



# PREFEITURA DE GUAÍRA

## CONCURSO PÚBLICO

### 1. PROVA OBJETIVA

#### AUXILIAR DE COZINHA

- ♦ VOCÊ RECEBEU SUA FOLHA DE RESPOSTAS E ESTE CADERNO CONTENDO 30 QUESTÕES OBJETIVAS.
- ♦ CONFIRA SEU NOME E NÚMERO DE INSCRIÇÃO IMPRESSOS NA CAPA DESTE CADERNO.
- ♦ LEIA CUIDADOSAMENTE AS QUESTÕES E ESCOLHA A RESPOSTA QUE VOCÊ CONSIDERA CORRETA.
- ♦ RESPONDA A TODAS AS QUESTÕES.
- ♦ MARQUE, NA FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS, LOCALIZADA NO VERSO DESTA PÁGINA, A LETRA CORRESPONDENTE À ALTERNATIVA QUE VOCÊ ESCOLHEU.
- ♦ TRANSCREVA PARA A FOLHA DE RESPOSTAS, COM CANETA DE TINTA AZUL OU PRETA, TODAS AS RESPOSTAS ANOTADAS NA FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS.
- ♦ A DURAÇÃO DA PROVA É DE 3 HORAS.
- ♦ A SAÍDA DO CANDIDATO DA SALA SERÁ PERMITIDA APÓS TRANSCORRIDA 1 HORA E 30 MINUTOS DO TEMPO DE DURAÇÃO DA PROVA.
- ♦ AO SAIR, VOCÊ ENTREGARÁ AO FISCAL A FOLHA DE RESPOSTAS E ESTE CADERNO, PODENDO DESTACAR ESTA CAPA PARA FUTURA CONFERÊNCIA COM O GABARITO A SER DIVULGADO.

AGUARDE A ORDEM DO FISCAL PARA ABRIR ESTE CADERNO DE QUESTÕES.



## FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS

QUESTÃO	RESPOSTA
01	A B C D
02	A B C D
03	A B C D
04	A B C D
05	A B C D

QUESTÃO	RESPOSTA
11	A B C D
12	A B C D
13	A B C D
14	A B C D
15	A B C D

QUESTÃO	RESPOSTA
21	A B C D
22	A B C D
23	A B C D
24	A B C D
25	A B C D

06	A B C D
07	A B C D
08	A B C D
09	A B C D
10	A B C D

16	A B C D
17	A B C D
18	A B C D
19	A B C D
20	A B C D

26	A B C D
27	A B C D
28	A B C D
29	A B C D
30	A B C D

## LÍNGUA PORTUGUESA

Para responder às questões de número **01** a **05**, leia o texto.

### *Cuidados no consumo de frutas e legumes*

Um cuidado comum das pessoas que preparam alimentos é como eliminar o agrotóxico das frutas, legumes e verduras servidas cruas. Frutas como banana, laranja e mamão não apresentam perigos, pois a casca é descartada. Já outros alimentos como morango e tomate, requerem alguns cuidados simples, porém, indispensáveis.

Tudo o que for consumido com casca deve ser lavado com uma escovinha exclusiva para limpar alimentos e depois colocado em solução de bicarbonato de sódio e água (uma colher de sopa de bicarbonato para cada litro de água) por meia hora aproximadamente. Depois é só lavar novamente em água corrente. O mesmo vale para as folhas verdes. O tomate, que é um dos campeões de acúmulo de agrotóxicos, deve ser armazenado por alguns dias antes de ser consumido. Quanto mais tempo passar, maior a chance de os venenos se dissiparem.

(*Jornal Momento*, junho. 2009. Adaptado)

**01.** De acordo com o texto, algumas das frutas que podemos comer sem preocupação de ingerir agrotóxicos são:

- (A) mamão e morango.
- (B) banana e uva.
- (C) laranja e banana.
- (D) morango e abacaxi.

**02.** Segundo o texto, antes de colocar as frutas na água com bicarbonato de sódio, é preciso

- (A) lavá-las com escova própria.
- (B) descascá-las com cuidado.
- (C) escolher as mais maduras.
- (D) deixá-las por alguns dias na geladeira.

**03.** Assinale a alternativa correta de acordo com o texto.

- (A) As frutas devem ser consumidas, de preferência, sem a casca.
- (B) Os legumes devem ser consumidos, de preferência, cozidos e sem casca.
- (C) As frutas compradas no supermercado não têm agrotóxicos.
- (D) O cuidado para o consumo das verduras é o mesmo para com as frutas.

**04.** Conforme o texto, um dos alimentos que mais acumulam agrotóxicos é

- (A) o tomate.
- (B) o mamão.
- (C) a alface.
- (D) a carne.

**05.** Assinale a alternativa que apresenta a palavra com sentido contrário ao da palavra destacada na frase do texto “...a casca é **descartada**.”

- (A) ...retirada.
- (B) ...aproveitada.
- (C) ...dispensada.
- (D) ...jogada.

**06.** Observe os quadrinhos.



(*Folha de S.Paulo*, 23.01.2010. Adaptado)

Assinale a alternativa que apresenta os tipos de frases na ordem em que se apresentam nos quadrinhos.

- (A) Exclamativa, negativa, interrogativa, afirmativa.
- (B) Interrogativa, afirmativa, exclamativa, negativa.
- (C) Afirmativa, interrogativa, negativa, exclamativa.
- (D) Negativa, afirmativa, exclamativa, interrogativa.

Nas questões de números 07 a 09, assinale a alternativa que completa, correta e respectivamente, os quadrinhos.

