

NUTRICIONISTA

INSTRUÇÕES

Este Caderno contém 40 (quarenta) questões, constituídas com cinco opções (A, B, C, D, E) e uma única resposta correta. Em caso de divergência de dados e/ou defeitos, solicite providências ao fiscal de sala.

Você receberá o Cartão Resposta, no qual serão transcritas as respostas do Caderno de Questões, com caneta esferográfica de tinta azul ou preta, de acordo com as orientações de preenchimento contidas nele.

Após o preenchimento do Cartão Resposta, o candidato **deverá assinar o mesmo**, sob pena de invalidez do documento.

Durante a realização das provas é vedado:

- a) consultar livros, códigos, manuais, impressos ou quaisquer anotações ou equipamentos eletrônicos;
- b) a comunicação entre os candidatos;
- c) ausentar-se da sala sem a companhia de um fiscal;
- d) a ingestão de alimentos e bebidas, com exceção de água acondicionada em embalagem plástica transparente sem rótulos e/ou etiquetas;
- e) entregar a prova e o cartão resposta antes de decorrida 45 (quarenta e cinco) minutos do seu início.
- f) o uso de relógio de qualquer tipo e aparelhos telefônicos, quaisquer equipamentos elétrico ou eletrônico, bonés, chapéus e porte de qualquer tipo de arma.

A saída da sala de prova, com a entrega do Caderno de Questões e Cartão Resposta, somente será permitida depois de transcorrido 45 minutos do início da mesma.

Ao concluir a prova e o preenchimento do Cartão Resposta, entregue o Caderno de Questões e o Cartão Resposta ao fiscal de sala. A não entrega de qualquer um dos itens especificados acima, implicará na eliminação do candidato do Teste Seletivo Público.

O tempo de duração total da prova é de três(03) horas, incluído o tempo para preenchimento do Cartão Resposta.

Os 3 últimos candidatos, ao terminarem a prova, deverão permanecer juntos em sala para, juntamente com os fiscais assinar a folha ata, o verso dos cartões respostas, o lacre dos envelopes que guardarão os Cartões Resposta.

Português

O texto a seguir servirá de base para as questões 01 a 05:

O CARIOCA E A ROUPA

[...] Deu-se comigo outro dia uma experiência engraçada: fui ao centro da cidade de blusa, coisa que me aconteceu várias vezes, mas só então acrescida de um pormenor que introduziu um caráter inédito à situação: levava debaixo do braço uma pasta de papéis, feita de nylon.

Sim, pela primeira vez fui à cidade de blusa e pasta. Qualquer um desses fatores quase nada significa isoladamente; reunidos, alteraram radicalmente o tratamento que me deram todas as pessoas desconhecidas.

Quando tomei um táxi, vi que o motorista torceu a cara, mas não percebi o que se passava, pois experimentei semelhante má vontade em outras circunstâncias. Reparei também certa estranheza do motorista quando lhe dei de gorjeta o troco, mas permaneci opaco ao fenômeno social que se realizava. Em um restaurante comum, sentei-me para almoçar. O garçom, que até então eu não vira mais gordo, tratou-me com uma intimidade surpreendente e, em vez de elogiar os pratos pelos quais eu indagava, entrou a diminuí-los: “aqui a gororoba é uma coisa só; serve para encher o bandulho”. Não sou de raciocínio rápido mas, em súbita iluminação, percebi, com todo o prazer da novidade, que eu estava vestido de mensageiro: pasta e blusa. Ao longo da tarde, fui compreendendo que, até hoje, não tinha a menor ideia do que é ser um mensageiro. Pois eu lhes conto. Um mensageiro é, antes de tudo, um triste. Tratado com familiaridade agressiva pelos epítetos de “amigo”, “chapa” e “garotão”, o que há de afetivo nestes nomes é apenas um disfarce, pois atrás deles o tom de voz é de comando. “Quer deixar o papai trabalhar, garotão”, disse-me o faxineiro de um banco, cutucando-me os pés com a ponta da vassoura.

