



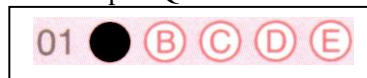
PROVA OBJETIVA
TÉCNICO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – TÉCNICO EM NUTRIÇÃO

NOME: _____
Nº INSCR. _____

INSTRUÇÕES

- 1- Preencha com caneta esferográfica de tinta azul ou preta, fabricada de material transparente, de maneira legível, os dados de **IDENTIFICAÇÃO** solicitados no Caderno de Prova (Nome Completo e Número de Inscrição) e assine no Cartão Resposta.
- 2- Verifique se a sequência da numeração das folhas do Caderno de Prova está correta (14 páginas). **Após a orientação do fiscal sobre a conferência da prova, este não será substituído sob qualquer alegação.**
- 3- **A PROVA OBJETIVA contém 50 (cinquenta) questões objetivas, com 04 (quatro) alternativas (A, B, C e D), valendo 2,00 (dois pontos) cada, devendo o candidato obter no mínimo 60% de acerto para ser aprovado.**
- 4- No Cartão Resposta, as questões estão representadas pelos seus respectivos números. Preencha, **FORTEMENTE**, com caneta esferográfica (tinta azul ou preta), toda a opção de sua escolha, sem ultrapassar as bordas. Conforme modelo abaixo.

Exemplo: Questão 01 - A



- 5- **O Cartão Resposta será o único documento válido para correção e NÃO será substituído em hipótese alguma, salvo se detectado erro ocasionado pela coordenação do Concurso.**
- 6- **NÃO RASURE** o Cartão Resposta e **NÃO MARQUE MAIS DE UMA ALTERNATIVA**, caso contrário, o cartão ou a questão poderão ser **ANULADOS**. Evite deixar questões sem respostas.
- 7- Para o correto preenchimento do Cartão Resposta aguarde a orientação do fiscal.
- 8- Não faça perguntas aos examinadores, a interpretação das questões faz parte da Prova.
- 9- No decorrer da Prova não será permitida qualquer espécie de consulta bem como qualquer comunicação externa e interna e entre os candidatos.
- 10- A Prova terá duração de **03 (três) horas** e ao terminá-la entregue ao fiscal o Caderno de Prova completo, juntamente com o Cartão Resposta.
- 11- A saída da sala só poderá ocorrer depois de decorrida 01 (uma) hora de início da Prova. A não observância desta exigência acarretará a exclusão do Concurso.
- 12- O candidato que permanecer na sala de prova até 01 (uma) hora antes de seu término, poderá levar consigo o Caderno de Prova.
- 13- O gabarito será publicado no dia **27/08/2019**, e a **CLASSIFICAÇÃO FINAL** a partir do dia **24/09/2019** no Diário Oficial de Bauru.

01		26	
02		27	
03		28	
04		29	
05		30	
06		31	
07		32	
08		33	
09		34	
10		35	
11		36	
12		37	
13		38	
14		39	
15		40	
16		41	
17		42	
18		43	
19		44	
20		45	
21		46	
22		47	
23		48	
24		49	
25		50	



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU
Secretaria Municipal de Administração
Departamento de Recursos Humanos



Prefeitura Municipal de Bauru

Concurso Público para o Cargo de TÉCNICO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – TÉCNICO EM NUTRIÇÃO

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

01) A Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN, traz orientações para coleta e análise de dados antropométricos, contendo informações básicas sobre antropometria, visando a coleta de informações necessárias para a realização da vigilância alimentar e nutricional entre indivíduos de diferentes fases do curso da vida, tornando essencial o reconhecimento de cada uma destas fases. Com base neste material, assinale a alternativa **CORRETA**:

A) São considerados: crianças, indivíduos com idade inferior a 10 anos; adolescentes, indivíduos com idade maior ou igual a 10 anos e menor que 18 anos; adultos, indivíduos com idade maior ou igual a 18 anos e menor que 60 anos; e idosos, indivíduos com idade maior ou igual a 60 anos.

B) São considerados: crianças, indivíduos com idade inferior a 10 anos; adolescentes, indivíduos com idade maior ou igual a 10 anos e menor que 20 anos; adultos, indivíduos com idade maior ou igual a 20 anos e menor que 60 anos; e idosos, indivíduos com idade maior ou igual a 60 anos.

