



CONCURSO PÚBLICO



NUTRICIONISTA

Nível Superior

LEIA COM ATENÇÃO

- 01 - Só abra este caderno após ler todas as instruções e quando for autorizado pelos fiscais da sala.
 - 02 - Preencha os dados pessoais.
 - 03 - Autorizado o início da prova, verifique se este caderno contém uma PROVA DISCURSIVA e 64 (sessenta e quatro) questões. Se não estiver completo, exija outro do fiscal da sala.
 - 04 - A PROVA DISCURSIVA deve ser realizada inicialmente no rascunho e, em seguida, transcrita para a FOLHA DE REDAÇÃO. O candidato somente poderá registrar sua assinatura em lugar/campo especificamente indicado. Não assine a folha de redação. As questões da prova objetiva são de múltipla escolha, apresentando uma só alternativa correta.
 - 05 - Ao receber a folha de respostas, confira o nome da prova, seu nome e número de identidade. Se observar qualquer irregularidade, comunique imediatamente ao fiscal.
 - 06 - Assinale a resposta de cada questão no corpo da prova e só depois transfira os resultados para a folha de respostas.
 - 07 - Para marcar a folha de respostas, utilize apenas caneta esferográfica de tinta preta ou azul e faça as marcas de acordo com o modelo (●).
- A marcação da folha de respostas é definitiva, não sendo admitidas rasuras.**
- 08 - Só marque uma resposta para cada questão.
 - 09 - Não risque, não amasse, não dobre e não suje a folha de respostas, pois isso poderá prejudicá-lo.
 - 10 - Se a Comissão verificar que a resposta de uma questão é dúbia ou inexistente, a questão será posteriormente anulada.
 - 11 - Os fiscais não estão autorizados a emitir opinião nem a prestar esclarecimentos sobre os conteúdos das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir.
 - 12 - Não será permitido o uso de telefones celulares, bips, pagers, palm tops, walkman, MP, player, ipod, discman, tablet, computador pessoal, câmera fotográfica ou qualquer outro tipo de equipamento eletrônico, capaz de capturar, armazenar e transmitir dados, sons ou imagens, pelos candidatos, durante a realização das provas.

DURAÇÃO DESTA PROVA: 4 horas

Nome: _____

Identidade: _____

Órgão Expedidor: _____

Assinatura: _____

Prédio: _____

Sala: _____

TEXTO 1

Sozinhos na multidão: a solidão na era das redes sociais

Solidão. Essa parece ser uma palavra recorrente e uma constante no comportamento das pessoas no século XXI, o século em que o ser humano nunca esteve, teoricamente, mais conectado aos seus semelhantes em toda a sua história, através do mundo digital da Web e das redes sociais.

Por mais estranho que possa parecer, ao mesmo tempo em que a Internet abriu um mundo novo e revolucionou praticamente todas as formas conhecidas de relacionamento entre pessoas, comunidades e países, as pessoas nunca estiveram mais solitárias, e nunca foram registradas tantas ocorrências de doenças psíquicas, como os diversos transtornos de ansiedade, comportamentos compulsivos originados de quadros de carência afetiva aguda e fratura narcísica, além do impressionante aumento de queixas de depressão, nos mais diversos níveis.

Todos estão conectados, linkados e interligados aos outros através das redes sociais como Facebook, Google+ e outras muitas plataformas existentes com a mesma finalidade (teoricamente): aproximar pessoas. Entretanto, nunca estivemos tão distantes da conexão real entre as pessoas, seja afetiva ou socialmente. As pessoas hoje preferem passar mais tempo conectadas através do computador, tablet, celular ou qualquer outro dispositivo, móvel ou não, do que se encontrar fisicamente para poderem interagir no mundo real.

Pode-se ter uma medida disso ao se observar comportamentos de famílias em restaurantes, grupos de adolescentes no shopping, amigos/amigas/colegas de trabalho almoçando juntos. Chega a ser impressionante o tempo dedicado por todos aos seus dispositivos eletrônicos para envio de mensagens ou e-mails, acompanhar as atualizações feitas pelos seus respectivos “amigos” e conhecidos nas diversas redes sociais, ao invés de dedicar o mesmo tempo para tentar desenvolver algum tipo de interação ou de conexão afetiva real. No caso dos grupos de adolescentes esse fenômeno chega a ser mais impressionante (ou diria, talvez, mais preocupante).

As crianças, ao invés de se relacionarem e brincarem umas com as outras, passam a interagir umas com as outras através de seus tablets e smartphones (dados por pais que não param para avaliar se os filhos já têm idade para serem expostos ao mundo digital desta forma), mandando mensagens (ao invés de conversarem ao vivo e a cores) entre si, jogando online. Com os adolescentes, a cena não é muito diferente: numa mesma mesa pode-se ver a interação sendo feita através de smartphones e tablets, com o envio de mensagens de um para o outro (ao invés de tentar simplesmente conversar), ou através das atualizações de suas respectivas atividades no “Face” (diminutivo de Facebook, porque dá muito trabalho falar Facebook, segundo esses adolescentes, cuja marca registrada é um imenso e constante cansaço).

A este panorama, de pessoas altamente conectadas com tudo e todos à sua volta e, por si só, bastante para desencadear a ansiedade e o aparecimento de neuroses diversas nessa sociedade global do século XXI, adicione-se o surgimento de uma sociedade em que nunca se viu um contingente tão grande de solitários e de laços afetivos tão fluidos e instáveis, a era do chamado “amor líquido”. Uma era em que é mais fácil deletar do que tentar resolver obstáculos e conflitos dentro dos relacionamentos, em que todos estão ligados a todo mundo, mas poucos conseguem estabelecer relações estáveis e saudáveis, seja do ponto de vista afetivo ou sexual.

Isso me leva a concluir que, neste novo mundo de relações digitais e fluidas, está se criando uma nova geração, na qual os relacionamentos virtuais – diferentes dos relacionamentos reais, pesados, lentos e confusos – são muito mais fáceis de entrar e sair; eles parecem inteligentes e limpos, fáceis de usar, compreender e manusear. Quando o interesse acaba, ou a situação chega a determinado ponto que exige pelo menos elaboração, sempre se pode apertar a tecla “delete”. Não sem consequências psíquicas ou com tanta leveza quanto aparenta, já que a modernidade não chega com essa velocidade ao psiquismo.

O que vemos é cada vez mais casos de pacientes com discursos fragmentados, ocorrências de dissociação de personalidade (um resultado nítido das alter personalidades tão usuais no mundo digital), quadros de carência afetiva aguda e comportamentos compulsivos diversos (muito provavelmente originados pelo abandono dos pais pós-modernos), além de transtornos de ansiedade e depressão, nos mais diversos níveis. Vivemos em um mundo onde as pessoas não só estão mais sozinhas, como estão deprimidas, ansiosas (todas buscando aceitação, acolhimento, conexões afetivas e amor), compulsivas e, paradoxalmente, conectadas com o mundo. Ou seja, ao contrário do ditado, não basta estar sozinho, mas sozinho, apesar de acompanhado.

Marcelo Bernstein. Disponível em: <http://desacato.info/sozinhos-na-multidao-a-solidao-na-era-das-redes-sociais>. Acesso em 16/04/2019.
Adaptado.

01. Na abordagem do tema, o autor do Texto 1 contrapõe, principalmente, duas realidades. São elas:

- A) o mundo digital da Web e das redes sociais e o “amor líquido”, tão característico dos tempos pós-modernos.
- B) o comportamento das famílias em restaurantes e o interesse cada vez mais crescente pela tecnologia.
- C) o novo mundo de relações digitais fluidas e o aumento da depressão, de neuroses e da ansiedade.
- D) o sentimento de solidão das pessoas e o excesso de conectividade, garantido pelas redes sociais.
- E) a carência dos filhos, sem a atenção dos pais, e as consequências da alta conectividade do mundo digital.

