

LÍNGUA PORTUGUESA**Quem escreve as bulas?**

Mário Prata

(Disponível em: <https://marioprata.net/cronicas/quem-escreve-as-bulas/>)

Quando me perguntam a profissão, e eu digo que sou escritor, logo vem outra em cima: de quê? De tudo, minha senhora. De tudo, menos de bula. Romance, cinema, teatro, televisão, poesia, ensaios, tudo-tudo, menos bula! Uma vez, num barzinho uma gatinha me perguntou o que eu escrevia, e disse que escrevia bula. Ela não deu a menor atenção para mim. Se dissesse que era cronista do Estadão, talvez tivesse mais sucesso. Por que o preconceito contra as geniais bulas? Quando é bula papal todo mundo leva a sério, mesmo que seja para dizer que não se pode fazer amor sem a intenção da procriação (que palavra mais animal!)

Não que eu não aprecie as bulas. Pelo contrário. Adoro lê-las. E com atenção. E, sempre, depois de ler uma, já começo a sentir todas as “reações adversas”.

Admiro, invejo esse colega que escreve bulas. Fico imaginando a cara dele, como deve ser a sua casa. Que papo tal escrivão deve levar com a mulher e com os vizinhos?

Tal remédio “é contraindicado a pacientes sensíveis às benzodiazepinas e em pacientes portadores de miastenia gravis”. Dá vontade de telefonar para o autor e perguntar como é que eu vou saber se sou sensível e portador? Quanto ele ganha por bula? Será que ele leva os obrigatórios dez por cento de direitos autorais? Merecem, são gênios.

Jamais, numa peça de teatro, num roteiro de um filme ou mesmo numa simples crônica conseguiria a concisão seguinte: “é apresentado sob forma de uma solução isotônica (que lindo!) de cloreto de sódio, que não altera a fisiologia das células da mucosa nasal, em associação com cloreto de benzalcônio”. Sabe o que é? O velho e inocente Rinosoro.

Vejam o texto seguinte e sintam na narrativa como o autor é sádico: “você poderá ter sonolência, fadiga transitória, sensação de inquietação, aumento de apetite, confusão acompanhada de desorientação e alucinações, estado de ansiedade, agitação, distúrbios do sono, mania, hipomania, agressividade, déficit de memória, bocejos, despersonalização, insônia, pesadelos, agravamento da depressão e concentração deficiente. Vertigens, delírios, tremores, distúrbios da fala, convulsões e ataxia”. Pronto, tenho que ir ao dicionário ver o que é ataxia: “incapacidade de coordenação dos movimentos musculares voluntários e que pode fazer parte do quadro clínico de numerosas doenças do sistema nervoso”. Já sentindo tudo descrito acima.

Quem mandou ler?

E quem tem úlcera pélvica não pode tomar remédio nenhum. Está condenado à morte? Toda bula odeia essa tal de úlcera pélvica. As demais úlceras entram como coadjuvantes nos textos dos autores buláticos (tem a palavra no Aurélio).

E as gestantes (é como os buláticos chamam a grávida)? Elas não podem tomar nenhum remédio. Os nobres coleguinhas protegem a gravidez.

E se você tem “intolerância conhecida aos derivados pirazolônicos”, te cuida, irmão. Deve dar em gente nascida em Pirassanunga e região.

Para todo remédio, uma bula diferente, um estilo próprio, um jeito de colocar a vírgula diferente.

[...]

E lembre-se sempre: todo medicamento deve ser mantido fora do alcance das crianças. E não tome remédio sem o conhecimento do seu médico. Pode ser perigoso para a sua saúde.

E pra cabeça!

Agora, falando sério. Admiro os escritores de bula. Assim como invejo os poetas. Talvez por nunca ter sido convidado (nem teria experiência) para escrever uma e nunca tenha conseguido escrever um poema. Sempre gostei de escrever as linhas até o final do parágrafo.

Para mim, o poeta é um talentoso preguiçoso. Nunca chega ao final da linha. Já repararam?

Já o bulático, esse sim, é um esforçado poeta!

1 Após leitura do texto, é correto afirmar:

- O objetivo do texto é fazer uma crítica à bula papal que defende o sexo somente em caso de procriação.
- Ser cronista do Estadão é uma profissão de maior prestígio do que ser autor de bula.
- O texto é uma conversa que o autor estabelece com uma senhora que lhe pergunta sobre sua profissão.
- O autor de bulas é admirado pela casa onde mora, por suas conversas com sua mulher e seus vizinhos.
- Quem escreve uma bula é um sádico que já condena à morte o portador de qualquer tipo de úlcera.

2 Nos excertos: “Para mim, o poeta é um talentoso preguiçoso.

Já o bulático, esse sim, é um esforçado poeta”.

Fica subentendido que:

- O poeta se diferencia do bulático pelo uso da linguagem.
- O poeta e o bulático estão na mesma categoria de escritores.
- O que diferencia um poeta de um bulático é o jeito particular deste de usar a vírgula.
- O bulático utiliza da linguagem coloquial e traços da oralidade nas bulas.
- O poeta sempre utiliza linguagem figurada e científica para expressar seus sentimentos.

