

CONCURSO PÚBLICO PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPURAH-MT

EDITAL N.º 01/2025

NUTRIÇÃO ESCOLAR

Duração: 3h (três horas)

Leia atentamente as instruções abaixo:

01 Você recebeu do fiscal o seguinte material:

a) Este caderno, com **20 (vinte)** questões da prova objetiva, sem repetição ou falha, conforme distribuição abaixo:

CONHECIMENTOS BÁSICOS			CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
LÍNGUA PORTUGUESA	MATEMÁTICA	CONHECIMENTOS GERAIS	
1 a 4	5 a 7	8 a 10	11 a 20

b) Um cartão de respostas destinado à marcação da alternativa correta.

02 Verifique se este material está em ordem e se o seu nome, RG, cargo e número de inscrição conferem com os dados que aparecem no cartão de respostas. Caso contrário, notifique imediatamente o fiscal.

03 Após a conferência, o candidato deverá assinar no espaço próprio do cartão de respostas, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta.

04 No cartão de respostas da prova objetiva, a marcação da alternativa correta deve ser feita cobrindo a letra correspondente ao número da questão e preenchendo todo o espaço interno, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta, de forma contínua e densa.

Exemplo: A B C D

05 Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas **4 (quatro) alternativas** classificadas com as letras (A, B, C e D), mas só uma responde adequadamente à questão proposta. Você só deve assinalar uma alternativa. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.

06 O candidato poderá entregar seu cartão de respostas, seu caderno de questões e retirar-se da sala de prova somente depois de decorridas **2 (duas) horas** do início da prova. O candidato que insistir em sair da sala de prova, descumprindo o aqui disposto, deverá assinar o Termo de Ocorrência declarando sua desistência do certame, que será lavrado pelo Coordenador do local.

07 Não será permitido ao candidato retirar-se do local de prova a qualquer tempo portando o caderno de questões.

08 Será fornecida folha específica para rascunho, na qual o candidato poderá anotar manualmente as alternativas marcadas no respectivo cartão de respostas. Ao terminar a prova de conhecimentos, o candidato entregará, obrigatoriamente, o seu cartão de respostas. **O candidato que se retirar da sala levando o cartão de respostas estará automaticamente eliminado do certame.**

09 Reserve os **30 (trinta)** minutos finais para marcar seu cartão de respostas. Os rascunhos e as marcações assinaladas no caderno de questões não serão levados em consideração.

10 Os **3 (três)** últimos candidatos permanecerão sentados até que todos concluem a prova ou que termine o seu tempo de duração, devendo assinar a ata de sala e retirar-se juntos.

CONHECIMENTOS BÁSICOS

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto a seguir:

Penteados apertados demais podem causar alopecia: entenda

A utilização, com muita frequência, de penteados que envolvam o ato de puxar o cabelo com força podem causar riscos irreversíveis para sua saúde capilar

De acordo com a Sociedade Brasileira de Dermatologia (SBD), cerca de 5% das mulheres lidam com algum tipo de alopecia, muitos desses casos, por tração.

Viralizaram na internet vídeos de internautas fazendo diversas reclamações e compartilhando suas experiências após passar por quadros de alopecia ou o início dela. Kananda Eller, química e mestra pela USP, compartilhou um vídeo em sua rede social, explicando de forma dinâmica e de fácil compreensão a causa e os impactos que a alopecia podem causar.

Segundo a especialista, os fios nascem, crescem, caem e depois são substituídos por um novo folículo. Quando os fios param de crescer, um dos motivos pode ser o início de uma alopecia, causada por puxar demais os fios, a ponto de interromper o crescimento.

E a situação pode se agravar mais em casos mais específicos. Uma pesquisa feita por estudantes do Centro Universitário UNA avaliou 30 voluntárias negras que faziam a utilização de implante capilar artificial em cabelos relaxados a base de hidróxido alcalino há mais de 12 meses. Eles concluíram que, devido à tração realizada pelo implante artificial capilar, em muitas delas, houve um comprometimento do couro cabeludo ocasionando a calvície permanente em algumas regiões do couro cabeludo.

Fonte: <https://extra.globo.com/blogs/inventando-moda/post/2025/07/penteados-apertados-demais-podem-causar-alopacia-entenda.ghtml>. Acesso em 11/07/2025.

