



CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2024 – ITURAMA/MG
PROVA OBJETIVA – 05/05/2024

CARGO: AUXILIAR DE COZINHA

NOME COMPLETO: _____

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO

Após receber o seu **Caderno de Respostas**, copie, nos locais apropriados, a seguinte frase:

Sucesso é um esporte coletivo.

INSTRUÇÕES GERAIS

- ❖ O candidato receberá do fiscal:
 - Um Caderno de Questões contendo **30 (trinta) questões objetivas** de múltipla escolha.
 - Uma Folha de Respostas para a Prova Objetiva.
 - Uma folha personalizada para rascunho do gabarito.
- ❖ Ao ser autorizado o início da prova, verifique se a numeração das questões e a paginação estão corretas e se não há falhas, manchas ou borrões. Se algum desses problemas for detectado, solicite ao fiscal outro caderno completo. Não serão aceitas reclamações posteriores.
- ❖ A totalidade da Prova terá a duração de **04h:00min (quatro horas)**, incluindo o tempo para preenchimento da Folha de Respostas.
- ❖ Não será permitido ao candidato se ausentar em definitivo da sala de provas antes de decorrida **01h:00min (uma hora)** do início das provas.
- ❖ Finalizada a prova, o candidato deve entregar ao fiscal de sala, obrigatoriamente, seu Caderno de Questões e sua Folha de Respostas.
- ❖ Não serão permitidas consultas a quaisquer materiais, uso de telefone celular ou outros aparelhos eletrônicos. Qualquer ocorrência acarretará a eliminação do candidato.

INSTRUÇÕES – PROVA OBJETIVA

- ❖ Verifique se a totalidade da quantidade de questões sobre as quais será avaliado está correta.
- ❖ A Folha de Respostas **NÃO** poderá ser dobrada, amassada, rasurada, manchada ou conter qualquer registro fora dos locais destinados às respostas.
- ❖ Use caneta esferográfica de **tinta azul ou preta**.
- ❖ A Folha de Respostas não poderá ser substituída, salvo em erros relacionados à produção e impressão da mesma.
- ❖ Assinale a alternativa que julgar correta para cada questão na Folha de Respostas.
- ❖ Para cada questão, existe apenas **1 (uma)** resposta correta – não serão computadas questões não assinaladas ou que contenham mais de uma resposta, emendas ou rasuras.
- ❖ O modo correto de assinalar a alternativa é cobrindo, completamente, o espaço a ela correspondente, conforme modelo abaixo:



Questão 01

Os provérbios populares são conhecidos por se tratar de frases curtas, diretas que carregam um tipo de conhecimento popular, às vezes como uma lição de moral ou, até mesmo, um estímulo emocional. Sobre o seguinte provérbio “Para bom entendedor, meia palavra basta.” pode-se afirmar:

- a) Uma pessoa que entende bem as palavras pode, facilmente, tornar-se uma ótima advogada.
- b) As palavras podem ser divididas ao meio sem prejuízo de entendimento.
- c) Quando as pessoas ouvem palavras pela metade, não conseguem entendê-las.
- d) Muitas vezes não é preciso terminar o que se diz para a pessoa entender.

Questão 02

Análise a tirinha para resolver a questão:



Após a leitura do quadrinho, pode-se deduzir que:

- a) A chamada geração Y (pessoas nascidas entre 1980 e 1996) são pessoas com dificuldade de armazenar informações.
- b) Mesmo que consiga receber muitas informações ao mesmo tempo, o filho considera o pai menor que uma informação.
- c) O filho, Juca, considera-se superior ao pai por conseguir receber várias informações ao mesmo tempo.
- d) Pedir que a pessoa pare de mexer no celular com o objetivo de ter a atenção dela é algo desrespeitoso.

Questão 03

Qual a origem da expressão “sem eira, nem beira”?

Este não é um post sobre ciência como a maioria das pessoas imaginam, mas enquadro na categoria humanidades. Bom, descobri o significado da expressão “sem eira, nem beira” passeando pelas ladeiras de Olinda, em Pernambuco. Durante o Brasil colonial, os ricos construam suas casas com três acabamentos no telhado. De baixo para cima, as partes eram chamadas de eira, beira e tribeira. As casas dos pobres eram feitas apenas com tribeira. Assim, quando um filho (a) de rico queria se casar com um pobre, os pais não se conformavam: “Ora, pois! Mas a casa dele (a) não tem eira, nem beira!”



