



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SALTO VELOSO
CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2024



ESCREVA SEU NOME COMPLETO AQUI: _____

Confira se o cargo para o qual se inscreveu é o constante abaixo:

NUTRICIONISTA (SAÚDE)

ORIENTAÇÕES

- Este Caderno contém 40 (quarenta) questões, compostas por 4 (quatro) alternativas (A, B, C e D) e uma única resposta correta em cada questão. Em caso de divergência de dados e/ou defeitos, solicite providências ao fiscal de sala.
- Você receberá o Cartão-Resposta, no qual serão transcritas as respostas do Caderno de Questões, com caneta esferográfica de tinta **azul** ou **preta**, de acordo com as orientações de preenchimento contidas nele.
- Após o preenchimento do Cartão-Resposta, o candidato **deverá assinar o mesmo**, sob pena de invalidez do documento.
- Durante a realização das provas é vedado:
 - a) consultar livros, códigos, manuais, impressos ou quaisquer anotações ou equipamentos eletrônicos;
 - b) a comunicação entre os candidatos;
 - c) ausentar-se da sala sem a companhia de um fiscal;
 - d) a ingestão de alimentos e bebidas, com exceção de água acondicionada em embalagem plástica transparente sem rótulos e/ou etiquetas;
 - e) entregar o cartão-resposta antes de decorridos 45 minutos do seu início;
 - f) o uso de relógio de qualquer tipo e aparelhos telefônicos, quaisquer equipamentos elétricos ou eletrônicos, bonés, chapéus e porte de qualquer tipo de arma.
- **A saída da sala de prova, com a entrega do Cartão-Resposta, somente será permitida depois de transcorridos 45 minutos do início da mesma.**
- Ao concluir a prova e o preenchimento do Cartão-Resposta, entregue-os ao fiscal de sala ou responsável pela empresa executora. A não entrega do acima especificado, implicará na eliminação do candidato do Concurso Público.
- O tempo de duração total da prova é de 03 horas, incluído o tempo para preenchimento do Cartão-Resposta.

COMPOSIÇÃO DA PROVA

LÍNGUA PORTUGUESA	05 questões
MATEMÁTICA	05 questões
INFORMÁTICA BÁSICA	05 questões
CONHECIMENTOS GERAIS	05 questões
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DO CARGO	20 questões
TOTAL	40 questões

ATENÇÃO: OS 3 ÚLTIMOS CANDIDATOS, AO TERMINAREM A PROVA, DEVERÃO PERMANECER JUNTOS EM SALA PARA, COM OS FISCAIS, ASSINAR O LACRAMENTO DO ENVELOPE QUE GUARDARÁ OS CARTÕES-RESPOSTA E POSTERIORMENTE ASSINAREM A ATA DE SALA.

LÍNGUA PORTUGUESA**TEXTO PARA AS QUESTÕES DE 01 A 05.****Pneumotórax**

Febre, hemoptise, dispneia e suores noturnos.
A vida inteira que podia ter sido e que não foi.
Tosse, tosse, tosse.
Mandou chamar o médico:
- Diga trinta e três.
- Trinta e três...trinta e três...trinta e três...
- Respire
- O senhor tem uma escavação no pulmão esquerdo e o pulmão direito infiltrado.
- Então, doutor, não é possível tentar o pneumotórax? - Não.
A única coisa a fazer é tocar um tango argentino.

Autor: Manuel Bandeira (adaptado).

01) Ao ler o Poema do escritor Manuel Bandeira, é possível inferir que:

- a) O paciente apresentava apenas sintomas psicológicos.
- b) O médico, na verdade, não era médico.
- c) O médico afirma que há salvação.
- d) O último verso indica que o estado de saúde do paciente é incontornável.

02) Qual das seguintes alternativas explica corretamente o uso da vírgula em “Febre, hemoptise, dispneia e suores noturnos”?

- a) A vírgula é usada para separar itens em uma enumeração, exceto antes da conjunção 'e'.
- b) A vírgula substitui a conjunção 'e', portanto não deve ser usada antes do último item.
- c) A vírgula indica uma pausa necessária para adicionar informações explicativas.
- d) A vírgula é opcional e pode ser omitida sem alterar o significado da lista.

03) O verbo “mandou” está conjugado em qual modo e tempo verbal?

- a) Pretérito perfeito do indicativo.
- b) Pretérito imperfeito do indicativo.
- c) Futuro do pretérito do indicativo.
- d) Futuro do subjuntivo.

