



PROVA OBJETIVA
ESPECIALISTA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - NUTRICIONISTA

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 (15 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 1,80 (um ponto e oitenta centésimos) 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 **30/08/2022**, e o Resultado a partir do dia **01/10/2022** 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
ESPECIALISTA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - NUTRICIONISTA**

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

01) O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. São diretrizes do PNAE, **EXCETO**:

A) A universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública e privada de educação básica.

B) A participação da comunidade no controle social.

C) O apoio ao desenvolvimento sustentável.

D) A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem.

02) Em relação ao planejamento de cardápios no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assinale a alternativa **INCORRETA**:

A) Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

B) Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, legumes e verduras, no mínimo, três dias por semana.

C) Cabe ao nutricionista responsável técnico (RT) a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitando o hábito e a cultura alimentar.

D) Os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas.

03) A garantia de uma alimentação adequada e saudável deve contemplar o resgate de hábitos e práticas alimentares regionais que valorizem a produção e o consumo de alimentos locais de baixo custo e elevado valor nutritivo, bem como os padrões alimentares mais variados em todos os ciclos de vida, em especial na infância. Neste contexto, avalie as afirmações abaixo:

I) É proibida a utilização de recursos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para aquisição das seguintes bebidas: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha.

II) No máximo, 20% dos recursos no âmbito do PNAE podem ser destinados à aquisição de alimentos com gorduras trans industrializadas.

III) No mínimo, 75% dos recursos no âmbito do PNAE devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados.

IV) Os cardápios no âmbito do PNAE devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de doces a, no máximo, uma vez por mês.

É **CORRETO** o que se afirma em:



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

04) Segundo a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010 que dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, exercer determinadas atividades **OBRIGATÓRIAS**, dentre elas:

- A) Coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar.
- B) Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal que atue diretamente na execução do PAE.
- C) Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais.
- D) Colaborar na formação de profissionais na área de alimentação e nutrição, supervisionando estagiários e participando de programas de aperfeiçoamento, qualificação e capacitação.

05) A Norma técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN (2011) apresenta os parâmetros que devem ser adotados para correta vigilância nutricional. Os índices antropométricos mais amplamente usados, recomendados pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e adotados pelo Ministério da Saúde para a avaliação do estado nutricional de crianças, são:

- A) Índice de massa corporal (IMC) para idade; Peso para estatura; Peso para idade e Estatura para idade.

B) Circunferência da cintura; Índice de massa corporal (IMC) para idade; Peso para estatura e Estatura para idade.

C) Circunferência da cintura; Índice de massa corporal (IMC) para idade; Peso para idade e Estatura para idade.

D) Perímetro cefálico; Índice de massa corporal (IMC) para idade; Peso para estatura e Peso para idade.

06) A avaliação da ingestão alimentar é fundamental para se direcionar o diagnóstico nutricional da criança. Sobre os indicadores dietéticos, é **CORRETO** o que se afirma em:

A) O consumo alimentar de crianças em idade escolar deve ser estimado com base em dados exatos de quantidade e número de porções consumidas de cada alimento num período mínimo de 7 dias.

B) A escolha do tipo de inquérito dietético vai depender da idade da criança, do objetivo da avaliação, das condições socioeconômicas e da disponibilidade de tempo.

C) Para pré-escolares, o registro alimentar deve ser realizado por período mínimo de 15 dias.

D) O questionário de frequência alimentar é a melhor ferramenta para avaliar inadequações de nutrientes específicos.

07) Na adolescência as necessidades nutricionais estão fortemente ligadas ao padrão de crescimento acelerado, típico desta faixa etária. Sobre as recomendações nutricionais para adolescentes, assinale a alternativa **INCORRETA**:

A) A recomendação da ingestão proteica de adolescentes com idade entre 9 e 13 anos é de 0,95g/kg/dia.

B) A necessidade de ferro aumenta para ambos os sexos, pelo rápido crescimento e pelo aumento da massa muscular.



C) As recomendações de vitamina A são consideradas separadamente por sexo, por causa das diferenças que ocorrem durante este período e da influência hormonal nos valores sanguíneos desta vitamina.

D) As necessidades de cálcio são menores durante a puberdade e a adolescência em comparação com as de qualquer outro período da vida.

08) Sobre as estratégias de intervenção dietética e nutricional para crianças e adolescentes obesos, assinale a alternativa **CORRETA**.

A) O uso de edulcorantes é uma ferramenta útil para aumentar a socialização de crianças e adolescentes em restrição energética.

B) A perda de peso tende a ser mais eficaz e duradoura quando a intervenção é efetuada por equipe composta por nutricionista, médico, psicólogo e educador físico, experientes nas áreas de obesidade e adolescência.

C) A eliminação ou a redução dos carboidratos na dieta é uma estratégia eficaz para a perda de peso em crianças e adolescentes.