- 02.** Assinale a alternativa que traz uma informação discordante das informações do Texto 1.
- A) Embora a Internet tenha revolucionado os relacionamentos interpessoais, ela acentua o isolamento social da atualidade.
 - B) A Internet contribui decisivamente para o recrudescimento de diversas doenças psíquicas, aí incluída a depressão.
 - C) Gastando tempo exagerado com seus dispositivos eletrônicos, as pessoas não encontram tempo para conexões afetivas reais.
 - D) Em nossa era, é mais fácil deletar um relacionamento do que tentar resolver obstáculos e conflitos que surgem nele.
 - E) A nova geração que está sendo criada pela Internet vem desenvolvendo relacionamentos cada vez mais pesados, lentos e confusos.
- 03.** Releia: “Vivemos em um mundo onde as pessoas não só estão mais sozinhas, como estão deprimidas, ansiosas [...] e, paradoxalmente, conectadas com o mundo.” Os segmentos destacados são indicativos de que, no trecho, o autor pretendeu estabelecer uma relação semântica de:
- A) comparação.
 - B) oposição.
 - C) adição.
 - D) explicação.
 - E) conclusão.
- 04.** No 3º parágrafo, lemos: “Todos estão conectados, linkados e interligados aos outros através das redes sociais como Facebook, Google+ e outras muitas plataformas existentes com a mesma finalidade (teoricamente): aproximar pessoas. Entretanto, nunca estivemos tão distantes da conexão real entre as pessoas”. Com o termo destacado, o autor pretendeu:
- A) indicar que vai introduzir um trecho com nova direção argumentativa.
 - B) acrescentar a causa dos fatos que vinha comentando anteriormente, no texto.
 - C) sinalizar, para o leitor, que vai conduzir o texto para a sua conclusão.
 - D) introduzir um segmento que cumpre a função de explicar as ideias anteriores.
 - E) adicionar ao texto uma marca linguística de síntese das ideias apresentadas até então.
- 05.** Analise as relações de sentido apresentadas abaixo.
- 1) O trecho: “Solidão. Essa parece ser uma palavra recorrente e uma constante no comportamento das pessoas no século XXI” manteria seu sentido se o termo destacado fosse substituído por ‘frequente’.
 - 2) No trecho: “As pessoas hoje preferem passar mais tempo conectadas através do computador, tablet, celular ou qualquer outro dispositivo”, o segmento destacado equivale a ‘qualquer outro equipamento’.
 - 3) No trecho: “No caso dos grupos de adolescentes esse fenômeno chega a ser mais impressionante (ou diria, talvez, mais preocupante).”, o termo destacado tem o mesmo sentido de ‘desgastante’.
 - 4) No trecho: “(diminutivo de Facebook, porque dá muito trabalho falar Facebook, segundo esses adolescentes, cuja marca registrada é um imenso e constante cansaço)”, o termo destacado equivale a ‘contumaz’.
- Estão corretas:
- A) 1 e 3, apenas.
 - B) 1, 2 e 4, apenas.
 - C) 2 e 3, apenas.
 - D) 3 e 4, apenas.
 - E) 1, 2, 3 e 4.
- 06.** Assinale a alternativa em que as normas da concordância (nominal e verbal) foram atendidas.
- A) Se não houvessem tantas redes sociais, certamente as pessoas seriam mais felizes.
 - B) Foi considerado exagerado a quantidade de tempo que as crianças dedicam à Internet.
 - C) Já fazem muitos anos que os jovens vêm demonstrando estarem doentes.
 - D) O resultado dos relacionamentos líquidos atuais é mesmo o agravamento das doenças.
 - E) Quando não existia as redes sociais, as pessoas se relacionavam melhor.
- 07.** Assinale a alternativa em que as normas de regência (nominal e verbal) estão em conformidade com o padrão culto da língua.
- A) O aumento de doenças psíquicas é devido o exagero de tempo no mundo virtual.
 - B) Os dispositivos móveis chegam no Brasil com a mesma velocidade com que são lançados.
 - C) Os jovens se esquecem facilmente de que os amigos são importantes na nossa caminhada.
 - D) Estabelecer relações com o outro é inerente da condição humana.
 - E) É incrível como as crianças que nascem hoje já são peritas com as redes sociais.

08. No que se refere ao emprego do sinal indicativo de crase, analise os enunciados a seguir.

- 1) Conectar-se às redes sociais é uma decisão que precisa ser bem pensada.
- 2) De fato, a Internet não é necessária à uma existência humana feliz.
- 3) Cabe à nós decidir sobre o tempo a ser investido nas redes sociais.
- 4) De domingo à domingo, os jovens ficam plugados nas redes sociais.

O sinal de crase foi corretamente empregado apenas em:

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

09. Assinale a alternativa em que as formas verbais estão corretamente conjugadas.

- A) Sem dúvida, as crianças se entretêm, e muito, na Internet.
- B) Se os pais propusessem aos filhos novas brincadeiras, estes passariam menos tempo na Internet.
- C) Quando a família manter mais tempo junta, certamente o tempo com a Internet vai cair.
- D) Se você ver crianças pequenas na Internet o tempo todo, tente alertar os pais.
- E) É fato que as crianças não retem apenas o que é bom das redes sociais.

TEXTO 2



Disponível em: <https://blogkarinenascimento.wordpress.com/2016/09/23/>. Acesso em 16/04/2019.

10. O Texto 2 tematiza, privilegiadamente:

- A) o excesso de filhos, tão comum no Nordeste.
- B) a desinformação em relação às redes sociais.
- C) o controle de natalidade, urgente no País.
- D) o efeito das redes sociais nas famílias.
- E) a exclusão digital, ainda alta em nosso país.

Raciocínio Lógico Matemático

11. Escrevem-se em ordem crescente os números inteiros e positivos que são múltiplos de 5 ou de 6 (ou de ambos), obtendo-se a sequência

5, 6, 10, 12, 15, 18, 20, 24, 25, 30,

Qual o 101º termo da sequência?

- A) 295
 - B) 294
 - C) 300
 - D) 305
 - E) 306
12. As noventa e duas cadeiras de uma sala foram enumeradas com números consecutivos de três dígitos, entre os quais há dois que são cubos perfeitos. João sentou-se na cadeira com o maior número e Maria sentou-se na cadeira com o menor número. Qual a soma dos números dessas duas cadeiras?
- A) 341
 - B) 468
 - C) 558
 - D) 637
 - E) 728
13. Admita que um galão de mel fornece energia suficiente para uma abelha voar seis milhões de quilômetros. Quantas abelhas da mesma espécie conseguiriam voar dez mil quilômetros se houvesse cinquenta galões de mel para serem compartilhados entre elas?
- A) 3.000.000
 - B) 300.000
 - C) 30.000
 - D) 3.000
 - E) 300
14. Uma password é composta das cinco letras X, Y, Z, W e T, em alguma ordem e sem repetições. Quando uma candidata a password é digitada, o computador retorna o número de letras que estão nas posições corretas. Quando foi digitada XYZWT, o computador retornou que nenhuma das letras está na posição correta. O mesmo ocorreu quando foram digitadas ZWYTX e TXWYZ. Usando a estratégia mais econômica, quantas tentativas se devem fazer para garantir que se pode deduzir a password correta?
- A) Nenhuma: a password pode ser deduzida com os dados fornecidos.
 - B) Uma
 - C) Duas
 - D) Três
 - E) Quatro

Noções de Informática

15. Em relação aos conceitos sobre as planilhas eletrônicas Microsoft Excel 2016 e LibreOffice Calc 5.2, analise as proposições abaixo.

- 1) A fórmula =MÉDIA(B1:B20) retornará a média dos números no intervalo B1:B20. Essa fórmula pode ser inserida através da caixa de diálogo Inserir Função, do Grupo Biblioteca de Funções, da Guia Fórmulas, no LibreOffice Calc 5.2.
- 2) Uma planilha para prever a tendência de dados pode ser criada através da caixa de diálogo Planilha de Previsão, do Grupo Previsão, da Guia Dados, no Microsoft Excel 2016.
- 3) Um documento atual pode ser comparado com um documento selecionado através do botão Comparar documento, do Grupo Edição, da Página Inicial, no LibreOffice Calc 5.2.
- 4) O botão Linha do Tempo, do Grupo Filtros, da Guia Inserir, no LibreOffice Calc 5.2, pode filtrar as datas de maneira interativa e tornar mais rápida a seleção de períodos de tempo dentro das Tabelas Dinâmicas, Gráficos Dinâmicos e funções de cubo.
- 5) A fórmula =SE(MÉDIA(F2:F5)>50;SOMA(G2:G5);0) pode ser depurada com a avaliação de cada parte individualmente, através da caixa de diálogo Avaliar Fórmula, do Grupo Auditoria de Fórmulas, da Guia Fórmulas, no Microsoft Excel 2016.

Está(ão) correta(s), apenas:

- A) 1.
- B) 3.
- C) 1 e 3.
- D) 2 e 5.
- E) 2, 3 e 4.

16. No que se refere a conceitos sobre o Ubuntu 14.10 e sobre o Windows 10 Professional, analise as proposições abaixo.

- 1) O Ext4 é o sistema de arquivos adotado por padrão para o Windows 10 Professional.
- 2) O navegador nativo do Windows 10 Professional é o Windows Edge.
- 3) O recurso Snap do Ubuntu 14.10 permite dividir a tela em até quatro aplicativos.
- 4) O Windows Hello é uma autenticação biométrica que utiliza as características biométricas dos indivíduos para os identificar, em vez de utilizar uma palavra-chave, para o acesso aos dispositivos com Windows 10 Professional.
- 5) A criptografia padrão do BitLocker está disponível em dispositivos com suporte que executam o Windows 10 Professional.