3 Nos períodos:

*“Admiro, invejo esse colega **que** escreve bula. [...]”*

***Que** papo tal escrivão deve levar com a mulher e com os vizinhos?”*

Os termos grifados são, morfologicamente:

- pronome relativo – preposição
 - partícula expletiva – pronome interrogativo
 - pronome relativo – pronome interrogativo
 - pronome interrogativo – partícula expletiva
 - conjunção subordinativa integrante – conjunção coordenativa explicativa
- 4 Nos períodos abaixo, os termos grifados referem-se, respectivamente, a:
- Quando me perguntam a profissão e eu digo que sou escritor, logo vem **outra** em cima.*
- Não que eu aprecie as bulas. Pelo contrário. Adoro lê-las.*
- profissão – bulas
 - profissão – poesias
 - pergunta – poesias
 - pergunta – bulas
 - pergunta – perguntas
- 5 Passe a oração para o imperativo afirmativo utilizando a segunda pessoa do singular: “E não tome remédio sem o conhecimento do seu médico.”
- Tomai o remédio sem o conhecimento do vosso médico.
 - Tomas o remédio sem o conhecimento do teu médico.
 - Tome o remédio sem o conhecimento do seu médico.
 - Tomes o remédio sem o conhecimento do teu médico.
 - Toma o remédio sem o conhecimento do teu médico.
- 6 Marque a opção correta que preenche as lacunas:
- Este é o caminho ____ passo todos os dias.*
Não vá embora, ____ preciso falar com você.
Não entendo o ____ de tanto ressentimento.
- por que – porque - porquê
 - porque – porquê – por que
 - porquê – por que – por que
 - por que – porque – por que
 - porque – porque – por quê
- 7 Marque a opção em que as palavras seguem a mesma regra de acentuação de: **lógica, calendário.**
- vocábulo – médico
 - resistência – insistência
 - poderá – juízes
 - clínica – distância
 - tórax – saudável

8 Com base na charge, responda:



Em:

I – Só há uma solução lógica pra esse problema.

II – Só existe uma solução lógica pra esse problema.

Ao substituir o verbo haver por existir, os termos destacados nas orações exercem, respectivamente, a função sintática de:

- sujeito – sujeito
 - objeto direto – sujeito
 - objeto direto – objeto direto
 - objeto direto – complemento nominal
 - complemento nominal – adjunto adnominal
- 9 Marque a opção correta quanto à concordância verbal:
- Fazem anos que não a vejo.
 - Haviam muitos candidatos para a vaga.
 - Existem pessoas honestas no mundo.
 - Deu seis horas da manhã.
 - Era onze da noite quando chegamos.
- 10 Marque a opção que preenche corretamente as lacunas em: *Dirigiu-se __ diretoria e começou __ reclamar __ todos os presentes.*
- à – à – à
 - a – a – a
 - a – à – à
 - a – à – a
 - à – a – a

LEGISLAÇÃO

11 A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. Considerando o disposto na Constituição Federal, avalie os itens abaixo:

- I - As funções de confiança, exercidas exclusivamente por servidores de carreira, e os cargos em comissão, a serem preenchidos apenas por servidores efetivos destinam-se apenas às atribuições de direção, chefia e assessoramento.
- II - O direito de greve será exercido nos termos e nos limites definidos em lei complementar.
- III - Somente por lei específica poderá ser criada autarquia e autorizada a instituição de empresa pública, de sociedade de economia mista e de fundação, cabendo à lei complementar, neste último caso, definir as áreas de sua atuação.
- IV - As pessoas jurídicas de direito público e as de direito privado prestadoras de serviços públicos responderão pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros, assegurado o direito de regresso contra o responsável nos casos de dolo ou culpa.

Assinale a alternativa correta:

- a) apenas as assertivas I, II e IV são verdadeiras.
- b) apenas a assertiva III é verdadeira.
- c) apenas as assertivas I e II são verdadeiras.
- d) apenas a assertiva I é verdadeira.
- e) apenas as assertivas III e IV são verdadeiras.

12 A Lei nº 8.112/90 dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais. Nos termos da Lei nº 8.112/90, avalie as assertivas abaixo:

- I - A ajuda de custo destina-se a compensar as despesas de instalação do servidor que, a pedido, passar a ter exercício em nova sede, com mudança de domicílio em caráter permanente. A ajuda de custo é calculada sobre a remuneração do servidor, conforme se dispuser em regulamento, não podendo exceder a importância correspondente a 3 (três) meses.
- II - O servidor que, a serviço, afastar-se da sede em caráter eventual ou transitório para outro ponto do território nacional ou para o exterior, fará jus a passagens e diárias destinadas a indenizar as parcelas de despesas extraordinárias com pousada, alimentação e locomoção urbana, conforme dispuser em regulamento. O servidor que receber diárias e não se afastar da sede, por qualquer motivo, fica obrigado a restituí-las integralmente, no prazo de 10 (dez) dias.
- III - A critério da Administração, poderão ser concedidas ao servidor ocupante de cargo

efetivo, desde que não esteja em estágio probatório, licenças para o trato de assuntos particulares pelo prazo de até três anos consecutivos, sem remuneração. A licença poderá ser interrompida, a qualquer tempo, a pedido do servidor ou no interesse do serviço.

- IV - Os servidores investidos em cargo ou função de direção ou chefia e os ocupantes de cargo de Natureza Especial terão substitutos indicados no regimento interno ou, no caso de omissão, previamente designados pelo dirigente máximo do órgão ou entidade. O substituto fará jus à retribuição pelo exercício do cargo ou função de direção ou chefia ou de cargo de Natureza Especial, nos casos dos afastamentos ou impedimentos legais do titular, superiores a cinco dias consecutivos, paga na proporção dos dias de efetiva substituição que excederem o referido período.

Assinale a alternativa correta:

- a) apenas as assertivas I, II e III são verdadeiras.
- b) apenas as assertivas II e III são verdadeiras.
- c) apenas a assertiva III é verdadeira.
- d) todas as assertivas são verdadeiras.
- e) apenas as assertivas II e IV são verdadeiras.

13 Sobre os direitos e garantias fundamentais estabelecidos na Constituição Federal, assinale a alternativa correta.

- a) Os tratados e as convenções internacionais sobre direitos humanos que forem aprovados, em cada Casa do Congresso Nacional, em dois turnos, por três quintos dos votos dos respectivos membros, serão equivalentes às emendas constitucionais.
- b) O mandado de segurança coletivo pode ser impetrado por organização sindical, entidade de classe ou associação legalmente constituída e em funcionamento há pelo menos seis meses, em defesa dos interesses de seus membros ou associados.
- c) qualquer associação é parte legítima para propor ação popular que vise a anular ato lesivo ao patrimônio público ou de entidade de que o Estado participe, à moralidade administrativa, ao meio ambiente e ao patrimônio histórico e cultural, ficando o autor, salvo comprovada má-fé, isento de custas judiciais e do ônus da sucumbência.
- d) São gratuitas as ações de "mandado de segurança" e "habeas-data", e, na forma da lei, os atos necessários ao exercício da cidadania.
- e) A lei assegurará aos autores de inventos industriais privilégio permanente para sua utilização, bem como proteção às criações industriais, à propriedade das marcas, aos nomes de empresas e a outros signos distintivos, tendo em vista o interesse social e o desenvolvimento tecnológico e econômico do País.