04) As vírgulas utilizadas em “— Então, doutor, não é possível tentar o pneumotórax?” justificam-se por se tratar de:

- a) Vocativo.
- b) Aposto.
- c) Numeração.
- d) Elipse.

05) O verso “— Trinta e três... trinta e três... trinta e três...” apresenta uma figura de linguagem denominada:

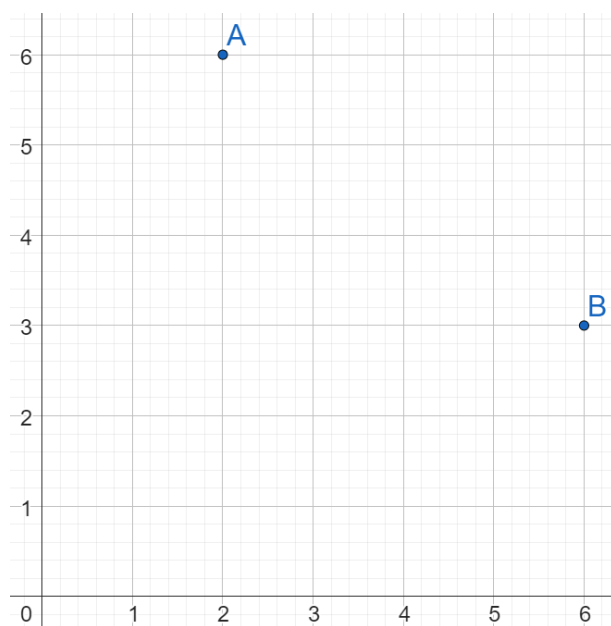
- a) Catacrese.
- b) Metonímia.
- c) Anacoluto.
- d) Aliteração.

MATEMÁTICA

06) Seja um capital de R\$ 8.000,00 que foi aplicado durante 3 meses em determinadas condições, considerando uma taxa de juros compostos, totalizando em um montante de aproximadamente R\$ 8.291,47. Além disso, sabe-se que a taxa de aplicação utilizada foi aplicada mensalmente, com capitalização também mensal. Nesse sentido, qual das alternativas apresenta o valor da taxa mensal em juros compostos?

- a) 0,12%.
- b) 1,2%.
- c) 0,012%.
- d) 12%.

07) Considere que em um plano cartesiano foram marcados dois pontos. O primeiro ponto possui como coordenadas o seguinte par: A (2,6); já o segundo ponto tem o seguinte ponto: B (6,3). Abaixo é possível verificar os pontos localizados.



Qual das alternativas apresenta a distância, em unidades de comprimento, entre os dois pontos?

- a) 2,5 unidades de comprimento.
- b) 5,0 unidades de comprimento.
- c) 7,5 unidades de comprimento.
- d) 10,0 unidades de comprimento.

ESPAÇO PARA CÁLCULOS E ANOTAÇÕES

08) Produtos notáveis são expressões algébricas que aparecem frequentemente e podem ser simplificadas ou resolvidas mais facilmente usando certas regras ou identidades especiais. Observe o produto notável a seguir:

$$(x - y)^2$$

Qual das alternativas apresenta o correto desdobramento do produto notável acima?

- a) $x^2 - 2xy + y^2$.
- b) $x^2 - 2xy - y^2$.
- c) $x^2 - y^2$.
- d) $2x - xy + 2y$.

09) Em uma gincana realizada entre quatro escolas municipais, a prova final envolvia o esvaziamento de uma pequena piscina utilizando copos de plástico. A equipe vencedora seria a que conseguisse esvaziar primeiro. Considere que a piscina de cada equipe tinha capacidade de 1.000 litros, e estava 80% cheia. Os copos utilizados, um por membro, tinham capacidade de 250 mililitros, e 5 membros de cada equipe deviam tirar a água em conjunto. Nesse sentido, quantas vezes, no mínimo, os 5 membros da equipe deveriam retirar água da piscina utilizando seus copos, sempre cheios?

- a) 64 vezes.
- b) 800 vezes.
- c) 640 vezes.
- d) 80 vezes.

10) Um pequeno livro possui 51 páginas, as quais são identificadas pelos números de 1 a 51. Cada número é formado por um algarismo, como os números de 1 a 9, ou por dois algarismos, como é o caso dos números 10 a 51. Nesse sentido, considerando que todos os algarismos que formam os números indicativos de todas as páginas, e todas as suas repetições, formam um conjunto, qual é a moda desse conjunto?