07. HAGAR DIK BROWNE



(Folha de S.Paulo, 13.02.2010)

- (A) filha saudáveis
- (B) filhas saudável
- (C) filho saudável
- (D) filhos saudáveis

08. GARFIELD – Jim Davis



(Folha de S.Paulo, 16.09.2003)

- (A) Eu ... seu
- (B) Você ... meu
- (C) Ele ... nossos
- (D) Nós ... teus

09. GARFIELD – Jim Davis



(Folha de S.Paulo, 25.10.2003)

- (A) errou ... troquei
- (B) errava ... trocamos
- (C) errei ... trocou
- (D) erram ... troca

10. Assinale a frase correta.

- (A) Meus filho gosta de frutas frescas e madura.
- (B) Meus filhos gostam de frutas frescas e maduras.
- (C) Meu filho gosta de fruta fresca e maduras.
- (D) Meu filhos gostam de fruta frescas e madura.

MATEMÁTICA

11. A população estimada de Guairá, em 2004, era de 36 426 habitantes. Sabe-se que  $\frac{1}{3}$  da população vivia na zona rural.

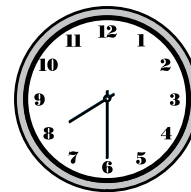
A quantidade de habitantes da zona urbana era de

- (A) 24 284 pessoas.
- (B) 24 224 pessoas.
- (C) 12 224 pessoas.
- (D) 12 142 pessoas.

12. Uma cozinheira deverá preparar as refeições para 15 funcionários de sua empresa. Sabendo-se que cada funcionário consome 250 g de carne, a cozinheira precisará, para preparar todas as refeições, de

- (A) 2,550 kg de carne.
- (B) 2,750 kg de carne.
- (C) 3,550 kg de carne.
- (D) 3,750 kg de carne.

13. Márcia preparou um bolo. Quando ela colocou o bolo para assar, o relógio marcava:



O bolo ficou pronto em 50 minutos. É correto afirmar que o bolo ficou pronto às

- (A) 9 horas e 40 minutos.
- (B) 9 horas e 30 minutos.
- (C) 9 horas e 20 minutos.
- (D) 9 horas e 10 minutos.

14. Em um único dia, 1 970 pessoas foram a um certo cinema de Guairá. Dessas pessoas, 965 foram no período da tarde e o restante, no período da noite.

No período da noite, foram ao cinema

- (A) 1 070 pessoas.
- (B) 1 005 pessoas.
- (C) 915 pessoas.
- (D) 905 pessoas.

15. Para preparar um pacote de gelatina, Márcia utiliza 250 mL de água quente e 250 mL de água fria. Para preparar nove pacotes de gelatina, ela precisará de

- (A) 1,5 L de água.
- (B) 2,5 L de água.
- (C) 3,5 L de água.
- (D) 4,5 L de água.

## R A S C U N H O

## CONHECIMENTOS GERAIS

16. A bandeira da cidade de Guaíra-SP tem a forma esquarrelada em cruz. Além de demonstrar a religiosidade, significa

- (A) a ligação histórica com Portugal.
- (B) as lideranças políticas do município.
- (C) as riquezas da cidade.
- (D) a unidade do povo.

17. Supervisionar, coordenar e promover a prestação de assistência médica e odontológica à população; promover campanhas de vacinação e de esclarecimento público, inclusive colaborando com as demais esferas governamentais, são atividades desenvolvidas pela

- (A) Coordenadoria de Educação.
- (B) Assessoria de Planejamento.
- (C) Coordenadoria de Saúde e Vigilância Sanitária.
- (D) Diretoria de Finanças.

18. Segundo a Lei Orgânica, elaborar o Orçamento, prevenindo a receita e fixando a despesa, com base em planejamento adequado, é tarefa

- (A) do Município de Guaíra.
- (B) do Governo Estadual.
- (C) do Tribunal de Contas.
- (D) da Câmara Municipal.

19. Leia as afirmações sobre as atribuições da Câmara Municipal de Guaíra.

- I. Eleger sua Mesa bem como destituí-la na forma regimental.
- II. Elaborar o seu Regimento Interno.
- III. Eleger indiretamente o Prefeito e o Vice-Prefeito.
- IV. Exercer a fiscalização financeira, orçamentária, operacional e patrimonial do Município.

Com base na Lei Orgânica do Município de Guaíra, estão corretas apenas as afirmações

- (A) I, II e III.
- (B) I, III e IV.
- (C) II, III e IV.
- (D) I, II e IV.

20. Promover, incentivar e difundir as atividades artísticas, realizar as atividades da biblioteca, promover festivais e resgatar as festas tradicionais do município de Guaíra-SP, são algumas das tarefas da
- (A) Secretaria Geral.
  - (B) Coordenadoria de Cultura.
  - (C) Coordenadoria de Esporte e Lazer e Turismo.
  - (D) Coordenadoria de Assistência Social.

### CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Assinale a alternativa que descreve a sequência correta a ser seguida na higienização de verduras que serão consumidas cruas.
- (A) Lavar folha a folha em água corrente, desinfetar em solução clorada por 15 minutos e colocar em utensílio limpo e coberto.
  - (B) Retirar as partes estragadas, lavar folha a folha em água corrente, desinfetar em solução clorada por 15 minutos e enxaguar em água corrente.
  - (C) Lavar folha a folha em água corrente, desinfetar em solução com vinagre e colocar em utensílio limpo e coberto.
  - (D) Retirar as partes estragadas, lavar folha a folha em água corrente e colocar em utensílio limpo e coberto.
22. Com a finalidade de reduzir os riscos de contaminação dos alimentos, alguns cuidados deverão ser seguidos. Por exemplo:
- I. A faca utilizada para cortar a carne crua, após ser enxaguada, poderá ser a mesma para fatiar a carne assada.
  - II. Quebrar um ovo sobre o outro no mesmo recipiente.
  - III. Lavar e desinfetar a área de trabalho, mãos e utensílios entre uma atividade e outra.
- Está correto o contido, apenas, em
- (A) I e II.
  - (B) I e III.
  - (C) II e III.
  - (D) III.

