

MARINHA DO BRASIL
DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA

*(CONCURSO PÚBLICO PARA INGRESSO NO CORPO
DE SAÚDE DA MARINHA – QUADRO DE APOIO À
SAÚDE / CP-CSM-S/2014)*

**NÃO ESTÁ AUTORIZADA A UTILIZAÇÃO DE
MATERIAL EXTRA**

NUTRIÇÃO

- 1) Nos indivíduos portadores da doença de Alzheimer, sugere-se que ocorra uma distribuição anormal de íons no cérebro. Assinale a opção que NÃO corresponde a um íon que comumente apresenta suas quantidades aumentadas.
- (A) Cobre.
 - (B) Manganês.
 - (C) Zinco.
 - (D) Ferro.
 - (E) Alumínio.
- 2) Uma das características de um bom detergente é ser um bom desfloculador, para que seja capaz de:
- (A) dispersar as gorduras e sais minerais.
 - (B) dissolver resíduos de alimentos que aderem à louça, sobretudo proteínas.
 - (C) umedecer os utensílios que serão limpos.
 - (D) eliminar as partículas e resíduos que aderem aos utensílios.
 - (E) ser eliminado completamente na água de enxágue.
- 3) Em relação ao desenvolvimento dos micro-organismos em alimentos, assinale a opção correta.
- (A) O *Clostridium botulinum* desenvolve-se em ambientes estritamente aeróbios.
 - (B) Entre os micro-organismos patogênicos, o *Staphylococcus aureus* é o que requer atividade de água mais baixa para se desenvolver.
 - (C) De modo geral, as bactérias toleram melhor valores mais baixos de pH para se desenvolverem.
 - (D) Micro-organismos psicrófilos têm a temperatura ideal para multiplicação entre 25° e 40°C.
 - (E) Os micro-organismos mesófilos são os menos importantes em alimentos.
- 4) Assinale a opção que NÃO corresponde a uma interação provocada pelo uso crônico de antiácidos.
- (A) Diminuição da absorção de vitamina K.
 - (B) Diminuição da absorção de vitamina B1.
 - (C) Alteração no metabolismo da vitamina D.
 - (D) Alteração no metabolismo do cálcio.
 - (E) Diminuição da eficácia do ferro.

- 5) Em técnica dietética, pode-se afirmar que lixiviação refere-se:
- (A) ao desenvolvimento de aromas e cores especiais nos alimentos quando submetidos ao calor e à umidade.
 - (B) à remoção dos nutrientes do conteúdo intracelular por ação da água nos processos de higienização ou na cocção.
 - (C) à remoção das cascas e sementes das hortaliças durante o pré-preparo, antes de sofrerem cocção.
 - (D) à perda das propriedades dos alimentos pela alteração brusca de temperatura.
 - (E) ao tratamento térmico que visa eliminar os micro-organismos patogênicos presentes nos alimentos.
- 6) O processo de dextrinização dos alimentos ricos em amido, consiste em dar ao alimento um tratamento:
- (A) quente e seco, com controle da temperatura.
 - (B) quente e úmido, com controle da temperatura.
 - (C) quente e seco até a combustão do mesmo.
 - (D) frio até a gelatinização do mesmo.
 - (E) frio até a modificação do amido.
- 7) Em relação aos indivíduos vegetarianos estritos ou "vegans", qual alimento deverá ter seu consumo incentivado em virtude de sua proteína apresentar maior valor biológico?
- (A) Aveia.
 - (B) Arroz integral.
 - (C) Milho.
 - (D) Trigo integral.
 - (E) Soja.
- 8) Em relação aos cuidados que devem ser tomados no manuseio de pescados, é correto afirmar que:
- (A) os pratos à base de pescados podem ser armazenados sob refrigeração por até 72 horas após a cocção.
 - (B) os pescados crus podem ser mantidos sob refrigeração em até 4°C por 72 horas.
 - (C) após a cocção, o pescado pode permanecer no vapor do balcão de distribuição por até 6 horas.
 - (D) na cocção, a temperatura deve atingir 65°C no interior do alimento.
 - (E) os filés de pescados devem ter, de preferência, no máximo 1 cm de espessura.