Entendi muitas outras coisas humildes: o mensageiro não tem direito a réplica; é barrado em elevadores de lotação ainda não atingida; posto a esperar sem oferecimento de cadeira; atendido com um máximo de lentidão; olhado de cima para baixo; batem-lhe com vigor no ombro para pedir passagem; ninguém lhe diz “obrigado” ou “por favor”; prestam-lhe informações em relutância; as mulheres bonitas sentem-se ofendidas com o olhar de homenagem do mensageiro; os vendedores lhe dizem “não tem” com um deleite sádico.

Foi uma incursão involuntária à natureza de uma sociedade dividida em castas. Preso à minha classe e a algumas roupas, dizia o poeta, vou de branco pela rua cinzenta. No fim da tarde, eu já procedia como um mensageiro, só me aproximando dos outros com precauções e humildade, recolhendo de meu rosto qualquer veicidade de um sorriso inútil, jamais correspondido. Dentro de mim uma vontade de sofrer. Por todos os mensageiros do mundo, meus irmãos. Por todos os meus irmãos para os quais a humilhação de cada dia é certa como a própria morte. Porque o pior de tudo é que as pessoas não sorriam. O pior é que ninguém sorri para os mensageiros.

CAMPOS, Paulo Mendes. *Crônicas*. São Paulo: Ática, 1982.

01) Sobre o texto:

1-O mensageiro se sente ditoso pela forma como é tratado pelas pessoas.

2-O narrador sofre preconceito pela forma de se vestir e, mostra-se solidário a todos os que são desprestigiados socialmente.

3-O mensageiro teve empatia para com o motorista de táxi.

4-No fim da tarde o narrador se aproximava das pessoas com tenência.

- a) Somente 2, 3 e 4 estão corretas.
- b) Somente 1, 2 e 3 estão corretas.
- c) Somente 3 e 4 estão corretas.
- d) Somente 1 e 2 estão corretas.
- e) Somente 2 e 4 estão corretas.

02) Em qual dos fragmentos retirados do texto o autor faz referência ao leitor:

a) *“Porque o pior de tudo é que as pessoas não sorriam. O pior é que ninguém sorri para os mensageiros.”*

b) *“Ao longo da tarde, fui compreendendo que, até hoje, não tinha a menor ideia do que é ser um mensageiro. Pois eu lhes conto.”*

c) *“Tratado com familiaridade agressiva pelos epítetos de “amigo”, “chapa” e “garotão”, o que há de afetivo nestes nomes é apenas um disfarce, pois atrás deles o tom de voz é de comando.”*

d) *“Reparei também certa estranheza do motorista quando lhe dei de gorjeta o troco, mas permaneci opaco ao fenômeno social que se realizava. Em um restaurante comum, sentei-me para almoçar.”*

e) *“Preso à minha classe e a algumas roupas, dizia o poeta, vou de branco pela rua cinzenta.”*

03) *“...Tratado com familiaridade agressiva pelos epítetos de “amigo”, “chapa” e “garotão...”* Os termos em destaque podem ser substituídos sem acarretar prejuízo de sentido ao texto, por:

- a) pela ironia
- b) pelo codinome
- c) pela alcunha
- d) pela epígrafe
- e) pelo epítáfio

04) *“Entendi muitas outras coisas **humildes**...”* O superlativo absoluto sintético da palavra em negrito é:

- a) humeldíssimos
- b) humilderríssimos
- c) humildessíssimos
- d) humildérrimos
- e) humílimos

05) *“... me aconteceu várias vezes, mas só então acrescida de um pormenor...”* Assinale a alternativa onde a conjunção não tem o mesmo valor da sublinhada no fragmento anterior:

- a) porém
- b) portanto
- c) todavia
- d) contudo
- e) entretanto

06) Qual grupo de palavras aponta pelo menos um vocábulo com erro de grafia:

- a) gurisada - excepcional
- b) excitação - catequese
- c) frisar - exuberante
- d) exercer - lousa
- e) relativizar - ojeriza