1. De acordo com o texto, sobre a relação entre práticas capilares e ocorrência de alopecia, é possível inferir que:

- A) a principal conclusão da pesquisa da UNA é que o relaxamento com hidróxido alcalino fortalece os folículos capilares e impede a calvície
- B) a alopecia é causada exclusivamente por alterações hormonais, e o uso de implantes capilares artificiais serve como tratamento eficaz nesses casos
- C) o uso de produtos químicos capilares sem tração associada não apresenta qualquer risco de desenvolvimento de alopecia, segundo a pesquisa citada
- D) a tração constante nos fios de cabelo pode interferir no ciclo natural de crescimento capilar, podendo resultar em alopecia, inclusive irreversível em alguns casos

2. No texto, a expressão “riscos irreversíveis” significa uma:

- A) forma genérica de advertência, sem base científica
- B) ideia cientificamente comprovada de que a alopecia é totalmente provisória
- C) referência direta a danos que não podem ser resolvidos, como é o caso da calvície
- D) hipótese ainda não comprovada, pois o texto só trata de opiniões, e não de fatos científicos

3. O ponto principal desse texto é:

- A) a pesquisa feita por estudantes do Centro Universitário UNA
- B) o dano provocado pelo uso excessivo de práticas capilares com tração
- C) a difusão do conjunto de trabalhos da Sociedade Brasileira de Dermatologia
- D) a divulgação dos trabalhos de Kananda Eller, química e mestra pela USP

4. “Viralizaram” na internet vídeos de internautas fazendo diversas reclamações e compartilhando suas experiências após passar por quadros de alopecia ou o início dela” (2º parágrafo). No texto, o verbo “viralizar” significa:

- A) tornar uma informação popular, de modo amplo e rápido
- B) ter algum conteúdo removido da internet
- C) transmitir vírus causadores de doenças
- D) divulgar notícias falsas

MATEMÁTICA

5. Em um concurso público, dos 250 aprovados, apenas 1/5 poderá tomar posse devido ao número de vagas. Nessas condições, o número de aprovados que tomarão posse é igual a:

- A) 25
- B) 50
- C) 75
- D) 100

6. Uma festa dispõe de 20 garrafas de suco, com 2 litros em cada uma. Considerando que o suco será distribuído em copos de 200 mL, a quantidade de copos servidos será de:

- A) 20
- B) 100
- C) 200
- D) 400

7. Um triângulo retângulo possui a hipotenusa medindo 17 e um dos catetos medindo 15. Então, o outro cateto desse triângulo mede:

- A) 8
- B) 13
- C) 20
- D) 25

CONHECIMENTOS GERAIS

8. No contexto do estado de Mato Grosso, Tapurah se destaca como a “capital da suinocultura” devido a uma atividade econômica de grande importância no setor primário. Essa atividade está relacionada:

- A) ao cultivo de cacau
- B) às lavouras de soja
- C) à criação de porcos
- D) à plantação de arroz

9. A emancipação político-administrativa do município de Tapurah ocorreu no final da década de 1980. Antes disso, o território pertencia ao município de:

- A) Sorriso
- B) Diamantino
- C) Nova Mutum
- D) Lucas do Rio Verde

10. A ocupação do território no qual hoje está localizado Tapurah tem origem na segunda metade do século XX, estando diretamente ligada a um projeto de colonização promovido pela empresa Tapurah. A principal atividade econômica desenvolvida nesse projeto de colonização foi a exploração:

- A) madeira
- B) de petróleo
- C) carbonífera
- D) de gás natural

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. No serviço público municipal, a hierarquia é uma forma de organização que define quem tem autoridade para dar ordens e quem deve cumpri-las, garantindo o bom funcionamento dos serviços. Nesse sentido, a hierarquia serve principalmente para:

- A) confundir os servidores sobre suas funções
- B) impedir a comunicação entre servidores e chefe
- C) permitir que todos tomem decisões por conta própria
- D) Indicar quem deve obedecer às ordens e quem deve dá-las, de forma organizada

12. Maria trabalha em uma repartição pública e precisa seguir regras para desempenhar bem suas atividades. Sobre ética no ambiente de trabalho público, o comportamento correto adotado por Maria deve ser:

- A) aproveitar falhas do sistema para benefício pessoal
- B) seguir a opinião da maioria, mesmo que esteja errada
- C) cumprir suas funções com responsabilidade, honestidade e respeito às normas
- D) realizar as tarefas somente quando receber ordens diretas dos seus superiores, sem antecipar ou tomar iniciativa nas atividades