C) São considerados: crianças, indivíduos com idade inferior a 12 anos; adolescentes, indivíduos com idade maior ou igual a 10 anos e menor que 18 anos; adultos, indivíduos com idade maior ou igual a 18 anos e menor que 60 anos; e idosos, indivíduos com idade maior ou igual a 60 anos de idade.

D) São considerados: crianças, indivíduos com idade inferior a 10 anos; adolescentes, indivíduos com idade maior ou igual a 10 anos e menor que 19

anos; adultos, indivíduos com idade maior ou igual a 19 anos e menor que 60 anos; e idosos, indivíduos com idade maior ou igual a 60 anos de idade.

02) Os índices antropométricos mais amplamente usados, recomendados pela Organização Mundial da Saúde e adotados pelo Ministério da Saúde para a avaliação do estado nutricional de crianças, são: Peso-para-idade; Estatura-para-idade; Peso-para-estatura e Índice de Massa Corporal (IMC)-para-idade. Sobre estes índices antropométricos, avalie as afirmações abaixo:

I- A avaliação do peso-para-idade expressa a relação entre a massa corporal e a idade cronológica da criança. Essa avaliação é muito adequada para o acompanhamento do ganho de peso e reflete a situação global da criança, diferenciando o comprometimento nutricional atual ou agudo dos progressos ou crônicos.

II- O índice peso-para-estatura expressa a harmonia entre as dimensões de massa corporal e estatura. É utilizado tanto para identificar o emagrecimento da criança, como o excesso de peso.

III- O IMC-para-idade expressa a relação entre o peso da criança e o quadrado da sua estatura. É utilizado para identificar o excesso de peso entre crianças e tem a vantagem de ser um índice que será utilizado em outras fases do curso da vida.

IV- O índice estatura-para-idade expressa o crescimento linear da criança. É o índice que melhor indica o efeito cumulativo de situações adversas sobre o



crescimento da criança. É considerado o indicador mais sensível para aferir a qualidade de vida de uma população.

É **CORRETO** o que se afirma em:

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

03) O método antropométrico permite a avaliação do peso, da estatura e de outras medidas do corpo humano. Ele representa um importante recurso para a avaliação do estado nutricional do indivíduo e ainda oferece dados para o acompanhamento do crescimento e desenvolvimento de crianças e adolescentes. Considerando os procedimentos técnicos e operacionais para avaliação antropométrica de crianças e adolescentes, avalie as afirmações abaixo:

I- Para aferição do peso de crianças maiores de 2 anos e adolescentes em balança digital, deve-se colocar a criança ou adolescente no centro da balança, com o mínimo de roupa possível, descalço, ereto, com os pés juntos e os braços estendidos ao longo do corpo.

II- Para aferição da estatura de crianças menores de 2 anos deve-se posicionar a criança, descalça e com a cabeça livre de adereços, no centro do equipamento. Mantê-la de pé, ereta, com os braços estendidos ao longo do corpo, com a cabeça erguida, olhando para um ponto fixo na altura dos olhos.

III- Para aferição do comprimento de crianças maiores de 2 anos de idade e adolescentes, deve-se deitar a criança ou adolescente no infantômetro, descalça e com a cabeça livre de adereços. A cabeça deve ser apoiada contra a parte fixa do equipamento, com o pescoço reto

e o queixo afastado do peito, no plano Frankfurt.

IV- Para aferição da estatura de crianças maiores de 2 anos de idade e adolescentes, o indivíduo deve encostar os calcanhares, as panturilhas, os glúteos, as escápulas e parte posterior da cabeça no estadiômetro ou parede. Quando não for possível encostar esses cinco pontos, devem-se posicionar no mínimo três deles.

É **CORRETO** o que se afirma em:

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

04) Os primeiros anos de vida de uma criança, especialmente os dois primeiros, são caracterizados por crescimento acelerado e enormes aquisições no processo de desenvolvimento, incluindo habilidades para receber, mastigar e digerir os alimentos. Segundo os Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos (BRASIL, 2013), assinale a alternativa **CORRETA**.

A) O aleitamento materno deve ser exclusivo até os 4 meses de idade, quando deve se iniciar, de forma gradativa, a introdução de outros alimentos.