23. Os bifés a serem grelhados para o horário do almoço deverão ser retirados da refrigeração, antes do preparo, em quantidade suficiente para serem manipulados livres de contaminação em
- (A) 30 minutos.
  - (B) 01 hora.
  - (C) 02 horas.
  - (D) 03 horas.
24. Na limpeza do piso da cozinha, é permitido
- (A) varrer a seco durante a manipulação de alimentos.
  - (B) lavar com água e solução clorada e secar.
  - (C) lavar com água e detergente, enxaguar e desinfetar com solução clorada.
  - (D) passar um pano úmido com álcool a 70%, secar e encerar o piso.
25. Na remoção de sujidades e lavagem de panelas, recomenda-se o uso de
- (A) escova de madeira.
  - (B) palha de aço.
  - (C) lã de aço.
  - (D) esponja.
26. Quanto aos hábitos de higiene e asseio corporal, o auxiliar de cozinha pode utilizar
- (A) perfume.
  - (B) desodorante sem cheiro.
  - (C) base incolor nas unhas.
  - (D) esmalte nas unhas.
27. No recebimento de alimentos estocáveis, alguns cuidados deverão ser seguidos com a finalidade de garantir a qualidade dos alimentos adquiridos. A mercadoria deverá ser rejeitada quando
- (A) a embalagem do feijão apresentar-se livre de vestígio de inseto.
  - (B) a lata de ervilha estiver com a data de validade superior há 6 meses da data de entrega.
  - (C) o vidro do palmito apresentar vazamento na tampa.
  - (D) o saco de arroz apresentar-se livre de umidade.

- 28.** As luvas de borracha são indicadas como equipamentos de segurança individual na manipulação de
- (A) produtos químicos.
  - (B) moedor de carne.
  - (C) caldeirões com água fervente.
  - (D) assadeiras que foram retiradas do forno.
- 29.** Ao experimentar uma preparação, o auxiliar de cozinha pode
- (A) colocar os alimentos na palma da mão.
  - (B) reutilizar a colher que já colocou na boca.
  - (C) utilizar uma colher e separá-la para higienização.
  - (D) enxaguar uma colher que já colocou na boca e reutilizá-la.
- 30.** Verifique se as afirmativas são verdadeiras (V) ou falsas (F).
- I. Lavar as latas, garrafas e sacos de leite antes de serem abertos.
  - II. Verificar o prazo de validade e condições da lata antes de abri-la.
  - III. Ao abrir a lata não há necessidade de verificar o interior da lata.
- Sobre essas afirmações, assinale a alternativa correta.
- (A) I-V; II-V; III-V.
  - (B) I-F; II-V; III-V.
  - (C) I-F; II-V; III-F.
  - (D) I-V; II-V; III-F.







# PREFEITURA DE GUAÍRA

## CONCURSO PÚBLICO

### 9. PROVA OBJETIVA

#### NUTRICIONISTA

- ♦ VOCÊ RECEBEU SUA FOLHA DE RESPOSTAS E ESTE CADERNO CONTENDO **50** QUESTÕES OBJETIVAS.
- ♦ CONFIRA SEU NOME E NÚMERO DE INSCRIÇÃO IMPRESSOS NA CAPA DESTE CADERNO.
- ♦ LEIA CUIDADOSAMENTE AS QUESTÕES E ESCOLHA A RESPOSTA QUE VOCÊ CONSIDERA CORRETA.
- ♦ RESPONDA A TODAS AS QUESTÕES.
- ♦ MARQUE, NA FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS, LOCALIZADA NO VERSO DESTA PÁGINA, A LETRA CORRESPONDENTE À ALTERNATIVA QUE VOCÊ ESCOLHEU.
- ♦ TRANSCREVA PARA A FOLHA DE RESPOSTAS, COM CANETA DE TINTA AZUL OU PRETA, TODAS AS RESPOSTAS ANOTADAS NA FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS.
- ♦ A DURAÇÃO DA PROVA É DE **3** HORAS.
- ♦ A SAÍDA DO CANDIDATO DA SALA SERÁ PERMITIDA APÓS TRANSCORRIDA **1** HORA E **30** MINUTOS DO TEMPO DE DURAÇÃO DA PROVA.
- ♦ AO SAIR, VOCÊ ENTREGARÁ AO FISCAL A FOLHA DE RESPOSTAS E ESTE CADERNO, PODENDO DESTACAR ESTA CAPA PARA FUTURA CONFERÊNCIA COM O GABARITO A SER DIVULGADO.

AGUARDE A ORDEM DO FISCAL PARA ABRIR ESTE CADERNO DE QUESTÕES.



## FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS

QUESTÃO	RESPOSTA
01	A B C D E
02	A B C D E
03	A B C D E
04	A B C D E
05	A B C D E

06	A B C D E
07	A B C D E
08	A B C D E
09	A B C D E
10	A B C D E

11	A B C D E
12	A B C D E
13	A B C D E
14	A B C D E
15	A B C D E

16	A B C D E
17	A B C D E
18	A B C D E
19	A B C D E
20	A B C D E

21	A B C D E
22	A B C D E
23	A B C D E
24	A B C D E
25	A B C D E

QUESTÃO	RESPOSTA
26	A B C D E
27	A B C D E
28	A B C D E
29	A B C D E
30	A B C D E

31	A B C D E
32	A B C D E
33	A B C D E
34	A B C D E
35	A B C D E

36	A B C D E
37	A B C D E
38	A B C D E
39	A B C D E
40	A B C D E

41	A B C D E
42	A B C D E
43	A B C D E
44	A B C D E
45	A B C D E

46	A B C D E
47	A B C D E
48	A B C D E
49	A B C D E
50	A B C D E

## LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto, para responder às questões de números **01** a **10**.

### *Lambe-lambe*

Os leitores mais jovens não devem saber o que é isso. A eles, já explico. Anos atrás, “lambe-lambe” era o fotógrafo instantâneo querido e popular que, trabalhando ao ar livre – geralmente em jardins públicos –, produzia, com os pouquíssimos recursos de que dispunha, fotos que retratavam, para a posteridade, flagrantes muito especiais. Aquele sujeito circunspecto, todo paramentado, a mocinha casadoira, a família reunida durante um passeio, o casal enamorado, momentos que se esvaem na poeira dos anos.

