



Nome: \_\_\_\_\_

**08 – NUTRICIONISTA – PROVA 02****PROVA ESCRITA OBJETIVA  
CADERNO DE QUESTÕES**

**Leia atentamente as instruções abaixo e aguarde a autorização para abertura deste caderno de questões.**

1. **Confira o seu CADERNO DE QUESTÕES nos primeiros 30 minutos de prova.** Caso haja algum erro de impressão, ausência de questão, dentre outros, a prova poderá ser substituída nesse intervalo de tempo.
2. Assine seu nome no espaço próprio do CARTÃO-RESPOSTA, utilizando caneta esferográfica de tinta azul ou preta. A não assinatura incide na **DECLASSIFICAÇÃO DO CANDIDATO**.
3. Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 5 opções identificadas com as letras A, B, C, D e E. Você deve assinalar apenas uma opção em cada questão, caso contrário, ela será nula.
4. Não dobre, não amasse nem manche o CARTÃO-RESPOSTA. Ele **NÃO** poderá ser substituído.
5. O tempo disponível para esta prova é de **3h**.
6. Reserve os 30 minutos finais para marcar seu CARTÃO-RESPOSTA. Os rascunhos e as marcações assinaladas no CADERNO DE QUESTÕES não serão considerados na avaliação.
7. Quando terminar a prova, entregue-a ao fiscal **SEM FALTAR NENHUMA PÁGINA OU PARTE DELA**, juntamente com o CARTÃO-RESPOSTA. Em seguida, assine a LISTA DE PRESENÇA. Caso o CADERNO DE QUESTÕES E/OU o CARTÃO-RESPOSTA estejam rasgados ou incompletos, o candidato será eliminado.
8. Você também será excluído do certame caso:
  - a) Utilize, durante a realização da prova, máquinas e/ou relógios de calcular, bem como rádios, gravadores, fones de ouvido, telefones celulares ou fontes de consulta de qualquer espécie.
  - b) Ausente-se da sala em que realiza a prova levando consigo o CADERNO DE QUESTÕES e/ou CARTÃO-RESPOSTA, antes do prazo estabelecido.
  - c) Deixe de assinalar corretamente o campo no CARTÃO-RESPOSTA.
  - d) Seja um dos três últimos candidatos e deixe o local de prova sem acompanhar o fiscal à coordenação.

**GABARITO**

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

**Prefeitura Municipal de Teutônia – RS**  
**Concurso Público – 001/2023**



**08 – NUTRICIONISTA – PROVA 02****CONHECIMENTOS GERAIS****TEXTO**

Para compreender a questão da grilagem, é necessário conhecer as formas históricas de distribuição e aquisição de terras no Brasil. No período colonial, a divisão do território em sesmarias (imensos lotes de terras virgens distribuídos em nome do rei de Portugal para agricultura) criou problemas que estão na origem da questão fundiária atual.

Um primeiro problema surge da dificuldade em se mapear um território tão extenso. Além disso, amplas áreas não eram utilizadas do ponto de vista produtivo. Outro problema vem da escassez de população, que limitava a ocupação do território e a disponibilidade de força de trabalho no campo. Estima-se que, até 1700, a população brasileira era de apenas 300 mil habitantes, em boa medida concentrados no litoral nordestino e nas regiões mineradoras, segundo aponta Celso Furtado em seu livro *Formação Econômica Brasileira*.

Por fim, somam-se a essas questões limitações políticas de domínio territorial, já que muitas regiões, principalmente no interior do país, não eram administradas na prática pela coroa portuguesa ou eram regiões em disputa com outros países. [...]

Com a independência do país em 1822 e a revogação do regime das sesmarias, instaurou-se um vazio jurídico que reforçou a ocupação espontânea. O território em construção e seus confins alimentavam os mais diversos anseios de apropriação e exploração, tanto para os atores mais vulneráveis do campo (camponeses, indígenas, caboclos, escravos libertos) quanto para os mais providos. [...]

A Lei de Terras, de 1850, que dispõe sobre as terras devolutas no Império, passa a ser um marco na regulação fundiária nacional ao estipular que o acesso à terra não mais se daria pela mera ocupação, e sim por meio da sua compra. Ao instituir a propriedade privada e o mercado de terras, a Lei de Terras estabeleceu, ao mesmo tempo, a definição de terra pública. Assim, todos os possuidores (sesmeiros e posseiros) tinham um prazo estabelecido para registrarem suas terras, sob pena de estas caírem em comisso, isto é, de voltarem ao domínio público e serem consideradas, portanto, terras devolutas. [...]

Ela é, ainda, interpretada como um texto conservador, cuja preocupação foi garantir a permanência de oferta de mão de obra barata ao setor agropecuário e consolidar as elites agrárias num momento em que o fim da escravatura estava se desenhando. De fato, ela exclui do mercado fundiário todos aqueles que não possuem recursos para adquirir terra. [...]

Esse processo consolidou dois perfis que ajudam a compreender a complexidade da posse de terras. O primeiro perfil remete a camponeses que, ainda que não possuíssem o título da terra, moravam e produziam nos locais já ocupados. São os chamados posseiros. A Lei de Terras garantiu a sua permanência como ocupantes legítimos; porém, novas ocupações não poderiam se dar da mesma forma. Daí em diante, as terras teriam que ser compradas do Estado. O outro perfil é o de grupos que também ocupavam as terras de maneira irregular, mas falsificavam documentos de concessão das antigas sesmarias ou documentos de transmissão de posse como forma de serem reconhecidos como os verdadeiros donos da terra. Esses são os chamados grileiros. [...]

Por tudo isso, é possível concluir que a Lei de Terras de 1850, longe de contribuir para discriminar as terras públicas das privadas, serviu, em grande medida, como mecanismo para incorporação ilegal de terras públicas e consolidação de áreas griladas.

