

# CONCURSO PÚBLICO

<b>CÓDIGO</b> <b>S02</b>	<b>PROVA</b> <b>V</b>	<b>ATENÇÃO: VERIFIQUE SE CÓDIGO E PROVA DESTA CADERNO DE QUESTÕES CONFEREM COM O SEU CARTÃO DE RESPOSTAS</b>
<b>TARDE</b>		



MUNICÍPIO DE VITÓRIA

ÁREA DA SAÚDE  
E DO QUADRO GERAL

**CARGO: ENGENHEIRO DE ALIMENTOS E BEBIDAS**

FRASE PARA EXAME GRAFOLÓGICO (TRANSCREVA NO QUADRO DE SEU CARTÃO DE RESPOSTAS)

*“A vida é muito curta para se perder tempo odiando alguém.”*

*Roberto Shinyashiki*

## A T E N Ç Ã O

- O **Caderno de Questões** contém questões de múltipla-escolha, cada uma com 5 opções A, B, C, D e E.
- Ao receber o material, verifique no **Cartão de Respostas** seu nome, número de inscrição, data de nascimento, cargo e prova. Qualquer irregularidade comunique imediatamente ao fiscal de sala. Não serão aceitas reclamações posteriores.
- Leia atentamente cada questão e assinale no **Cartão de Respostas** a opção que responde corretamente a cada uma delas. O **Cartão de Respostas** será o único documento válido para a correção eletrônica. O preenchimento do **Cartão de Respostas** e a respectiva assinatura serão de inteira responsabilidade do candidato. Não haverá substituição do **Cartão de Respostas**, por erro do candidato.
- Observe as seguintes recomendações relativas ao **Cartão de Respostas**:
  - A maneira correta de marcação das respostas é cobrir, fortemente, com esferográfica de tinta azul ou preta, o espaço correspondente à letra a ser assinalada.
  - Outras formas de marcação diferentes implicarão a rejeição do **Cartão de Respostas**.
  - Será atribuída nota zero às questões não assinaladas ou com falta de nitidez, ou com marcação de mais de uma opção, e as emendadas ou rasuradas.
- O fiscal de sala não está autorizado a alterar qualquer destas instruções. Em caso de dúvida, solicite a presença do coordenador local.
- Você só poderá retirar-se definitivamente do recinto de realização da prova após 1 hora contada do seu efetivo início, **sem levar o Caderno de Questões**.
- Você só poderá levar o próprio **Caderno de Questões** caso permaneça na sala até 1 hora antes do término da prova.
- Por motivo de segurança, só é permitido fazer anotação durante a prova no **Caderno de Questões** e no **Cartão de Respostas**. Qualquer outro tipo de anotação será motivo de eliminação automática do candidato.
- Após identificado e instalado na sala, você não poderá consultar qualquer material, enquanto aguarda o horário de início da prova.
- Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala até que o último candidato entregue o **Cartão de Respostas**.
- Ao terminar a prova, é de sua responsabilidade entregar ao fiscal o **Cartão de Respostas**. Não esqueça seus pertences.
- O **Gabarito Oficial da Prova Objetiva** será disponibilizado no site [www.funcab.org](http://www.funcab.org), conforme estabelecido no Cronograma.

Realização:



Fundação Professor Carlos Augusto Bitencourt

**BOA PROVA**

Leia o texto abaixo e responda às questões propostas.

### VIVENDO 1000 ANOS A 10

As considerações sobre um local no Equador onde um grupo esbanja longevidade, noticiadas na Folha de São Paulo recentemente, me provocam um grande questionamento. Para que viver tanto?

Os cientistas ainda correm loucos atrás do gene da longevidade tais quais os pioneiros da corrida do ouro que aconteceu no oeste americano no século XIX. Mal sabem eles que muita gente já descobriu a fórmula da longevidade sem se esforçar muito. Nos dois sentidos. Descobriram porque me parece que a fórmula da longevidade é, de fato, não se esforçar muito. Levar as coisas na boa, devagar e sempre, *slow life*, não esperar muito da vida e das pessoas, etc.

Já tive a oportunidade de assistir a um documentário tratando da longevidade, o qual mostrava vários lugares ao redor do planeta onde seus habitantes já estão por volta dos 80, 90, 100 ou mais anos. Constatava-se que há diferenças berrantes nos hábitos das pessoas de longa vida em todos os lugares onde é notada essa característica na população. Em alguns lugares a dieta é natural e saudável, em outros não, com dietas relativamente “picantes”. Em alguns lugares, os habitantes fumam (e no caso da reportagem aqui citada, até usam drogas), em outros não. Em alguns lugares os habitantes longevos procuram exercitar-se regularmente, principalmente nas cidades orientais, mas em outros lugares como nas cidades do mediterrâneo, não. Ou seja, não é possível distinguir nada necessariamente de ordem física que indique a causa da longevidade.

Mas o que há nitidamente em comum entre todos esses lugares de gente “duradoura” de inquebrantável saúde, e que os cientistas parecem não dar muita importância, é o ritmo de vida, não lento, mas natural. Praticamente nascem e morrem no mesmo lugar: trabalham quando têm de trabalhar, descansam e reúnem-se quando o têm de fazer, e nada mais além disso. Não há grandes ambições nem grandes sonhos. Nenhuma cidade com habitantes longevos tem quaisquer traços daquilo que é inerente a qualquer metrópole. Pressa? Trânsito? Stress? Acho que os habitantes das cidades relatadas pelo documentário nem sabem o que são essas grandes pragas da modernidade.

Entretanto, para mim fica a questão: para que viver tanto, se tão pouco deixam para o mundo em termos de avanço? Lobão não estaria certo ao concluir que “É melhor viver 10 anos a 1000, que 1000 anos a 10”? Talvez o único mérito do modo de vida tartaruga é mesmo o exemplo. O qual serve para contrabalançar o modo de vida ocidental, frenético e estressante. Seria uma indicação “empírica” para seguirmos nosso ritmo natural. Reconhecer as ambições que podemos assumir e aquelas que – queiramos ou não – está na cara que pouco têm a ver com a natureza de nossa alma.

