

# CONCURSO PÚBLICO SALGUEIRO - G.2 - SUPERIOR



## NUTRICIONISTA

INSTITUTO  
**igeduc**  
CONCURSOS E SELEÇÕES COM INTEGRIDADE

100 QUESTÕES OBJETIVAS

Leia atentamente as informações abaixo:

1. Sob pena de ELIMINAÇÃO do candidato, é proibido: **folhear este caderno de questões antes do horário de início da prova determinado em edital**; levantar da cadeira sem a devida autorização do fiscal de sala; manter qualquer tipo de comunicação entre os candidatos; portar aparelhos eletrônicos, tais como telefone celular, receptor, gravador etc. ainda que desligados; anotar o gabarito da prova em outros meios que não sejam o Cartão de Respostas e este Caderno de Questões; fazer consulta em material de apoio ou afins.
2. No Cartão Resposta, confira seu nome, número de inscrição e cargo ou função, assine-o no espaço reservado, com caneta de cor azul ou preta, e marque apenas 1 (uma) resposta por questão, sem rasuras ou emendas, pois não será permitida a troca do Cartão de Respostas por erro do candidato.
3. Quando terminar sua prova, você deverá, OBRIGATORIAMENTE, entregar o Cartão de Respostas devidamente preenchido e assinado ao fiscal da sala, pois o candidato que descumprir esta regra será ELIMINADO.
4. Você deve obedecer às instruções dos coordenadores, fiscais e demais membros da equipe do Igeduc – assim como à sinalização e às regras do edital – no decorrer da sua permanência nos locais de provas.
5. Estará sujeito à pena de reclusão, de 1 (um) a 4 (quatro) anos, e multa, o candidato que utilizar ou divulgar, indevidamente, com o fim de beneficiar a si ou a outrem, ou de comprometer a credibilidade do certame, o conteúdo sigiloso deste certame, conforme previsto no Código Penal (DECRETO-LEI Nº 2.848, DE 7 DE DEZEMBRO DE 1940), em especial o disposto no Art. 311-A, incisos I a IV.

NOME

CPF

CADERNO DE QUESTÕES OBJETIVAS

---

**Leia atentamente as informações abaixo:**

- Cada um dos itens desta prova objetiva está vinculado a um comando que o antecede, permitindo, portanto, que o candidato marque, no cartão resposta, para cada item: o campo designado com o código V, caso julgue o item CERTO, VERDADEIRO ou CORRETO; ou o campo designado com o código F, caso julgue o item ERRADO, FALSO ou INCORRETO.
  - Para as devidas marcações, use a Folha de Respostas, único documento válido para a correção da sua prova objetiva, o qual deve ser preenchido com cuidado pois marcações incorretas, rasuras ou a falta de marcação anularão a questão.
  - Para a análise dos itens (proposições / assertivas), considere seus conhecimentos, o teor do item e, quando aplicável, o texto a ele vinculado.
  - Nos itens que avaliarem conhecimentos de informática e(ou) tecnologia da informação, a menos que seja explicitamente informado o contrário, considere que todos os programas mencionados estão em configuração-padrão e que não há restrições de proteção, de funcionamento e de uso em relação aos programas, arquivos, diretórios, recursos e equipamentos mencionados.
  - Você poderá consultar a cópia digital desta prova, dos gabaritos preliminar e final e acessar o formulário de recursos em [concursos.igeduc.org.br](http://concursos.igeduc.org.br).
- 