A partir de então, a grilagem se consolidou como uma prática lucrativa de controle da terra. À medida que a ocupação do território se intensificou, conflitos se multiplicaram entre posseiros, grileiros e proprietários. O progressivo adensamento da estrutura fundiária nas áreas de agricultura consolidada contribuiu no avanço e na busca por novas terras nas áreas ainda pouco cobiçadas, com baixa ocupação populacional.

É nas áreas de fronteira agrícola, onde o mercado fundiário é ainda balbuciante e a delimitação das propriedades muito imprecisa, que a grilagem se expressa com maior força e continua liderando, como no passado, a apropriação de terras. Nelas, o Estado não consegue conter a grilagem, por não ter um registro cartográfico completo das terras públicas, nem cadastro da delimitação precisa das propriedades privadas. [...]

As fronteiras agrícolas do Cerrado e da Amazônia, por exemplo, são notoriamente marcadas



por grilagem e conflitos fundiários, onde é comum ver uma mesma terra sendo reivindicada por duas, três ou quatro pessoas distintas. Não por coincidência, as fronteiras agrícolas das últimas décadas se destacam pelo grande tamanho dos estabelecimentos agrícolas e por concentrar muita terra em poucas mãos.

Por essas características e pela incapacidade do poder público em regulá-la, a grilagem tornou-se, também, um dos motores da concentração fundiária no país. [...]

Existem muitos mecanismos jurídicos de execução da grilagem. A origem do termo é ligada ao uso de grilos trancados em uma caixa com documentos forjados, a fim de envelhecer artificialmente o documento para parecer mais legítimo. Hoje, porém, os protocolos de falsificação de documentos se sofisticaram, inclusive com o uso de técnicas digitais, e são facilitados pela própria legislação agrária e ambiental.

Os cartórios são a espinha dorsal do sistema, já que aceitam abrir matrículas com uma documentação incompleta ou suspeita. Uma vez que o proprietário tem o ônus de provar o desmembramento do imóvel particular a partir do patrimônio público, esse momento da alienação para um agente privado é o que se escolhe com maior frequência para forjar documentos, abrindo-se uma matrícula sem indicar a origem do imóvel.

A partir disso, se constrói uma cadeia dominial sucessória, através da qual é reconstituída toda a genealogia das sucessivas compras, vendas e transmissões de um bem desde a sua forjada saída do patrimônio público. [...]

Outra modalidade são as ações judiciais que procuram reconhecer terras devolutas como sendo privadas para driblar a proibição constitucional de usucapião de terras públicas. [...] A mesma operação pode ser realizada com declarações de posse que, mediante ação de um cartório conivente, podem ser transcritas como sendo registros de propriedade. Existe ainda, a técnica de retificação de área no registro de propriedade, na qual solicita-se que os limites de uma propriedade sejam modificados em cartório. Nesse caso, a matrícula existe, mas o pretense proprietário alega um erro na área registrada e solicita a ampliação dos seus contornos. [...]

Paralelamente, as medidas de regularização ambiental implementadas pelo Código Florestal de 2012 instauraram o Cadastro Ambiental Rural (CAR), que vem sendo usado como um cadastro

fundiário informal nas operações de grilagem, para comprovar a ocupação e propriedade de terra. [...]

Além de usurpar uma terra pública, os registros digitais conflitam muitas vezes com outros ocupantes dessas áreas que ainda não têm os seus direitos reconhecidos. As organizações de defesa das populações indígenas e tradicionais se mobilizam para denunciar essas práticas e alertam o poder público sobre a urgência de fazer o CAR de todas as terras de uso ou propriedade coletivos. [...]

Os estudos realizados sobre os usos do CAR e dos mecanismos simplificados de regularização fundiária apontam a existência de esquemas organizados de grilagem e denunciam, ainda, uma relação causal entre desmatamento ilegal e grilagem. [...]

Um estudo do Instituto Socioambiental na Amazônia avaliou em 11,6 milhões o número de hectares registrados no CAR em nome de terceiros e sobrepostos a Unidades de Conservação federais na Amazônia em 2020. Se acrescentar a isso as Unidades de Conservação estaduais, TI e as florestas públicas não destinadas, as sobreposições de CAR de terceiros sobre áreas protegidas na Amazônia Legal chegam a 29 milhões de hectares, dentre as quais 3,5 milhões em Terras Indígenas. [...]

BÜHLER, È. A; ZUCHERATO, B; IZECKSOHN, J. *As novas faces da grilagem no Brasil*. In: Revista Ciência Hoje [CH 395]. Disponível em: <<https://cienciahoje.org.br/artigo/as-novas-faces-da-grilagem-no-brasil/>>. Último acesso em 15 de junho de 2023. (Adaptado)

### Questão 01

“No período colonial, a divisão do território em sesmarias (imensos lotes de terras virgens distribuídos em nome do rei de Portugal para agricultura) criou problemas que estão na origem da questão fundiária atual.”

De acordo com o texto, a palavra “fundiária” tem relação sinonímica com a palavra:

- a) Latifundiária.
- b) Autoritária.
- c) Agrária.
- d) Proprietária.
- e) Subsidiária.

### Questão 02

“O território em construção e seus confins alimentavam os mais diversos anseios de apropriação e exploração, tanto para os atores mais vulneráveis do



campo (camponeses, indígenas, caboclos, escravos libertos) quanto para os mais providos.”

As palavras destacadas no segmento acima podem ser substituídas, sem prejuízo semântico, respectivamente, por:

- a) Atributos, interesses, abastados.
- b) Limites, desejos, munidos.
- c) Projetos, interesses, ricos.
- d) Bens, desejos, abastecidos.
- e) Fronteiras, vontades, poderosos.

### Questão 03

“Ela é, ainda, interpretada como um texto conservador, cuja preocupação foi garantir a permanência de oferta de mão de obra barata ao setor agropecuário e consolidar as elites agrárias num momento em que o fim da escravatura estava se desenhando.”