D) O consumo de suco de frutas deve ser proibido a todas as crianças e adolescentes, independente da forma de preparo.

09) Sobre a prevenção de alergias alimentares na infância, assinale a alternativa **CORRETA**.

A) Receber fórmulas de leite de vaca, ainda no berçário, pode ser indutor de disbiose intestinal, sendo fator de risco importante de alergia alimentar.

B) As fórmulas de soja devem ser recomendadas para a prevenção de alergias.

C) A exposição materna a diferentes alérgenos parece estar relacionada à maior predisposição do lactente às alergias alimentares.

D) O consumo de alimentos considerados alergênicos durante a introdução alimentar está relacionado com maior predisposição a alergias.

10) As crianças não amamentadas requerem cuidados adicionais no acompanhamento do seu crescimento e desenvolvimento. De acordo com as recomendações contidas no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (2019), avalie as afirmações abaixo:

I) O leite desnatado e o leite semidesnatado não são indicados para crianças menores de 2 anos, porque possuem menor quantidade de gordura, nutriente importante para o desenvolvimento neurológico da criança.

II) A criança alimentada com leite de vaca modificado não requer suplementação de vitaminas e minerais.

III) A introdução alimentar deve iniciar aos 4 meses, visto que as fórmulas infantis não apresentam todos os nutrientes necessários ao desenvolvimento da criança a partir desta idade.

IV) Quando a criança não é amamentada, a primeira alternativa é oferecer a fórmula infantil, pois ela é um produto mais adequado ao organismo ainda imaturo da criança do que o leite de vaca integral.

É **CORRETO** o que se afirma em:

A) I e III, apenas.

B) I e IV, apenas.

C) I, II e III, apenas.

D) II, III e IV, apenas.

11) A maturação é a fase do desenvolvimento da fruta em que ocorre



diversas mudanças físicas e químicas, que alteram suas características organolépticas. A determinação do grau de maturação adequado, por ocasião da colheita da fruta, é de grande importância para que o produto chegue ao mercado ou à indústria em perfeitas condições. Quando a fruta é colhida antes do amadurecimento completo, deve-se armazená-la em condições de temperatura favoráveis para atingir o grau de maturação desejado e em seguida conservá-la em temperatura adequada. Em relação às temperaturas adequadas para atingir o grau de maturação desejado e a conservação das frutas, avalie as afirmativas a seguir e assinale a alternativa **CORRETA**.

A) Quando a fruta é colhida antes do amadurecimento completo deve ser mantida em temperatura ambiente até atingir o grau de maturação desejado e, em seguida deve ser mantida sob refrigeração em torno de 10°C, na gaveta do refrigerador ou em câmaras frigoríficas, entre 6°C e 10°C.

B) Quando a fruta é colhida antes do amadurecimento completo, deve ser descartada e o fornecedor notificado para a que ocorra a reposição do estoque.

C) Quando a fruta é colhida antes do amadurecimento completo deve ser aproveitada em preparações adequadas ao grau de maturação, como compotas doces.

D) Quando a fruta é colhida antes do amadurecimento completo deve ser mantida em temperatura sob refrigeração, entre 6°C e 10°C, até atingir o grau de maturação desejado e, em seguida deve ser mantida sob temperatura ambiente.

12) As leguminosas fazem parte da alimentação humana desde a mais antiga prática da agricultura, tendo importante papel na alimentação brasileira, como fonte de proteínas, vitaminas e minerais.

Entretanto, é importa lembrar que, antes da cocção, as leguminosas secas têm que ser reidratadas, com o objetivo de torná-las mais macias, evitando o gasto excessivo de gás e para a eliminação de fatores antinutricionais. Em relação ao processo de reidratação das leguminosas, avalie as afirmativas a seguir:

I) No processo de reidratação das leguminosas, há perda de algumas vitaminas e minerais com o descarte da água do remolho, mas não ocorre perda de proteínas.

II) Para acelerar o processo de reidratação das leguminosas, pode-se ferver os grãos por 2 minutos e em seguida deixar de molho na mesma água por uma hora.

III) A água do remolho é rica em vitaminas e minerais. Portanto, deve ser utilizada para a cocção das leguminosas a fim de evitar a perda desses micronutrientes.

IV) No processo de reidratação das leguminosas, há perda de algumas vitaminas, minerais e proteínas com o descarte da água do remolho.

É **CORRETO** o que se afirma em:

A) II e III, apenas.

B) I, II e III, apenas.

C) I e II, apenas.

D) III e IV, apenas.

13) Na rotina de produção de alimentos, existem situações que são geradas por deficiência no planejamento de compra de alimentos, mas por situações imprevisíveis. Por essa razão, é importante lançar mão dos denominados “alimentos coringas”, que são alimentos que podem ser utilizados nessas situações inesperadas e fora da rotina, que demandem rapidez no fluxo do processo. Em relação às características que esses alimentos devem possuir para



serem denominados como “coringas”, assinale a alternativa **INCORRETA**.

