

Nutricionista

Leia estas instruções:

- 1 Confira se os dados contidos na parte inferior desta capa estão corretos e, em seguida, assine no espaço reservado para isso.
- 2 Este Caderno contém 35 questões de múltipla escolha, dispostas da seguinte maneira: **01 a 10** ▶ Língua Portuguesa; **11 a 35** ▶ Conhecimentos Específicos.
- 3 Se o Caderno estiver incompleto ou contiver imperfeição gráfica que impeça a leitura, solicite imediatamente ao Fiscal que o substitua.
- 4 Cada questão apresenta quatro opções de resposta, das quais apenas uma é correta.
- 5 Interpretar as questões faz parte da avaliação; portanto, não adianta pedir esclarecimentos aos Fiscais.
- 6 Para preencher a Folha de Respostas, fazer rascunhos etc., use, exclusivamente, caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta.
- 7 Utilize qualquer espaço em branco deste Caderno para rascunhos e não destaque nenhuma folha.
- 8 Os rascunhos e as marcações que você fizer neste Caderno não serão considerados para efeito de avaliação.
- 9 Você dispõe de, no máximo, três horas para responder às questões e preencher a Folha de Respostas.
- 10 O preenchimento da Folha de Respostas é de sua inteira responsabilidade.
- 11 Antes de se retirar definitivamente da sala, devolva ao Fiscal a Folha de Respostas e este Caderno.

Assinatura do Candidato: _____

O texto abaixo servirá de base para as questões de 01 a 06.

Com a força de um trator

A primeira mulher a operar máquinas pesadas no Estádio Mané Garrincha conta como superou o preconceito e mudou os rumos de sua carreira

Eunice da Silva Oliveira teve de aprender cedo a superar desafios. Ficou viúva cedo e precisou sustentar sozinha a filha de 11 meses. Hoje, aos 39 anos, orgulha-se em dizer que Thaís, que tem 18, já está na faculdade, incentivada pelo perfil trabalhador e arrojado da mãe. Características que afloraram novamente em 2011, no canteiro de obras do Estádio Mané Garrincha, em Brasília (DF). Oito meses depois de ser admitida para serviços de limpeza, Eunice foi promovida. Assumiu a direção de uma empilhadeira e passou a ser a primeira mulher a operar máquinas pesadas na obra.

O salário aumentou de 730 para 4.200 reais. Entre as novas atribuições, estavam empilhar e suspender meia tonelada de tijolos por dia. “Nunca tive medo de pegar no pesado”, diz. Eunice já tinha carteira de habilitação, mas foi selecionada para a vaga após um curso de condução de veículos pesados de três dias.

Reconstruída, a arena Mané Garrincha teve sua capacidade ampliada de 45.000 para 70.800 lugares, obra que custou 1,2 bilhão de reais e levou 1.027 dias para ficar pronta.

Olhar feminino

No começo, ela lutou para se familiarizar com o novo universo. Além da tensão por causa da enorme responsabilidade, Eunice enfrentou algumas piadinhas machistas. “Sempre tinha um que soltava uma graça, ‘cuidado que é mulher no volante’, mas a maioria me dava apoio”. Operando uma das empilhadeiras, virou exemplo de superação entre os operários. “Não acho que é um serviço só para homens e muito menos que deixo de ser feminina”, afirma Eunice, que não abria mão do batom antes de iniciar a jornada de trabalho.

Com o dinheiro que ganhou na obra da Copa, Eunice quitou suas dívidas, reformou a casa e comprou um carro novo. “E ainda consegui guardar um dinheirinho na poupança”, conta. Estimulada pela experiência no Mané Garrincha, Eunice quis permanecer no setor da construção civil. Após a conclusão da arena, fez questão de tirar carteira de habilitação na categoria D para também poder dirigir ônibus, caminhões e outros tipos de tratores. Passou cinco meses desempregada, até ser contratada por uma empresa em Brasília, e hoje segue dirigindo veículos pesados. “As empreiteiras em geral dão preferência aos homens, mas acabei conseguindo por causa da minha experiência no Mané Garrincha”.

