



CONCURSO PÚBLICO PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTO ARAGUAIA - MT

EDITAL N.º 001/2024

NUTRICIONISTA

Duração: 3h30min (três horas e trinta minutos)

Leia atentamente as instruções abaixo:

01 Você recebeu do fiscal o seguinte material:

a) Este caderno, com **40 (quarenta)** questões da prova objetiva, sem repetição ou falha, e prova de redação, conforme distribuição abaixo:

CONHECIMENTOS BÁSICOS			CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
LÍNGUA PORTUGUESA	NOÇÕES DE INFORMÁTICA	NOÇÕES DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	
1 a 10	11 a 15	16 a 20	21 a 40

b) Um cartão de respostas destinado às respostas das questões objetivas, com a folha de resposta da prova de redação no verso.

- 02 Verifique se este material está em ordem e se o seu nome, RG, cargo e número de inscrição conferem com os dados que aparecem no cartão de respostas. Caso contrário, notifique imediatamente o fiscal.
- 03 Após a conferência, o candidato deverá assinar no espaço próprio do cartão de respostas, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta.
- 04 No cartão de respostas da prova objetiva, a marcação da alternativa correta deve ser feita cobrindo a letra correspondente ao número da questão e preenchendo todo o espaço interno, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta, de forma contínua e densa.

Exemplo: A B C D

- 05 Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas **4 (quatro)** alternativas classificadas com as letras (A, B, C e D), mas só uma responde adequadamente à questão proposta. O candidato deverá assinalar somente uma alternativa. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.
- 06 O candidato poderá entregar seu cartão de respostas, seu caderno de questões e retirar-se da sala de prova somente depois de decorrida **1 (uma)** hora do início da prova. O candidato que insistir em sair da sala de prova, descumprindo o aqui disposto, deverá assinar o Termo de Ocorrência declarando sua desistência do Concurso Público, que será lavrado pelo Coordenador do local.
- 07 Ao candidato, será permitido levar seu CADERNO DE QUESTÕES a partir de **1 (uma)** hora para o término da prova e desde que permaneça em sala até esse momento.
- 08 Não será permitida a cópia de gabarito no local de prova. Ao terminar a prova de conhecimentos, o candidato entregará, obrigatoriamente, o seu cartão de respostas e o seu CADERNO DE QUESTÕES ao fiscal de sala, ressalvado o estabelecido em Edital.
- 09 Reserve os **30 (trinta)** minutos finais para marcar seu cartão de respostas e preencher sua folha de resposta. Os rascunhos e as marcações assinaladas no caderno de questões não serão levados em consideração.
- 10 Os **3 (três)** últimos candidatos permanecerão sentados até que todos concluem a prova ou que termine o seu tempo de duração, devendo assinar a ata de sala e retirar-se juntos.

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto a seguir:

A desconexão humana com o sofrimento animal

Por Mauro Falcão

Na medida em que presenciamos o sofrimento dos animais em confinamento para abate percebemos que, além das grades físicas que os encarceram, existe uma prisão mais profunda na escuridão da nossa compreensão moral. Isso deveria provocar a busca por uma maior empatia por todos os seres e suscitar uma importante reflexão: quem são os verdadeiros enclausurados, esses seres frágeis ou nossa própria consciência?

Quando confrontamos o consumo de carne com o sofrimento animal, não podemos ignorar a insensibilidade humana que, frequentemente, evita encarar a realidade inconveniente por trás de cada pedaço de carne no prato. A verdadeira liberdade não reside apenas na escolha alimentar, mas sim na libertação da indiferença que sufoca nossa compaixão.

O estresse vivenciado por esses seres não resulta apenas numa produção hormonal exacerbada, mas também em um eco de desespero que ressoa na alma de quem se permite ouvir. Nesse contexto, há um percurso interno para desvendar os distúrbios que nos separam do entendimento pleno do sofrimento alheio.

