

CONCURSO PÚBLICO

Prefeitura Municipal de Bragança - PA

Edital 001/2024



Técnico em Aquicultura

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES SEGUINTE:

01. Este CADERNO contém 40 questões objetivas.
02. Quando autorizado, examine se a prova está completa, se há falhas ou imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.
03. A prova terá duração de 3 horas.
04. Cada questão apresenta 5 (cinco) alternativas, onde apenas UMA é correta.
05. Será ELIMINADO o candidato que estiver portando anotações, impressos, aparelhos eletrônicos etc.
06. Não se comunique, em hipótese alguma, com outros candidatos.
07. O candidato só poderá retirar-se da sala após 1 (uma) hora do início da prova. A saída antecipada poderá ocasionar sua eliminação.
08. O Caderno só poderá ser levado restando 30 (trinta) minutos para o encerramento das aplicações.
09. A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas ao fiscal.
10. Questões que o candidato julgar nula não deverão ser debatidas em sala de aplicação, devendo o candidato argumentar através da Área do Candidato (recurso).
11. Confira seus dados no cartão-resposta.
12. Sob hipótese alguma o cartão-resposta deverá ser levado.
13. Não realize nenhum tipo de preenchimento no cartão, exceto as respostas.
14. Ao terminar a prova, acene para chamar o aplicador e entregue o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado.
15. O Cartão-Resposta só será substituído em caso de falha de impressão. O mesmo não poderá ser dobrado, amassado, rasgado ou danificado.
16. O uso do banheiro só será autorizado durante a prova, ao terminá-la, o candidato deverá deixar imediatamente o local de aplicação.

BOA PROVA!

Marcação CORRETA do Cartão Resposta: (A) ● (C) (D) (E)

Nº DE INSCRIÇÃO

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Folha de **RASCUNHO** para anotação do gabarito

01	02	03	04	05	06	07	08	09	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	

ATENÇÃO: Esta parte somente deverá ser destacada pelo fiscal da sala, após o término da prova.

Quais são os piores (e melhores) alimentos para comer antes de dormir

- 1 Escolher corretamente o que comer antes de dormir tem um papel importante para evitar a insônia e não atrapalhar o seu sono. Também pode ser uma maneira de evitar pesadelos e até o ganho de peso. O ideal é apostar em alimentos leves que sejam de fácil digestão e não comer comidas muito pesadas ou calóricas.
- 2 Comer muita gordura durante a noite requer uma resposta eficiente do sistema digestivo em um momento em que ele deveria diminuir sua atividade. Logo, se o organismo está empenhado em digerir uma refeição muito calórica, terá dificuldades para relaxar.
- 3 Isso provavelmente ocorre porque, assim como a quantidade de luz no ambiente, a atividade do sistema digestivo e a quantidade de energia nas células do corpo ajudam o tal ciclo circadiano a descobrir se é dia ou noite — hora de dormir ou de descansar.
- 4 Um estudo, feito em parceria entre as universidades da Pensilvânia e Harvard, nos Estados Unidos, e publicado no American Journal of Clinical Nutrition, em 2016, analisou mais de 15 mil homens com idades entre 58 e 93 anos. Os pesquisadores descobriram que os insones e os que se sentiam mais cansados consumiam mais calorias durante o dia. Essas duas turmas também tinham uma dieta pobre em frutas, legumes e verduras.
- 5 "Notamos que a insônia está associada a uma maior ingestão de gorduras trans, embora não saibamos os mecanismos por trás disso", explica Xiang Gao, diretor do Laboratório de Epidemiologia Nutricional da Universidade da Pensilvânia e um dos autores da investigação.
- 6 O que parece haver é um ciclo vicioso: quem dorme mal come pior e quem come pior costuma dormir mal. E não é só o descanso que sai prejudicado nessa história. "Outros trabalhos mostraram que petiscos calóricos e refeições tarde da noite podem estar relacionados à obesidade e a um maior risco de doenças cardiovasculares", comenta Gao.
- 7 O álcool pode até dar a impressão de que "apaga" o boêmio, mas esse efeito é ilusório. Na verdade, os drinques em excesso acabam piorando significativamente a qualidade do sono, em especial o REM, onde ocorrem os sonhos e a consolidação das memórias.
- 8 Café e bebidas energéticas, por serem estimulantes, também devem ser evitados quando a noite cai. Há ainda um terceiro grupo de alimentos que tem potencial para perturbar a paz noturna, os que aumentam a produção de calor no corpo, que precisa resfriar para embalar no sono. São as comidas como a pimenta, que aumentam nossa atividade metabólica, assim como alimentos e bebidas muito quentes.
- 9 Por outro lado, há nutrientes que ajudam a relaxar. Banana, abacate e leite são fontes de triptofano, substância que ajuda na liberação de melatonina, o hormônio do sono.
- 10 Outros grupos interessantes de incluir aqui são os carboidratos complexos, como os cereais integrais, e as gorduras insaturadas, como o ômega 3 dos peixes.
- 11 Mas, de novo, o que vale é o equilíbrio durante o dia todo. Não adianta comer uma banana antes de dormir se ao longo do dia há um consumo em excesso de gorduras, poucas fibras e um estilo de vida inadequado.
- 12 Por último, saiba que o tempo faz diferença. O recomendado é que as refeições sejam feitas até 3 horas antes de deitar. Se você sente fome, contudo, não precisa ficar preso a esse limite.