B) A partir dos 8 meses de idade a criança já pode receber gradativamente os alimentos preparados para a família, independente da forma de preparo, devendo ser ofertados amassados, desfiados, triturados ou em pedaços pequenos.

C) A introdução dos alimentos complementares deve respeitar a identidade cultural e alimentar das diversas regiões, resgatando e valorizando os alimentos regionais.



D) A partir dos 4 meses de idade o reflexo de protrusão da língua diminui progressivamente, o que facilita a ingestão de alimentos semissólidos.

05) Segundo a Sociedade Brasileira de Pediatria (2012), na alimentação do pré-escolar, dois traços de personalidade são conhecidos por dificultarem o estabelecimento de uma dieta qualitativamente saudável e variada, a neofobia e o *Picky/fussy eating*. Sobre este assunto, avalie as afirmações abaixo.

I- A neofobia é caracterizada pela dificuldade em aceitar alimentos novos ou desconhecidos, isto é, a criança nega-se a experimentar qualquer tipo de alimento desconhecido e que não faça parte de suas preferências alimentares.

II- O termo *Picky/fussy eating* refere-se à criança que rejeita uma grande variedade de alimentos, com uma dieta caracterizada por uma variedade muito pequena.

III- Além da predisposição inerente a personalidade, a maneira como os pais se alimentam tem importância fundamental no comportamento alimentar de seus filhos.

IV- Neofobia e *Picky/fussy eating* são condições distintas que não se manifestam de forma associada.

É **CORRETO** o que se afirma em:

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

06) Considerando as diretrizes gerais para alimentação do escolar, assinale a alternativa **INCORRETA**.

A) A alimentação deve ser variada, de modo que inclua todos os grupos alimentares, conforme preconizado na pirâmide de alimentos, evitando-se o consumo de refrigerantes, balas e outras guloseimas.

B) Deve-se orientar o escolar e sua família sobre a importância de ler e interpretar corretamente os rótulos de alimentos industrializados.

C) Deve-se priorizar o consumo de carboidratos simples em detrimento dos complexos.

D) É importante controlar o ganho excessivo de peso pela adequação da ingestão de alimentos ao gasto energético e pelo desenvolvimento de atividade física regular.

07) Segundo a Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, são diretrizes da alimentação escolar:

I- o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, independente da sua faixa etária e seu estado de saúde;

II- a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III- a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;



IV- o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito nacional e preferencialmente pelos latifundiários.

É **CORRETO** o que se afirma em:

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

08) Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo responsável técnico, com utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade. Os cardápios deverão ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, de modo a suprir:

- A) no mínimo 30% das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial.
- B) no mínimo 50% das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos.
- C) no mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias, por refeição ofertada, para os alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches.
- D) no mínimo 25% das necessidades nutricionais diárias quando ofertada uma refeição, para os demais alunos matriculados na educação básica, em período parcial.

09) São deveres do Técnico em Nutrição e Dietética, **EXCETO**:

- A) Atualizar e ampliar seus conhecimentos técnicos, visando o bem público e a efetiva prestação de serviço à comunidade.
- B) Atender com civilidade os representantes dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, quando no exercício de suas funções, fornecendo as informações e dados solicitados.
- C) Divulgar e propagar os conhecimentos básicos de Alimentação e Nutrição, prestando esclarecimentos com finalidade educativa e de interesse social, segundo recomendações do nutricionista.
- D) Prestar serviços profissionais, com finalidades lucrativas, em situações de calamidade, de emergência pública e de relevante interesse social.

10) Cabe a escola e seus colaboradores garantir o direito humano de igualdade no atendimento, oferecendo alimentos adequados a cada indivíduo e orientações a respeito, sempre promovendo a inclusão social no ambiente escolar e na sociedade. Considerando as orientações para elaboração de cardápios em escolas com a presença de alunos com doença celíaca, fenilcetonúria, diabetes e intolerância à lactose, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) O tratamento da intolerância à lactose se baseia na exclusão de todos os alimentos que contem a proteína do leite de vaca, pois sua presença é o fator desencadeante das reações alérgicas.
- B) Recomenda-se sempre consultar os rótulos das embalagens e as Tabelas de Composição de Alimentos para melhor instrução sobre os níveis de fenilalanina nos alimentos.