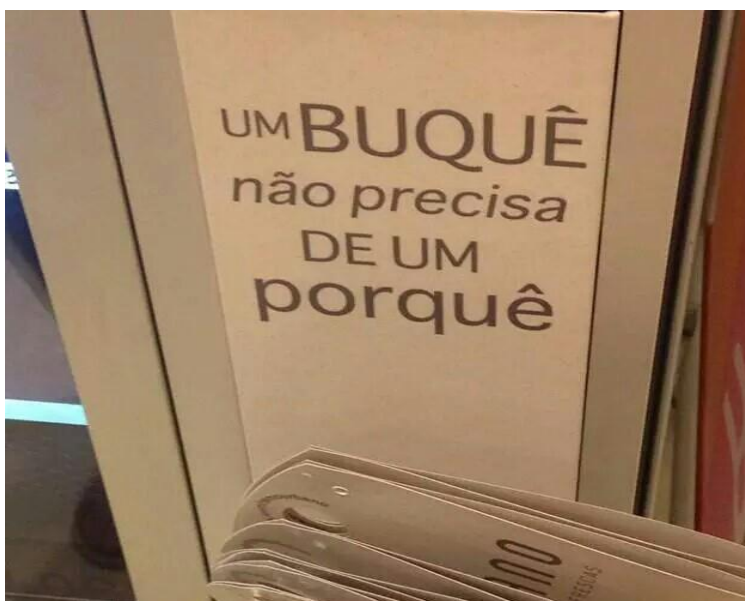
07) Marque a frase que está no pretérito imperfeito:

- a) O rapaz entrega as encomendas aos sábados.
- b) Eles nunca tiveram problemas com a vizinha.
- c) Antigamente, algumas mulheres não tinham trabalho para sobreviver.
- d) O menino nunca tivera quarto para dormir.
- e) Algumas famílias nunca terão casa própria.

08) O emprego de uma palavra parônima fora de seu contexto prejudica a coerência de uma das sentenças abaixo:

- a) Algumas palavras não possuem mais acento agudo.
- b) Combinaram de assuar o prefeito no centro da cidade.
- c) A janela foi cerrada, pois estava muito frio.
- d) O presidiário reclamou que a sela estava fria.
- e) O conserto do carro custou caro.

Imagem para a questão 09:



Post do Instagram Acesso:10/02/2020.

09) Sobre a frase acima está correta a informação contida na alternativa:

- a) O verbo *precisar* deveria estar conjugado no Futuro do Pretérito (*precisaria*).
- b) O emprego do porquê está correto, pois pode ser substituído pela palavra "*motivo*".
- c) O emprego do porquê está incorreto, pois deveria ser separado e sem o acento (*por que*).

- d) Para que a sentença esteja de acordo com a norma culta padrão deveria usar *por quê* (separado), adequado para finais de frases.
e) A palavra *buquê* é dissílaba e paroxítona.

10) Analise as sentenças a seguir em relação ao emprego da vírgula:

1-Não, Dona Maria. Não posso ir até sua casa.

2-O poeta colocou a caneta, sobre o papel da mesa.

3-Minha escola, que fica próximo ao clube da cidade, está em reforma.

- a) Somente 1 está correta.
b) Somente 3 está correta.
c) Somente 1 e 3 estão corretas.
d) Somente 2 e 3 estão corretas.
e) Somente 1 e 2 estão corretas.

Matemática

11) Um produto é adquirido por uma loja pela quantia de R\$ 148,00 após aplicar uma certa porcentagem é vendido por R\$181,30. Que porcentagem a loja aplicou neste produto?

- (a) 33,3% (b) 22,5% (c) 11,1% (d) 28% (e) 19,5%

12) Gustavo tem 69 bolinhas de gude, enquanto seu irmão Leonardo tem 96. Leonardo deu algumas bolinhas de gude para Gustavo. Depois dessa doação, é possível que Gustavo e Leonardo fiquem, respectivamente, com as seguintes quantidades de bolinhas de gude:

- (a) 68 e 97. (b) 72 e 94. (c) 80 e 75. (d) 81 e 84. (e) 83 e 79.