Assinale a alternativa que reescreve CORRETAMENTE o trecho acima, respeitando a norma culta da língua portuguesa.

- a) Ela ainda é interpretada como um texto conservador, cuja preocupação foi tanto garantir a permanência de oferta de mão de obra barata ao setor agropecuário quanto consolidar as elites agrárias em um momento no qual o fim da escravatura estava se desenhando.
- b) Ela é, ainda, interpretada como um texto conservador, onde a preocupação foi garantir a permanência de oferta de mão de obra barata no setor agropecuário e consolidar as elites agrárias num momento onde o fim da escravatura estava se desenhando.
- c) Ela é ainda interpretada como um texto conservador cuja preocupação foi garantir a permanência de oferta de mão de obra barata ao setor agropecuário e consolidar as elites agrárias num momento que o fim da escravatura estava se desenhando.
- d) Ela é, ainda, interpretada como um texto conservador, que a preocupação foi garantir a permanência de oferta de mão de obra barata ao setor agropecuário e consolidar as elites agrárias num momento aonde o fim da escravatura estava se desenhando.
- e) Ela é, ainda, interpretada como um texto conservador, em que a preocupação foi garantir não menos a permanência de oferta de mão de obra barata ao setor agropecuário que consolidar as

elites agrárias num momento que o fim da escravatura estava se desenhando.

### Questão 04

“É nas áreas de fronteira agrícola, onde o mercado fundiário é ainda balbuciante e a delimitação das propriedades muito imprecisa”.

O termo destacado no fragmento acima está sendo usado no seu sentido figurado. É CORRETO afirmar que essa palavra pode ser substituída nesse contexto por:

- a) Principiante.
- b) Hesitante.
- c) Inconstante.
- d) Vibrante.
- e) Insipiente.

### Questão 05

No trecho “A partir disso, se constrói uma cadeia dominial sucessória, através da qual é reconstituída toda a genealogia das sucessivas compras, vendas e transmissões de um bem”, o termo destacado se refere, CORRETAMENTE, a(à):

- a) Domicílio.
- b) Família.
- c) Domínio.
- d) Território.
- e) Âmbito.

### Questão 06

Conforme Constituição Federal de 1988, são estáveis \_\_\_\_\_ de efetivo exercício os servidores nomeados para cargo de provimento efetivo em virtude de concurso público.

Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna.

- a) Após quatro anos.
- b) Após três anos.
- c) Após um ano.
- d) Após cinco anos.
- e) Após dois anos.

### Questão 07

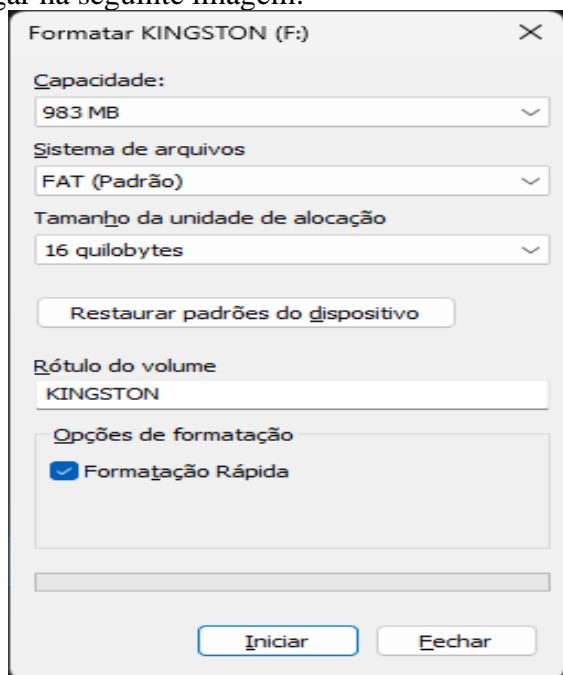
Um bolo de chocolate foi  $\frac{3}{12}$  vendido ao José por R\$ 13,50 e dividiu com sua amiga Natália. Esta, ficando impressionada com o delicioso sabor, resolveu comprar o restante da torta. Assinale quanto Maria pagou.



- a) R\$ 34,00.
- b) R\$ 38,50.
- c) R\$ 40,50.
- d) R\$ 43,00.
- e) R\$ 45,50.

**Questão 08**

Considere um usuário utilizando um computador com o Microsoft Windows 11 instalado. A partir do Explorador de Arquivo, ele realiza algumas ações até chegar na seguinte imagem:



O usuário precisa garantir que o processo de formatação verificará a integridade de cada setor enquanto exclui os blocos existentes. Diante do exposto, assinale a alternativa que apresenta a opção que o usuário necessita alterar para realizar a formatação conforme desejado pelo usuário.

- a) Capacidade.
- b) Rótulo do Volume.
- c) Formatação Rápida.
- d) Sistema de Arquivos.
- e) Tamanho da Unidade de Alocação.

**Questão 09**

Os cargos públicos do município de Teutônia-RS serão providos por:

- I- Nomeação e Recondução.
- II- Readaptação e Reversão.
- III- Reintegração e Aproveitamento.

A seguir, assinale a alternativa CORRETA:

- a) Apenas o item I está correto.

- b) Apenas o item II está correto.
- c) Apenas o item III está correto.
- d) Apenas os itens I e III estão corretos.
- e) Todos os itens estão corretos.

**Questão 10**

O Exercício é o desempenho das atribuições do cargo pelo servidor. Sobre o assunto e com base no Estatuto do Servidor Público do Município de Teutônia- RS, assinale a alternativa CORRETA.