A busca por uma maior empatia envolve a necessidade de repensarmos nossos hábitos. Embora a sociedade ainda não tenha se desvinculado totalmente dos valores proteicos da carne, é fundamental considerarmos métodos menos dolorosos de produção. Dessa forma, o esforço por uma maior compaixão transcende o âmbito emocional e se torna uma questão de responsabilidade. Ao adotarmos práticas alimentares mais éticas, não só contribuímos para o bem-estar dos animais, mas também preservamos o nosso próprio bem-estar e promovemos uma relação mais equilibrada com o meio ambiente. Contudo, entendendo a dificuldade dessa mudança, tão enraizada em nossos costumes, e ainda busco uma total conexão.

Na realidade, todos somos participantes ativos da teia evolutiva e integrantes valiosos de uma história compartilhada. Devemos enxergar nos animais não apenas formas de vida subordinadas, mas sim indivíduos que integram conosco a busca pela compreensão da complexidade existencial.

Portanto, é necessária uma introspecção profunda sobre a condição de nossa consciência, pois a verdadeira libertação ocorrerá quando nos desvencilharmos das correntes que nos impedem de abraçar um estilo de vida mais ético e compassivo, reconhecendo a unicidade e a dignidade de cada ser, independentemente de sua posição na escala evolutiva, pois em verdade são nossos irmãos nas fases iniciais desse grande ciclo biológico, conectados por fios invisíveis que entrelaçam nossos destinos e formam esta complexa tapeçaria da vida.

Fonte: <https://www.jb.com.br/brasil/2024/01/1048493-a-desconexao-humana-com-o-sofrimento-animal.html>. Acesso em: 26 fev. 2023.

- O texto defende a tese de que os/as:
 - peessoas não deveriam consumir carne animal
 - peessoas não estão em uma grande clausura psicológica
 - seres humanos deveriam cultivar práticas vegetarianas ou veganas
 - os seres humanos deveriam refletir acerca de seus hábitos alimentares
- O texto organiza-se em torno de uma tese, acompanhada de fundamentos para a sua defesa. Esses traços caracterizam um modo de organização discursivo específico, que é o:
 - argumentativo
 - expositivo
 - descritivo
 - narrativo
- Com relação aos gêneros do discurso, esse texto pode ser classificado como:
 - notícia
 - editorial
 - reportagem
 - artigo de opinião
- O último parágrafo do texto estabelece uma relação discursiva específica com os trechos anteriores. Trata-se de uma relação de:
 - causa
 - conclusão
 - exemplificação
 - particularização
- Em “Nesse contexto, há um percurso interno para desvendar os distúrbios **que** nos separam do entendimento pleno do sofrimento alheio” (3.º parágrafo), o elemento destacado introduz uma oração subordinada:
 - adjetiva restritiva
 - adjetiva explicativa
 - substantiva objetiva direta
 - substantiva completiva nominal
- Em “**Embora** a sociedade ainda não tenha se desvinculado totalmente dos valores proteicos da carne, é fundamental considerarmos métodos menos dolorosos de produção” (4.º parágrafo), o conectivo destacado expressa sentido:
 - causal
 - temporal
 - concessivo
 - consecutivo
- Em “A busca por uma maior empatia envolve a necessidade de **repensarmos** nossos hábitos” (4.º parágrafo), a forma verbal em destaque está flexionada no:
 - infinitivo pessoal
 - imperativo afirmativo
 - presente do indicativo
 - presente do subjuntivo

8. Na expressão “valores **proteicos** da carne” (4.º parágrafo), à luz do Novo Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa, há uma razão para a palavra em destaque não ser acentuada. Outra palavra que também não é acentuada pela mesma razão é:

- A) heroi
- B) jiboia
- C) saude
- D) chapeu

9. Em “**Dessa forma**, o esforço por uma maior compaixão transcende o âmbito emocional e se torna uma questão de responsabilidade” (4.º parágrafo), a expressão destacada serve para introduzir a noção semântica de:

- A) condição
- B) contraste
- C) conclusão
- D) alternância

10. Na palavra **LIBERTAÇÃO**, o elemento destacado é um sufixo. Esse mesmo elemento mórfico, com função análoga, está presente em:

- A) nação
- B) direção
- C) coração
- D) expressão





NOÇÕES DE INFORMÁTICA

11. No uso do sistema operacional Ubuntu Linux, em um microcomputador Intel, o comando “mkdir araguaia”, executado na linha de prompt, tem a seguinte função:

- A) excluir a pasta chamada “araguaia”
- B) exibir o caminho do diretório “araguaia”
- C) criar uma pasta ou diretório com nome “araguaia”
- D) mostrar os arquivos armazenados no diretório “araguaia”

12. Durante a digitação de um texto no editor Writer da suíte LibreOffice versão 7.6.4.1 BR (x32_64), um funcionário da Prefeitura do Alto do Araguaia inseriu no título do documento a citação “alto araguaia – mato grosso” em letras minúsculas. Precisando mostrar essa citação em letras maiúsculas, ele fez a necessária seleção e executou um atalho de teclado por três vezes em sequência, o que resultou na exibição em caixa alta, como “ALTO ARAGUAIA – MATO GROSSO”. Para finalizar, ele acionou um ícone existente na Faixa de Opções que equivale a executar o atalho de teclado Ctrl + S.

O atalho de teclado e o ícone são, respectivamente:

- A) Shift + F3 e 
- B) Shift + F3 e 
- C) Shift + F5 e 
- D) Shift + F5 e 

13. A planilha da figura foi criada no Excel 2019 BR, tendo sido realizados os procedimentos listados a seguir.

I. Em F9, foi inserida uma fórmula, usando o conceito de referência absoluta, que multiplica o valor do código em D9 pelo salário-mínimo de referência mostrado em F6. Em seguida, a fórmula em F9 foi selecionada e copiada para F10, F11 e F12.

II. Para finalizar, em F4, foi inserida uma fórmula que determina o maior valor entre os valores mostrados em F9, F10, F11 e F12.









	A	B	C	D	E	F
1			PREFEITURA DE			
2			ALTO ARAGUAIA		2024	
3			PATRIMÔNIO DE TODOS			
4	S. M. de Referência :					R\$ 1.412,00
5						
6						
7						
8	#	NOME	CARGO	CÓD.	CELULAR	VALOR
9	1	JÚLIO	TÉC ADM	4	66 78780011	R\$ 5.648,00
10	2	OMAR	AG ADM	3	66 78780012	R\$ 4.236,00
11	3	SANDRA	TÉC INF	4	66 78780015	R\$ 5.648,00
12	4	MARIA	AN TI	5	66 78780019	R\$ 7.060,00
13						
14	MAIOR VALOR :					R\$ 7.060,00

Nessas condições, as fórmulas inseridas em F9 e F12 são, respectivamente:

- A) =MULTIPLICA(D9;\$F\$6) e =MÁXIMO(F9:F12)
- B) =MULTIPLICA(D9;\$F\$6) e =MAIOR(F9:F12)
- C) =MULT(D9;\$F\$6) e =MÁXIMO(F9:F12)
- D) =MULT(D9;\$F\$6) e =MAIOR(F9:F12)

14. No uso dos recursos do *software* Impress da suíte LibreOffice versão 7.6.4.1 BR (x32_64), um funcionário de nível superior da Prefeitura do Alto do Araguaia está elaborando uma apresentação de *slides*. Nessa atividade, enquanto o acionamento de um ícone tem por objetivo alterar a cor da linha de um objeto, o acionamento de outro possibilita exportar a apresentação em edição para um documento em formato PDF.

Esses ícones são, respectivamente:

- A)  e 
- B)  e 
- C)  e 
- D)  e 

15. No que refere à segurança em redes e na internet, uma técnica de crime cibernético usa fraude e engano visando a manipular as vítimas para que cliquem em *links* maliciosos ou divulguem informações pessoais confidenciais. É um ataque em que o invasor usa truques de engenharia social para enganar as vítimas e fazê-las revelar dados privados ou clicar em um *link* malicioso, e que possui três componentes, primeiro, o ataque é realizado por meio de comunicações eletrônicas, como um *e-mail* ou uma chamada telefônica; segundo, o invasor se disfarça como uma pessoa ou organização em que você confia; terceiro, o objetivo é obter informações pessoais confidenciais, como credenciais de *login* ou números de cartão de crédito.