C) O açúcar de mesa ou produtos contendo açúcar podem eventualmente ser ingeridos, desde que a diabetes esteja compensada (controlada).

D) Em substituição ao glúten é possível utilizar o milho (farinha de milho, amido de milho, fubá), arroz (farinha de arroz), batata (fécula de batata), mandioca (farinha de mandioca e polvilho) e farinha de araruta.

11) De acordo com a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, com o objetivo de evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, em estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação:

I- A saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias.

II- A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa.

III- Os documentos de comprovação de saúde do manipulador devem permanecer aos cuidados do próprio manipulador, que deve levá-los no seu efetivo local de trabalho, ou seja, no serviço de alimentação ou no estabelecimento comercial de alimentos, somente quando solicitados pela autoridade sanitária.

IV- Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica.

É **CORRETO** o que se afirma em:

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

12) A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação, ou de luvas descartáveis. Considerando as normas da Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, para o uso de luvas para a manipulação de alimentos em estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, assinale a alternativa **INCORRETA**.

A) As luvas descartáveis devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

B) A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

C) Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas.

D) O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura e também, quando se usam máquinas de moagem, tritura, e mistura.

13) Em conformidade com a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, no ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados



ou prontos para consumo, as temperaturas dos alimentos devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias. Sobre a temperatura dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, observe as afirmativas a seguir:

I- Os alimentos congelados devem estar armazenados em temperatura de 12 °C (doze graus Celsius) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.

II- Pescados refrigerados devem estar armazenados em temperatura de 2 a 3 °C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor.

III- Carnes refrigeradas devem estar armazenadas em temperatura de 14 a 17 °C (quatorze a dezessete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor.

IV- Demais produtos refrigerados devem estar armazenados em temperatura de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.

É **CORRETO** o que se afirma em:

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

14) De acordo com a Seção III (Pré-preparo dos alimentos) da Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, avalie as afirmativas a seguir e assinale a alternativa **INCORRETA**:

A) Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável sob refrigeração até cinco graus Celsius, ou em água sob fervura.

B) Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, no local onde ocorre essa operação.

C) Produtos em embalagens originais e limpas, de madeira ou de papelão, não podem adentrar na área de pré-preparo, e produtos em embalagens impermeáveis originais devem ser lavados antes de serem abertos, sempre que possível.

D) A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, e deve atender as instruções recomendadas pelo fabricante. A higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante.

15) Conforme as definições do regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, os itens abaixo estão corretos, **EXCETO**:

A) Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

B) Anti-sepsia: operação que visa a eliminação total de microrganismos presentes na pele, durante a lavagem das mãos com sabonete comum ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

C) Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

D) Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.



16) De acordo com Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, o descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente. O descongelamento rápido pode ser feito em forno de microondas. O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a:

- A) Dez graus Celsius.
- B) Cinco graus Celsius.
- C) Sete graus Celsius.
- D) Doze graus Celsius.

17) Em conformidade com as normas de armazenamento e transporte do alimento preparado da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, avalie as seguintes afirmativas:

I- Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes.

II- Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

III- O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. Se o alimento for mantido sob refrigeração, não é necessário o monitoramento da temperatura durante essas etapas.

IV- Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, podendo transportar outras cargas além do alimento preparado.

Das afirmativas acima, estão **CORRETAS**:

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

18) O Procedimento Operacional Padrão (POP) é uma descrição detalhada de todas as etapas necessárias para realizar de maneira uniformizada determinada função. De acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, é dever dos serviços de alimentação a implementação de Procedimentos Operacionais Padronizados referentes à higienização de instalações, equipamentos e móveis, controle integrado de vetores e pragas urbanas, higienização do reservatório e higiene e saúde dos manipuladores. Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar os itens abaixo, **EXCETO**:

A) Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução.

B) As etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores.

C) Deve-se especificar o nome do manipulador responsável pela função descrita no POP.