É como se fosse uma mensagem para nós, do lado de cá: não necessariamente pararmos, mas reduzirmos a marcha, e olharmos para o lado, para os céus, para o horizonte, enfim, olharmos para dentro. E encontrarmos nossas riquezas perto de nós, e não num padrão de vida sempre mais elevado, tanto que não raras vezes nos parece inalcançável. É também uma mensagem para talvez questionarmos se o padrão de vida pelo qual tanto lutamos faz parte mesmo de uma decisão consciente, ou se é um padrão de vida imposto pela publicidade e pela sociedade, mas vazio e longe de preencher e agradar a nossa alma, pra valer.

(PEREIRA, Ronaud. In <http://www.ronaud.com>. Com adaptações.)

1. Os argumentos usados pelo autor estão direcionados no sentido de provar essencialmente que:

- A) as sociedades que desconhecem as pragas da modernidade, como trânsito, pressa e stress, estão propensas à longevidade, porque vivem em estado natural, sem grandes ambições e sonhos mirabolantes.
- B) a razão está com o cantor Lobão, para quem é melhor viver menos tempo, mas realizar mais coisas, do que viver muito tempo, mas nada acrescentar ao progresso da humanidade.
- C) o homem que vive de forma a controlar suas ambições e reduzir as suas necessidades tende a ser mais feliz, porque consegue fugir das condições desumanas a que estão submetidos os ambiciosos.
- D) os hábitos de vida que levam à longevidade servem de modelo para compensar o ritmo frenético e estressante do modo de vida ocidental, dando indicações de como se chegar a um ideal que atenda à natureza da alma humana.
- E) os cientistas só conseguirão desvendar os segredos da longevidade quando se voltarem para o modelo de vida dos homens das sociedades isoladas, uma vez que nesses agrupamentos humanos as pessoas levam as coisas na boa, devagar e sempre, *slow life*.

2. Lendo-se os dois períodos do segundo parágrafo “Mal sabem eles que muita gente já descobriu a fórmula da longevidade sem se esforçar muito. Nos dois sentidos.”, pode-se afirmar que os dois sentidos da expressão “sem se esforçar muito” são:

- A) o sentido literário: vivendo 1000 anos a 10; e o sentido coloquial: fugindo da vida estressante do mundo ocidental.
- B) o sentido próprio: devagar, sem pressa, sem agitação, *slow life*; e o sentido figurado: sem trabalhar, sem estudar, sem pesquisar.
- C) o sentido denotativo: sem trabalhar, sem estudar, sem pesquisar; e o sentido conotativo: devagar, sem pressa, sem agitação, *slow life*.
- D) o sentido denotativo: correndo atrás do gene da longevidade; e o sentido conotativo: fugindo da vida estressante do mundo ocidental.
- E) o sentido próprio: de forma relaxada, despreocupada, ociosa; e o sentido figurado: vivendo 1000 anos a 10.

3. Para a compreensão do texto é importante entender as referências dos termos anafóricos responsáveis por um dos fatores de coesão textual. Das referências abaixo relacionadas, houve ERRO de interpretação em:

- A) “Mal sabem eles que muita gente já descobriu a fórmula da longevidade” (2º parágrafo) / refere-se a “os pioneiros da corrida do ouro”.
- B) “onde é notada essa característica na população” (3º parágrafo) / refere-se a “longevidade”.
- C) “descansam e reúnem-se quando o tem de fazer” (4º parágrafo) / refere-se às ações de descansar e reunir-se.
- D) “Acho que os habitantes das cidades relatadas pelo documentário nem sabem o que são essas grandes pragas da modernidade” (4º parágrafo) / refere-se a “pressa, trânsito e stress”.
- E) “O qual serve para contrabalançar o modo de vida ocidental” (5º parágrafo) / refere-se a “o modo de vida tartaruga”.

4. Para a compreensão do texto, é importante também interpretar a relação entre os termos essenciais de uma oração: o sujeito e o predicado. Considerando-se o período “Constatava-se que há diferenças berrantes nos hábitos das pessoas de longa vida em todos os lugares onde é notada essa característica na população” (3º parágrafo), pode-se afirmar sobre o termo em função de sujeito do verbo sublinhado que:

- A) é o constituinte “vários lugares ao redor do planeta”, do período anterior.
- B) é o constituinte “diferenças berrantes”.
- C) não há termo em função de sujeito, por se tratar de verbo impessoal.
- D) o termo em função de sujeito está indeterminado, pelo emprego do pronome “se”.
- E) é toda a oração subordinada substantiva “que há diferenças berrantes nos hábitos das pessoas de longa vida em todos os lugares onde é notada essa característica na população”.

5. Para se substituir o adjetivo entre aspas simples no período “Seria uma indicação 'empírica' para seguirmos nosso ritmo natural” (5º parágrafo), mantendo-se o sentido original do texto, dos vocábulos abaixo relacionados, tem de ser usado o vocábulo:

- A) médica.
- B) experimental.
- C) religiosa.
- D) conceitual.
- E) científica.

6. O conectivo sublinhado no trecho “e não num padrão de vida sempre mais elevado, tanto que não raras vezes nos parece inalcançável” (6º parágrafo) introduz na última oração o sentido de:

- A) consequência.
- B) comparação.
- C) causa.
- D) concessão.
- E) condição.

7. No trecho “Já tive a oportunidade de assistir a um documentário tratando da longevidade”, o verbo assistir foi empregado, do ponto de vista da regência, de acordo com a norma padrão da língua. Das frases abaixo, aquela em que o mesmo verbo foi empregado de forma considerada INACEITÁVEL pela norma é:

- A) não assiste aos médicos o direito de transgredir a ética.
- B) o médico assistia aos pacientes com presteza e dedicação.
- C) aos filmes, eu pretendo assistir-lhes assim que puder.
- D) a orquestra a que assisti fez uma apresentação fantástica.
- E) ninguém mais assiste na cidade, depois da enchente que a destruiu.