- a) 0.
- b) 1.
- c) 1,5269.
- d) 5.

ESPAÇO PARA CÁLCULOS E ANOTAÇÕES

INFORMÁTICA BÁSICA

11) Na era digital, entender os componentes que permitem aos computadores operar é fundamental. Qual é a definição de "software", um termo crucial no estudo da informática?

- a) Dispositivos físicos que compõem um computador, como teclado e mouse.
- b) Programas e sistemas operacionais que instruem o hardware sobre como executar tarefas.
- c) Conexões de rede que permitem a comunicação entre computadores.
- d) Processo de manutenção e reparo de componentes de computador.

12) Phishing é uma técnica comum usada por criminosos para obter informações confidenciais. Qual sinal indica uma possível tentativa de phishing?

- a) E-mails que solicitam verificar suas informações de login através de um link.
- b) E-mails de fontes conhecidas que não contêm links externos.
- c) Anúncios que oferecem produtos com preços razoáveis.
- d) Sites que requerem autenticação de dois fatores.

13) Manter seu navegador atualizado é crucial para segurança e desempenho. Como um usuário pode verificar e instalar atualizações disponíveis no Mozilla Firefox?

- a) Clicando no ícone de três linhas e escolhendo "Atualizações".
- b) Indo para "Configurações" e depois "Opções Avançadas".
- c) Acessando "Ajuda" e selecionando "Sobre o Firefox".
- d) Abrindo o "Gerenciador de Downloads" e procurando por atualizações.

14) Como os usuários podem automatizar tarefas repetitivas no Word, como inserir um cabeçalho padrão em várias páginas de um documento?

- a) Usando Macros.
- b) Aplicando Temas.
- c) Inserindo um SmartArt.
- d) Configurando Layouts.

15) No Microsoft Excel 2019, um dos recursos disponíveis na guia Layout da Página é o recurso Escolher Tamanho da Página, o qual dispõe de alguns modelos já definidos. Nesse sentido, qual alternativa apresenta o tamanho definido para Tabloide?

- a) 25,7 cm x 36,4 cm.
- b) 21,59 cm x 35,56 cm.
- c) 21,59 cm x 27,94 cm.
- d) 27,94 cm x 43,18 cm.

CONHECIMENTOS GERAIS

16) No que se refere à história de Salto Veloso/SC, a 10ª legislatura do município teve como prefeito:

- a) Darci Pedro Cantú.
- b) Abel Abati.
- c) Odivar Clóvis Biscaro.
- d) Claudemir Cesca.

17) A indústria da madeira foi a primeira atividade industrial do município de Salto Veloso/SC em virtude da abundância das espécies nativas:

- I. Araucária.
- II. Imbuia.
- III. Cedro.

Está(ão) CORRETA(S):

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

18) O tradicional cultivo da uva e produção de vinhos foram trazidos pelos migrantes italianos que, inicialmente, produziam vinhos para o próprio consumo nos porões de pedra de suas casas. Com a marca "Colonial", a primeira Cantina de Vinhos, de propriedade do Senhor João de Bortoli, foi instalada em:

- a) 1980.
- b) 1956.
- c) 1952.
- d) 1938.

19) Qual alternativa apresenta um dos municípios com os quais Salto Veloso/SC faz divisa?

- a) Água Doce.
- b) Ibicaré.
- c) Pinheiro Preto.
- d) Videira.

20) Conforme dados do IBGE, em 2022, a área do município de Salto Veloso/SC era de 104,531 km², o que o coloca na posição _____ de 295 entre os municípios do estado de Santa Catarina.

Qual alternativa preenche, CORRETAMENTE, a lacuna acima?

- a) 273.
- b) 197.
- c) 243.
- d) 8.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DO CARGO

21) Qual método de avaliação do estado nutricional é mais indicado para medir a composição corporal e determinar proporções de gordura, músculo e osso em pacientes?

- a) Índice de Massa Corporal (IMC), que fornece uma medida rápida da gordura corporal com base no peso e altura.
- b) Avaliação dietética, que analisa o consumo alimentar recente para estimar o estado nutricional.
- c) Antropometria avançada, utilizando medidas como a espessura das dobras cutâneas e circunferências.
- d) Bioimpedância elétrica, que mede a resistência do corpo à corrente elétrica para estimar a composição corporal.