13) A respeito dos produtos notáveis temos que $x^2 + y^2 = 80$ e que $x \cdot y = 32$. Que valor pode assumir positivamente $x + y$:

- (a) 8. (b) 12. (c) 23. (d) 28. (e) 32.

14) A inequação $64 - x^2 > 0$ qual o conjunto que melhor satisfaz a essa inequação quadrática:

- (a) $-8 < x < 8$ (b) $x = 8$ (c) $x < 8$ (d) $x > 8$ (e) $-8 > x > 8$

15) Uma das raízes da equação $x^2 + 8x - 6c = 0$ é 6. Nessas condições o valor assumido por c só pode ser:

- (a) 23. (b) 10. (c) 8. (d) 16. (e) 14.

16) Marta pretende aplicar R\$ 48.000,00 em um fundo de aplicação que rende 0,5% ao mês de juro na modalidade de juro composto. Se Marta deixar aplicado esse valor por um período de 3 meses qual o montante que poderá retirar aproximadamente:

- (a) R\$ 48.723,61. (b) R\$ 48.240,00. (c) R\$ 48.480,00. (d) R\$ 48.484,84.
(e) R\$ 49.123,46.

17) Uma quadra de basquete foi construída por 6 pedreiros, que levaram 48 dias para concluí-la numa jornada de 6 horas diárias. Se essa mesma quadra tivesse sido construída por 8 pedreiros numa jornada de 8 horas diárias quantos dias teria sido concluída:

- (a) 35 dias. (b) 33 dias. (c) 31 dias. (d) 28 dias. (e) 27 dias.

18) Uma área de terra tem o formato retangular de modo que o comprimento é o quádruplo da medida da largura e que seu perímetro é de 1250m. Essa área de terra apresenta que área em metros quadrados:

- (a) 82.350m². (b) 70.200m². (c) 62.500m². (d) 58.750m².
(e) 44.400m².

19) Gustavo este empinando pipa em um terreno plano distante 45m de um edifício de 22,8m de altura supondo que a pipa se encontre exatamente no topo desse edifício e que fio que segura a pipa está de tal maneira esticado que faz uma linha reta. Sabendo que o menino segura o fio a 0,8m de altura em relação ao terreno, que medida aproximada apresenta esse fio:

- (a) 50m. (b) 60m. (c) 65m. (d) 70m. (e) 72m.

20) Supondo que uma máquina do tipo pega brinquedo de pelúcia receba algum tipo de programa que libera o primeiro brinquedo após receber 64 moedas e que máquina obedece a uma progressão aritmética decrescente, deste modo a razão aplicada pelo programa é 3. Quantas moedas são necessárias para retirar 4 bichinhos de pelúcia. Logo após a máquina ser instalada:

- (a) 132 moedas. (b) 144 moedas. (c) 167 moedas. (d) 186 moedas.
(e) 238 moedas.

Conhecimentos Específicos

21. Sobre o NPDcal% ou porcentagem de calorias líquida da proteína da dieta, **é correto afirmar que:**

- A) Uma dieta que supri 4% das calorias na forma de proteína disponível (proteína de alta qualidade) atende aos requerimentos do indivíduo adulto.
B) Uma dieta que supri, pelo menos, 8% das calorias na forma de proteína disponível (proteína da mais alta qualidade) atende as necessidades da criança.

- C) As proteínas poderão ser utilizadas como fonte de energia quando a dieta apresentar valores de NPDcal% acima de 8%.
- D) Se o NPDcal% for menor do que 5% no indivíduo adulto, não é possível manter o peso.
- E) É um método de avaliação da qualidade proteica baseado na correção do valor do escore químico de um aminoácido pela digestibilidade verdadeira da proteína.

22. Sobre os mecanismos que explicam o efeito da fibra na biodisponibilidade dos minerais, **marque a alternativa INCORRETA.**

- A) Formação de quelatos entre componentes da fibra e minerais.
- B) Diminuição do tempo do trânsito intestinal promovendo redução na absorção dos minerais da dieta e na reabsorção dos minerais endógenos.
- C) Redução da secreção endógena de minerais.
- D) Troca iônica.
- E) Diluição do conteúdo intestinal e aumento do volume fecal.