8. Das alterações feitas abaixo na redação da oração adjetiva “se o padrão de vida pelo qual tanto lutamos” (6º parágrafo), está INCORRETA quanto ao emprego do pronome relativo a seguinte:

- A) se o padrão de vida acerca do qual tanto se tem falado.
- B) se o padrão de vida sem o qual nada obteríamos.
- C) se o padrão de vida do qual a família depende.
- D) se o padrão de vida para o qual tendemos a convergir.
- E) se o padrão de vida no qual podemos dispor.

9. Na oração “e agradar a nossa alma, pra valer” (6º parágrafo), tem-se uma situação de crase facultativa, pois é facultativo empregar-se o artigo definido antes do possessivo. Das alterações feitas abaixo na redação da oração transcrita acima, está INCORRETA, por se tratar de uma situação de crase obrigatória, a seguinte redação:

- A) e agradar a nossas almas, pra valer.
- B) e agradar as nossas almas, pra valer.
- C) e agradar a nosso espírito, pra valer.
- D) e agradar a nosso sonho, pra valer.
- E) e agradar a nossa vontade, pra valer.

10. Considere os dois períodos “Seria uma indicação 'empírica' para seguirmos nosso ritmo natural. Reconhecer as ambições que podemos assumir” (5º parágrafo). Redigindo-os em um único período, das redações abaixo, aquela em que se alterou o sentido original é:

- A) seria uma indicação “empírica” para que sigamos nosso ritmo natural, de modo a reconhecermos as ambições que podemos assumir.
- B) seria uma indicação “empírica” para que sigamos nosso ritmo natural, reconhecendo as ambições que podemos assumir.
- C) seria uma indicação “empírica” para seguirmos nosso ritmo natural, no sentido de reconhecermos as ambições que podemos assumir.
- D) seria uma indicação “empírica” para que possamos seguir nosso ritmo natural, contanto que reconheçamos as ambições que podemos assumir.
- E) seria uma indicação “empírica” para que possamos seguir nosso ritmo natural, de maneira que reconheçamos as ambições que podemos assumir.

## CONHECIMENTOS BÁSICOS DE SAÚDE PÚBLICA

11. É um dos objetivos do Pacto pela Saúde no componente Pacto pela Vida, para o biênio 2010-2011:

- A) ampliar a classificação da causa básica de óbito não fetal.
- B) constituir colegiados de gestão regional.
- C) manter a cobertura vacinal adequada nos serviços de imunizações nos municípios e estados.
- D) reduzir a internação hospitalar por diabetes *mellitus* no âmbito do SUS.
- E) fortalecer o controle social no SUS.

12. De acordo com a Constituição Federal, as ações e serviços públicos de saúde constituem um sistema único, organizado conforme as seguintes diretrizes:

- A) universalidade, integralidade e regionalização.
- B) descentralização, atendimento integral e participação da comunidade.
- C) regionalização, atendimento integral e direito à informação.
- D) direito à informação, universalidade e preservação da autonomia.
- E) integralidade, preservação da autonomia e descentralização.

13. A implementação do Pacto pela Saúde se dá por meio da adesão de Municípios, Estados e União ao Termo de Compromisso de Gestão (TCG), que, renovado anualmente:

- A) norteia os gestores nas tomadas de decisão.
- B) aponta as diretrizes para implantação dos planos de saúde.
- C) substitui os anteriores processos de habilitação e estabelece metas e compromissos para cada ente da federação.
- D) estabelece regras para o cumprimento das agendas de saúde de cada esfera de governo.
- E) padroniza os relatórios de gestão.

14. As três principais causas de morbidade hospitalar (todas as idades) para o município de Vitória/ ES no ano de 2005, de acordo com dados dos indicadores municipais de saúde do DATASUS, foram:

- A) doenças do aparelho geniturinário; doenças do olho e anexos e algumas doenças infecciosas e parasitárias.
- B) doenças do sistema nervoso; neoplasias e transtornos mentais e comportamentais.
- C) gravidez, parto e puerpério; doenças do aparelho circulatório e doenças do aparelho digestivo.
- D) doenças do aparelho digestivo; doenças endócrinas, nutricionais e metabólicas e doenças do aparelho geniturinário.
- E) doenças da pele e do tecido subcutâneo; doenças do aparelho circulatório e neoplasias.

15. São doenças ou agravos que fazem parte da Lista Nacional de Notificação Compulsória:

- A) rotavírus e doenças exantemáticas.
- B) doença diarreica aguda e dengue.
- C) catapora e raiva humana.
- D) hantavírose e coqueluche.
- E) doenças transmitidas por alimentos e peste.

16. Um dos princípios que deve ser obedecido ao se executar uma ação e serviço público de saúde bem como em serviços privados contratados ou conveniados que integram o Sistema Único de Saúde é:

- A) preservação e autonomia das pessoas na defesa de sua integridade física e moral.
- B) elaboração e atualização periódica do plano de saúde.
- C) administração dos recursos orçamentários e financeiros destinados à saúde.
- D) realização de políticas e estudos na área da saúde.
- E) organização e coordenação do sistema de informação de saúde.

17. A articulação das políticas e programas, a cargo das comissões intersetoriais, abrangerá, em especial, as seguintes atividades:

- A) saúde suplementar, recursos humanos e filantropia.
- B) recursos humanos, saneamento e meio ambiente e ciência e tecnologia.
- C) saúde do trabalhador, filantropia e assistência social.
- D) ciência e tecnologia, saúde suplementar e assistência social.
- E) saneamento e meio ambiente, saúde suplementar e saúde do trabalhador.

18. De acordo com a Lei nº 8.080/90, os recursos financeiros do Sistema Único de Saúde serão depositados em conta especial, de acordo com a esfera de atuação e movimentados sob fiscalização dos(das) respectivos(as):

- A) conselhos de saúde.
- B) gestores de saúde.
- C) comissões de saúde.
- D) órgão regulador de saúde.
- E) comissão de auditoria.