- a) Será tornado sem efeito o ato de nomeação que não for feito pelo chefe do setor para o qual o servidor for designado.
- b) Exercício deve ser dado pelo chefe do poder executivo municipal.
- c) É de 15 (quinze) dias o prazo para o servidor entrar em exercício, contados da data da posse.
- d) Será tornado sem efeito o ato de nomeação, se não ocorrer a posse ou exercício, nos prazos legais.
- e) É de 30 (trinta) dias o prazo para o servidor entrar em exercício, contados da data da posse.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS****Questão 11**

A Política Nacional de Humanização (PNH) existe desde 2003 para efetivar os princípios do Sistema Único de Saúde no cotidiano das práticas de atenção e gestão, qualificando a saúde pública no Brasil e incentivando trocas solidárias entre gestores, trabalhadores e usuários. Para tanto, essa política adota algumas diretrizes gerais que a orientam. A esse respeito, assinale a alternativa que menciona diretriz da PNH.

- I- Contrato de gestão.
- II- Defesa dos Direitos do Usuário.
- III- Fomento das grupalidades, coletivos e redes.
- IV- Construção da memória do SUS que dá certo.

A seguir, assinale a alternativa CORRETA:

- a) Apenas o item I está incorreto.
- b) Apenas o item II está incorreto.
- c) Apenas o item III está incorreto.
- d) Apenas o item IV está incorreto.
- e) Apenas os itens I e III estão corretos.

**Questão 12**

Visita aberta é uma proposta da Política Nacional de Humanização cujo objetivo é ampliar o acesso dos visitantes às unidades de internação, de forma a garantir o elo entre o paciente, sua rede social e os diversos



serviços da rede de saúde, mantendo latente o projeto de vida do paciente. Sobre esse assunto, assinale a alternativa CORRETA.

- a) Entende-se por acompanhante o representante da rede social da pessoa internada que a acompanha durante os horários de visita estabelecidos pela unidade em que se encontra o paciente.
- b) A visita aberta visa incluir, desde o início da internação, a família/comunidade no processo dos cuidados com a pessoa doente, aumentando a autonomia desta e a dos seus cuidadores.
- c) Visita e acompanhante não são considerados “elementos integrantes do projeto terapêutico”, pois não possuem conhecimento científico para contribuir no cuidado ao doente.
- d) O acompanhante pode ser um grande aliado dos profissionais no cuidado à mulher no momento do parto. Para isso, é fundamental que ele seja tecnicamente preparado para entender todo o processo de parturição a fim de identificar alterações importantes e comunicá-las à equipe.
- e) Todas as alternativas estão incorretas.

### Questão 13

Sobre a notificação compulsória de doenças e agravos, julgue as assertivas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

- I- O Ministério da Saúde divulga a lista nacional de doenças de notificação compulsória, contudo é facultado a estados e municípios incluírem outros problemas de saúde importantes em sua região.
  - II- A notificação de doenças e agravos constantes na lista nacional permite a realização do diagnóstico dinâmico da ocorrência de um evento na população, sendo um instrumento relevante para auxiliar o planejamento da saúde, definir prioridades de intervenção e permitir a avaliação do impacto das intervenções.
  - III- Apresentar riscos à saúde pública; alteração no padrão clínico-epidemiológico das doenças conhecidas; potencial de disseminação; magnitude, gravidade, severidade, transcendência e vulnerabilidade na população são aspectos a serem considerados ao incorporar um agravo ou doença à lista de notificação compulsória.
- a) Apenas a afirmativa II e III estão corretas.
  - b) As afirmativas I, II e III estão corretas.
  - c) Apenas a afirmativa III está correta.
  - d) Apenas a afirmativa I está correta.
  - e) Apenas a afirmativa II está correta.

### Questão 14

A notificação compulsória é a comunicação obrigatória à autoridade de saúde sobre a ocorrência de suspeita ou confirmação de doença, agravo ou evento de saúde pública, podendo ser imediata ou semanal. Das doenças incluídas na portaria GM/MS N° 420, de 2 de março de 2022, assinale aquela descrita como “Doença viral transmitida por mosquitos que ocorre em áreas tropicais e subtropicais, os sintomas são febre alta, erupções cutâneas e dores musculares e articulares. Em casos graves, há hemorragia intensa e choque hemorrágico, o que pode ser fatal”.

- a) Cólera.
- b) Dengue.
- c) Doença de Chagas.
- d) Febre Amarela.
- e) Ebola.

### Questão 15

Considerando as disposições preliminares do decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011, julgue as assertivas a seguir com V para verdadeira e F para falsa e assinale a alternativa CORRETA.

- ( ) Considera-se rede de atenção à saúde o espaço geográfico contínuo constituído por agrupamentos de Municípios limítrofes, delimitado a partir de identidades culturais, econômicas e sociais e de redes de comunicação e infraestrutura de transportes compartilhados, com a finalidade de integrar a organização, o planejamento e a execução de ações e serviços de saúde.
  - ( ) Considera-se contrato organizativo da ação pública da saúde o documento que estabelece: critérios para o diagnóstico da doença ou do agravo à saúde; o tratamento preconizado, com os medicamentos e demais produtos apropriados, quando couber; as posologias recomendadas; os mecanismos de controle clínico; e o acompanhamento e a verificação dos resultados terapêuticos, a serem seguidos pelos gestores do Sistema Único de Saúde.
  - ( ) Considera-se serviços especiais de acesso aberto os serviços de saúde específicos para o atendimento da pessoa que, em razão de agravo ou de situação laboral, necessita de atendimento especial.
  - ( ) Considera-se portas de entrada as instâncias de pactuação consensual entre os entes federativos para definição das regras da gestão compartilhada do Sistema Único de Saúde.
- a) V-V-V-V.
  - b) V-V-F-F.
  - c) F-V-V-F.
  - d) F-V-F-V.
  - e) F-F-V-F.

**Questão 16**

Sobre as regiões de saúde, de que trata a seção I do decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011, julgue as assertivas a seguir com V para verdadeira e F para falsa e assinale a alternativa CORRETA.