**QUESTÕES DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS  
(de 1 a 70)**

**Julgue os itens a seguir.**

01. Ao iniciar a introdução alimentar da criança, ofereça preparações líquidas, batidas em liquidificador, mixer ou peneiradas.
02. Os produtos permitidos para desinfecção dos alimentos são: Hipoclorito de Sódio a 2,0 – 2,5%; Hipoclorito de Sódio a 1%; e Cloro orgânico.
03. Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pela cozinha responsável, utilizando gêneros alimentícios básicos e respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade. Devem também pautar-se na sustentabilidade, na diversificação agrícola da região e na promoção de uma alimentação saudável e adequada.
04. De acordo com a RDC nº 604/2022, que dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico, o sal deve conter, até o vencimento do prazo de validade, teor igual ou superior a 15 mg de iodo por quilograma de sal, observado o limite máximo de 40 mg de iodo por quilograma de sal.
05. O lactário em Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS) com até 15 leitos pediátricos pode ter área mínima de 10,0 m<sup>2</sup>, com distinção entre área "suja e limpa", com acesso independente à área "limpa" feito através de vestiário de barreira.
06. Os serviços de alimentação devem implementar os POP relacionados à higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório e Higiene e saúde dos manipuladores.
07. De acordo com a recomendação do Programa Nacional de Suplementação de Ferro, as gestantes devem suplementar 20 mg/dia de ferro elementar e 0,4 mg/dia de ácido fólico.
08. A colecistocinina (CCK) é um hormônio envolvido nos processos de digestão, e uma de suas funções é estimular a contração da vesícula biliar e a secreção de enzimas pancreáticas.
09. A RDC nº 604/2022 dispõe que as farinhas de trigo e de milho enriquecidas devem conter na rotulagem a seguinte frase: "O enriquecimento de farinhas com ferro e ácido fólico é uma estratégia para combate da má formação de bebês durante a gestação e da anemia".
10. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de cinco meses, devendo ser mantidos registros da operação, segundo a RDC nº 216/2004.
11. As ações de alimentação e nutrição a serem desenvolvidas pela Estratégia de Saúde da Família, em parcerias com os Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF), devem pautar-se nos princípios da universalidade, da integralidade e da equidade, bem como no trabalho individual, ético, resolutivo, momentâneo, acolhedor, com vínculo e responsabilização.
12. Para pacientes em preparo de exames como colonoscopia ou cirurgias gastrointestinais, a dieta indicada deve ser a líquida restrita (sem resíduo).
13. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como uma de suas diretrizes a participação da comunidade no controle social e no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios, garantindo assim a oferta de uma alimentação escolar saudável e adequada.
14. É direito do nutricionista fazer publicidade ou propaganda em meios de comunicação com fins comerciais, de marcas de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios, equipamentos, serviços ou nomes de empresas ou indústrias ligadas às atividades de alimentação e nutrição.
15. A SAN (Segurança Alimentar Nacional) é estabelecida como o direito dos povos de decidir seu próprio sistema alimentar e de produzir alimentos saudáveis e culturalmente adequados, acessíveis, de forma sustentável e ecológica, colocando aqueles que produzem, distribuem e consomem os alimentos no coração dos sistemas e políticas alimentares, acima das exigências de mercado.