Com a evolução tecnológica e a pressa de hoje, sobrevivem raros lambe-lambes, sobretudo nas pequenas cidades do interior, fazendo apenas retratos tipo 3X4 para documentos.

Mas, por que ele era chamado de lambe-lambe? “Lamber” vem do latim *lambere*, com o mesmo significado que conhecemos. O curioso nome tem origem num gesto comum no antigo exercício da profissão. É que o fotógrafo, usando a saliva, lambia o material sensível para marcar e identificar de que lado estava a emulsão química usada para fixar a imagem no papel ou chapa, e não colocá-lo do lado errado na hora de bater a fotografia.

Ainda hoje, cariocas saudosistas encontram lambe-lambes no Campo de Santana, Passeio Público do Rio de Janeiro. Convivem com cotias serelepes que zanzam por ali, figurinhas fáceis daquele recanto quase bucólico da Cidade Maravilhosa.

(Márcio Cotrim, Revista *Língua Portuguesa* n.º 20, 2007)

**01.** Assinale a alternativa que interpreta corretamente o texto.

- (A) A sobrevivência dos lambe-lambes estava condicionada à permanência de tecnologias mais avançadas.
- (B) O fotógrafo lambe-lambe sobrevive apenas na memória dos mais antigos.
- (C) O leitor mais jovem não poderá mais ter uma foto sua 3X4 feita por um lambe-lambe.
- (D) A permanência dos lambe-lambes depende da memória dos mais velhos.
- (E) O nostálgico lambe-lambe ainda compõe a paisagem da capital carioca.

**02.** Ao explicar a origem do nome “lambe-lambe”, o autor recorre a informações

- (A) obtidas junto àqueles que já tiraram fotos com o profissional que recebe esse nome.
- (B) fundamentadas tanto em dados linguísticos como nas ações do profissional que recebe esse nome.
- (C) que não precisam de comprovação, pois o público jovem – como as mocinhas casadoiras – se deixa fotografar por um lambe-lambe.
- (D) justificadas pela certeza de que se trata de algo de que ninguém ouviu falar antes.
- (E) até certo ponto questionáveis, tendo em vista que não podem mais ser comprovadas.

Considere o trecho seguinte, para responder às questões de números **03** e **04**.

O fotógrafo produzia, com os pouquíssimos recursos **de que dispunha**, fotos...

**03.** Assinale a alternativa que substitui o trecho destacado, apresentando emprego de pronome e regência de acordo com a norma padrão da língua culta escrita.

- (A) dos quais possuía
- (B) com os quais contava
- (C) cujos ele tinha à mão
- (D) aos quais podia utilizar
- (E) em que tinha disponíveis

**04.** Os verbos das alternativas a seguir são conjugados pelo padrão do verbo **dispor**. Assinale aquela que traz o verbo corretamente conjugado.

- (A) Atinja as metas que se propuser cumprir.
- (B) Pessoas que se proporem a ajudar serão bem-vindas.
- (C) Se ele repor os recursos, não haverá sindicância.
- (D) Muitas ideias dele se contraporam às minhas.
- (E) Agiu para que se transpossem os obstáculos.

**05.** A passagem do texto em que se emprega linguagem figurada é:

- (A) É que o fotógrafo, usando a saliva, lambia o material sensível.
- (B) O curioso nome tem origem num gesto comum no antigo exercício da profissão.
- (C) “Lamber” vem do latim *lambere*, com o mesmo significado que conhecemos.
- (D) ... momentos que se esvaem na poeira dos anos.
- (E) ... a mocinha casadoira, a família reunida durante o passeio...

**06.** Observe a substituição das expressões destacadas pelos termos entre parênteses:

- I. trabalhando ao ar livre – **geralmente** em jardins públicos (usualmente).
- II. sobrevivem raros lambe-lambes, **sobretudo** nas pequenas cidades (principalmente).
- III. **Anos atrás**, “lambe-lambe” era o fotógrafo instantâneo (Fazem anos).
- IV. ... **os pouquíssimos** recursos de que dispunha (os parques).

A substituição está adequada, de acordo com a norma culta, em

- (A) I e II, apenas.
- (B) I e III, apenas.
- (C) I, II e IV, apenas.
- (D) II, III e IV, apenas.
- (E) I, II, III e IV.

07. Na frase – **Com a evolução tecnológica e a pressa de hoje**, sobrevivem raros lambe-lambes – o trecho destacado traz uma informação com o sentido de

- (A) comparação.
- (B) tempo.
- (C) meio.
- (D) adição.
- (E) causa.

08. Leia o trecho.

Aquele sujeito **circunspecto**, todo **paramentado**, a mocinha casadoira, a família reunida durante um passeio, o casal enamorado, momentos que se esvaem na poeira dos anos.

Nesse contexto, as palavras destacadas podem ser substituídas, correta e respectivamente, por

- (A) sério e bem vestido.
- (B) carrancudo e fantasiado.
- (C) imprudente e desarrumado.
- (D) conservador e enfezado.
- (E) bigodudo e enfeitado.

09. Assinale a alternativa em que a concordância nominal e verbal está de acordo com o padrão culto da língua escrita.

- (A) Anos atrás, bastava as fotos feitas com pouquíssimos recursos.
- (B) Existia apenas retratos tipo 3X4 para documentos.
- (C) Era usada, para fixar a imagem no papel ou chapa, algumas emulsões químicas.
- (D) Originam-se os curiosos nomes em gestos comuns.
- (E) Os momentos especiais já está esvaído na poeira dos anos.

