



GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE



CONCURSO PÚBLICO

EDITAL SES nº 001/2012

COMPETÊNCIA: NUTRICIONISTA

INSTRUÇÕES

1. O tempo total concedido para a resolução desta prova (**Conhecimentos Gerais + Conhecimentos Específicos**) é de **4 (quatro) horas**, incluindo o tempo destinado ao preenchimento do cartão-resposta.
2. Confira, no cartão-resposta, seu nome, seu número de inscrição e a **competência** para a qual se inscreveu, e transcreva-os nos quadros abaixo. Assine no local indicado. Examine se há marcações indevidas no campo destinado às respostas. Se houver, reclame imediatamente ao fiscal.
3. Após autorizado pelo fiscal, verifique no caderno de prova se faltam folhas, se a sequência de questões, no total de **40 (quarenta)**, está correta e se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas. Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade.
4. A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais. Utilize os espaços e/ou páginas em branco para rascunho. **Não destaque folhas do caderno de prova.**
5. Cada questão objetiva é apresentada com **5 (cinco)** alternativas de resposta (de “A” a “E”), das quais apenas **1 (uma) é correta** em relação ao enunciado.
6. Transcreva com caneta esferográfica, com tinta **preta (preferencialmente)** ou **azul**, as respostas da prova objetiva para o cartão-resposta. Este será o único documento válido para efeito de correção. **Em hipótese alguma haverá substituição do cartão-resposta por erro de preenchimento ou qualquer dano causado pelo candidato.**
7. Na correção da prova objetiva será atribuída nota zero às questões não assinaladas no cartão-resposta ou que contenham mais de uma resposta, emendas e rasuras, bem como, àquelas cuja resposta não coincida com o gabarito oficial.
8. Não será permitida, durante a realização da prova, a comunicação entre os candidatos, o porte e utilização de aparelhos celulares ou similares, de calculadoras ou similares, de relógios, bonés ou similares, óculos escuros, de livros, de anotações, de impressos ou de qualquer outro material de consulta.
9. Ao terminar, entregue ao fiscal o seu caderno de prova e o seu cartão-resposta. Você só poderá entregar este material e se retirar definitivamente do seu grupo a partir das **16h**. Os 3 (três) últimos candidatos de cada sala somente poderão entregar as respectivas provas e retirar-se do local simultaneamente.
10. Para conferir suas respostas com o gabarito oficial, anote-as no quadro constante da última folha, o qual poderá ser destacado e levado com você.

ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A)

INSCRIÇÃO

NOME DO(A) CANDIDATO(A)

COMPETÊNCIA

CONHECIMENTOS GERAIS

Texto 1

O maior dos mitos pedagógicos desmontados recentemente pela neurociência reza que a mente das crianças é uma folha em branco, e cabe aos pais e à escola preenchê-la com conhecimentos. Para isso, acreditava-se, era pré-requisito que a criança já tivesse desenvolvido a linguagem. Ocorre que as crianças são mais sabidas do que se pensava. Uma série de estudos prova que, a partir dos 3 meses de idade, os bebês se engajam num processo intenso de aprendizado de noções rudimentares de biologia, física e aritmética. Antes se pensava que os bebês observam o ambiente à sua volta e têm a atenção despertada por pessoas e objetos, mas não são capazes de adquirir conhecimento com isso. Agora se sabe que os bebês já têm consciência de que, por exemplo, os objetos precisam de um suporte para não cair no chão e de que coisas inanimadas só se movimentam se alguém mexer nelas. Antes se acreditava que a voz dos pais ou das pessoas conhecidas desperta a atenção das crianças muito pequenas porque elas se habituariam a ouvi-la. Agora se sabe que as crianças desenvolvem mecanismos linguísticos antes mesmo de aprender a falar. Elas sabem que as palavras expressam um conteúdo e que o latido de um cachorro ou o toque de um telefone não têm significado algum. As descobertas da neurociência possibilitam aos educadores saber exatamente com o que estão lidando ao inculcar conhecimento nos 100 bilhões de neurônios que carregamos no crânio.

MELO, Carolina. Até os 8 Só Elogio, O.K.? *Veja*. São Paulo: Abril, ed. 2254, ano 45, n. 5, p. 73, 1 fev. 2012. [Adaptado]

01) De acordo com o Texto 1, identifique se são **verdadeiras (V)** ou **falsas (F)** as proposições abaixo.

- () A ideia de que a mente das crianças é uma folha em branco ainda é aceita pela ciência.
- () Antes das descobertas da neurociência, acreditava-se que todo conhecimento deveria ser transmitido pelos pais e pela escola às crianças muito pequenas.
- () A palavra “mitos” (primeira linha do texto) está sendo usada no texto com o sentido de “ideias falsas, sem correspondência na realidade”.
- () A pedagogia acreditava que a criança só poderia aprender alguma coisa depois que tivesse desenvolvido a linguagem.
- () Atualmente já se sabe que os bebês adquirem noções simples de biologia, física e aritmética antes de atingir 3 meses de idade.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

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

02) Observe as proposições abaixo, relacionadas a estudos recentes sobre a aprendizagem dos bebês.

- I - Os bebês sabem que os objetos não flutuam no ar.
- II - Os bebês sabem que as palavras pronunciadas por um ser humano têm um significado.
- III - Os bebês não distinguem o latido de um cachorro do toque de um telefone.
- IV - Os bebês não distinguem seres animados de seres inanimados.

Assinale a alternativa **CORRETA**, de acordo com o Texto 1.

- A. () Somente as proposições II e III estão corretas.
- B. () Somente as proposições II, III e IV estão corretas.
- C. () Somente as proposições III e IV estão corretas.
- D. () Somente as proposições I e II estão corretas.
- E. () Somente a proposição I está correta.

03) Com relação à concordância e regência verbal e nominal, assinale com **C** as frases **CORRETAS** e com **E** as **ERRADAS**, de acordo com a gramática normativa.

