

CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DO CARGO DE NUTRICIONISTA

NOME DO CANDIDATO:	NÚMERO DE INSCRIÇÃO:
--------------------	----------------------

VOCÊ RECEBEU DO FISCAL DE SALA ESTE CADERNO DE QUESTÕES DA PROVA OBJETIVA:	O candidato estará sujeito à ELIMINAÇÃO do concurso nas seguintes situações:
<p>1. Verifique se o mesmo corresponde à sua opção de cargo, caso contrário, comunique tal fato imediatamente ao Fiscal de Sala, pois não serão aceitas reclamações posteriores.</p> <p>2. Para cada questão existe apenas UMA única alternativa adequada.</p> <p>3. O candidato deverá permanecer obrigatoriamente em sala, por questões de segurança, durante o período mínimo de 30 (TRINTA) minutos após o início da prova.</p> <p>4. O tempo disponível para a realização da prova corresponde a 03 (três) horas, intervalo este que compreende não só a resolução das questões objetivas, mas também o preenchimento da Cartão de Resposta.</p> <p>5. Reserve pelo menos os 20 minutos finais para marcar seu Cartão de Resposta.</p> <p>6. Os rascunhos e as marcações assinaladas no presente Caderno de Questões não serão considerados na avaliação.</p> <p>7. Após 2 (duas) horas do início das provas, o candidato poderá levar o caderno de questões.</p> <p>8. A saída do prédio deverá ser em silêncio, pois não será permitida a permanência de nenhum candidato após o término da prova, nem qualquer aglomeração nos corredores ou arredores do prédio da realização das provas.</p>	<p>1. Ausentar-se da sala em que se realiza a prova levando consigo a qualquer horário o Cartão de Resposta ou o Caderno de Questões caso saia antes de 2h de prova.</p> <p>2. Utilizar-se, durante a realização da prova, de máquinas e/ou relógios de calcular, Smartwatch bem como rádios gravadores, "headphones", telefones celulares ou fonte de consulta de qualquer espécie, descritos ou não no edital.</p> <p>3. Comunicar-se com qualquer outro candidato.</p> <p>4. Deixar de assinar o Cartão de Resposta.</p> <p>5. Faltar com o devido respeito ante a autoridade do Fiscal de Sala ou qualquer outro membro da aplicação do concurso.</p> <p>_____</p> <p>Divulgação das provas e do gabarito preliminar:</p> <p>"Prezado(a) candidato(a), todas as informações essenciais do concurso estarão disponíveis de forma prática e acessível através do QR Code abaixo, que o levará a página relativa ao Concurso em nosso site. Fique atento(a) e utilize o código para obter detalhes sobre o Gabarito, Editais de Convocação para Provas Práticas ou Provas de Títulos (quando for o necessário para o cargo), Homologação, datas para entrega de documentação e demais instruções para o seu sucesso nessa jornada rumo à aprovação. Boa sorte!"</p> <div style="text-align: right;">  </div> <p style="text-align: center;">www.facetconcursos.com.br</p>

Ao terminar a prova **em tempo inferior a 02 (duas) horas**, chame o fiscal de sala, verifique se assinou corretamente e preencheu o Cartão de Resposta. **DEVOLVA** todo o material junto com esse Caderno de Questões, sendo permitido apenas destacar nesta 1ª folha do Caderno de Questões esta fita de respostas, onde nela o candidato deverá anotar o rascunho do seu gabarito.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

LÍNGUA PORTUGUESA

1. Identifique o predicativo do objeto na frase: “Ela chamou o tio de convencido.”

- a) Ela.
- b) Chamou.
- c) O tio.
- d) De convencido.
- e) Nenhuma das opções.

2. Identifique o predicativo do sujeito na frase: “Ela refez as questões concentrada.”

- a) Nenhuma das opções.
- b) Ela.
- c) Refez.
- d) As questões.
- e) Concentrada.

3. Identifique a transitividade do verbo a seguir: “Ao homem, ainda lhe restam esperanças.”

- a) Verbo transitivo.
- b) Verbo transitivo direto.
- c) Verbo transitivo indireto.
- d) Intransitivo.
- e) Verbo transitivo direto e indireto.

4. Assinale a alternativa incorreta quanto ao uso da crase:

- a) O jantar será uma lasanha à moda italiana.
- b) Ela se propôs à cozinhar antes mesmo que ele chegasse.
- c) Irei responder às suas perguntas mais tarde.
- d) Hoje à noite eu irei comer macarrão.
- e) Ela disse à amiga que viajaria para a Itália.