Extraído de: <https://www.uol.com.br/vivabem/noticias/redacao/2024/07/10/quais-sao-os-piores-e-melhores-alimentos-para-comer-antes-de-dormir.htm>

01. A principal razão apontada no texto para se escolher corretamente o que comer antes de dormir é:

- A) Somente a manutenção de uma dieta saudável.
- B) A preocupação estética com o corpo.
- C) A extensão da jovialidade ao máximo.
- D) Impedir a obesidade e os ataques cardíacos.
- E) Evitar a insônia e não atrapalhar o sono.

02. Segundo o texto, o problema de se ingerir muita gordura durante a noite é que:

- A) O entupimento das artérias pela gordura dá-se mais no período vespertino.
- B) A gordura é um neutralizador natural da insônia e deve ser evitada no período noturno.
- C) Força o sistema nervoso a trabalhar mais e de forma eficiente no período em que ele deveria relaxar.
- D) O corpo transforma gordura em açúcar aumentando o excesso de tecido adiposo, muito mais durante a noite.
- E) É exigido do sistema digestivo uma resposta em um momento em que ele deveria diminuir sua atividade.

03. De acordo com o texto, é possível deduzir que o sentido da expressão em destaque “(...)o tal **ciclo circadiano** a descobrir...” (3º parágrafo), está relacionado a(o)(s):

- A) Uma espécie de relógio biológico interno.
- B) Hábitos do sistema cardíaco.
- C) Funcionamento do sistema endócrino.
- D) Eficiência do sistema circulatório.
- E) Capacidade do sistema digestivo.

04. Já a expressão “**ciclo vicioso**” (6º parágrafo), se relaciona no texto com:

- A) O período do dia em que se deve dormir ou acordar.
- B) A qualidade do que se come e como se dorme, se bem ou mal.
- C) O consumo adequado de álcool entre as refeições.
- D) Os tipos de alimentos ingeridos e as quantidades certas durante o dia.
- E) A capacidade de trabalho do sistema digestivo e a quantidade de luz existente no ambiente.

05. Segundo o estudo feito em parceria entre as universidades da Pensilvânia e Harvard, descobriu-se que:

- A) O metabolismo do corpo humano diminui muito à noite.
- B) O nível de glicose no sangue está diretamente ligado à ingestão de gordura.

C) A insônia está associada a uma maior ingestão de gorduras trans.

D) A falta de sono está diretamente ligada ao nível de açúcar no sistema circulatório.

E) Todos os indivíduos insones do estudo se alimentaram naturalmente bem.

06. De acordo com o texto, ajuda o ciclo circadiano a descobrir se é hora de dormir ou de descansar, exceto:

- A) A quantidade de luz no ambiente.
- B) A atividade do sistema digestivo.
- C) A quantidade de energia nas células do corpo.
- D) O trabalho exigido pelo sistema digestório.
- E) A atividade física realizada no período noturno.

