

23. **Você é nutricionista clínica e seu paciente é vegetariano estrito. Homem, 20 anos, estudante. Assinale a alternativa com a melhor opção de cardápio para um dia.**
- a) Café da manhã: leite de oleaginosas com café + salada de frutas (2-3 opções) com aveia; Lanche da manhã: Iogurte de Keffir (feito em água); Almoço: Arroz + feijão + carne de soja em molho + Legumes refogados + Laranja; Lanche da tarde: tapioca com tofu + fruta; Jantar: Sopa de legumes + grão de bico; Ceia: abacate com açúcar mascavo.
- b) Café da manhã: leite de oleaginosas com café + salada de frutas (2-3 opções) com aveia; Lanche da manhã: Bolo de banana; Almoço: Arroz + feijão + carne de soja em molho + Legumes refogados + Laranja; Lanche da tarde: tapioca com tofu + fruta; Jantar: Sopa de legumes + macarrão; Ceia: abacate com mel.
- c) Café da manhã: omelete + salada de frutas (2-3 opções) com aveia; Lanche da manhã: Iogurte de Keffir (feito em água); Almoço: Arroz + feijão + carne de soja em molho + Legumes refogados + Laranja; Lanche da tarde: tapioca com queijo branco + fruta; Jantar: Sopa de legumes + macarrão; Ceia: abacate com açúcar mascavo.
- d) Café da manhã: leite sem lactose; Lanche da manhã: Iogurte de Keffir (feito em água); Almoço: Arroz + feijão + Peixe assado + Legumes refogados + Laranja; Lanche da tarde: tapioca com tofu + fruta; Jantar: Sopa de legumes + macarrão; Ceia: abacate com açúcar mascavo.
24. **Qual medicamento abaixo tem absorção reduzida com a presença de alimentos no tubo digestivo, e desta maneira deve ser administrado em jejum, de preferência 30 a 60 minutos antes do café da manhã?**
- a) Naproxeno
b) Levotiroxina
c) Dipirona
d) Nenhuma das alternativas anteriores
25. **Imagine que você é nutricionista de uma UBS e durante uma consulta, a mãe se queixou de que o filho de um ano está com diarreia aguda a 3 dias. A conduta nutricional deve, primeiramente:**
- a) suspender a alimentação sólida; usar medicamento para conter a diarreia e encaminhá-lo para atendimento médico e multiprofissional (se possível).
- b) manter o aleitamento materno, aumentar a alimentação sólida e usar medicamento para conter a diarreia.
- c) manter a alimentação sólida e repor as perdas hídricas.
- d) repor as perdas hídricas; manter o aleitamento materno (caso se aplique) e encaminhá-lo para atendimento médico e multiprofissional (se possível).
26. **O tempo e a temperatura empregados no cozimento e na distribuição dos alimentos devem ser monitorados afim de eliminar e/ou controlar a proliferação de micro-organismos causadores de doenças. A temperatura e o tempo de exposição do alimento quente de acordo com a RDC 216 é**
- a) temperatura > 60°; tempo de exposição de até 6 h.
b) temperatura > 80°; tempo de exposição de até 4 h.
c) temperatura > 70°; tempo de exposição de até 6h.
d) temperatura ambiente; tempo de exposição de 4h.
27. **O lactário é a unidade hospitalar ligada ao Serviço de Nutrição destinada ao preparo, higienização e distribuição de leite materno e fórmulas infantis modificadas em pó prescritos pela equipe médica ou pelo nutricionista para atender às necessidades do recém-nascido e dos lactentes nas unidades de internação, sob as mais rigorosas técnicas de assepsia, de maneira a oferecer à criança uma alimentação adequada com menor risco de contaminação. Sobre o assunto, assinale a alternativa incorreta.**
- a) A preparação da fórmula deve ser realizada em ambiente estéril.
b) A água utilizada para a diluição do pó deve estar em temperatura maior que 70 °C.
c) Deve-se minimizar a permanência em temperatura ambiente.
d) Recomenda-se separar amostra de 100 ml de cada tipo de produto por lote produzido por 28 dias sob refrigeração.
28. **Para preparar 1 (um) litro de solução clorada a 200 – 250 ppm, oriente-se:**
- a) 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2,0 - 2,5% em 1 litro de água ou 20ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água.
b) 100 ml de água sanitária para uso geral a 2,0 - 2,5% em 1 litro de água.
c) 50 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2,0 - 2,5% em 1 litro de água ou 100ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água.
d) Nenhuma alternativa está correta.
29. **Custo é todo o valor que uma empresa gasta com a produção ou a aquisição de um determinado produto. Sobre o assunto, analise as assertivas e assinale a alternativa correta.**
- I. Custos fixos.
II. Custos variáveis.
III. Custos diretos.
IV. Custos indiretos.
- () São aqueles que estão diretamente ligados à produção ou aquisição do produto, sem necessitar de algum tipo de rateio para ser atribuído ao valor. Por exemplo, sua empresa compra um produto acabado para revendê-lo ou custo da matéria-prima, mão de obra, insumos, depreciações de máquinas. Esses custos são os mais fáceis de se identificar.
- () São valores fixados e que não variam de acordo com o volume de produção ou aquisição. Por exemplo, o aluguel.
- () São valores que variam, conforme o volume de produção, aquisição, volume de vendas e também a fatores como ações promocionais, sazonalidade etc.
- () São gastos que necessitam rateios e divisões para serem atribuídos ao custo final. Por exemplo, o valor gasto de um abastecimento do carro para buscar itens no fornecedor, manutenção, limpeza, almoxarifado, logística, energia elétrica, alimentação e todos os demais gastos de fabricação que não incidem diretamente sobre o produto em si.
- a) II – I – III – IV.
b) III – I – IV – II.
c) III – I – II – IV.
d) I – III – II – IV.

30. São produtos permitidos para desinfecção ambiental:

- a) Hipoclorito de Sódio 100 – 250 ppm e Álcool 70%.
- b) Cloro orgânico 100 – 250 ppm.
- c) Quaternário de Amônio 200 ppm e Iodóforos 25 ppm.
- d) Todas as alternativas estão corretas.