- () Das crianças brasileiras em idade escolar, calcula-se que 20% não frequente a escola.
- () A neurociência acendeu a uma posição de vanguarda dentro das ciências médicas.
- () As descobertas da neurociência permitem aos pais agir com mais confiança.
- () Transforma-se os dados das pesquisas em informações úteis.
- () As chapas de raios X continuam cinza.
- () O cirurgião convidou toda a turma para assistir a gravação de uma cirurgia.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- A. () C – C – E – C – C – C
- B. () E – E – C – E – C – E
- C. () C – E – E – C – E – C
- D. () E – E – C – C – E – C
- E. () C – C – C – E – E – C

04) Leia atentamente as frases abaixo.

- Atualmentemuita atenção ao desenvolvimento infantil.
- É preciso que a criançaestimulada a aprender sozinha.
- Nós, os médicos, vamosencontrar para analisar a situação.
- O jovem médico aspirava cargo de diretor do hospital.
- A comissão supervisora chegou ontemBrasília.
- Todos os profissionais da saúde devem agir com

Assinale a alternativa que preenche, de forma **COERENTE, SEQUENCIAL E CORRETA**, as lacunas.

- A. () presta-se – seja – nos – o – de – discrição
- B. () deve-se – seja – se – ao – à – descrição
- C. () dá-se – seja – nos – ao – a – discrição
- D. () dá-se – seja – se – ao – em – discreção
- E. () há – fosse – lhe – obter o – por – cautela

05) Analise as proposições abaixo.

- I - Na frase “Para isso, acreditava-se, era pré-requisito...”, a oração “acreditava-se”, entre vírgulas, poderia ser retirada sem prejuízo gramatical e sem grande alteração de sentido.
- II - As frases “Os bebês não choravam só de dor” e “Os bebês não choravam, só de dor” possuem o mesmo sentido.
- III - As frases “A decisão veio ao encontro do desejo da maioria” e “A decisão veio de encontro ao desejo da maioria” possuem o mesmo sentido.
- IV - O verbo *rezar*, utilizado no início do texto no tempo presente – reza – poderia ser substituído pelo verbo *dizer* – diz – sem prejuízo gramatical ou do sentido original.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- A. () Somente as proposições II e III estão corretas.
- B. () Somente as proposições III e IV estão corretas.
- C. () Somente as proposições I, II e III estão corretas.
- D. () Somente as proposições I e IV estão corretas.
- E. () Somente as proposições II, III e IV estão corretas.

06) O Texto 1, como qualquer bom texto, apresenta coerência e coesão. A primeira diz respeito à estrutura do texto, isto é, à sequência lógica dos fatos ou argumentos, à ausência de contradições, à adequação do vocabulário empregado. Já a coesão diz respeito à conexão entre elementos ou partes do texto. Os elementos de coesão permitem a referência a partes distintas de um texto sem necessidade de repetir as mesmas palavras.

Isto posto, classifique corretamente os elementos da coluna 2 (sublinhados no texto), de acordo com a coluna 1.

Coluna 1	Coluna 2
a – elemento de coerência	() -la
b – elemento de coesão	() para isso
	() antes
	() agora
	() elas
	() que

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

- A. () b – a – a – a – b – b
- B. () a – b – a – a – a – b
- C. () b – b – b – b – b – a
- D. () a – a – a – a – a – b
- E. () b – a – b – b – a – a

Texto 2

Sempre fui um aficionado pelas artes e artimanhas do ato de escrever. Sou daqueles que consideram toda frase um parto – o que não implica, necessariamente, sofrimento. Tudo começa com a ideia que se instala em nosso cérebro e ali permanece, recusando-se a se apagar, e insiste diariamente em ser transformada em “mensagem para os outros”: texto.

Acontece, porém, na maioria das vezes, que passamos a macaquear as formas conhecidas de dizer. Repetimos as fórmulas, e mal. Confortados pelo doce prazer do nome impresso. Com frequência, tomamos um dentre os maneirismos disponíveis e o preenchemos com raciocínio e opinião. Mas sem perceber que as palavras e noções usadas já se encontram um tanto gastas por força da repetição e do hábito.

Qual o antídoto? Como sair do círculo repetitivo da inspiração? Se a resposta fosse simples, já teria surgido uma nova profissão no pobre mercado das letras: os estilistas de texto. Com lançamentos a cada ano de novos modelos de redação destinados aos diferentes segmentos: as notícias de jornal, as pesquisas acadêmicas, os romances de sucesso, e outros mais.

O jeito é mesmo desconfiar. Uma recomendação possível e honesta frente ao demo do senso comum que se infiltra no lero-lero de muitos escribas. Ler com o olhar desconfiado, pois ajuda a reconhecer muito gato que se passa por lebre, sobretudo quando assume ares de alta dicção. E, claro, escrever igualmente desconfiado – um pé atrás com as próprias afirmações. Até segunda ordem, todo texto é suspeito.

PAIXÃO, Fernando. Manual do estilo desconfiado. *Piauí*: n. 63, ano 6, p. 78, dezembro 2011. [Adaptado]

07) Considere os quatro parágrafos do texto. Numere os itens abaixo de I a IV de acordo com o que diz cada um desses quatro parágrafos.

- () A solução para quem quer ser original é ler e escrever com o olhar desconfiado.
- () Em geral, escreve-se seguindo fórmulas conhecidas e muitas vezes, desgastadas.
- () Surge a ideia, que se torna insistente, de escrever um texto.
- () Questionamento sobre como encontrar o caminho da originalidade.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

- A. () IV – III – II – I
- B. () II – III – I – IV
- C. () IV – II – I – III
- D. () I – II – III – IV
- E. () IV – II – III – I

08) Relacione os conselhos da coluna 1 com as afirmações da coluna 2 (adaptadas do mesmo autor do texto acima).