Essa técnica é conhecida como:

- A) spoofing
- B) spooling
- C) tracking
- D) phishing

NOÇÕES DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

16. Na classificação dos atos administrativos quanto à exequibilidade, aqueles que estão em condições de produzir efeitos jurídicos, pois já possuem todos os ciclos completados, denominam-se:

- A) complementares
- B) compostos
- C) perfeitos
- D) simples

17. Os direitos fundamentais inseridos na Constituição Federal de 1988, que estão diretamente ligados à pessoa humana no que diz respeito ao direito à liberdade e à dignidade, são conhecidos como:

- A) existenciais
- B) individuais
- C) políticos
- D) sociais

18. Segundo a Constituição Federal de 1988, o repúdio ao terrorismo e ao racismo e a prevalência dos direitos humanos são considerados:

- A) princípios que regem as relações internacionais
- B) direitos e garantias fundamentais
- C) tripartições funcionais do poder
- D) direitos políticos

19. De acordo com a Lei Orgânica do Município de Alto Araguaia/MT, a expansão social do mercado consumidor e a defesa do meio ambiente e dos recursos naturais são metas relativas ao:

- A) controle e à avaliação da política municipal
- B) programa de desenvolvimento
- C) desenvolvimento econômico
- D) planejamento municipal

20. Segundo a Lei Orgânica do Município de Alto Araguaia/MT, o ensino fundamental e a educação infantil são de atuações prioritárias do município. Um dos princípios norteadores do ensino é a sua:

- A) erradicação do analfabetismo
- B) formação para o trabalho
- C) promoção humanística
- D) gestão democrática

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. De acordo com o Ministério da Saúde, a Escala Brasileira de Medida Domiciliar de Insegurança Alimentar (EBIA) é utilizada como medida direta da percepção da insegurança alimentar em nível domiciliar. A categorização da EBIA definida pela quebra do padrão usual da alimentação, que gera comprometimento da qualidade e redução da quantidade de alimentos de todos os membros da família, inclusive das crianças residentes neste domicílio, podendo ainda incluir a experiência de fome, pode ser classificada como:

- A) segurança alimentar
- B) insegurança alimentar leve
- C) insegurança alimentar grave
- D) insegurança alimentar moderada

22. Na consulta com o nutricionista, José Inácio, 30 anos, 1,7m de altura, relatou que gostaria de chegar no limite máximo da eutrofia. Considerando essa informação, o nutricionista deverá seja de:

- A) 66,23kg
- B) 68,56kg
- C) 70,50kg
- D) 71,96kg

23. Em pacientes com fenilcetonúria ocorre uma deficiência da enzima fenilalanina hidroxilase, impedindo que a fenilalanina não seja convertida em tirosina, o que leva ao acúmulo de fenilalanina no sangue e, em grandes concentrações, é tóxico para o organismo. A dietoterapia para esses pacientes deve excluir alimentos como:

- A) ovos, feijão vermelho e nozes
- B) frutas vermelhas, carnes e leite
- C) melancia, lentilha e grão de bico
- D) leite, brócolis e adoçante aspartame

24. No planejamento físico de uma unidade de alimentação e nutrição, o conforto visual se dá pela escolha da cor, que está diretamente relacionada ao seu índice de reflexão. As cores têm o poder de absorver luz em maior ou menor intensidade, daí sua importância no ambiente de trabalho (TEIXEIRA, et al., 2000). O percentual de reflexão acima de 80% deve ser considerado para:

- A) pisos e tetos
- B) tetos e alto das paredes
- C) revestimento de chão e paredes
- D) paredes abaixo da altura dos olhos

25. Ao supervisionar os processos de uma cozinha industrial, a nutricionista detectou que a carne estava sendo descongelada sobre a pia. Nesse momento, ela então reuniu a equipe e explicou que:

- A) o planejamento deveria ser respeitado e a carne descongelada sob temperatura de 10° Célcius
- B) um monobloco com água poderia ter sido usado para que o descongelamento acontecesse mais rápido
- C) a carne poderia ser descongelada no micro-ondas se fosse para consumo imediato
- D) tal situação só poderia acontecer em caso de emergência

