

1S14 | Nutricionista

Instruções



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

* A duração da prova inclui o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Para fazer a prova você usará:

- este **caderno de prova**.
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.

Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e a sequência de questões está correta.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade!

Atenção!

- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.
- Para cada questão são apresentadas 5 alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e). Apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não destaque folhas da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado.



24 de fevereiro



30 questões



8 às 11h



3h de duração*



FEPESSE

FUNDAÇÃO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOCIOECONÔMICOS

Língua Portuguesa

5 questões

Leia o texto.

Defender a língua é, de modo geral, uma tarefa ambígua e até certo ponto inútil. Mas também é quase inútil e ambíguo dar conselhos aos jovens de uma perspectiva adulta e, no entanto, todo adulto cumpre o que julga ser seu dever. (...) Ora, no que se refere à língua, o choque ou oposição situam-se normalmente na linha divisória do novo e do antigo. Mas fixar no antigo a norma para o atual obrigaria este antigo a recorrer a um mais antigo, até o limite das origens da língua. A própria língua, como ser vivo que é, decidirá o que lhe importa assimilar ou recusar. A língua mastiga e joga fora inúmeros arranjos de frases e vocábulos. Outros, ela absorve e integra a seu modo de ser.

Vergílio Ferreira

1. Analise as afirmativas abaixo feitas sobre o texto.

1. Uma verdade apresentada no texto é: "Defender a língua é uma tarefa evasiva e parcialmente um trabalho em vão".
2. Um argumento usado pelo autor para defender suas ideias é: "a própria língua, como ser vivo que é, decidirá o que assimilar e o que recusar".
3. A língua é um organismo que vive apenas do presente.
4. Os adultos consideram ser de sua responsabilidade dar conselhos aos jovens.
5. Há choque e oposição quanto à origem da língua.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 4 e 5.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.
- e. São corretas apenas as afirmativas 3, 4 e 5.

2. Assinale a alternativa **correta**, considerando a frase retirada do texto: "A própria língua, como ser vivo que é, decidirá o que lhe importa assimilar ou recusar."

- a. A frase "A língua é um ser vivo" resume a primeira oração da frase.
- b. O sujeito da primeira oração é simples e está representado por: "a própria língua".
- c. A frase é um período composto por coordenação, ou seja, as ideias estão relacionadas entre si.
- d. A palavra "lhe" refere-se à expressão "ser vivo", completando seu sentido.
- e. Há três adjuntos adnominais na frase, a saber: "a", "o" e "que".

3. Assinale a alternativa que segue a **mesma** regra para o uso do sinal indicativo da crase em: "no que se refere à língua".

- a. Vou à pé para exercitar meu corpo.
- b. Passo à passo, observo à língua e suas ambiguidades.
- c. A reunião está marcada para às seis horas.
- d. Envio à Vossa Senhoria a proposta para sua análise.
- e. Obedeceremos, com consciência, à legislação vigente no uso da língua.

4. Assinale a alternativa cuja frase esteja redigida em **acordo** com as regras de concordância nominal ou verbal.

- a. Tratavam-se de erros gramaticais inconcebíveis.
- b. Bateu dezesseis horas o relógio da repartição, avisando que era hora para o cafezinho.
- c. Fazem anos que nosso Estado não passa por tamanha onda de calor.
- d. Faltam, aos usuários de nossa língua materna, um pouco de bom senso no uso da gramática normativa.
- e. Houveram muitas dificuldades no uso da língua francesa, tal qual na aplicação da norma culta de nossa língua.

5. Assinale a alternativa correta.

- a. A frase “O rapaz ama a sua namorada” apresenta ambigüidade.
- b. Está correta a pontuação em: “Aquele homem que, não fere o uso da língua, é empoderado por seu discurso”.
- c. Temos presença de vocativo em: “Senhor Joaquim, porteiro de nosso prédio, usa corretamente a língua portuguesa.”
- d. As palavras “régua”, “caráter”, “língua” e “idéia” estão corretamente acentuadas.
- e. Está correta a regência do verbo em: “Eu esqueci das regras de regência verbal”.

Conhecimentos Gerais

5 questões

6. Com a chegada do verão, há preocupação por parte das autoridades de Vigilância Epidemiológica Brasileira com os vírus transmitidos por mosquitos, que são:

- a. Zika, catapora, cirrose.
 - b. Dengue, hepatite, catapora.
 - c. Dengue, Chikungunya, zika e febre amarela.
 - d. Virose, dengue, cirrose, febre amarela.
 - e. Febre amarela, varicela e catapora.
-

7. O Presidente da República sancionou recentemente Lei Federal que torna uma cidade catarinense a “Capital Nacional da Maçã”.