- ( ) Para ser instituída, a Região de Saúde deve conter, no mínimo, ações e serviços de atenção primária; urgência e emergência; atenção psicossocial; atenção ambulatorial especializada e hospitalar; e vigilância em saúde.
- ( ) As Regiões de Saúde serão instituídas pelo Ministério da Saúde, em articulação com os Municípios, respeitadas as diretrizes gerais pactuadas na Comissão Intergestores Tripartite - CIT a que se refere o inciso I do art. 30.
- ( ) Os entes federativos deverão definir os limites geográficos; a população usuária; o rol de ações e serviços que serão ofertados; e respectivas responsabilidades, critérios de acessibilidade e escala para conformação dos serviços das Regiões de Saúde.
- ( ) As Regiões de Saúde interestaduais deverão ser compostas por Municípios limítrofes, por ato conjunto dos respectivos Estados em articulação com os Municípios.

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

**Questão 17**

Sobre a Carta dos Direitos dos Usuários da Saúde, julgue as assertivas abaixo com V para verdadeira e F para falsa e assinale a alternativa CORRETA.

- ( ) A Carta dos Direitos dos Usuários da Saúde foi aprovada pelo Conselho Nacional de Saúde (CNS) em sua 198ª Reunião Ordinária, realizada no dia 17 de junho de 2009.
- ( ) A Carta dos Direitos dos Usuários da Saúde é uma importante ferramenta para que o cidadão usuário apenas do Sistema Único de Saúde conheça seus direitos e deveres no momento de procurar atendimento de saúde.
- ( ) A Carta dos Direitos dos Usuários da Saúde foi elaborada de acordo com seis princípios basilares que, juntos, asseguram ao cidadão o direito básico ao ingresso digno e exclusivo no sistema público de saúde.
- ( ) Um dos princípios da Carta dos Direitos dos Usuários da Saúde menciona que todo cidadão

também tem responsabilidades para que seu tratamento aconteça da forma adequada.

Agora assinale a alternativa CORRETA:

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

**Questão 18**

Sobre a Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), julgue as assertivas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

- I- A BVS é resultado da evolução da cooperação técnica em informação em ciências da saúde conduzida pela BIREME/OPAS/OMS. Atualmente a biblioteca tem a função de centro de informação e indexação da produção científica e técnica em saúde da América Latina e Caribe.
- II- Saúde do Adolescente e Saúde da Mulher foram as primeiras áreas temáticas abordadas pela BVS Brasil.
- III- O Portal da BVS Brasil é um instrumento que objetiva dar visibilidade às redes temáticas brasileiras e integrar suas redes de fontes de informação em saúde.
- IV- A BVS Brasil é atualmente coordenada pelo Ministério da Saúde e a BIREME/OPAS/OMS.

- a) Apenas as assertivas I e III são verdadeiras.  
b) Apenas as assertivas II e IV são verdadeiras.  
c) Apenas as assertivas I, III e IV são verdadeiras.  
d) Apenas as assertivas I e II são verdadeiras.  
e) Apenas as assertivas III e IV são verdadeiras.

**Questão 19**

Considerando as diretrizes da Política Nacional de Medicamentos, julgue as alternativas abaixo e assinale a CORRETA.

- a) Integram o elenco dos medicamentos essenciais aqueles produtos considerados básicos e indispensáveis para atender a minoria dos problemas de saúde da população.
- b) A Relação Nacional de Medicamentos Essenciais servirá de base para o direcionamento da produção farmacêutica e para o desenvolvimento científico e tecnológico, bem como para a definição de listas de medicamentos essenciais nos âmbitos estadual e municipal, considerando suas respectivas situações epidemiológicas.
- c) No processo de atualização contínua da Relação Nacional de Medicamentos Essenciais, deverá ser dada ênfase ao conjunto dos medicamentos voltados para a assistência hospitalar, ajustado, no nível local,



às doenças mais comuns à população, definidas segundo prévio critério epidemiológico.

- d) As questões relativas ao registro de medicamentos e à autorização para o funcionamento de empresas e estabelecimentos, bem como as restrições e eliminações de produtos que venham a revelar-se inadequados ao uso, na conformidade das informações decorrentes da farmacovigilância são de atribuição exclusiva dos gestores estaduais e municipais.
- e) Todas as alternativas estão incorretas.

#### Questão 20

Segundo a Portaria GM/MS Nº 420, de 2 de março de 2022, que define a Lista Nacional de Notificação Compulsória de doenças, agravos e eventos de saúde pública nos serviços de saúde públicos e privados em todo o território nacional, a “Violência sexual e tentativa de suicídio”:

- a) São de notificação imediata à Secretaria Municipal de Saúde.
- b) São de notificação semanal à Secretaria Municipal de Saúde.
- c) São de notificação imediata à Secretaria Estadual de Saúde.
- d) São de notificação quinzenal à Secretaria Municipal de Saúde.
- e) Não são agravos de notificação compulsória.

#### Questão 21

Algumas condições adequadas são utilizadas na conservação de produtos hortofrutícolas a fim de minimizar efeitos de fatores biológicos. O uso de conservação refrigerada contribui para o retardamento de diversas alterações indesejáveis.

Portanto, assinale a alternativa CORRETA que contém todos os efeitos (alterações indesejáveis) que, com o uso do frio, podem ser evitados, reduzidos ou amenizados.

- a) Perda de água (peso e apresentação do produto), deterioração por micro-organismos e produção de etileno.
- b) Produção de etileno, deterioração por micro-organismos e ganho de peso do produto hortofrutícola.
- c) Produção de etileno, envelhecimento devido ao amadurecimento e ganho de peso do produto hortofrutícola.
- d) Perda de água (peso e apresentação do produto) e melhorias nas propriedades nutricionais dos hortofrutícolas.
- e) Produção de etileno, deterioração por micro-organismos e produção de etileno.

