



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**

**GDF SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO**

CONCURSO PÚBLICO

**PROFESSOR DE EDUCAÇÃO BÁSICA**

**CARGO 12**

Aplicação: 16/11/2008

# CADERNO DE PROVAS – PARTE II

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### ÁREA 1 COMPONENTE CURRICULAR: NUTRIÇÃO

#### **ATENÇÃO!**

- » Leia atentamente as instruções constantes na capa da Parte I do seu caderno de provas.
- » Nesta parte do seu caderno de provas, que contém os itens relativos à prova objetiva de **Conhecimentos Específicos**, confira o número do seu cargo, o número de sua área e o nome do seu componente curricular transcritos acima e no rodapé de cada página numerada desta parte do caderno de provas.

#### **AGENDA (datas prováveis)**

- I **18/11/2008**, após as 19h (horário de Brasília) – Gabaritos oficiais preliminares das provas objetivas: Internet — [www.cespe.unb.br](http://www.cespe.unb.br).
- II **19 a 21/11/2008** – Recursos (provas objetivas): exclusivamente no Sistema Eletrônico de Interposição de Recurso, Internet, mediante instruções e formulários que estarão disponíveis nesse sistema.
- III **16/12/2008** – Resultado final das provas objetivas e convocação para a entrega da documentação para a avaliação de títulos: Diário Oficial do Distrito Federal e Internet.
- IV **17 a 19/12/2008** – Entrega da documentação para a avaliação de títulos, em locais e horários a serem informados na respectiva convocação.

#### **OBSERVAÇÕES**

- Não serão objeto de conhecimento recursos em desacordo com o item 10 do Edital n.º 1 - SEPLAG/PROF, de 15/9/2008.
- Informações adicionais: telefone 0(XX) 61 3448-0100; Internet – [www.cespe.unb.br](http://www.cespe.unb.br).
- É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.

De acordo com o comando a que cada um dos itens de **51 a 120** se refira, marque, na **folha de respostas**, para cada item: o campo designado com o código **C**, caso julgue o item **CERTO**; ou o campo designado com o código **E**, caso julgue o item **ERRADO**. A ausência de marcação ou a marcação de ambos os campos não serão apenadas, ou seja, não receberão pontuação negativa. Para as devidas marcações, use a **folha de respostas**, único documento válido para a correção das suas provas.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### Sopa de Pedra

#### Prato português será incluído no cardápio de restaurante popular de BH

Ainda este mês, a sopa de pedra, iguaria da culinária portuguesa, integrará o menu dos restaurantes populares de Belo Horizonte. A receita foi repassada aos cozinheiros mineiros pelo *chef* Vítor Sobral, que esteve na cidade na semana passada participando do 3.º Encontro Internacional de Chefs, promovido pela Associação Brasileira dos Bares e Restaurantes (Abrasel).

A receita do prato escolhido por ele surgiu da lenda de que padres franciscanos muito pobres percorriam as casas em Portugal solicitando a doação de alimentos. Para sensibilizar os moradores, eles diziam que tinham apenas pedras como ingrediente para a sopa. Com esse argumento, acabavam conseguindo vários tipos de alimentos que iam formar um prato substancioso e saboroso.

#### Sopa de Pedra

##### Ingredientes:

- meio quilo de feijão roxo
- 1 kg de orelha e cabeça de porco
- 200 g de costelinha
- 250 g de carne de boi para cozinhar
- 100 g de toucinho
- 1 chouriço
- 1 lingüiça defumada
- 1 repolho; 400 g de batatas; 2 cenouras; 2 cebolas; 2 dentes de alho; sal a gosto; hortelã e coentros (opcional)

Internet: <[www.mundolusiada.com.br/culinaria/](http://www.mundolusiada.com.br/culinaria/)> (com adaptações).

Julgue os itens de **51 a 55**, relativos aos ingredientes da sopa de pedra.

- 51** As células presentes na orelha e na cabeça de porco, na costelinha, na carne de boi, no toucinho, no chouriço e na lingüiça são tipicamente procarióticas, isto é, não possuem carioteca nem organelas envolvidas por membrana.
- 52** Feijão, repolho, batata, cenoura, cebola, alho, hortelã e coentro possuem, em suas células, cloroplastos e membrana esquelética celulósica.
- 53** O tecido ósseo que compõe a costelinha, assim como o adiposo do toucinho, são exemplos do conjunto dos principais tipos de tecido conjuntivo.
- 54** Considere que uma porção da sopa de pedra apresenta, em sua composição, 50 g de carboidratos, 30 g de gorduras, 20 g de proteínas e 500 mL de água. Aplicando-se os fatores de conversão de Atwater, o valor energético total de uma porção corresponde a 550 Kcal.
- 55** Orelha de porco, toucinho e lingüiça são importantes fontes dietéticas de ácidos graxos do tipo *trans*, que, quando comparadas às gorduras saturadas, acarretam maior risco para o desenvolvimento de doenças do coração.