Assinale a alternativa que indica a cidade homenageada.

- a. Lages
- b. Urubici
- c. Bom Retiro
- d. São Joaquim
- e. Rancho Queimado

8. Assinale a alternativa que indica **corretamente** a via navegável artificial ao nível do mar, localizada no Egito, entre o Mediterrâneo e o Mar Vermelho.

- a. Canal da Kiel
 - b. Canal de Suez
 - c. Canal de Corinto
 - d. Canal do Panamá
 - e. Grande Canal da Alsacia
-

9. Qual o Município mais antigo do Estado de Santa Catarina, e qual sua localização?

- a. Laguna, situado no norte do Estado.
 - b. Laguna, localizado no litoral sul do Estado.
 - c. Florianópolis, localizado a leste de Santa Catarina.
 - d. São Francisco, localizado ao sul de Santa Catarina.
 - e. São Francisco do Sul, situado no litoral norte do Estado.
-

10. Assinale a alternativa que indica **corretamente** o Estado com grande destaque nacional na economia, sendo um dos principais produtores de cebola, mel de abelha e banana, e também o maior produtor nacional de ostras e mexilhões de cultivo.

- a. Paraná
- b. São Paulo
- c. Santa Catarina
- d. Rio Grande do Sul
- e. Minas Gerais

Noções de Informática

5 questões

11. Quais dos tipos de minigráficos listados abaixo representam tipos válidos de minigráficos conforme disponíveis no MS Excel do Office 365 em português?

1. Coluna
2. Linha
3. Ganhos/Perdas

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 1.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.

12. Qual símbolo de formatação do MS Word do Office 365 em português, exibido utilizando o recurso Mostrar Tudo, que mostra ou oculta as marcas de formatação de um documento, que denota um espaço em branco?

- a. Uma vírgula
- b. Uma flecha
- c. Um ponto
- d. Uma barra
- e. Uma barra invertida

13. Assinale a alternativa que contém os termos de busca do Google que possibilitam realizar uma busca das páginas que contêm o termo 'concurso' no título da página.

- a. title:concurso
- b. title:[concurso]
- c. titulo:concurso
- d. intitle:concurso
- e. concurso intitle_only

14. Qual a diferença do uso dos caracteres ; (ponto e vírgula) e : (dois pontos) nos parâmetros da função SOMA() do MS Excel do Office 365 em português?

- a. O ; delimita valores distintos a serem somados enquanto que o : denota um intervalo de células.
- b. O : delimita valores distintos a serem somados enquanto que o ; denota um intervalo de células.
- c. Os dois caracteres são sinônimos e podem ser utilizados para a mesma função que é a de delimitar os valores a somar.
- d. O ; separa números inteiros de frações enquanto o : converte textos em números para possibilitar sua soma.
- e. O : separa números inteiros de frações enquanto o ; converte textos em números para possibilitar sua soma.

15. Sobre a função do MS Excel denominada PROCV(), assinale a alternativa **correta**.

- a. É uma função de soma que pesquisa valores em um intervalo e realiza sua soma.
- b. O segundo parâmetro da função é a matriz tabela que contém o intervalo no qual o valor será procurado pela função, precedido pelo valor que deve ser procurado.
- c. É uma função que possui somente dois parâmetros, sendo o primeiro o valor a ser procurado e o segundo a matriz tabela onde deve ser procurado este valor.
- d. É uma função que possui somente dois parâmetros, sendo o primeiro a matriz tabela onde deve ser procurado um dado valor e o segundo é o valor a ser procurado.
- e. É uma função que executa operações matemáticas diversas sobre um intervalo denominado matriz tabela e definido nos parâmetros da função.

Conhecimentos Específicos

15 questões

16. Identifique abaixo as afirmativas verdadeiras (V) e as falsas (F) sobre a avaliação nutricional de idosos.

- () O envelhecimento acarreta alterações na composição corporal dos indivíduos, caracterizadas pelo aumento de massa magra e redução de massa gordurosa.
- () A taxa metabólica basal (TMB) é influenciada pela massa gorda. Por isso, idosos tendem a ter maior TMB do que adultos.
- () A circunferência da panturrilha é um bom indicador para avaliar depleção de massa magra em idosos.
- () A Mini Avaliação Nutricional é um método de triagem nutricional desenvolvido para idosos que leva em consideração quatro dimensões: avaliação antropométrica (peso, altura, IMC, CB, etc.), avaliação do estado geral (estilo de vida, medicação, mobilidade, etc.), avaliação dietética (nº refeições, ingestão de alimentos e líquidos, autonomia para se alimentar) e a avaliação subjetiva (autopercepção sobre saúde e nutrição).
- () Inquérito alimentar do tipo Recordatório 24 horas (R24h) é ótimo para ser utilizado com idosos, pois é rápido, barato e não depende da memória.