14 A Lei nº 8.112/90 estabelece de forma expressa que, sem nenhum prejuízo, o servidor poderá ausentar-se do serviço nos seguintes termos:

- I - pelo período comprovadamente necessário para alistamento ou recadastramento eleitoral, limitado, em qualquer caso, a 3 (três) dias.
- II - por 1 (um) dia, para doação de sangue;
- III - por 8 (oito) dias consecutivos em razão de falecimento do cônjuge, companheiro, pais, madrasta ou padrasto, filhos, enteados, menor sob guarda ou tutela e irmãos.
- IV - por 3 (três) dias consecutivos em razão de casamento.

Assinale a alternativa correta:

- a) todas as assertivas são verdadeiras.
- b) apenas as assertivas I, II e III são verdadeiras.
- c) apenas a assertiva III é verdadeira.
- d) apenas as assertivas II e III são verdadeiras.
- e) apenas as assertivas II, III e IV são verdadeiras.

15 O artigo 49-A da Lei nº 9.784/1999 estabelece a decisão coordenada no âmbito da Administração Pública federal. Considerando o disposto na Lei nº 9.784/1999, é correto afirmar:

- a) Não se aplica a decisão coordenada aos processos administrativos de licitação e relacionados ao poder sancionador.
- b) Considera-se decisão coordenada a instância de natureza interinstitucional ou intersetorial que atua de forma compartilhada com a finalidade de burocratizar o processo administrativo mediante participação concomitante de todas as autoridades e agentes decisórios e dos responsáveis pela instrução técnico-jurídica, observada a natureza do objeto e a compatibilidade do procedimento e de sua formalização com a legislação pertinente.
- c) A decisão coordenada exclui a responsabilidade originária de cada órgão ou autoridade envolvida e obedecerá aos princípios da legalidade, da eficiência e da transparência, com utilização, sempre que necessário, da simplificação do procedimento e da concentração das instâncias decisórias.
- d) A decisão coordenada obedecerá aos princípios da legalidade, da eficiência e da transparência, com utilização, sempre que necessário, da simplificação do procedimento e da concentração das instâncias decisórias e se aplica aos processos administrativos de licitação.
- e) As decisões administrativas que exijam a participação de 02 (dois) ou mais setores, órgãos ou entidades poderão ser tomadas mediante decisão coordenada, sempre que for justificável pela relevância da matéria e houver discordância que prejudique a celeridade do processo administrativo decisório.

16 A Superintendência de Correição da Universidade Federal do Maranhão instaurou processo administrativo disciplinar, após procedimento investigativo prévio, para apurar conduta de docente acusado de praticar assédio sexual contra estudantes de determinado curso de graduação da UFMA. Ocorre que a autoridade instauradora pretende determinar medida cautelar de afastamento preventivo do servidor do exercício do cargo de docente com o fito de evitar que ele não venha a influir na apuração da irregularidade. Sobre o afastamento preventivo, nos termos da Lei nº 8.112/90 assinale a alternativa correta:

- a) o afastamento preventivo do exercício do cargo pode ocorrer pelo prazo de até 90 (noventa) dias, sem prejuízo da remuneração e poderá ser prorrogado por mais 30 (trinta), findo o qual, cessarão os seus efeitos, ainda que não concluído o processo.
- b) o afastamento preventivo do exercício do cargo pode ocorrer pelo prazo de até 60 (sessenta) dias, com prejuízo da remuneração e poderá ser prorrogado por igual prazo, findo o qual cessarão os seus efeitos, ainda que não concluído o processo.
- c) o afastamento preventivo do exercício do cargo pode ocorrer pelo prazo de até 30 (dias) dias, com prejuízo da remuneração e poderá ser prorrogado por igual prazo, findo o qual, cessarão os seus efeitos, ainda que não concluído o processo.
- d) o afastamento preventivo do exercício do cargo pode ocorrer pelo prazo de até 120 (cento e vinte) dias, sem prejuízo da remuneração e poderá ser prorrogado por mais 30 (trinta), findo o qual, cessarão os seus efeitos, ainda que não concluído o processo.
- e) o afastamento preventivo do exercício do cargo pode ocorrer pelo prazo de até 60 (sessenta) dias, sem prejuízo da remuneração e poderá ser prorrogado por igual prazo, findo o qual cessarão os seus efeitos, ainda que não concluído o processo.

17 Mévio é servidor técnico-administrativo em administração da Universidade Federal do Maranhão e utiliza pessoal e recursos materiais da repartição em atividades particulares. Nos termos da Lei nº 8.112/90 o servidor, após processo administrativo disciplinar com as garantias do contraditório e da ampla defesa, estará sujeito à seguinte penalidade administrativa:

- a) suspensão
- b) advertência
- c) demissão
- d) destituição
- e) cassação

18 O ingresso na Carreira de Magistério Superior ocorrerá sempre no primeiro nível de vencimento da Classe A, mediante aprovação em concurso público de provas e títulos. Acerca da Carreira de Magistério Superior e do cargo isolado de Professor Titular-Livre do Magistério Superior, nos termos da Lei nº 12.772/2012, assinale a alternativa correta.