(Fonte: <https://segredosdomundo.r7.com/sem-eira-nem-beira/>)

O assunto principal do texto é:

- a) Explicar o significado de uma expressão popular brasileira.
- b) Contar sobre uma viagem a Olinda.
- c) Criticar o período colonial do Brasil.
- d) Falar sobre a construção das casas de pessoas ricas.

Questão 04

Oscar: conheça a história da premiação de cinema mais antiga em vigor

O Oscar foi criado em 1927 com sua primeira cerimônia em 1929, em Los Angeles. Essa é a premiação de cinema mais antiga em vigor, que premia as melhores produções cinematográficas.

(Fonte: Rayane Moura)

A temporada de premiações já está entre nós! Recentemente, a Academia de Artes e Ciências Cinematográficas de Hollywood anunciou os indicados ao Oscar 2023. Com isso, uma curiosidade se despertou: qual foi o primeiro prêmio de Hollywood? Pensando nisso, resolvemos dar uma explicação rápida sobre essa história!

O 1º prêmio de Hollywood

A premiação mais cobiçada do cinema, também é a mais antiga de Hollywood. O Oscar foi criado em 1927 e teve sua primeira cerimônia em 1929, em Los Angeles. Essa é a premiação de cinema mais antiga em vigor, e sua função é premiar as melhores produções cinematográficas. Atualmente, está em sua 95ª edição, além de ser um evento milionário que atrai muitos espectadores anualmente.

O surgimento do Oscar teve relação com o processo de expansão que o cinema americano passou no século 20, sobretudo na década de 1920. Naquele momento, grandes nomes do ramo resolveram unir-se para criar uma organização que fosse responsável pela imagem de Hollywood, onde os filmes eram produzidos.

Com isso, nasceu a Academia de Artes e Ciências Cinematográficas ou Academy of Motion Picture Arts and Science (AMPAS), no inglês. Essa associação foi oficialmente fundada no dia 11 de maio de 1927 e surgiu após uma ideia de um dos chefes da Metro-Goldwyn-Mayer (ou MGM, empresa norte-americana de produção, distribuição de filmes e programas televisivos), Louis B. Mayer.

A associação servia para cuidar da imagem dos estúdios de cinema de Hollywood e resolver problemas trabalhistas, e teve como primeiro presidente Douglas Fairbanks, um dos principais atores norte-americanos do começo do século XX. Logo, os membros que formaram a Ampas decidiram que era necessária a criação de uma cerimônia para premiar os melhores filmes produzidos a cada ano.

E foi assim que em 1927, nascia a ideia que deu origem ao Oscar, a cerimônia de premiação de cinema mais famosa do mundo. A primeira cerimônia organizada pela Ampas foi realizada em 16 de maio de 1929 e premiou os melhores filmes de 1927 e 1928. O evento contou com a presença de 270 pessoas, que já sabiam quem eram os vencedores e tiveram de desembolsar U\$5 para assisti-la. De lá pra cá, o Oscar se transformou em um evento multimilionário.

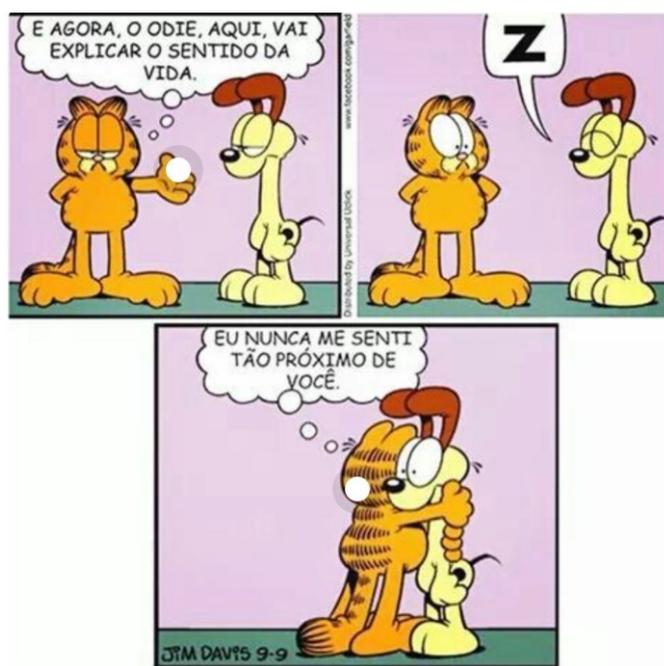
(Fonte: <https://gizmodo.uol.com.br/oscar-conheca-a-historia-da-premiacao-de-cinema-mais-antiga-em-vigor/>)