19. Os instrumentos de gestão utilizados pelo SUS têm por objetivo nortear as ações e serviços de saúde nas três esferas de governo com vistas à garantia da efetividade das políticas públicas de saúde. Um desses instrumentos são os Planos de Saúde. Em relação a eles, podemos afirmar que:

- A) são instrumentos através dos quais os governos municipais, estaduais e federal estabelecem, justificam e detalham as prioridades da política de saúde.
- B) são documentos de intenções políticas, diagnósticos e estratégias de execução, nos quais são destacados os objetivos dos programas e as previsões de metas físicas e financeiras.
- C) é parte integrante do Plano Estadual de Saúde, pois é por seu intermédio que são efetuadas a organização, regionalização e hierarquização da rede.
- D) compõem um processo de responsabilização progressiva, que se inicia com as orientações do governo federal.
- E) sua elaboração respeita o processo de planejamento integrado, que envolve um conjunto de municípios que compõem uma região de saúde do estado, coordenada pela respectiva Secretaria Estadual de Saúde.

20. Portador é o indivíduo que não apresenta sintomas clinicamente reconhecíveis de uma determinada doença transmissível ao ser examinado, mas que está albergando e eliminando o agente etiológico respectivo. No que se refere ao portador passivo, é correto afirmar que é:

- A) o indivíduo que se comporta como portador durante o período de incubação de uma doença.
- B) o indivíduo que continua a albergar o agente etiológico muito tempo após a convalescença da doença.
- C) o indivíduo que se comporta como portador durante e após a convalescença de uma doença infecciosa.
- D) o indivíduo que nunca apresentou sintomas de uma determinada doença transmissível, não os está apresentando e não os apresentará no futuro.
- E) o indivíduo que não elimina o agente etiológico para o meio exterior, não representando, portanto, um perigo para a comunidade.

21. Estão entre os principais objetivos da Vigilância em Saúde:

- A) identificar novos problemas de saúde pública e avaliar a adequação de táticas e estratégias de medidas de intervenção.
- B) prevenir e controlar a ocorrência de eventos adversos à saúde e detectar epidemias.
- C) estabelecer um conjunto de prioridades e identificar fatores de risco que envolvem a ocorrência de doenças.
- D) documentar a disseminação de doenças e investigar surtos.
- E) planejar, implementar e avaliar continuamente a assistência integral à saúde.

22. Os estudos epidemiológicos constituem um ótimo método para colher informações adicionais não-disponíveis a partir dos sistemas rotineiros de informações de saúde ou de vigilância. Em relação ao estudo analítico transversal, pode-se afirmar que:

- A) é um estudo em que um grupo de pessoas com alguma coisa em comum é acompanhado ao longo de um período de tempo para observar-se a ocorrência de um desfecho.
- B) sua análise mostrará a associação entre o fator de risco e a doença, também conhecido como estudo de correlação.
- C) é um estudo que parte do desfecho (do efeito ou da doença) para chegar à exposição.
- D) é um estudo que examina as pessoas em um determinado momento, fornecendo dados de prevalência.
- E) é um estudo excelente para avaliar várias exposições e doenças ao mesmo tempo.

23. Tem como finalidade primordial promover e consolidar o pleno exercício, por parte do poder público municipal e do Distrito Federal, da função de gestor da atenção à saúde dos seus municípios, com a consequente redefinição das responsabilidades dos Estados, do Distrito Federal e da União. Tal finalidade refere-se à:

- A) NOB-SUS/91.
- B) NOB-SUS/96.
- C) NOAS/02.
- D) NOAS/01.
- E) NOB-SUS/93.

24. A Vigilância em Saúde é composta pelas ações de vigilância, promoção, prevenção e controle de doenças e agravos à saúde, devendo constituir-se num espaço de articulação de conhecimentos e técnicas vindos da epidemiologia, do planejamento e das ciências sociais. Seu conceito inclui a vigilância ambiental em saúde que apresenta:

- A) ações centradas nos fatores não-biológicos do ambiente que possam promover risco à saúde humana.
- B) ações de monitoramento contínuo por meio de estudo e análises que revelem o comportamento dos principais indicadores de saúde.
- C) ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente.
- D) ações que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual ou coletiva.
- E) ações de prevenção e controle das doenças transmissíveis, que mantém importante magnitude e/ou transcendência em nosso país.

25. A transferência dos recursos federais destinados ao custeio de ações e serviços de saúde é organizada na forma de blocos de financiamento. Atualmente, os blocos de financiamento são:

- A) atenção básica, atenção de média complexidade, atenção de alta complexidade, vigilância em saúde, vigilância sanitária e gestão do SUS.
- B) atenção básica, atenção de média e alta complexidade, vigilância em saúde, assistência farmacêutica, gestão do SUS e investimentos em saúde.
- C) atenção básica, atenção de média e alta complexidade, vigilância em saúde, vigilância farmacêutica e gestão do SUS.
- D) atenção básica, atenção de média complexidade, atenção de alta complexidade, vigilância em saúde e assistência farmacêutica.
- E) atenção básica, atenção de média complexidade, atenção de alta complexidade, vigilância em saúde, assistência farmacêutica e investimentos em saúde.

26. A Participação Social no SUS é um princípio doutrinário e está assegurado na Constituição Federal e nas Leis Orgânicas da Saúde. São ações previstas no Pacto de Gestão do SUS, que devem ser desenvolvidas para fortalecer esse processo, EXCETO:

- A) apoiar o processo de formação dos conselheiros.
- B) estimular a participação e avaliação dos cidadãos nos serviços de saúde.
- C) apoiar o processo de mobilização social e institucional em defesa do SUS e na discussão do pacto.
- D) estimular o processo de negociação entre gestores e trabalhadores junto às esferas municipais e estaduais.
- E) apoiar a implantação de ouvidorias nos municípios e estados, com vistas ao fortalecimento da gestão estratégica no SUS.

27. As ações preventivas podem ser exercidas em qualquer fase da História Natural da Doença, tanto no período pré-patogênico como no período patogênico. Assim, pode-se afirmar que a primeira ação em saúde a ser tomada no período patogênico é:

- A) proteção específica.
- B) diagnóstico precoce.
- C) promoção da saúde.
- D) intervenção imediata.
- E) ações educativas.

28. Em uma epidemia de uma determinada doença foram notificados 200 casos e 10 óbitos. Pode-se afirmar que:

- A) o coeficiente de incidência foi de 10%.
- B) o coeficiente de letalidade foi de 10%.
- C) o coeficiente de mortalidade foi de 10%.
- D) o coeficiente de prevalência foi de 10%.
- E) a incidência total foi de 10%.