07. O que parece caracterizar o ciclo vicioso mencionado no texto é:

- A) O fato de dormir bem está relacionado à qualidade do sono.
- B) O indivíduo que come bem geralmente dorme mal e vice-versa.
- C) Quem dorme mal come bem e quem come bem acaba dormindo mal.
- D) A razão de quem dorme mal está diretamente ligada ao fato de se comer pior e vice-versa.
- E) Quem dorme mal costuma às vezes comer bem, mas quem come bem nunca dorme mal.

08. Os alimentos que se relacionam com a qualidade do sono e que podem ser considerados lenientes para esse fim são:

- A) O álcool e os energéticos.
- B) O café e as bebidas energéticas.
- C) A pimenta e os pratos exóticos.
- D) A banana, o abacate e o leite.
- E) As comidas picantes.

09. Assinale a opção em que não haja uma palavra com erro ortográfico.

- A) Ultrahumano.
- B) Subumano.
- C) Anti-aéreo.
- D) Bio-ritmo.
- E) Semi-opaco.

10. Sobre a passagem “(...) *digerir uma refeição muito calórica...*” (2º parágrafo), o termo destacado foi acentuado pela mesma razão que:

- A) Pensilvânia.
- B) Laboratório.
- C) Metabólica.
- D) Café.
- E) História.

11. Assinale a única opção em que não há erro na separação silábica de nenhuma das palavras:

- A) Rei-no; ja-u-la; di-ges-ti-vo.
- B) Gu-iar; que-rer; di-gni-da-de.
- C) Ca-a-tin-ga; bea-to; exc-es-so.
- D) Cres-ci-men-to; nas-ço; ca-í-do.
- E) Al-co-o-lis-mo; a-ve-ri-gu-ou; mne-mô-ni-co.

12. Em “Xiang Gao, diretor do Laboratório da Universidade da Pensilvânia, advertira o paciente insone”, realizando a transposição da frase para a voz passiva analítica, a nova redação deverá ser:

- A) O paciente insone é advertido pelo Xiang Gao, diretor do Laboratório da Universidade da Pensilvânia.
- B) O paciente insone seria advertido pelo Xiang Gao, diretor do Laboratório da Universidade da Pensilvânia.
- C) O paciente insone será advertido pelo Xiang Gao, diretor do Laboratório da Universidade da Pensilvânia.
- D) O paciente insone havia sido advertido pelo Xiang Gao, diretor do Laboratório da Universidade da Pensilvânia.
- E) O paciente insone fostes advertido pelo Xiang Gao, diretor do Laboratório da Universidade da Pensilvânia.

13. Em "Outros trabalhos mostraram que petiscos calóricos e refeições tarde da noite podem estar relacionados à obesidade..." (6º parágrafo), a ocorrência da crase foi realizada corretamente, o que não aconteceu em:

- A) Os pesquisadores às vezes também podem errar na conclusão de um estudo.
- B) Como jornalista fui até à Universidade de Harvard consultar o trabalho sobre o sono.
- C) Xiang Gao chegou à tarde para apresentar os resultados do estudo.
- D) Os homens insones à proporção que se sentiam mais cansados, mais calorias consumiam durante o dia.
- E) Xiang Gao sentiu-se apto à fazer considerações sobre o resultado da investigação.

14. Sobre a passagem “Se você sente fome, contudo, não precisa ficar preso a esse limite.” (12º parágrafo) é correto afirmar que:

- A) O acento indicativo de crase deveria ser colocado no “a” antes do pronome “esse”.
- B) Há uma inadequação em relação à regência verbal.
- C) A concordância verbal foi realizada incorretamente.
- D) Temos um período composto por coordenação.
- E) Há uma oração subordinada adverbial condicional.

15. No período “*Notamos que a insônia está associada a uma maior ingestão de gorduras trans...*” (5º parágrafo), a oração subordinada substantiva em negrito desempenha a função sintática de:

- A) Um objeto direto.
- B) Um complemento nominal.
- C) Um sujeito.
- D) Um aposto.
- E) Um objeto indireto.