#### Questão 22

Diversas pesquisas científicas já destacam a importância dos ácidos graxos (ômega 3, 6 e 9) para a saúde, tendo em vista que são essenciais para o bom desenvolvimento do organismo. Destes três tipos de ômega citados, apenas um é produzido pelo organismo, mas, para que isso ocorra, outros dois ômega já devem estar presentes no organismo. O ômega que é produzido pelo organismo também pode ser encontrado em alimentos como: azeite, óleo de canola, óleo de gergelim, óleo de palma, animais marinhos, como o tubarão e bacalhau.

Assinale a alternativa CORRETA que contém o ácido graxo do conceito expresso acima:

- a) Ácido palmitoleico.                      b) Ômega 3.
- c) Ômega 6.                                      d) Ômega 7.
- e) Ômega 9.

#### Questão 23

Os alimentos podem ser contaminados por centenas de espécies e gêneros de micro-organismos, os quais são provenientes de diversas fontes, como: solo, ar, água, utensílios, trato intestinal de animais e do homem.

Dentre os itens abaixo, marque V para verdadeiro e F para falso, em relação ao processo de contaminação alimentar e alterações na qualidade do alimento.

- O crescimento microbiano em alimentos pode resultar em alterações químicas, que, por sua vez, podem acarretar alterações sensoriais, caracterizando um processo de deterioração.
- A depender do tipo de interação com o alimento, os micro-organismos no geral podem ser classificados em duas categorias: os deterioradores e os patogênicos.
- Os alimentos podem ser classificados de acordo com a sua estabilidade em: perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis.
- Diversas alterações químicas ocorrem em alguns componentes dos alimentos, como: carboidratos, proteínas e lipídeos.

Agora, assinale a alternativa CORRETA:

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

#### Questão 24

A capacidade de sobrevivência ou crescimento dos micro-organismos presentes em um alimento pode ser afetada por vários fatores que se relacionam com as





características do próprio alimento e associados ao ambiente.

Segue abaixo os dois tipos de fatores e os seus exemplos, assim, relacione-os CORRETAMENTE.

- (1) Fatores intrínsecos.  
(2) Fatores extrínsecos.

- Atividade de água, pH.  
 Temperatura, umidade relativa.  
 Composição gasosa do ambiente.  
 Composição química, potencial redox.

A sequência CORRETA, de cima para baixo, é:

- a) 1, 1, 1, 2.                      b) 2, 1, 2, 1.  
c) 1, 2, 2, 1.                      d) 1, 2, 1, 2.  
e) 2, 2, 1, 1.

### Questão 25

A alteração de alimentos mais importante em óleos é a oxidação, que é uma das principais causas de deterioração de alimentos, afetando a qualidade dos óleos, podendo assim resultar na rejeição de produtos com fonte de lipídeos.

Levando em consideração as modificações que ocorrem nos lipídeos, assinale V para as sentenças verdadeiras e F para as falsas.

- Os dois mecanismos principais de oxidação de lipídios são a auto-oxidação e a fotoxidação.  
 A auto-oxidação é um mecanismo autocatalítico que envolve a participação de radicais livres, ocorrendo em duas etapas básicas: indução e terminação.  
 Fatores que podem afetar as taxas de oxidação: grau de insaturação de lipídeos, atividade de água, níveis de oxigênio, dentre outros.  
 O uso de antioxidantes e de embalagens com barreira a luz e ao oxigênio são formas de controle da oxidação de lipídeos.

A sequência CORRETA, de cima para baixo, é:

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

### Questão 26

Em um processo produtivo alimentício, durante todas as suas etapas que vai desde a matéria-prima até o produto final, as boas práticas de fabricação (BPF) devem fazer parte a fim de garantir a segurança do que é produzido. Para atender a legislação sanitária, o estabelecimento produtor e processador de alimentos deve seguir a

implantação dos requisitos necessários das boas práticas. Em relação a esses requisitos, analise as afirmativas abaixo e assinale a alternativa CORRETA.

- I- Os manipuladores devem seguir normas de higiene e conduta pessoal, quando necessário.  
II- As instalações e os equipamentos devem ser projetados de modo a garantir que o risco de contaminação seja minimizado.  
III- As edificações devem ser mantidas em boas condições de conservação para evitar o acesso de pragas e eliminar os locais potenciais para sua proliferação.  
IV- Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.

- a) II, III e IV estão corretas.  
b) Somente II está correta.  
c) Somente III está correta.  
d) Somente I está correta.  
e) III e IV estão corretas.

### Questão 27

Os carboidratos são as macromoléculas mais abundantes na natureza, são considerados a principal fonte de energia do organismo. A glicose, por exemplo, é o principal carboidrato utilizado nas células como fonte de energia. Nos alimentos, os carboidratos possuem várias importantes funções e características.

Tomando como base seus conhecimentos a respeito dos carboidratos, assinale a alternativa CORRETA.

- a) As frutas maduras são doces devido à transformação do amido (reserva) em açúcares mais complexos como a sacarose, frutose.  
b) Os carboidratos são classificados de acordo com o número de carbonos que possuem, em monossacarídeos, oligossacarídeos e trissacarídeos.  
c) O amido é um polímero de glicose encontrado nos vegetais, o qual é composto por duas cadeias, a amilose e a amilopectina.  
d) Os polissacarídeos são macromoléculas naturais, ocorrendo em quase todos os organismos vivos. São formados pela condensação de monossacarídeos, unidos entre si pelas ligações peptídicas. Possuem baixo peso molecular e podem ter cadeias lineares, ramificadas e cíclicas.  
e) O amido é um polímero de glicose encontrado nos vegetais, o qual é composto por três cadeias.