D) As medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

19) De acordo com o Artigo 137 da lei 3832 de 30 de dezembro de 1994, é proibido preparar, manipular, acondicionar, conservar, armazenar,



vender, expor à venda, expedir ou dar ao consumo, gêneros alimentícios alterados, adulterados e falsificados ou impróprios, por qualquer motivo, a alimentação humana ou nocivos à saúde ou que estiverem em desacordo com as prescrições deste Código e aquelas da legislação vigente. Avalie as afirmativas abaixo sobre algumas das características observadas em alimentos que os classifica como impróprios para o consumo:

I- Alimento danificado por umidade ou fermentação, rançoso, mofado ou abolorcido, de características físicas ou organolépticas anormais, contendo quaisquer sujidades.

II- Alimento que demonstrar pouco cuidado na manipulação ou no acondicionamento.

III- Alimento armazenado em caixas de papelão permeável.

IV- Alimento que for alterado ou deteriorado, bem como contaminado ou infestado por parasitos.

Das afirmativas acima, estão **CORRETAS**:

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

20) Sabendo que os ovos são passíveis de contaminação por Salmonella, o artigo 43 da Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, dispõe sobre procedimentos para a garantia da qualidade sanitária de preparações à base de ovos. São alguns desses procedimentos recomendados, **EXCETO**:

A) É proibido utilizar ovos com a casca rachada ou suja em preparações de alimentos.

B) Armazenar os ovos, preferencialmente, refrigerados.

C) É recomendável a lavagem de ovos por estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação.

D) Não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outras finalidades.

MATEMÁTICA

21) Joelma ganhou um bolo de aniversário, que pesava 1.200 gramas. Na festa, consumiram $\frac{2}{3}$ do bolo e o restante Joelma levou para suas amigas que não puderam comparecer. Quantos gramas do bolo Joelma levou para as amigas?

- A) 1.200 g.
- B) 800 g.
- C) 600 g.
- D) 400 g.

22) Dona Ilda foi à feira e gastou R\$ 36,00 do que tinha em cereais; R\$ 54,00 em frutas e R\$ 18,00 em verduras. Que fração, exatamente, do seu dinheiro gastou com as frutas, se chegou em casa com metade da quantia que saíra?

- A) $\frac{1}{3}$.
- B) $\frac{1}{6}$.
- C) $\frac{1}{4}$.
- D) $\frac{1}{12}$.

23) Cem quilogramas de arroz alimentam 36 pessoas durante 15 dias. Quantos quilogramas do mesmo arroz, exatamente, serão necessários para



alimentar o dobro de pessoas durante 45 dias?

- A) 200 kg.
- B) 300 kg.
- C) 600 kg.
- D) 250 kg.

24) Ganhei um pacote de balas e vou dividi-lo entre meus amigos. Se a divisão for feita entre meus amigos do serviço, cada um vai ganhar 4 balas, mas se meus 8 amigos de fora do serviço também forem incluídos na partilha, cada um dos meus amigos, ganhará 3 balas. Quantas balas há no pacote?

- A) 124.
- B) 172.
- C) 96.
- D) 108.

25) Num depósito estão armazenados três tipos de frutas. O triplo da quantidade de frutas do primeiro tipo é igual ao dobro da quantidade de frutas do segundo tipo. A quantidade total de frutas é igual ao dobro da quantidade de frutas do terceiro tipo. A diferença entre as quantidades de frutas do segundo e do terceiro tipo é igual a 11. Qual a quantidade total de frutas?

- A) 155.
- B) 120.
- C) 133.
- D) 110.

26) Pedro saiu de casa e fez compras em 4 supermercados, cada um num bairro diferente. Em cada um, gastou a metade do que possuía e, ao sair de cada um dos supermercados pagou R\$ 2,00 de estacionamento. Se, no final, ainda tinha R\$ 8,00, que quantia tinha Pedro ao sair de casa?

- A) R\$ 220,00.
- B) R\$ 204,00.
- C) R\$ 188,00.
- D) R\$ 196,00.

27) Há uma antiga rivalidade entre os fabricantes de dois refrigerantes das marcas A e B. Para se saber qual o preferido numa determinada região, foi feita uma pesquisa entre 245 jovens dessa localidade. Precisamente obtivemos: 135 jovens entrevistados bebem o refrigerante da marca A; 75 jovens entrevistados bebem os dois refrigerantes; 40 jovens não bebem refrigerantes. Sabendo que todos os 245 jovens responderam a pesquisa, quantos jovens bebem o refrigerante da marca B?