16. Na condução, ocorre a transmissão do calor pelo deslocamento de moléculas aquecidas, que se tornam menos densas e sobem à superfície do líquido, substituindo-se pelas mais frias e densas, que vão para o fundo do recipiente.
17. A Lei da Adequação tem como característica fornecer diariamente ao indivíduo a qualidade de nutrientes necessários ao organismo, levando em consideração o grau de maturação, a conservação e a condição de consumo dos alimentos.
18. O Programa Nacional de Suplementação de Ferro contempla todas as crianças de 6 a 24 meses de idade, gestantes e mulheres no pós-parto e/ou pós-aborto atendidas na APS.
19. A Estratégia de Fortificação da Alimentação Infantil com Micronutrientes em Pó (NutriSUS) tem como objetivo potencializar o pleno desenvolvimento infantil, a prevenção e o cuidado da anemia e outras deficiências nutricionais por meio da suplementação com micronutrientes em pó, sendo composto por 10 vitaminas e minerais.
20. É direito do nutricionista fazer uso de embalagens para fins de atividades de orientação, educação alimentar e nutricional e em atividades de formação profissional, desde que utilize mais de uma marca, empresa ou indústria do mesmo tipo de alimento, produto alimentício, suplemento nutricional e fitoterápico e que não configure conflito de interesses.
21. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira publicado em 2014, o leite em pó é um exemplo de alimento totalmente processado.
22. Ao realizar um cardápio trivial, o mesmo poderá ser composto por salada de alface e tomate, uma carne grelhada, arroz, feijão, farinha de mandioca e refresco.
23. Ao indicar uma dieta obstipante, o objetivo é auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia e prevenir complicações, como a desidratação e a perda de peso.
24. A frutose, um monossacarídeo encontrado naturalmente em frutas, vegetais e mel, destaca-se por possuir o maior poder edulcorante entre os açúcares comuns, superando a sacarose e a glicose em termos de doçura percebida. Essa característica permite sua utilização em menores quantidades para atingir o mesmo nível de doçura, favorecendo a redução do conteúdo calórico em alimentos e bebidas adoçadas, tornando-a o adoçante preferido na indústria alimentícia.
25. A digestão dos carboidratos se inicia na boca pela ação da enzima amilase salivar, que começa a quebrar as moléculas de amido em açúcares menores, facilitando a subsequente digestão no trato gastrointestinal.
26. A via de administração da nutrição enteral deve ser estabelecida pelo médico ou nutricionista, por meio de técnica padronizada e conforme protocolo previamente estabelecido.
27. Uma das patologias causadas pela deficiência de Tiamina é o Beribéri seco, que afeta predominantemente os membros inferiores, iniciando-se com parestesias e sensação de queimação nos pés (especialmente à noite), câimbras musculares nas panturrilhas, dores nas pernas, marcha lenta e vacilante.
28. No armazenamento sob refrigeração, os alimentos são armazenados em temperatura de 5°C a 10°C, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso.
29. Para evitar a anemia ferropriva, é importante consumir alimentos fontes de ferro. São exemplos de alimentos fontes de ferro heme: hortaliças folhosas verde-escuras e leguminosas, como o feijão e a lentilha.
30. O armazenamento das amostras de alimentos líquidos e sólidos deve ser por 72 horas, sob refrigeração de até 4°C ou sob congelamento a -18°C.
31. Com o objetivo de reduzir e controlar a deficiência de vitamina A em crianças de 6 a 48 meses de idade, foi instituído, por meio da Portaria nº 729, de 13 de maio de 2005, o Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A.
32. Realizar a promoção de práticas alimentares saudáveis, em âmbito individual e coletivo, em todas as fases do ciclo de vida, é um dos eixos estratégicos para realizações de ações de alimentação e nutrição desenvolvidos pelas equipes de Saúde da Família.
33. O objetivo de implantar o Sistema de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC) é buscar a prevenção, eliminação ou redução dos perigos físicos, químicos e biológicos em todas as etapas da cadeia produtiva.
34. No Banco de Leite, o leite humano ordenhado pasteurizado (LHOP), uma vez descongelado, deve ser mantido sob refrigeração à temperatura máxima de 5°C, com validade de 24 horas.
35. A maltose é um dissacarídeo composto por duas moléculas de glicose unidas por uma ligação glicosídica alfa entre o primeiro carbono de uma glicose e o quarto carbono da outra. Quando hidrolisada por enzimas específicas, a maltose é decomposta em duas moléculas de glicose.
36. O tratamento dietoterápico da obesidade deve incluir um plano alimentar em que a escolha de alimentos seja apropriada. As dietas hipercalóricas balanceadas são nutricionalmente adequadas nesses casos.
37. De acordo com a RDC nº 216/2004, os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar os mesmos uniformes na área de manipulação de alimentos.
38. Segundo a RDC nº 216/2004, o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C . Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
39. A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é o campo do conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional.
40. A Vigilância alimentar e nutricional (VAN) é um das diretrizes do PNAN e fornece subsídios para as decisões políticas, auxilia no planejamento, no monitoramento e no gerenciamento de programas relacionados com a melhoria dos padrões de consumo alimentar e do estado nutricional da população.