- a) O ingresso no Cargo Isolado de Professor Titular-Livre do Magistério Superior ocorrerá na classe e nível únicos, mediante aprovação em concurso público de provas e títulos, no qual serão exigidos: título de doutor; e 05 (cinco) anos de experiência ou de obtenção do título de doutor, ambos na área de conhecimento exigida no concurso, conforme disciplinado pelo Conselho Superior de cada IFE.
- b) O concurso público para ingresso na Carreira de Magistério Superior tem como requisito de ingresso o título de mestre na área exigida no concurso.
- c) A IFE poderá dispensar, no edital do concurso, a exigência de título de doutor, substituindo-a pela de título de mestre, de especialista ou por diploma de graduação, quando se tratar de provimento para área de conhecimento ou em localidade com grave carência de detentores da titulação acadêmica de doutor, conforme decisão fundamentada do dirigente máximo da instituição.
- d) O concurso para o cargo isolado de Titular-Livre será realizado por comissão especial composta, no mínimo, por 75% (setenta e cinco por cento) de profissionais externos à IFE, nos termos de ato do Ministro de Estado da Educação.
- e) O ingresso no Cargo Isolado de Professor Titular-Livre do Magistério Superior ocorrerá na classe e nível únicos, mediante aprovação em concurso público de provas e títulos, no qual serão exigidos: título de doutor; e 10 (dez) anos de experiência ou de obtenção do título de doutor, ambos na área de conhecimento exigida no concurso, conforme disciplinado pelo Reitor de cada IFE.

19 A Lei nº 14.133/2021 estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios. Sobre as definições estabelecidas na referida lei, avalie as assertivas abaixo:

- I – projeto executivo: conjunto de elementos necessários e suficientes à execução completa da obra, com o detalhamento das soluções previstas no projeto básico, a identificação de serviços, de materiais e de equipamentos a serem incorporados à obra, bem como suas especificações técnicas, de acordo com as normas técnicas pertinentes.

II – reajustamento em sentido estrito: forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro de contrato utilizada para serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, por meio da análise da variação dos custos contratuais, devendo estar prevista no edital com data vinculada à apresentação das propostas, para os custos decorrentes do mercado, e com data vinculada ao acordo, à convenção coletiva ou ao dissídio coletivo ao qual o orçamento esteja vinculado, para os custos decorrentes da mão de obra;

III – repactuação: forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro de contrato consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto no contrato, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais.

IV – sobrepreço: preço orçado para licitação ou contratação em valor expressivamente superior aos preços referenciais de mercado, seja de apenas 1 (um) item, se a licitação ou a contratação for por preços unitários de serviço, seja do valor global do objeto, se a licitação ou a contratação for por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada.

Assinale a alternativa correta:

- a) apenas as assertivas I e IV são verdadeiras.
- b) apenas a assertiva IV é verdadeira.
- c) apenas a assertiva I é verdadeira.
- d) apenas as assertivas II e III são verdadeiras.
- e) apenas as assertivas III e IV são verdadeiras.

20 “Um dos fatores mais importantes para a classificação reside na exequibilidade da proposta, ou seja, na verificação sobre se terá condições de ser cumprida. Proposta inexequível, pois, é aquela sem condições de ser executada. Por isso a Administração tem a faculdade de fazer diligências para aferir essa condição ou impor ao licitante que a demonstre.” (CARVALHO FILHO, José dos Santos. Manual de Direito Administrativo. Rio de Janeiro: Grupo Gen, 2023 e-book). Nos termos da Lei nº 14.133/2021, em se tratando de obras e serviços de engenharia, será considerada inexequível a proposta com valor inferior a:

- a) 60% (sessenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- b) 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração.
- c) 80% (oitenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- d) 65% (sessenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração.
- e) 90% (noventa por cento) do valor orçado pela Administração.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21 Analise as afirmativas abaixo e responda:

- I. As 4 Leis da Alimentação criadas pelo médico argentino Pedro Escudero, em 1937, enfatizam que uma alimentação saudável deve considerar: quantidade, qualidade, harmonia e adequação.
- II. A Lei da qualidade determina que uma alimentação saudável precisa fornecer os alimentos de maneira individualizada, levando em consideração o estado fisiológico, hábitos alimentares e condições socioeconômicas do indivíduo.
- III. O equilíbrio na distribuição de alimentos, com proporção adequada de nutrientes, é um dos princípios da Lei da Harmonia.
- IV. A Lei da quantidade estabelece que os alimentos devem suprir as necessidades energéticas e nutricionais de um indivíduo.

Está(ão) correta(s):

- a) II e IV, apenas
- b) Afirmativa II, apenas
- c) Afirmativa I, apenas
- d) I e III, apenas
- e) I, III e IV, apenas

22 A Ingestão Dietética de Referência (Dietary Reference Intakes), conhecida como DRIs, é um grupo de 4 valores de referência de ingestão de nutrientes (RDA, AI, EAR e UL), que podem ser utilizados para o planejamento de dietas, definição de rotulagem e programas de orientação nutricional. Na elaboração de cardápios para coletividades sadias, considerando a adequação de nutrientes, quando disponível, a recomendação mais indicada para essa finalidade é:

- a) AI (Adequate Intake)
- b) RDA (Recommended Dietary Allowances)
- c) UL (Tolerable Upper Intake Level)
- d) EAR (Estimated Average Requirement)
- e) Nenhuma das alternativas

23 A inulina, classificada na categoria de fibra alimentar, é resistente às enzimas digestivas do intestino, demonstrando efeitos fisiológicos sobre a função intestinal. Sua ingestão pode beneficiar o hospedeiro estimulando a proliferação ou atividade de populações de bactérias desejáveis no cólon. Desse modo, apresenta critérios necessários para sua classificação como prebiótico: "ingrediente fermentado seletivamente que ocasiona mudanças específicas na composição e/ou atividade da microbiota intestinal, trazendo benefícios à saúde e ao bem-estar do hospedeiro". Identificada como um oligossacarídeo, a inulina pertence ao grupo de carboidratos denominado:

- a) Hemiceluloses
- b) Mucilagens
- c) Frutanos
- d) Pectinas
- e) Ligninas

24 As proteínas são macromoléculas que contêm carbono, hidrogênio e oxigênio e estão presentes em todas as células dos organismos vivos, porém são as únicas moléculas que possuem também nitrogênio, e algumas delas apresentam ainda, na sua estrutura, enxofre, fosfolipídios e metais. Em relação à sua digestão e absorção em indivíduos saudáveis, são processos considerados muito eficientes, sendo perdidos somente cerca de 1 a 2 gramas de nitrogênio nas fezes diariamente, equivalente a 6,25 a 12,5 gramas de proteínas. Em relação à digestão de proteínas, é CORRETO afirmar que:

- a) A atividade da pepsina inicia-se quando o conteúdo gástrico se mistura com o suco pancreático alcalino do intestino delgado, pois nesse pH ela é ativada.
- b) Os peptídeos e os aminoácidos gerados na digestão gástrica atuam como estimulantes da colecistoquinina (CCK) por células endócrinas epiteliais presentes no duodeno.
- c) Verifica-se a presença de duas classes de proteases pancreáticas no suco pancreático: as endopeptidases e exopeptidases, que são secretadas dentro do duodeno como precursores ativos (zimogênios).
- d) As exopeptidases são as mais importantes para a degradação inicial de grandes polipeptídeos em produtos menores, que, em seguida, são facilmente atacadas pelas endopeptidases.
- e) O pepsinogênio é secretado pelas células principais ou zimogênicas do estômago, em resposta à ingestão de uma refeição e ao aumento do pH (potencial de hidrogênio iônico).

25 A estrutura física de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) deve ser planejada de forma minuciosa, para que o fluxo da produção seja o mais racional, evite a contaminação dos alimentos, torne o ambiente de trabalho agradável aos colaboradores, contribuindo para o conforto, bem-estar e segurança no trabalho e garanta a produção de refeições conforme os padrões qualitativos e quantitativos demandados àquela unidade. Nesse contexto, em relação à ambiência (iluminação, ventilação, temperatura, umidade, sonorização e cor) de uma UAN, é CORRETO afirmar que:

- a) Em relação à ventilação, as aberturas nas paredes, para garantir conforto térmico em compartimentos de permanência prolongada, devem seguir a proporção mínima de 1/4 (um quarto) da área do piso; e, em compartimentos de permanência transitória, a proporção mínima de 1/6 (um sexto) da área do piso.
- b) Para a iluminação artificial, que deve complementar a iluminação natural, de acordo com a Norma Regulamentadora nº 24 do Ministério do Trabalho, deverão ser instaladas lâmpadas de 150W/6m² de área para os refeitórios e 150W/4m² de área para cozinhas/áreas de produção.

- c) A respeito da temperatura e umidade do ambiente de produção, a faixa entre 24°C e 28°C e uma umidade relativa de 40% a 50% é considerada compatível com as operações realizadas na UAN.
- d) Em relação à sonorização, a Norma Regulamentadora nº 15 do Ministério do Trabalho indica que um indivíduo não pode ficar exposto por mais de 6 horas em um ambiente com um ruído contínuo de 75 decibéis.
- e) O conforto visual em UAN se dá pela escolha da cor, que está diretamente relacionada ao seu índice de reflexão. Nesse contexto, as recomendações de percentual de reflexão para tetos e no alto das paredes é acima de 70%; para paredes abaixo da altura dos olhos, é entre 40% e 65%; e, para pisos, entre 10% a 20%.
- 26** No planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), deve-se considerar a separação da planta física por setores de trabalho, definindo um fluxo linear de pessoas e alimentos, evitando o risco de contaminação cruzada. Cada etapa do processo produtivo deve ter o local próprio destinado para esse fim, separados por meios físicos ou outro meio eficaz que evite a contaminação dos alimentos. Em relação aos diferentes setores da UAN e suas características, analise as seguintes afirmativas e assinale:
- I) A área de recepção é o local destinado ao recebimento de todas as mercadorias que chegam à UAN, deve conter plataforma de descarga, local onde os caminhões estacionam para descarregar as mercadorias, ser provida de rampas, deve estar limpa, não necessita estar protegida, pois as mercadorias permanecem por pouco tempo neste setor, sendo encaminhadas em seguida ao setor de armazenamento/estoque.
- II) A área de pré-preparo é uma área que pode ser subdividida em pré-preparo de cereais, carnes, vegetais, sobremesa, sucos etc. As áreas de pré-preparo devem dispor de bancadas de trabalho com cubas (pias) para higienização, com altura entre 85 cm e 90 cm, e este setor pode ser utilizado para diversos tipos de pré-preparos, porém ocorrendo em horários diferentes.
- III) A área de pré-preparo de carnes aves e peixes deve ser, na medida do possível, uma área fechada e climatizada, com temperatura entre 16°C e 20°C, e também possuir bancadas de aço inox com cubas de higienização. Na impossibilidade, as carnes devem ser preparadas em lotes e não devem ficar mais de 30 minutos fora de refrigeração.
- IV) Para a estocagem de gêneros perecíveis, na possibilidade, recomenda-se a instalação de 3 (três) câmaras frigoríficas, uma com temperatura até 6°C para carnes, outra com temperatura de até 12°C para frutas e hortaliças e outra de até 10°C para laticínios e sobremesas.
- Está(ão) correta(s):
- a) II, III e IV, apenas
b) I e IV, apenas
c) II e III, apenas
d) I, apenas
e) IV, apenas
- 27** O dimensionamento de equipamentos e utensílios, além de complementar o *layout* de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), é primordial para o bom desempenho do serviço. Segundo a Portaria 1.428/MS: "Estão incluídos nessa denominação os recipientes, as máquinas, correias transportadoras, tubulações, aparelhagens, os acessórios, as válvulas, os utensílios e similares". Analise as afirmativas e marque V para verdadeira ou F para falsa e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:
- () Os principais fatores considerados para a escolha dos equipamentos são: tipo de estabelecimento, perfil da clientela, número e tipo de refeições, padrão do cardápio, recursos financeiros, além do dimensionamento da área física.
- () Os equipamentos mais utilizados em uma UAN institucional são definidos por área, na área de cocção alguns dos equipamentos indispensáveis são os caldeirões, fogões, coifas, amaciadores de bifes, chapas, fornos, entre outros.
- () Os equipamentos podem ser classificados em básicos: fogão, panelas, bancadas, armários. E de apoio: geladeira, balcão, batedeiras.
- () Para o cálculo da capacidade de caldeirões em uma UAN, é necessário conhecer per capita líquido da preparação, fator de cocção e o número de refeições a serem oferecidas.
- a) V, F, F, V
b) F, V, F, V
c) V, V, F, F
d) F, V, V, F
e) V, F, V, F
- 28** A Taxa de Absenteísmo (TA) é um indicador utilizado para avaliar o desempenho de uma Unidade Produtora de Refeições (UPR), além de mensurar o comprometimento da equipe com o trabalho, podendo ser um preditor de avaliação da Gestão da Unidade. Em uma UPR que possui 25 colaboradores e apresentou, no mês de janeiro de 2023, média diária de 1 ausência de colaborador, marque a alternativa CORRETA para a TA na situação acima descrita:
- a) 1,25%
b) 1%
c) 0,83%
d) 4%
e) 0,04%