5. Identifique a frase que está com a colocação pronominal inadequada:

- a) Eu estava te ajudando desde ontem.
- b) Nunca o vi assim.
- c) Havia avisado-lhe mais cedo que iria na casa dele.
- d) Não te encontrarei hoje.
- e) Isso me lembra algo.

6. Quantos fonemas há na palavra ônibus?

- a) 2 fonemas.
- b) 3 fonemas.

- c) 4 fonemas.
- d) 5 fonemas.
- e) 6 fonemas.

7. Assinale a alternativa que contém um par de parônimos:

- a) Inflação – Infração.
- b) Colher – Colher.
- c) Luta – Batalha.
- d) Condena – Esmaga.
- e) Cedo – Tarde.

8. Assinale a alternativa que contém um erro de concordância:

- a) Maria e José conversaram até de madrugada.
- b) Discursaram diretor e professores.
- c) Você e ele falam outra língua?
- d) A língua francesa e a italiana é encantadora.
- e) Vocabulário e pronúncia perfeitos.

9. Assinale a alternativa em que o “Se” é uma conjunção integrante:

- a) Eu perguntei se ele fará a prova.
- b) Eles se cumprimentaram.
- c) Ela suicidou-se.
- d) Confia-se em Deus.
- e) Deu-se um presente ao senhor.

10. Assinale a alternativa que não contém um exemplo de vício de linguagem:

- a) Cacofonia.
- b) Ambiguidade.
- c) Arcadismo.
- d) Pleonasma.
- e) Eco.

11. Identifique qual é o vício de linguagem presente na frase a seguir: “Vamos no cinema.”

- a) Hiato.
- b) Cacófato.
- c) Plebeísmo.
- d) Colisão.
- e) Solecismo.

12. Identifique a tipologia textual predominante e presente no trecho a seguir:

“(…) Também andavam, entre eles, quatro ou cinco mulheres moças, nuas como eles, que não pareciam

mal. Entre elas andava uma com uma coxa, do joelho até o quadril, e a nádega, toda tinta daquela tintura preta; e o resto, tudo da sua própria cor. Outra trazia ambos os joelhos, com as curvas assim tintas, e também os colos dos pés; e suas vergonhas tão nuas e com tanta inocência descobertas, que nisso não havia nenhuma vergonha. Também andava aí outra mulher moça com um menino ou menina ao colo, atado com um pano (não sei de quê) aos peitos, de modo que apenas as perninhas lhe apareciam. Mas as pernas da mãe e o resto não traziam pano algum."
(Carta de Pero Vaz de Caminha)

- a) Descritivo.
- b) Narrativo.
- c) Argumentativo.
- d) Injuntivo.
- e) Expositivo.

13. Qual dos elementos a seguir não devem constar em um memorando?

- a) Nome do memorando.
- b) Nome do emissor do memorando.
- c) Data de emissão do memorando.
- d) Número de páginas do memorando.
- e) Assinatura final.

14. Identifique o gênero textual do texto a seguir:

A biomassa já responde por quase 10% da matriz energética brasileira e hoje é uma das principais linhas de pesquisa no país. Inclusive, já tem empresa produzindo a própria energia a partir da casca de arroz e de aveia.

A maioria dos brasileiros pode até não saber o que é biomassa, mas ela está pertinho da gente, todo santo dia.

"Biomassa é toda matéria de origem vegetal ou animal que inclui resíduos, inclui plantações energéticas, inclui plantações de árvores, que podem ser também aproveitadas energeticamente e, até mesmo, resíduos sólidos urbanos, como, por exemplo, o lixo das cidades, resíduos rurais e resíduos de animais", explica Suani Coelho, coordenadora do Centro Nacional de Referência em Biomassa da USP (Universidade de São Paulo).

É difícil imaginar um país com mais biomassa que o Brasil e com tanto potencial. A biomassa responde por 9,53% da matriz energética brasileira.

Destaque para o bagaço de cana, resíduos florestais, lichivia, que é um subproduto da indústria papeleira, biogás do lixo e de resíduos agropecuários, casca de arroz, entre outras fontes. Mas, segundo os cientistas, o potencial de exploração energética da biomassa do nosso país equivaleria em uma conta conservadora a pelo menos quatro hidrelétricas de Itaipu.