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

- a. V•F•V•F•F
- b. V•F•F•F•F
- c. F•V•V•F•V
- d. F•F•V•V•F
- e. F•F•V•F•F

17. Analise as afirmativas abaixo sobre avaliação nutricional.

1. A avaliação nutricional consiste na aferição de dados antropométricos, como peso, altura e circunferências corporais.
2. Para avaliar se a circunferência do braço (CB) de um indivíduo adulto ou idoso está adequada, deve-se dividir o valor aferido pelo valor estimado para o percentil 50 e multiplicar por 100. Se o produto deste cálculo estiver entre 90 e 110, considera-se que o indivíduo está eutrófico de acordo com a CB.
3. Valores séricos reduzidos de albumina sérica e Contagem Total de Linfócitos (CTL) podem estar associados à desnutrição.
4. Existem vários tipos de inquéritos alimentares. O “Registro alimentar” e o “Recordatório alimentar 24 horas” são instrumentos do tipo prospectivos.
5. A aferição da medida da tíbia pode ser utilizada para estimar a altura de um indivíduo adulto saudável.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.
- e. São corretas apenas as afirmativas 1, 2, 3 e 4.

18. Relacione os princípios do sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) com as suas respectivas descrições.

Coluna 1 Princípios

1. Perigo
2. Ponto de controle
3. Ponto crítico
4. Controle dos pontos críticos

Coluna 2 Descrição

- () É a contaminação de origem biológica, química ou física em condição potencial que possa causar agravo à saúde.
- () São os procedimentos ou medidas de controle dos pontos críticos que podem ser tomados para a garantia da segurança do processo, objetivando a eliminação, prevenção ou redução dos perigos a nível suportável.
- () É um local ou situação a ser corrigida, porém sem risco imediato à saúde.
- () É o local ou situação onde estão presentes os perigos com risco à saúde e que devem ser controlados.

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

- a. 1•3•4•2
- b. 1•4•2•3
- c. 2•4•3•1
- d. 3•1•2•4
- e. 4•2•1•3

19. Assinale a alternativa **correta** em relação às boas práticas para serviços de alimentação, preconizadas pelo Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA (RDC nº 216/2004).

- a. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob congelamento deve ser de 5 dias.
- b. Os alimentos submetidos ao descongelamento, que não forem imediatamente utilizados, devem ser recongelados e, posteriormente, descongelados novamente.
- c. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento, deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, lista de ingredientes e data de preparo.
- d. Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.
- e. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 10°C ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

20. Assinale a alternativa **correta** em relação aos procedimentos de estocagem dos gêneros alimentícios.

- a. De modo a evitar a entrada de insetos e animais, a despensa não pode ter janelas.
- b. Somente ralos sifonados são permitidos dentro da câmara frigorífica.
- c. Os materiais de limpeza poderão ser armazenados na mesma despensa onde são armazenados os alimentos, desde que em lugar separado.
- d. As condições ideais de temperatura e umidade relativa para armazenamento de frutas e verduras são 4°C e 50%.
- e. As prateleiras deverão distar 0,40 m das paredes, para evitar que sua umidade atinja os alimentos estocados.

21. Identifique abaixo as afirmativas verdadeiras (V) e as falsas (F) em relação aos critérios de seleção de alimentos de diferentes grupos.

- () Devem-se escolher ovos que tenham cascas íntegras e sem manchas. Ao abrir os ovos, as gemas devem ser uniformes, sem sinais de sangue, e as claras devem apresentar pequeno espalhamento.
- () Os pescados devem apresentar olhos brilhantes, com escamas bem aderidas, guelras vermelhas e ventre alinhado ao desenho do animal.
- () As hortaliças folhosas não devem apresentar sinais de queimadura por frio, ataque por pragas, danos mecânicos ou murchamento.
- () Devem-se selecionar sempre as frutas maduras, com cor e aroma típicos desse estágio de maturação.
- () Apesar da aparência, não há motivos para as batatas com manchas esverdeadas serem desprezadas no processo de seleção.