29 A logística de abastecimento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) envolve várias etapas: previsão de compras, requisição de gêneros ao fornecedor, recebimento de insumos, controle de estoque e distribuição de gêneros e materiais para o setor de produção da Unidade. Relacione a Coluna 1 à Coluna 2, no que diz respeito à logística de suprimentos de uma UAN.

Coluna 1

1. Cronograma de entrega
2. Previsão de compras
3. Fichas de estoque
4. Níveis de estoque

Coluna 2

- () Identifica necessidade de compra, minimiza erros de planejamento e previne eventualidades.
- () Correlaciona planejamento de cardápios, per capita bruto dos alimentos, frequência de utilização dos gêneros e sazonalidade.
- () Considera o cardápio, programação da Unidade e normatiza o setor de abastecimento.
- () Controle do histórico de consumo, entradas e saídas e evolução de preços.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses é:

- a) 2 - 3 - 1 - 4
- b) 3 - 1 - 2 - 4
- c) 4 - 1 - 2 - 3
- d) 1 - 4 - 3 - 2
- e) 4 - 2 - 1 - 3

30 No que diz respeito às Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Serviços de Alimentação, analise as afirmativas abaixo, considerando a Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 216/2004:

- 1 - "Boas Práticas são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, com o intuito de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação".
- 2 - "Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo".
- 3 - "Inclui os estabelecimentos tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas assistenciais, cozinhas institucionais, *delicatéssens*, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres."

Está(ão) corretas(s):

- a) Todas as afirmativas
- b) Afirmativas 1 e 2, apenas
- c) Afirmativas 1, apenas
- d) Afirmativas 2 e 3, apenas
- e) Afirmativa 3, apenas

31 Um terço dos alimentos produzidos no mundo é desperdiçado a cada ano, e, segundo a FAO (2015), o Brasil desperdiça cerca de 39 toneladas por dia, destacando-se entre as 10 nações que mais desperdiçam alimentos. Os desperdícios em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) podem ocorrer em todo o processo de produção de refeições, especialmente no armazenamento, pré-preparo, cocção e distribuição, incluindo a matéria-prima. Diante do exposto, marque a alternativa CORRETA:

- a) A porcentagem de sobras é calculada por meio da fórmula, em que sobras é igual ao total do alimento produzido menos o total que não foi distribuído, dividido pelo total do alimento produzido, multiplicado por 100 (cem).
- b) As sobras limpas são alimentos produzidos e não distribuídos, têm relação com o número de refeições servidas e a margem de segurança definida pela unidade no período do planejamento, sendo admitido como aceitável, de sobras, percentuais de até 5% ou de 10g a 35g por pessoa.
- c) São aceitáveis como percentual de resto-ingestão, em coletividades sadias, taxas inferiores a 8%. Quando os resultados apresentam-se acima de 8% em coletividades sadias e 15% em enfermas, pressupõe-se que os cardápios estão inadequados, por serem malplanejados ou mal-executados.
- d) O controle de sobras e resto-ingestão na UAN pode tornar-se efetivo por meio do planejamento diário da quantidade das preparações, com base no número de refeições, evitando excessos de produção, capacitação dos funcionários para padronização de receitas, uso de fichas técnicas, realização da pesquisa de satisfação do cliente e implementação de campanhas contínuas para conscientizar os comensais.
- e) O tamanho do prato, os talheres e pegadores, quantidades e tamanhos das vasilhas expostas num serviço de alimentação, não induzem os clientes a se servirem de uma quantidade maior que a possibilidade de consumo, e conseqüentemente, gerar restos.

32 É um método a frio, empregado para a conservação de vários alimentos, mantendo suas propriedades nutritivas, pois não rompe as membranas das células de proteínas e vitaminas. Diferencia-se dos demais, pois caracteriza-se pela retirada da água do alimento sem submetê-lo a altas temperaturas. O alimento é submetido ao congelamento, seguido de uma desidratação rápida. O processo descrito acima, refere-se ao método de:

- a) Congelamento
- b) Branqueamento
- c) Liofilização
- d) Ultracongelamento
- e) Apertização

33 Segundo Abreu; Spinelli (2014), “A padronização dos processos nos mercados altamente competitivos é essencial para o gerenciamento e o controle da qualidade de alimentos”. Nesse contexto, a padronização no processo de produção de refeições, nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), beneficia muito o nutricionista responsável pela gestão. Diante da afirmação, acerca dos cardápios como uma ferramenta gerencial, analise as seguintes afirmativas e responda:

- I) Os cardápios permitem o dimensionamento de recursos materiais e humanos, o planejamento de compras e a determinação do nível de estoque, entre outros.
- II) O cardápio do tipo médio ou intermediário é normalmente composto por uma opção somente de prato principal por refeição, permitindo a redução de custo da UAN.
- III) O cardápio, no contexto de gestão, não se apresenta como instrumento de venda, portanto não se recomenda a sua utilização para divulgação e gestão da UAN, e, sim, para promover a saúde e prevenir as doenças dos usuários.
- IV) O cardápio é o fator mais importante a ser considerado no planejamento físico-funcional de uma UAN.
- V) A guarnição, um dos componentes de uma refeição, que consiste na preparação que acompanha o prato principal, é considerada de grande importância, pois desempenha o papel de ajuste de energia do cardápio, influenciando, conseqüentemente, no custo final da refeição.