Está(ão) correta(s), apenas:

- A) 2.
- B) 3.
- C) 1 e 5.
- D) 1, 3 e 4.
- E) 2, 4 e 5.

17. Assinale a alternativa que apresenta protocolos da camada de aplicação, camada de transporte e camada de rede, respectivamente.

- A) HTTP, TCP, IP
- B) SMTP, BGP, FTP
- C) DNS, P2P, TCP
- D) SNMP, IMAP, CDMA
- E) TCP, POP3, TFTP

18. Em relação aos conceitos sobre computação em nuvem, analise as proposições abaixo.

- 1) O self-service sob demanda, amplo acesso à rede, o grupo de recursos, a rápida elasticidade e os serviços mensuráveis são as cinco características essenciais da computação em nuvem.
- 2) Os quatro tipos de serviços da computação em nuvem são: nuvem pública, nuvem privada, nuvem comunitária e nuvem híbrida.
- 3) Os modelos de implementação da computação em nuvem são: nuvem de alto desempenho, nuvem de alta disponibilidade e nuvem de balanceamento de carga.
- 4) O provedor de serviços de nuvem é uma empresa contratada que fornece uma plataforma, infraestrutura, aplicativo e/ou serviços de armazenamento baseados em nuvem.
- 5) Alguns serviços providos na modalidade DaaS (Desktop as a Service - Desktop como serviço) são a troca de mensagens (chat), comunicação por vídeo (videoconferência), ligações telefônicas via internet e web.

Está(ão) correta(s), apenas:

- A) 2.
- B) 5.
- C) 1 e 4.
- D) 1, 3 e 5.
- E) 2, 3 e 4.

19. Qual dos princípios básicos da segurança da informação garante que a informação estará acessível apenas para pessoas autorizadas?

- A) Autenticação.
- B) Confidencialidade.
- C) Disponibilidade.
- D) Integridade.
- E) Irretratabilidade.

Legislação Aplicada ao Servidor Público

- 20.** Considerando o Regime Disciplinar previsto na Lei nº 8112/1990, é correto afirmar que:
- A) a acumulação lícita de cargos prescinde da comprovação da compatibilidade de horários.
 - B) o servidor responde civil, penal e administrativamente pelo exercício irregular de suas atribuições, sendo as respectivas sanções dependentes entre si.
 - C) a absolvição criminal que negue a existência do fato ou sua autoria não afasta a responsabilidade administrativa do servidor, visto que as sanções são independentes.
 - D) a obrigação de reparar o dano é exclusiva do servidor, não se estendendo aos seus sucessores.
 - E) prejuízos causados ao erário público e a terceiros ensejam a responsabilidade civil, independentemente do ato ser caracterizado como omissivo ou comissivo, doloso ou culposo.
- 21.** À luz da Lei nº 8.112/1990, assinale a alternativa correta.
- A) No caso de acumulação ilegal de cargos, o auxílio-funeral será pago somente em razão do cargo de maior remuneração.
 - B) Quando ocorre o nascimento de natimorto, o auxílio-natalidade é devido no valor de 50% (cinquenta por cento) do vencimento da servidora.
 - C) O auxílio-natalidade é devido à servidora, em quantia equivalente ao maior vencimento do serviço público, na hipótese de parto múltiplo.
 - D) À família do servidor ativo é devido o auxílio-reclusão no valor de dois terços da remuneração, quando afastado por motivo de prisão, em flagrante ou preventiva.
 - E) O auxílio-funeral é devido à família do servidor falecido quando na ativa, ficando dispensado quando ocorre durante a aposentadoria.
- 22.** De acordo com o Decreto nº 7.724/2012, que regulamenta os procedimentos para a garantia do acesso à informação, no âmbito do Poder Executivo Federal, assinale a alternativa correta.
- A) As informações classificadas no grau ultrassecreto ou secreto deverão ser revistas, no máximo a cada quatro anos, caso contrário ocorrerá a desclassificação automática das informações.
 - B) O Termo de Compromisso de Informação é o documento formal em que fica registrada a decisão de classificar a informação em qualquer grau de sigilo.
 - C) O prazo máximo de classificação de informação com o grau ultrassecreto é de trinta e cinco anos.
 - D) A publicação do rol de informações desclassificadas será realizada a cada seis meses, pela autoridade máxima da instituição.
 - E) O pedido de acesso à informação deverá conter: nome completo do requerente; número de documento de identificação válido; especificação e motivação, de forma clara e precisa, da informação requerida; e endereço físico ou eletrônico do requerente.
- 23.** Considerando alguns prazos estabelecidos pela Lei nº 8.112/1990, assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas a seguir.
- É de _____ o prazo para o servidor empossado em cargo público entrar em exercício, contados da data da posse.
- O requerimento e o pedido de reconsideração deverão ser despachados no prazo de _____ e decididos dentro de _____.
- As penalidades de advertência e de suspensão terão seus registros cancelados, após o decurso de _____ e _____ de efetivo exercício, respectivamente.
- O servidor que deva ter exercício em outro município em razão de ter sido posto em exercício provisório terá, no mínimo, _____ e, no máximo, _____ de prazo, contados da publicação do ato, para a retomada do efetivo desempenho das atribuições do cargo.
- A) 30 dias – 10 dias – 30 dias – 5 anos – 10 anos – 10 dias – 30 dias.
 - B) 15 dias – 5 dias – 30 dias – 3 anos – 5 anos – 10 dias – 30 dias.
 - C) 30 dias – 5 dias – 20 dias – 3 anos – 5 anos – 15 dias – 30 dias.
 - D) 15 dias – 15 dias – 30 dias – 5 anos – 10 anos – 10 dias – 30 dias.
 - E) 15 dias – 07 dias – 15 dias – 3 anos – 5 anos – 15 dias – 20 dias.
- 24.** Com base no Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, coloque V para as afirmações verdadeiras ou F, para as falsas.
- () Nas instituições públicas federais, entre os servidores sujeitos à apuração do comprometimento ético, previsto no Decreto nº 1.171/1994, não estão inclusos estagiários e funcionários terceirizados.
 - () Os fatos e atos verificados na conduta do dia a dia na vida privada do servidor não interferem no seu conceito da vida funcional.
 - () O respeito à hierarquia é um dever do servidor público, portanto impede a representação contra qualquer comprometimento indevido do superior hierárquico.
 - () O servidor público jamais pode desprezar o elemento ético de sua conduta, embora, em algumas situações, tenha de decidir entre o oportuno e o inoportuno.
 - () Mesmo observando as formalidades legais, o servidor deve abster-se, de forma absoluta, de exercer sua função com finalidade estranha ao interesse público.
- A sequência correta, de cima para baixo, é:
- A) V, F, F, V, V.
 - B) F, V, V, F, F.
 - C) F, F, F, V, V.
 - D) F, F, F, F, V.
 - E) V, V, V, F, F.