10. A alternativa em que a pontuação da frase está de acordo com o padrão culto da língua escrita é:

- (A) Eu me pergunto por que, ele era chamado de: lambe-lambe?
- (B) É que usando a saliva, o fotógrafo, lambia o material sensível.
- (C) Trabalhando ao ar livre (geralmente em jardins públicos), o fotógrafo produzia suas fotos.
- (D) Lambe-lambe, era anos atrás, o fotógrafo instantâneo querido e popular.
- (E) Como os leitores mais jovens não devem saber, o que é isso, eu já explico a eles.

## CONHECIMENTOS GERAIS

11. A sessão legislativa anual da Câmara de Vereadores desenvolve-se no seguinte período:

- (A) de 1.º de janeiro a 31 de dezembro.
- (B) de 1.º de fevereiro a 30 de junho e de 1.º de agosto a 15 de dezembro.
- (C) de 1.º de janeiro a 30 de junho e de 1.º de agosto a 31 de dezembro.
- (D) de 15 de janeiro a 15 de junho e de 15 de julho a 15 de dezembro.
- (E) de 1.º de fevereiro a 30 de novembro.

12. É um exemplo de ato emanado pela Câmara Municipal, que faz parte do processo legislativo previsto na Lei Orgânica do Município:

- (A) medida provisória.
- (B) decreto do Executivo.
- (C) emenda ao processo licitatório.
- (D) lei ordinária.
- (E) ato legislativo de ordem judiciária.

13. Se o Prefeito vetar um projeto de lei aprovado pela Câmara de Vereadores,

- (A) a Câmara pode rejeitar o veto.
- (B) o projeto é arquivado.
- (C) o projeto vai para a sanção do Governador.
- (D) o juiz da Comarca de Guaíra deve decidir quem tem razão.
- (E) o Ministério Público é chamado para opinar.

14. A fiscalização contábil, financeira, orçamentária, operacional e patrimonial do Município, mediante o controle externo, é exercida

- (A) pela Câmara Municipal, com auxílio da Defensoria Pública.
- (B) pela Assembleia Legislativa.
- (C) pela Câmara Municipal, com o auxílio do Tribunal de Contas do Estado.
- (D) pela Câmara Municipal, com o auxílio do Tribunal de Contas do Município de Guaíra.
- (E) pelo Ministério Público, com o auxílio do Tribunal de Justiça do Estado.

15. As contas do Município ficarão à disposição de qualquer contribuinte, para exame e apreciação, anualmente, pelo prazo de

- (A) 30 dias.
- (B) 60 dias.
- (C) 90 dias.
- (D) 120 dias.
- (E) seis meses.

16. A idade mínima para candidatar-se a Prefeito é de
- (A) 18 anos.
  - (B) 21 anos.
  - (C) 25 anos.
  - (D) 30 anos.
  - (E) 35 anos.
17. Se o Prefeito ausentar-se do Município, sem a licença da Câmara, por período superior a quinze dias, ficará sujeito à seguinte penalidade:
- (A) advertência.
  - (B) suspensão por trinta dias.
  - (C) repreensão pública.
  - (D) ficará obrigado a ressarcir aos cofres do Município o valor correspondente aos vencimentos do respectivo período de ausência.
  - (E) perda do cargo.
18. As obras, serviços, compras e alienações são contratados pelo Município por meio do procedimento denominado
- (A) praça pública.
  - (B) hasta pública.
  - (C) adjudicação.
  - (D) licitação.
  - (E) desapropriação.
19. Na hipótese de a Administração Municipal pretender criar cargos públicos em comissão, de livre nomeação e exoneração, esses devem destinar-se apenas às atribuições de
- (A) direção, chefia e assessoramento.
  - (B) funções técnicas.
  - (C) professor e médico.
  - (D) procuradores municipais e médicos.
  - (E) funções técnicas, secretários municipais e diretorias.
20. O primeiro Presidente da Câmara e o primeiro Prefeito de Guaira foram, respectivamente:
- (A) Olécio da Cunha Vieira e Enoch Garcia Leal.
  - (B) Messias Cândido Faleiros e Antonio Santana.
  - (C) Cap. José Custódio de Lelis e Silva e Enoch Garcia Leal.
  - (D) Antônio Marques Garcia e João Garcia de Carvalho Leal.
  - (E) Prudente de Moraes e Messias Cândido Faleiros.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. As etapas de pré-preparo dos alimentos numa Unidade de Alimentação consistem em
- (A) limpeza, divisão e cortar.
  - (B) triturar, sovar e cozinhar.
  - (C) cortar, misturar e distribuir.
  - (D) moer, espremer e fritar.
  - (E) cortar, amassar e porcionar.
22. Quanto ao armazenamento de alimentos, é correto afirmar que
- (A) a estrutura física da área de armazenamento deve ser iluminada, com a entrada de sol diretamente nos alimentos.
  - (B) a área de armazenamento deve evitar as fiações elétricas expostas e o piso deve ser impermeável.
  - (C) os produtos descartáveis podem ser armazenados diretamente no chão.
  - (D) os gêneros alimentícios podem ser armazenados junto com os produtos de limpeza.
  - (E) os produtos descartáveis devem ser armazenados dentro da cozinha.
23. As fibras alimentares pertencem ao grupo dos carboidratos e não são digeridos pelas enzimas do sistema digestivo humano. Sobre as fibras, assinale a alternativa correta.
- (A) As fibras insolúveis incluem pectina, hemicelulose e mucilagens, sendo maçã e cenoura boas fontes de pectina.
  - (B) A ingestão de fibras diminui a sensação de saciedade, pois reduz o tempo de trânsito intestinal.
  - (C) A ocorrência de doenças como constipação, diverticulite e câncer colorretal está associada com o baixo teor de fibras na dieta.
  - (D) As frações insolúveis das fibras dietéticas podem aumentar o colesterol sanguíneo.
  - (E) O consumo baixo de fibras pode interferir na absorção de ferro e carboidratos, especialmente em crianças.