Verifica-se que está(ão) correta(s):

- a) I, apenas.
- b) IV, apenas.
- c) III e V, apenas.
- d) II, IV e V, apenas.
- e) Todas estão corretas.

34 Em uma Unidade Produtora de Refeições (UPR) que atende 1.000 usuários no almoço, é servido na segunda-feira: Salada de alface crespa e tomate como “Entrada” e Bife de alcatra, como “Prato principal”. Considerando os seguintes Per capita e Indicadores de Parte Comestível (IPC):

Per capita/alface: 20g; Per capita/tomate: 60g; Per capita/alcatra: 200g; e os seguintes Indicadores de Parte Comestível (IPC): IPC (alface): 1,25; IPC (tomate): 1,30; IPC (alcatra): 1,16.

As quantidades dos gêneros a serem adquiridas para o preparo desses pratos, são:

- a) 15,0 kg de alface; 40,0 kg de tomate e 120,0 kg de alcatra
- b) 23,0 kg de alface; 70,0 kg de tomate e 200,0 kg de alcatra
- c) 20,0 kg de alface; 60,0 kg de tomate e 150,0 kg de alcatra
- d) 16,0 kg de alface; 46,0 kg de tomate e 130,0 kg de alcatra
- e) 25,0 kg de alface; 78,0 kg de tomate e 232,0 kg de alcatra

35 Na etapa de preparo, um corte de carne gorda rendeu 60% de seu peso inicial, e seu Indicador de Parte Comestível (IPC) é 1,25. Para oferecer uma porção de 120g por pessoa para um total de 500 clientes, é necessário adquirir desse corte:

- a) 70 kg
- b) 120,0 kg
- c) 75,0 kg
- d) 125,0 kg
- e) 60,0 kg

36 O alimento pode ganhar ou perder seu peso durante a etapa do preparo, influenciando diretamente no seu rendimento. O Indicador de Conversão (IC), conhecido também como Índice de Cocção (IC), Fator Térmico (FT) ou ainda como Fator de Rendimento (FR) aplicado nessa etapa, determina as variações do peso do alimento após este ser submetido à cocção.

Sobre esse assunto, é CORRETO afirmar que:

- a) Os alimentos de origem vegetal ricos em amido, como cereais e leguminosas, tendem a apresentar o Indicador de Conversão (IC) baixo, menor que 1,0.
- b) O peso do alimento após o preparo (cocção) pode variar para mais ou para menos, dependendo da sua composição química, propriedades físico-químicas e do tipo e método de calor aplicado durante o processo.
- c) Os alimentos de origem animal ricos em proteínas, como carnes, aves e peixes, geralmente apresentam o Indicador de Conversão (IC) alto, maior que 1,0.
- d) O Indicador de Conversão (IC) é o resultado da relação entre o peso do alimento preparado e o peso bruto do alimento.
- e) O Indicador de Conversão (IC) desempenha um papel primordial dentro de uma UAN, pois determina o peso líquido dos alimentos.

37 Os alimentos como carnes, aves, peixes, cereais, leguminosas, tubérculos, legumes entre outros, após passarem pelas operações preliminares (pré-preparo), são submetidos a diferentes processos de cocção (preparo), o que resulta em novas características sensoriais, melhora da digestibilidade e, em muitos casos, até a alteração da composição química. Em relação aos diferentes métodos de cocção que existem, analise as seguintes alternativas e responda:

- I) Brasear é um dos métodos de cocção por calor misto, em que o alimento é dourado em pequena quantidade de gordura; em seguida, acrescenta-se o líquido, mantendo-se o ponto de fervura, até que o alimento fique macio.
- II) Fritar com gordura é um dos métodos de cocção por calor seco com gordura, em que o alimento é mergulhado em grande quantidade de gordura aquecida.

- III) Fervura em fogo lento é um método de cocção por calor úmido, de longa duração, com líquido suficiente para cobrir o alimento, com a temperatura máxima de até 95°C, ideal para carnes mais rijas ou alimentos que necessitam de cocção prolongada, a fim de adquirir sabor.
- IV) Grelhar é um método de cocção por calor seco sem gordura, que consiste em preparar os alimentos por exposição ao calor seco e forte, utilizando-se grelha.

Constata-se que está(ão) correta(s):

- a) II, apenas
 b) I, II e IV, apenas
 c) I, III e IV, apenas
 d) IV, apenas
 e) Todas estão corretas

38 Em relação a alguns microrganismos patogênicos responsáveis pelas doenças transmitidas por alimentos (DTAs), leia as afirmativas abaixo e assinale:

- I) A *Salmonella sp.*, tendo como fonte intestino de animais e humanos, carnes, aves, gema de ovos, hortaliças plantadas em ambiente com esterco animal ou humano, apresenta período de incubação de 6 a 24 horas, causando diarreia, vômito, mal-estar, cólicas, febre e calafrios.
- II) *Proteus sp.*, que tem como fonte ambiente ou fezes, reproduz-se nos pescados em temperatura de refrigeração acima de 6°C, podendo ser transmitido por peixes, camarões e frutos do mar e apresenta o período de incubação maior que 1 hora, causando dor de cabeça, tontura, náusea, vômito, edema facial, entre outros sintomas.
- III) A *Shigella sp.* apresenta como fonte o intestino humano e mãos contaminadas, água contaminada por esgoto, hortaliças contaminadas com adubo fecal humano, com o período de incubação de 12 a 72 horas, causando infecção intestinal com disenteria (fezes com muco, pus e sangue), febre, vômito, desidratação, cólica e mal-estar.
- IV) O *Staphylococcus aureus*, que produz uma enterotoxina termoestável no alimento, está presente no cabelo, nariz, boca, mãos e pele dos animais, com o período de incubação de 1 a 6 horas e pode ser transmitido por meio de carne, frango, presunto, batata, saladas de batata, leite e derivados, causando vômitos e náuseas, câimbras abdominais dolorosas, sudorese, raramente diarreia e sem febre.

