



EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2024

# MUNICÍPIO DE CUPIRA (PE)

TURNO DA TARDE

## NUTRICIONISTA

Nome:

Inscrição:

**Fraudar ou tentar fraudar concursos públicos é crime!  
Previsto no art. 311-A do Código Penal**



### **Sobre a verificação do material recebido:**

- ✓ Confira seu nome, o número do documento e o número de inscrição em todos os documentos entregues pelo fiscal.
- ✓ Verifique também seu Caderno de Questões quanto a possíveis falhas de impressão ou numeração.
- ✓ O não cumprimento de qualquer uma das determinações contidas no Edital, no Caderno de Questões ou na Folha de Respostas resultará na eliminação do candidato.

### **Sobre a devolução do material:**

- ✓ O único documento válido para avaliação é a Folha de Respostas.
- ✓ Na Folha de Respostas, preencha corretamente o campo destinado à sua assinatura.
- ✓ Para as questões objetivas, marque apenas uma alternativa por item na Folha de Respostas.
- ✓ Somente canetas esferográficas de cor azul ou preta são permitidas para preencher a Folha de Respostas. Este documento deve ser devolvido ao fiscal na saída, devidamente preenchido e assinado.

### **Sobre a divulgação das provas e gabaritos:**

- ✓ As provas e os gabaritos preliminares estarão disponíveis no site do Instituto IGEDUC ([www.igeduc.org.br](http://www.igeduc.org.br)), conforme previsto no Edital.

### **Sobre as proibições no local de prova:**

- ✓ É proibido folhear o Caderno de Questões antes do horário de início da prova estabelecido em Edital.
- ✓ Não é permitida qualquer comunicação entre os candidatos durante a prova.
- ✓ É proibido o uso de aparelhos eletrônicos, como celulares, receptores, gravadores, entre

## CONHECIMENTOS GERAIS

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 1 a 6.

### **Nomofobia: o medo de ficar sem celular atinge mais de 60% dos brasileiros**

(Texto adaptado para fins didáticos.)

Apesar de ser ainda pouco conhecido, o termo nomofobia remete à ansiedade gerada pela falta do celular. Em outras palavras, também pode ser definido como um sintoma da ausência dos smartphones.

Um estudo recente da nomophobia.com, portal dedicado ao tema, revela que 60% dos brasileiros reportam ansiedade quando não estão com seus celulares. O levantamento mostra ainda que 87% se consideram dependentes de seus smartphones para suas atividades diárias, o que mostra o papel central dos celulares no estilo de vida da população.

"Os dados mostram que os latino-americanos, estão cada vez mais dependentes dos seus celulares, o que é preocupante dada as implicações psicológicas e físicas que isto tem nas populações", disse Patrick O'Neill, criador do nomophobia.com e do termo que foi cunhado em 2008.

O uso de smartphones tem aumentado constantemente no Brasil, com 71% dos entrevistados relatando possuir um smartphone, enquanto 27% afirmam ter dois. Para 79%, o celular não era utilizado para os mesmos fins há cinco anos, refletindo a constante evolução da tecnologia que trouxe inúmeras possibilidades de uso.

Para 85% dos brasileiros, os telefones celulares facilitam as transações financeiras por meio de pagamentos móveis. Além disso, 70% utilizam o aparelho para entretenimento, como ouvir música, assistir filmes e jogar, enquanto 57% relatam que ele contribui para a educação ao proporcionar ensino à distância. Por fim, 30% relataram ter conhecido o parceiro através de redes sociais ou aplicativos de namoro.

<https://forbes.com.br/forbes-tech/2024/09/mais-de-60-dos-brasileiros-estao-com-nomofobia-entenda-o-medo-de-ficar-sem-celular/>

1. "Além disso, 70% utilizam o aparelho para entretenimento, como ouvir música, assistir filmes e jogar, enquanto 57% relatam que ele contribui para a educação ao proporcionar ensino à distância."

Nos termos da Norma Culta da Língua Portuguesa, a crase empregada no trecho acima está correta.

2. De acordo com o texto, a maioria dos brasileiros se considera dependente de seus smartphones para atividades diárias.

3. Infere-se do texto que a nomofobia é um termo recente, cunhado em 2022.

4. "Os dados mostram que os latino-americanos, estão cada vez mais dependentes dos seus celulares, o que é preocupante dada as implicações psicológicas e físicas que isto tem nas populações."

Nos termos da Norma Culta da Língua Portuguesa, pode-se afirmar que o emprego do termo "dada" no singular no trecho do texto lido acima implica em erro de concordância nominal.