A) Aplicabilidade em várias preparações e itens do cardápio.

B) Validade curta quando considerada com os demais alimentos do mesmo grupo.

C) Aceitação no mínimo razoável.

D) Tempo de preparo reduzido.

14) No Brasil, o leite é classificado nos tipos A, B e C, referentes aos cuidados higiênicos com o manejo do gado, da ordenha e da distribuição e exigências microbiológicas. Além dessa classificação o leite também é classificado em relação à quantidade de gordura. Avalie as afirmativas a seguir a respeito da classificação de acordo com o percentual de gordura do leite e assinale a afirmativa **INCORRETA**.

A) O percentual de gordura do leite integral pode variar entre 4% e 6%.

B) O conteúdo gorduroso do leite semidesnatado pode variar entre 0,5% e 2,9%.

C) O leite desnatado contém quantidades inferiores a 0,5% de gordura em sua composição.

D) O conteúdo gorduroso do leite integral pode variar entre 50% e 75%.

15) A qualidade organoléptica e nutricional da carne pode ser alterada em virtude de processos tecnológicos e culinários, podendo causar efeitos benéficos ou prejudiciais aos nutrientes. Em relação aos efeitos da cocção da carne, avalie as afirmativas a seguir e assinale a **CORRETA**.

A) A cor da carne está relacionada a reações entre lipídeos e açúcares naturais do músculo, que originam a coloração acastanhada como consequência do aquecimento.

B) Um aquecimento exagerado torna as gorduras impróprias à alimentação, pois leva à formação de acroleína, substância tóxica e volátil.

C) Com o calor, as proteínas desnaturam-se, ocorrendo coagulação. Quando a carne é bem cozida ocorre o amaciamento, sendo este denominado “amaciamento proteico”.

D) O calor excessivo melhora a qualidade vitamínica da carne, portanto, é conveniente aumentar o quanto possível a temperatura de cocção.

16) O fator de correção é um índice que prevê as perdas inevitáveis ocorridas durante o processo de pré-preparo, quando os alimentos são limpos, descascados e cortados. Este fator é constante para um determinado alimento da mesma qualidade e é decorrente da relação entre o peso bruto do alimento, conforme adquirido, e o peso líquido do alimento depois de limpo e preparado para ser utilizado. É recomendado que cada serviço de alimentação deve estabelecer sua tabela de fator de correção de acordo com suas particularidades e fatores que podem interferir no resultado deste índice. Leia as afirmativas a seguir a respeito das particularidades e dos fatores que podem interferir no resultado do fator de correção e assinale a alternativa **INCORRETA**.

A) Localização (a área onde se realiza o pré-preparo precisa estar próximo à área de recebimento).

B) Mão de obra do serviço (se os colaboradores são treinados para evitar o desperdício).

C) Preparo na cozinha ou laboratório dietético (qualidade do alimento).

D) Utensílios (a faca afiada evita desperdício, pois tem melhor controle para tirar apenas as partes que deseja).



17) Para o planejamento do cardápio, é importante considerar alguns fatores determinantes na escolha das preparações, como exigências nutricionais, apresentar os alimentos de forma apetecível de forma que não prejudique seu valor nutricional, obedecer a um critério econômico na escolha dos alimentos e observar técnicas de preparo e maneira de servir os alimentos. Leia as afirmativas a seguir em relação a fatores que devem ser levados em consideração durante o planejamento do cardápio.

I) Exigências nutricionais: Apesar das exigências nutricionais variarem para diferentes sexos, idades, tipos de atividades e situações fisiológicas especiais, todos têm em comum exigências semelhantes de alimentos protetores, isto é, exigências qualitativas.

II) Variedade e harmonia: a forma de preparo dos alimentos obedece a receitas preestabelecidas que, quanto mais exatas e claras, mais valiosas são, pois asseguram resultados precisos e constantes.

III) Condições econômicas: a escolha do cardápio deve ajustar-se a condição econômica da família ou da instituição a que se destinam.

IV) Sexo e gênero: levar em consideração as exigências nutricionais que variam de acordo com o sexo e gênero do público atendido na instituição.

É **CORRETO** o que se afirma em:

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

18) De acordo com o Art. 8º da Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos

alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador, ou seja, no serviço de alimentação ou no estabelecimento comercial de alimentos. Com relação a periodicidade dos exames médicos e laboratoriais, avalie as afirmativas a seguir e assinale a **CORRETA**.

A) A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser bienal, apenas.

B) Mesmo com ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade não precisa obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica.

C) A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, e nunca poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa.

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

19) De acordo com a seção I do capítulo III da Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, que dispõe sobre os cuidados e observações durante a recepção e controle de mercadorias, avalie as afirmativas a seguir.

I) Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em condições de higiene. Sua recepção deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

II) As embalagens de matérias-primas,



ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras, os dizeres de rotulagem devem ser conferidos.

III) No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo não é necessário realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos. Estas avaliações podem ser realizadas no momento de armazenar as matérias primas no estoque.

IV) As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas, devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo.

É **CORRETO** o que se afirma em:

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

20) De acordo com a seção I, capítulo IV da Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados. Em relação às proibições relacionadas ao processo de higienização, avalie as afirmativas a seguir e assinale a alternativa **INCORRETA**.

A) É proibido animais domésticos no local de trabalho.

B) É proibido reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza.

C) É proibido varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de recebimento, mas é permitido na área manipulação.

D) É proibido fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos.

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto a seguir para responder as questões 21 a 28:

Câncer: Reduzir consumo de bacon, linguiças e salsichas ajuda a evitar a doença, dizem cientistas

Para especialistas, consumir regularmente carnes processadas pode levar ainda a casos de diabete e de doenças cardiovasculares

Sophie Egan, The New York Times
08 de julho de 2022 | 05h00

Cachorros-quentes, bacon e churrascos. A cultura está repleta de ocasiões alegres com carnes processadas, mas, quando essa indulgência se estende além da celebração ocasional, os especialistas dizem que você deve reduzir.

“As evidências são bastante convincentes de que o consumo regular de carnes processadas é prejudicial à saúde, incluindo câncer colorretal, diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares”, disse Frank Hu, professor de nutrição e epidemiologia e presidente do departamento de nutrição da Escola de Saúde Pública de Harvard. E, no geral, acrescentou ele, a maioria dos especialistas em saúde concorda que “carnes processadas são mais prejudiciais do que carnes não processadas”.



As carnes processadas podem incluir presunto, linguiça, bacon, frios (como mortadela, peru defumado e salame), salsichas, carne seca, calabresa e até molhos feitos com esses produtos. Quando a carne é processada, ela é transformada por meio de cura, fermentação, defumação ou salga para aumentar o sabor e a vida útil.

Em 2015, a Organização Mundial da Saúde (OMS) anunciou que a carne processada era “cancerígena para humanos”, citando “evidências suficientes” de que causava câncer colorretal. O Fundo Mundial para Pesquisa em Câncer recomenda comer pouca ou nenhuma carne processada e limitar a carne vermelha a cerca de três porções por semana.

É importante limitar a ingestão de carne vermelha – mais comumente bovina e suína nos Estados Unidos –, mesmo quando não processada, porque esse tipo de carne está ligado não apenas ao câncer, mas também a doenças cardíacas, derrame e risco geral de morte.

Os especialistas não podem recomendar um tipo de carne processada em detrimento de outro devido à forma como a pesquisa é conduzida atualmente.

“A maioria dos estudos se concentra em carnes processadas altamente consumidas: linguiças, bacon, salsichas”, disse Hu. Assim, como todos os tipos de carnes processadas são agrupados na maioria dos estudos, acrescentou o professor, “é difícil fazer uma declaração conclusiva sobre quais carnes processadas são melhores ou piores do que outras”. E, observou ele, as pessoas que tendem a comer um tipo de carne processada tendem a comer outros, por isso é difícil distinguir os efeitos.

“Teoricamente, você pode argumentar que aves e peixes processados não são tão ruins quanto a carne vermelha processada”, disse Hu,

citando o menor teor de gordura saturada de aves e peixes e a abundância de ácidos graxos ômega-3 em certos tipos de peixes. “Mas não temos evidências para apoiar isso.” Portanto, até que mais pesquisas sejam feitas, trate os produtos processados de aves e peixes com a mesma cautela.

A questão principal parece ser o processamento em si, e não do que é feita a carne processada, disse Marji McCullough, diretora científica sênior de pesquisa epidemiológica da Sociedade Americana do Câncer. O ato de curar ou preservar com nitratos e nitritos, que podem criar substâncias químicas cancerígenas nos alimentos, pode contribuir para o risco de câncer, afirmou.

Outra possível variável, acrescentou ela, é que cozinhar carne em altas temperaturas pode formar cancerígenos adicionais. Isso inclui cozinhar carne em contato direto com uma chama ou superfície quente, como ao grelhar, assar ou fritar.

Sódio

Além dos riscos de câncer, todas as carnes processadas tendem a ser ricas em sódio, o que é “um fator importante”, disse Hu. A ingestão excessiva de sódio pode aumentar o risco de hipertensão arterial e doenças cardiovasculares. [...]

Vijaya Surampudi, professora assistente de medicina do Centro de Nutrição Humana da UCLA, disse que a preocupação com a carne processada é que ela pode aumentar a inflamação no corpo, alterando o microbioma do intestino. “As bactérias intestinais interagem com nosso sistema imunológico e às vezes levam à inflamação crônica”, afirmou, o que pode afetar a pressão arterial, o açúcar no sangue e o colesterol, aumentando o risco de doenças crônicas e até morte.