É correto o que se afirma em:

- a) III e IV, apenas
 b) I e III, apenas
 c) II e IV, apenas
 d) I, II e IV, apenas
 e) II, III e IV, apenas

39 Num surto alimentar que ocorreu após um almoço de aniversário, 60% das pessoas presentes chegaram à emergência de um hospital apresentando diarreia, vômito, febre, cólica, mal-estar, calafrios, e, segundo o relato da maioria, os sintomas começaram cerca de 12 horas após o almoço. O cardápio servido na festa era composto de diversas preparações, entre elas, maionese de legumes, salada crua, lasanha, frango assado, farofa, feijão tropeiro e arroz com brócolis. O possível agente etiológico causador do surto é:

- a) *Bacillus cereus*
 b) *Listeria monocitogenes*
 c) *Yersinia enterocolítica*
 d) *Campylobacter jejuni*
 e) *Escherichia coli*

40 O Controle Integrado de Pragas (CIP) nos Serviços de Alimentação é de suma importância para a prevenção das DTAs, uma vez que as pragas exercem um papel importante na transmissão de microrganismos patogênicos. Entre as principais pragas que frequentemente proliferam nas áreas de alimentos, estão os chamados insetos rasteiros, e entre estes, as duas espécies de baratas. Em relação a essas pragas de difícil combate, leia as seguintes afirmativas e responda:

- I) A *Blatella germânica* dá preferência aos espaços mais amplos, tais como forros e porões, redes elétricas e de esgotos e possuem hábitos noturnos.
- II) A *Periplaneta americana* dá preferência a pequenas cavidades, frestas nas paredes e na junção de azulejos, sob pias, em batentes de portas, em tubulações de energia e telefônicas, em balcões de serviço nas áreas de alimentação, e é a espécie mais resistente e de difícil controle.
- III) Em relação ao combate dessas pragas, especificamente, é viável manter um sistema de autogestão de controle e conseguir uma boa economia para a UAN, evitando contratar empresas especializadas.
- IV) Uma das medidas de controle de pragas simples, porém importante, é a adoção de condutas com o objetivo de excluí-las do ambiente, impedindo a livre entrada e sua proliferação, como: manter todas as frestas da área de preparo de alimentos devidamente vedadas, com material resistente, reduzindo assim a possibilidade de abrigo dos insetos.

Está(ão) correta (as):

- a) I e II, apenas
 b) III, apenas
 c) I e IV, apenas
 d) IV, apenas
 e) II e III, apenas

47 Segundo a CVS 5/2013, no capítulo II, Seção I, que trata sobre o controle de saúde dos funcionários, leia as seguintes afirmativas e responda:

1. "A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser semestral, podendo ser reduzida a critério do médico responsável da empresa e obedecendo às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica".
2. "Os funcionários de serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais de alimentos estão sujeitos, também, aos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)".
3. "A saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias, disponíveis no efetivo local de trabalho do manipulador".

Escolha a opção correta:

- a) Apenas as afirmativas 1 e 2 são verdadeiras
- b) Apenas a afirmativa 1 é verdadeira
- c) Apenas a afirmativa 3 é verdadeira
- d) Apenas as afirmativas 2 e 3 são verdadeiras
- e) Todas as afirmativas são verdadeiras

48 Considerando os itens 4.2, 4.4 e 4.5 da Resolução RDC nº 216/2004, analise as afirmativas e marque V para verdadeiro ou F para falso e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

- Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada trimestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.
- O reservatório de água deve ser edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica, estar devidamente tampado e ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos os registros da operação.
- Os resíduos devem ser diariamente coletados e estocados em local fechado, fora da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
- As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

- a) F, V, F, F
- b) V, F, V, F
- c) F, F, V, V
- d) V, V, V, F
- e) F, V, V, F

49 A Resolução CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, define como atividades complementares na Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), a participação do Nutricionista nas atividades de gestão de custos de produção. Uma das ferramentas que podem ser utilizadas para gerir esses custos é o Receituário Padrão, que, segundo DOMENE (2018), é um instrumento gerencial e operacional. Sobre o Receituário Padrão, assinale "V" para as afirmativas Verdadeiras e "F" para as Falsas.

- Um dos objetivos é controlar o preço praticado dimensionando a margem de lucros e revisando os cardápios.
- A otimização do espaço de armazenamento da Unidade não é influenciada pelo Receituário padrão.
- Ajuda a reduzir as perdas na cozinha, porque padroniza as quantidades de alimentos utilizados e determina os produtos que comporão os pratos, evitando excessos.
- O uso de Receituário Padrão pode agilizar os fluxos operacionais, aumentando a produtividade da UAN.

A sequência correta é:

- a) F, V, V, F
- b) V, F, V, V
- c) V, V, F, F
- d) F, F, V, V
- e) F, V, F, V

50 A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um conjunto de áreas com o objetivo de operacionalizar o provimento nutricional de coletividades. O Sistema de Distribuição de Refeições de uma UAN pode ser centralizado, descentralizado ou misto. Sobre o exposto acima, marque a alternativa CORRETA:

- a) A centralização ou descentralização da distribuição de refeições interfere na determinação da área total de uma UAN.
- b) No sistema centralizado, as refeições são preparadas em uma cozinha, e os alimentos são acondicionados em carros térmicos ou hot box, onde são realizados o porcionamento, a identificação e distribuição dessas refeições, de forma central.
- c) O sistema descentralizado permite melhor supervisão, pois passa a ter mais de uma Nutricionista para fazer a Gestão da Unidade.
- d) No sistema descentralizado, ocorre perda da apresentação final e/ou contaminação da preparação.
- e) No sistema centralizado, a refeição é porcionada e acondicionada, seguindo diretamente para o cliente em carros térmicos ou hot box.