5. Nos termos da Norma Culta da Língua Portuguesa, pode-se afirmar que é correto substituir a letra *f* da palavra "nomofobia" pelas letras *ph*.

6. Depreende-se do texto que apenas 30% dos brasileiros utilizam o smartphone para atividades de entretenimento.

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 7 a 12.

### **Baseados em ipês, cientistas criam tratamento contra o câncer; eficaz e menos efeitos colaterais**

(Texto adaptado para fins didáticos.)

Cientistas brasileiros desenvolvem um tratamento contra o câncer com base nessa árvore nativa brasileira. Os novos compostos quimioterápicos prometem ser mais eficazes contra a doença e causar menos efeitos colaterais.

Essas moléculas são projetadas para atacar as células cancerígenas e preservar as células saudáveis do organismo. Algo totalmente inédito porque até então, os projetos existentes atacavam células doentes mas atingiam as saudáveis também.

O estudo é uma parceria da UFC, Universidade Federal do Ceará, com as universidades federais de Minas Gerais e Santa Catarina e da Universidade do Texas, nos Estados Unidos. Os estudos avançam e o foco agora é "criar novas estratégias para o combate ao câncer de próstata, ovário e mama", disse Bruno Coêlho Cavalcanti, um dos pesquisadores.

A pesquisadora Cláudia Pessoa e a equipe, do Laboratório de Oncologia Experimental, utilizaram as propriedades características das moléculas do ipê para criar novas versões sintetizadas.

Professora do Departamento de Fisiologia e Farmacologia da UFC, ela disse que os cientistas trabalham para criar um remédio para combater a doença.

"Os testes realizados até o momento foram in vitro. Ainda precisamos partir para os testes em modelos animais e em pessoas. Se os resultados forem promissores, será possível desenvolver um novo protótipo de fármaco para tratamento contra o câncer com menos efeitos colaterais para os pacientes."

A ideia é avaliar a eficácia e segurança do tratamento.

Depois, será a vez dos estudos clínicos em humanos.

<https://www.sonoticiaboa.com.br/2024/09/06/baseados-ipes-cientistas-tratamento-contracancer-eficacia-menos-efeitos-colaterais>

7. Inere-se do texto que os testes em humanos já foram concluídos com sucesso.

8. Depreende-se do texto que o tratamento contra o câncer foi desenvolvido unicamente pela Universidade Federal do Ceará.

9. " *Algo totalmente inédito porque até então, os projetos existentes atacavam células doentes mas atingiam as sadias também.*"

No trecho do texto lido acima, há a presença de um pronome indefinido invariável.

10. "Depois, será a vez dos estudos clínicos em humanos."

Nos termos da Norma Culta da Língua Portuguesa, pode-se afirmar que apesar do verbo "será" estar no singular e "dos estudos clínicos em humanos." ser plural, não há erro na concordância verbal.

11. De acordo com o texto, o tratamento desenvolvido pelos cientistas brasileiros visa atacar células cancerígenas sem prejudicar as células saudáveis.

12. "Os estudos avançam e o foco agora é *criar novas estratégias para o combate ao câncer de próstata, ovário e mama*", disse Bruno Coêlho Cavalcanti, um dos pesquisadores."

Nos termos da Norma Culta da Língua Portuguesa, é correto separar o recorte "disse Bruno Coêlho Cavalcanti" do restante do período por vírgulas.

**O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 13 a 16.**

A Lei Orgânica do Município de Cupira consiste em normas que estabelecem a vida política da cidade, respeitando a Constituição Federal e a Constituição do Estado em que o município está inserido. Refere-se a um importante instrumento para forçar o poder público a assumir obrigações de interesse local em favor da população.

No que diz respeito aos princípios e fundamentos da administração municipal e a organização político-administrativa definidos na Lei Orgânica do Município de Cupira, julgue os itens abaixo:

13. São símbolos do Município a sua Bandeira, o seu Hino e o seu Monumento Histórico, representantes da sua cultura e história.

14. Conforme o Art. 5º da Lei Orgânica do Município de Cupira, São Poderes do Município, independentes e harmônicos entre si, o Executivo e o Administrativo.

15. O Município de Cupira integra a união indissolúvel da República Federativa do Brasil, no Estado de Pernambuco, e tem como fundamentos: a autonomia, a cidadania, a dignidade da pessoa humana, os valores sociais do trabalho e da livre iniciativa e o pluralismo político.