E, mesmo não sendo muito fã de futebol, a operária pretende viver a emoção de assistir a pelo menos um jogo no estádio que ajudou a erguer. “Sempre que passo lá, bate uma saudade daqueles tempos. Foi um trampolim para mim e para muitos amigos que tive o prazer de conhecer”.

Abril na Copa – Edição especial. **Placar**. São Paulo: Editora Abril, n. 1391, jun. 2014. [Adaptado]

01. A intenção comunicativa dominante no texto é

- A) defender o posicionamento de que a mulher, caso queira aumentar suas chances no mercado de trabalho, precisa se capacitar.
- B) problematizar, a partir de um caso específico, a situação da mulher que opta por seguir carreiras consideradas masculinas.
- C) apresentar a trajetória de superação profissional da primeira mulher a operar maquinário pesado no Estádio Mané Garrincha.
- D) criticar a falta de espaço para as mulheres, em determinados nichos mercadológicos dominados pelos homens.

- 02.** Levando-se em conta a relação entre título e texto, é correto afirmar que
- A)** existe inconsistência entre eles, uma vez que não se pode estabelecer conexão semântica entre o título e o assunto abordado no texto.
 - B)** há coerência entre eles, pois o título sinaliza a temática desenvolvida no texto.
 - C)** há incoerência entre eles, uma vez que o texto tangencia a temática indicada pelo título.
 - D)** existe consistência entre eles, pois o autor tem a intenção deliberada de confundir o leitor sobre o assunto tratado no texto.
- 03.** A relação entre o texto e os prováveis leitores da revista em que foi publicado é
- A)** inadequada, pois, numa publicação intitulada Abril na Copa, espera-se que se fale diretamente de futebol, e não de temáticas adjacentes.
 - B)** questionável, uma vez que, dentre os prováveis leitores da revista, a maioria não se importa com o assunto abordado no texto.
 - C)** problemática, já que o assunto abordado no texto se afasta do esperado pelos leitores da revista.
 - D)** adequada, pois a temática desenvolvida no texto pode interessar ao público leitor da revista.
- 04.** De acordo com as informações presentes no texto, é correto afirmar que
- A)** mulheres são, geralmente, preteridas quando se candidatam a vagas em empregos predominantemente masculinos.
 - B)** pessoas sofrem preconceito ao tentar seguir determinadas carreiras, exceto quando procuram se capacitar constantemente.
 - C)** mulheres com experiência profissional registrada acabam conseguindo emprego, mesmo concorrendo com homens mais capacitados.
 - D)** pessoas arrojadas e trabalhadoras também enfrentam dificuldades de arranjar emprego, mas em grau menor que as demais.

As questões 05 e 06 referem-se ao trecho a seguir.

Após a conclusão da arena, fez questão de tirar carteira de habilitação na categoria D para também poder dirigir ônibus, caminhões e outros tipos de tratores.

- 05.** A palavra destacada, no trecho, funciona como
- A)** preposição, estabelecendo relação semântica de consequência entre duas orações.
 - B)** preposição, estabelecendo relação semântica de causa entre dois períodos.
 - C)** conjunção, estabelecendo relação semântica de explicação entre dois períodos.
 - D)** conjunção, estabelecendo relação semântica de finalidade entre duas orações.
- 06.** Mantendo-se o sentido e obedecendo-se às regras de pontuação do padrão culto da língua portuguesa, a opção que apresenta a reescrita correta do trecho é:
- A)** Com o intuito de também poder dirigir ônibus, caminhões e outros tipos de tratores, após a conclusão da arena fez questão de tirar carteira de habilitação na categoria D.
 - B)** Fez questão de tirar carteira de habilitação na categoria D mas também de poder dirigir ônibus, caminhões e outros tipos de tratores após a conclusão da arena.
 - C)** Fez questão de tirar carteira de habilitação na categoria D, após a conclusão da arena a fim de também poder dirigir ônibus, caminhões e outros tipos de tratores.
 - D)** Com o intuito de também poder dirigir ônibus, caminhões e outros tipos de tratores, fez questão de tirar carteira de habilitação, na categoria D, após a conclusão da arena.

O texto a seguir servirá de base para as questões de 07 a 10.

Estresse e obesidade passam de pai para filho

Viver em condições ruins pode desativar genes; mudanças são permanentes e transmitidas para descendentes.