Conhecimentos Específicos

25. Acerca do guia alimentar para a população brasileira, assinale a alternativa correta.
- A) É um instrumento voltado apenas para os nutricionistas da área de saúde coletiva.
 - B) Foi proposto para ser utilizado na casa das pessoas, nas unidades de saúde, nas escolas e em todo e qualquer espaço onde atividades de promoção de saúde tenham lugar, exceto centros comunitários, centros de referência de assistência social, sindicatos, centros de formação de trabalhadores e sedes de movimentos sociais.
 - C) É imprescindível que nutricionistas adaptem as recomendações às condições específicas de cada pessoa, apoiando profissionais de saúde na organização da atenção nutricional.
 - D) Os princípios estabelecidos no guia evidenciam que os guias alimentares, em alguns casos, influenciam de maneira negativa as escolhas alimentares.
 - E) Entre os aspectos que definem o impacto social do sistema alimentar não é possível incluir o tamanho e uso das propriedades rurais que produzem os alimentos.
26. Pesquisas mostram que 60% das propagandas da televisão de sinal aberto brasileira são direcionadas a alimentos e bebidas, sendo em sua maioria de alimentos que incluem em sua composição substâncias obtidas com o processamento adicional de óleos, gorduras, carboidratos e proteínas, bem como substâncias sintetizadas em laboratórios a partir de alimentos e de outras fontes orgânicas. De acordo com o Guia Alimentar Brasileiro, são exemplos desses alimentos:
- A) biscoitos, sorvetes, barra de cereal.
 - B) bebidas energéticas, sardinha enlatada, iogurte adoçado e aromatizado.
 - C) carne seca, queijos, frutas cristalizadas.
 - D) frutas cristalizadas, extrato de tomate, sorvetes.
 - E) palmito em conserva, biscoitos, refrigerantes.
27. De acordo com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), a vigilância alimentar e nutricional deve possibilitar uma constante avaliação e organização da atenção nutricional no SUS, identificando prioridades de acordo com o perfil alimentar e nutricional da população assistida. Sobre o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), assinale a alternativa correta.
- A) É um sistema de coleta e processamento de dados sobre a situação nutricional de toda a população brasileira
 - B) Tem como objetivo principal monitorar o padrão alimentar e o estado nutricional dos indivíduos atendidos pelo SUS, em todas as fases do curso da vida.
 - C) É um sistema de coleta, processamento e monitoramento do padrão alimentar e do estado nutricional de crianças de 0 a 2 anos.
 - D) Tem como objetivo principal monitorar o padrão alimentar e o estado nutricional dos idosos atendidos pelo SUS.
 - E) É um sistema que ajuda a reforçar e incentivar a promoção do aleitamento materno e da alimentação saudável para crianças menores de dois anos.
28. Em relação à avaliação nutricional de indivíduos idosos, analise as afirmações abaixo.
- 1) Em casos de amputação, o peso corporal deve ser corrigido, subtraindo-se, do peso ideal, o peso estimado pela parte amputada.
 - 2) O sinal de Cacião indica a presença de edema no paciente. Trata-se de uma depressão tecidual que se forma após pressionar os dedos sobre a pele, e não se desfaz imediatamente após a descompressão.
 - 3) No caso de um paciente acamado, a altura deste pode ser determinada pela extensão dos braços, pelo perímetro cefálico ou pela altura do joelho.
 - 4) A Miniavaliação Nutricional (MAN) é um método subjetivo de avaliação nutricional, utilizado especificamente para identificar idosos em risco nutricional, e pode ser aplicada somente em idosos hospitalizados.
 - 5) A MAN apresenta a desvantagem de não considerar o sobrepeso e a obesidade do idoso.

Estão corretas, apenas:

- A) 1 e 2.
- B) 1, 2 e 3.
- C) 3 e 4.
- D) 1, 2, 4 e 5.
- E) 2, 3, 4 e 5.

29. O estado nutricional de uma população é um excelente indicador de sua qualidade de vida. Como existem diversos métodos para realizar essa avaliação, devem-se utilizar aqueles que melhor detectem o problema nutricional da população em estudo. A esse respeito, assinale a alternativa correta.

- A) A circunferência do braço (CB) é uma medida muito utilizada na avaliação nutricional e recomendada pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Com o braço relaxado ao longo do corpo, essa medida é aferida no ponto médio entre o processo acromial da escápula e o olécrano da ulna.
- B) As medidas antropométricas são métodos que podem ser utilizados indiscriminadamente, tanto em pessoas saudáveis quanto em enfermos, uma vez que são métodos simples e de fácil aplicação.
- C) A avaliação subjetiva global (ANSG) é um método contra-indicado para avaliar pacientes que foram submetidos a cirurgias do trato gastrointestinal, pois tem baixa capacidade para prever complicações relacionadas à desnutrição.
- D) A associação da medida da circunferência abdominal com o IMC é uma forma combinada de avaliação de risco que pode ajudar a diminuir as limitações inerentes à realização de cada uma dessas avaliações isoladamente.
- E) Se dois indivíduos – um atleta e um sedentário – apresentarem mesmo peso, mesma altura e IMC de 27 Kg/m², será correto afirmar que ambos devem obrigatoriamente ser classificados como pessoas com sobrepeso, independentemente de outros dados avaliados.

30. Segundo a Resolução nº 304/2003 do Conselho Federal de Nutricionistas, a execução da avaliação e do diagnóstico nutricional através de dados antropométricos, bioquímicos, clínicos e dietéticos favorece a elaboração de um plano de cuidado nutricional adequado. Sobre a avaliação nutricional de adultos e idosos, saudáveis e enfermos, analise as proposições a seguir.

- 1) As medidas das pregas cutâneas são úteis para determinar os depósitos de gordura subcutânea.
- 2) A avaliação subjetiva global é um método simples, não invasivo e de baixo custo, que classifica o estado nutricional do paciente em desnutrição, eutrofia, sobrepeso ou obesidade.
- 3) A ultrassonografia permite quantificar o tecido adiposo intra-abdominal e é pouco dispendiosa, quando comparada à ressonância magnética e à tomografia computadorizada.
- 4) A relação cintura quadril (CC/CQ) é um indicador que afere a localização da gordura corporal. Valores maiores de 1m para homens e 0,95m para mulheres estão associados a risco para doenças cardiovasculares.
- 5) Embora a absorciometria com Raios-X de dupla energia, a DEXA, seja padrão ouro para avaliação da densidade mineral óssea, não é indicada para avaliação das massas muscular e adiposa.

Estão corretas, apenas:

- A) 1 e 4.
- B) 1, 2, 3 e 5.
- C) 3 e 4.
- D) 2, 4 e 5.
- E) 1 e 3.

Leia o texto abaixo e responda as **questões 31 e 32**.

É grande o número de estudos epidemiológicos que comprovam a forte associação entre as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) e os fatores de risco nutricionais, como o excesso de peso e as dietas de composição inadequada. Como consequência direta, tem-se o aumento do *Diabetes Mellitus* e das Doenças Cardiovasculares.

31. Acerca da dietoterapia para a Diabetes Mellitus, assinale a alternativa correta.

- A) Alimentos como amendoim, maçã e feijão, por terem baixo índice glicêmico, têm sido associados a benefícios no controle do *Diabetes Mellitus*.
- B) Um dos efeitos da utilização da fibra alimentar para auxiliar no controle do *Diabetes Mellitus* é o aumento da saciedade.
- C) O plano alimentar de um paciente com *Diabetes Mellitus* tipo 2 pode conter frutose proveniente das frutas, mas não sacarose.
- D) Devem-se utilizar alimentos de índice glicêmico de 60 a 100, seja do padrão da glicose ou do padrão do pão.
- E) No paciente cirúrgico diabético, as fórmulas enterais especializadas não podem ser ofertadas por via oral, na forma de suplementos, porque aumentam a variabilidade glicêmica.

32. Acerca da dietoterapia para a hipertensão arterial, assinale a alternativa correta.

- A) Devem-se usar substitutos do sal que contenham cloreto de potássio, em substituição ao NaCl, como forma de suplementação de potássio.
- B) Deve-se ingerir leite com baixo teor de gordura, pois existem evidências de que essa ingestão está associada à redução da pressão arterial.
- C) Deve-se orientar o consumo de 03 porções diárias de laticínios magros, para evitar a deficiência de cálcio.
- D) Na dieta DASH (*Dietary Approach to Stop Hypertension*), não é recomendado o consumo de sementes, grãos e oleaginosas, devido à quantidade de gordura.
- E) Deve-se substituir a aveia pela linhaça, pois a beta-glucana, proveniente da linhaça, promove diminuição da pressão arterial.

33. Na transição do envelhecimento populacional, ressalta-se que o processo de envelhecimento impõe modificações na composição corporal dos indivíduos. Uma das características mais marcantes desse período é o declínio gradual da função muscular. A sarcopenia, que é caracterizada pela perda de massa muscular, está associada a uma série de disfunções e doenças sistêmicas prevalentes no idoso, como é o caso da osteoporose, resistência à insulina, obesidade e osteoartrite. A respeito da sarcopenia, assinale a alternativa correta.

- A) O teste de velocidade de marcha é um dos métodos recomendados para quantificar a massa muscular.
- B) Para seu diagnóstico, são avaliados três parâmetros: quantidade de massa óssea, força e função muscular.
- C) No caso de idosos, a medida da circunferência da panturrilha inferior a 31 cm é um indicativo de sarcopenia.
- D) O diagnóstico preciso só é possível através de tomografia computadorizada.
- E) Todos os idosos com sarcopenia irão desenvolver um declínio funcional.

34. A avaliação do consumo alimentar tem papel específico, tanto na área de pesquisa em nutrição e saúde, como no desenvolvimento de programas e também na prática clínica, uma vez que tem como finalidade fornecer informações dietéticas mais precisas para o estudo e/ou desenvolvimento do plano alimentar do indivíduo ou de determinado grupo populacional. Para tal, existem diversos métodos, que devem ser escolhidos considerando-se a população-alvo e o tipo de informação dietética que se deseja obter. Neste contexto, assinale a alternativa correta.