### Questão 28

A embalagem nos alimentos desempenha papéis fundamentais devido às suas múltiplas funções (de contenção, de conservação, de manter a qualidade e



segurança do alimento, de atuar como barreira, dentre outras). Um dos materiais de embalagens mais antigos que se tem conhecimento é o vidro. A respeito deste material e suas características, assinale a alternativa CORRETA.

- a) O vidro é um material frágil, porém não fraco. É maleável e leve, porém não resistente. Por isso não é apropriado para aplicações sujeitas a impactos.
- b) Quase 90% de todo o vidro fabricado no mundo é formado principalmente por sílica, soda e cal.
- c) Algumas das vantagens do vidro são: higiênico, asséptico, prático, versátil e proporciona baixa inércia química, ou seja, as reações químicas levam pouco tempo para acontecer, o que garante maior preservação das características originais do conteúdo.
- d) O vidro pode ser classificado em homopolímero ou copolímero de acordo com o número de unidades básicas de natureza química (monômeros) que compõem as macromoléculas.
- e) Quase 50% de todo o vidro fabricado no mundo é formado principalmente por sílica, soda e cal.

#### Questão 29

Uma variedade de micro-organismos com diferentes períodos de incubação e duração de sintomas podem originar doenças alimentares microbianas. Como, por exemplo: As bactérias *Salmonella* e a *Escherichia coli*, que são bastante conhecidas pelo público em geral. Levando em consideração ao que se refere ao contexto de doenças alimentares microbianas, assinale V para as sentenças verdadeiras e F para as falsas.

- As intoxicações são compostas por micro-organismos que podem se multiplicar no trato intestinal humano, enquanto as infecções produzem toxinas, tanto nos alimentos como durante a passagem pelo trato intestinal.
- Enquanto os esporos são mortos por tratamentos térmicos, as células vegetativas (produzidas por *Bacillus cereus* e *Clostridium perfringens*, por exemplo) podem sobreviver e germinar em alimentos que não foram conservados de forma adequada após a cocção.
- Apesar da crescente conscientização a respeito dos riscos de doenças a partir da contaminação por micro-organismos, essas doenças continuam sendo um problema significativo para saúde pública, tendo em vista que todos são suscetíveis a essas doenças, existindo ainda condições de mais riscos, como em bebês, crianças, grávidas e idosos.

A sequência CORRETA, de cima para baixo, é:

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

#### Questão 30

Na natureza existe uma vitamina na forma de beta-caroteno, mas que no fígado se transforma em vitamina propriamente dita. Ela tem importante função no crescimento, na formação da pele, dos ossos e dentes, contribui de forma essencial para visão (formação da retina, por exemplo), aumenta a imunidade e resistência contra alguns agentes infecciosos. Algumas de suas fontes são: leite, ovos, fígado, óleo de fígado de bacalhau, vegetais folhosos verde-escuros e vegetais amarelo-alaranjados.

Assinale a alternativa que indica CORRETAMENTE a vitamina que foi expressa no texto acima.

- a) Vitamina D.
- b) Vitamina C.
- c) Vitamina E.
- d) Vitamina A.
- b) Vitamina B.

#### Questão 31

As técnicas assépticas durante as análises microbiológicas são técnicas adequadas de inoculação dos micro-organismos em meios de cultura que possibilitem seu rápido crescimento. Durante a sua execução algumas precauções devem ser observadas pelo manipulador a fim de minimizar os riscos de contaminação. Em relação a essas técnicas assépticas, assinale V para as sentenças verdadeiras e F para as falsas.

- O estabelecimento de uma zona de esterilidade é garantido pela regulação do bico de gás. É nessa zona que os tubos ou recipientes com meios de cultura ou material inoculado deverão ser abertos.
- As manipulações devem ser feitas, preferencialmente, por trás da chama do bico de gás.
- As alças ou agulhas de platina devem ser flambadas somente depois de qualquer transferência.
- Descartar pipetas usadas em recipientes contendo soluções detergentes ou desinfetantes, somente quando necessário, já que as vezes as pipetas podem ser lavadas com água destilada.

A sequência CORRETA, de cima para baixo, é:

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

**Questão 32**

O sucesso da conservação dos produtos derivados de frutas reúne um conjunto de fatores que vão desde a escolha da matéria-prima, os cuidados durante o processamento até o produto final. Portanto, diversas operações básicas são necessárias para preservar a qualidade. Sendo assim, assinale a alternativa que contém uma dessas operações que NÃO faz parte do processamento de derivados de frutas.

- a) Lavagem, descascamento, corte, branqueamento.
- b) Secagem, liofilização, despulpamento.
- c) Moagem, esterilização e descascamento.
- d) Preservação por adição de açúcar e branqueamento.
- e) Lavagem, Secagem e branqueamento.

**Questão 33**

Quando um alimento é submetido a um determinado processo, pretende-se obter um produto seguro e com vida útil adequada, além de tentar minimizar as perdas de nutrientes. Essas perdas são relacionadas com o tipo de nutrientes, tipo de alimento e tipo de tratamento aplicado. Assinale, dentre as alternativas que seguem abaixo, aquela que apresenta CORRETAMENTE as perdas durante o processamento.

- I- Durante o descascamento e corte, partes de vegetais são separadas e o que não são aproveitados são descartados já que não possuem nutrientes (como as cascas, por exemplo).
- II- Nas operações de moagem dos cereais pode haver perdas de nutrientes, principalmente de minerais.
- III- Perdas de minerais podem ocorrer durante o branqueamento.

Os itens CORRETOS são:

- a) Apenas III.
- b) Apenas I.
- c) Apenas II.
- d) II e III.
- e) I e II.

**Questão 34**

É por meio da cor que os consumidores são estimulados pelos alimentos, com isso, é considerado um parâmetro importante empregado no controle de qualidade, além de identificar o sabor do alimento, pois quando não se encontra com uma cor apropriada, pode ser rejeitado pelo consumidor. Nestes casos, os corantes são os aditivos que cumprem essa função da cor. Em relação a eles, assinale V para verdadeiro e F para falso.