29. De acordo com as Leis Orgânicas de Saúde e com a Constituição Federal, o princípio do Sistema Único de Saúde que está corretamente descrito é:

- A) regionalização, que é a restrição do atendimento aos residentes na área de abrangência do serviço de saúde.
- B) descentralização, que significa desconcentração do poder político administrativo da esfera municipal.
- C) universalidade, que significa o atendimento de qualquer pessoa, em qualquer condição de saúde e em qualquer serviço de saúde.
- D) igualdade, que significa priorizar os pobres ao invés dos ricos, dando-lhes prioridade no atendimento.
- E) integralidade, que é o conjunto articulado de ações e serviços preventivos e curativos em todos os níveis de complexidade.

30. As NOBs 93 e 96, promoveram uma integração entre as três esferas de governo e desencadearam um processo de descentralização intenso, transferindo para os estados e principalmente para os municípios um conjunto de responsabilidades e recursos para a operacionalização do SUS. No que diz respeito à esfera municipal de governo é correto afirmar que faz parte de suas competências:

- A) coordenar o processo da programação da assistência em seu território.
- B) organizar o sistema de referência e contra referência.
- C) gerenciar o Sistema de Assistência à Saúde quando habilitado na Gestão Plena do Sistema.
- D) coordenar a programação da assistência no âmbito nacional.
- E) garantir o Termo de Compromisso de Garantia de Acesso.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

31. O leite que apresenta pH 6,6, o que portanto permitiria o crescimento de *Clostridium botulinum*, pode ser submetido ao processo de pasteurização sem risco de que isto ocorra. Isto se justifica:

- A) porque esta espécie de microrganismo não metaboliza lactose.
- B) porque a pasteurização é suficiente para inibir o crescimento desta espécie de microrganismo.
- C) tendo em vista a baixa concentração de O<sub>2</sub> dissolvido no meio e a elevada taxa de aeração inerente ao processo.
- D) tendo em vista a elevada concentração de O<sub>2</sub> dissolvido no meio, o que impede este desenvolvimento, uma vez que esta espécie de microrganismo é anaeróbio estrito.
- E) no processo de obtenção do leite não se observa a presença desta espécie de microrganismo.

32. A partir da década de 60 se observou um avanço significativo no desenvolvimento da Ciência e Tecnologia dos Alimentos no Brasil. Este desenvolvimento foi impulsionado:

- A) pela necessidade de atender à demanda por parte da população com alimentos seguros, íntegros e nutritivos.
- B) pelo crescimento irregular da população, havendo uma necessidade de se realizarem estudos que identifiquem alternativas para produção alimentícia.
- C) pela necessidade de atender às leis impostas pela ANVISA.
- D) devido ao incentivo de órgãos ligados ao desenvolvimento de novos produtos do ramo alimentício a fim de agregar valor aos alimentos.
- E) pela necessidade de atender às estratégias de marketing da indústria alimentícia.

33. “Segurança Alimentar” significa:

- A) garantir a segurança, a qualidade do processo da indústria de alimentos, e a disponibilidade aos consumidores, promovendo sempre o bem estar destes.
- B) direito ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis.
- C) prevenir a toxi-infecção alimentar causada pelo consumo de alimentos deteriorados ou contaminados especificamente por agentes biológicos, respeitando primeiramente a diversidade cultural e econômica da população.
- D) atender às necessidades do mercado consumidor com relação à disponibilidade de alimento, garantindo a qualidade do processo de produção e a produção ambientalmente sustentável.
- E) direito de todos ao acesso a alimentos, independente da quantidade, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais.

34. Na implantação de uma indústria de alimentos, os principais fatores que devem ser considerados no tocante aos aspectos relacionados à matéria-prima são:

- A) disponibilidade, qualidade (físico-química e microbiológica), custo.
- B) frete, sabor, variedade.
- C) custo, número de fornecedores, sabor.
- D) qualidade (físico-química e microbiológica), custo, frete.
- E) disponibilidade, variedade, número de fornecedores.

35. Os principais órgãos envolvidos na elaboração da legislação do setor alimentício, são:

- A) MAPA e ABEA.
- B) ANVISA e ABEA.
- C) CONSEA e MAPA.
- D) MAPA e ANVISA.
- E) CONSEA e ANVISA.

36. A Instrução Normativa nº 30/MAPA, de 5 de agosto de 2009:

- A) estabelece critérios para o uso de aditivos nos alimentos *in natura* de origem animal.
- B) estabelece a obrigatoriedade do uso de água potável na produção de alimentos de origem animal e vegetal, com pena de multas para empresas que não atenderem a Lei até janeiro de 2010.
- C) estabelece critérios e procedimentos para o registro de produtos, para rotulagem e propaganda e para isenção da obrigatoriedade de registro de produtos destinados à alimentação de animais de companhia.
- D) estabelece padrões de identidade e qualidade para produção de leite e derivados.
- E) aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Aves Temperadas, conforme consta do Anexo desta Instrução Normativa.

37. Sobre a Instrução Normativa nº 51 do MAPA, é correto afirmar:

- A) estabelece padrões de classificação da carne, bem como normas para obtenção, transporte, processamento, distribuição e comercialização da carne e de seus derivados.
- B) estabelece padrões de classificação de frutas e hortaliças, bem como normas de obtenção, transporte, processamento e distribuição desses produtos.
- C) estabelece padrões de classificação do leite, bem como normas de obtenção, transporte, processamento e distribuição do mesmo.
- D) estabelece padrões de classificação de cereais, bem como normas de obtenção, transporte, processamento e distribuição.
- E) estabelece padrões de classificação de óleos e gorduras, bem como normas de obtenção, transporte, processamento e distribuição destes.

38. Os fatores mais importantes que interferem na produção de matérias-primas de origem animal no contexto nacional são:

- A) alimentação, disponibilidade, manejo.
- B) manejo, genética, clima.
- C) clima, genética, alimentação.
- D) disponibilidade, manejo, genética.
- E) alimentação, manejo, genética.