- A) O método mais indicado para correlacionar o hábito alimentar com o desenvolvimento de doenças é o recordatório de 24 horas.
- B) O registro alimentar é um excelente método, pois não depende da memória e pode ser utilizado em qualquer pessoa, independentemente de seu nível de escolaridade.
- C) A história alimentar é um dos métodos retrospectivos mais utilizados, uma vez que não requer entrevistadores treinados e não depende da memória do entrevistado.
- D) O recordatório alimentar de 24 horas é um método prático, que pode ser utilizado em qualquer faixa etária, mas apresenta a desvantagem de não poder ser aplicado em pacientes analfabetos ou com baixo nível intelectual, já que eles podem não ser capazes de nomear e/ou quantificar os alimentos e porções ingeridos com precisão e clareza.
- E) Na maioria dos estudos com doenças crônicas não transmissíveis, o método que é considerado mais prático e possui associação entre o consumo e a ocorrência de desfechos clínicos é o questionário de frequência alimentar.

35. A mortalidade e morbidade da infecção pelo HIV sofreram impacto importante nos últimos anos, devido à evolução da terapia antirretroviral (TARV) de alta potência. No entanto, essa terapia provocou eventos metabólicos adversos, caracterizados por dislipidemia, composição corporal/lipodistrofia, resistência insulínica/intolerância à glicose e hipertensão arterial sistêmica. A condição de viver com HIV/AIDS assumiu características semelhantes a outras doenças crônicas não transmissíveis, exigindo também modificações nos hábitos de vida. Nesse contexto, analise as afirmações a seguir.

- 1) O diabetes melito, a hipertrigliceridemia e a hipercolesterolemia, decorrentes provavelmente do uso da terapia antirretroviral, devem ser tratados da mesma maneira que em outras circunstâncias clínicas, com dieta, atividade física e, quando necessário, medicamentos.
- 2) Recomenda-se que sejam inseridos na dieta alimentos fonte de proteínas, animal ou vegetal, pelo menos duas vezes por dia, seis vezes por semana, haja vista as proteínas serem importantes na manutenção da saúde do paciente.
- 3) Em caso de pacientes com sintomas de náuseas, recomenda-se evitar alimentos frios e dar preferência aos alimentos quentes ou à temperatura ambiente.
- 4) Pessoas vivendo com HIV/AIDS, por sua condição de imunodeficiência, encontram-se mais vulneráveis aos agravos da saúde, a exemplo de alimentos contaminados. Assim, os cuidados com a manipulação e segurança dos alimentos devem ser considerados em relação ao ambiente doméstico, em relação à pessoa que manipula o alimento, em relação aos alimentos e aos locais de venda dos alimentos.
- 5) Em caso de pacientes com sintomas de diarreia, uma das recomendações alimentares é contraindicar o consumo de leite, até o desaparecimento dos sintomas. Contudo, coalhadas, iogurtes e queijos podem ser consumidos.

Estão corretas, apenas:

- A) 1 e 4.
- B) 2, 3 e 5.
- C) 3 e 4.
- D) 1, 2 e 4.
- E) 1, 4 e 5.

36. As diretrizes que integram a Política Nacional de Alimentação e Nutrição indicam as linhas de ações para o alcance do seu propósito, capazes de modificar os determinantes de saúde e promover a saúde da população. Uma dessas diretrizes pode ser compreendida como um conjunto de estratégias que proporcionem aos indivíduos e coletividades a realização de práticas alimentares apropriadas aos seus aspectos biológicos e socioculturais, bem como ao uso sustentável do meio ambiente. Essa definição trata-se de qual diretriz do PNaN?

- A) Organização da Atenção Nutricional.
- B) Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição.
- C) Promoção da Alimentação Adequada e Saudável.
- D) Controle e Regulação dos Alimentos.
- E) Cooperação e articulação para a Segurança Alimentar e Nutricional.

37. A transição nutricional brasileira reflete o momento epidemiológico de elevada prevalência de excesso de peso e obesidade abdominal, associados a elevados níveis séricos do colesterol e triglicérides, que favorecem o desenvolvimento de comorbidades como diabetes, hipertensão arterial, entre outras. Sobre esse processo, analise as proposições abaixo.

- 1) Estudos transversais realizados nas décadas de 70, 80 e 90 referenciam o rápido declínio da prevalência de desnutrição em crianças e elevação, num ritmo mais acelerado, da prevalência de sobrepeso/obesidade em adultos, indicativo de um comportamento claramente epidêmico do problema.
- 2) Segundo dados recentes do VIGITEL – Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por inquérito telefônico, criado em 2006, exatamente com o objetivo de monitorar e analisar o perfil das doenças e de seus fatores determinantes e condicionantes, a obesidade continua avançando entre os adultos, tendo crescido 60% em 11 anos.
- 3) Houve aumento do consumo de alimentos com alto teor de gordura e diminuição do consumo de frutas e hortaliças, bem como mudanças na estrutura do padrão familiar.

Está(ão) correta(s), apenas:

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

38. Os Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF) foram criados pelo Ministério da Saúde, em 2008, com o objetivo de apoiar a consolidação da Atenção Básica no Brasil, ampliando as ofertas de saúde na rede de serviços, assim como a resolutividade, a abrangência e o alvo das ações. Regulados pela Portaria nº 2.488, de 21 de outubro de 2011, são compostos por equipes multiprofissionais, nas quais os nutricionistas podem ser inseridos. De acordo com essa Portaria, são características do processo de trabalho das equipes de Atenção Básica:

- A) desenvolver ações que priorizem os grupos de risco e os fatores de risco clínico-comportamentais, alimentares e/ou ambientais, com a finalidade de prevenir o aparecimento ou a persistência de doenças e danos evitáveis.
- B) realizar atenção à saúde nas Unidades Básicas de Saúde ou nos domicílios, evitando-se utilizar outros espaços comunitários.
- C) dividir a agenda de trabalho segundo critérios de problemas de saúde, ciclos de vida, sexo e patologias.
- D) prover atenção integral, contínua e organizada a toda a população brasileira.
- E) desenvolver ações intersetoriais, integrando projetos e redes de apoios social, sendo vedada a participação no planejamento local de saúde.

39. Segundo dados do Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por inquérito telefônico (VIGITEL), criado em 2006, exatamente com o objetivo de monitorar e analisar o perfil das doenças e de seus fatores determinantes e condicionantes, a obesidade no Brasil continua avançando entre os adultos, tendo crescido 60% em 11 anos. Nesse contexto e levando em consideração os dados do VIGITEL em sua última publicação de 2018, assinale a alternativa correta em relação ao perfil alimentar e nutricional atual da população brasileira.

- A) A frequência de adultos que consomem cinco ou mais porções de frutas e hortaliças foi alta na maioria das cidades estudadas, sendo menor o consumo em Fortaleza e maior no Distrito Federal.
- B) A frequência do consumo de feijão em cinco ou mais dias da semana foi menor em Florianópolis e maior em Belo Horizonte.
- C) A frequência do consumo de refrigerantes em cinco ou mais dias da semana foi mais alta entre as mulheres do que entre os homens. Em ambos os sexos, este consumo tendeu a diminuir com a idade, não havendo um padrão uniforme de variação com o nível de escolaridade.
- D) A frequência do consumo de feijão em cinco ou mais dias da semana foi maior entre mulheres do que entre os homens, pouco variou entre as faixas de idade e aumentou com o aumento da escolaridade.
- E) A frequência do consumo de refrigerantes em cinco ou mais dias da semana foi maior em Porto Alegre e menor em Natal.