- 9) Qual é o binômio temperatura/tempo a que o leite humano ordenhado deve ser submetido durante o processo de pasteurização em Banco de Leite Humano?
- (A) 62,5°C por 30 minutos.
 - (B) 62,5°C por 40 minutos.
 - (C) 65°C por 30 minutos.
 - (D) 65°C por 40 minutos.
 - (E) 67,5°C por 40 minutos.
- 10) Em relação às propriedades e características dos ovos, pode-se afirmar que:
- (A) no resfriamento rápido, o enxofre aquecido e volátil da clara reage com o ferro da gema.
 - (B) as proteínas da clara se coagulam a 70°C e as da gema a 75°C.
 - (C) a adição de açúcar diminui a estabilidade da clara batida, requerendo assim batido mais lento.
 - (D) a avidina é uma proteína da clara com ação antinutricional, porém esta ação é inativada pelo calor.
 - (E) o ovo velho tem uma reação ligeiramente ácida, dada pelo CO₂ que se solubiliza na clara.
- 11) Em relação à composição e ao dimensionamento da área de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), assinale a opção correta.
- (A) A área de preparo de verduras pode ser também utilizada para o preparo de sobremesas e sucos.
 - (B) As instalações sanitárias e vestiários podem ser comuns para ambos os sexos.
 - (C) A área de preparo prévio das carnes pode estar inserida na área de cocção.
 - (D) A área de higienização de utensílios pode ser delimitada por balcões, para não prejudicar a ventilação.
 - (E) Quando o sistema de distribuição é centralizado, há necessidade de reduzir a área de expedição.

- 12) Em relação ao sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), assinale a opção INCORRETA.
- (A) Determinação dos Pontos Críticos de Controle (PCC) é a avaliação das etapas mais importantes que poderiam contaminar ou oferecer condições de multiplicação aos micro-organismos patogênicos.
 - (B) Perigo significa contaminante de natureza biológica, química ou física, ou uma condição que pode causar dano à saúde do consumidor.
 - (C) Severidade significa a magnitude do perigo ou suas consequências.
 - (D) Pontos Críticos são todos os locais ou situações onde possam estar presentes os perigos.
 - (E) Por tratar-se da probabilidade estimada da ocorrência do perigo ou de vários perigos, o risco é determinado, não sendo avaliado ou estimado.
- 13) De acordo com o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), a quantidade de calorias fornecidas pelas refeições menores (desjejum e lanche) e pelas refeições principais (almoço, jantar e ceia) devem corresponder em relação ao VET diário, respectivamente, à faixa de:
- (A) 10% a 15% e 30% a 40%
 - (B) 15% a 20% e 30% a 40%
 - (C) 15% a 20% e 40% a 50%
 - (D) 20% a 25% e 40% a 50%
 - (E) 20% a 25% e 50% a 60%
- 14) Em relação aos critérios baseados nos índices P/I, P/E, IMC/I e E/I, adotados pelo Ministério da Saúde para acompanhamento do crescimento infantil, assinale a opção correta.
- (A) O melhor índice para avaliar se um adolescente está com peso elevado para a idade é o índice P/I.
 - (B) Uma criança classificada com E/I acima do percentil 99,9 pode corresponder a um caso de desordem endócrina e de ocorrência de tumor.
 - (C) Uma criança classificada com P/I no percentil 5 apresenta peso muito baixo para a idade.
 - (D) Uma criança classificada com P/E no percentil 70 apresenta peso elevado para a estatura.
 - (E) Uma criança portadora de emaciação, com baixo índice P/E, não implica associação com um processo patológico.