16. Conforme o Art. 2º da Lei Orgânica do Município de Cupira, todo o poder emana do povo, que o exerce por meio de representantes eleitos ou diretamente, nos termos da Constituição Federal, da Constituição Estadual e desta Lei Orgânica.

**O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 17 a 20.**

O estabelecimento das competências dos municípios na Lei Orgânica do Município é fundamental para garantir uma gestão eficiente e direcionada às necessidades locais, permitindo que cada cidade administre e supervisione serviços essenciais de acordo com suas particularidades.

No que diz respeito às competências do município, estabelecidas na Lei Orgânica do Município de Cupira, julgue os itens abaixo:

17. Compete ao Município complementar a legislação federal e a estadual no que lhe couber e naquilo que disser respeito ao seu peculiar interesse, visando à adaptação às necessidades locais.

18. Consiste em uma competência privativa do Município de Cupira, complementar a legislação federal e estadual no que lhe couber.

19. Consiste em uma competência privativa do Município de Cupira, a Organização do quadro funcional e o plano de carreira dos seus servidores, bem como o estabelecimento do seu regime de trabalho.

20. De acordo com a Lei Orgânica do Município de Cupira, consiste em uma competência comum do Município, da União e do Estado, zelar pela guarda da Constituição, das leis e das instituições democráticas e conservar o patrimônio público.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

**O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 21 a 25.**

O Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, dispõe sobre normas básicas para alimentos no Brasil. Esse decreto-lei tem como finalidade estabelecer uma regulamentação em todo território nacional quanto a defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva, no tocante a alimentos, desde a sua obtenção até o seu consumo.

No que se refere ao Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, julgue os itens abaixo:

**21.** Os rótulos dos alimentos enriquecidos e dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados não necessitam descrever a respectiva indicação.

**22.** Por motivos de ordem tecnológica e outros julgados procedentes, mediante prévia autorização do órgão competente, será permitido expor à venda alimento adicionado de aditivo não previsto no padrão de identidade e qualidade do alimento, por prazo não excedente de 3 anos.

**23.** Todo alimento só poderá ser exposto ao consumo ou colocado à venda após o devido registro no órgão competente do Ministério da Agricultura e Pecuária e Ministério da Fazenda.

**24.** O emprego de aditivo nos alimentos, de forma intencional, é permitido somente quando: comprovada a sua toxicidade, previamente aprovado pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, induzir o consumidor a erro ou confusão e utilizado no limite permitido.

**25.** Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial devem mencionar indicações especiais de qualidade, trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem inverídica interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

**O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 26 a 30.**

*A avaliação nutricional é condição obrigatória para que possamos estimar a saúde do indivíduo e também de uma população. Ela inclui dados da anamnese clínica, alimentar, exame físico, antropometria e, quando necessário, exames complementares. A antropometria realizada de forma correta e com equipamentos adequados é fundamental para o acompanhar o*

*crescimento e desenvolvimento de crianças e adolescentes, diagnóstico dos distúrbios nutricionais e determinar risco de doenças crônicas não transmissíveis, devendo ser realizada rotineiramente.*

<https://tinyurl.com/2hp5np5m>

**26.** A estatura para idade reflete o crescimento linear da criança, no entanto consiste no índice menos sensível para avaliar o impacto cumulativo de condições adversas sobre o crescimento. É considerada o indicador menos eficaz da qualidade de vida de uma população e revela comprometimento nutricional crônico.

**27.** O índice de massa corporal (IMC) para idade consiste na relação entre o peso da criança e o quadrado da estatura. Pode ser utilizado para identificar o excesso de peso entre crianças e adolescentes. No entanto, o IMC para idade não é recomendado internacionalmente no diagnóstico individual e coletivo dos distúrbios nutricionais, considerando-se que não incorpora a informação da idade do indivíduo.

**28.** O índice de peso para estatura dispensa dados sobre a idade e expressa a harmonia entre as dimensões de massa corporal e estatura. Pode ser utilizado tanto para identificar o emagrecimento, como o excesso de peso da criança.

**29.** A avaliação do peso para idade expressa a relação existente entre a massa corporal e a idade cronológica da criança. É o índice utilizado para a avaliação do estado nutricional, principalmente para caracterização do baixo peso.

**30.** Uma criança com 4 anos completos classificada na faixa de estatura para a idade com  $\geq$  percentil 0,1 e  $<$  percentil 3 ( $\geq$  escore z-3 e  $<$  escore z-2) apresenta estatura adequada para a idade.