Por Salvador Nogueira

A sua genética está escrita, e é ela que você vai transmitir para os seus filhos – não importa o que você faça durante a vida. Isso é o que Darwin nos ensinou. Mas talvez não seja toda a verdade. Pesquisadores da Universidade de Zurique encontraram evidências de algo que muitos cientistas vinham suspeitando nos últimos anos: o que você passa durante a vida pode modificar seu DNA, gerando alterações que são transferidas aos descendentes. O código genético de uma pessoa é afetado pelo ambiente. Certas situações têm o poder de ativar ou desativar certos genes. **Isso** já era bem conhecido e aceito pela ciência. Mas muitos especialistas acreditavam que as modificações fossem zeradas na geração seguinte, ou seja, não passassem dos pais para os filhos. O novo estudo descobriu que, sim, elas passam para os descendentes – e demonstrou como isso acontece. Em testes com ratos, os cientistas suíços constataram que os microRNAs, pequenas moléculas produzidas em situações de estresse, fome, sedentarismo ou obesidade, são incorporados aos espermatozoides e vão parar no feto.

Os descendentes dos ratos submetidos a estresse ou obesidade já nasceram com uma tendência natural, genética, a serem estressados ou obesos – e tudo graças a certos microRNAs, que tinham passado de geração a geração. “O mecanismo me parece bastante plausível, e aparentemente os experimentos foram bem desenhados”, afirma Sandro de Souza, biólogo molecular da UFRN (Universidade Federal do Rio Grande do Norte).

Superinteressante. São Paulo: Editora Abril, n. 335, jul. 2014. [Adaptado]

07. De acordo com o texto, pesquisas científicas recentes

- A) demonstram que a teoria genética de Darwin resta invalidada perante os cientistas da atualidade.
- B) sugerem que, em seres humanos, alterações genéticas são repassadas de pai para filhos.
- C) garantem que os microRNAs incorporados aos gametas femininos vão parar no feto.
- D) discutem se o código genético de uma pessoa pode ser alterado por fatores ambientais.

08. Leia o período a seguir

A **sua** genética está escrita, e é ela que **você** vai transmitir para os **seus** filhos – não importa o que **você** faça durante a vida.

Sobre as palavras destacadas, é correto afirmar:

- A) Classificam-se, respectivamente, como: pronome possessivo, pronome de tratamento, pronome demonstrativo, pronome de tratamento.
- B) Referem-se aos participantes da situação enunciativa, ou seja, os possíveis leitores do texto.
- C) Explicitam a relação formal que a revista tenta manter com seus leitores.
- D) Traduzem formas de referência cujo objetivo é retomar a figura do autor como integrante da situação enunciativa.

As questões 09 e 10 referem-se ao período a seguir.

“(1) O novo estudo descobriu (2) que, sim, elas passam para os descendentes – (3) e demonstrou (4) como isso acontece”.

09. Nesse período, o termo em destaque

- A)** antecipa uma informação constante no último parágrafo.
- B)** tem o mesmo referente do pronome “Isso” sublinhado no texto.
- C)** remete a uma informação dada anteriormente.
- D)** refere-se à expressão “O novo estudo”.

10. Em relação às orações numeradas no período em análise, é correto afirmar:

- A)** a oração 1 ilustra um caso de sujeito paciente.
- B)** a oração 3 ilustra um caso de sujeito indeterminado.
- C)** a oração 4 exerce a função de objeto indireto da oração 3.
- D)** a oração 2 exerce a função de objeto direto da oração 1.

11. Uma paciente adulta está hospitalizada com febre intermitente de 39°C. Nessa situação, é correto afirmar que o gasto energético de repouso dessa paciente está aumentado em
- A) 20%.
 - B) 10%.
 - C) 26%.
 - D) 13%.

12. Uma paciente, 67 anos, com osteoporose, procura nutricionista por indicação médica para esclarecimentos sobre como melhorar a absorção do cálcio ingerido. Tendo como base esse caso, considere as seguintes afirmativas:

I	Recomenda-se a ingestão de alimentos ricos em cálcio em refeições ricas em lipídios.
II	Os suplementos de cálcio devem consumidos preferencialmente em conjunto com as refeições.
III	A lactose presente no leite intensifica a absorção do cálcio.
IV	Recomenda-se dieta rica em fibras visando aumentar a absorção do cálcio no íleo terminal.