Na maioria dos mamíferos, o desenvolvimento embrionário ocorre no interior do corpo materno, dentro de um órgão muscular, o útero. Acerca desse assunto, julgue os itens que se seguem.

- 56** Excetuando-se os mamíferos que botam ovos, como o ornitorrinco, os demais formam uma placenta, órgão constituído pela parede interna vascularizada do útero (endométrio) e por estruturas derivadas do trofoblasto ou trofoderme embrionário.
- 57** Na endoderme, encontra-se a origem embrionária do revestimento interno da maior extensão do canal digestório e glândulas anexas de um cordado.

Estudos têm mostrado que, desde o período paleolítico, a humanidade continua basicamente com o mesmo genoma. O que mudou drasticamente foi o estilo de vida, que se tornou sedentário, à base de uma dieta hiperenergética. Considerando aspectos genético-evolutivos e nutricionais envolvidos no surgimento de doenças crônicas não transmissíveis, julgue os seguintes itens.

- 58** A teoria do fenótipo econômico, proposta por Hales e Barker, sugere que o desenvolvimento fetal seja sensível ao ambiente nutricional. Nesse modelo, mecanismos de adaptação associados à nossa sobrevivência na escala evolutiva hoje estariam nos predispondo a obesidade, diabetes, doença cardiovascular e outras doenças crônicas.
- 59** Os genes não intervêm na manutenção de peso e gordura corporais estáveis ao longo do tempo, uma vez que o ambiente controla as vias eferentes e aferentes, assim como os mecanismos centrais de regulação.

Células vivas caracterizam-se, entre outras coisas, por um complexo sistema de reações bioquímicas para a produção e utilização de energia. Sob a perspectiva dos sistemas metabólicos, julgue os itens de **60 a 65**.

- 60** A natureza hidrofóbica e seu estado altamente reduzido conferem aos triacilgliceróis maior eficiência para o armazenamento de energia quando comparados aos carboidratos.
- 61** Durante a glicólise aeróbia, glicose ou outros monossacarídeos são convertidos a piruvato, assim como a degradação de alguns aminoácidos. Os destinos metabólicos do piruvato incluem a formação de acetil CoA por transaminação; de lactato, por descarboxilação oxidativa e; de oxaloacetato, por redução.
- 62** O destino metabólico primário do acetil CoA produzido nas várias vias catábolicas geradoras de energia da maioria das células é sua completa oxidação em uma série cíclica de reações denominada ciclo dos ácidos tricarboxílicos ou ciclo de Krebs.

**63** As proteínas da dieta fornecem aminoácidos ao organismo que, sob condições particulares de necessidade de energia e a partir de vias catabólicas, transferem seus amino grupos para a glutamina e a alanina. Os esqueletos carbônicos remanescentes são usados para a produção de energia, ou são transportados ao fígado para gliconeogênese.

**64** A fenilcetonúria, uma doença causada pela deficiência de uma enzima do metabolismo de aminoácidos, caracteriza-se pela excreção aumentada de ácido fenilpirúvico, fenilactato e fenilacetato. O tratamento convencional é alimentar o paciente com dieta rica em fenilalanina e isenta de tirosina.

**65** Existe uma reserva de proteína ou aminoácidos no organismo humano, localizada na musculatura esquelética estriada, o que justifica o aumento de massa muscular a partir de dietas hiperprotéicas.

O diabetes melito configura-se hoje como uma epidemia mundial, traduzindo-se em grande desafio para os sistemas de saúde de todo o mundo. O envelhecimento da população, a urbanização crescente e a adoção de estilos de vida pouco saudáveis como sedentarismo, dieta inadequada e obesidade são os grandes responsáveis pelo aumento da incidência e prevalência do diabetes em todo o mundo. A esse respeito, julgue os itens subsequentes.

**66** Sintomas como polidipsia, poliúria, perda rápida de peso e elevação brusca e inequívoca da glicemia orientam para o diagnóstico do diabetes melito.