- A) 70.
- B) 145.
- C) 130.
- D) 110.

28) A despesa mensal de uma fábrica de bolos com encargos sociais é dada pela função $D(x) = 20 + \frac{x}{2}$, onde $D(x)$ é a despesa em milhares de reais e x é o número de funcionários. Qual será o número de funcionários quando a despesa da fábrica for de 50 mil reais?

- A) 60.
- B) 90.
- C) 50.
- D) 70.

29) De um grupo de 6 pessoas, de quantas maneiras distintas posso convidar uma ou mais para jantar?

- A) 60.
- B) 64.
- C) 63.
- D) 720.



30) O preço de uma certa mercadoria sofre anualmente um acréscimo de 100%. Supondo que o preço atual seja R\$ 72,00, daqui a 3 anos o preço será:

- A) R\$ 360,00.
- B) R\$ 576,00.
- C) R\$ 432,00.
- D) R\$ 288,00.

LÍNGUA PORTUGUESA

Texto para questões de número 31 ao 35.

Pão engorda?

O pão, por si só, não engorda. O que engorda é o consumo excessivo de carboidratos, bem como de qualquer outro macronutriente, como proteínas e gorduras. A nutricionista Geila Felipe explica que é errado pensar que os carboidratos devam ser cortados da dieta de quem quer emagrecer. O importante, segundo ela, é não exceder os valores recomendados. Entretanto, uma dica importante para quem quer perder peso é que existem dois tipos de carboidratos: os simples e os complexos. Os simples estão presentes nos alimentos de sabor adocicado, como mel, geleia, leite, açúcar e frutas. Já pães, massas, arroz, cereais, batata, mandioca e farinha pertencem ao grupo dos carboidratos complexos.

Quem quer emagrecer, deve preferir uma alimentação equilibrada, composta por verduras, legumes, frutas, feijões e carboidratos complexos integrais. Os alimentos integrais são digeridos mais lentamente e, por isso, dão uma sensação maior de saciedade, além de conterem fibras que ajudam a regular o intestino. Nesse caso, o pão integral pode ser uma opção melhor do que o pão branco.

Quanto aos carboidratos simples, devem ser consumidos esporadicamente

e com moderação. Para perder peso, o ideal é evitar alimentos como doces, chocolates e guloseimas em geral. A exceção fica para as frutas e o leite, que devem ser consumidos, uma vez que são fonte de fibras (no caso das frutas), vitaminas e minerais.

Praticantes de atividades físicas, com duração superior a uma hora, devem priorizar a ingestão de carboidratos antes, durante ou após a atividade. Já quem não pratica exercícios deve controlar a quantidade de carboidratos, especialmente no período noturno, em que o metabolismo do corpo fica mais lento.

(Maria Ramos. Fragmento do texto “Pão e saúde”. Disponível em: <<http://www.invivo.fiocruz.br>>)

31) Pode-se afirmar que o texto lido tem o objetivo de:

- A) Criticar o leitor.
- B) Instruir o leitor.
- C) Entreter o leitor.
- D) Emocionar o leitor

32) De acordo com a leitura do texto, podemos concluir que:

I- A nutricionista Geila Felipe explica que é correto pensar que os carboidratos devam ser cortados da dieta de quem quer emagrecer. O importante, segundo ela, é não exceder os valores recomendados.

II- “[...] o pão integral pode ser uma opção melhor do que o pão branco”, porque o alimento integral é digerido mais lentamente, levando a uma sensação maior de saciedade. Além disso, ele contém fibras que ajudam no bom funcionamento do intestino.

III- Os alimentos pertencentes ao grupo dos carboidratos simples são as frutas, leite, mel, açúcar e geleia.

IV- Já quem pratica exercícios deve desconsiderar a quantidade de



carboidratos, especialmente no período noturno, em que o metabolismo do corpo fica mais lento.

Assinale a alternativa **CORRETA**:

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

33) No segmento “Os alimentos integrais são digeridos mais lentamente [...]”, o termo grifado expressa:

- A) Onde os alimentos integrais são digeridos.
- B) O modo como os alimentos integrais são digeridos.
- C) O tempo em que os alimentos integrais são digeridos.
- D) A intensidade com que os alimentos integrais são digeridos.