- 15) Em relação ao processo de higienização de mamadeiras em lactários, é correto afirmar que:
- (A) as escovas utilizadas para lavagem de mamadeiras, acessórios, bicos, entre outros, devem ter cerdas de cor clara.
 - (B) autoclavar os frascos de mamadeiras vazios a 110°C por 10 minutos ou fervê-los de 10 à 15 minutos tem efeito esterelizante.
 - (C) no processo de desinfecção de frascos pelo método químico, deve-se utilizar uma concentração de hipoclorito de sódio inferior a 100 ppm.
 - (D) os frascos de mamadeiras devem ficar de molho em solução detergente com água fria.
 - (E) para os alimentos (fórmulas) que serão autoclavados não há necessidade de desinfetar previamente o frasco vazio.
- 16) Em relação ao processo de conservação de alimentos, é correto afirmar que:
- (A) não ocorre alterações na qualidade dos alimentos supergelados.
 - (B) a liofilização é o processo que transforma o alimento resfriado diretamente em substância seca, pela desidratação.
 - (C) o uso de aditivos como nitrito de sódio pode representar riscos de câncer, mas reduz o perigo de botulismo.
 - (D) a temperatura baixa inibe o crescimento microbiano, porém acelera as ações enzimáticas.
 - (E) a adição de substâncias químicas como sais de cobre, sal de cozinha, salitre e açúcar não diminuem a atividade de água do alimento.
- 17) No armazenamento sob refrigeração de sobremesas, frios e laticínios manipulados, é correto afirmar que a temperatura e o tempo de armazenamento destes itens devem ser de
- (A) até 10°C por 24h; ou até 8°C por 48h; ou até 6°C por 72h.
 - (B) até 8°C por 24h; ou até 6°C por 48h; ou até 4°C por 72h.
 - (C) até 8°C por 48h; ou até 6°C por 72h; ou até 5°C por 80h.
 - (D) até 10°C por 24h; ou até 9°C por 48h; ou até 7°C por 72h.
 - (E) até 10°C por 48h; ou até 8°C por 72h; ou até 6°C por 80h.

18) Coloque F (falso) ou V (verdadeiro) nas afirmativas abaixo, conforme as orientações nutricionais do Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde (2008), assinalando a seguir, a opção correta.

- () A contribuição das gorduras e óleos, de todas as fontes, não deve ultrapassar os limites de 15% a 30% da energia total da alimentação diária.
- () O total de gordura saturada não deve ultrapassar 10% do total da energia diária.
- () O total de gordura trans em uma dieta de 2000 kcal deve ser de no máximo 10 gramas/dia.
- () O consumo de açúcares simples não deve ultrapassar 15% da energia total diária.
- () O consumo diário de feijão com arroz deve ser estimado na proporção de 1 para 2 partes.

- (A) (V) (V) (F) (F) (V)
- (B) (F) (V) (V) (F) (V)
- (C) (F) (V) (F) (F) (V)
- (D) (V) (F) (V) (V) (F)
- (E) (F) (V) (V) (V) (F)

19) No plano alimentar de crianças diabéticas sem outras alterações funcionais

- (A) deve ser incluída suplementação de vitaminas e minerais, principalmente de magnésio.
- (B) a quantidade de carboidratos ofertada deve ser inferior à de crianças saudáveis.
- (C) o total de gordura saturada ofertada pode ser de até 15% das calorias fornecidas.
- (D) as recomendações energéticas não diferem das estabelecidas para crianças não diabéticas.
- (E) recomenda-se que o total de colesterol fique em torno de 400 mg/dia.

20) Assinale a opção que apresenta a forma preferencial de suplementação de glutamina.

- (A) Misturada com a dieta pronta.
- (B) Diluída em fluido hipertônico, em dose única pela manhã.
- (C) Administrada em bolus, não misturada com a dieta pronta.
- (D) Diluída em bebida quente, 3 vezes ao dia.
- (E) Administrada em gotejamento contínuo e diluída em fluido hipertônico.

- 21) Assinale a opção que completa corretamente as lacunas da sentença abaixo.

No desempenho de atletas, a deficiência de vitaminas _____ pode ocasionar fadiga, dores musculares e queda de desempenho, enquanto que a deficiência de vitamina ____ pode ocasionar prejuízo da função imunológica, predispondo o indivíduo à infecções.

- (A) hidrossolúveis / A
 - (B) lipossolúveis / C
 - (C) do complexo B / A
 - (D) hidrossolúveis / D
 - (E) lipossolúveis / B12
- 22) As frutas possuem uma concentração de glicídios que varia em média de 5 a 20%. Dentre as frutas que apresentam concentração de até 5% de glicídios em sua composição, pode-se citar:
- (A) ameixa, graviola e maçã.
 - (B) abacaxi, maracujá e pêra.
 - (C) açaí, goiaba e groselha.
 - (D) abacaxi, ameixa e jamelão.
 - (E) fruta-pão, pupunha e uva.
- 23) Em relação ao lactário, é correto afirmar que:
- (A) 15% da área disponível deve ser destinada à área de limpeza.
 - (B) consiste basicamente de três salas: de limpeza, de preparo e depósito.
 - (C) sua localização deve possibilitar fácil comunicação com o exterior, permitindo melhor acesso de pessoal e de material.
 - (D) o revestimento deve ser de epóxi por ser lavável, impermeável e durável.
 - (E) o sistema de exaustão deve ter capacidade superior a do sistema de suprimentos.