“Uma dieta baseada em vegetais será muito mais preventiva na redução do risco”, disse Surampudi. “Isso não



significa que você precisa ser 100% vegano ou vegetariano”, acrescentou ela, mas apenas que a maior parte de sua dieta deve vir de fontes vegetais. [...]

Fonte:

(<https://saude.estadao.com.br/noticias/geral,cancer-reduzir-consumo-de-bacon-linguicas-e-salsichas-ajuda-a-evitar-a-doenca-dizem-cientistas,70004111302>.)

21) O termo **indulgência**, utilizado no primeiro parágrafo do texto, possui o sentido contextual de:

- A) Benevolência.
- B) Tolerância.
- C) Remissão.
- D) Misericórdia.

22) No excerto do segundo parágrafo do texto “disse Frank Hu, professor de nutrição e epidemiologia e presidente do departamento de nutrição da Escola de Saúde Pública de Harvard.” A vírgula está sendo usada porque:

- A) isola uma oração adjetiva restritiva.
- B) isola o vocativo.
- C) isola um adjunto adverbial.
- D) isola o aposto.

23) No período composto do terceiro parágrafo do texto “**Quando** a carne é processada, ela é transformada por meio de cura, fermentação, defumação ou salga para aumentar o sabor e a vida útil.” O conectivo **quando** introduz uma oração:

- A) Subordinada substantiva subjetiva.
- B) Subordinada adverbial temporal.
- C) Subordinada adjetiva explicativa.
- D) Subordinada adverbial proporcional.

24) No trecho do quarto parágrafo “Em 2015, a Organização Mundial da Saúde (OMS) anunciou **que** a carne processada

era “cancerígena para humanos”, citando “evidências suficientes” de que causava câncer colorretal.” A palavra em destaque estabelece coesão entre os elementos do texto e é classificada como:

- A) Conjunção integrante, pois introduz oração subordinada substantiva.
- B) Pronome relativo, uma vez que recupera o termo “OMS”.
- C) Preposição, porque liga orações contíguas.
- D) Pronome relativo, porque introduz oração adjetiva explicativa.

25) Assinale a alternativa que justifica **CORRETAMENTE** e **RESPECTIVAMENTE** o acento das palavras em destaque “Em 2015, a Organização Mundial da Saúde (OMS) anunciou que a carne processada era “**cancerígena** para humanos”, citando “**evidências** suficientes” de que causava câncer colorretal.”

- A) é paroxítona terminada em ditongo nasal; é paroxítona terminada em ditongo oral.
- B) é proparoxítona terminada em a; é proparoxítona e toda proparoxítona deve ser acentuada.
- C) é proparoxítona e toda proparoxítona deve ser acentuada; é paroxítona terminada em ditongo oral crescente.
- D) é paroxítona terminada em ditongo oral; é proparoxítona e toda proparoxítona deve ser acentuada.

26) No fragmento do quarto parágrafo do texto “ Em 2015, a Organização Mundial da Saúde (OMS) **anunciou** que a carne processada era “cancerígena para humanos”, citando “evidências suficientes” de que **causava** câncer colorretal.”, os verbos destacados possuem, **RESPECTIVAMENTE**, os tempos e seus sentidos de:



A) pretérito perfeito do indicativo, indica ação concluída no passado; pretérito imperfeito do subjuntivo, com sentido de suposição.

B) pretérito perfeito do indicativo, indica um fato pontual e concluído no passado; pretérito imperfeito do indicativo, indica ação não concluída no passado.

C) pretérito imperfeito do indicativo, indica ação realizada e concluída no passado; pretérito perfeito do indicativo, indica ação concluída no passado.

D) pretérito perfeito do indicativo, indica uma frequência no passado; pretérito perfeito do indicativo, indica ação concluída no passado.

27) Com base na leitura do texto anterior, assinale a alternativa **CORRETA**:

A) o texto é subjetivo, uma vez que possui caráter opinativo sobre evitar o consumo de carnes processadas e seu prejuízo à saúde dos indivíduos.

B) o texto é opinativo informativo, devido ao uso da primeira pessoa que gera o efeito de objetividade.

C) o texto é objetivo, com uso marcado da primeira pessoa discursiva, sendo que aumenta o teor argumentativo do texto.

D) o texto é informativo e argumentativo, trazendo informações sobre o consumo de carne processada e seu prejuízo à saúde, usando como argumentação vozes autorizadas de pesquisadores da área.

28) No fragmento do texto “carnes processadas são mais **prejudiciais** do que carnes não processadas”, o termo em destaque exerce a função sintática de:

- A) Predicativo do sujeito.
- B) Adjunto adverbial.
- C) Complemento Nominal.
- D) Objeto direto.