22) Pode-se afirmar que a antropometria é aplicada na avaliação nutricional de crianças para avaliar crescimento e desenvolvimento, utilizando medidas específicas como:

- I. Perímetro cefálico.
- II. Peso para a idade.
- III. Altura para a idade.
- IV. Peso para altura.

Quantos dos itens acima está(ão) CORRETA(S):

- a) Todos os 4.
- b) Apenas 3 deles.
- c) Apenas 2 deles.
- d) Apenas 1 deles.

23) Considerando as diretrizes estabelecidas pelo "Guia Alimentar para a População Brasileira", qual abordagem nutricional é recomendada para fomentar uma alimentação saudável e preventiva?

- a) Integrar uma ampla gama de alimentos ultraprocessados devido à sua praticidade e custo-benefício.
- b) Dar preferência ao consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, enquanto se restringe o uso de alimentos altamente processados.
- c) Concentrar a dieta exclusivamente em macronutrientes como proteínas e carboidratos, eliminando gorduras.
- d) Adotar uma dieta estritamente baseada em produtos de origem animal para satisfazer as necessidades proteicas.

24) De acordo com o "Guia Alimentar para a População Brasileira", qual é o ambiente ideal recomendado para a realização das refeições que contribui para uma melhor digestão e apreciação dos alimentos?

- a) Consumir alimentos em ambientes altamente estressantes para economizar tempo.
- b) Realizar refeições enquanto se assiste televisão ou se usa outros dispositivos eletrônicos.
- c) Preferir um ambiente calmo e apropriado com tempo suficiente para desfrutar da refeição sem pressa.
- d) Ingerir alimentos rapidamente para aumentar a eficiência do dia a dia.

25) No manejo nutricional de pacientes renais agudos, qual é o principal objetivo do planejamento dietético?

- a) Maximizar o consumo de carboidratos complexos para aumentar a energia.
- b) Focar exclusivamente no aumento da ingestão proteica.
- c) Reduzir drasticamente a ingestão calórica para diminuir os resíduos metabólicos.
- d) Minimizar o consumo de nutrientes que sobrecarregam a função renal, ajustando a ingestão de proteínas e eletrólitos.

26) Qual é o principal mecanismo pelo qual bactérias patogênicas como a Salmonella contaminam os alimentos durante o processamento industrial?

- a) Através da adição intencional de micro-organismos durante a fase de fermentação de alimentos.
- b) Por meio da contaminação cruzada entre alimentos crus e cozidos nas linhas de produção.
- c) Devido à irradiação inadequada dos alimentos, que deveria eliminar todas as bactérias.
- d) Pela utilização de conservantes químicos que promovem o crescimento bacteriano.

27) Qual prática é fundamental para o controle higiênico sanitário dos alimentos em uma cozinha comercial?

- a) Utilização de temperaturas altas em todas as etapas de cozimento, independentemente do tipo de alimento.
- b) Limpeza regular e desinfecção de superfícies que entram em contato com alimentos.
- c) Armazenamento de todos os alimentos à temperatura ambiente para facilitar o acesso.
- d) Uso de apenas um tipo de tábua de corte para carnes, vegetais e alimentos prontos para consumo.

28) Em uma cozinha industrial, o controle higiênico sanitário é crucial para prevenir a contaminação alimentar. Considerando um ambiente onde são preparadas diariamente mais de mil refeições, quais estratégias devem ser implementadas para garantir a segurança alimentar?

- a) Implementar um sistema rigoroso que inclua a limpeza contínua das superfícies, a separação de alimentos crus e cozidos, e a verificação regular da temperatura de armazenamento e cocção dos alimentos.
- b) Enfatizar a limpeza das mãos e das superfícies de trabalho apenas no início e no fim do expediente.
- c) Concentrar os esforços na utilização de desinfetantes de alta potência para limpar equipamentos uma vez por semana.
- d) Instruir os funcionários a usarem luvas o tempo todo, substituindo a necessidade de lavar as mãos.

29) Qual estratégia dietética é primordial para o manejo da doença celíaca, uma condição clássica de má absorção?

- a) Inclusão de grãos integrais para aumentar a fibra dietética.
- b) Aumento do consumo de lácteos para melhorar a absorção de cálcio.
- c) Uso de suplementos de ferro e vitamina C para combater a anemia.
- d) Adoção de uma dieta estritamente sem glúten para evitar a inflamação intestinal.

30) Considere as diferentes características físicas dos alimentos descritas na técnica dietética. Qual das seguintes categorias é corretamente associada ao seu respectivo atributo alimentar?