A partir da leitura do texto, é correto afirmar que:

- a) A premiação do Oscar, criada em 1927, é a mais cobiçada e mais antiga de Hollywood.
- b) A primeira cerimônia de premiação do Oscar foi realizada em Los Angeles, em maio de 1929 e premiou os melhores filmes produzidos nos anos de 1928 e 1929.
- c) No dia 11 de maio de 1927, depois de um dos chefes da MGM (Louis B. Mayer) ter uma ideia, foi oficialmente fundada a Academia de Artes e Ciências Cinematográficas ou Academy of Motion Picture Arts and Science (AMPAS), no inglês.
- d) O primeiro presidente da associação foi Douglas Fairbanks, um dos principais diretores de cinema estadunidenses do século XX.

Questão 05

Leia os quadrinhos para resolver a questão.



É possível deduzir que:

- a) Para Garfield, o sentido da vida é se sentir próximo das pessoas.
- b) No segundo quadrinho, Garfield se assusta ao ver que Odie não o respondeu.
- c) Garfield se sente próximo ao Odie, pois acha que, para o Odie, o sentido da vida também é dormir.
- d) Para Odie, Garfield não compreende qual é o sentido da vida.

Questão 06

Semana será de céu nublado e chuvas fracas; veja a previsão

“Tempo deve ser de céu encoberto e baixas temperaturas até sexta-feira (29). Rio tem previsão de céu nublado e chuvas fracas ao longo da semana.”

(Fonte: Renan Areias / Arquivo Agência O Dia Publicado 25/03/2024).

Rio - Depois do forte temporal que atingiu o estado neste fim de semana, as chuvas na cidade do Rio devem diminuir a intensidade a partir desta segunda-feira (25), mas ainda estarão presentes. Devido a isso, o município segue em estágio de alerta 2, quando há riscos de ocorrências de alto impacto. Com previsão de temperatura mínima de 19°C e máxima de 29°C, o tempo continuará sendo de céu nublado.

De acordo com o sistema Alerta Rio, a entrada de umidade do mar para o continente, ocasionado pela presença de um sistema de baixa pressão no oceano, manterá o tempo instável. A expectativa é de chuva fraca isolada a qualquer momento do dia, com ventos fracos a moderados.

Ainda segundo o Alerta Rio, o tempo deve permanecer desta forma durante toda a semana. Na terça-feira (26), espera-se um céu nublado com chuva fraca a moderada a qualquer momento e temperaturas entre 20°C e 27°C. Este cenário deve se repetir na quarta-feira (27), com os termômetros marcando mínima de 19°C e máxima de 28°C.

Na quinta-feira (28) o tempo no Rio seguirá nublado e com previsão de chuva fraca a moderada a qualquer momento do dia. Os termômetros devem variar entre 20°C e 27°C. A expectativa para a sexta-feira (29) é que não haja mudanças no clima. Com temperatura mínima de 18°C e máxima de 27°C, o céu estará encoberto e com possibilidade de chuvas fracas.

A respeito do texto, pode-se afirmar que:

- De acordo com o Alerta Rio, as chuvas, na cidade do Rio de Janeiro, continuarão intensas até a terça-feira (dia 26), quando começarão a diminuir.
- A temperatura mais baixa prevista para a semana será no dia 28, quinta-feira, quando deverá variar entre 18°C e 24°C.
- Segundo o Rio Alerta, na quinta-feira (28), há a possibilidade de pancadas de chuva a qualquer momento do dia.
- Na sexta-feira (29), a temperatura poderá variar entre 18°C e 27°C, com nuvens e possibilidade de chuva fraca.