13. Em uma escola, foi iniciado um projeto de convivência para promover o respeito e a inclusão entre alunos de diferentes idades e condições. Durante as atividades, a professora explicou que os direitos das crianças, dos adolescentes, dos idosos e das pessoas com deficiência estão garantidos por lei, e que a escola deve assegurar que:

- A) a convivência entre diferentes grupos seja opcional, e cada um deva seguir regras separadas
- B) crianças e adolescentes tenham prioridade apenas em emergências médicas, não em outras situações
- C) todas as pessoas tenham direito à convivência familiar, à inclusão social e à participação ativa, sem discriminação
- D) o direito à acessibilidade valha apenas para deficiências visíveis, como dificuldades motoras, deixando de fora pessoas com deficiências intelectuais ou sensoriais que não apresentem sinais externos evidentes

14. Ana sabe que manter as mãos limpas no ambiente de trabalho é essencial porque:

- A) evita a transmissão de germes entre pessoas e objetos
- B) é uma prática que pode ser dispensada quando se usa luvas
- C) apenas mantém a aparência das mãos agradável para os colegas
- D) serve para contribuir com a limpeza geral do ambiente, deixando o local de trabalho mais bonito, organizado e agradável para todos que trabalham ou visitam o espaço

15. Maria trabalha na cozinha de uma escola e, todos os dias, realiza a limpeza das bancadas após o preparo das refeições, pois essa prática é fundamental para:

- A) ser substituída por aromatizadores de ambiente em locais bem ventilados
- B) prevenir a contaminação cruzada e contribuir para a qualidade dos alimentos
- C) ser necessária apenas quando há resíduos aparentes de alimentos, desconsiderando a importância da limpeza frequente para evitar contaminações invisíveis
- D) reduzir apenas a poeira visível, mas não interfere na segurança alimentar, desconsiderando que microrganismos invisíveis podem permanecer nas superfícies e causar contaminações

16. Pedro empurrou um carrinho pesado em um corredor cheio de objetos no chão e acabou caindo. Essa situação mostra que:

- A) ambiente bagunçado aumenta o risco de acidente
- B) acidentes são normais e não têm como ser evitados
- C) ele deveria ter pedido ajuda, mas a organização do ambiente não interfere
- D) só quem corre no trabalho se machuca, pois a velocidade é o principal fator de acidentes, e outros cuidados não são tão importantes

17. José vai preparar o almoço da creche e sabe que a conservação correta dos alimentos é essencial, por isso:

- A) mistura alimentos crus com cozidos para economizar espaço
- B) deixa os alimentos fora da geladeira para usá-los com mais rapidez
- C) guarda os alimentos perecíveis na geladeira ou freezer, para evitar que estraguem
- D) usa os alimentos, mesmo quando estão com cheiro forte, desde que sejam cozidos

18. Mariana aprendeu na escola que os carboidratos são nutrientes essenciais para a saúde, pois fornecem a energia que o corpo precisa para realizar atividades físicas e mentais ao longo do dia, como correr, pensar e estudar, sendo fundamentais para o bom funcionamento do organismo. Nesse contexto, o consumo de carboidratos deve ser:

- A) adotado, visto que fornece energia para o corpo realizar as atividades diárias
- B) evitado, porque causa ganho de peso e faz mal à saúde
- C) evitado, já que não tem grande função no organismo, servindo apenas para dar sabor aos alimentos
- D) adotado, pois serve para proteger os dentes contra cáries, ajudando a manter a saúde bucal e prevenindo o surgimento de problemas dentários causados por bactérias

19. Dona Nilda atua na alimentação escolar há mais de 15 anos e cuida com muito carinho das refeições dos alunos. Sempre que chega uma nova profissional, ela faz questão de ensinar os cuidados essenciais no preparo dos alimentos. Em uma de suas conversas na cozinha, Dona Nilda explicou que, para garantir a segurança dos alimentos e proteger a saúde das crianças, é fundamental:

- A) lavar carnes e pescados com detergente para eliminar as bactérias
- B) deixar carnes e pescados fora da geladeira o dia todo antes de prepará-los
- C) descongelar carnes e pescados em temperatura ambiente por várias horas
- D) manter carnes e pescados na geladeira e prepará-los logo após o descongelamento

20. Uma geladeira escolar tem capacidade para 100 kg de alimentos. Se ela já contém 45 kg de verduras, 20 kg de carnes e 15 kg de laticínios, ainda está disponível o espaço exato de:

- A) 15kg
- B) 20kg
- C) 30kg
- D) 45kg

RASCUNHO

RA SCUNHO