Coluna 1	Coluna 2
I. Desconfie dos clichês.	() Eles são como as cores: do suave ao berrante.
II. Desconfie dos advérbios.	() São atraídos pelo verbo, mas nem sempre se encaixam.
III. Desconfie dos adjetivos.	() De tão usados, apunham o estilo.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

- A. () II – III – I
- B. () II – I – III
- C. () I – II – III
- D. () III – I – II
- E. () III – II – I

09) Considere as afirmativas abaixo.

- I - Para o autor, o ato de escrever é um sofrimento que se assemelha às dores do parto.
- II - Muitas vezes, a palavra ou noção frequentemente empregada torna-se um clichê, isto é, um lugar-comum.
- III - Os estilistas do texto apresentam os antídotos para os autores com problemas de inspiração: a cada ano lançam novos modelos de redação.

Assinale a alternativa **CORRETA**, de acordo com o Texto 2.

- A. () Somente as afirmativas I e III estão corretas.
- B. () Somente as afirmativas II e III estão corretas.
- C. () Somente a afirmativa II está correta.
- D. () Somente a afirmativa I está correta.
- E. () Todas as afirmativas estão corretas.

10) Assinale a alternativa que completa **CORRETAMENTE** a afirmativa abaixo.

A frase “Uma recomendação possível e honesta frente ao demo do senso comum que se infiltra no lero-lero de muitos escribas.” está escrita em uma linguagem ...

- A. () formal.
- B. () rebuscada.
- C. () informal.
- D. () erudita.
- E. () culta.

11) Assinale a alternativa que completa **CORRETAMENTE** a afirmativa abaixo.

Na frase “Ler com o olhar desconfiado, pois ajuda a reconhecer muito gato que se passa por lebre, [...]”, ocorre o emprego de um(a)...

- A. () sinonímia.
- B. () contradição.
- C. () parábola.
- D. () provérbio.
- E. () ambiguidade.

12) Assinale a alternativa que completa **CORRETAMENTE** a afirmativa abaixo.

Na frase “Acontece, porém, na maioria das vezes, que passamos a macaquear as formas conhecidas de dizer.”, a palavra sublinhada estabelece, em relação às ideias expressas no parágrafo anterior, uma relação de:

- A. () oposição.
- B. () alternância.
- C. () causa.
- D. () condição.
- E. () concessão.

13) Segundo a Lei n. 8.080/90, de 19/09/1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, a proteção e a recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências, analise as afirmativas abaixo.

- I - O Sistema Único de Saúde (SUS) é constituído pelo conjunto de ações e serviços de saúde, prestados por órgãos e instituições públicas federais, estaduais e municipais, da administração direta e indireta e das fundações mantidas pelo poder público. À iniciativa privada é vetada a participação no Sistema Único de Saúde.
- II - Saúde tem como fatores determinantes e condicionantes, entre outros, a alimentação, a moradia, o saneamento básico, o meio ambiente, o trabalho, a renda, a educação, o transporte, o lazer e o acesso aos bens e serviços essenciais.
- III - A ordenação da formação de recursos humanos na área de saúde; a execução de ações de vigilância sanitária, vigilância epidemiológica, saúde do trabalhador e assistência terapêutica integral, inclusive farmacêutica, estão incluídas entre os campos de atuação do SUS.
- IV - Compete à Direção Nacional do SUS participar na formulação e na implementação das políticas de controle das agressões ao meio ambiente; de saneamento básico; e relativas às condições e aos ambientes de trabalho.
- V - A direção do Sistema Único de Saúde-SUS é única, sendo exercida no âmbito da União, pelo Ministério da Saúde; no âmbito dos Estados e do Distrito Federal, pela respectiva secretaria de saúde ou órgão equivalente; e no âmbito dos Municípios, pela respectiva secretaria de saúde ou órgão equivalente.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- A. () As afirmativas I, II, III, IV e V estão corretas.
- B. () Somente as afirmativas II, III, IV e V estão corretas.
- C. () Somente as afirmativas III, IV e V estão corretas.
- D. () Somente as afirmativas I, III e V estão corretas.
- E. () Somente a afirmativa V está correta.

14) Considerando a Lei n. 8.080/90, indique se são **verdadeiras (V)** ou **falsas (F)** as afirmativas abaixo, no que diz respeito aos objetivos do Sistema Único de Saúde-SUS.

- () A identificação e divulgação dos fatores condicionantes e determinantes da saúde.
- () A formulação da política de medicamentos, equipamentos, imunobiológicos e outros insumos de interesse para a saúde e a participação na sua produção.
- () A assistência às pessoas por intermédio de ações de promoção, proteção e recuperação da saúde, com a realização integrada das ações assistenciais e das atividades preventivas.
- () A participação na formulação da política e na execução de ações de saneamento básico.
- () A ordenação da formação de recursos humanos na área de saúde.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

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

15) A Lei n. 8.142/90, entre outros dispositivos, trata da alocação dos recursos do Fundo Nacional de Saúde. Analise as afirmativas abaixo no que se refere ao modo como estes recursos devem ser destinados.