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

- a. V•V•V•F•F
- b. V•F•V•V•F
- c. V•F•V•F•F
- d. F•V•V•V•F
- e. F•V•V•F•V

22. O planejamento de cardápios deve levar em consideração os seguintes itens:

1. Necessidades Nutricionais do público alvo.
2. Recursos humanos: número de funcionários; habilidades e competências de cada integrante da equipe e tempo de execução do cardápio.
3. Recursos financeiros: custo dos ingredientes.
4. Recursos financeiros: custo de energia, aquisição de equipamentos, número de funcionários, volume e natureza de descartáveis, material de higiene e limpeza.
5. Recursos materiais: equipamentos, condições de estoque, preparo e distribuição.

Assinale a alternativa que indica todos os itens **corretos**.

- a. São corretos apenas os itens 2, 3 e 5.
- b. São corretos apenas os itens 1, 2, 3 e 4.
- c. São corretos apenas os itens 1, 2, 3 e 5.
- d. São corretos apenas os itens 2, 3, 4 e 5.
- e. São corretos os itens 1, 2, 3, 4 e 5.

23. Assinale a alternativa **correta** sobre a triagem nutricional.

- a. Não existem instrumentos de triagem nutricional desenvolvidos especificamente para crianças.
- b. Em um processo de avaliação nutricional, o primeiro passo é a realização da triagem nutricional, que tem por objetivo realizar o diagnóstico nutricional.
- c. A triagem nutricional é um instrumento de uso exclusivo do nutricionista. Ou seja, somente os nutricionistas podem aplicar instrumentos de triagem com os pacientes.
- d. A Avaliação Subjetiva Global (ASG), o Nutritional Risk Screening (NRS-2002) (Triagem de Risco Nutricional) e a Miniavaliação Nutricional são instrumentos de triagem nutricional desenvolvidos para a população adulta.
- e. A importância da triagem nutricional é reconhecida pelo Ministério da Saúde, que tornou obrigatória a implementação de protocolos para pacientes internados pelo Sistema Único de Saúde (SUS), como condicionante para remuneração de terapia nutricional enteral e parenteral.

24. Assinale a alternativa **correta** em relação aos tipos de dieta.

- a. A dieta restrita a líquidos claros caracteriza-se pela oferta de líquidos restritos em carboidratos.
- b. O termo dieta normal ou geral é utilizado para se referir a uma dieta-padrão de 2000 kcal. É o tipo de dieta elaborada com todos os alimentos normalmente acessíveis ao indivíduo e segundo sua preferência.
- c. A dieta líquida ou líquida completa consiste na exclusiva oferta de alimentos na forma líquida. São proibidos nessa dieta alimentos como cereais, carnes, frutas, verduras, cereais, sorvetes, picolés e até mesmo gelatinas.
- d. A dieta branda é semelhante à dieta normal em quantidade de energia. São alimentos evitados na dieta branda: frituras em geral, leguminosas inteiras, doces concentrados, verduras e frutas cruas, com exceção daquelas macias, bem maduras e sem casca, como o mamão e a banana.
- e. A dieta pastosa oferece repouso digestivo e fornece quantidades inadequadas de nutrientes, quando comparada à dieta branda. Consiste em alimentos abrandados por cocção e por processo de trituração.

25. Assinale a alternativa **correta** em relação à avaliação nutricional da criança.

- a. O perímetro cefálico deve ser avaliado até a criança completar 10 anos de idade.
- b. O indicador estatura por idade (E/I) expressa o crescimento linear, refletindo comprometimentos crônicos do início da infância.
- c. Uma criança de 6 anos, classificada na curva de IMC/idade da OMS entre o Escore-z $\geq +1$ e $\leq +2$, está eutrófica.
- d. O indicador peso por idade (P/I) reflete exclusivamente os comprometimentos agudos do desenvolvimento infantil.
- e. Para lactentes hospitalizados, o peso deve ser obtido semanalmente com precisão de 0,01 kg em balança do tipo pesa-bebê, mecânica ou eletrônica.

26. Assinale a alternativa **correta** em relação à higienização da área física, equipamentos e utensílios, preconizada pelo Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA (RDC nº 216/2004).

- a. As caixas de gordura devem ser limpas bimestralmente, por empresa especializada.
- b. A área de preparação do alimento deve ser higienizada somente no início de cada turno de serviço, de modo a evitar a contaminação dos alimentos por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis.
- c. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.
- d. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em aerossol, desde que sejam de origem orgânica, podem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- e. Como os utensílios utilizados na higienização de instalações também higienizam equipamentos e utensílios que entram em contato com os alimentos, esses devem ser descartados diariamente.