34) “**DEVEM SER CONSUMIDOS ESPORADICAMENTE**”, a palavra grifada pode ser substituída, sem alterar o sentido da frase, por:

- A) Eventualmente
- B) Frequentemente
- C) Constantemente
- D) Sempre

35) Na frase “... Os simples estão presentes nos alimentos de sabor adocicado, como **mel, geleia, leite, açúcar e frutas**”. As vírgulas entre as palavras em destaque foram usadas para:

- A) Isolar expressões intercaladas na oração.
- B) Separar elementos coordenados em enumerações com a mesma função sintática.

C) Separar elementos subordinados em enumerações com a mesma função sintática.

D) Isolar elementos explicativos, no caso, o aposto.

36) Apresenta **ERRO** na acentuação gráfica, em uma das palavras, a opção:

- A) vírus - freguês - pólen
- B) calvície - órfão - ânsia
- C) incrível - tênue – cárie
- D) sêmen - armazém – ítem

37) Leia os períodos seguintes:

- I- Não caía um galho, não balançava uma folha.
- II- O filho chegou, a filha saiu, mas a mãe nem notou.
- III- O fiscal deu o sinal, os candidatos entregaram a prova. Acabou o exame.

Nota-se que existe coordenação assindética **apenas** em:

- A) I
- B) II
- C) III
- D) I e III

38) A relação de sentido estabelecida para o termo “energia” na propaganda abaixo é denominada:

NÃO DEIXE FALTAR ENERGIA NA SUA CASA. LEIA BONS FLUIDOS.

- A) Paronímia, visto que apresenta um termo parecido com significados diferentes.
- B) Sinonímia, porque faz uma referência a um termo diferente com significados iguais.



- C) Antonímia, uma vez que emprega um termo com significados opostos.
D) Polissemia, pois trata de um termo com a propriedade de assumir vários significados no contexto.

39) Considere os trechos:

- I- “(...) foram ao local, mas regressaram sem prestar auxílio ao homem (...)”
II- “Nada mais puderam fazer, senão esperar que morresse de fome”.

As palavras, **MAS** e **MAIS** indicam, em cada contexto, ideia de:

- A) adição e adversidade.
B) intensidade e proposição.
C) oposição e finalidade.
D) oposição e intensidade

40) Indique qual item está **INCORRETO** quanto ao emprego do **PORQUE**, **PORQUÊ**, **POR QUE** e **POR QUÊ**.

- A) Por que viemos à aula hoje?
B) E agora, você está reclamando por quê?
C) Explique-me o porque de sua revolta.
D) Estou triste porque não estudei para prova.

LEGISLAÇÃO

41) A Fundação de Previdência dos Servidores Públicos Municipais Efetivos de Bauru – FUNPREV, instituída pela Lei 4830/2002, possui a seguinte estrutura administrativa:

- A) Conselho Curador, Conselho Fiscal e Presidência.
B) Conselho Consultivo, Conselho Contábil, Conselho Orçamentário e Conselho Fiscal.

- C) Conselho Contábil, Conselho Orçamentário, Presidência e Departamentos.
D) Presidência, Vice Presidência e Divisões.

42) A República Federativa do Brasil, segundo o artigo 1º da Constituição Federal é formada pela união indissolúvel dos Estados e Municípios e do Distrito Federal, constitui-se em Estado Democrático de Direito e tem como fundamentos, com **EXCEÇÃO** do seguinte:

- A) Os valores sociais do trabalho e da livre iniciativa.
B) Submissão aos países que compõe a Organização Mundial do Comércio (OMC).
C) A dignidade da pessoa humana.
D) Pluralismo político.

43) Assinale a alternativa **INCORRETA**, segundo os artigos 29 e 30 da Constituição Federal:

- A) A eleição do Prefeito, do Vice-Prefeito e dos Vereadores, para mandato de quatro anos, ocorrerá mediante pleito direto e simultâneo realizado em todo o País.
B) Ao Município cabe a proteção do patrimônio histórico - cultural local, observada a legislação e a ação fiscalizadora federal e estadual.
C) o subsídio dos Vereadores será fixado pelo Prefeito em cada legislatura para a subsequente, observado o que dispõe a Constituição da República.
D) Compete aos Municípios instituir e arrecadar os tributos de sua competência, bem como aplicar suas rendas, sem prejuízo da obrigatoriedade de prestar contas e publicar balancetes nos prazos fixados em lei.