- a) Notícia.
- b) Reportagem.
- c) Texto narrativo.

- d) Argumentativo.
- e) Dissertativo.

15. Assinale a alternativa que não contém um exemplo de memorando.

- a) Nenhuma das alternativas.
- b) Memorando principal.
- c) Memorando comercial.
- d) Memorando interno.
- e) Memorando externo.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16. A quebra de carboidratos é um processo essencial no metabolismo energético dos organismos vivos. Considerando as etapas e os mecanismos envolvidos na digestão e metabolismo de carboidratos, analise as afirmações a seguir e assinale a alternativa correta:

- a) A digestão dos carboidratos começa no estômago, onde a amilase gástrica quebra os polissacarídeos em dissacarídeos, que são então absorvidos diretamente pela mucosa intestinal sem necessidade de digestão adicional.
- b) A enzima amilase salivar, presente na saliva, inicia a digestão dos carboidratos na boca, quebrando amidos em maltose, e essa digestão continua no estômago até os carboidratos serem completamente convertidos em glicose.
- c) No intestino delgado, a enzima maltase, localizada nas microvilosidades da mucosa intestinal, hidrolisa a maltose em duas moléculas de glicose, enquanto a lactase hidrolisa a lactose em glicose e galactose, e a sacarase hidrolisa a sacarose em glicose e frutose.
- d) A glicólise é a primeira etapa do metabolismo da glicose, ocorrendo nas mitocôndrias, onde uma molécula de glicose é convertida em duas moléculas de ácido pirúvico, gerando uma pequena quantidade de ATP sem a necessidade de oxigênio.
- e) A principal via de absorção dos monossacarídeos no intestino delgado é através do transporte passivo, onde glicose, frutose e galactose são absorvidas diretamente pela corrente sanguínea sem a utilização de transportadores ou energia.

17. O método de cálculo do Valor Energético Total (VET) leva em consideração múltiplos fatores. Qual das seguintes opções melhor representa os elementos essenciais que são considerados neste cálculo?

- a) A idade e o peso
- b) A atividade física e o estado de saúde
- c) O sexo e a altura

- d) A taxa metabólica basal e o nível de atividade física
- e) A altura e o peso

18. As fibras alimentares desempenham um papel crucial na saúde humana, contribuindo para a regulação do sistema digestivo e a prevenção de diversas doenças. Considerando as propriedades e funções das fibras alimentares, analise as afirmações a seguir e assinale a alternativa correta:

- a) As fibras insolúveis, como a celulose, são completamente digeridas no estômago e no intestino delgado, proporcionando uma fonte significativa de energia para o corpo humano.
- b) As fibras solúveis, como as pectinas e as gomas, formam géis viscosos no trato gastrointestinal, o que pode ajudar a regular os níveis de açúcar no sangue e a reduzir os níveis de colesterol sérico.
- c) A ingestão elevada de fibras insolúveis está associada a um aumento na absorção de minerais como cálcio e ferro no intestino delgado, devido à sua capacidade de ligar-se a esses minerais e transportá-los através da barreira intestinal.
- d) As fibras alimentares, tanto solúveis quanto insolúveis, são fermentadas pelas enzimas digestivas humanas no intestino delgado, resultando na produção de ácidos graxos de cadeia curta que fornecem energia direta para as células intestinais.
- e) De acordo com a Sociedade Brasileira de Diabetes, a recomendação diária de ingestão de fibras alimentares para adultos é de 50-60 gramas, com ênfase na ingestão de fibras insolúveis para melhorar a digestão e prevenir constipação.

19. Em um cardápio vegano, certos grupos de alimentos são cruciais para fornecer proteínas necessárias. Qual grupo abaixo é especialmente importante para atender a essa necessidade nutricional?

- a) Cereais e tubérculos
- b) Leguminosas e oleaginosas
- c) Frutas e vegetais
- d) Carnes e ovos
- e) Laticínios

20. Na culinária profissional, o fator de correção é essencial para calcular eficazmente a quantidade de alimentos a ser comprada em relação à quantidade efetivamente utilizável após o preparo. Qual é o propósito principal deste ajuste?

- a) Determinar a quantidade de proteína segura
- b) Calcular o valor energético do alimento
- c) Ajustar a quantidade de alimento comprada para a quantidade utilizável

- d) Estabelecer os requerimentos de vitaminas e minerais
- e) Controlar a temperatura de cocção

21. A absorção de lipídios no intestino delgado envolve a transformação destas moléculas em uma forma que possa ser transportada através da parede intestinal e distribuída pelo sistema linfático e sanguíneo. Qual das seguintes representa essa forma?