24. A vitamina K pertence ao grupo das vitaminas lipossolúveis e entre suas principais funções está a atuação nos mecanismos de coagulação sanguínea. São fontes de vitamina K:
- (A) repolho, brócolis e couve.
  - (B) presunto, abóbora e ovos.
  - (C) bacon, uva e maçã.
  - (D) leite, cenoura e manga.
  - (E) soja, mandioca e alho.
25. O objetivo da avaliação nutricional do adulto é identificar
- (A) o excesso de peso, possibilitando uma intervenção adequada de forma a auxiliar na recuperação e/ou manutenção do estado de saúde do indivíduo.
  - (B) o baixo peso, possibilitando uma intervenção adequada de forma a auxiliar na recuperação e/ou manutenção do estado nutricional do indivíduo.
  - (C) os distúrbios alimentares, possibilitando uma intervenção adequada de forma a auxiliar na recuperação e/ou manutenção do estado de saúde do indivíduo.
  - (D) o estado nutricional, possibilitando uma correta avaliação do indivíduo, permitindo ações para recuperação ou manutenção do estado nutricional.
  - (E) o excesso de peso, possibilitando uma intervenção adequada de forma a minimizar os custos com a recuperação do estado de saúde do indivíduo.
26. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) constituem-se em um dos principais problemas de saúde pública no mundo. A respeito desse assunto, é correto afirmar que
- (A) hepatite A é uma DTA causada por bactéria. Entre as medidas preventivas da doença, pode-se citar: higienização das áreas de preparo de alimentos e armazenamento correto para hortaliças e frutas.
  - (B) a América do Norte tem sido considerada como área de elevada prevalência de neurocisticercose. A transmissão da doença ocorre através da ingestão de verduras contaminadas com larvas dos parasitas *Taenia solium* e *Taenia saginata*.
  - (C) a DTA é causada pela ingestão de alimentos contaminados por toxinas produzidas pela bactéria *Staphylococcus aureus* de grande ocorrência no Brasil. Seus sintomas são caracterizados, principalmente, por náuseas, vômitos, dor abdominal, diarreia e prostração.
  - (D) o botulismo é uma infecção intestinal aguda, causada por uma enterotoxina. A transmissão se dá pela ingestão de água ou alimentos contaminados por fezes ou vômitos de doente ou portador.
  - (E) a doença de Chagas é uma infecção causada pelo pernilongo, que pode ser transmitido ao homem também por via oral. Os casos mais recentes de transmissão por alimento, estão relacionados ao consumo de açaí fresco e caldo de cana na região Norte do País.
27. Ao preparar acelga refogada observa-se uma diminuição em 20% do seu peso, e seu fator de correção, observado durante o pré-preparo, é de 1,3. Para oferecer uma porção de 50 gramas de acelga refogada para 300 clientes de uma unidade de alimentação, é necessário comprar
- (A) 19,5 kg.
  - (B) 23,4 kg.
  - (C) 25,8 kg.
  - (D) 28,0 kg.
  - (E) 29,4 kg.
28. Segundo a legislação vigente, Resolução-RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4 °C (quatro graus Celsius), ou inferior, é de
- (A) 24 horas.
  - (B) 2 dias.
  - (C) 3 dias.
  - (D) 4 dias.
  - (E) 5 dias.
29. A utilização de indicadores na avaliação dos recursos humanos é fundamental na administração de unidades de alimentação e nutrição. Assinale os indicadores relacionados à otimização da mão de obra.
- (A) Taxa de absenteísmo e resto-ingesta.
  - (B) Avaliação de atitudes e adequação do *per capita*.
  - (C) Adequação do vestuário e taxa de produtividade.
  - (D) Curva ABC e taxa de produtividade.
  - (E) Taxa de absenteísmo e rotatividade de pessoal.
30. No que se refere às características sensoriais dos alimentos preparados e distribuídos em uma unidade de alimentação, é correto afirmar que
- (A) em decorrência da boa aceitação sensorial, o sal de cozinha deve ser utilizado em grandes quantidades nos alimentos preparados.
  - (B) alimentos preparados por fritura de imersão em óleo vegetal devem ser evitados nos cardápios por aumentarem a densidade energética das preparações.
  - (C) a escolha dos gêneros alimentícios utilizados na unidade de alimentação deve se basear exclusivamente no preço, pois terão melhor aceitação pelos consumidores e isso contribuirá para a redução de perdas.
  - (D) para facilitar a digestão e a aceitação sensorial, vegetais como a cenoura e a beterraba devem ser servidos preferencialmente cozidos.
  - (E) alguns alimentos preparados em unidades de alimentação têm grande aceitação sensorial e devem ser incluídos diariamente nos cardápios, podendo ser citada como exemplo as frituras, como a batata frita.