- 40.** A produção de refeições envolve um conjunto de ferramentas para a garantia da qualidade e segurança alimentar dos comensais. Contudo, na produção, a manipulação dos alimentos pode ser uma forma de contaminação ou de transferência de microrganismos nocivos à saúde humana. Nesse sentido, os manipuladores que atuam na preparação das refeições são fundamentais na prevenção das doenças de origem alimentar para a população. Sobre a montagem de um quadro de pessoal de uma UAN, assinale a alternativa correta.
- A) Para o cálculo do quadro de pessoal, é necessário levar em consideração o número de pessoal substituto de folga, o número de pessoal substituto de férias e o número de pessoal substituto para licença médica e licença gestação.
 - B) Em uma UAN em que o serviço não para, que fornece 1500 refeições por dia, sendo o tempo de produção de cada refeição igual a 12 minutos e tendo apenas funcionários trabalhando no regime 12/36, o número de funcionários fixos deve ser de 25.
 - C) O recrutamento externo é facilitado com a descrição de cargos por categoria funcional e a seleção é um processo de comparação entre os candidatos para tomada de decisão.
 - D) Em uma UAN em que o serviço não para, que fornece 1500 refeições por dia, sendo o tempo de produção de cada refeição igual a 12 minutos e tendo apenas funcionários trabalhando no regime 12/36, o número de funcionários fixos deve ser de 50.
 - E) O recrutamento interno aumenta a inovação do trabalho e uma seleção bem conduzida melhora o nível das relações humanas após a admissão.
- 41.** Em relação às recomendações de vitaminas e minerais, segundo a ingestão dietética de referência *dietary reference intakes* (DRI), é correto afirmar que:
- A) a ingestão dietética recomendada (RDA) de vitamina A é maior para homens adultos quando comparada às mulheres adultas.
 - B) as mulheres adultas devem ingerir maiores quantidades de cálcio, ferro e vitamina D do que os homens adultos, devido ao risco aumentado de osteoporose e anemia.
 - C) na gravidez, os valores recomendados de ingestão de cálcio, fósforo e vitamina D aumentam.
 - D) com o envelhecimento, os valores recomendados de ingestão de vitamina A e vitamina E para ambos os sexos aumentam, devido à ação antioxidante desses nutrientes.
 - E) a ingestão dietética recomendada (RDA) de vitamina C é igual para ambos os sexos.
- 42.** A qualidade dos serviços prestados por Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) está diretamente relacionada aos equipamentos, móveis, superfícies de manipulação, utensílios e outros materiais utilizados para sua montagem. Adequados seleção, dimensionamento e aquisição de equipamentos são atividades que podem ser solicitadas ao nutricionista. Em relação aos equipamentos de uma UAN, assinale a alternativa correta.
- A) Para o cálculo de um caldeirão para o preparo de feijão, o nutricionista precisa saber o *per capita* da preparação, o fator de correção e o fator de cocção.
 - B) Em um caldeirão de 150 litros é possível preparar 65 Kg de arroz, considerando que o fator de cocção do arroz é igual a 3.
 - C) Para o cálculo de um caldeirão para o preparo de arroz, o nutricionista precisa saber o *per capita* da preparação, o fator de cocção e o número de refeições.
 - D) Considerando que em uma câmara de forno elétrico preparam-se 20 Kg de pernil em 30 minutos, serão necessárias 03 horas para assar 240 Kg de pernil em 03 câmaras.
 - E) Em um caldeirão de 150 litros é possível preparar 35 Kg de arroz, considerando que o fator de cocção do arroz é igual a 3.
- 43.** Na gestão das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), espera-se que o nutricionista possa imprimir qualidade em seu processo administrativo. Para tal, espera-se uma supervisão adequada, tanto das instalações físicas, dos equipamentos e dos funcionários quanto do funcionamento propriamente dito da UAN, que envolve operações desde a seleção de fornecedores até a posterior distribuição da refeição. Sobre essas operações, assinale a alternativa correta.
- A) Na etapa do pré-preparo ocorre o fatiamento das peças de carne para a retirada de bifes, e esses devem ser feitos no sentido da fibra, pois cortar a carne no sentido transversal à fibra torna-a dura após a cocção.
 - B) A área de pré-preparo de vegetais deve ser dotada de câmara refrigerada, bancada aço inox e balcão com duas cubas fundas.
 - C) Na etapa do pré-preparo ocorre o fatiamento das peças de carne para a retirada de bifes, e esses devem ter a espessura de 2 a 2,5 cm.
 - D) Na etapa do pré-preparo de vegetais é realizado o processo de sanitização, sendo necessário o uso de produtos químicos, mas que não sejam tóxicos ao organismo humano. Para esse fim, considera-se adequado o uso da água sanitária, desde que na diluição correta.
 - E) Na etapa do pré-preparo ocorre o fatiamento das peças de carne para a retirada de bifes, e um dos cortes mais utilizados para seu preparo é o coxão duro.

44. Em uma UAN, a estimativa de custo para os cardápios é realizada para que os objetivos sejam atingidos de forma eficiente. Nesse sentido, é correto afirmar que:
- A) a depreciação dos equipamentos de uma UAN deve entrar no custo, para que a perda seja recuperada, sendo representada como dedução do lucro.
 - B) na gestão de estoques, pode-se adotar o método da curva ABC para identificação de itens que têm importância significativa em termos de investimento financeiro. Assim, deve-se estocar maior número de gêneros da classe A, por serem seus valores menos sujeitos a variação.
 - C) o custo de mão-de-obra direta é calculado pelo rateio do número de horas trabalhadas para a UAN.
 - D) a implantação de um sistema de custos tem por finalidade consolidar informações e gerar dados de apoio para análise e tomada de decisões.
 - E) com o uso do método da curva ABC, evita-se estocar grande quantidade de produtos da classe C, por seu alto investimento.

45. A primeira vez que se relaciona o controle de pragas urbanas com a qualidade do alimento oferecido à população se apresenta na Portaria 1.428/1993-MS, a qual aprova as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos. Com o advento da RDC 216/2004, o controle integrado de vetores e pragas urbanas passa a ser obrigatório. Em relação a essa obrigatoriedade, analise as práticas a seguir.

- 1) Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação dos mesmos.
- 2) Telas milimétricas, bem como vedação das portas e janelas, que devem ser ajustadas aos batentes, são algumas das barreiras físicas que devem ser adotadas pelas empresas.
- 3) Após aplicação do controle químico, a empresa especializada só deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios se o produto utilizado for líquido. Se o produto for em pasta, não há essa necessidade.
- 4) Mesmo as barreiras físicas sendo eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.
- 5) A cada dia, os animais sinantrópicos tornam-se mais presentes no dia a dia da população, devendo ser combatidos de forma específica. Os métodos de controle letais são completamente ineficazes a médio e longo prazos, quando se trata da população de pombos, mas altamente eficazes no caso das baratas.

Estão corretas, apenas:

- A) 1 e 4.
 - B) 2, 3 e 4.
 - C) 2, 3 e 5.
 - D) 1, 3, 4 e 5.
 - E) 1, 2 e 5.
46. Os procedimentos relacionados às Boas Práticas para Serviços de Alimentação envolvem a manipulação de alimentos, os manipuladores de alimentos e as condições higiênico-sanitárias da UAN. Segundo a RDC 216/2004, em relação a essas condições, assinale a alternativa correta.
- A) A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos, e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. Deve ter ainda entradas exclusivas, uma para funcionários, outra para os gêneros alimentícios, e uma terceira para a saída do lixo.
 - B) A área para preparo de verduras pode ser também utilizada para outros fins, como o pré-preparo das carnes.
 - C) Na área de cocção, é importante que se disponha de uma cuba para higienização das mãos dos manipuladores, dotada de torneira e toalheiro com toalha de algodão, pois esta absorve melhor a umidade.
 - D) A área de higienização dos utensílios de cozinha deve ser delimitada por paredes completas e conter cubas profundas, tendo em vista que é um local permanentemente molhado e considerado área suja.
 - E) A área de cocção pode ser dividida em: pré-preparo, cocção propriamente dita e expedição das preparações, devendo ser separadas por meia parede ou ainda por equipamentos, como forma de facilitar a iluminação, a ventilação e até a supervisão.