39. Por “aditivo grau alimentar” entende-se:

- A) substâncias que apresentam grau de pureza elevado e são adicionados na formulação dos alimentos como ingredientes, ou adicionados para atingir objetivos específicos.
- B) substâncias que apresentam baixo grau de pureza PA e são adicionados na formulação dos alimentos como ingredientes, ou adicionados para atingir objetivos específicos.
- C) substâncias que apresentam grau de pureza comercial elevado e são naturalmente encontrados nos alimentos.
- D) substâncias que apresentam baixo grau de pureza e são naturalmente encontrados nos alimentos.
- E) substâncias que apresentam grau de pureza elevado e são adicionados na formulação dos alimentos como ingredientes em quantidades indeterminadas ou adicionados sem fins específicos.

40. Quais são os principais critérios, em ordem crescente de importância, que devem ser considerados para se colocar um novo produto alimentício no mercado?

- A) Aceitação pelo consumidor, disponibilidade de matéria-prima, disponibilidade de produto para atender a demanda, características específicas que o diferencie do concorrente, preço competitivo.
- B) Disponibilidade de matéria-prima, características específicas que o diferencie do concorrente, aceitação pelo consumidor, disponibilidade de produto para atender a demanda, preço competitivo.
- C) Disponibilidade de matéria-prima, disponibilidade de produto para atender a demanda, características específicas que o diferencie do concorrente, preço competitivo, aceitação pelo consumidor.
- D) Disponibilidade de produto para atender a demanda, características específicas que o diferencie do concorrente, preço competitivo, aceitação pelo consumidor, disponibilidade de matéria-prima.
- E) Características específicas que o diferencie do concorrente, disponibilidade de matéria-prima, disponibilidade de produto para atender a demanda, preço competitivo, aceitação pelo consumidor.

41. "A composição dos alimentos lhes confere características específicas".

Assinale a alternativa em que a frase acima está corretamente justificada.

- A) Os alimentos apresentam em sua constituição compostos orgânicos (proteínas, carboidratos, lipídeos, vitaminas, antioxidantes, emulsificantes, enzimas, ácidos orgânicos, etc.) e compostos inorgânicos (minerais). A presença destes compostos é responsável apenas pelo valor nutritivo dos alimentos.
- B) As características dos alimentos são estabelecidas exclusivamente a partir do processamento a que estes são submetidos.
- C) Os alimentos apresentam em sua constituição compostos orgânicos (proteínas, carboidratos, lipídeos, vitaminas, antioxidantes, emulsificantes, enzimas, ácidos orgânicos, etc.) e compostos inorgânicos (minerais). A presença destes compostos, independente das concentrações, confere características específicas aos alimentos tais como integridade (cor, sabor, aroma, textura, etc.) e valor nutritivo.
- D) Os alimentos apresentam em sua constituição compostos orgânicos (proteínas, carboidratos, lipídeos, vitaminas, antioxidantes, emulsificantes, enzimas, ácidos orgânicos, etc.) e compostos inorgânicos (minerais). A presença destes compostos, bem como as respectivas concentrações conferem características específicas aos alimentos tais como integridade (cor, sabor, aroma, textura, etc.) e valor nutritivo.
- E) A adição de aditivos com fins específicos irá determinar as características como integridade e valor nutritivo dos alimentos.

42. Na natureza existe uma gama de proteínas que apresentam diferentes funções dependendo, principalmente, da sua composição e estrutura. Desta forma, quais são os principais fatores que resultam em mudanças nas características das proteínas?

- A) Agentes Químicos – enzimas (maturação, coelho, proteases) / Agentes Físicos – temperatura, bateção (mexedura), descarga elétrica / Agentes Biológicos – pH (ácido, base) / Efeitos combinados – pH + temperatura; mexedura + temperatura; maturação + temperatura.
- B) Agentes Químicos – pH (ácido, base) / Agentes Físicos – temperatura, bateção (mexedura), descarga elétrica / Agentes Biológicos – enzimas (maturação, coelho, proteases) / Efeitos combinados – pH + temperatura; mexedura + temperatura; maturação + temperatura.
- C) Agentes Químicos – pH (ácido, base), descarga elétrica / Agentes Físicos – temperatura, bateção (mexedura), descarga elétrica / Agentes Biológicos – enzimas (maturação, coelho, proteases) / Efeitos combinados – pH + temperatura; mexedura + temperatura; maturação + temperatura.
- D) Agentes Químicos – pH (ácido, base) / Agentes Físicos – temperatura, bateção (mexedura), descarga elétrica / Agentes Biológicos – enzimas (maturação, coelho, proteases).
- E) Agentes Químicos – descarga elétrica, pH (ácido, base) / Agentes Físicos – temperatura, bateção (mexedura) / Agentes Biológicos – enzimas (maturação, coelho, proteases) / Efeitos combinados – pH + temperatura; mexedura + temperatura; maturação + temperatura.

43. O que se entende por "lipídeo" e quais são os principais fatores que interferem nas suas propriedades?

- A) Compostos orgânicos encontrados nos alimentos, formados por reações de esterificação de glicerol e ácidos graxos. As suas propriedades dependem de fatores, tais como: n° de moléculas de ácidos graxos ligados ao ésteres de glicerol, tamanho da cadeia de ácido graxo.
- B) Compostos orgânicos encontrados nos alimentos, formados por reações de saponificação de aldeídos e cetonas. As suas propriedades dependem de fatores como: posição dos ácidos graxos na molécula de glicerol, número de átomos de H na molécula de ácido graxo (grau de insaturação), tipo de ácido graxo ligado à molécula de ácido graxo.
- C) Compostos inorgânicos encontrados nos alimentos, formados por reações de acidificação de glicerol e ácidos graxos. As suas propriedades dependem exclusivamente do n° de moléculas de ácidos graxos ligados ao glicerol.
- D) Compostos inorgânicos encontrados nos alimentos, formados por reações de acidificação de aldeídos e cetonas. As suas propriedades dependem de fatores, tais como: n° de moléculas de ácidos graxos ligados ao glicerol, tamanho da cadeia de ácido graxo, posição dos ácidos graxos na molécula de glicerol, número de átomos de H na molécula de ácido graxo (grau de insaturação), tipo de ácido graxo ligado à molécula de ácido graxo.
- E) Compostos orgânicos encontrados nos alimentos, formados por reações de esterificação de glicerol e ácidos graxos. As suas propriedades dependem de fatores, tais como: n° de moléculas de ácidos graxos ligados ao glicerol, tamanho da cadeia de ácido graxo, posição dos ácidos graxos na molécula de glicerol, número de átomos de H na molécula de ácido graxo (grau de insaturação), tipo de ácido graxo ligado à molécula de ácido graxo.