- a) Aspecto: Relaciona-se com a textura superficial e percebida do alimento, como a viscosidade ou plasticidade.
- b) Cor: Determinada por pigmentos naturais como clorofilas e carotenoides, afetando diretamente a solubilidade e a estabilidade do alimento.
- c) Sabor e Aroma: Avaliados exclusivamente por meio de testes químicos para identificar compostos voláteis.
- d) Consistência: Refere-se exclusivamente à capacidade do alimento de dissolver-se em meio aquoso.

31) Considerando a influência do cozimento na alteração química das purinas contidas nos alimentos e seu impacto na saúde, qual das seguintes afirmações melhor descreve a classificação correta dos alimentos em relação ao seu conteúdo de purinas?

- a) Apurinícos: Alimentos que não contêm purinas e são recomendados para indivíduos com hiperuricemia.
- b) Hipopurinícos: Alimentos que possuem quantidades elevadas de purinas, adequados para consumo regular.
- c) Hiperpurínicos: Alimentos que têm baixas quantidades de purinas, mas que ainda podem afetar os níveis de ácido úrico.
- d) Hipopurinícos: Alimentos com quantidades moderadas de purinas, recomendados para consumo limitado em dietas restritivas.

32) Acerca das características físico-químicas dos alimentos, a capacidade de um alimento em se dissolver em outro alimento é denominada:

- a) Termolabilidade.
- b) Coagulação.
- c) Gelatinização.
- d) Solubilidade.

33) Considerando os diferentes estados coloidais dos alimentos, qual das seguintes descrições melhor classifica a maionese?

- a) Emulsão: Uma fase miscelar líquida combinada com uma fase dispersante líquida, resultando em um produto homogêneo e cremoso.
- b) Suspensão: Uma fase miscelar sólida dispersa em uma fase líquida, como encontrada em produtos como geleias.
- c) Espuma: Caracterizada por uma fase miscelar gasosa e uma fase dispersante líquida, típica em alimentos como a clara de ovo em neve.
- d) Aerossol: Consistindo de uma fase miscelar sólida em uma fase dispersante gasosa, comum em sprays de cozinha.

34) Qual método de divisão é empregado para transformar alimentos inteiros em pedaços uniformemente pequenos, e é frequentemente usado para grãos duros de cereais?

- a) Cortar.
- b) Picar.
- c) Triturar.
- d) Homogeneizar.

35) Em que situação o método de cortar é mais adequado na preparação culinária, e quais alimentos são comumente processados dessa forma?

- a) Para criar texturas macias em alimentos como queijos e manteigas.
- b) Para dividir alimentos em pedaços maiores e manter a aparência original, como em carnes e frutas.
- c) Para produzir misturas homogêneas de ingredientes diversos, como em molhos e emulsões.
- d) Para reduzir alimentos a um pó fino, como em farinhas e temperos secos.

36) Qual método de separação é utilizado para extrair líquidos de sólidos através do uso de agentes de pressão, sendo comum na produção de sucos de frutas?

- a) Espumar.
- b) Filtrar/coar.
- c) Espremer.
- d) Centrifugar.

37) Quando é apropriado usar o método de bater na preparação de alimentos?

- a) Para criar emulsões estáveis como a maionese.
- b) Para desenvolver o glúten em massas de pão.
- c) Para misturar ingredientes líquidos simples como sucos.
- d) Para unir ingredientes de difícil mistura, como claras em neve com açúcar.

38) Qual método de cocção caracteriza-se por colocar os alimentos em pouca gordura bem quente, sem movimentar o recipiente?

- a) Frigir.
- b) Saltear.
- c) Fritar.
- d) Grelhar.

39) Qual é a principal característica que define os açúcares dentro do grupo dos carboidratos?

- a) Sua capacidade de dissolver-se em gorduras.
- b) A capacidade de proporcionar doçura, ser solúvel e cristalizar.
- c) Serem insolúveis em água e não cristalizáveis.
- d) Proporcionar amargor e serem compostos por longas cadeias de aminoácidos.

40) Qual açúcar é o mais comumente utilizado na alimentação e de onde é geralmente extraído?

- a) Frutose, extraída diretamente de vegetais.
- b) Lactose, proveniente exclusivamente do leite.
- c) Sacarose, frequentemente obtida da cana-de-açúcar.
- d) Maltose, que é sintetizada artificialmente em laboratórios.

RASCUNHO PARA ANOTAÇÃO DO GABARITO

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