- a) Glicerol
- b) Ácidos graxos livres
- c) Micelas
- d) Quilomícrons
- e) Monoglicerídeos

22. O valor diário recomendado (Recommended Dietary Allowance - RDA) de proteína para adultos foi estabelecido para atender às necessidades nutricionais da maioria da população. Qual das seguintes alternativas melhor descreve o conceito de RDA?

- a) A quantidade máxima de proteína que pode ser consumida sem efeitos adversos
- b) A quantidade mínima de proteína necessária para evitar deficiência
- c) A quantidade de proteína recomendada para pessoas com doenças crônicas
- d) A quantidade média de proteína necessária para manter o peso corporal estável
- e) A quantidade de proteína recomendada para manter o balanço nitrogenado positivo em atletas

23. O ciclo de Krebs é uma via metabólica central que interage com o metabolismo dos carboidratos, gorduras e proteínas. Considerando as interações entre o ciclo de Krebs e o metabolismo das gorduras, analise as afirmações a seguir e assinale a alternativa correta:

- a) Os ácidos graxos são convertidos diretamente em piruvato, que entra no ciclo de Krebs, sendo esta a principal via de integração entre o metabolismo das gorduras e o ciclo de Krebs.
- b) A beta-oxidação dos ácidos graxos ocorre no citoplasma e gera acetil-CoA, que é então transportado para o ciclo de Krebs nas mitocôndrias, produzindo FADH₂ e NADH que são utilizados na cadeia de transporte de elétrons.
- c) Durante o ciclo de Krebs, os ácidos graxos são utilizados diretamente como substratos para a formação de citrato, integrando-se ao ciclo sem a necessidade de conversão prévia em acetil-CoA.
- d) A gliconeogênese é um processo em que o ciclo de Krebs converte acetil-CoA derivado da beta-oxidação dos ácidos graxos diretamente em glicose, proporcionando uma fonte alternativa de energia para a célula em condições de jejum prolongado.

- e) A acetil-CoA derivada da beta-oxidação dos ácidos graxos pode entrar no ciclo de Krebs e gerar ATP indiretamente através da cadeia de transporte de elétrons, onde NADH e FADH₂ produzidos no ciclo são oxidados.

24. A influência do método de cocção na retenção de nutrientes em alimentos vegetais é um campo complexo de estudo, que envolve a análise das propriedades físicas e químicas dos alimentos antes e após a aplicação de calor. A cocção pode afetar a biodisponibilidade de nutrientes essenciais, como as vitaminas hidrossolúveis e alguns minerais. Estudos como o de Rickman, Barrett e Bruhn (2007) no Journal of Food Science destacam que métodos de cocção que utilizam menor quantidade de água e reduzem o tempo de exposição ao calor, como o cozimento a vapor, podem melhorar a retenção desses nutrientes em comparação com o cozimento tradicional em água. Considerando isso, qual método de cocção é menos eficiente na retenção de vitamina C em brócolis?

- a) Cozimento a vapor
- b) Assar
- c) Sauté
- d) Fervura
- e) Micro-ondas

25. Com base no Institute of Medicine (IOM) e no Journal of Nutrition, qual dos seguintes métodos é frequentemente utilizado para determinar os requerimentos nutricionais de micronutrientes como vitaminas e minerais?

- a) Análise de resíduos
- b) Estudos de balanço de nutrientes
- c) Testes de tolerância à glicose
- d) Avaliação do pH sanguíneo
- e) Medição do índice de massa corporal (IMC)

26. O que define a dose inócua de proteína?

- a) A quantidade de proteína que pode ser consumida sem efeitos adversos à saúde, mesmo em longo prazo.
- b) A quantidade de proteína ideal para atletas de alta performance.
- c) A quantidade mínima de proteína necessária para evitar sintomas de deficiência.
- d) A quantidade de proteína recomendada para indivíduos sedentários.
- e) A quantidade exata de proteína necessária para ganho de massa muscular.

27. Qual é a principal vantagem da técnica de branqueamento como método de pré-preparo de vegetais, e qual é a sua limitação mais comum?

- a) Preserva a textura dos vegetais; sua limitação é a perda significativa de vitaminas hidrossolúveis.