44. Assinale a alternativa em que o objetivo da técnica empregada no processamento dos alimentos está corretamente descrito.

- A) Técnicas de Preservação – têm por objetivo conservar as características nutritivas dos alimentos, bem como o aumento da vida de prateleira dos mesmos. Processamento pelo calor, frio, cura, fermentação, salga, secagem, ultrafiltração, irradiação, etc.
- B) Técnicas de Reconstituição – visam promover transformações nos alimentos que não são consumidos *in natura*. Ex: processamento de grãos e cereais, derivados de leveduras, etc.
- C) Técnicas de Manutenção – têm por objetivo conservar as características nutritivas dos alimentos, bem como o aumento da vida de prateleira dos mesmos. Processamento pelo calor, frio, cura, fermentação, salga, secagem, ultrafiltração, irradiação, etc.
- D) Técnicas de Fortificação – visam melhorar o valor nutritivo dos alimentos, bem como a sua integridade por meio da adição de vitaminas, minerais, processo de maturação, envelhecimento.
- E) Técnicas de Transformação – visam promover transformações nos alimentos que não são exclusivamente consumidos *in natura*. Ex: processamento de grãos e cereais, derivados de leveduras, etc.

45. “Fator de conversão alimentar” é a relação entre:

- A) a “quantidade de alimento produzido / quantidade de ração consumida”, pode ser expresso em Kg/Kg.
- B) a “quantidade de ração consumida - quantidade de alimento produzido”, pode ser expresso em Kg.
- C) a “quantidade de ração consumida / quantidade de alimento produzido”, pode ser expresso em Kg/Kg.
- D) a “quantidade de ração consumida x quantidade de alimento produzido”, pode ser expresso em Kg<sup>2</sup>.
- E) a “quantidade de ração consumida + quantidade de alimento produzido”, pode ser expresso em Kg.

46. O “Arroz parboilizado” é aquele que passa por um processo de enriquecimento nutricional que consiste:

- A) na torrefação do arroz sem casca a 170°C / 10h, permitindo a migração de vitaminas e minerais para o grão de arroz.
- B) na imersão do arroz em casca em água a 70°C / 10h, permitindo a migração de vitaminas e minerais para o grão de arroz.
- C) na imersão do arroz sem casca em água a 70°C / 10h, permitindo a migração de proteínas para o grão de arroz.
- D) na torrefação do arroz em casca em água a 170°C / 10h, permitindo a migração de aminoácidos e minerais para o grão de arroz.
- E) na imersão do arroz em casca em água a 170°C / 10h, permitindo a migração de vitaminas e minerais para o grão de arroz.

47. O processo de maturação da carne consiste:

- A) no amaciamento da carne por meio da estocagem da mesma à baixa temperatura (2-4 °C) / 3-4 semanas, permitindo a ação das enzimas proteolíticas adicionadas à carne.
- B) no amaciamento da carne por meio do cozimento lento, permitindo a ação das enzimas proteolíticas naturalmente encontradas na carne.
- C) no amaciamento da carne por meio da estocagem da mesma à baixa temperatura (2-4 °C) / 3-4 semanas, permitindo a ação das enzimas proteolíticas naturalmente encontradas na carne.
- D) no amaciamento da carne por meio do cozimento lento, permitindo a ação das enzimas proteolíticas adicionadas na carne.
- E) no amaciamento da carne por meio da estocagem da mesma à baixa temperatura (-5 °C) / 1 semana, permitindo a ação das enzimas proteolíticas naturalmente encontradas na carne.

48. A correta descrição para “Carne marmorizada” é:

- A) a que apresenta a gordura entremeada na sua estrutura (proteína), promovendo melhoria na maciez da mesma. Obtida pelo processo de melhoramento genético (cruzamento industrial) dos animais.
- B) a que apresenta revestimento de gordura na sua estrutura (proteína), promovendo melhoria na maciez da mesma. Obtida pelo processo de melhoramento genético (cruzamento industrial) dos animais.
- C) a que apresenta a gordura entremeada na sua estrutura (proteína), promovendo melhoria na maciez da mesma. Obtida pelo melhoramento nutricional dos animais.
- D) a que apresenta revestimento de gordura na sua estrutura (proteína), promovendo melhoria na maciez e no sabor da mesma. Obtida pelo melhoramento nutricional dos animais.
- E) a que apresenta a gordura entremeada na sua estrutura (proteína), promovendo melhoria na coloração e suculência da mesma. Obtida pelo processo de melhoramento genético (cruzamento industrial) dos animais.

49. "Atmosfera modificada" pode ser definida como:

- A) técnica de processamento que tem por objetivo substituir o oxigênio por um gás inerte (SO<sub>2</sub>) visando cessar as reações envolvidas no processo de maturação ou degradação de determinados tipos de alimentos.
- B) técnica de conservação que tem por objetivo substituir o oxigênio por um gás inerte (CO<sub>2</sub>) utilizada para retardar o processo de maturação pela injeção de etileno ou outros gases nas câmaras de maturação.
- C) técnica de processamento que tem por objetivo eliminar o oxigênio visando cessar as reações envolvidas no processo de degradação de determinados tipos de alimentos, e também é utilizada para retardar o processo de maturação pela injeção SO<sub>2</sub>.
- D) técnica de conservação que tem por objetivo aumentar a concentração de oxigênio com vistas a impedir as reações envolvidas no processo de maturação de determinados tipos de alimentos; é também utilizada para acelerar o processo de maturação pela injeção de etileno ou outros gases nas câmaras de maturação.
- E) técnica de processamento que tem por objetivo substituir o oxigênio por um gás inerte (CO<sub>2</sub>), com vistas a retardar as reações envolvidas no processo de maturação ou degradação de determinados tipos de alimentos; é também utilizada para acelerar o processo de maturação pela injeção de etileno ou outros gases nas câmaras de maturação.