Estão corretas as afirmativas

- A) I e IV.
 - B) I e II.
 - C) III e IV.
 - D) II e III.
13. A indicação de alimentos-fonte de nutrientes é atividade rotineira de nutricionistas. Considerando as orientações do Departamento de Agricultura dos EUA, um alimento-fonte deve apresentar, em uma porção usual, mais de
- A) 5% do valor da DRI.
 - B) 10% do valor da DRI.
 - C) 15% do valor da DRI.
 - D) 20% do valor da DRI.
14. Ana, nutricionista da clínica Nutrilife, irá planejar dieta para uma mulher saudável, de 34 anos. No atendimento, a nutricionista realiza anamnese alimentar da paciente. Para avaliar a ingestão dessa paciente, Ana deve utilizar como valores de referência a
- A) RDA, uma vez que esse valor corresponde às necessidades de cerca de 97% da população saudável.
 - B) EAR, já que esse valor deve ser utilizado para a avaliação de dietas de indivíduos e populações.
 - C) AI, já que esse valor corresponde às necessidades de cerca de 97% da população saudável.
 - D) UL, uma vez que esse representa o valor que coloca em risco a saúde de indivíduos e populações.

15. “O consumo de álcool é medido por doses. A quantidade de etanol contido em cada dose varia entre os países: no Brasil, por exemplo, cada dose de bebida alcoólica representa 14g de etanol, enquanto que na Austrália esse valor é de 10g.” (BRASIL, 2005)

Em relação às doses contidas em bebidas alcoólicas, é correto afirmar que, no Brasil,

- A) 1 dose de cerveja corresponde a 350mL.
- B) 1 dose de vinho tinto corresponde a 350mL.
- C) 1 dose de whisky corresponde a 150mL.
- D) 1 dose de cachaça corresponde a 150mL.

16. Sobre a rotulagem nutricional obrigatória, leia as afirmações abaixo:

I	Os % de Valores Diários (% VD) indicados nos rótulos de alimentos e bebidas embalados são determinados com base em uma dieta de 2000 kcal.
II	A informação de sódio poderá ser expressa como "zero" quando a porção do alimento contiver quantidades menores ou iguais a 0,5g.
III	Os valores diários de referência de gordura trans foram estabelecidos em 0,2g para o cálculo da % de Valores Diários (% VD).
IV	Os produtos fracionados nos pontos de venda a varejo como queijos, presuntos e mortadelas são dispensados de rotulagem nutricional.

De acordo com a ANVISA, estão corretas as afirmativas

- A) II e III.
- B) I e III.
- C) II e IV.
- D) I e IV.

17. Após almoço de peixada baiana, servida em uma Unidade de Alimentação, em menos de uma hora, parcela significativa dos comensais apresentaram os seguintes sintomas: dor de cabeça, náusea, vômitos, dor de estômago e coceira na pele. Pelos sintomas apresentados, o surto descrito acima tem características de

- A) toxinose alimentar, causada por *Staphylococcus aureus*.
- B) infecção alimentar, causada por *Escherichia coli*.
- C) toxinose alimentar, causada por *Proteus sp.*
- D) infecção alimentar, causada por *Shigella sp.*

18. Ao planejar uma vitamina de banana para o lanche de 100 crianças em uma escola, a nutricionista solicitou compra de 6,820Kg de banana prata. Considerando uma margem para compra de 10% e o que o fator de correção da banana é de 1,55, o peso líquido per capita de banana nessa vitamina é de:

- A) 30g.
- B) 44g.
- C) 40g.
- D) 96g.

19. Quando se cozinham hortaliças verdes utilizando meio aquoso, em panelas com tampa fechada, pode ocorrer mudança na coloração do vegetal para verde-amarronzado. Os compostos responsáveis por esta alteração e a forma de evitar o seu aparecimento são, respectivamente:
- A) feofitinas e cozimento em meio ácido.
 - B) taninos e cozimento em meio ácido.
 - C) feofitinas e cozimento em panelas destampadas.
 - D) taninos e cozimento em panelas destampadas.