29) Assinale a alternativa **CORRETA** quanto a regência verbal e o uso da crase, de acordo com a norma culta:

A) Os educandos precisam obedecer às regras.

B) Joaquim não perdoou à ofensa.

C) Paguei a proprietária da casa.

D) Assistimos a novela, ontem.

30) Assinale a alternativa **CORRETA** quanto a concordância nominal, de acordo com a norma culta:

A) É necessária empatia para entender as pessoas.

B) É necessária a empatia para entender as pessoas.

C) É proibido a entrada de pessoas não autorizadas.

D) É proibida entrada de pessoas não autorizadas.

MATEMÁTICA

31) Duas torneiras T_1 e T_2 são abertas a fim de encher um tanque com água. Sabe-se que T_1 demora 12 horas para encher esse tanque sozinha. Já, T_2 demora 18 horas para encher esse mesmo tanque também sozinha. Sendo assim, quanto tempo T_1 e T_2 demoram para encher esse mesmo tanque quando são abertas simultaneamente, levando em consideração que a vazão é constante?

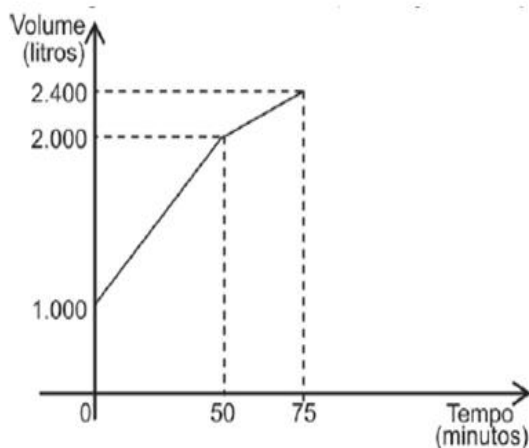
A) 7 horas.

B) 6 horas e 12 minutos.

C) 7 horas e 12 minutos.

D) 8 horas e 20 minutos.

32) O gráfico a seguir relaciona o volume V de água (em litros) contido num reservatório em função do tempo t (minutos).



Qual era o volume de água contido nesse reservatório quando $t = 60$ minutos?

- A) 2160 L
- B) 2200 L
- C) 2180 L
- D) 2080

33) Duas batedeiras idênticas trabalhando ininterruptamente por 6 horas, produzem 240 litros de suco. Há a necessidade de se produzir 300 litros de suco com três batedeiras trabalhando sem parar. Sendo assim, por quanto tempo elas devem trabalhar?

- A) 2,0 horas.
- B) 4,0 horas.
- C) 3,6 horas.
- D) 5 horas.

34) O gráfico a seguir apresenta o consumo de energia elétrica em kw/h nos meses de março a setembro de determinado ano de uma residência.



Qual foi a média aproximada e a moda do consumo de energia elétrica, em kw/h, respectivamente, nesse período?

- A) 121 e 80
- B) 131 e 80
- C) 121 e 240
- D) 115 e 40

35) Deseja-se cercar um terreno retangular com tela para a criação de uma horta. Sabe-se que serão utilizados 40 metros lineares de tela para essa tarefa. Sendo assim, qual é, a área máxima possível, em metros quadrados, desse terreno?

- A) 100
- B) 120
- C) 150
- D) 200

36) Uma matriz $M_{2 \times 2} = (a_{ij})_{2 \times 2}$ é definida da seguinte forma

$$M_{2 \times 2} = \begin{cases} i + j, & \text{se } i = j; \\ i - j, & \text{se } i \neq j. \end{cases}$$

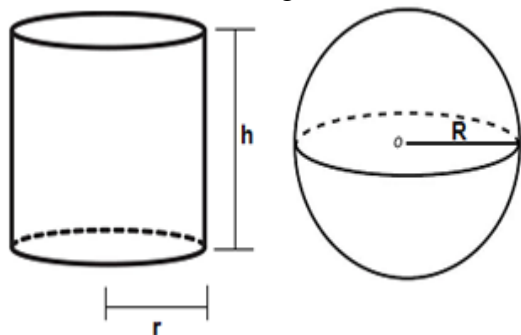
Qual é a soma dos elementos da diagonal principal dessa matriz?

- A) 8
- B) 4
- C) 10



D) 6

37) O volume de uma esfera e o volume de um cilindro de raio da base $r = 10$ cm e altura $h = 3$ cm, são iguais.



Qual é, aproximadamente, o raio R dessa esfera?