31. O recordatório alimentar de 24 horas é um dos métodos mais utilizados na investigação do hábito alimentar.
- Assinale a afirmativa que melhor caracteriza esse método.
- (A) Utilizado para saber quantas vezes por semana ou mês, o indivíduo consome determinado alimento.
  - (B) Consegue avaliar as sobras e desperdício dos alimentos.
  - (C) Exige escolaridade do entrevistado, que fica com a incumbência de anotar tudo o que consumiu e bebeu diariamente.
  - (D) Permite quantificar a ingestão de alimentos e bebidas, mas depende da memória do entrevistado.
  - (E) Não depende da memória do entrevistado e é de fácil aplicação.
32. Com relação à avaliação antropométrica da composição corporal, assinale a alternativa correta.
- (A) A estatura é considerada indicadora das condições de vida de uma população, uma vez que seu déficit pode refletir inadequações nutricionais de caráter crônico, de longa duração.
  - (B) O IMC é considerado um bom indicador de gordura corporal. Embora, apresente baixa correlação com a estatura, apresenta boa correlação com a gordura corporal e com o peso corporal.
  - (C) A circunferência do pulso é um bom indicador de desnutrição ou obesidade central.
  - (D) Os termos massa magra e massa livre de gordura são sinônimos e indicam o componente corpóreo isento de gordura.
  - (E) São considerados indicadores diretos do estado nutricional: antropometria, avaliação clínica, avaliação bioquímica e recordatório alimentar de 24 horas.
33. Uma das maneiras para se avaliar a aceitação de uma refeição é aplicação do cálculo do resto-ingestão. Com relação a isso, é correto afirmar que
- (A) o percentual de sobra é fixo e baseado em valores apurados na unidade de produção de refeições. Dessa forma, o percentual máximo aceitável de resto-ingesta é de 5%.
  - (B) para reduzir o índice do resto-ingestão e chegar a um valor aceitável, deve-se ter como meta um percentual inferior a 15%.
  - (C) a análise do índice de resto-ingestão visa avaliar as quantidades desperdiçadas por motivos como aceitação no cardápio e porcionamento inadequado por parte do usuário.
  - (D) a sobra de alimentos é determinada no porcionamento das preparações, sendo que para reduzir é necessário um treinamento dos clientes.
  - (E) há dois tipos de sobras geradas na produção de refeições, sendo importantes para o cálculo do índice de resto-ingestão apenas aquelas resultantes do pré-preparo.
34. A anemia ferropriva representa a deficiência nutricional de maior ocorrência em todo o mundo, inclusive no Brasil. Em crianças, uma das consequências da anemia por deficiência de ferro é
- (A) a diarreia osmótica.
  - (B) a constipação intestinal.
  - (C) a mancha de *bitot*.
  - (D) a ascite.
  - (E) o retardo no crescimento.
35. Ganho de peso (kg) recomendado durante a gestação para mulheres com peso normal é de
- (A) 14 a 18.
  - (B) 5 a 7,5.
  - (C) 7 a 10,5.
  - (D) 11,5 a 16.
  - (E) 8,5 a 12.
36. Considerando-se que o Índice de Massa Corporal (IMC) é mais associado à obesidade do que à desnutrição, a recomendação para a avaliação do estado nutricional de gestantes é
- (A) utilizar, quando possível, o IMC anterior à gestação e a correspondência com a idade gestacional.
  - (B) mensurar o peso e a idade gestacional a cada três consultas durante o pré-natal.
  - (C) medir a altura na primeira, terceira e sexta consultas de pré-natal.
  - (D) utilizar, para gestantes adolescentes, o indicador altura para idade.
  - (E) corrigir os valores do IMC com as medidas da circunferência abdominal.

37. A ocorrência de distúrbios nutricionais na fase inicial da vida está relacionada a risco elevado para desenvolvimento de doenças crônicas na fase adulta. Um recém-nascido, prematuro, com peso ao nascer igual a 2 350 gramas, exige atenção especial, pois
- (A) a prematuridade impede o crescimento normal até a primeira infância, mesmo em condições ambientais favoráveis.
  - (B) é classificado como baixo peso, mas poderá ter crescimento pós-natal compensatório para a idade entre 12 e 14 meses.
  - (C) a sua alimentação deverá ser baseada em fórmulas infantis modificadas, pois o leite materno, nesses casos, é contraindicado.
  - (D) a prematuridade é um fator de risco mais importante do que a restrição no crescimento intrauterino para o pleno desenvolvimento infantil.
  - (E) poderá desenvolver mais doenças crônicas, especialmente a obesidade e a hipertensão.
38. Uma das fases de maior vulnerabilidade para o aparecimento de problemas nutricionais é a interrupção do aleitamento materno. Uma recomendação para a introdução de outros alimentos, a partir dos seis meses de vida, é
- (A) oferecer leite de vaca diluído e em mamadeiras com bicos especiais para cada faixa etária.
  - (B) incluir nas refeições almoço e jantar, preparações liquidificadas e com tempero à base de alho e cebola.
  - (C) preparar alimentos mais espessos e oferecer à criança com colher.
  - (D) utilizar preparações com baixa densidade energética (caloria/grama de alimento).
  - (E) evitar alimentos como arroz, feijão e carnes, especialmente de vaca e porco, até o primeiro ano de vida.
39. Uma das diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira, adulta e saudável, refere-se aos alimentos de origem animal (leite e derivados, carnes e ovos). Os nutricionistas, segundo essa diretriz, devem
- (A) sugerir o consumo diário de carnes brancas em substituição às carnes vermelhas.
  - (B) estimular o consumo diário de 2 porções de carnes e peixes e 1 porção de preparações à base de ovos.
  - (C) recomendar o consumo diário de 3 porções do grupo do leite e derivados.
  - (D) recomendar a substituição do leite de origem animal por leite de soja.
  - (E) indicar o consumo diário de preparações à base de carne vegetal.
40. A avaliação do estado nutricional dos indivíduos pode ser realizada, utilizando-se vários indicadores. Um importante indicador de risco para doenças cardiovasculares é a razão cintura-quadril. Para uma mulher de 35 anos, com 65 kg de peso corporal, 92 cm de quadril e 75 cm de cintura, esse indicador corresponde a
- (A) 0,71, e é considerado de baixo risco.
  - (B) 0,81, e é considerado de alto risco.
  - (C) 0,86, e é considerado de risco moderado.
  - (D) 0,90, e é considerado de alto risco.
  - (E) 0,96, e é considerado de risco moderado.
41. O Brasil é considerado um país em desenvolvimento que apresenta prevalências elevadas de doenças crônicas, mas ainda convive com números elevados de mortalidade por doenças diarreicas e respiratórias agudas entre crianças. Essa complexidade epidemiológica exige uma abordagem que considere
- (A) a incorporação de modelos de atenção à saúde que valorizem as ações assistenciais de grandes proporções como triagem em massa, tratamentos médicos e cirúrgicos disponíveis e acessíveis a grandes camadas da população.
  - (B) a dimensão continental do país e a ampla diversidade social e cultural, que se reflete nos hábitos alimentares da população que, por sua vez, são responsáveis pelo quadro desigual da distribuição das doenças entre as regiões do país.
  - (C) a prevenção das doenças crônicas não transmissíveis que apresentam prevalência epidêmica, como eixo central da formulação das políticas públicas para a melhoria do estado nutricional da população.
  - (D) as causas subjacentes que interferem no estado nutricional da população, tais como a ausência de programas de fortificação de alimentos destinados aos moradores de comunidades pobres, falta de saneamento nas grandes cidades e migração acentuada para as regiões Sul e Sudeste do país.
  - (E) a promoção da saúde e a constituição de ambientes e contextos promotores de práticas saudáveis imprescindíveis para garantir o acesso às informações necessárias para a adoção de modos de vida e de alimentação saudáveis.