44) Nos termos do artigo 31 da Constituição Federal, quanto à fiscalização contábil, financeira e orçamentária da gestão municipal, é **CORRETO** afirmar:

A) A fiscalização do Município será exercida pela Câmara Municipal, mediante controle externo, com o auxílio do Tribunal de Contas do Estado.

B) A Constituição Federal de 1988 não prevê sistema de controle interno do Poder Executivo Municipal.

C) A fiscalização do Município será exercida pelo Poder Judiciário e Ministério Público Estadual.

D) A fiscalização das contas municipais é exercida para verificar a legitimidade dos atos de aplicação de recursos públicos, mas não permite o controle da legalidade econômica.

45) Segundo o artigo 191, II, da Lei Municipal nº 1574/91, extinto o cargo ou declarada a sua desnecessidade, o servidor estável:

A) será exonerado ad nutum, sem direito a remuneração.

B) será obrigatoriamente exonerado, sendo-lhe garantido os direitos inerentes ao cargo.

C) ficará em disponibilidade, com remuneração proporcional ao tempo de serviço, sendo vedado seu aproveitamento em outro cargo público.

D) ficará em disponibilidade, com remuneração proporcional ao tempo de serviço, até seu adequado aproveitamento em outro cargo público.

46) O servidor público efetivo do Município de Bauru, ao se aposentar, receberá seus proventos, segundo a Lei 4830/2002:

A) pelo Instituto Nacional do Seguro Social (INSS).

B) em parte pelo INSS e parte por previdência privada complementar.

C) por previdência privada, paga em parte pelo Município e parte pelo segurado.

D) por sistema de previdência próprio, denominado Fundação de Previdência dos Servidores Públicos Municipais Efetivos de Bauru – FUNPREV.

47) À luz do disposto no artigo 38 da Constituição Federal, assinale a alternativa **CORRETA** a respeito da administração pública:

A) Tanto a administração pública direta quanto a indireta de qualquer dos poderes da União, dos estados, do Distrito Federal e dos municípios devem obedecer aos princípios de legalidade, Impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

B) Nos termos da lei, a investidura em todo e qualquer cargo ou emprego público depende de aprovação prévia em concurso público de provas e títulos, sem exceções.

C) As funções de confiança e os cargos em comissão são exercidos exclusivamente por servidores ocupantes de cargos efetivos e destinam-se às atribuições de direção, chefia e assessoramento.

D) Não há, na Administração Pública, possibilidade de contratação por tempo determinado.

48) De acordo com o artigo 37 da Constituição da República Federativa do Brasil, é **CORRETO** afirmar que:

A) o prazo de validade do concurso público será de um ano, prorrogável uma vez, por igual período.



B) o prazo de validade do concurso público será de até dois anos, prorrogável duas vezes, por igual período.

C) o prazo de validade do concurso público será de até dois anos, prorrogável uma vez, por igual período.

D) o prazo de validade do concurso público será de até dois anos, improrrogável.

49) De acordo com o artigo 120 e seguintes do Estatuto do Servidor, são vantagens pecuniárias que o servidor poderá receber:

A) adicional promocional.

B) ajuda de custo para desenvolvimento de trabalho social.

C) adicional por tempo de serviço.

D) salário família, caso comprove a existência de pai e mãe vivos que residam em sua companhia mesmo que tenham rendimentos próprios.

50) O servidor público municipal terá direito a licença prêmio que, nos termos do artigo 182 do Estatuto do Servidor:

A) Será de 120 (cento e vinte dias) a cada 10 (dez) anos de efetivo exercício.

B) Não será computado como período de efetivo exercício, a medida que o servidor permanecerá liberado de suas funções.

C) Será de 90 (noventa) dias, em cada período de 5 (cinco) anos de exercício, concedido caso o servidor não tenha obtido mais de 60 (sessenta) dias de licença para tratamento de saúde no referido período.

D) Será de 90 (noventa) dias, em cada período de 5 (cinco) anos de exercício ininterrupto, em que não haja sofrido qualquer penalidade administrativa.