- 47.** O manipulador de alimentos é fundamental quando se trata da segurança dos alimentos, pois, em contato com os mesmos, da origem até o momento da comercialização, pode se tornar um transmissor viável de agentes patogênicos de doenças alimentares, quando falhas e erros são cometidos. Além disso, o ser humano também possui potente capacidade para veicular patógenos de pessoa a pessoa, com graves riscos à saúde. A esse respeito, de acordo com a RDC 216/2004, assinale a alternativa correta.
- A) A utilização de máscaras durante a manipulação de alimentos é recomendada como forma de prevenir a contaminação. Contudo, deve-se observar sua troca a cada sessenta minutos, em função da umidade produzida, que agrega fibras e permite a passagem de grande quantidade de bactérias.
 - B) Todos os manipuladores devem fazer exames periódicos, que englobam, além do exame clínico, o parasitológico de fezes, o micológico de unhas e o hemograma completo.
 - C) Os uniformes podem ser trocados a cada dois dias, desde que sejam usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
 - D) 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, nem bigode. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Não é permitido o uso de maquiagem de qualquer espécie.
 - E) A lavagem de mãos deve acontecer de forma sistemática e cuidadosa 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. Podem ser utilizados meios lúdicos, como o uso de sirenes, mas é obrigatório o uso de cartazes de orientação sobre a correta lavagem e assepsia das mãos, em locais de fácil visualização.
- 48.** No preparo de alimentos, existem muitos procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias adequadas para o consumo seguro desses alimentos. Assinale a alternativa correta em relação a esses procedimentos.
- A) A água utilizada para a manipulação de alimentos deve ser potável e oriunda da rede pública, com potabilidade atestada semestralmente. Água de poço artesiano não pode ser utilizada.
 - B) Os produtos saneantes utilizados, seja na higienização das instalações, nos equipamentos, móveis e utensílios, seja na higienização dos alimentos, devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.
 - C) Os coletores de resíduos usados na área de preparação e nos sanitários dos manipuladores devem ser dotados de tampas acionadas, sem contato manual. No caso da área de armazenamento, como não há manipulação específica, e nos banheiros dos clientes/comensais, pode ter coletores dotados de tampas comuns.
 - D) O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável e ter sua potabilidade atestada mensalmente, se não for produzido na própria empresa.
 - E) A limpeza da caixa de gordura deve acompanhar a limpeza dos reservatórios de água, ou seja, deve ser realizada semestralmente.
- 49.** No Brasil, existe uma política específica para a alimentação do trabalhador, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), instituído em 1976, cujo objetivo principal é melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores. Entretanto, diversos estudos sugerem que há um descompasso entre os objetivos do Programa e a sua operacionalização. Em alguns casos, o Programa passou de uma insuficiente adequação calórica encontrada nos anos 80 para uma superalimentação no trabalho, representando mais de 96% das recomendações energéticas. Em relação ao PAT, analise as proposições a seguir.
- 1) Segundo a OMS, os locais de trabalho têm uma influência significativa nos hábitos alimentares e na condição de saúde dos trabalhadores, sendo as empresas que fornecem alimentação coletiva protagonistas importantes na promoção de uma alimentação saudável.
 - 2) De acordo com o PAT, o empregador deve atender a todos os seus empregados indistintamente, sendo facultativo o atendimento a estagiários e funcionários de empresas terceirizadas.
 - 3) Os parâmetros nutricionais do PAT estão estabelecidos na Portaria Interministerial nº 66, de agosto de 2006, e entre eles destaca-se que as refeições principais deverão conter de 600 a 800 calorias.
 - 4) Ao valor energético total de 2000 calorias, admite-se acrescentar 25% às refeições principais.
- Está(ão) correta(s), apenas:
- A) 3.
 - B) 1 e 3.
 - C) 2 e 4.
 - D) 1, 3 e 4.
 - E) 3 e 4.
- 50.** A Resolução 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) especifica a atuação do nutricionista no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Em relação a essa atuação, assinale a alternativa correta.
- A) As atividades de educação alimentar e nutricional são determinadas pelo nutricionista e podem ser realizadas ou não, de acordo com a disponibilidade do local.
 - B) É permitido que o nutricionista seja o responsável técnico pelo PAT por até três empresas.
 - C) É vedado ao nutricionista trabalhar em empresas de tickets (vale refeição ou vale alimentação), em função de sua utilização para outros fins, o que fere os princípios éticos da profissão.
 - D) Os nutricionistas não são os únicos responsáveis técnicos pelo PAT.
 - E) Para repercutir positivamente na qualidade de vida, na prevenção de doenças, na redução de acidentes do trabalho e no aumento da produtividade, o nutricionista pode alterar o VET de 2000 calorias, desde que baseado em estudos de diagnóstico nutricional.

51. A base do processo de trabalho em uma UAN é o cardápio, que vai guiar todas as etapas do fluxo produtivo. No momento da sua elaboração, devem ser considerados alguns aspectos fundamentais, entre outros: necessidades nutricionais e hábitos alimentares da clientela; disponibilidade de gêneros alimentícios no mercado; recursos humanos, disponibilidade das áreas e equipamentos da UAN; estimativa do número de refeições e estimativa de custo. A respeito do planejamento e elaboração dos cardápios, assinale V para as proposições verdadeiras, ou F para as falsas.

- () Os cardápios devem ser balanceados de modo a satisfazer as necessidades energéticas e de nutrientes dos consumidores, bem como para garantir-lhe saúde, capacitação para o trabalho e bom desempenho físico.
- () São aspectos importantes a serem lembrados no momento da elaboração dos cardápios: a redução do número de frituras e o uso de preparações que requerem menos etapas de pré-preparo e preparo nas segundas-feiras, caso a unidade não funcione aos domingos.
- () Em um cardápio de padrão alto (ou tipo A), um risoto de aspargos poderia ser uma excelente opção de guarnição.
- () O prato principal de um cardápio é composto pela preparação que mais contribuirá com o aporte de proteínas da refeição e apresenta o maior custo de uma refeição. Desta forma, todas as demais preparações são planejadas com base no prato principal, a fim de controlar o custo e equilibrar sabor, textura e aroma.
- () A existência de restos em uma UAN está associada ao planejamento inadequado do número de refeições.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

52. Para subsidiar o planejamento dos cardápios, é recomendada a adoção das Fichas Técnicas de Preparo (FTP) no planejamento, acompanhamento e na avaliação das Unidades de Alimentação e Nutrição. Sobre esse instrumento, assinale a alternativa correta.

- A) A presença da FTP não influencia no processo de planejamento do serviço como um todo.
- B) Apesar de importante, a utilização da FTP não apresenta função prática, sendo indiferente para a avaliação do serviço.
- C) A ausência da FTP não permite planejamento e acompanhamento eficientes, comprometendo o fornecimento de dados para uma efetiva avaliação.
- D) A ausência da FTP compromete o planejamento, mas não interfere no acompanhamento e na avaliação do serviço.
- E) A presença da FTP é importante para a avaliação do serviço, mas na prática não é recomendada a sua utilização, pela dificuldade de seu preenchimento.

53. A Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. De acordo com essa Resolução, os cardápios de alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável, com a utilização de gêneros alimentícios básicos, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada. Acerca da elaboração dos cardápios, assinale a alternativa correta.

- A) Os cardápios deverão ser planejados de modo a suprir no mínimo 50% das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos.
- B) Os cardápios poderão atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, desde que haja autorização da direção da escola.
- C) A porção ofertada não poderá ser diferenciada por faixa etária dos alunos.
- D) Cabe à direção da escola a definição do horário adequado a cada tipo de refeição, respeitada a cultura alimentar da região.
- E) Os cardápios deverão atender as especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas.

54. No âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a aquisição de gêneros alimentícios deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos. Acerca do processo de compras, assinale a alternativa correta.

- A) O processo licitatório é obrigatório para a aquisição de gêneros alimentícios de qualquer natureza para órgãos públicos e privados.
- B) As normas de licitações e contratos não podem privilegiar o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, na forma da lei.
- C) É dispensável a licitação nas compras de hortifrutigranjeiros, pão e outros gêneros perecíveis, no tempo necessário para a realização dos processos licitatórios correspondentes, realizadas diretamente com base no preço do dia.
- D) Terminada a licitação, a Administração deve contratar o vencedor, pois este passa a ter direito adquirido.
- E) Pregão é a modalidade de licitação entre quaisquer interessados para escolha de trabalho técnico, científico ou artístico, mediante a instituição de prêmios ou remuneração aos vencedores.