23) Qual o principal carboidrato que surge na circulação geral após passagem dos glicídios da dieta pelo fígado?

- A) Glicose.
- B) Frutose.
- C) Galactose.
- D) Sacarose.
- E) Lactose.

24) Sobre a composição corporal e os nutrientes necessários ao crescimento e desenvolvimento adequado na adolescência, marque a alternativa **correta.**

- A) A distribuição atual de macronutrientes necessários ao crescimento e desenvolvimento adequado do adolescente, considerando a alimentação saudável, é: 10 a 25% do valor energético total proveniente de lipídios; 30 a 50% de carboidratos e 15 a 20% de proteínas.
- B) Nas adolescentes, a desnutrição pode atrasar a maturação sexual quando comparado aquelas com adequado estado nutricional, além de ocasionar prejuízos, como a diminuição da capacidade de estudo e trabalho e menor dimensão da pélvis, que pode ocasionar complicações durante o parto.
- C) Nesta fase, a massa livre de gordura aumenta nos dois sexos, mas em quantidade muito maior no sexo feminino.
- D) O sexo masculino, geralmente apresenta maior quantidade de gordura corporal do que o feminino e à medida que a idade vai aumentando, aumenta nos meninos e reduz nas meninas.

E) Mesmo ocorrendo o pico de formação da massa óssea nesta fase, as necessidades de cálcio não são maiores do que as de adultos, tanto que as referências que temos são para manter as mesmas recomendações do adulto, IOM/DRI: 1000 mg/dia (RDA) e FAO/WHO: 1.000 mg/dia para os adolescentes de ambos os sexos.

25) A Doença do refluxo gastroesofágico (DRGE) é definida “pela ocorrência de, pelo menos, um episódio semanal de pirose e/ou regurgitação, resultado do fluxo retrógrado do conteúdo estomacal no esôfago, orofaringe e/ou trato respiratório”.

Em relação ao manejo nutricional da DRGE, marque a alternativa **INCORRETA**.

A) A ingestão de alimentos contendo cafeína, teobromina, xantinas e o álcool está relacionada à diminuição da pressão no esfíncter esofágico inferior -EEI e, por isso, parece contribuir para o refluxo.

B) Em crianças, o aleitamento materno não deve ser mantido.

C) Deve-se evitar alimentos ou preparações ricas em gorduras, uma vez que a colecistocinina - CCK diminui a pressão do esfíncter esofágico inferior - EEI.

D) Alimentos que estimulam a secreção ácida, com alto teor de purinas (por exemplo, consômê) e condimentos devem ser evitados quando houver inflamação.

E) O paciente não deve comer antes de dormir, deve-se fazer um intervalo de pelo menos 2 horas.

26) No tratamento do câncer, **a crioterapia oral**, que é a sucção de lascas de gelo antes e durante cada quimioterapia, pode reduzir a ocorrência de:

A) Náuseas e vômitos.

B) Alteração do paladar.

C) Xerostomia.

D) Anorexia.

E) Mucosite.

27) Pelo processo de hidrogenação de óleos, a indústria alimentícia produz ácidos graxos trans, que são utilizados para melhorar a consistência, o paladar e a durabilidade dos alimentos. Esses ácidos graxos trans **possuem alta associação com doenças cardiovasculares** e são encontrados (em pequenas quantidades) em:

A) Carnes e no leite.

B) Cereais e leguminosas.

C) Frutas.

D) Açúcar.

E) Vegetais.

28) Tem sido utilizado o emprego de substâncias com características protetoras (que reduzem a bacteriúria) que têm mostrado alguma efetividade e apresentado potencial promissor **como prevenção na recidiva de infecção urinária**. Nesse sentido, os taninos presentes em determinadas frutas inibem a aderência bacteriana às células uroepiteliais e promovem a acidificação urinária.

Dessas substâncias, a que vem sendo mais indicada é encontrada no suco de:

- A) Ciriguela.
- B) Umbu.
- C) Cranberry.
- D) Manga.
- E) Graviola.