**67** Alterações no metabolismo da glicose, das gorduras, das proteínas e de outras substâncias caracterizam a patologia do diabetes, sendo que, geralmente, manifesta-se tanto pela ausência ou redução de insulina por destruição ou função prejudicada das células beta pancreáticas quanto por aumento da resistência periférica a ação insulínica.

**68** Entre as complicações fisiopatológicas agudas do diabetes melito destacam-se espessamento nodular ou difuso dos glomérulos renais; hemorragia, isquemia e neoformação de vasos retinianos; distúrbios neurológicos; aterosclerose generalizada afetando coronárias, vasos cerebrais e periféricos.

**69** A metformina é o medicamento de escolha para a maioria dos pacientes com diabetes tipo 2, porque, comparativamente ao uso de insulina e sulfoniluréias, apresenta maior redução das complicações microvasculares e dos desfechos combinados do diabetes. Além disso, a metformina não leva à hipoglicemia, não promove ganho de peso, e há indicadores de que é um medicamento seguro a longo prazo, mesmo quando utilizada em situações clínicas tradicionalmente vistas como contra-indicadas pelo seu alto risco de acidose láctica.

**70** Uma das estratégias dietéticas aplicáveis ao tratamento nutricional do diabetes melito é a aplicação do conceito do índice glicêmico (IG) dos alimentos. Aritmeticamente, o IG pode ser expresso como o aumento da área na curva glicêmica do alimento dividido pelo aumento da área na curva glicêmica do alimento teste, multiplicado por 100.

Experiências bem sucedidas na área de ensino e aprendizagem de nutrição e alimentação servem de modelo para o estabelecimento de práticas educativas adequadas. Acerca desse tema, julgue os itens que se seguem.

**71** Métodos educativos para a promoção de alimentação saudável, que se utilizaram da culinária como eixo estruturante, se apresentaram ineficientes por se contrapor à necessidade de incorporação, na ação educativa, da dimensão cultural da alimentação e da complexidade e contemporaneidade das práticas alimentares.

**72** Na escola, para que o trabalho do nutricionista seja de fato educativo, é necessária a aplicação do modelo tecnicista de intervenção, no qual a transmissão de normas e conceitos atende ao objetivo de mudança de comportamento do grupo atendido, devendo prevalecer o saber técnico sobre o saber popular.

**73** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) não se configura como espaço para o desenvolvimento de atividades educativas em nutrição, não podendo ser considerado um instrumento pedagógico.

Em determinada unidade de nutrição clínica ambulatorial, a equipe gestora explicitou sua preocupação com a adesão dos pacientes ao tratamento dietético prescrito, indicando que 55% dos atendidos abandonavam o tratamento. Visando à mudança desejável do comportamento alimentar desses pacientes, com adesão ao tratamento a longo prazo, a unidade de nutrição deu início a um projeto de intervenção nutricional, em que elementos da psicologia foram imprescindíveis para o estabelecimento de estratégias adequadas. A partir dessas informações, julgue os itens a seguir.

**74** Aspectos motivacionais são importantes e sabe-se que a motivação extrínseca surge do indivíduo, pertence aos seus desejos, necessidades, direções ou metas. Um indivíduo que passou recentemente por um processo de cetose diabética pode estar extrinsecamente motivado a mudar sua prática alimentar.

**75** As teorias que embasam os programas de educação nutricional têm-se derivado do modelo da teoria social cognitiva (TSC), que descreve o comportamento humano como reciprocamente determinado pelas disposições internas e influências ambientais. Na psicologia cognitiva, os métodos são dirigidos para modificações de sentimentos e ações, influenciando um padrão de pensamento social.

Os conceitos atuais de recomendações nutricionais para indivíduos saudáveis incluem valores de nutrientes visando à diminuição do risco de doenças crônicas não transmissíveis e não apenas a ausência de sinais de deficiência. No estabelecimento da ingestão dietética de referência atual, que se convencionou chamar de DRIs (*dietary reference intakes*) encontram-se, ainda, outras características e recomendações que devem ser consideradas. A respeito desse assunto, julgue os itens de 76 a 78.

**76** Recomenda-se mais estudos acerca da ingestão de compostos bioativos (por exemplo: carotenóides, flavonóides) que ainda não satisfazem os conceitos convencionais de nutrientes, mas apresentam benefício presumido quando consumidos regularmente.

**77** Seis níveis de referência foram estabelecidos: a necessidade média estimada (*estimated average requirement* – EAR), a ingestão dietética recomendada (*recommended dietary allowance* – RDA), ingestão adequada (*adequate intake* – IA), ingestão inadequada (*inadequate intake* – II), limite superior tolerável de ingestão (*tolerable upper intake level* – UL) e, recomendação para ingestão de nutrientes (*recommended nutrient intakes* – RNI).