26. As vitaminas são encontradas nas frutas, hortaliças e em alimentos de origem animal. Elas são importantes na regulação das funções do organismo, ou seja, são indispensáveis para o seu bom funcionamento, contribuindo para o fortalecimento do nosso corpo (RECINE; RADAELLI, 2018). A vitamina que contribui para o bom estado das mucosas e da visão e acelera a cicatrização, podendo ser encontrada em leite e derivados, cereais, carnes e fígado, é conhecida como vitamina:

- A) B1 ou tiamina
- B) B3 ou niacina
- C) B2 ou riboflavina
- D) B9 ou ácido fólico

27. Frequentemente no preparo dos alimentos, a energia térmica é a operação mais comum, por isso, quando o objetivo for manter o sabor original do alimento, a cocção deve ser rápida, por exemplo, em vegetais frescos, carnes de primeira, mas quando a intenção for modificar ou misturar os sabores dos alimentos, o processo de cocção deve ser mais longo, por exemplo, em cozidos e sopas. (PHILIPPI, 2014) No método de transmissão de calor conhecido como convecção, ocorre transmissão do calor:

- A) seco em gordura, para formar uma camada protetora em volta do alimento
- B) de uma molécula a outra por contato; essa é a forma como se aquecem os metais
- C) através de ondas ou partículas, ou seja, ocorre transmissão de energia, não havendo necessidade de suporte material
- D) pelo deslocamento de moléculas aquecidas, que se tornam menos densas e sobem à superfície do líquido, substituindo-se pelas mais frias e densas

28. Ao se deparar com dois fornecedores diferentes de batata inglesa, a nutricionista precisou avaliar o custo-benefício do alimento. O fornecedor **A** entrega batata com peso bruto de 1000g e peso líquido de 800g, a 6 reais o quilo. O fornecedor **B** entrega batata com peso bruto de 1000g e peso líquido de 700g, a 5 reais o quilo. Após essa análise, a nutricionista vai optar pelo fornecedor:

- A) B, com preço final de R\$7,10
- B) A, com preço final de R\$7,20
- C) A, com preço final de R\$7,50
- D) B, com preço final de R\$7,80

29. No texto da Instrução Normativa 16(IN 16) de 2017, as luvas utilizadas pelos manipuladores de alimentos devem estar limpas e íntegras, ser apropriadas à atividade desenvolvida, com higienização prévia das mãos. Sendo assim, as luvas descartáveis podem ser utilizadas:

- A) para fritura de alimentos
- B) em máquinas de moagem
- C) em coletores de lixo e sanitários, assim como para coleta e transporte de lixo
- D) em substituição ao uso de utensílios para manipular alimentos prontos para consumo

30. O padrão alimentar deve ser resgatado por meio do incentivo à alimentação saudável, como medida para o tratamento das dislipidemias. Quando o LDL-colesterol está acima da meta ou na presença de comorbidades, uma das recomendações dietéticas é o/os:

- A) consumo de gorduras não deve ultrapassar 40% do VCT
- B) consumo de carboidratos deve estar entre 45 e 60% do VCT
- C) açúcares de adição não devem ultrapassar 20% do VCT
- D) consumo de ácidos graxos poli-insaturados deve estar entre 10 a 20% do VCT

31. Alguns hábitos de vida apresentam interferência na manifestação dos processos carcinogênicos. O Instituto Nacional de Câncer (INCA) apresenta algumas recomendações que devem ser tomadas para a prevenção dessas espécies de doenças, dentre elas:

- A) limitar a ingestão de sal em menos de 9g (3,4 g de sódio)
- B) manter o IMC, que deve variar entre 22 e 26 kg/m² devido às perdas corporais
- C) consumir pelo menos 5 porções (400g) de verduras e frutas variadas todos os dias
- D) consumir menos de 600g de carne vermelha por semana, incluindo pouca ou nenhuma quantidade de carne processada

32. Após procedimento de gastrectomia total, paciente, sexo masculino, 58 anos, apresentou síndrome de Dumping. A recomendação dietética deve incluir:

- A) redução de gorduras e proteínas
- B) alimentos ricos em fibras solúveis
- C) líquido no momento das refeições para auxiliar no trânsito intestinal
- D) sacarose e dextrose, porque são rapidamente absorvidos, facilitando o esvaziamento gástrico