Questão 07

Observe a charge, do cartunista Henfil, e resolva a questão:



Pela análise subjetiva da charge, pode-se inferir que a obra critica:

- A grande quantidade de agrotóxicos presentes nos alimentos que chegam às mesas dos cidadãos brasileiros.
- A incapacidade do poder legislativo de criar leis que assegurem a qualidade dos alimentos.
- As manifestações de grandes produtores rurais contra a liberação de agrotóxicos no cultivo de alface.
- O fato de a personagem, aparentemente, ter medo da alface por ela estar no meio do seu agrotóxico.

Questão 08

As regras que a Fórmula 1 muda (ou não) para a temporada 2024

(Fonte: Emanuel Colombari)

A Fórmula 1 adotará um novo regulamento em 2026, pensando de maneira mais sustentável. O objetivo é neutralizar as emissões de carbono até 2030, mas equipes e pilotos estão de olho desde já – afinal, uma mudança de regulamento costuma impactar também no equilíbrio de forças da categoria.

Mas o fato de a grande mudança estar agendada par 2026 não significa que a F1 permaneça inerte até lá. O regulamento atual foi adotado em 2022, e diversas pequenas novidades foram adotadas em 2023.

A mesma vai acontecer em 2024. Pelo menos sete mudanças vão ser adotadas para o campeonato, concentrando-se principalmente no que acontece fora das pistas. Mas ainda há possibilidade de novidades para 2024 e para o futuro, e que poderiam ser vistas diretamente nas pistas pelo público.

(Fonte:

<https://www.google.com/amp/s/www.band.uol.com.br/esportes/automobilismo/blog-grid/formula-1/as-regras-que-a-formula-1-muda-ou-nao-para-a-temporada-2024/amp>)

De acordo com o texto, o objetivo da mudança no regulamento da Fórmula 1, agendada para 2026, é:

- a) Equilibrar as forças da categoria.
- b) Modificar o regulamento adotado em 2022.
- c) Tornar a competição mais acirrada.
- d) Neutralizar as emissões de carbono até 2030.

Questão 09

Observe a arte do ilustrador e designer Daniel Garcia:



A partir da análise subjetiva da ilustração, assinale a alternativa na qual a frase apresentada faça referência ao contexto apresentado na imagem:

- a) “Na natureza nada se cria, tudo se transforma.” (Antoine-Laurent de Lavoisier).
- b) “Dos animais encontrados mortos, 100% das tartarugas verdes e 75% das aves marinhas possuem algum tipo de plástico no estômago.” (Ariel Scheffer, presidente do conselho da Associação MarBrasil).
- c) “Quantos risos misturei ao som das águas. Quantas lágrimas de amor molhei no mar.” (Arnaldo Antunes).
- d) “É um cenário bastante preocupante já que o aumento do volume de lixo produzido por cada cidadão tem causado impactos negativos no meio ambiente.” (Karina Pavão Patrício, presidente da Comissão de Ética Ambiental da Faculdade de Medicina de Botucatu (CEA-FMB).

Questão 10

O QUE É GRAFITE?

De uma forma simples e direta, o grafite é uma intervenção artística em espaços públicos. Porém, o significado pode ser muito maior que isso. Baseado em imagens e – via de regra – com muitas cores, é uma forma de manifestação cultural e social.

Mesmo sendo proibido em muitos países, o grafite é uma das mais comuns formas da sociedade protestar contra inúmeras questões. Grandes prédios e muros públicos do Brasil e do mundo são hoje painéis nos quais o povo passou a ter voz sobre os mais variados assuntos.

Não existe uma regra ou definição oficial sobre o grafite, mas é muito fácil reconhecê-lo. Com o aprimoramento da arte, hoje ele é utilizado não somente na rua, mas também em ambientes indoors. Muitos eventos têm em sua linguagem visual o grafite, que traz para dentro dos locais o espírito da rua e uma atmosfera mais descolada.