**78** Um coeficiente de variação (CV) de 10% (desvio padrão da recomendação dividido pela recomendação média  $\times$  100) tem sido assumido para a maioria dos nutrientes para os quais a EAR foi estabelecida. Se a recomendação para um dado nutriente apresentar distribuição normal, um CV de 10% significa que 95% dos indivíduos deverão ter suas recomendações preenchidas entre 80% e 120% da EAR (mais ou menos dois desvios padrão).

Globalmente, sabe-se que prevalência da obesidade entre crianças, adolescentes e adultos apresenta-se cada vez mais elevada. Acerca desse tema, julgue os seguintes itens.

**79** Com relação a crianças de até 6 anos de idade, a Organização Mundial da Saúde (OMS) sugere o uso do percentil 97 do índice de massa corporal (IMC) para a idade como indicador de sobrepeso.

**80** Dados populacionais disponibilizados pelo ENDEF (Estudo Nacional de Despesas Familiares 1974/1975) e PNSN (Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição) mostram que o número de adolescentes entre 10 e 18 anos de idade incompletos com risco de obesidade mórbida foi baixo no ENDEF e com aumento de 30% na PNSN, de forma homogênea e semelhante entre moças e rapazes.

**81** Na infância e na adolescência, o tratamento da obesidade visa à incorporação de hábitos alimentares e de estilos de vida saudáveis, de maneira gradual e duradoura.

**82** O início do estudo da genética molecular da obesidade ocorreu com a clonagem dos genes *agouti* e da grelina, na década de 90 do século passado. O hormônio grelina é produzido no tecido adiposo branco, sendo um marcador da quantidade deste. Dessa forma, quanto maior a massa adiposa, maior a produção de grelina. Sua ação inclui a redução na ingestão alimentar (via inibição do neuropeptídeo Y) e aumento no gasto energético.

O comprometimento da produção normal de eritrócitos resulta em uma queda na concentração de hemoglobina, na contagem de eritrócitos e no hematócrito, à qual se dá o nome de anemia. Julgue os itens que se seguem, com respeito a esse tema.

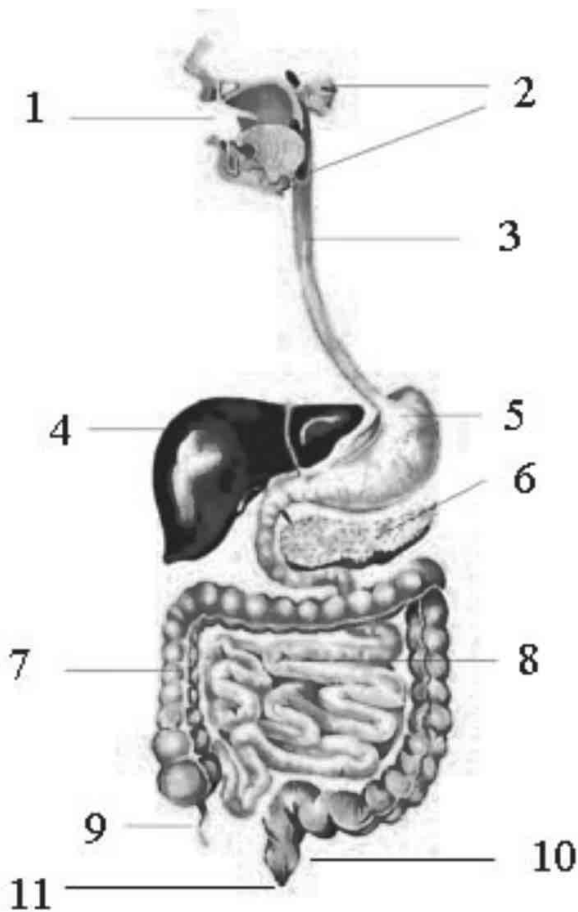
**83** O tratamento dietético das anemias ferroprivas deve considerar as duas formas de apresentação do ferro na dieta. O ferro heme é encontrado principalmente na hemoglobina e mioglobina dos alimentos de origem animal e apresenta maior biodisponibilidade quando comparado ao não-heme, presente principalmente em alimentos de origem vegetal.

**84** A absorção de elementos próximos ao ferro na tabela periódica dos elementos, tais como o magnésio, cálcio e cromo apresenta-se aumentada na deficiência de ferro.