27. Assinale a alternativa **correta** em relação às técnicas de higienização.

- a. Desinfecção é a operação de eliminação, por agente químico, dos microrganismos presentes nos utensílios e equipamentos.
- b. Descontaminação é a denominação usada para o tratamento destinado a superfícies inertes que não entram em contato com o alimento.
- c. Todo utensílio que entra em contato com os alimentos deve passar por rigorosa limpeza logo após o seu uso, devendo ser lavado por banho de sabão neutro ou detergente ou solução quaternários de amônia imediatamente após o seu uso.
- d. Sanitização é o tratamento destinado à desinfecção das superfícies de trabalho que não entram em contato com o processo de preparo dos alimentos.
- e. As esponjas devem ser lavadas todos os dias, utilizando detergente líquido neutro. Posteriormente, devem ser escaldadas com água fervente por 5 minutos.

28. Assinale a alternativa **incorreta** em relação às operações de pré-preparo, preparo e conservação de alimentos de diferentes grupos.

- a. A conservação dos ovos é favorecida pela temperatura de 8 a 10°C, com manutenção de umidade relativa em 85% para prevenir excesso de desidratação.
- b. A etapa de pré-preparo das frutas corresponde à sua higienização imediatamente antes de serem servidas por meio da lavagem e da descontaminação.
- c. No pré-preparo das hortaliças, preferencialmente, manipula-se a hortaliça inteira, adiando-se a etapa de corte para depois do cozimento, quando for o caso. A higienização segue duas etapas: lavagem e descontaminação.
- d. O branqueamento é uma operação de preparo de hortaliças que tem por objetivo a inativação de enzimas que causam sua deterioração. Assim, o branqueamento prepara as hortaliças para o congelamento, enlatamento ou secagem.
- e. No preparo de aves, a utilização de cocção, seja seca ou úmida, tem por objetivo desnaturar as proteínas de forma a produzir a melhor textura e afastar o risco de eventual contaminação microbiana, especialmente por Salmonella.

29. Assinale a alternativa **correta** sobre a avaliação do estado nutricional de adultos.

- a. Em adultos de ambos os sexos, a relação cintura-altura superior a 0,5 é preditor de risco cardiometabólico.
- b. Uma mulher, com 55 anos, que apresenta Índice de Massa Corporal (IMC) igual a 28,9 kg/m² está obesa, de acordo com a classificação do IMC da Organização Mundial da Saúde.
- c. Homens com circunferência da cintura igual ou superior a 88 cm apresentam risco elevado de complicações metabólicas.
- d. Um homem de 50 anos com circunferência da panturrilha inferior a 41 cm está com depleção de massa magra.
- e. No que diz respeito ao risco de desenvolvimento de doenças metabólicas, a quantidade total de massa gorda é um fator mais importante do que a localização anatômica da massa gorda.

30. As leis da nutrição foram desenvolvidas por Pedro Escudeiro, em 1937, e assim enunciadas:

1. Lei da Quantidade: a dieta deve fornecer diariamente ao indivíduo a quantidade de alimentos necessários ao funcionamento do organismo, preservação da espécie e manutenção da saúde.
2. Lei da Qualidade: a dieta deve fornecer diariamente ao indivíduo a qualidade de nutrientes necessários ao organismo. Deve também levar em consideração o grau de maturação e conservação, bem como as condições de consumo dos alimentos.
3. Lei do Equilíbrio: a dieta deve oferecer diariamente ao indivíduo alimentos variados, que incluam alimentos de todos os grupos. Regimes alimentares inadequados são caracterizados tanto pelas carências quanto pelos excessos.
4. Lei da Harmonia: diz respeito ao equilíbrio que deve haver na ingestão de alimentos e, conseqüentemente, de nutrientes.
5. Lei da Adequação: a dieta deve ser adequada ao indivíduo, levando em consideração os fatores que interferem no cálculo da dieta; estado fisiológico do indivíduo ou da coletividade.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1, 2, 3 e 4.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1, 2, 3 e 5.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 2, 4 e 5.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2, 3, 4 e 5.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2, 3, 4 e 5.

GRADE DE RESPOSTAS

Utilize a grade ao lado para anotar as suas respostas.

Não destaque esta folha. Ao entregar sua prova, o fiscal irá destacar e entregar esta grade de respostas que você poderá levar para posterior conferência.



1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

Campos Novos
Cidade Catarinense

Campos Novos

Santa Catarina

• CARGOS DO EXECUTIVO •



FEPese

FUNDAÇÃO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOCIOECONÔMICOS

Campus Universitário • UFSC
88040-900 • Florianópolis • SC
Fone/Fax: (48) 3953-1000
<http://www.fepese.org.br>