- I - Despesa de custeio e de capital do Ministério da Saúde, seus órgãos e entidades, da administração direta e indireta.
- II - Investimentos previstos em lei orçamentária, de iniciativa do Poder Legislativo, e aprovados pelo Congresso nacional.
- III - Cobertura das ações e serviço de saúde a serem implementados pelos Municípios, Estados e Distrito Federal, sendo estes recursos destinados a investimentos na rede de serviços, na cobertura assistencial ambulatorial e hospitalar e nas demais ações de saúde.
- IV - Investimentos previstos no Plano Quinquenal do Ministério da Saúde.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- A. () Somente a afirmativa III está correta.
- B. () Somente as afirmativas I e III estão corretas.
- C. () Somente a afirmativa I está correta.
- D. () Somente as afirmativas I, II e III estão corretas.
- E. () As afirmativas I, II, III e IV estão corretas.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16) O cardápio semanal do almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) foi planejado conforme descrição abaixo:

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Salada de acelga, cenoura ralada e cebola	Salada de repolho, tomate e azeitonas	Salada de alface, tomate e milho em conserva	Salada de brócolis e cenoura cozida	Salada de alface com beterraba cozida
Iscas de carne bovina acebolada	Frango à milanesa	Frango xadrez	Iscas de frango acebolado	Peixe grelhado com alcaparras
Bolinho de arroz	Batata assada com alho	Macarrão ao alho e óleo	Purê de batata-inglesa	Pirão de peixe
Farofa simples	Farofa com <i>bacon</i>	Farofa de couve	Farofa	Farofa simples
Arroz branco e feijão-vermelho	Arroz branco e feijão-preto com charque	Arroz branco e feijão-vermelho	Arroz branco e feijão-preto com <i>bacon</i>	Arroz branco e feijão-preto
Gelatina de limão	Pudim de chocolate	Fruta: laranja	Sagu de vinho	Gelatina de abacaxi

Observe o cardápio acima e, dentro dos princípios de uma alimentação saudável e adequada, recomendados pelo guia alimentar da população brasileira, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A. () As sobremesas apresentadas devem ser usadas como alternativa para aumentar a aceitação das preparações pelos comensais.
- B. () O cardápio apresenta altos teores de gorduras, açúcares e sal. Podemos inferir que as preparações com estes grupos de alimentos não atendem às recomendações de uma alimentação saudável e adequada.
- C. () O cardápio está adequado para o grupo acima de 60 anos, especialmente pela diversidade de pratos proteicos.
- D. () O cardápio apresenta diariamente preparações fritas. No entanto, apresenta diversidade de saladas, o que equilibra o aporte calórico da refeição, tornando-a adequada.
- E. () A diversidade de saladas é um aspecto positivo do cardápio, principalmente se acompanhadas de molhos industrializados para agradar ao paladar dos comensais.

17) Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) prevê, em seu processo produtivo, diferentes molhos com ingredientes *in natura* como opção para agregar mais sabor às saladas. Na tentativa de garantir a qualidade higienossanitária, estes molhos são mantidos a uma temperatura abaixo de 10 °C em balcão frio. Além desta medida, outros procedimentos são fundamentais para retardar o crescimento microbiano desta preparação durante a distribuição de refeições. Assinale a alternativa **CORRETA** com relação a esses procedimentos.

- A. () O emprego da temperatura adequada na fase de preparo dos molhos impede o crescimento microbiano durante a fase de distribuição.
- B. () O uso de recipientes menores durante a distribuição das refeições e, conseqüentemente, a reposição dos molhos de forma contínua são uma medida recomendada para garantir a qualidade higienossanitária.
- C. () O uso de ingredientes *in natura* impede o crescimento microbiano pela presença da flora normal presente nestes alimentos.
- D. () A disposição prévia dos molhos nas mesas do refeitório agiliza o tempo de distribuição, garantindo a sua qualidade higienossanitária.
- E. () Durante o período de distribuição, a reposição dos molhos frios por um mesmo manipulador evita a contaminação cruzada.

18) Leia o texto abaixo com atenção.

A análise microbiológica é um procedimento padrão no monitoramento durante o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), pois um dos objetivos do monitoramento das preparações é o de verificar a possibilidade de crescimento bacteriano na identificação das faixas de tempo-temperatura de risco.

Com base no texto acima, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A. () A primeira afirmativa é falsa, e a segunda é verdadeira.
- B. () As duas afirmativas são verdadeiras, mas a segunda não é uma justificativa correta da primeira.
- C. () As duas afirmativas são falsas.
- D. () A primeira afirmativa é verdadeira, e a segunda é falsa.
- E. () As duas afirmativas são verdadeiras, sendo que a segunda é uma justificativa correta da primeira.

19) Leia o texto abaixo com atenção.

Um grupo de comensais apresentou sintomas de cólicas abdominais e diarreia, 6 horas após almoço em um restaurante comercial. Após avaliação da vigilância epidemiológica, constatou-se que o único alimento ingerido em comum foi uma carne assada de panela, que foi cozida em dia anterior à distribuição, mantida fora da refrigeração, reaquecida à temperatura de 55 °C e posteriormente distribuída.

Com base nas informações acima, o provável agente causador da doença transmitida pelo alimento foi:

- A. () *Staphylococcus aureus*.
- B. () *Escherichia coli* enteropatogênica.
- C. () *Clostridium perfringens*.
- D. () *Salmonella sp.*
- E. () *Listeria monocitogenes*.

20) Os nutricionistas e gerentes de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) dos hospitais ligados à Secretaria de Saúde do Estado de Santa Catarina, após realização de projetos para melhoria da qualidade dos cardápios hospitalares, previram a compra de *pass thought* para o setor da cozinha dietética. Você é o nutricionista responsável pela especificação técnica destes equipamentos. Considere as afirmativas abaixo para a elaboração do edital de compras, segundo a legislação.

- I - Escolher uma marca de custo compatível com o orçamento previsto e de qualidade reconhecida no mercado.
- II - Realizar a especificação com detalhamento, baseada nas necessidades operacionais e condições das instalações físicas das UAN, sem identificação de marca.
- III - Elaborar o registro de preço após ampla pesquisa de mercado.
- IV - Prever condições adequadas de manutenção, assistência técnica e garantias oferecidas.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- A. () Somente as afirmativas I e IV estão corretas.
- B. () Somente as afirmativas II e IV estão corretas.
- C. () Somente as afirmativas I e III estão corretas.
- D. () Somente as afirmativas II, III e IV estão corretas.
- E. () As afirmativas I, II, III e IV estão corretas.