Informática Básica - Questões De 16 a 25

16. Qual das impressoras listadas abaixo usa o sistema de pó aquecido e transfere através de cilindros a imagem que será gravada no papel?

- A) Matricial.
- B) Jato de Tinta.
- C) Laser.
- D) Bulk ink.
- E) Fax Modem.

17. O atalho de teclado que permite alternar entre aplicativos abertos no Windows 10 é:

- A) ALT+TAB
- B) CTRL+TAB
- C) ALT+ SHIFT
- D) CTRL+F1
- E) ALT+F4

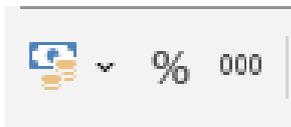
18. Um programa que nos permite navegar por páginas da internet, nos dando acesso a hipertexto (imagens, vídeos, sons, textos) é chamado de:

- A) Store.
- B) Office.
- C) Intranet.
- D) Firewall.
- E) Browser.

19. O equipamento capaz de digitalizar um documento, ou seja, fazer cópias digitais e transferir as informações coletadas a um computador recebe o nome de:

- A) Desfragmentador.
- B) Nobreak.
- C) Scanner.
- D) Notevision.
- E) Touchpad.

20. Tendo como base a imagem abaixo do Microsoft Excel 2019, assinale a opção que contém as funcionalidades das ferramentas apresentadas na guia página inicial:



- A) Converter moeda / Calcular porcentagem / Diminuir casas decimais.
- B) Separador de milhares / Aumentar casas decimais / Formato de número e contabilização.
- C) Inserir imagem / Separador de milhares / Aumentar casas decimais.
- D) Aumentar casas decimais / Estilo de Porcentagem / Separador de milhares.
- E) Formato de número e contabilização / Estilo de Porcentagem / Separador de milhares.

21. Um usuário utilizando o Microsoft Word 2019 deseja inserir uma folha de rosto em um documento. Este recurso está disponível na guia:

- A) Página Inicial.
- B) Design.
- C) Layout.
- D) Inserir.
- E) Exibir.

22. É um programa para reprodução de arquivos em áudio e vídeo da Microsoft. Ele é um dos softwares para dispositivos baseados no Windows e está disponível para versões 7, 8.1, 10 e 11, trata-se:

- A) VLC.
- B) Netflix.
- C) Winamp.
- D) Media Player.
- E) Spotify.

23. A seguinte informação "12ª geração Intel® Core™ i7-1255U 10-core, cache de 12MB, até 4.7GHz" faz referência a:

- A) Memória RAM.
- B) Impressora.
- C) Processador.
- D) Monitor.
- E) Celular.

24. Baseado na imagem a seguir do Microsoft Excel 2019, o resultado da fórmula " =MÉDIA(B1:D1)+MÉDIA(B3:D3)" digitada na célula E1, irá retornar qual valor?

	A	B	C	D	E
1	10	20	15	10	
2	40	35	5	12	
3	12	16	18	14	
4	35	15	10	16	
5					

- A) 30.
- B) 31.
- C) 40.
- D) 41.
- E) 51.

25. O teclado do computador é um meio utilizado para inserção de comandos e textos. Atualmente, estamos no segundo modelo de teclado brasileiro. Dessa forma, o modelo padrão a ser utilizado que contém a tecla "Alt Gr" é o teclado:

- A) ABNT.
- B) ABNT2.
- C) PRTSC.
- D) PRTSC2.
- E) BNCC2.

Conhecimentos Específicos – Questões De 26 a 40

26. Para um bom desenvolvimento dos organismos aquáticos e uma produção economicamente viável, é preciso haver um certo controle da água dos viveiros onde eles são cultivados. Os parâmetros físicos e químicos fundamentais no controle da qualidade da água em piscicultura, normalmente, são dois: os físicos e os químicos. Fundamentado nessa informação, enumere a Coluna B de acordo com a Coluna A, estabelecendo a correlação entre esses dois parâmetros e seus itens correspondentes:

COLUNA A

- F. Físicos
- Q. Químicos

COLUNA B

- () pH
- () Turbidez
- () Alcalinidade
- () Dureza

Assinale a sequência da correta relação:

- A) Q-Q-Q-Q.
- B) F-Q-F-Q.
- C) Q-Q-Q-F.
- D) F-Q-F-F.
- E) Q-F-Q-Q.