- Muitos produtos alimentícios são naturalmente coloridos ou podem ser coloridos utilizando corantes naturais ou artificiais.
- O cozimento e o processamento dos alimentos alteram a estrutura dos pigmentos dos alimentos,

que resulta na mudança ou perda de cor destes; os corantes, então, serão utilizados para restaurar a cor.

- Os corantes são adicionados aos alimentos processados por inúmeras razões: para restaurar a cor perdida no processamento e preservar a identidade do produto; assegurar a uniformidade da cor; intensificar a cor de alimentos processados e para mascarar (disfarçar) a má qualidade do produto.
- Existem situações inaceitáveis que os corantes artificiais são utilizados indevidamente para fraudar algum alimento ou para serem utilizados em produtos que não são permitidos a sua adição.

A sequência CORRETA, de cima para baixo, é:

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

**Questão 35**

As biomoléculas são polímeros químicos formados pela ligação de unidades monoméricas as quais possuem importância biológica. Diante disso, relacione corretamente alguns tipos de biomoléculas (substâncias) com suas respectivas funções ou características:

- (1) Lipídeos.
- (2) Enzimas.
- (3) Polissacarídeos.
- (4) Amido.

- Formado por Ligação glicosídica.
- Polímero natural.
- Catalisadores.
- Reserva energética.

- a) 1, 2, 3, 4.
- b) 4, 2, 1, 3.
- c) 3, 2, 1, 4.
- d) 2, 4, 3, 1.
- e) 3, 4, 2, 1.

**Questão 36**

A principal fonte de energia do organismo são os carboidratos, os quais são considerados como uma das mais abundantes biomoléculas. A respeito desse tipo de nutriente, analise as alternativas a seguir:

- I- O amido é um carboidrato considerado como a principal reserva energética dos vegetais.
- II- Os carboidratos participam da formação dos ácidos nucleicos, chamados de pentoses.



- III- Os carboidratos têm a função estrutural em algumas células.  
IV- Tanto a glicose como a frutose são carboidratos complexos (polissacarídeos).  
V- A união das moléculas de glicose e frutose forma um outro tipo de açúcar: a maltose.

Os itens CORRETOS são:

- a) I e III.                      b) II e IV.  
c) I, II e III.                d) II, III e V.  
e) III e V.

**Questão 37**

Os alimentos podem ser analisados de forma detalhada por meio da sua composição química, valor nutricional, valor energético, propriedades físicas, dentre outras. A ciência que estuda essas análises realizadas nos alimentos é a Bromatologia, que conta com inúmeras análises essenciais em seus estudos. Levando em consideração os diversos tipos de análises, assinale V para as sentenças verdadeiras e F para as falsas.

- As cinzas é uma análise utilizada para determinar o conteúdo de minerais dos alimentos e das vitaminas A e C.  
 Soxhlet é um extrator que utiliza refluxo de solvente para a determinação de carboidratos.  
 Por meio do pHmetro pode-se determinar o pH de alimentos.  
 Uma das análises mais comuns para determinação de proteínas é por meio da determinação de nitrogênio orgânico (Kjeldahl).

A sequência CORRETA, de cima para baixo, é:

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

**Questão 38**

Na indústria alimentícia, diversas análises devem ser efetuadas para monitorar a qualidade das matérias-primas, dentre elas, temos as análises de perfil de textura e o teor de sólidos solúveis (BRIX<sup>o</sup>). Assinale a alternativa CORRETA que apresenta os respectivos equipamentos utilizados para estas análises.

- a) Paquímetro e penetrômetro.  
b) Refratômetro e texturômetro.  
c) Acidímetro e exturômetro.  
d) Texturômetro e Refratômetro.  
e) Acidímetro e paquímetro.

**Questão 39**

De acordo com a portaria 540/97 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) o aditivo alimentar “é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais”. Podendo ter diversas funções nos alimentos, como: agente de massa, antiespumante, antioxidante, corante, conservador, espessante, edulcorante, dentre outros.

Em relação aos edulcorantes utilizados nos alimentos, segue abaixo os dois tipos (naturais e artificiais) e os seus exemplos. Assim, relacione-os corretamente.

- (1) Naturais.  
(2) Sintéticos.

- Sorbitol, Manitol.  
 Sacarina, Ciclamato.  
 Aspartame, Acesulfame-k.  
 Sacarina, Aspartame.

A sequência CORRETA, de cima para baixo, é:

- a) 2-2-2-2.                      b) 1-2-1-2.  
c) 1-2-2-2.                      d) 1-1-2-2.  
e) 2-1-1-2.

**Questão 40**

A capacidade de sobrevivência e multiplicação de micro-organismos em alimentos depende de uma série de fatores que estão relacionados a fatores inerentes ao alimento, que podem ser também chamados de parâmetros intrínsecos e a fatores inerentes ao ambiente, que podem ser também chamados de parâmetros extrínsecos.

Em relação aos fatores intrínsecos que afetam a multiplicação de micro-organismos em alimentos, assinale a alternativa CORRETA.

- a) Atividade de água, Acidez (pH), Potencial de oxidação-redução (Eh), Composição química e Constituintes antimicrobianos naturais.  
b) Atividade de água, Acidez (pH), Potencial de oxidação-redução (Eh), Temperatura e Umidade relativa.  
c) Atividade de água, Acidez (pH), Potencial de oxidação-redução (Eh) e Temperatura, Constituintes antimicrobianos naturais.  
d) Atividade de água, Acidez (pH), Potencial de oxidação-redução (Eh), Constituintes antimicrobianos naturais e Umidade relativa.  
e) Todas as alternativas estão incorretas.