**O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 31 a 35.**

As boas práticas para serviços de alimentação exercem influência direta na higiene dos alimentos. A adoção dessas práticas diminui riscos de doenças de origem alimentar, promove a saúde dos consumidores e assegura a conformidade com normas sanitárias.

No que se refere boas práticas a serem adotadas nos serviços de alimentação para assegurar a higiene dos alimentos durante o preparo dos alimentos, julgue os itens abaixo:

**31.** Durante a cocção, todas as partes do alimento devem atingir, no mínimo, 50°C. Caso seja utilizadas temperaturas inferiores, é essencial que as combinações de umidade e temperatura sejam suficientes para garantir a segurança higiênico-sanitária dos alimentos.

**32.** Os óleos e gorduras devem ser aquecidos a temperaturas não inferiores a 180°C. Exigindo substituição imediata sempre que houver alterações evidentes nas características físico-químicas ou sensoriais, como mudanças no aroma e sabor, ou se ocorrer formação intensa de espuma e fumaça.

**33.** Quando as matérias-primas e ingredientes não forem utilizados na totalidade, devem ser devidamente armazenados e rotulados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

**34.** O prazo máximo para o consumo de alimentos preparados e conservados em refrigeração a temperaturas de 4°C ou inferiores é de 10 dias. Já em casos de alimentos preparados e conservados em refrigeração a temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo deve ser reduzido para assegurar as condições higiênico-sanitárias do alimento.

**35.** O descongelamento deve ser realizado de maneira a evitar que as superfícies dos alimentos fiquem em condições que favoreçam a multiplicação de microrganismos. Sendo assim, o descongelamento deve ser realizado sob refrigeração, com temperatura acima de 5°C, ou no forno de micro-ondas, desde que o alimento seja imediatamente cozido após o descongelamento.

**O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 36 a 40.**

As dietas fornecidas aos pacientes podem ser padronizadas com base em modificações específicas, que são classificadas segundo suas principais características, consistência, indicações terapêuticas e a composição dos alimentos e preparações. Além disso, as classificações podem variar de acordo com os protocolos adotados pelos serviços de nutrição de diferentes instituições de saúde.

No que se refere as dietas hospitalares modificadas em relação à consistência e a finalidade terapêuticas, julgue os itens abaixo:

Fonte: Waitzberg, Dan L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica / Dan L. Waitzberg. 5. ed. - Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.

**36.** A dieta laxativa deve ser indicada para pacientes com diarreia aguda ou crônica e, tem como objetivo diminuir o volume das fezes e prolongar o tempo de trânsito intestinal, auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia e prevenir as complicações, como a desidratação e a perda de peso.

**37.** A dieta pastosa caracteriza-se pelas preparações de consistência espessada (presença de farináceos ou espessantes artificiais), constituídas de líquidos e alimentos semissólidos cujos pedaços se encontram em emulsão ou suspensão. É indicada para pacientes no pré-operatório de cirurgias do cólon, pós-operatório imediato e evolução da terapia nutricional - redução da nutrição parenteral e introdução da via oral. Deve ser utilizada na transição entre a dieta branda e a livre.

**38.** A dieta hipossódica deve ser indicada para pacientes em tratamento de doenças pancreáticas e da vesícula biliar, em síndromes disabsortivas com prejuízo na absorção, utilização e transporte da gordura proveniente da dieta. A dieta hipossódica tem como objetivo aliviar sintomas da diarreia, esteatorreia, flatulência e dor abdominal, consequentes à incapacidade de digestão e absorção de gorduras.

**39.** A dieta líquida restrita proporciona repouso digestivo e fornece quantidade adequada de nutrientes. Normalmente é composta de os alimentos/ preparações apresentam-se na forma de purês, cremes, papas e carnes subdivididas e suflês. É indicada para pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição, portadores de doenças neurológicas e estados graves de doenças crônicas (insuficiência cardíaca e respiratória).

**40.** A dieta livre, também chamada de dieta geral, é uma dieta adequada em macro e micronutrientes, cuja a finalidade é manter a saúde e garantir um estado nutricional adequado. É recomendada para pacientes com alterações metabólicas importantes que necessitam de ajustes dietoterápicos específicos.

**O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 41 a 45.**

Para que a maior parte dos alimentos possa ser consumida, é necessário que ela seja submetida ao processo de cocção. Dentre os principais objetivos da cocção dos alimentos, estão: manter ou melhorar o valor nutritivo; aumentar a digestibilidade; aumentar a palatabilidade, diminuindo, acentuando ou alterando a cor, o sabor, a textura ou a consistência dos alimentos; inibir o crescimento de organismos patogênicos desenvolvimento de substâncias prejudiciais à saúde.