41. A avaliação nutricional de uma paciente feminina de 40 anos com uma circunferência da cintura de 81 cm indica um risco elevado para complicações metabólicas, conforme as diretrizes que classificam uma circunferência entre 80 e 88 cm como um indicador significativo de predisposição a condições metabólicas adversas, incluindo doenças cardiovasculares e diabetes tipo 2.
42. É vedado ao nutricionista instrumentalizar e ensinar técnicas relativas a atividades privativas da profissão a pessoas não habilitadas, com exceção a estudantes de graduação em Nutrição.
43. A recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS) é que o aleitamento materno exclusivo seja mantido até os 6 meses de idade. Após esse período, alimentos complementares adequados devem ser introduzidos, enquanto o aleitamento materno continua. O aleitamento deve ser mantido junto com a alimentação complementar até os 2 anos de idade ou mais, para fornecer os benefícios nutricionais e imunológicos do leite materno.
44. O SISAN (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional) é composto pelas Câmaras Interministeriais de Segurança Alimentar e Nutricional (Caisan) e pelos Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), os quais atuam apenas na esfera federal.
45. Os alimentos quentes podem ficar na distribuição ou espera a 65°C ou mais, por no máximo 12 h, ou a 60°C, por no máximo 6 h ou abaixo de 60°C por 3 h.
46. Uma das características da desnutrição proteico-calórica do tipo marasmo é a presença de edema, cabelos anormalmente loiros, ralos e quebradiços.
47. O público prioritário a ser atendido no NutriSUS são as crianças de 6 a 24 meses de idade acompanhadas na APS e beneficiárias de programas de transferência de renda, bem como as crianças indígenas de 6 a 59 meses assistidas diretamente pelo Subsistema de Atenção à Saúde Indígena (SasiSUS).
48. O colostro é produzido pela lactante nos primeiros cinco dias de vida da criança, ele é mais amarelado e possui maior quantidade de gordura.
49. O recordatório de 24 horas é o método padrão-ouro de inquérito alimentar.
50. O branqueamento é uma técnica que aplica calor por meio de água quente ou vapor a alimentos por 2 a 10 minutos, realizando logo em seguida imersão em água fria.
51. Ao realizar a avaliação antropométrica de um paciente masculino de 30 anos com um IMC de 25,9 kg/m<sup>2</sup>, a classificação correta é sobrepeso, de acordo com os critérios da Organização Mundial da Saúde, que define a faixa de eutrofia para um IMC entre 18,5 e 24,9 kg/m<sup>2</sup>, enquanto valores entre 25 e 29,9 kg/m<sup>2</sup> indicam sobrepeso.
52. Os chás prontos para consumo e outras bebidas similares são exemplos de alimentos de aquisição proibida no âmbito do PNAE (Pano Nacional de Alimentação Escolar).
53. O cardápio é uma ferramenta que inicia o processo produtivo, serve para dimensionar os recursos humanos e materiais, controlar custos, planejar as compras, definir os níveis de estoque, determinar os padrões a serem utilizados na confecção de receitas e servir para pesquisa e análise das preferências alimentares dos clientes.
54. Para realizar o acompanhamento de ganho de peso adequado durante a gestação, leva-se em consideração apenas o peso gestacional da mulher.
55. Várias fases da vida podem influenciar o ganho de peso, como a fase intrauterina. O peso de nascimento, a amamentação, a fase de rebote do peso no período de aumento do peso que ocorre entre os 5 e 7 anos de idade e a fase puberal.
56. Existem três tipos de dietas enterais, que variam de acordo com a complexidade dos macronutrientes. Na dieta oligomérica, os macronutrientes estão em sua forma intacta, necessitando que o trato gastrointestinal esteja funcionando para realizar a digestão.
57. A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda a ingestão diária máxima de 2 gramas de sódio, equivalente a 5 gramas de sal.
58. O Sistema de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle – APPCC aplica 3 princípios, são eles: Identificar e avaliar os perigos, determinar os pontos críticos de controle e estabelecer os limites críticos.
59. A vitamina A faz parte das vitaminas hidrossolúveis. Ela é encontrada em alimentos de origem animal, como o fígado, gema de ovo e leite integral; e alimentos de origem vegetal, como manga, mamão, cenoura, espinafre, chicória, couve.
60. Ao realizar o planejamento de um cardápio, deve-se levar em consideração que, em relação ao teor de carboidratos, as hortaliças são classificadas em 2 grupos (A e B).
61. A indicação de nutrição enteral deve estar associada ao funcionamento do trato gastrointestinal, ingestão via oral insuficiente, grau de desnutrição/ catabolismo/percentual de perda de peso e presença de disfagia.
62. A deficiência de Cobalamina pode causar sintomas como astenia, ataxia e anemia megaloblástica.
63. Ao consultar o nutricionista, uma criança de 4 anos apresentou um percentil de IMC para idade de 96, o que, segundo a Sociedade Brasileira de Pediatria, classifica-se como risco de sobrepeso, dado que crianças de 0 a 5 anos incompletos com percentil de IMC entre 85 e 97 são consideradas em risco de desenvolver sobrepeso, destacando a necessidade de monitoramento e intervenção precoce para evitar complicações futuras.
64. A Resolução FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação) nº 6/2020 diz que, no mínimo, 70% dos recursos utilizados no âmbito do PNAE (Pano Nacional de Alimentação Escolar) deverão ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados; no máximo, 25% poderão ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados; e no máximo, 5% poderão ser destinados à aquisição de ingredientes culinários.