- 24) Em relação aos métodos de cocção dos alimentos, pode-se afirmar que:
- (A) grelhar, assar e cozinhar sob pressão são procedimentos típicos de cocção seca.
 - (B) ensopar, cozinhar em vapor e fritar são procedimentos típicos de cocção úmida.
 - (C) saltear pode ser considerada uma técnica mista de cocção.
 - (D) o ponto de fumaça de um óleo ou gordura é a temperatura em que se inicia sua decomposição pelo calor, porém, ainda sem produção de acroleína.
 - (E) no cozimento a vapor existe a transferência de calor por meio do aquecimento do ar quente que retira a umidade do ambiente.
- 25) O nível de resistência à insulina, útil no acompanhamento dos efeitos do tratamento do diabetes, pode ser avaliado:
- (A) pelo teste oral de tolerância à glicose.
 - (B) pela dosagem de hemoglobina glicada.
 - (C) pela dosagem de frutossamina.
 - (D) pelo indicador HOMA-IR.
 - (E) pela dosagem do peptídeo C.
- 26) Qual nutriente tem importante papel na fase II de detoxificação hepática, em virtude de auxiliar na conjugação e na neutralização dos xenobióticos sendo fundamental para a conjugação biliar, permitindo maior excreção do colesterol?
- (A) L-aurina.
 - (B) N-acetilcisteína.
 - (C) SAmE.
 - (D) Magnésio.
 - (E) Molibdênio.
- 27) O dessalgue consiste na etapa onde as carnes salgadas são submetidas à retirada do sal sob condições seguras. Assinale a opção que consiste em condição segura para o dessalgue.
- (A) Deve ser feito em temperatura ambiente.
 - (B) Deve ser realizado em água corrente.
 - (C) Deve ser realizado através de trocas de água no máximo a 31°C.
 - (D) Deve ser feito através de fervura ou em água sob refrigeração até 4°C.
 - (E) Deve ser feito através de fervura em solução alcalina.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM-S/2014

- 28) Os policíclicos hidrocarbonatos aromáticos e as amins heterocíclicas são substâncias carcinogênicas produzidas durante:
- (A) a fritura de alimentos com alto teor de carboidratos.
 - (B) o processo de fermentação.
 - (C) o cozimento em forno micro-ondas.
 - (D) a preparação de grelhados.
 - (E) a hidrogenação dos óleos vegetais.
- 29) A hiperalimentação, administração de nutrientes acima das necessidades diárias, está associada ao risco de infecções e desordens metabólicas, principalmente em pacientes de unidades de terapia intensiva. São exemplos de desordens metabólicas causadas pela hiperalimentação:
- (A) hiperglicemia, azotemia e esteatose hepática.
 - (B) hiperglicemia, hipertrigliceridemia e anúria.
 - (C) hipercolesterolemia, azotemia e diarreia.
 - (D) hipernatremia, aumento na produção de CO₂ e hipoglicemia.
 - (E) hipoglicemia, estatoose hepática e anúria.
- 30) De acordo com o Ministério da Saúde, a alimentação de crianças com desnutrição grave deve, inicialmente, oferecer um aporte calórico diário de
- (A) 30 a 80 kcal/kg de peso.
 - (B) 80 a 100 kcal/kg de peso.
 - (C) 100 a 130 kcal/kg de peso.
 - (D) 130 a 150 kcal/kg de peso.
 - (E) 150 a 180 kcal/kg de peso.
- 31) Na curva ABC, utilizada para administração de estoques, os itens classe A são aqueles que possuem:
- (A) alto custo ou alto consumo.
 - (B) alto custo ou baixo consumo.
 - (C) baixo custo ou baixo consumo.
 - (D) baixo custo ou consumo intermediário.
 - (E) custo intermediário ou alto consumo.