No que se refere aos processos básicos de cocção, julgue os itens abaixo:

**41.** O método de cocção por calor seco resulta na desidratação do alimento.

**42.** Ao utilizar métodos de cocção por calor úmido, é importante destacar que pode ocorrer perda por dissolução de componentes hidrossolúveis, alterando-se, dessa forma, o valor nutritivo do alimento.

**43.** O banho-maria consiste em uma técnica de cocção, no qual o alimento é colocado em uma vasilha, e esta, por sua vez, é imersa em outra que contém água quente ou fervente.

**44.** A cocção por calor úmido pode ocorrer por meio de líquido quente ou vapor. Esse método de cocção é rápido e permite que o vapor hidrate o alimento, endurecendo as fibras.

**45.** O método de cocção conhecido como frigir consiste em submeter pequenas quantidades de alimento em pouca gordura, bem quente, mantendo a frigideira em constante movimento para que os alimentos não grudem no fundo. Ex.: ovo.

**O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 46 a 50.**

Os nutrientes são substâncias químicas presentes nos alimentos que são absorvidas pelo organismo e são essenciais para a saúde. Eles são divididos em macronutrientes e micronutrientes. Os macronutrientes são os nutrientes necessários em grandes quantidades, incluem carboidratos, proteínas e gorduras, fornecendo energia e suportando funções corporais básicas. Já os micronutrientes, que são vitaminas e minerais, são necessários em menores quantidades para processos metabólicos e manutenção da saúde. Tanto os macronutrientes quanto os micronutrientes são igualmente vitais para funções específicas e prevenção de doenças.

Diante do exposto, julgue os itens abaixo, no que se refere as informações nutricionais dos micronutrientes.

**46.** A vitamina C, também conhecida como ácido ascórbico, é um nutriente naturalmente presente nos alimentos (principalmente frutas e legumes). É conhecida principalmente como um antioxidante solúvel em água, que previne os efeitos nocivos dos radicais livres e regenera outros antioxidantes no corpo. A vitamina C é necessária para a biossíntese de colágeno, Lcarnitina e neurotransmissores específicos.

**47.** A vitamina K consiste em uma lipossolúvel que está naturalmente presente em vegetais de folhas verdes, certos legumes e óleos vegetais. É produzida por bactérias que estão naturalmente presentes no sistema gastrointestinal, e está disponível como um suplemento dietético. A vitamina K é necessária para produzir os fatores de coagulação que ajudam o sangue a coagular e prevenir sangramentos.

**48.** A vitamina D é uma vitamina lipossolúvel encontrada apenas em alimentos de origem vegetal. É necessária à absorção de cálcio pelo intestino delgado e ao funcionamento de cálcio no organismo. Também atua como um hormônio e tem muitas funções não relacionadas com sua atuação na absorção de cálcio e crescimento e remodelação óssea.

**49.** A vitamina A é uma vitamina hidrossolúvel encontrada apenas em alimentos de origem animal. Sua deficiência é uma das principais causas de cegueira evitável em crianças.

**50.** A vitamina E é uma vitamina hidrossolúvel que possui uma potente atividade antioxidante, que protege as células dos efeitos prejudiciais dos radicais livres. É encontrada em alimentos como óleos vegetais, nozes, vegetais de folhas verdes e cereais fortificados.

**O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 51 a 55.**

A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) consiste no conjunto de procedimentos terapêuticos para manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente por meio de Nutrição Enteral (NE).

No que se refere a indicação, técnica de administração, seleção, classificação, preparo e distribuição da Nutrição Enteral, julgue os itens abaixo:

Fonte: <https://tinyurl.com/4tdtxr5y>

**51.** Para a seleção do acesso enteral, é essencial avaliar o histórico do paciente e suas comorbidades. Devem ser considerados fatores como a duração esperada da terapia nutricional enteral (TNE), alterações anatômicas, disfagia persistente, gastroparesia e alterações neurológicas, entre outros.

**52.** Dentre as contraindicações para a nutrição enteral estão: sangramento de trato gastrointestinal, isquemia ou obstrução intestinal, síndrome compartimental abdominal e fístula de alto débito, sem possibilidade de nutrição enteral distal à fístula.