21) O conhecimento e o emprego de indicadores de modificação dos alimentos são essenciais para o planejamento de dietas e cardápios. Numere a coluna 2 identificando o uso e a importância dos indicadores presentes na coluna 1 para a produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Coluna 1	Coluna 2
I. Indicador de Parte Comestível (IPC) ou Fator de Correção	<input type="checkbox"/> Não necessita ser calculado para os alimentos consumidos em sua forma natural ou consumidos crus, como frutas e vegetais (saladas).
II. Indicador de Reidratação (IR)	<input type="checkbox"/> Estimativas incorretas deste indicador podem resultar em aquisição superfaturada de alimentos.
III. Indicador de Conversão (IC)	<input type="checkbox"/> Permite estimar o peso dos alimentos pela ação externa ou operações a que são submetidos (cozção, congelamento, descongelamento). <input type="checkbox"/> É diretamente proporcional ao tempo de utilização do alimento, ou seja, quanto mais íntegro o alimento, menor serão as perdas das partes impróprias para consumo. <input type="checkbox"/> Normalmente é utilizado para cereais, leguminosas e alimentos deixados de molho (imersos em água).

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

- A. III – I – III – I – II
- B. I – I – II – III – III
- C. III – I – I – II – III
- D. I – II – III – I – II
- E. III – III – I – II – II

22) Identifique se são **verdadeiras (V)** ou **falsas (F)** as afirmativas abaixo, com relação às exigências sanitárias para as edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

- A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.
- Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos, principalmente na área de armazenamento e de distribuição das preparações.
- 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.
- Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam a eles substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica.
- As caixas de gordura e esgoto podem estar localizadas na área interna, desde que os ralos sejam sifonados e as grelhas possuam dispositivo que permitam seu fechamento.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

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

23) A elaboração de receituário, fichas de preparação ou fichas técnicas em Unidades de Alimentação e Nutrição deve permitir a execução de preparações de forma compreensiva, assim como a sua reprodutibilidade (repetição com resultados semelhantes) todas as vezes em que a preparação for executada. Sobre o que é recomendado para a elaboração do receituário, analise as afirmativas abaixo.

- I. Listagem detalhada dos ingredientes, que permita a separação prévia de todos os alimentos a serem utilizados.
- II. Descrição das quantidades, em medidas caseiras ou padronizadas e em gramas, para facilitar a mensuração dos ingredientes.
- III. Informações sobre custo (total e por porção) e valor nutritivo da preparação são opcionais.
- IV. O modo de preparo deve ser descrito de forma a permitir modificações ocasionais em função de problemas operacionais, tais como falta de ingredientes, equipamentos ou pessoal.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- A. () Somente as afirmativas I e IV estão corretas.
- B. () Somente as afirmativas I e II estão corretas.
- C. () Somente as afirmativas II e IV estão corretas.
- D. () Somente as afirmativas I e III estão corretas.
- E. () As afirmativas I, II, III e IV estão corretas.

24) Identifique o que for **CORRETO** para evitar a contaminação cruzada na produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição.

- A. () A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênossanitária do alimento.
- B. () Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semiprocessados e prontos e separar as diferentes atividades por meios físicos ou outros meios eficazes.
- C. () O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.
- D. () Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.
- E. () Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos.

25) Em relação à nutrição enteral, é **CORRETO** afirmar que:

- A. () as fórmulas enterais hiperosmolares são mais bem toleradas quando administradas por sondas posicionadas nas porções pós-pilóricas do duodeno e do jejuno.
- B. () as dietas enterais, denominadas de elementares, são aquelas em que os macronutrientes apresentam-se parcialmente hidrolisados, em especial a proteína, na forma de oligopeptídeos.
- C. () as fórmulas hipercalóricas e hiperproteicas necessitam do uso de bomba de infusão contínua para evitar vômitos e diarreia nos pacientes.
- D. () a prescrição dietética da nutrição enteral é definida em função da capacidade gástrica do paciente.
- E. () nas fórmulas poliméricas, os nutrientes apresentam-se em sua forma intacta, resultando em solução de baixa osmolalidade.

- 26) O cartão/*ticket* de dieta de um paciente apresenta a seguinte prescrição: dieta para neutropênico, hiperproteica e hipercalórica, isenta de lactose. Assinale a alternativa que apresenta um cardápio **ADEQUADO** para o almoço desta dieta.
- A. () Saladas: alface e tomate; arroz; feijão; frango ensopado; creme de milho; salada de fruta.
 - B. () Saladas: beterraba cozida e grão-de-bico ao vinagrete; arroz chinês com ovos mexidos; frango xadrez; pudim de baunilha e suco natural de abacaxi.
 - C. () Saladas: cenoura cozida, brócolis cozido e ovos cozidos; arroz; feijão; filé de peixe grelhado; batata *sauté*; pêssego em calda.
 - D. () Saladas: cenoura ralada e tomate com salsa picada; arroz colorido; lentilha; almôndegas ao molho de tomate; macarrão ao alho e óleo; compota de figo.
 - E. () Saladas: vagem, beterraba ralada e batata-salsa; risoto de frango com queijo ralado; ambrosia.

27) Indique se são **verdadeiras (V)** ou **falsas (F)** as afirmativas em relação à Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN).