27. Viveiros construídos em locais com solos ácidos frequentemente apresentam água com valores baixos de pH e concentrações reduzidas de alcalinidade total e dureza total. Nesses casos, se não for tomada uma providência, esses criatórios podem ser considerados inadequados para a prática da aquicultura. A providência mais indicada para corrigir a situação nesse caso é a:

- A) Desinfecção.
- B) Percolação.
- C) Calagem.
- D) Oxigenação.
- E) Sulfatação.

28. Considerando os níveis de oxigênio dissolvido que a água deve conter para a sobrevivência dos peixes, é correto afirmar que a faixa mais apropriada para a maioria dos peixes é entre:

- A) 0-1 mg/L.
- B) 1-2 mg/L.
- C) 2-4 mg/L.
- D) 4-6 mg/L.
- E) 6-8 mg/L.

29. Com base no disposto na Resolução Conama nº 357/2005, em seu art. 2º, julgue as definições propostas abaixo para a classificação das águas, assinalando-as com V, se forem verdadeiras, ou com F, se falsas:

- () Águas doces são águas com salinidade igual ou inferior a 0,5%.
- () Águas salobras são águas com salinidade superior a 0,5% e inferior a 30%.
- () Águas salinas são águas com salinidade superior a 30%.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) V-V-V.
- B) V-V-F.
- C) F-F-V.
- D) V-F-F.
- E) F-F-F.

30. A recreação na qual o contato direto e prolongado com a água aumenta significativamente a possibilidade do banhista ingerir água é classificada pela Resolução Conama nº 357/2005 (art. 2º, XXX) como *recreação de contato primário*. Constituem exemplos de atividades características desse tipo recreação, exceto:

- A) Natação.
- B) Mergulho.
- C) latismo.
- D) Esqui aquático.
- E) Surfe.

31. Constituídos por um grupo de bactérias que inclui mais de vinte espécies, os coliformes têm origem no trato gastrointestinal de animais de sangue quente, embora outras possam ser encontradas em ambientes naturais diversos. Tais bactérias, que se dividem em dois grandes grupos (coliformes totais e coliformes fecais), servem como indicadores de qualidade microbiológica em alimentos e água. Especificamente a respeito dos coliformes fecais, é incorreto afirmar:

- A) Restringem-se às bactérias capazes de fermentar a lactose a 44,5-45,5 graus centígrados, com produção de gás.
- B) Em água potável, a detecção deles é amplamente utilizada para realização do monitoramento da potabilidade.
- C) Constituem um subgrupo dos coliformes totais, sendo também conhecidas pelo nome de coliformes termotolerantes.
- D) São formados formado por enterobactérias capazes de fermentar a lactose, com produção de gás a 35 graus centígrados.
- E) Embora a presença deles em alimentos não indique necessariamente contaminação fecal, pode apontar falhas na higiene dos processos de fabricação.

32. A exemplo de outros animais, os peixes também podem ser acometidos de doenças, as quais precisam ser prevenidas ou tratadas a fim de evitar maiores prejuízos. Dentre as principais doenças para as quais um técnico em aquicultura deve estar atento, destacam-se as seguintes:

- I. Ictiofitiríase (doença dos pontos brancos).
- II. Oodinose (doença do veludo).
- III. Dactilogirose (doença dos olhos embaçados).
- IV. Costiose (doença das manchas esbranquiçadas).

Estão corretos:

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

33. Depois de julgar a pertinência das listas de pescados abaixo, assinale a alternativa que apresenta unicamente espécies de peixes importados pelo Brasil:

- A) Tilápia, pargo e corvina.
- B) Matrinxã, pacu e pintado.
- C) Serra, dourado e curimatã.
- D) Salmão, polaca e bacalhau.
- E) Sardinha, tambaqui e atum.