(Fonte: <https://abra.com.br/artigos/grafite-tudo-sobre-esta-arte/>)

De acordo com o texto, é possível afirmar que:

- a) Existem definições claras e objetivas sobre o grafite e suas regras devem ser seguidas.
- b) Ainda que seja proibido em diversos países, é uma forma de protesto bastante utilizada.
- c) Vários eventos usam a linguagem visual do grafite, trazendo o espírito bucólico e um ar sério.
- d) Utilizando muitas cores, é uma forma de manifestação cultural e social realizada em espaços privados.

Conhecimentos Gerais

Questão 11

Diante dos crescentes impactos da agropecuária na saúde pública, meio ambiente e clima, o Greenpeace realizou uma pesquisa e publicou um relatório recomendando a redução de 50% no consumo de carne e derivados até 2050. A mudança começa no consumo individual, porém, o papel mais importante cabe aos grandes produtores, em assumirem o compromisso com uma produção menos impactante ao meio ambiente e uma relação mais honesta e transparente com seus consumidores.

(Fonte: <https://www.greenpeace.org/brasil/participe/reduza-seu-consumo-de-carne/>) (Adaptado).

Sobre a relação entre a produção bovina em grande escala e os problemas ambientais, considere as sentenças:

- I – O desequilíbrio no Efeito Estufa causado pela emissão de metano e CO² na produção de carne bovina pode contribuir para o aumento do aquecimento global.
- II – O aumento ou a diminuição do consumo de carne bovina não possui relação direta com o aquecimento global.
- III – O plantio da soja, importante componente da ração bovina, diminui a biodiversidade da fauna e flora, aumentando os problemas ambientais.
- IV – A pecuária consome energia e água, além de aumentar as áreas de desmatamento, todavia, a porcentagem é irrelevante quando comparado ao consumo urbano

Assinale a alternativa que contenha as sentenças corretas.

- a) As alternativas II e IV estão corretas.
- b) As alternativas I, II e IV estão corretas.
- c) Apenas a alternativa III está correta.
- d) As alternativas I e III estão corretas.

Conhecimentos Específicos:

Auxiliar de Cozinha

Questão 16

Com a finalidade de minimizar os riscos de contaminação cruzada, quais práticas devem ser adotadas?

- a) deixar alimentos crus e preparados em contato.
- b) deixar bem armazenados, no mesmo recipiente, desde que limpos, alimentos crus, semi preparados e prontos para o consumo.
- c) evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi preparados e prontos para o consumo.
- d) o local deve estar bem higienizado, as mãos devem estar bem lavadas e dessa forma, os alimentos crus, semi preparados e prontos para o consumo poderão permanecer em contato.

Questão 17

Considerando o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a porção de alimentos ofertada aos estudantes deve ser:

- a) igual para todos os estudantes, independente da faixa etária.
- b) diferenciada por faixa etária dos estudantes.
- c) estipulada pelo Diretor escolar.
- d) cada manipulador deverá decidir a porção ideal para cada aluno.

Questão 18

Na cozinha foram preparados 5 Kg de milho para serem servidos para os alunos. Levando em consideração que temos 50 alunos para serem servidos. Qual a quantidade de milho que deve ser colocada para cada aluno?

- a) 105g.
- b) 70g.
- c) 80g.
- d) 100g.

Questão 19

A higienização de alimentos é uma operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção. Para a correta desinfecção dos alimentos que serão consumidos crus, como as verduras, podemos deixá-las imersas por alguns minutos em uma solução composta por 1L de água com:

- a) 1 colher de sopa de água sanitária.
- b) 1 colher de sobremesa de caldo de limão.
- c) 1 colher de sopa de vinagre.
- d) 1 colher de sobremesa de vinagre.

Questão 20

Os colaboradores que irão manusear os alimentos precisam estar atentos às boas práticas dentro da cozinha. Analise as afirmativas abaixo em relação aos cuidados a serem manipulador de alimentos.

- I – Não falar ou tossir enquanto manipula os alimentos prontos para consumo.
- II – Usar sapato sem salto, podendo este ser aberto ou fechado.
- III – Usar uniforme limpo e adequado, como touca e avental.
- IV – Não é permitido uso de acessórios, com exceção de alianças.