42. No Brasil, há três programas nacionais de controle e prevenção de deficiências nutricionais específicas que envolvem, além do ferro, os seguintes nutrientes:
- (A) iodo e vitamina A.
  - (B) ácido fólico e iodo.
  - (C) cálcio e vitamina D.
  - (D) vitamina A e zinco.
  - (E) ácido fólico e cálcio.
43. Vários estudos populacionais e clínicos mostram que a diminuição na ingestão de sódio é capaz de reduzir substancialmente a pressão arterial de indivíduos hipertensos. Além disso, outra medida relacionada ao tratamento dietético da hipertensão é o aumento do consumo de alimentos ricos em
- (A) vitamina B12.
  - (B) magnésio.
  - (C) potássio.
  - (D) proteína.
  - (E) zinco.
44. Uma das recomendações nutricionais para o tratamento de dislipidemias é o aumento do consumo de alimentos ricos em ácidos graxos monoinsaturados da série ômega-9, cujo precursor é o ácido oleico. Para atender a essa recomendação, a dieta de indivíduos com dislipidemia deve incluir alimentos como
- (A) amêndoas, açaí e linhaça.
  - (B) sardinha, salmão e arenque.
  - (C) margarinas, leite e queijo.
  - (D) castanha, nozes e abacate.
  - (E) milho, trigo e soja.
45. Nas doenças cardiovasculares, em especial, o infarto agudo do miocárdio, a dieta, entre outras características, deve ser
- (A) fracionada em, no máximo, 3 refeições para reduzir o trabalho do coração na digestão dos alimentos.
  - (B) normal quanto à quantidade de fibras alimentares solúveis e insolúveis para prevenir obstrução intestinal.
  - (C) constituída apenas de alimentos líquidos para prevenir a resposta vagal.
  - (D) hipogordurosa, representando, no máximo, 15% do valor energético total, a fim de prevenir a reincidência do infarto.
  - (E) hipocalórica, com 40% de carboidratos, para retardar a absorção do amido.
46. A terapia nutricional enteral é uma importante ferramenta do cuidado nutricional para prevenir a desnutrição e/ou melhorar o estado nutricional de pacientes impossibilitados de receber alimentação via oral. Uma das principais indicações dessa terapia ocorre na
- (A) síndrome de má absorção.
  - (B) deficiência de enzimas produzidas pela glândulas salivares.
  - (C) ausência de prótese dentária.
  - (D) paraplegia de membros superiores.
  - (E) presença de depressão grave.
47. A recomendação de proteínas para pacientes assintomáticos, infectados pelo vírus da Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, corresponde à
- (A) 2,5 a 3,5 g proteínas/kg de peso/dia.
  - (B) 2,0 a 3,0 g proteínas/kg de peso/dia.
  - (C) 1,5 a 2,0 g proteínas/kg de peso/dia.
  - (D) 0,8 a 1,25 g proteínas/kg de peso/dia.
  - (E) 0,5 a 1,15 g proteínas/kg de peso/dia.
48. Uma das formas para reduzir os níveis sanguíneos de glicose em indivíduos diabéticos (tipo 2) é a diminuição da velocidade de esvaziamento gástrico que, por sua vez, está associada à
- (A) solubilidade dos sais biliares que atuam na digestão dos lipídeos.
  - (B) capacidade de secreção de ácidos digestivos.
  - (C) fermentação dos polissacarídeos com aumento da produção de ácidos graxos de cadeia curta.
  - (D) concentração de ácido ascórbico dos alimentos da dieta.
  - (E) viscosidade dos alimentos/preparações que compõem a dieta.

**49.** A atuação profissional do nutricionista é regulamentada pelo Conselho Federal e pelos Conselhos Regionais com base no Código de Ética Profissional. Constitui um direito desses profissionais:

- (A) cobrar pelo atendimento individual, realizado por meio da mídia eletrônica, sob forma de consultas, diagnósticos ou dietas.
- (B) recomendar, em veículos de comunicação de massa, marcas de produtos alimentícios que contribuem para a promoção da alimentação saudável.
- (C) assumir a responsabilidade técnica de diferentes empresas que preparam e distribuem refeições.
- (D) ter remuneração que corresponda ao pagamento pelos serviços prestados.
- (E) cobrar honorários de usuários em instituições que se destinam à prestação de serviços públicos.

**50.** Um dos eixos norteadores do Sistema Único de Saúde (SUS), que está intimamente relacionado ao direito de todo cidadão à saúde e ao dever do Estado em prover condições de acesso à saúde, refere-se ao princípio da

- (A) centralização.
- (B) proporcionalidade.
- (C) padronização.
- (D) nacionalização.
- (E) integralidade.