- b) Realça o sabor dos vegetais; sua limitação é a dificuldade de execução em grande escala.
- c) Remove pesticidas dos vegetais; sua limitação é a necessidade de equipamentos específicos.
- d) Melhora a absorção de minerais; sua limitação é o aumento do tempo de cocção.
- e) Aumenta o teor de fibras dos vegetais; sua limitação é a redução do teor de água.

28. Estudos publicados de referência na National Institutes of Health (NIH) e no Advanced Nutrition and Human Metabolism, sabendo da importância dos micronutrientes ao organismo, qual das alternativas abaixo melhor descreve o processo de absorção do cálcio no intestino delgado?

- a) A absorção de cálcio é facilitada pela vitamina D e ocorre principalmente no duodeno e jejuno.
- b) O cálcio é absorvido passivamente em todas as partes do intestino delgado.
- c) O cálcio é absorvido ativamente no intestino grosso com a ajuda de vitamina K.
- d) O cálcio é absorvido apenas na presença de ácido fólico.
- e) A absorção de cálcio é indiferente aos níveis de paratormônio no sangue.

29. Segundo o FDA History, qual evento histórico foi fundamental para o estabelecimento das primeiras regulamentações sanitárias voltadas para a segurança dos alimentos?

- a) A descoberta da penicilina
- b) A Revolução Industrial
- c) O surto de botulismo na Alemanha no início do século XX
- d) A publicação do livro "The Jungle" de Upton Sinclair
- e) A Segunda Guerra Mundial

30. Qual microrganismo é frequentemente associado a intoxicações alimentares devido ao consumo de carnes mal cozidas, e como ele afeta a saúde humana?

- a) Lactobacillus acidophilus; causa fermentação no intestino.
- b) Streptococcus thermophilus; produz toxinas que causam diarreia.
- c) Escherichia coli O157:H7; produz toxinas que causam síndrome hemolítica-urêmica.
- d) Clostridium botulinum; produz toxinas que causam paralisia muscular.
- e) Listeria monocytogenes; causa meningite em indivíduos imunocomprometidos.

31. Atribuições dos órgãos de controle no processo de segurança alimentar são fundamentais para prevenir a disseminação de doenças transmitidas por alimentos. De acordo com a revisão por Lawley et al. (2013) na Food Control, quais práticas são essenciais e eficazes

para garantir a segurança dos alimentos em todas as etapas da cadeia de suprimentos?

- a) Rotulagem detalhada de todos os ingredientes em produtos
- b) Inspeção e pesagem de todos os produtos na implementação
- c) Uso de produtos orgânicos
- d) Proibição de importações de países com histórico de violações de segurança
- e) Implementação de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle)

32. Segundo um estudo de 2022 publicado no Journal of Clinical Nutrition, a ingestão adequada de DHA (ácido docosahexaenoico), um tipo de ômega-3, durante a gestação está associada a melhores resultados no desenvolvimento cognitivo e visual dos neonatos. Qual das seguintes fontes de alimentos é a mais rica em DHA, sendo recomendada e mais eficiente em um cardápio para consumo por gestantes?

- a) Chia hidratada
- b) Nozes torradas
- c) Salmão grelhado
- d) Tofu grelhado
- e) Espinafre branqueado

33. Os fitatos presentes em grãos integrais, sementes e leguminosas podem reduzir a biodisponibilidade de minerais como ferro e zinco. Qual das alternativas a seguir descreve corretamente um método de preparo capaz de ativar a ação da enzima que decompõe os fitatos, reduzindo significativamente seu conteúdo nesses alimentos, aumentando assim a absorção de minerais?

- a) Cozinhar os alimentos em baixas temperaturas por longos períodos
- b) Resfriar os alimentos após cozinhar
- c) Fermentar os alimentos com culturas lácteas
- d) Armazenar os alimentos secos em recipientes hermeticamente fechados
- e) Secar os alimentos ao sol antes do cozimento

34. Um estudo de 2022 no Food and Chemical Toxicology relatou que certos microrganismos em alimentos podem produzir micotoxinas, substâncias tóxicas que podem ser particularmente perigosas para gestantes e fetos. Qual dos seguintes alimentos é mais propenso à contaminação por micotoxinas, segundo o estudo, e deve ser cuidadosamente monitorado?

- a) Cereais
- b) Laticínios
- c) Carnes
- d) Frutas
- e) Vegetais

35. A anemia megaloblástica é frequentemente associada a deficiências de micronutrientes. Qual dos

seguintes conjuntos de resultados de exames de sangue é mais indicativo de anemia megaloblástica?