34. Levando em conta as boas práticas propostas pela Embrapa em sua cartilha *Nutrição e manejo alimentar na piscicultura* (2002), assinale dentre as recomendações indicadas abaixo a única que não se coaduna:

- A) Realizar amostragens periódicas para avaliar o estado dos peixes e permitir cálculos de sobrevivência e ganho de peso no período.
- B) Adquirir sempre rações completas cujo prazo de validade não deve ultrapassar 120 dias a partir da data de fabricação.
- C) Armazenar as rações sempre em lugares secos, protegidos de variações bruscas de temperatura e livres de umidade, sujeira, pesticidas e combustíveis.
- D) Monitorar sempre a quantidade de rações com registro das porções exatas oferecidas tomando como critério os incrementos de biomassa e o consumo alimentar.
- E) Procurar oferecer a ração aos peixes até uma saciedade aparente (atividade de alimentação constante), em um intervalo entre dez e trinta minutos.

35. Diferentemente da espécie humana, que precisam manter constante a temperatura do corpo, os peixes variam sua temperatura corporal de acordo com a temperatura do ambiente, o que resulta em um requerimento energético de cinco a dez vezes menor do que os humanos. Tal constatação nos permite classificar os peixes, de acordo com os critérios da termorregulação, como animais:

- A) Homeotérmicos.
- B) Hidrotérmicos.
- C) Pecilotérmicos.
- D) Diatérmicos.
- E) Exotérmicos.

36. Na reprodução induzida de peixes em cativeiro, a desova é estimulada através da administração de hormônios que imitam os hormônios sexuais naturais daquela espécie, sendo os mais comuns:

- I. O extrato bruto de hipófise de carpa (EBHC).
- II. O hormônio liberador de gonadotropinas (GnRH), o análogo liberador do hormônio luteinizante (LhRh).
- III. Os hormônios gonadotrópicos ou gonadotrofinas (FSH e LH).

Está correto o que se afirma em:

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

37. A respeito das condições e padrões para se lançar de forma direta ou indireta efluentes de qualquer fonte poluidora nos corpos de água, a Resolução Conama nº 357/2005, em seu art. 24, determina o seguinte:

- I. Os efluentes só poderão ser lançados após devido tratamento.
- II. Os efluentes só poderão ser lançados se forem obedecidas às condições, padrões e exigências dispostos na referida resolução.
- III. Os efluentes só poderão ser lançados se forem obedecidas às condições, padrões e exigências dispostos em outras normas aplicáveis.
- IV. Os efluentes nunca jamais deverão ser lançados em corpos de água.

Assinale:

- A) Se apenas I estiver correto.
- B) Se apenas I e II estiverem corretos.
- C) Se apenas I e III estiverem corretos.
- D) Se apenas I, II e III estiverem corretos.
- E) Se apenas IV estiver correto.

38. Ao fazer a avaliação do lugar onde iria escavar um viveiro destinado à aquicultura, o técnico Almerindo percebeu que o lugar mais apropriado para o empreendimento era o que contasse, dentre outros fatores (topografia do terreno e disponibilidades de água), com um solo de textura capaz de garantir elevada capacidade de compactação e retenção da água, ou seja, um solo:

- A) Arenoso.
- B) Argiloso.
- C) Pedregoso.
- D) Orgânico.
- E) Turfososo.

39. Tendo em vista que a hibridação entre peixes pode ser tanto intraespecífica (cruzamento entre linhagens dentro de uma mesma espécie) quanto interespecífica (cruzamento entre indivíduos de espécies distintas), depois de analisar as alternativas subsequentes, assinale a única que não contém um peixe híbrido:

- A) Tambatinga.
- B) Paqui.
- C) Cachapinta
- D) Tambacu.
- E) Piracanjuba.

40. Existem várias técnicas para a preservação de pescado, sendo as mais conhecidas: o congelamento, a salga, a defumação, o enlatamento e a filetagem. Com respeito especificamente às técnicas de *salga e a defumação*, pode-se afirmar com correção que apresentam como princípio fundamental:

- A) A retirada de água do produto.
- B) A fermentação do produto
- C) A adição de conservantes ao produto.
- D) O corte do produto em fatias finas.
- E) A conservação do produto por resfriamento.