- () A EMTN é um grupo formal e obrigatoriamente constituído de pelo menos um profissional de cada categoria: médico, nutricionista, enfermeiro, farmacêutico e bioquímico, podendo ainda incluir profissional de outras categorias, habilitados e com treinamento específico para a prática da Terapia Nutricional.
- () É competência da EMTN assegurar condições adequadas de indicação, prescrição, preparo, conservação, transporte, administração, controle clínico e laboratorial e avaliação final da TN, visando benefício máximo e prevenção de riscos.
- () Compete exclusivamente ao farmacêutico ou ao bioquímico qualificar fornecedores e assegurar que a entrega dos insumos e da nutrição enteral industrializada seja acompanhada do certificado de análise emitido pelo fabricante.
- () O nutricionista da EMTN deve elaborar a prescrição dietética com base nas diretrizes estabelecidas na prescrição médica.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

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

28) Paciente do sexo masculino, 40 anos, chega à emergência de um hospital com relato de início súbito de dor abdominal intensa, abaixo do esterno, náuseas e vômitos e história recente de elevado consumo de bebida alcoólica. Exames bioquímicos mostraram lipase e amilase aumentadas.

Nestas condições, qual das prescrições dietéticas está **CORRETA** para o paciente no primeiro dia de internação?

- A. () Dieta líquida completa, hipolipídica.
- B. () Dieta líquida restrita.
- C. () Dieta hipolipídica.
- D. () Dieta branda, hipolipídica.
- E. () Dieta zero.

29) Assinale a alternativa que preenche **CORRETAMENTE** as lacunas da frase abaixo.

A _____ representa, em termos de magnitude, o principal problema _____ do Brasil. As estratégias do Ministério da Saúde para o controle e a prevenção _____ estão em três principais linhas de ação: a orientação nutricional na rede de saúde, a universalização da _____ ao grupo _____ e a _____.

- A. () obesidade – carencial – da doença – cirurgia bariátrica – com obesidade mórbida – reeducação alimentar
- B. () obesidade – de saúde – da doença – cirurgia bariátrica – com obesidade mórbida – reeducação alimentar
- C. () desnutrição – de saúde – das deficiências nutricionais – bolsa família – carente – suplementação alimentar
- D. () anemia – carencial – das deficiências de ferro – suplementação com sulfato ferroso – materno-infantil – fortificação de alimentos
- E. () hipertensão – de doenças crônicas – de doenças associadas – terapia medicamentosa – acima de 40 anos – redução do sal nos alimentos processados

30) Relacione as doenças e situações clínicas da coluna 1 com as respectivas dietas recomendadas na coluna 2.

Coluna 1	Coluna 2
1. Disfagia grave	() Dieta isenta de glúten
2. Mucosite de grau avançado	() Nutrição parenteral
3. Gota em atividade	() Nutrição enteral via sonda
4. Doença celíaca	() Dieta rica em fibras solúveis e insolúveis
5. Constipação intestinal	() Dieta pobre em purinas
6. Obstrução intestinal	() Dieta líquida completa fria e fracionada

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

- A. () 3 – 6 – 2 – 5 – 4 – 1
- B. () 3 – 6 – 2 – 4 – 5 – 1
- C. () 4 – 6 – 1 – 5 – 3 – 2
- D. () 5 – 1 – 2 – 4 – 3 – 6
- E. () 5 – 1 – 4 – 2 – 3 – 6

Considere o caso apresentado no enunciado abaixo e responda às **questões 31 e 32**.

P.A.G., sexo feminino, 54 anos de idade, 55 kg, 1,66 m, com diagnóstico de insuficiência renal crônica em hemodiálise, é internada para fazer nova fístula arteriovenosa. A paciente tem instalado um cateter temporário; apresenta edema de membros inferiores e pressão arterial de 155/95 mmHg. Seus exames de sangue indicam: albumina sérica = 3,5 g/dl; hemoglobina = 10,8 g/dl; hematócrito = 35,4%; potássio = 4,5 mg/dl. O médico assistente prescreveu: dieta para insuficiência renal crônica.

- 31) O nutricionista da equipe analisou o caso e fez sua prescrição dietética. Assinale a prescrição **CORRETA** para a paciente em questão.
- A. () Dieta hiperproteica, hipercalórica, hipossódica, normocalêmica; com restrição hídrica.
 - B. () Dieta hipoproteica, hipercalórica, hipossódica, normocalêmica; com restrição hídrica.
 - C. () Dieta hiperproteica, hipercalórica, hipossódica, hipercalêmica; com restrição hídrica.
 - D. () Dieta hipoproteica, normocalórica, hipossódica, hipocalêmica; com restrição hídrica.
 - E. () Dieta hiperproteica, normocalórica, hipossódica, hipocalêmica; sem restrição hídrica.
- 32) Considerando a prescrição dietética elaborada pelo nutricionista na questão anterior, a Unidade de Produção de Refeições vai servir à paciente seis refeições diárias. Os nutrientes estarão distribuídos adequadamente nas refeições. Assinale a alternativa que apresenta **CORRETAMENTE** o desjejum que atende às recomendações da prescrição.
- A. () 1 xícara de leite com café pingado; açúcar; 3 fatias de pão sem sal; 1 fatia de ricota sem sal; 1 sachê de manteiga sem sal; 1 sachê de geleia; 1 fatia de mamão.
 - B. () 1 xícara de chá ou café com açúcar; 3 fatias de pão sem sal; 1 sachê de manteiga sem sal; 2 sachês de geleia; 1 fatia de mamão.
 - C. () 2 torradas doces; 1 sachê de geleia; chá ou café com açúcar à vontade.
 - D. () 1 xícara de chá ou café com adoçante dietético; 3 fatias de pão sem sal; 1 sachê de manteiga sem sal; 1 sachê de geleia; 1 carambola.
 - E. () 2 xícaras de leite com café pingado; 1 ½ pão francês; 1 sachê de manteiga; 1 sachê de geleia; 1 fatia de mamão.
- 33) Em relação aos direitos, deveres e responsabilidades do profissional nutricionista, é **CORRETO** afirmar que:
- A. () ao nutricionista é permitido fornecer atestado de qualidade de alimentos, de outros produtos, materiais, equipamentos e serviços, desde que esteja associado com profissionais de áreas afins como médico, farmacêutico, bioquímico, tecnólogo de alimentos, engenheiro de alimentos e outros.
 - B. () é direito do nutricionista assistir aos indivíduos e à coletividade sob sua responsabilidade profissional, em entidades públicas ou privadas, respeitadas as normas técnico-administrativas da instituição, ainda que não faça parte do seu quadro técnico.
 - C. () eventualmente, em situações especiais, é permitido realizar consultas e diagnósticos nutricionais, bem como prescrição dietética, através da Internet ou de outros meios de comunicação.
 - D. () não é permitido ao nutricionista emitir atestado de comparecimento à consulta nutricional.
 - E. () é dever do nutricionista alterar prescrição ou orientação de tratamento determinada por outro nutricionista quando tal conduta deva ser adotada em benefício do indivíduo, não havendo necessidade de comunicar o fato ao responsável pela conduta.