Assinale a alternativa **correta**.

- a) Apenas os itens II e IV estão corretos.
- b) Apenas os itens I e III estão corretos.
- c) Apenas os itens I, II e III estão corretos.
- d) Apenas o item I está correto.

Questão 21

Entre os alimentos descritos abaixo, assinale o que se enquadra na categoria de alimento perecível.

- a) Fubá.
- b) Farinha de trigo.
- c) Pepino.
- d) Milho para pipoca.

Questão 22

Lavar as mãos é uma das melhores formas de evitar a contaminação dos alimentos por micróbios patogênicos. Sobre a higienização das mãos, assinale com V (verdadeiro) ou com F (falso) as seguintes afirmações.

() Deve-se lavar bem as mãos antes de preparar os alimentos e depois de usar o banheiro, de atender o telefone e de abrir a porta.

() Uma boa lavagem deve durar menos de 10 segundos.

() Deve-se esfregar a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, para lavagem correta.

() A pia para lavar as mãos pode ser a mesma que para a lavagem dos vasilhames.

A sequência correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

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

Questão 23

Para garantir a alimentação escolar adequada e saudável, devemos seguir os dez passos para uma alimentação saudável, onde ao preparar alimentos, deve-se:

- a) utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar sem restrições ao temperar e cozinhar alimentos.
- b) utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos.
- c) utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em grande quantidade ao temperar e cozinhar alimentos.
- d) utilizar apenas sal e açúcar. É vedado o uso de óleos e gorduras ao temperar e cozinhar alimentos.

Questão 24

A área de preparação do alimento deve ser higienizada:

- a) apenas uma vez ao dia após o término do trabalho.
- b) quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.
- c) duas vezes ao dia, antes de iniciar o trabalho e após o término do trabalho.
- d) uma vez por semana.

Questão 25

Segundo a Resolução 216 de 15 de setembro de 2004, as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre _____, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada _____, limpeza e, quando for o caso, _____ do local.

Assinale a alternativa que preencha correta e respectivamente as lacunas.

- a) o chão – ventilação – fiscalização.
- b) paletes, estrados e ou prateleiras – organização – fiscalização.
- c) o chão – organização – desinfecção.
- d) paletes, estrados e ou prateleiras – ventilação – desinfecção.

Questão 26

Com relação a manipulação de um alimento cru, é **correto** afirmar que:

- a) Durante a manipulação de alimentos crus, o tempo de exposição à temperatura ambiente é ilimitado, pois não há risco de comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- b) A manipulação de alimentos crus é segura e não tem risco de contaminação cruzada.
- c) Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.
- d) Alimentos crus são sempre seguros e sem riscos ao consumidor final, independente do pré-preparo e preparo, pois foram realizadas inspeções de controle higiênico-sanitário rigorosas.

Questão 27

As Boas Práticas em serviços de alimentação são práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a chegada para o consumidor. Qual o objetivo das boas práticas?

- a) Evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.
- b) Controlar doenças crônicas não transmissíveis como a hipertensão e diabetes.
- c) Promover que parasitas entrem em contato com o alimento durante a manipulação e preparo.
- d) Garantir que os alimentos mantenham o máximo de vitaminas e minerais durante o preparo.

Questão 28

Com relação ao descongelamento de alimentos, assinale com V (verdadeiro) ou com F (falso) as seguintes afirmações:

- () É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente.
- () O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a cinco graus Celsius (5°C).
- () Após o descongelamento, o produto pode ser recongelado.

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

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

Questão 29

As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em:

- a) local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.
- b) local limpo e desorganizado, de forma a garantir a permanência de contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.
- c) local limpo e organizado, de forma a garantir a permanência de contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.
- d) local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que na sua utilização não há necessidade de respeitar o prazo de validade.

Questão 30

Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo. A respeito da alimentação escolar, é correto afirmar:

- a) A alimentação escolar não é direito dos alunos da educação básica pública.
- b) A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar, mas não está relacionada à formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos.
- c) A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos.
- d) A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e tem por objetivo garantir 100% das necessidades energéticas diárias de todos os alunos.