**53.** A dieta enteral pode se apresentar no sistema fechado e aberto. O sistema fechado demanda de manipulação e reconstituição com água ou outros módulos, pode ser preparado tanto no ambiente hospitalar como no domiciliar e possui validade de até 6 horas após o preparo. Já o sistema aberto, consiste de uma dieta envasada industrialmente, em frasco totalmente vedado, elaborado principalmente para reduzir o risco de contaminação.

**54.** O principal acesso para a administração da nutrição enteral de curto prazo é a gastrostomia, inserida por via oral ou nasal e, a longo prazo, é a sonda enteral, inserida diretamente no estômago, por cirurgia aberta ou por via endoscópica.

**55.** A nutrição enteral deve ser indicada na presença de trato gastrointestinal funcionando e impossibilidade de alimentação pela via oral. É essencial que haja instabilidade hemodinâmica para iniciar a terapia.

**O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 56 a 60.**

A organização, direção e gestão do Sistema Único de Saúde (SUS) são regulamentadas pela Lei nº 8.080/1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Nesse contexto, julgue os itens abaixo:

**56.** A articulação das políticas e programas, a cargo das comissões intersetoriais, abrangerá, em especial, as seguintes atividades: alimentação e nutrição; saneamento e meio ambiente; vigilância sanitária e farmacoepidemiologia; recursos humanos; ciência e tecnologia; e saúde do trabalhador.

**57.** A direção do Sistema Único de Saúde (SUS) é exercida no âmbito da União, pela Secretaria de Saúde ou órgão equivalente.

**58.** As ações e serviços de saúde, executados pelo Sistema Único de Saúde (SUS) são organizados de forma unificada e anárquica em níveis de complexidade crescente.

**59.** No nível municipal, o Sistema Único de Saúde (SUS), poderá organizar-se em distritos de forma a integrar e articular recursos, técnicas e práticas voltadas para a cobertura total das ações de saúde.

**60.** A direção do Sistema Único de Saúde (SUS) é única, de acordo com o inciso I do Art. 198 da Constituição Federal.

**O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 61 a 65.**

As competências e atribuições dos entes federativos (União, Estados, Municípios e Distrito Federal) são fundamentais para a organização e a execução das políticas de saúde, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS) no Brasil.

Nesse contexto, julgue os itens abaixo:

**61.** Compete a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios exercerão, em seu âmbito administrativo, organizar e coordenar o sistema de informação de saúde.

**62.** À direção nacional do Sistema Único de Saúde (SUS) compete participar na formulação e na implementação das políticas: de controle das agressões ao meio ambiente; de saneamento básico; e relativas às condições e aos ambientes de trabalho.

**63.** À direção municipal do SUS compete planejar, organizar, controlar e avaliar as ações e os serviços de saúde e gerir e executar os serviços públicos de saúde.

**64.** Ao Distrito Federal competem as atribuições reservadas aos Estados e aos Municípios.

**65.** À direção estadual do Sistema Único de Saúde (SUS) compete acompanhar, controlar e avaliar as redes hierarquizadas do Sistema Único de Saúde (SUS).

**O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 66 a 70.**

Os riscos biológicos ocorrem por meio de microrganismos que, em contato com o homem, são capazes de provocar danos à saúde, podendo causar infecções, efeitos tóxicos, efeitos alergênicos, dentre outros. Os profissionais da saúde estão particularmente mais suscetíveis a esses riscos devido à natureza de suas funções, que frequentemente os expõem a materiais biológicos.

No que se refere aos riscos biológicos, julgue os itens abaixo:

Disponível em: <https://tinyurl.com/2ch94yhk>

**66.** A via de transmissão consiste no percurso feito pelo agente biológico a partir da fonte de exposição até o hospedeiro.

**67.** A identificação da fonte de exposição e do reservatório do microrganismo é fundamental para se estabelecerem as medidas de proteção a serem adotadas contra o risco biológico.

**68.** A identificação das vias de transmissão é importante para determinar quais as medidas de proteção que devem ser adotadas. Exemplo: Se a via de transmissão for sanguínea, devem ser adotadas medidas que evitem o contato do trabalhador com sangue.

**69.** Os acidentes com material biológico não devem ser considerados emergências, tendo em vista que os resultados do tratamento profilático não são eficientes.

**70.** A higienização das mãos é considerada uma medida essencial para reduzir o risco de transmissão de agentes biológicos.



Não destacar. Folha para rascunho.

Não destacar. Folha para rascunho.

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 \_\_\_\_\_

RASCUNHO