- A) 7 cm
- B) 10 cm
- C) 6 cm
- D) 12 cm

38) Para adquirir produtos para a merenda escolar de um município, o departamento de compras da prefeitura cotou os preços de quatro produtos (linguiça, feijão, arroz e tomate) em três estabelecimentos comerciais. A matriz P dos preços está representada abaixo, na qual a linha 1 mostra os preços por kg desses produtos no estabelecimento A, a linha 2, do estabelecimento B e a linha 3, do estabelecimento C. Esses preços são relativos aos alimentos linguiça, feijão, arroz e tomate, respectivamente.

$$P = \begin{bmatrix} 12,90 & 6,80 & 4,50 & 16,70 \\ 10,80 & 7,10 & 3,30 & 19,90 \\ 11,80 & 8,90 & 3,00 & 16,90 \end{bmatrix}$$

Sabendo que a matriz Q a seguir apresenta as quantidades, em kg, de cada um desses alimentos, onde na linha 1 indica a quantidade de linguiça, a linha 2, a quantidade de feijão, a linha 3, a quantidade de arroz e a linha 4, a quantidade de tomate. Qual é a diferença

entre o maior e o menor valor possível efetuando as compras nesses estabelecimentos, com essas condições?

$$Q = \begin{bmatrix} 20 \\ 30 \\ 50 \\ 10 \end{bmatrix}$$

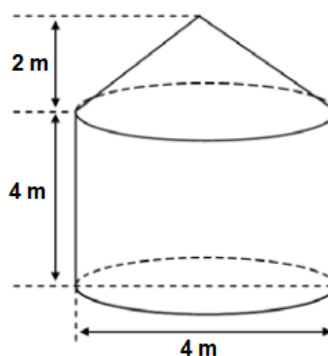
- A) 32
- B) 61
- C) 29
- D) 20

39) Silo é uma benfeitoria agrícola destinada ao armazenamento de produtos agrícolas, como grãos (milho, soja, etc). Geralmente esse reservatório possui uma parte no formato cilíndrico e outra parte no formato cônico. Observe a figura a seguir.



Considerando um SILO conforme as dimensões apresentadas na figura a seguir, determine o volume, em metros cúbicos, de milho que poderá ser armazenado nesse reservatório.

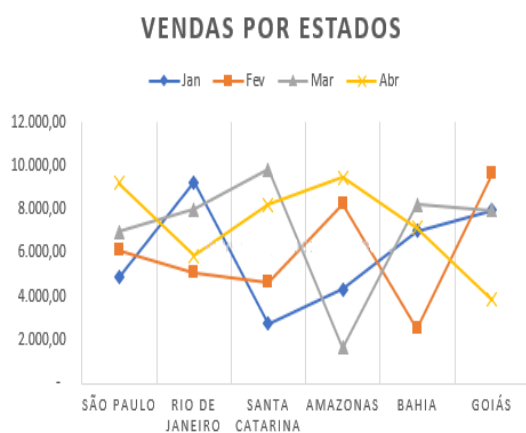
(Use $\pi = 3$).





- A) 48
- B) 32
- C) 16
- D) 56

40) Uma determinada empresa que vende produtos exclusivamente de maneira *on-line* fez um levantamento de suas vendas, em reais, em seis estados brasileiros, nos quatro primeiros meses de 2022. Essa análise encontra-se no gráfico seguinte.



É **CORRETO** afirmar que a menor venda mensal ocorreu no:

- A) mês de abril, no estado de Goiás.
- B) mês de janeiro, no estado de Santa Catarina.
- C) mês de fevereiro, no estado da Bahia.
- D) mês de março, no estado do Amazonas.

LEGISLAÇÃO

41) Os artigos 5º ao 17 da Constituição Federal estipulam quais são os direitos fundamentais e garantias que o indivíduo brasileiro e a sociedade desfrutam de forma contínua. Neste ano de 2022, através da emenda constitucional n. 115 elevou-se ao patamar de direito constitucional:

- A) O sigilo da correspondência.

- B) A proteção de dados pessoais.
- C) A inviolabilidade do domicílio.
- D) O direito dos partidos políticos ao fundo partidário.

42) Assinale a alternativa **INCORRETA**. A República Federativa do Brasil, formada pela união indissolúvel dos Estados e Municípios e do Distrito Federal, constitui-se em Estado Democrático de Direito e tem como fundamentos:

- A) A soberania.
- B) Os valores sociais do trabalho e da livre iniciativa.
- C) O particularismo político.
- D) A cidadania.

43) Qual prescrição abaixo se encontra em conformidade com a Lei Orgânica do Município de Bauru:

- A) Eleito Prefeito, o servidor público poderá acumular o exercício do cargo eletivo e seu cargo de carreira, sendo-lhe facultado optar por sua remuneração.
- B) É vedada a dispensa de servidor candidato, a partir do registro da candidatura, a cargo diretivo ou de representação sindical, e, se eleito, ainda que suplente, até um ano após o final do mandato, salvo em caso de falta grave apurada em processo administrativo.
- C) A fiscalização orçamentária, financeira, contábil e de resultados, no âmbito da administração municipal, será exercida pela Câmara Municipal, mediante controle externo com o auxílio do Ministério Público Estadual.
- D) Assegurar-se-á a participação popular na fiscalização da aplicação de recursos financeiros do Município, sendo obrigatório à Câmara Municipal fornecer assessoramento técnico.