As questões 20 e 21 referem-se ao caso abaixo:

Um homem, 37 anos, apresenta diagnóstico de hipertensão arterial e vem, encaminhado por médico, para atendimento nutricional. Ao exame antropométrico, foram aferidas as seguintes medidas:

Peso (kg)	95
Altura (cm)	170
Circunferência abdominal (cm)	107

20. O IMC e a circunferência abdominal desse homem indicam, respectivamente:
- A) Obesidade grau I e risco muito aumentado para complicações metabólicas associadas com a obesidade.
 - B) Obesidade grau II e risco aumentado para complicações metabólicas associadas com a obesidade.
 - C) Obesidade grau III e ausência de risco metabólico para complicações associadas com a obesidade.
 - D) Sobrepeso e ausência de risco metabólico para complicações associadas com a obesidade.
21. Em relação à conduta nutricional para esse paciente, deve-se recomendar uma dieta rica em
- A) frutas e hortaliças, sendo a dieta hipoglicídica e hipossódica, visando aumentar o consumo de fibras e reduzir a pressão arterial.
 - B) frutas, hortaliças e laticínios com baixos teores de gordura, visando aumentar o consumo de fibras, cálcio, potássio e magnésio.
 - C) carboidratos complexos, sendo a dieta hipoglicídica e hipossódica, visando aumentar o consumo de fibras e reduzir a pressão arterial.
 - D) carboidratos complexos e laticínios com baixos teores de gordura, visando aumentar o consumo de fibras, cálcio, potássio e magnésio.
22. “As Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE) estabelecem as orientações gerais para aplicação nas operações de preparação da NE, bem como critérios para aquisição de insumos, materiais de embalagem e NE industrializada.” (RDC nº63 ANVISA, 2000).
- De acordo com a ANVISA, é correto afirmar que
- A) toda NE preparada deve ser conservada sob refrigeração, em geladeira exclusiva, com temperatura de 2°C a 8°C.
 - B) toda NE industrializada deve ser conservada sob refrigeração, em geladeira exclusiva com temperatura de 2°C a 8°C.
 - C) toda NE industrializada deve ser conservada sob refrigeração, em geladeira com temperatura de 2°C a 10°C.
 - D) toda NE preparada deve ser conservada sob refrigeração, em geladeira com temperatura de 2°C a 10°C.

23. As afirmativas abaixo referem-se ao sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

I	Exames microbiológicos são de valor limitado no monitoramento de PCC (Pontos Críticos de Controle).
II	A frequência de verificação do plano APPCC deve ser semestral, assegurando seu funcionamento efetivo.
III	O limite crítico pode ser um parâmetro quantitativo ou qualitativo como cor, odor, temperatura e tempo, entre outros.
IV	Um PCC (Pontos Críticos de Controle) precisa ser um procedimento quantificável.

São corretas as afirmações

- A) I e IV. C) I e III.
B) II e III. D) II e IV.

24. Antes que os sete princípios do sistema de APPCC possam ser aplicados, há necessidade de

- A) elaborar uma árvore decisória.
B) identificar os PCC (Pontos Críticos de Controle) no processo.
C) identificar os possíveis perigos
D) elaborar um diagrama de fluxo.

As questões 25 e 26 dizem respeito ao sistema Cook-Chill, referido no fragmento a seguir.

Para solucionar problemas com a segurança alimentar e de caráter sensorial foram desenvolvidos meios de produção que melhorassem a conservação dos alimentos, tais como os sistemas Cook-Chill (cozer-resfriar) e Cook-Freeze (cozer-congelar).

25. É um dos princípios básicos do sistema Cook-chill, estabelecidos no *Chilled and frozen – Guidelines on Cook-Chill and Cook-Freeze Catering Systems*:

- A) Resfriar rapidamente os alimentos a pelo menos 3°C em 90 minutos, logo após o cozimento.
B) Armazenar os alimentos em temperatura entre 0°C e 5°C por, no máximo, 5 dias.
C) Resfriar rapidamente os alimentos a pelo menos 5°C em 90 minutos, logo após o cozimento.
D) Armazenar os alimentos em temperatura entre 0°C e 5°C por, no máximo, 3 dias.