- 32) Assinale a opção que apresenta um item considerado como custo econômico variável de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
- (A) Aluguel.
 - (B) Seguros.
 - (C) Impostos.
 - (D) Salários de mão de obra mínima para o funcionamento do serviço.
 - (E) Água.
- 33) De acordo com a RDC nº 63 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, faz parte das atribuições do Nutricionista que constitui a Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN) para Terapia de Nutrição Enteral (TNE):
- (A) indicar e prescrever a TNE.
 - (B) assegurar o acesso ao trato gastrointestinal para a TNE e estabelecer a melhor via.
 - (C) selecionar, adquirir, armazenar e distribuir os insumos necessários ao preparo da Nutrição Enteral.
 - (D) zelar pelo perfeito funcionamento das bombas de infusão.
 - (E) participar do processo de seleção, padronização, licitação e aquisição de equipamentos e materiais utilizados na administração e controle da TNE.
- 34) Qual vitamina pode aliviar sintomas como ansiedade e sensibilidade mamária em mulheres que apresentam síndrome pré-menstrual?
- (A) A
 - (B) B12
 - (C) C
 - (D) D
 - (E) E

35) Em relação ao receituário padrão ou ficha técnica é INCORRETO afirmar que:

- (A) quando elaborados em planilhas eletrônicas permitem coordenar o programa com o pedido de compras, a requisição para a produção e a baixa no estoque.
- (B) devem ser classificados somente por ordem alfabética para facilitar a localização do item.
- (C) permitem a obtenção de dados sobre o tempo de preparo, temperaturas adequadas, equipamentos e utensílios necessários.
- (D) conferem cunho científico às atividades do nutricionista.
- (E) são os principais instrumentos de controle de um restaurante, sem o qual é impossível estabelecer um programa de informatização adequado.

36) Os peixes considerados ricos em gordura são os que têm de 6 a 15% de lipídios em sua composição. Assinale a opção que apresenta somente peixes ricos nesse macronutriente.

- (A) Salmão, cavala, bonito e linguado.
- (B) Pescadinha, robalo, linguado e bonito.
- (C) Cavala, merlusa, namorado e badejo.
- (D) Atum, linguado, truta e namorado.
- (E) Salmão, atum, merlusa e sardinha.

37) Assinale a opção que completa corretamente as lacunas da sentença abaixo.

A utilização da impedância bioelétrica requer que sejam observados diversos cuidados anteriores à sua aplicação que podem, muitas vezes, inviabilizar seu emprego na avaliação de atletas como, por exemplo, a necessidade do indivíduo manter-se em jejum de ao menos ___ horas e urinar ao menos ___ minutos antes do exame.

- (A) 4 / 15
- (B) 4 / 30
- (C) 6 / 15
- (D) 8 / 15
- (E) 8 / 30

38) Coloque V (verdadeiro) ou F (falso) nas afirmativas abaixo, em relação à anemia na insuficiência renal crônica, assinando, a seguir, a opção que apresenta a sequência correta.

- () A única causa de anemia nos pacientes com insuficiência renal crônica é a diminuição na produção de eritropoietina.
- () A anemia pode ser agravada por perdas sanguíneas durante a diálise, deficiência de folato ou de vitamina B12.
- () Os melhores parâmetros para a avaliação do estado nutricional dos indivíduos com insuficiência renal crônica, em relação ao ferro, incluem a hemoglobina e o hematócrito.
- () O sucesso da terapia para a anemia nos pacientes com doença renal tratados com eritropoietina recombinante só é alcançado com a manutenção do suprimento adequado de ferro.
- () A suplementação oral de ferro é insuficiente para manter os estoques desse mineral adequados, particularmente, em pacientes tratados por hemodiálise.

- (A) (F) (V) (V) (F) (F)
- (B) (V) (F) (F) (V) (F)
- (C) (V) (V) (F) (F) (V)
- (D) (F) (F) (V) (V) (F)
- (E) (F) (V) (F) (V) (V)

39) Assinale a opção que apresenta um alimento ou grupo de alimentos permitido livremente no tratamento dietético de pacientes que apresentam fenilcetonúria.

- (A) Leguminosas.
- (B) Farinha de trigo.
- (C) Sucos artificiais.
- (D) Cereais.
- (E) Derivados de leite.

40) Qual deficiência nutricional, comum em pacientes submetidos ao desvio biliopancreático, é raramente encontrada naqueles submetidos ao bypass-gástrico?

- (A) Ferro.
- (B) Vitamina B12.
- (C) Vitaminas lipossolúveis.
- (D) Folato.
- (E) Cálcio.