44) O reingresso no serviço público, decorrente de decisão judicial passada em julgado com ressarcimento de prejuízos resultantes do afastamento se denomina:

- A) Readaptação.
- B) Aproveitamento.
- C) Reversão.
- D) Reintegração.

45) Acerca da contagem de tempo de serviço do funcionário público municipal de Bauru, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A) Os dias em que o funcionário deixar de comparecer ao serviço em virtude de mandato legislativo municipal, gratuito, como Vereador ou Prefeito serão considerados de efetivo exercício para todos os efeitos legais.
- B) É vedada a acumulação de tempo de serviço público com atividade privada, quando concomitantes.
- C) É Assegura aos funcionários públicos do Município a contagem de tempo de serviço prestado em atividade privada, para todos os efeitos legais.
- D) Não será contado tempo de serviço que já tenha servido de base para concessão de aposentadoria por outro sistema.

46) Os servidores públicos efetivos terão direito:

- A) A cada quinquênio, à percepção de um adicional e aquele que completar 20 (vinte) anos de efetivo exercício perceberá mais a sexta parte do vencimento ou remuneração.
- B) A cada biênio, à percepção de um adicional e aquele que completar 20 (vinte) anos de efetivo exercício perceberá mais a sexta parte do vencimento ou remuneração.

C) A cada quinquênio, à percepção de um adicional e aquele que completar 25 (vinte e cinco) anos de efetivo exercício perceberá mais a sexta parte do vencimento ou remuneração.

D) A cada biênio, à percepção de um adicional e aquele que completar 25 (vinte e cinco) anos de efetivo exercício perceberá mais a sexta parte do vencimento ou remuneração.

47) Para efeito de Progressão por Qualificação Profissional - (PQP) para os Especialistas Técnicos e Especialistas de Governo ficou estabelecido que serão aproveitados curso de aperfeiçoamento em sua área de atuação ou correlata:

- A) Cujo somatório da carga horária seja igual ou superior a 120 horas, que garantem a progressão para o nível subsequente, até o limite do último nível de vencimento da classe.
- B) Cujo somatório da carga horária seja igual ou superior a 240 horas, que garantem a progressão para o nível subsequente, até o limite do último nível de vencimento da classe.
- C) Cujo somatório da carga horária seja igual ou superior a 60 horas, que garantem a progressão para o nível subsequente, até o limite do último nível de vencimento da classe.
- D) Cujo somatório da carga horária seja igual ou superior a 80 horas, que garantem a progressão para o nível subsequente, até o limite do último nível de vencimento da classe.

48) A jornada de trabalho de um Nutricionista que venha ser nomeado no cargo em Comissão de Diretor de Departamento da Prefeitura Municipal de Bauru e enquanto ocupar referido cargo ficará sujeito:

- A) A jornada básica de 30 (trinta) horas semanais, podendo fazer opção pela



remuneração do cargo de provimento efetivo.

B) A jornada básica de 40 (quarenta) horas semanais, podendo fazer opção pela remuneração do cargo de provimento efetivo.

C) A jornada básica de 20 (vinte) horas semanais, podendo fazer opção pela remuneração do cargo de provimento efetivo.

D) A jornada básica de 36 (trinta e seis) horas semanais, podendo fazer opção pela remuneração do cargo de provimento efetivo.

49) Assinale a alternativa **INCORRETA**. Aquele que pretender, da Fazenda Pública, ressarcimento por danos causados por agente público, poderá requerê-lo administrativamente e, concluindo-se pela responsabilidade civil do agente:

A) Será ele intimado para, em 30 (trinta) dias, recolher aos cofres públicos o valor do prejuízo suportado pela Fazenda Municipal, atualizado monetariamente.

B) Os valores poderão ser descontados em folha de pagamento na proporção de 1/10 (um décimo) do salário, mediante autorização do servidor.

C) Vencido, sem o pagamento, o prazo estipulado na intimação da Fazenda Municipal, será proposta, de imediato, a respectiva ação judicial para cobrança do débito.

D) Os débitos do Município inscritos até 1º de julho serão pagos até o último dia útil do ano em que ocorrer a inscrição, à conta de dotação orçamentária específica.

50) Acerca do mandato do membro da Presidência da Fundação de Previdência dos Servidores Públicos Municipais Efetivos de Bauru-FUNPREV é **CORRETO** afirmar que:

A) Será de 02 (dois) anos, a contar da nomeação, possibilitando uma única recondução por igual período.

B) Será de 04 (quatro) anos, a contar da nomeação, possibilitando uma única recondução por igual período.

C) Será de 01 (um) ano, a contar da nomeação, possibilitando uma única recondução por igual período.

D) Será de 03 (três) anos, a contar da nomeação, possibilitando uma única recondução por igual período.