26. O *Chilled and frozen – Guidelines on Cook-Chill and Cook-Freeze Catering Systems* é bastante rigoroso no tocante às condições de armazenamento e estabelece como limites de tempo e temperatura:

- A) alimentos que permanecem na faixa de temperatura de 5°C a 8°C devem ser consumidos em, no máximo, 12 horas.
B) alimentos que permanecem na faixa de temperatura de 5°C a 10°C devem ser consumidos em, no máximo, 6 horas.
C) alimentos que permanecem na faixa de temperatura de 5°C a 10°C devem ser consumidos em, no máximo, 12 horas.
D) alimentos que permanecem na faixa de temperatura de 5°C a 8°C devem ser consumidos em, no máximo, 6 horas.

27. O método de Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) para unidades de alimentação e nutrição institucionais consiste na avaliação detalhada do cardápio, analisando a qualidade nutricional e sensorial por preparações. Um dos critérios estabelecidos para escolha dos itens de avaliação da AQPC é a presença de alimentos ricos em
- A) cálcio.
 - B) sódio.
 - C) ferro.
 - D) enxofre.

A análise qualitativa da proteína do cardápio pode ser mensurada por meio do cálculo do NDPcal% - Net Dietary Protein Calorie Percent. As questões 28 e 29 dizem respeito ao NDPcal%.

28. A taxa de utilização proteica ou PD% (*Protein Digestibility Percentage*) utilizada para as proteínas de cereais é de
- A) 0,6 ou 60%.
 - B) 0,5 ou 50%.
 - C) 0,7 ou 70%.
 - D) 0,8 ou 80%.
29. Segundo a Organização Mundial de Saúde, é considerado desperdício de proteína de alto valor biológico o NDPcal% superior a
- A) 6%.
 - B) 10%.
 - C) 12%.
 - D) 8%.
30. A RDC Nº 12, de 2 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária estabelece os Padrões Microbiológicos Sanitários para Alimentos especificados no Anexo I e determina os critérios para a Conclusão e Interpretação dos Resultados das Análises Microbiológicas de Alimentos Destinados ao Consumo Humano especificados no Anexo II. Para o leite pasteurizado, são determinados os padrões microbiológicos para Coliformes a 45°C/ml e para
- A) *L. monocytogenes*/25ml.
 - B) *B. cereus*/g.
 - C) *Salmonellas sp*/25ml.
 - D) Bolores e leveduras/g.

31. Um nutricionista recém-contratado para um serviço de alimentação estava conhecendo o serviço e identificando algumas práticas dos manipuladores no preparo de alimentos quando constatou os seguintes fatos:

I	As carnes são descongeladas em forno micro-ondas e, em seguida, armazenadas em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C até o momento do preparo.
II	Os óleos e gorduras utilizados são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C e são reutilizados, sendo substituídos imediatamente sempre que há alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais.
III	Na conservação a quente, os alimentos são submetidos a temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 (seis) horas, a fim de não favorecer a multiplicação microbiana.
IV	No processo de resfriamento, a temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C a 21°C em até duas horas, a fim de evitar a permanência do alimento em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana.

Desses esses fatos, estão de acordo com o que dispõe a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, apenas

- A) II e III.**
B) I e IV.
C) III e IV.
D) I e II.
32. Em conformidade com as Boas Práticas e a fim de minimizar os perigos biológicos, químicos e físicos, um serviço de alimentação deve estabelecer um fluxo unidirecional de produção. Dentro das funções administrativas, essa atividade caracteriza-se como
- A) Controle.**
B) Organização.
C) Planejamento.
D) Execução.
33. No âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a entidade executora aplicará teste de aceitabilidade aos alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. De acordo com a Resolução Nº 26 do PNAE, de 17 de junho de 2013, o índice de aceitabilidade para a metodologia Resto Ingestão deve ser de,
- A) no mínimo, 90%.**
B) no mínimo, 85%.
C) no máximo, 20%.
D) no máximo, 10%.
34. De acordo com a Resolução Nº 26 do PNAE, de 17 de junho de 2013, é vedada a aquisição de gêneros alimentícios do tipo
- A) enlatados.**
B) embutidos.
C) refrescos artificiais.
D) doces.

- 35.** Do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), no âmbito do PNAE, deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, no mínimo,
- A)** 15%.
 - B)** 30%.
 - C)** 10%.
 - D)** 20%.