Conceituada como uma enteropatia induzida pelo glúten, de caráter permanente e relacionada a antígenos de histocompatibilidade, a doença celíaca caracteriza-se por sinais e sintomas de má absorção decorrentes de processo inflamatório no intestino delgado. Acerca dessa doença, julgue os itens subseqüentes.

**85** O glúten é uma glicoproteína solúvel em água e está presente no trigo, no centeio, na aveia, na cevada, no arroz selvagem e no milho. Esses alimentos, seus derivados e preparações que os contenham devem ser excluídos no plano dietoterápico de doentes celíacos.

**86** Diante de um quadro sugestivo de doença celíaca, o diagnóstico inclui a realização de biópsia do intestino delgado, sendo este o exame padrão ouro para que se avalie a presença de atrofia vilositária.



Acerca da anatomia e fisiologia do aparelho digestivo humano, representado esquematicamente na figura acima, julgue os itens de 87 a 91.

- 87 As enzimas ptialina, pepsina e carboxipolipeptidase são produzidas nos locais 1, 5 e 6, respectivamente.
- 88 Considere que uma pessoa faminta observe um alimento colorido e com aroma agradável. Nessa situação, as características organolépticas do alimento estimulam o córtex cerebral a transmitir sinais neurogênicos por meio do nervo vago ao estômago, estimulando a secreção gástrica, antes mesmo da ingestão alimentar.
- 89 Em 4 ocorre a concentração dos ácidos biliares e, em 8, a emulsificação das gorduras, por meio das enzimas digestivas da bile.
- 90 Na mucosa dos locais 7 e 8 ocorrem pregas de Kerckring, vilosidades e microvilosidades. Nesses locais, as substâncias são absorvidas por transporte passivo.
- 91 A presença de fezes no local 10 desencadeia o reflexo de defecação, que é mediado pela medula espinhal, estimulando as áreas 7 e 11.

Acerca dos processos imunológicos, julgue os itens subsequentes.

- 92 O leite materno, importante alimento para o recém-nascido, além de suas qualidades nutricionais, também fornece anticorpos da mãe para o filho. Nesse caso, a imunidade é denominada humoral.
- 93 Para pessoas que apresentam alergia à proteína do leite de vaca, recomenda-se a substituição deste por leite de cabra, que não contém epítomos.
- 94 Os linfócitos B e T ocorrem no intestino, fígado e pulmão.
- 95 O tecido linfóide associado ao baço é denominado GALT (*gut associated lymphoid tissue*), e apresenta mecanismos de defesa específicos, quando associados à imunoglobulina E secretora.

Em outubro de 2007, a Polícia Federal realizou a operação Ouro Branco, em Minas Gerais, que culminou com a prisão de pessoas acusadas de adulteração no leite produzido por cooperativas das cidades de Uberaba e Passos. Os lotes apreendidos foram considerados impróprios ao consumo humano. Vários presos confessaram que misturavam soda cáustica, ácido cítrico, peróxido de hidrogênio, citrato de sódio, além de água, sal e açúcar ao leite a ser comercializado como do tipo longa vida.

Internet: <<http://noticias.pgr.mpf.gov.br>> (com adaptações).

Tendo como referência o texto acima, julgue os itens que se seguem acerca de química, tecnologia e bromatologia do leite animal.

- 96  $H_3PO_4$  é a fórmula química do peróxido de hidrogênio, que apresenta característica redutora em reações químicas.
- 97 Fosfatase alcalina, peroxidase e coliformes são algumas das análises bromatológicas indicadas para a verificação da qualidade do processo de pasteurização do leite.
- 98 Algumas substâncias químicas são utilizadas, de forma fraudulenta, para mascarar as más condições higiênico-sanitárias do leite.
- 99 Na tecnologia UHT (*ultra high temperature*), empregada no leite longa vida, o leite é aquecido por 2 a 4 segundos em temperaturas de 130 °C a 150 °C e resfriado rapidamente em temperaturas inferiores a 32 °C.

Julgue os itens subseqüentes, com referência a parasitologia e microbiologia.