33. Nos quadros de hiperglicemia e cetose, deve ser feita a correção com hidratação adequada do paciente, assim como pela oferta suficiente de carboidratos, tendo em vista que a cetose indica que a gordura está sendo utilizada como fonte energética primária. Caso o paciente esteja internado, recomenda-se o fracionamento do carboidrato por refeições, fornecendo um aporte de:

- A) 0,8 a 1,0 g por dia, a depender do estresse metabólico da doença
- B) 25 a 30 g de carboidrato CHO, a cada 2/3horas, mantendo esse aporte de forma constante
- C) um teor calórico entre 40 a 55 kcal/kg por dia, a depender de seu estado nutricional prévio, retornando ao metabolismo adequado
- D) 45 a 50 g de carboidrato CHO, a cada 3/4 horas, mantendo esse aporte constante para que o organismo volte a trabalhar adequadamente com o metabolismo glicídico

34. Segundo o Ministério da Saúde, a elaboração de guias alimentares insere-se no conjunto de diversas ações intersetoriais que têm como objetivo melhorar os padrões de alimentação e nutrição da população e contribuir para a promoção da saúde (BRASIL, MS 2012). O Guia é dividido em quatro categorias de alimentos, definidas de acordo com o tipo de processamento empregado na sua produção. A categoria 2 é caracterizada por:

- A) alimentos in natura ou minimamente processados, como folhas e frutos ou ovos e leite
- B) produtos extraídos de alimentos in natura e usados para temperar e cozinhar alimentos, como óleos, gorduras, açúcar e sal
- C) produtos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar a um alimento in natura ou minimamente processado, como legumes em conserva, frutas em calda, queijos e pães
- D) produtos cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e vários ingredientes, como, refrigerantes, biscoitos recheados, “salgadinhos de pacote” e “macarrão instantâneo”

35. A nutricionista deverá comprar uma caldeira para ser utilizada na preparação do feijão para atender diariamente 3000 comensais, com per capita 80g e índice de cocção 3. Como a panela é a vapor, deve-se somar 10% devido à formação da camada de ar. Sendo assim, a compra escolhida pela nutricionista será uma caldeira de:

- A) 280L
- B) 360L
- C) 396L
- D) 450L

36. As Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial de 2020 mostram que o consumo excessivo de sódio é um dos principais fatores de risco modificáveis para a prevenção e o controle da hipertensão arterial sistêmica (PA) e das doenças cardiovasculares. A restrição de sódio mostrou ter um efeito redutor da PA em muitos estudos. Uma das recomendações das Diretrizes limita a ingestão de sódio a aproximadamente:

- A) 1g/dia
- B) 2g/dia
- C) 4g/dia
- D) 5g/dia

37. A injúria renal aguda (IRA) é uma síndrome, caracterizada pelo declínio rápido e repentino da função renal, com acúmulo de metabólitos, toxinas e medicamentos no sangue. A recomendação de energia para pacientes graves com IRA é de:

- A) 10-15 kcal/kg/dia de peso seco ou ideal
- B) 10-20 kcal/kg/dia em caso de obesidade
- C) 20-30 kcal/kg/dia de peso seco ou ideal
- D) 30-45 kcal/kg/dia de peso seco ou ideal em caso de muito baixo peso

38. A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 216 de 2004 apresenta, em seu conteúdo, um tópico sobre o abastecimento da água. Para manipulação de alimentos, deve ser utilizada somente água potável. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada

- A) mensalmente
- B) bimestralmente
- C) trimestralmente
- D) semestralmente

39. No planejamento e gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição, é extremamente importante conhecer os equipamentos disponíveis à rotina diária de trabalho. Uma unidade que serve 2000 refeições em um intervalo de 2 horas precisa da seguinte quantidade de fritadeiras para entregar 120g de batata frita por cliente, considerando que cada fritadeira entrega 60kg por hora:

- A) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 5

40. De acordo com os serviços de alimentação coletiva - autogestão e concessão, em empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissárias, unidades prisionais e similares, para atender entre 501 e 1000 pessoas, o quadro de nutricionistas e sua carga horária semanal será respectivamente de:

- A) 1 para 12h
- B) 1 para 20h
- C) 2 para 24h
- D) 2 para 30h

RASCUNHO

RA SCUNHO