- 55.** Ergonomia é uma ciência que tem como objetivo principal a humanização do trabalho. Em relação a essa ciência, assinale a alternativa correta.
- A) A ergonomia está preocupada não somente com as condições físicas do trabalho, mas também com a sua organização, além de buscar examinar o conteúdo das tarefas, os ritmos impostos aos trabalhadores, a divisão do trabalho, as relações de poder, as relações interpessoais, fatores esses que convergem para a motivação e satisfação dos trabalhadores, no exercício de suas atividades.
 - B) As doenças do trabalho, ou doenças ocupacionais/profissionais, são aquelas decorrentes da exposição dos trabalhadores aos riscos ambientais, ergonômicos ou de acidentes. Elas se caracterizam quando se estabelece o nexo causal entre os danos observados na saúde do trabalhador e a exposição a determinados riscos ocupacionais.
 - C) Acidentes ocorrem predominantemente durante as últimas horas da jornada de trabalho, devido a fadiga, condições psíquicas e sonolência, que muitas vezes afetam o empregado.
 - D) A ergonomia tem como objetivos a redução dos esforços inúteis, dos acidentes laborais, da produtividade e das doenças profissionais.
 - E) A ergonomia tem como princípio a adaptação do homem ao trabalho, e não do trabalho ao homem.
- 56.** Acerca da segurança e ergonomia nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), assinale a alternativa correta.
- A) A organização do trabalho em unidades de alimentação e nutrição (UAN) não é norteada por princípios taylorista-fordistas.
 - B) As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) apresentam poucos riscos consideráveis de acidentes, em decorrência do intenso movimento, aliado a um ambiente dotado de grande variedade de equipamentos elétricos.
 - C) Posturas e movimentos incorretos podem provocar lesão e dor muscular em curto e médio prazos.
 - D) A presença de coifas e exaustores, a realização de exames médicos periódicos dos funcionários e o uso de equipamentos de proteção individual são necessários à segurança e ergonomia no trabalho, em uma UAN.
 - E) A Análise Ergonômica do Trabalho (AET) não pode utilizar check-lists por observação da atividade real no posto de trabalho.
- 57.** O binômio tempo/temperatura é um dos fatores mais pesquisados mundialmente para controlar, eliminar ou diminuir o número de microrganismos durante a manipulação e a distribuição de alimentos para o consumo humano, sendo, portanto, um conceito fundamental na segurança alimentar. A RDC 216/2004 estabelece que, após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados que serão mantidos em temperatura aquecida devem permanecer na seguinte condição de temperatura e tempo:
- A) $\geq 65^{\circ}\text{C}$ por até 8 horas.
 - B) $> 60^{\circ}\text{C}$ por até 6 horas.
 - C) $\geq 60^{\circ}\text{C}$ por até 6 horas.
 - D) $> 65^{\circ}\text{C}$ por até 8 horas.
 - E) $\geq 65^{\circ}\text{C}$ por até 6 horas.
- 58.** Na RDC 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, há a determinação da obrigatoriedade do Manual de Boas Práticas para todos os estabelecimentos que realizem algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo. Nesse contexto, analise as afirmativas abaixo.
- 1) Se a empresa possuir o APPCC, não precisa implantar as Boas Práticas, uma vez que este é sistema de controle de qualidade superior às Boas Práticas.
 - 2) Uma vantagem na implantação das Boas Práticas é o menor desperdício, uma vez que se adquire matéria-prima de fornecedores comprometidos com as Boas Práticas, o que implica diretamente uma matéria-prima de melhor qualidade higiênico-sanitária.
 - 3) O fato de a empresa possuir o Manual de Boas Práticas faz com que ela obtenha automaticamente a licença sanitária exigida pela ANVISA para seu funcionamento.

Está(ão) correta(s), apenas:

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

59. O SISAN atualmente é integrado:

- A) Pela Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, o CONSEA, a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, os órgãos e entidades de segurança alimentar e nutricional da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e as instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, que manifestem interesse na adesão e que respeitem os critérios, princípios e diretrizes do SISAN.
- B) Pela Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, os órgãos e entidades de segurança alimentar e nutricional da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e as instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, que manifestem interesse na adesão e que respeitem os critérios, princípios e diretrizes do SISAN.
- C) Pela Conferência nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, o CONSEA, a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, os órgãos e entidades de segurança alimentar e nutricional da União e dos Estados e as instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, que manifestem interesse na adesão e que respeitem os critérios, princípios e diretrizes do SISAN.
- D) Pela Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, os órgãos e entidades de segurança alimentar e nutricional da União e dos Estados e as instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, que manifestem interesse na adesão e que respeitem os critérios, princípios e diretrizes do SISAN.
- E) Pela Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, o CONSEA, a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, os órgãos e entidades de segurança alimentar e nutricional da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e as instituições privadas, sem fins lucrativos, que manifestem interesse na adesão e que respeitem os critérios, princípios e diretrizes do SISAN.

60. A Lei nº 11.346/2006 criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada. Em relação a esse Sistema, assinale a alternativa correta.

- A) São princípios do SISAN a universalidade e equidade no acesso à alimentação adequada, sem qualquer espécie de discriminação; o abandono da autonomia e respeito à dignidade das pessoas; a participação social apenas no acompanhamento, monitoramento e controle das políticas e dos planos de segurança alimentar e nutricional, em todas as esferas de governo.
- B) Uma das diretrizes do SISAN é a centralização das ações e articulações, em regime de colaboração entre as esferas de governo.
- C) A segurança alimentar e nutricional abrange a implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativa de produção, comercialização e consumo de alimentos, respeitando-se as múltiplas características culturais do país.
- D) O SISAN tem por objetivos formular e implementar políticas e planos de segurança alimentar e nutricional, estimular a integração dos esforços entre governo e sociedade civil, bem como promover o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da segurança alimentar e nutricional dos Estados.
- E) A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos a alimentos de qualidade, e em quantidades suficientes, sendo dever do estado prover essa necessidade básica do ser humano.

61. O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas adotou o termo “Educação Alimentar e Nutricional” (EAN), definindo-o como: “[...] campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis.” A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais. Em relação à EAN, assinale a alternativa correta.

- A) A abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade, é um dos princípios para as ações de educação alimentar e nutricional. Este princípio compreende o sistema alimentar como o processo que abrange desde o acesso à terra, à água e aos meios de produção, as formas de processamento, de abastecimento, de comercialização e de distribuição; a escolha e consumo dos alimentos, incluindo as práticas alimentares individuais e coletivas, até a geração e destinação de resíduos.
- B) A EAN, desenvolvida no escopo das ações públicas, requer articulação intra e intersetorial e a parceria com diferentes segmentos da sociedade, exceto com o setor privado.
- C) As áreas de trabalho e cultura não são consideradas campos de prática de EAN.
- D) A comunicação, no contexto de EAN, para ser efetiva, deve ser pautada: na escuta ativa e próxima; na formação de vínculo entre os diferentes sujeitos que integram o processo; na busca de soluções individuais; nas relações verticais; e no monitoramento anual dos resultados.
- E) A EAN, quando promove a alimentação saudável, refere-se à satisfação das necessidades alimentares dos indivíduos e populações, apenas no curto prazo, que não implique o sacrifício dos recursos naturais renováveis e não renováveis e que envolva relações econômicas e sociais estabelecidas a partir dos parâmetros da ética, da justiça, da equidade e da soberania.

62. Junto com o Manual de Boas Práticas, todos os Serviços de Alimentação devem implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), procedimentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas da manipulação de alimentos. Sobre eles, assinale V para as proposições verdadeiras, ou F para as falsas.

- () Os POPs devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável pela operação ou pelo responsável legal do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção deles.
- () Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis, devem conter informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias.
- () O estabelecimento deve dispor de procedimentos operacionais especificando os critérios utilizados para a seleção e o recebimento da matéria-prima, das embalagens e dos ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, às embalagens e aos ingredientes reprovados no controle efetuado.
- () Ao elaborar o Manual de Boas Práticas e os respectivos POPs, é recomendado que o profissional não considere a legislação municipal vigente, sendo exclusivamente necessário considerar a legislação federal.
- () Os registros periódicos dos POPs, como os elaborados para higienização das instalações, equipamentos e móveis, devem ser mantidos por período mínimo de 30 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

63. As atividades relacionadas a estudos e pesquisas teóricas, práticas ou científicas realizadas pelo nutricionista devem observar o seguinte preceito:

- A) em caso de utilização de informações não divulgadas publicamente, não é dever do nutricionista obter a autorização do responsável e a ele fazer referência.
- B) pode o nutricionista omitir citações de terceiros que tiveram participação na elaboração de produções técnico-científicas.
- C) é vedado ao nutricionista, ao publicar ou divulgar resultados de estudos financiados ou apoiados por indústrias ou empresas ligadas à área de alimentação e nutrição, assegurar a imparcialidade no desenho metodológico e no tratamento dos dados, garantir a divulgação da fonte de financiamento ou apoio e declarar o conflito de interesses.
- D) é dever do nutricionista, na realização de pesquisa, respeitar o meio ambiente, os seres humanos e os animais envolvidos, de acordo com as normas da legislação vigente.
- E) é direito do nutricionista realizar estudo ou pesquisa, dentro ou fora do seu local de trabalho, com vistas ao benefício à saúde de indivíduos ou coletividades, à qualificação de processos de trabalho e à produção de novos conhecimentos para o campo de alimentação e nutrição, devendo ser autorizados apenas pelo Comitê de Ética e Pesquisa.

64. Segundo o Código de Ética Profissional, é vedado ao nutricionista:

- 1) delegar atribuições privativas do nutricionista a estagiário de nutrição, desde que sob a supervisão direta e responsabilidade do profissional, de acordo com o termo de compromisso do estágio.
- 2) atribuir a nutrientes, alimentos, produtos alimentícios, suplementos nutricionais e fitoterápicos propriedades ou benefícios à saúde que não possuam.
- 3) 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.
- 4) prestar serviços profissionais gratuitos com fins sociais e humanos.
- 5) fazer publicidade ou propaganda em meios de comunicação com fins comerciais, de marcas de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios, equipamentos, serviços ou nomes de empresas ou indústrias ligadas às atividades de alimentação e nutrição.

Estão corretas, apenas:

- A) 1, 2 e 4.
- B) 2, 3 e 5.
- C) 3, 4 e 5.
- D) 2 e 5.
- E) 1, 3 e 5.