- a) Hemoglobina macrocítica, VCM aumentado, hipersegmentação de neutrófilos, nível de ferro normal
- b) Hemoglobina microcítica, VCM diminuído, nível de ferritina baixo, saturação de transferrina baixa
- c) Hemoglobina maturada, VCM baixo, nível de ácido fólico normal
- d) Hemoglobina normal, VCM baixo, saturação de transferrina elevada, ferritina alta
- e) Hemoglobina microcítica, VCM , neutrófilos com crioglobulinas, nível de vitamina C baixo

CONHECIMENTOS GERAIS

36. Em relação aos ventos alísios e seus efeitos climáticos, assinale a alternativa correta:

- a) No Hemisfério Sul, os ventos alísios sopram do sudeste em direção ao noroeste, contribuindo para a formação de zonas de convergência intertropical.
- b) Os ventos alísios são responsáveis pela formação de desertos ao redor do mundo devido à sua capacidade de reter umidade nas áreas de alta pressão.
- c) Os ventos alísios sopram das regiões polares em direção ao Equador, trazendo massas de ar frio e seco.
- d) Os ventos alísios são característicos das regiões de alta latitude, onde ocorrem devido ao movimento das massas de ar polar.
- e) Durante o fenômeno El Niño, os ventos alísios se intensificam, resultando em chuvas abundantes e inundações na costa oeste da América do Sul.

37. No âmbito do desenvolvimento urbano no século XIX na Paraíba, qual fenômeno econômico foi preponderante para a expansão e formação das cidades do interior, impulsionando a urbanização e crescimento econômico através de sua cadeia produtiva e comercialização?

- a) Descoberta de minas de ouro
- b) Construção de ferrovias
- c) Ciclo do algodão
- d) Imigração europeia
- e) Expansão da fronteira agrícola

38. Qual grupo étnico indígena tem marcado significativamente a história pré-colonial e colonial do território paraibano, evidenciando uma rica trajetória de resistência e interações culturais com os primeiros colonizadores europeus?

- a) Tupinambá

- b) Guarani
- c) Xavante
- d) Potiguara
- e) Kaingang

39. Considerando os padrões demográficos recentes e suas implicações socioeconômicas no Brasil, assinale a alternativa correta:

- a) O Brasil experimenta uma fase de crescimento populacional acelerado, com altas taxas de natalidade e mortalidade, especialmente nas regiões Sul e Sudeste, refletindo um padrão demográfico pré-transicional.
- b) A transição demográfica no Brasil tem resultado em um perfil populacional mais envelhecido, com a expectativa de vida aumentando e a taxa de fecundidade diminuindo, o que pressiona o sistema de previdência e saúde pública devido ao aumento da população idosa.
- c) A concentração de população em áreas urbanas, particularmente nas metrópoles das regiões Sudeste e Sul, contribui para o fenômeno da "periferização," onde a infraestrutura urbana se expande rapidamente para áreas rurais, melhorando a qualidade de vida nas periferias.
- d) As políticas de migração interna, promovidas pelo governo federal, têm equilibrado a distribuição populacional entre todas as regiões, reduzindo significativamente as disparidades econômicas e sociais entre o Norte e o Sul do país.
- e) O fenômeno da migração rural-urbana tem sido revertido nas últimas duas décadas, com um número crescente de pessoas deixando as cidades para se estabelecerem em áreas rurais, em busca de melhor qualidade de vida e oportunidades econômicas.

40. Sobre as características físicas que dominam a topografia da Paraíba, exercendo influência direta sobre as práticas agrícolas e os padrões climáticos observados no estado, assinale a alternativa correta:

- a) A Paraíba é caracterizada por uma vasta planície litorânea que se estende uniformemente até o sertão, sem grandes variações de altitude.
- b) A região do Agreste paraibano é marcada por grandes planaltos e chapadas, com altitudes que ultrapassam 2.000 metros em alguns pontos.
- c) O Pico do Jabre, localizado na Serra do Teixeira, é o ponto mais elevado do estado da Paraíba, com uma altitude de aproximadamente 1.197 metros.
- d) O sertão paraibano é dominado por depressões e áreas alagadiças, sendo uma das regiões mais úmidas do estado.

- e) A topografia da Paraíba é composta predominantemente por montanhas altas e densas florestas, similares às da Serra do Mar no Sudeste brasileiro.

FIM