Prova : Amarela
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM-S/2014

- 41) Assinale a opção que corresponde a uma vantagem do uso da Nutrição Parenteral Periférica quando comparada à Nutrição Parenteral Central.
- (A) Pode ser mantida por longo período de tempo.
 - (B) Isenta de complicações relacionadas à punção venosa.
 - (C) Menor risco de tromboflebite.
 - (D) Menor probabilidade de hiperglicemia.
 - (E) Maior volume de líquidos a ser infundido.
- 42) O diagnóstico da hipogalactia baseia-se em dados da história do lactente e um dos indicativos dessa condição é o ganho de peso inadequado, ou seja, abaixo de:
- (A) 20 g/dia
 - (B) 25 g/dia
 - (C) 30 g/dia
 - (D) 35 g/dia
 - (E) 40 g/dia
- 43) Sabe-se que a diarreia é uma das diversas complicações na vigência de nutrição enteral. Assinale a opção que corresponde a um fator etiológico da diarreia na terapia nutricional enteral.
- (A) Solução hipo-osmolar.
 - (B) Sonda a nível gástrico.
 - (C) Dieta muito fria.
 - (D) Hiperalbuminemia.
 - (E) Má-absorção de proteína.
- 44) Qual flavonoide que, além de apresentar potente ação antioxidante, inibe a destruição do colágeno e ainda aumenta os níveis intracelulares de vitamina C?
- (A) Protoantocianidinas.
 - (B) Rutina.
 - (C) Catequinas.
 - (D) Quercetina.
 - (E) Antocianidinas.

- 45) Qual mineral, semelhante ao iodo, é essencial para a função tireoidiana e homeostase de seus hormônios?
- (A) Cromo.
 - (B) Fósforo.
 - (C) Boro.
 - (D) Magnésio.
 - (E) Selênio.
- 46) Além da forma de preparo, processamento e armazenamento, existem outros fatores capazes de influenciar o índice glicêmico de um alimento. Assinale a opção que NÃO corresponde a um fator responsável pela redução desse índice em um alimento.
- (A) Adição de proteínas às refeições.
 - (B) Concentração de frutose no alimento.
 - (C) Adição de lipídios às refeições.
 - (D) Presença de cromo no alimento.
 - (E) Presença de fitatos no alimento.
- 47) Coloque V (verdadeiro) ou F (falso) nas afirmativas abaixo, em relação às características físicas e químicas do leite e seus derivados, assinalando a seguir a opção que apresenta a sequência correta.
- () As alterações físico-químicas que ocorrem com o aquecimento do leite são: reação de Maillard, desnaturação e coagulação.
 - () A cor esbranquiçada do leite deve-se à caseína e à lactoflavina.
 - () Leiteiro é o leite fresco ou em pó parcialmente desnatado e acidificado.
 - () Em relação ao queijo, o leite possui uma concentração de proteína de 6 a 10 vezes maior, e de cálcio, de 4 a 8 vezes maior.
 - () O sabor típico da manteiga é conferido pelos ácidos graxos em sua composição, em especial o ácido cáprico.
- (A) (V) (V) (F) (F) (F)
 - (B) (V) (F) (V) (V) (V)
 - (C) (F) (V) (V) (F) (F)
 - (D) (V) (F) (V) (F) (F)
 - (E) (F) (F) (F) (V) (V)

- 48) Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), indivíduos adultos do sexo masculino passam a apresentar risco aumentado para complicações metabólicas quando o perímetro da cintura for igual ou maior que:
- (A) 80 cm
 - (B) 88 cm
 - (C) 94 cm
 - (D) 98 cm
 - (E) 102 cm
- 49) A avaliação de restos serve para medir:
- (A) falhas na determinação do número de refeições servidas.
 - (B) superdimensionamento de *per capita*.
 - (C) qualidade dos utensílios e equipamentos utilizados no pré-preparo.
 - (D) porcionamento excessivo por parte do copeiro ou do cliente.
 - (E) preparações incompatíveis com o padrão do cliente ou com seus hábitos alimentares.
- 50) Qual vitamina pode estar deficiente em indivíduos que consomem grandes quantidades de clara de ovo crua e cujas manifestações são dermatite esfoliativa, alopecia, ataxia e hipotonia?
- (A) Ácido pantotênico.
 - (B) Vitamina D.
 - (C) Vitamina A.
 - (D) Biotina.
 - (E) Cobalamina.