29) Se utilizarmos como único parâmetro a porcentagem de adequação do peso atual em relação ao ideal na avaliação nutricional, um paciente que apresenta porcentagem de 74% do seu peso ideal é classificado como:

- A) Desnutrido grave.
- B) Desnutrido moderado.
- C) Desnutrido leve.
- D) Eutrófico.
- E) Sobrepeso.

30) Identifique o mediador da ação do hormônio de crescimento como indicador do estado nutricional proteico, que além de seu papel no crescimento, tem ação na regulação da homeostase do cálcio, do magnésio e do potássio e, em crianças gravemente desnutridas, a sua concentração sérica está reduzida.

- A) A somatomedina C.
- B) Transferrina.
- C) Pré-albumina.
- D) Albumina.
- E) Fibronectina

31) A respeito da diminuição da **Acuidade Sensorial** no envelhecimento que interfere tanto no apetite como no comportamento alimentar, **marque a alternativa INCORRETA**.

A) A redução na sensibilidade gustativa, principalmente, por gostos primários (doce, amargo, ácido e salgado), relacionada ao menor número de gemas gustativas, das papilas linguais, causa um relevante prejuízo para alimentação adequada, devido à diminuição da ingestão alimentar.

- B) A perda da capacidade visual, também pode acarretar prejuízo na ingestão alimentar, devido à dificuldade para identificar os alimentos e à inabilidade para alimentar-se.
- C) A redução da sensibilidade olfativa é o único fator da acuidade sensorial que causa redução na ingestão alimentar e prejuízo na alimentação adequada nesta faixa etária que está ligado somente ao processo natural do envelhecimento, não sofrendo interferências do consumo de medicamentos, falta de higiene bucal, etc.
- D) A audição, pode não influenciar diretamente a ingestão alimentar, mas a sua perda ou redução deve ser considerada nas escolhas de estratégias para intervenções nutricionais.
- E) Os problemas oftalmológicos mais frequentes, nesta fase são: a progressiva redução do campo visual, dificuldade em focalizar objetos próximos em consequência de perda da acomodação e redução da acuidade visual.

32) Massas são preparações a base de farinhas acrescidas de ingredientes com funções específicas, entre eles, o açúcar, ovos, gorduras e outros. Destes ingredientes acrescidos, quem tem a função de produzir sabor ao alimento e acentuar a cor das preparações a partir da reação de Maillard conferindo aspecto dourado, é:

- A) A gordura.
- B) A proteína.
- C) A água.
- D) A lactose.
- E) A sacarose.

33) Na elaboração de cardápios, alguns ingredientes podem ser substituídos para diminuir o risco de agravos e promover proteção à saúde, além disso alguns ingredientes de preparações clássicas podem ser substituídos por equivalentes para modular a oferta de nutrientes.

Sobre os ingredientes que podem ser empregados com essa finalidade, **marque a assertiva INCORRETA.**

- A) Creme de leite e maionese podem ser parcialmente ou totalmente substituídos por iogurte natural.
- B) Palmito de pupunha pode ser substituído por palmito-juçara.
- C) Ingredientes como o sal e o glutamato monossódico podem ser parcialmente ou totalmente substituídos por misturas de ervas desidratadas ou frescas.
- D) A carne moída e flocos de bacon em saladas podem ser substituídos por proteína texturizada de soja.
- E) Os cereais refinados podem ser substituídos por cereais integrais.

34) Identifique o agente parasitário causador de Doença Transmitida por Alimentos (DTA), no qual a contaminação acontece através da ingestão de carne suína ou subprodutos crus ou mal cozidos fabricados com a carne suína contaminada, tem período de incubação de 4 a 28 dias e

seus sintomas são a gastroenterite, febre, edema nos olhos, transpiração, dor muscular, calafrios, prostração e dificuldade respiratória.

- A) *Giardia lamblia*.
- B) *Trichnella spiralis*.
- C) *Entamoeba histolytica*.
- D) *Taenia solium*.
- E) *Cryptosporidium parvum*.