- 100** Considere que em uma análise microbiológica de mel detectou-se a presença de microrganismo anaeróbio, na forma de bacilo gram-positivo, formador de esporos e de toxina neurotóxica. Nessa situação, as características do microrganismo são compatíveis com *Escherichia coli*.
- 101** A doença de Chagas, causada pelo protozoário *Trypanosoma cruzi*, provoca uma infecção que pode ser transmitida ao homem pela via vetorial (picada de barbeiro), como também por via oral (ingestão de alimentos contaminados).
- 102** Se as folhas de alface colhidas de uma horta estiverem contaminadas por cistos de *Entamoeba histolytica* ou ovos de *Enterobius vermiculares*, um processo de higienização eficiente dessas folhas de alface consiste em lavá-las individualmente em água filtrada e desinfetá-las com hipoclorito de sódio a 200 ppm por 30 minutos.
- 103** Caso um estudante que tenha almoçado ao meio-dia e às 15 horas comece a sentir náusea, vômitos e dores abdominais, nesse caso, o quadro clínico apresentado é compatível com infecção alimentar pelo microrganismo *Bacillus cereus*.
- 104** Ovos, leite e carnes são alimentos vulneráveis à contaminação por *Salmonella*, bactéria do tipo mesófila.

---

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) procura garantir a oferta de alimentação escolar, contribuir para o crescimento e desenvolvimento do aluno, melhorar o rendimento escolar e formar hábitos alimentares saudáveis. Acerca desse programa e da qualidade da merenda escolar servida no Brasil, julgue os itens a seguir.

- 105** Os funcionários que preparam a merenda escolar devem, obrigatoriamente, realizar exames médicos a cada dois anos.
- 106** Os reservatórios de água das escolas devem ser limpos e desinfetados pelo menos uma vez ao ano.
- 107** O PNAE recomenda que no planejamento dos cardápios da merenda escolar sejam considerados os hábitos alimentares da localidade, a vocação agrícola da região e a utilização de alimentos *in natura* e de produtos semi-elaborados.
- 108** As ações do PNAE são centralizadas em nível federal, sendo responsabilidade do governo Federal o financiamento para manutenção dessa política e a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar.

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), aprovada em 1999, constitui uma política pública para combater os males relacionados à escassez alimentar e à pobreza, bem como contra as altas taxas de prevalência de sobrepeso e obesidade na população brasileira. A respeito de nutrição em saúde pública, julgue os seguintes itens.

- 109** A deficiência de vitamina A é um problema endêmico no Brasil, atingindo principalmente as regiões Norte, Nordeste e Sudeste.
- 110** Para o diagnóstico do bócio, a concentração de iodo na urina é o marcador bioquímico mais recomendado em estudos populacionais.
- 111** Os resultados da Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher (PNDS/2006) revelaram que, nos últimos 10 anos, houve aumento de 30% da desnutrição no país, ocorrendo no Nordeste a maior prevalência de desnutrição.
- 112** No Brasil, as doenças cardiovasculares representam a principal causa de morte e de incapacidade na vida adulta e velhice, estando relacionadas com obesidade, práticas alimentares e estilos de vida inadequados.

---

No tocante a técnica dietética e tecnologia de alimentos, julgue os itens que se seguem.

- 113** O processo industrial de desidratação do ovo diversifica o seu uso culinário, porém aumenta os teores de gorduras *trans* do produto.
- 114** O arroz, o feijão e o tomate são, respectivamente, fontes de cisteína, ferro e vitamina C. A cisteína e a vitamina C são nutrientes que aumentam a absorção do ferro não-heme.
- 115** A aplicação de radiações ionizantes não é recomendada como método de conservação seguro de carnes frescas e de produtos refrigerados em geral, porque reduz o valor nutricional e o tempo de prateleira desses produtos.

---

Com relação à administração de serviços de alimentação, julgue os itens a seguir.

- 116** A legislação sanitária brasileira recomenda que o nutricionista de unidade de alimentação e nutrição (UAN) mantenha os registros referentes a manutenção de equipamentos, calibração de instrumentos de medição e limpeza dos componentes do sistema de climatização.
- 117** Se a merendeira escolar necessitar guardar na câmara fria o queijo não utilizado na preparação de um lanche, o produto deve ser reembalado e identificado com as datas de fabricação e vencimento constantes na embalagem original, previamente ao seu armazenamento.
- 118** O binômio tempo *versus* temperatura de descongelamento seguiu as indicações da legislação vigente na seguinte situação: a carne a ser utilizada, em determinado dia, em uma merenda escolar, ficou descongelando das 18 horas do dia anterior até as 8 horas do dia seguinte, na temperatura de 4 °C.
- 119** Em um serviço de *self-service*, sob temperatura superior a 60 °C as refeições quentes podem permanecer no balcão térmico no período de 12 horas às 14 horas.
- 120** Os alimentos congelados devem ser armazenados em temperatura igual ou inferior a -18 °C.