34) Com relação aos métodos de avaliação nutricional em adultos, indique se são **verdadeiros (V)** ou **falsos (F)** os enunciados abaixo.

- () Na impossibilidade de aferir a altura de um indivíduo, podemos utilizar algumas medidas indiretas para estimar a altura, entre as quais destacamos: altura recumbente; extensão dos braços e altura do joelho.
- () O peso é a medida antropométrica mais utilizada em avaliação nutricional. Como o peso representa a soma de todos os compartimentos corporais, podemos considerar isso sua maior limitação.
- () As pregas cutâneas em diferentes sítios corporais ou o somatório delas podem fornecer a estimativa das reservas de gordura corporal. O maior benefício do seu emprego é a avaliação em série, durante certo período de tempo que não deve ultrapassar o limite de um mês entre as aferições.
- () 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.
- () Entre os métodos de mensuração da composição corporal, a absorciometria radiológica de dupla energia (DEXA) é utilizada para medir a gordura corporal e o tecido magro sem osso do corpo inteiro ou regiões. É confiável e tem sido considerada próxima ao padrão-ouro.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

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

35) O *Guia Alimentar para a População Brasileira* visa promover a saúde da população. Considera que o ato alimentar deve estar inserido no cotidiano das pessoas, como um evento agradável de socialização, devendo contemplar alguns atributos básicos como: acessibilidade física e financeira; sabor; variedade; cor; harmonia e segurança sanitária. Leia as afirmativas abaixo sobre as estratégias do guia.

- I. Fazer pelo menos três refeições por dia (café da manhã, almoço e jantar), intercaladas por pequenos lanches.
- II. Consumo diário de 8 porções de cereais, tubérculos e raízes para garantir de 45% a 65% da energia total diária da alimentação; 5 porções de frutas e 3 porções de legumes e verduras na refeição; 1 porção de leguminosa e 2 porções de leite e derivados.
- III. Ingerir no mínimo 2 litros de água por dia, preferencialmente entre as refeições.
- IV. Reduzir o consumo de alimentos com alta concentração de sal, açúcar e gordura. Utilizar a rotulagem dos alimentos para selecionar os mais saudáveis.
- V. Consumo diário de 2 porções de carne, peixes ou ovos.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- A. () Somente as afirmativas I e III estão corretas.
- B. () Somente as afirmativas I, III e V estão corretas.
- C. () Somente as afirmativas II e IV estão corretas.
- D. () Somente as afirmativas I, III e IV estão corretas.
- E. () As afirmativas I, II, III, IV e V estão corretas.

36) A avaliação do estado nutricional apresenta especificidades nos diferentes ciclos de vida. O envelhecimento é um processo lento e gradual, variando muito entre os indivíduos, com uma série de alterações físicas, metabólicas e psicológicas.

Em relação ao idoso, leia as afirmativas abaixo.

- I. A mucosa intestinal perde a elasticidade e diminuem os movimentos de contração e motilidade, causando, conseqüentemente, constipação e prejuízo na absorção de nutrientes.
- II. A hipercloridria estomacal, comum nesse ciclo da vida, aumenta as ocorrências de infecções bacterianas da mucosa, comprometendo os processos digestivos, especialmente a absorção da vitamina B12, tiamina e ferro.
- III. A Miniavaliação Nutricional (MAN) tem sido bastante recomendada. Apresenta questões sobre hábitos de vida, uso de medicamentos, valores antropométricos e autoavaliação. A partir desses dados, atribui-se um escore que classifica o risco nutricional. Quando o escore de triagem apresentar 12 pontos ou mais, considera-se que não existe risco, sendo desnecessário prosseguir a avaliação.
- IV. A perda acelerada de massa muscular pode resultar em alteração na estrutura e na composição do músculo esquelético, com infiltração de gordura e tecido conectivo na massa muscular. Esta substituição da massa proteica por gordura no músculo pode ocultar mudanças em determinadas medidas antropométricas. Apesar desse fato, existe consenso de que a circunferência da panturrilha menor que 31 cm é fator de risco para o idoso.
- V. A classificação dos valores de IMC dos idosos proposta pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional do Ministério da Saúde estabelece os seguintes pontos de corte: menor que 22 para baixo peso, entre 22 e 28 para eutrofia e acima de 28 para sobrepeso.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- A. () Somente as afirmativas I, III e IV estão corretas.
- B. () Somente as afirmativas I e III estão corretas.
- C. () Somente as afirmativas II, III e IV estão corretas.
- D. () Somente as afirmativas I, II, IV e V estão corretas.
- E. () As afirmativas I, II, III, IV e V estão corretas.

37) “Que seu alimento seja seu remédio e seu remédio seja seu alimento” (Hipócrates, V a.C.).

Em relação à biodisponibilidade de alguns minerais, leia as afirmativas abaixo.