65. Ao realizar as refeições de almoço e jantar de uma criança de 7 e 8 meses, é recomendado que haja 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos, 1 alimento do grupo dos feijões, 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras, 1 alimento do grupo das carnes e ovos.
66. A dieta pastosa é aquela em que o tecido conectivo e a celulose estão abrandados por cocção ou ação mecânica, facilitando a mastigação e a digestão, sem alteração de nutrientes.
67. O Controle e Regulação dos Alimentos, como uma diretriz fundamental da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), estabelece um conjunto de normas e procedimentos rigorosos que abrangem desde a produção, processamento e distribuição até a comercialização de alimentos, com o intuito de assegurar a segurança sanitária, a qualidade nutricional e a transparência das informações ao consumidor, prevenindo riscos à saúde pública e promovendo práticas alimentares saudáveis e sustentáveis.
68. Os fatores ambientais estão relacionados ao desenvolvimento da obesidade. A diminuição da atividade física e o aumento da ingestão calórica são exemplos disso.
69. A indicação da TNE deve ser precedida da avaliação nutricional do paciente, que deve ser repetida, no máximo, a cada 10 dias.
70. A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e dependente, comum a outros usos.
76. Em situações de falha técnica, é fundamental que o usuário do dispositivo esteja familiarizado com métodos alternativos para contornar o problema até que seja solucionado. Por exemplo, para acessar a Central de Segurança do Windows, sem o uso do mouse, e realizar funções como desligar e reiniciar o computador, é necessário pressionar as teclas CTRL + ALT + ENTER.
77. A alteração de divisão administrativa do Município de Salgueiro só pode ser feita quadrienalmente, conforme o Art. 8 da sua Lei Orgânica.
78. De acordo com a Lei Orgânica do Município de Salgueiro - PE, no seu artigo 9, a instalação de um distrito deve ser realizada perante o Juiz de Direito da Comarca para estabelecimento concreto e legal.
79. Para converter um arquivo do formato .DOC para um formato .DOCX Aberto, é necessário abrir o arquivo utilizando o bloco de notas e salvar como docx.
80. A detecção de malware em computadores requer a observação cuidadosa de diversos indicadores, que incluem, entre outros, a redução do espaço de armazenamento interno, uma vez que muitos malwares têm o hábito de baixar e instalar arquivos adicionais no dispositivo infectado. Além disso, a ocorrência excessiva de pop-ups e o superaquecimento do computador também podem ser sintomas reveladores da presença de malware.

### QUESTÕES DE CONHECIMENTOS GERAIS (de 71 a 100)

#### Julgue os itens que se seguem.

71. A competência privativa do Município de Salgueiro inclui a elaboração do Plano Diretor de Desenvolvimento Integrado, como consta no Art. 10, III da lei Orgânica do Município de Salgueiro - PE.
72. A pedido direto do prefeito do município, que representa a autoridade máxima da cidade, o servidor público pode utilizar sua posição para agilizar processos em benefício de familiares, desde que não obtenha vantagens pessoais.
73. Em alguns casos permitidos pela lei, o servidor público pode aceitar presentes de terceiros que mantêm contratos com a administração pública, desde que sejam de valor simbólico e não influenciem suas decisões.
74. Em algumas situações, é aceitável que um servidor público use informações confidenciais a que tem acesso em sua função para beneficiar um amigo, desde que não haja prejuízo direto à administração pública.
75. Excepcionalmente, é aceitável que um servidor público participe ativamente de campanhas políticas durante seu horário de trabalho, desde que não prejudique suas responsabilidades profissionais.
81. Conforme estabelecido no parágrafo único do artigo 17 da Lei Orgânica, essa disposição determina o processo de eleição da Mesa Diretora da Câmara Municipal para o segundo biênio, especificando a data e as condições de posse dos eleitos.
82. A implementação de procedimentos de backups é fundamental para preservar a integridade dos arquivos. Existem três metodologias para o armazenamento de cópias de segurança: Full (completo), que replica todos os dados integralmente; Incremental, que registra apenas os novos ou alterados; e Diferencial, similar ao Incremental, porém copia tudo o que foi modificado desde o último Backup completo.
83. A existência de um código de ética é suficiente para garantir comportamentos éticos entre os servidores públicos, independentemente da implementação de medidas de fiscalização e treinamento contínuo.
84. Um servidor público pode manifestar suas opiniões políticas em redes sociais, desde que não faça referência à sua instituição de trabalho.
85. O artigo 25 da Lei Orgânica estabelece a existência de comissões permanentes e especiais na Câmara Municipal, delineando suas competências e atribuições específicas.
86. O número de vereadores será fixado pela Câmara Municipal de Salgueiro até o final da Sessão Legislativa do ano subsequente às eleições, conforme o Art. 16 da Lei Orgânica do Município de Salgueiro - PE.
87. Worms são programas instalados em um computador sem o conhecimento do usuário durante a execução de outro software. Eles capturam informações sobre o usuário, como padrões de navegação e senhas, e as enviam remotamente para outro computador.