35) A irradiação de alimentos é o “processo físico de tratamento que consiste em submeter o alimento embalado ou a granel, a doses controladas de radiação ionizante, com finalidades sanitária, fitossanitária e/ou tecnológica”.

Sobre a aplicação e ação da irradiação sobre os alimentos, **marque a assertiva INCORRETA.**

- A) A irradiação é uma opção que deve ser considerada no controle de pragas em cereais no caso de proibição dos fumigantes químicos.
- B) A dose reduzida de 0,15-0,5 kGy promove esterilização industrial de carne, aves, mariscos, alimentos preparados e dietas hospitalares estéreis.
- C) Os efeitos da irradiação de alimentos, dependem de fatores como o tipo e a variedade do produto, o grau de amadurecimento, a contaminação microbiana inicial e o tratamento aplicado após a colheita.
- D) A irradiação de ovos com casca para controlar a contaminação por *Salmonella* spp, pode afetar várias características do produto, como a viscosidade da clara ou a integridade da membrana da gema, posto que a dose requerida para tal processo é alta.
- E) A aplicação de doses elevadas da radiação ionizante em frutas e hortaliças frescas pode promover o aparecimento de efeitos indesejáveis, como o enegrecimento, a diminuição do teor de vitaminas, a rancidez ou a decomposição acelerada durante o armazenamento.

36) Na alimentação coletiva, **NÃO** há obrigatoriedade do profissional nutricionista como responsável técnico em:

- A) Escolas e creches públicas e privadas e restaurantes universitários.
- B) Hospitais públicos ou privados.
- C) Restaurantes de empresas e indústrias.
- D) Restaurantes comerciais a quilo e à la carte.
- E) Restaurantes das força armadas e presídios.

37) O Programa de Alimentação do trabalhador (PAT) é um programa de alimentação coletiva, promotor de saúde e práticas alimentares saudáveis.

No PAT, não entra na composição de base de cálculo da dedução fiscal no imposto sobre a renda no caso de serviço próprio de produção de refeições (autogestão):

- A) Salários do pessoal do serviço de alimentação e respectivos encargos.
 - B) Ingredientes e energia utilizados para o preparo da refeição ou para a distribuição dos gêneros, como a água, alimentos ao natural ou parcialmente transformados, produtos industrializados, gás, energia elétrica.
 - C) Manutenção dos equipamentos ou instalações reservados ao estoque, produção, consumo ou distribuição dos alimentos.
 - D) Material descartável utilizado.
 - E) Higienização das instalações e utensílios.
- 38) Em relação aos percentuais e quantidades de referência estabelecidos para alguns nutrientes nas refeições diárias dos escolares, **marque a assertiva correta.**
- A) Máximo 15% da energia total proveniente de açúcar simples adicionado.
 - B) 25 a 40% da energia total proveniente de gorduras totais.
 - C) 2% da energia total proveniente de gordura trans.
 - D) 400 mg de sódio per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição.
 - E) 800 mg de sódio per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições.
- 39) O programa social mais antigo do Brasil na área de segurança alimentar é:
- A) Programa Bolsa família.
 - B) Programa Nacional de Renda Mínima vinculado à Saúde: “Bolsa Alimentação”.
 - C) Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
 - D) Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A (PNVITA).
 - E) Programa Fome Zero.
- 40) Considerando a Competência e as Atribuições do Sistema Único de Saúde de acordo com a Lei Nº 8.080 de 19 de setembro de 1990, compete à direção municipal do Sistema de Saúde (SUS):
- A) Coordenar e, em caráter complementar, executar ações e serviços de saúde do trabalhador.
 - B) Executar serviços de alimentação e nutrição.
 - C) Coordenar e, em caráter complementar, executar ações e serviços: de vigilância epidemiológica.
 - D) Formular, avaliar e apoiar políticas de alimentação e nutrição.
 - E) Estabelecer critérios, parâmetros e métodos para o controle da qualidade sanitária de produtos, substâncias e serviços de consumo e uso humano.