- I. As *Recommended Dietary Allowances* (RDA), ou Quotas Dietéticas Recomendadas, para cada nutriente são estabelecidas com base em valores que podem ser adequados para 97 a 98% de todos os indivíduos de um determinado grupo do mesmo sexo e estágio de vida.
- II. Os alimentos fontes de vitamina C (laranja, limão, acerola, tomate), se consumidos juntos com fontes de selênio (aves, grãos integrais, cebola, alho) e ferro, diminuem a absorção desses minerais.
- III. Em relação aos macrominerais Cálcio, Sódio Potássio e Fósforo (demandas superiores a 100mg/dia), podemos afirmar que altos níveis de cálcio diminuem a absorção do fósforo (P), que o sódio compete com o cálcio na sua absorção e que o potássio diminui a biodisponibilidade do cálcio.
- IV. Os taninos, substâncias presentes nos chás (mate e preto) e na água tônica, diminuem a biodisponibilidade das proteínas, do ferro, do zinco e do cobre.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- A. () Somente as afirmativas I e III estão corretas.
- B. () Somente as afirmativas II, III e IV estão corretas.
- C. () Somente as afirmativas II e IV estão corretas.
- D. () As afirmativas I, II, III e IV estão corretas.
- E. () Somente as afirmativas I e IV estão corretas.

38) As práticas alimentares no primeiro ano de vida são fundamentais na formação de hábitos saudáveis na criança. Até o sexto mês de vida preconiza-se o aleitamento materno exclusivo e após os 6 meses inicia-se a complementação com outros alimentos. Em relação ao novo esquema alimentar, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A. () Os sucos devem ser oferecidos com as refeições. Podemos utilizar laranja-lima; laranja-pera; laranja-seleta ou laranja-baía, porém sem adição de açúcar e, se necessário, diluir com água filtrada e fervida para as laranjas mais ácidas. Pode-se também incluir hortaliças.
- B. () As papas de frutas devem ser introduzidas gradualmente, amassadas em forma de purê, preferencialmente com frutas da época, frescas e maduras. Deve-se variar as frutas para manter o bom funcionamento do intestino, considerando que, por exemplo, maçã é constipante enquanto mamão é uma fruta laxante.
- C. () As papas salgadas poderão ser introduzidas simultaneamente às frutas. Inicialmente a criança poderá rejeitá-las por apresentar um sabor diferente. O ideal é começar pelo almoço. A consistência deverá ser mais líquida, devendo inicialmente ser liquidificada.
- D. () A sopa deverá ser preparada utilizando-se três grupos de alimentos básicos: carnes, hortaliças; cereais e tubérculos. Não é recomendado utilizar óleo, cebola e outros temperos, apenas sal.
- E. () Em relação ao uso do grupo das carnes, ressalta-se que devemos utilizar apenas a carne bovina e a de frango. As vísceras, o peixe, bem como o ovo, somente poderão ser oferecidos após os 10 meses de idade.

39) O custo energético de uma gestação completa, considerando 40 semanas gestacionais, ganho de peso de 12,5 kg e peso do recém-nascido de 3000 g, foi estimado em 80.000 calorias. As demandas nutricionais encontram-se aumentadas especialmente em relação a determinados nutrientes. É comum ocorrer anemia por deficiência de ferro em gestantes. Em relação a esse nutriente na gestante adulta e de acordo com Ministério da Saúde, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A. () Quando a gestante apresentar hemoglobina maior/igual a 11 g/dl, recomenda-se a suplementação de ferro (300 mg de sulfato ferroso) a partir da 20ª semana gestacional.
- B. () Quando a gestante apresentar hemoglobina maior/igual a 12g/dl, recomenda-se suplementação de ferro (200 mg de sulfato ferroso) a partir da 24ª semana gestacional.
- C. () Quando a gestante apresentar hemoglobina maior/igual a 11g/dl, recomenda-se suplementação de ferro (300 mg de sulfato ferroso) a partir da 24ª semana gestacional.
- D. () Quando a gestante apresentar hemoglobina maior/igual a 12g/dl, recomenda-se suplementação de ferro (300 mg de sulfato ferroso) a partir da 20ª semana gestacional.
- E. () Quando a gestante apresentar hemoglobina maior/igual a 12g/dl, recomenda-se suplementação de ferro (300 mg de sulfato ferroso) a partir da 24ª semana gestacional.

40) Estima-se que aproximadamente 20% da população adulta brasileira têm hipertensão arterial. A adoção de uma dieta saudável ajuda a prevenir e a controlar a doença. Sobre hipertensão arterial, analise as afirmativas abaixo.

- I - O elevado consumo de sal de cozinha está associado com o aumento da pressão arterial devido ao seu elevado conteúdo de sódio. Embora a necessidade humana de sódio seja de 300-500mg/dia, a maioria da população consome níveis superiores ao recomendado.
- II - A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) recomenda o consumo máximo de 5 gramas de sal/dia como estratégia para reduzir as doenças cardiovasculares associadas à hipertensão.
- III - A pressão arterial aumenta progressivamente com o consumo de álcool, especialmente quando excede duas doses diárias. A associação encontrada é independente de idade, índice de massa corporal e consumo de sal.
- IV - A qualidade e a quantidade das gorduras consumidas têm relação direta com os lipídios plasmáticos, influenciando de forma determinante os níveis pressóricos.
- V - A dieta Dash (*The Dietary Approches to Stop Hypertension*) tem produzido evidências consistentes de que dietas ricas em produtos lácteos com baixo teor de gordura e presença de frutas e verduras têm efeito significativo na diminuição dos níveis pressóricos.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- A. () Somente as afirmativas I, II, III e V estão corretas.
- B. () Somente as afirmativas I, II, IV e V estão corretas.
- C. () Somente as afirmativas II, III e IV estão corretas.
- D. () Somente as afirmativas II, IV e V estão corretas.
- E. () As afirmativas I, II, III, IV e V estão corretas.

✂-----
GRADE DE RESPOSTAS (Somente esta parte poderá ser destacada)

QUESTÕES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
RESPOSTAS																					
QUESTÕES	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	
RESPOSTAS																					