50. Sobre a presença de coliformes nos alimentos, é correto afirmar:

- A) a presença de coliformes nos alimentos, expressa em NMP/g ou mL de amostra, indica o grau de higiene ou possíveis falhas na qualidade ou manipulação da matéria-prima, no processamento propriamente dito, bem como na manipulação do produto processado.
- B) a presença de coliformes nos alimentos, expressa em UFC/g ou mL de amostra, indica o grau de higiene ou possíveis falhas na qualidade ou manipulação da matéria-prima, no processamento propriamente dito, e o tipo de embalagem a ser utilizado.
- C) a presença de coliformes nos alimentos, expressa em NMP/g ou mL de amostra, indica o grau de higiene ou possíveis falhas na qualidade e o tipo de processamento utilizado no produto.
- D) a presença de coliformes nos alimentos, expressa em UFC/g ou mL de amostra, indica o grau de higiene ou possíveis falhas na qualidade e o tipo de tratamento térmico utilizado no produto.
- E) a presença de coliformes nos alimentos, expressa em UFC/g ou mL de amostra, indica o grau de higiene ou possíveis falhas na qualidade ou manipulação da matéria-prima, não estando associado ao tipo de processamento propriamente dito, bem como à manipulação do produto processado.

51. A Resolução nº 24 da Anvisa, de 15 de junho de 2010, prevê:

- A) que as peças publicitárias de alimentos e bebidas deverão conter mensagens de alerta sobre a ingestão em excesso de açúcar, gordura saturada, gordura trans, sódio e de bebidas com baixo teor nutricional.
- B) a obrigatoriedade de instalação de filtro de água no preparo de massas de panificação e determina ainda que cada setor deverá ter um filtro apropriado para a obtenção da água.
- C) que as áreas de produção devem ter iluminação uniforme e suficiente de acordo com o trabalho a ser executado bem como sem ofuscamento, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros.
- D) nos locais onde existe manipulação, conservação e distribuição de alimentos deverá haver termômetros próprios para verificação de temperaturas adequadas.
- E) todos os alimentos que serão vendidos a terceiros (ou seja poderão ser revendidos) deverão ter registro no órgão competente.

52. Um produto isento de glúten é diet ou light?

- A) Diet, já que este é reduzido em mais de 70% de um dos seus componentes.
- B) Light, pois este tipo de produto é indicado para perda de peso, uma vez que o glúten é uma proteína altamente calórica.
- C) Diet, já que a fórmula do alimento é substituída totalmente de um dos ingredientes tradicionais de sua composição, no caso o glúten.
- D) Diet, já que a fórmula do alimento é substituída parcialmente (não mais que 50%) de um dos ingredientes tradicionais de sua composição, no caso o glúten.
- E) Light, pois o termo isento implica na redução de no mínimo 25%, o que caracteriza o produto como light.

53. Sobre a importância da fermentação malo-láctica observada no processo de obtenção de vinhos, está correto o que se afirma na alternativa:

- A) a fermentação malo-láctica desenvolvida por espécies de bactérias lácticas naturalmente presentes no mosto é responsável por transformar ácido málico em ácido láctico, provocando redução da acidez no vinho.
- B) a fermentação malo-láctica desenvolvida por espécies de bactérias málicas naturalmente presentes no mosto é responsável por transformar ácido láctico em ácido málico, provocando aumento da acidez no vinho.
- C) a fermentação malo-láctica desenvolvida por espécies de bactérias lácticas acrescentadas no mosto é responsável por transformar ácido málico em ácido láctico, provocando aumento da acidez no vinho.
- D) a fermentação malo-láctica desenvolvida por espécies de bactérias málicas naturalmente presentes no mosto é responsável por transformar ácido láctico em ácido málico, provocando redução da acidez no vinho.
- E) a fermentação malo-láctica desenvolvida por espécies de bactérias málicas naturalmente presentes no mosto é responsável por transformar ácido málico em ácido láctico, provocando aumento da acidez no vinho. Esta concentração deve ser minimizada nos vinhos que serão submetidos ao processo de envelhecimento.

54. Assinale a alternativa em que °GL, °Brix, °INPM estão corretamente descritos.

- A) °GL = teor alcoólico de uma mistura.  
°Brix = teor de sólidos solúveis expresso em % m/m.  
°INPM = teor alcoólico de uma mistura hidroalcoólica expresso em % m/m.
- B) °GL = teor alcoólico de uma mistura hidroalcoólica expresso em % v/v.  
°Brix = teor de sólidos solúveis expresso em % L/L.  
°INPM = teor alcoólico de uma mistura hidroalcoólica expresso em % m/m.
- C) °GL = teor alcoólico de uma mistura hidroalcoólica expresso em % v/v.  
°Brix = teor de sólidos solúveis expresso em % m/m.  
°INPM = teor alcoólico de uma mistura hidroalcoólica expresso em % m/m.
- D) °GL = teor alcoólico de uma mistura hidroalcoólica expresso em % m/m.  
°Brix = teor de sólidos solúveis expresso em % m/m.  
°INPM = teor alcoólico de uma mistura hidroalcoólica expresso em % v/v.
- E) °GL = teor alcoólico de uma mistura.  
°Brix = teor de sólidos solúveis expresso em % m/m.  
°INPM = teor alcoólico de uma mistura hidroalcoólica expresso em % v/v.

55. "Probióticos" são:

- A) produtos que contêm enzimas que exercem efeitos benéficos ao hospedeiro, independente da quantidade ingerida.
- B) produtos que contêm microrganismos vivos, que quando ingeridos em quantidades adequadas exercem efeitos benéficos ao hospedeiro.
- C) produtos que contêm microrganismos vivos, que quando ingeridos exercem efeitos nocivos ao hospedeiro.
- D) produtos que contêm enzimas, que quando ingeridos em quantidades adequadas exercem efeitos benéficos ao hospedeiro.
- E) produtos que contêm substâncias não digeríveis em qualquer das etapas do processo digestivo.