88. A responsabilidade, uma qualidade essencial da ética no serviço público, deve ser evidente nas ações dos funcionários públicos. Sem essa responsabilidade, é improvável que a administração pública e os cidadãos ajam de forma ética.
89. Mesmo na ausência de alguém de sua chefia imediata que o fiscalize diretamente, é dever do servidor público zelar pela correta utilização dos recursos públicos, evitando desperdícios e promovendo a eficiência na gestão.
90. Para identificar os vários tipos de arquivos (arquivos de textos, de som, imagem etc), é necessário observar a extensão, entendendo que, no caso do Windows, "ppsx" significa que o documento é uma apresentação de slides do PowerPoint; "PDF" é um arquivo de formato de documento portátil; "JPG" ou "JPEG" são arquivos de foto Join Photographic Experts Group; "doc" e "docm" são documentos do Microsoft Word. Para alterar a extensão do arquivo, é necessário alterar o nome do mesmo, trocando a sigla após o ".", por exemplo: "RELATÓRIO 2024.pdf", para "RELATÓRIO 2024.docm".
91. Para habilitar o uso do mouse por meio do teclado em todas as versões do Windows, é preciso pressionar simultaneamente as teclas Alt esquerda + Shift esquerda + Num Lock. Isso abrirá uma janela chamada "Teclas para Mouse". Para ativar o recurso, deve-se usar a tecla "Tab" para selecionar entre "Sim" ou "Não", e em seguida pressionar "Enter" no teclado para confirmar a seleção.
92. Ao organizar audiências públicas sobre um novo projeto de infraestrutura, um servidor público está promovendo a cidadania ativa e garantindo que a comunidade tenha voz nas decisões que impactam sua vida.
93. A iniciativa de elaboração de leis cabe a qualquer vereador, ao prefeito e ao eleitorado que a exercerá sob a forma de moção articulada, subscrita, no mínimo, por cinco por cento do total de número de eleitores do município.
94. O artigo 23 da Lei Orgânica define o período de mandato da Mesa Diretora da Câmara Municipal de Salgueiro, bem como veda a recondução para o mesmo cargo na eleição subsequente, garantindo a alternância de poder.
95. O Google Planilhas representa uma solução tecnológica de acesso apenas gratuito, oferecendo diversas facilidades ao usuário. Entre suas funcionalidades mais avançadas destaca-se o recurso do botão "Explorar", que mobiliza a inteligência artificial do Google para pesquisar tendências, criar gráficos e produzir visualizações personalizadas.
96. O conceito de ética no setor público está relacionado à transparência nas decisões e ações administrativas, garantindo que os processos sejam claros e compreensíveis para a sociedade.
97. O Google Classroom é uma plataforma que facilita a aplicação de métodos de ensino a distância de maneira simples, eficaz e unificada. Essa plataforma é adequada tanto para instituições educacionais quanto para empresas, pois proporciona um ambiente online onde professores, alunos e equipes podem interagir de forma organizada e eficiente. Uma das grandes vantagens do Google Classroom é sua capacidade de oferecer feedbacks personalizados.
98. De acordo com o artigo 5º da Lei Orgânica do Município de Salgueiro PE, a Câmara Municipal se reunirá anualmente de 15 de janeiro a 15 de junho e de 15 de julho a 15 de dezembro, para realizar as sessões necessárias em plenário.
99. Para distinguir entre a presença de vírus em um computador e o acúmulo de cookies no navegador, é necessário atentar para determinados indicadores, uma vez que ambos compartilham um sintoma comum: a exaustão do armazenamento e a coleta não autorizada de dados. Essa diferenciação pode ser realizada por meio de uma análise do desempenho do sistema após a remoção dos excessos de cookies. Esse procedimento deve ser conduzido através das configurações de Privacidade, ou Privacidade e Segurança, disponíveis no navegador.
100. No ato da posse e ao término do mandato, os vereadores deverão fazer declaração dos seus bens, as quais ficarão arquivadas na Câmara, constando das respectivas atas o seu resumo de acordo com a Lei Orgânica do Município de Salgueiro - PE.

RASCUNHO

PROIBIDO DESTACAR

**RASCUNHO**