



PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DA PREFEITURA DE BARRA DO GARÇAS – MT

EDITAL N.º 001/2026

ENGENHEIRO DE ALIMENTOS

Duração: 3h (três horas)

Leia atentamente as instruções abaixo:

01 Você recebeu do fiscal o seguinte material:

a) Este caderno, com **30 (trinta)** questões da prova objetiva, sem repetição ou falha, conforme distribuição abaixo:

CONHECIMENTOS BÁSICOS			CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
LÍNGUA PORTUGUESA	RACIOCÍNIO LÓGICO	LEGISLAÇÃO	
1 a 4	5 a 8	9 a 10	11 a 30

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 decorrida **1 (uma) hora** 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** Ao candidato, só será permitido ao candidato levar o caderno de questões a partir de **2 (duas) horas** após o início das provas e desde que permaneça em sala até esse momento.
- 08** Não será permitida a cópia de gabarito no local de prova. 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 concluíam 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:

Belém: saiba mais sobre a cidade palco da COP30

Nomeada Belém em 1616, a cidade que receberá a 30ª Conferência das Nações Unidas sobre Mudanças Climáticas (COP30) de 10 a 21 de novembro já foi chamada Mairi. O lugar era o território do povo Tupinambá, guardião de conhecimentos capazes de fazer frente ao desafio global que hoje reunirá líderes de todo o mundo em busca de solução.

Segundo o historiador Michel Pinho, a história do território começou há milhares de anos. Essa região da Amazônia, ao contrário do que foi ensinado por muito tempo, é densamente povoada há 11 mil anos. Existem pesquisadores, como [o arqueólogo] Marcos Magalhães, do Museu Emílio Goeldi, que comprovam uma intensa ocupação ao longo dos rios, lagos e igarapés.

Entre essas ocupações, estava Mairi, ou o território de Maíra, entidade responsável pela origem do mundo e provedora dos segredos ancestrais sobre a mandioca, o açaí e tantas outras culturas ancestrais.

Nós atribuímos a outros povos fora da Amazônia esse grau de desenvolvimento tecnológico e social, como é o caso dos maias, aztecas, incas, egípcios, mas os tupinambás também tinham pleno conhecimento e domínio da natureza. Você tem toda uma costa que hoje é o estado do Pará, partindo de Belém, ocupada por uma população que tem um profundo conhecimento em relação à pesca, em relação à cerâmica, em relação ao plantio, destaca Michel Pinho.

Os estudos arqueológicos da região apontam que esses grupos eram grandes e adensados, podendo ultrapassar mil indivíduos em áreas de cerca de 2,5 hectares segundo descreve Márcio Souza, no livro *História da Amazônia*.

Os tupinambás colocavam a questão Mairi como um ajuntamento, como um grupo de pessoas. E no nosso caso, esse ajuntamento é plenamente explicável pelo fato de ele estar entre dois espaços geográficos fundamentais, que é o Rio Guamá e a Baía do Guajará. Então, você tem locomoção, você tem proteção e também tem alimentação, explica o historiador Michel Pinho.

Por muitos anos após a chegada de colonizadores no Brasil, os tupinambás resistiram em Mairi, até a disputa entre franceses e portugueses por terras na região levar Francisco Caldeira Castelo Branco e uma tropa com mais de 100 soldados para fundar uma cidade e construir o forte que fosse capaz de barrar a ocupação do território por outras nações europeias.

Fonte: <https://www.jb.com.br/brasil/2025/11/1057467-belem-saiba-mais-sobre-a-cidade-palco-da-cop30.html>. Acesso em 03/11/2025. Excerto

1. Segundo o texto, antes da chegada dos colonizadores, a ocupação do território que hoje corresponde a Belém:

- A) estava restrita a pequenos núcleos nômades que não mantinham relação com os rios nem com os lagos da região, devido à instabilidade geográfica
- B) apresentava intensa presença humana há milhares de anos, com grupos que dominavam técnicas de manejo ambiental, pesca, cerâmica e agricultura
- C) correspondia a um território inóspito, cuja ocupação só se tornou viável a partir da fundação de um forte defensivo no século XVII
- D) era esparsa e limitada, devido à falta de recursos naturais que sustentassem grandes agrupamentos populacionais

2. A partir da explicação do historiador Michel Pinho sobre a localização de Mairi entre o Rio Guamá e a Baía do Guajará, pode-se inferir que:

- A) a instalação de fortificações portuguesas deve-se unicamente ao interesse comercial, sem relação com aspectos de defesa ou disputa territorial
- B) a proximidade entre corpos d'água tornava o território arriscado, obrigando deslocamentos frequentes e impedindo a formação de grandes agrupamentos humanos
- C) a ocupação indígena era predominantemente simbólica, pois os fatores geográficos não desempenhavam papel relevante na vida social e econômica desses grupos
- D) a escolha do local pelos tupinambás estava vinculada a estratégias de mobilidade, defesa e acesso a recursos, revelando planejamento territorial e conhecimento ambiental

3. “Segundo o historiador Michel Pinho, a história do território começou há milhares de anos” (2º parágrafo). O termo em destaque, em seu contexto de uso, cumpre o papel de indicar:

- A) enumeração de itens
- B) consequência
- C) conformidade
- D) ordem

4. “Você tem toda uma costa **que** hoje é o estado do Pará, partindo de Belém” (4º parágrafo). O elemento em destaque, em seu contexto de uso, introduz uma oração subordinada:

- A) adjetiva restritiva
- B) adjetiva explicativa
- C) substantiva objetiva direta
- D) substantiva completiva nominal

RACIOCÍNIO LÓGICO

5. Em uma turma de 30 alunos da Professora Vera, 18 são meninas e 12 são meninos. Sabe-se que 5 meninos e 6 meninas usam óculos. Ao escolher um aluno ao acaso, se o aluno sorteado for um menino, a probabilidade de que ele use óculos é:

- A) $\frac{1}{2}$
- B) $\frac{1}{6}$
- C) $\frac{5}{12}$
- D) $\frac{5}{18}$

6. A aluna Helena fez três provas na disciplina de Biologia. A primeira prova valia 6,0 (Peso 1), a segunda valia 7,0 (Peso 2) e a terceira valia 9,0 (Peso 3). Para ser aprovada, a média ponderada final deve ser 7,5. A média ponderada real, aproximada, de Helena é igual a:

- A) 7,30
- B) 7,50
- C) 7,67
- D) 7,83

7. A princesa Aurora declarou: "O castelo é azul e o dragão está dormindo." A negação lógica dessa conjunção é:

- A) Se o castelo não é azul, então o dragão não está dormindo.
- B) O castelo não é azul ou o dragão não está dormindo.
- C) O castelo não é azul e o dragão não está dormindo.
- D) O castelo é azul ou o dragão não está dormindo.

8. O professor Vicente precisa escolher 4 alunos para representá-lo em um congresso (formar uma comissão). Sua turma tem 6 homens e 4 mulheres. O número de maneiras que a comissão pode ser formada, de modo que haja pelo menos uma mulher, é:

- A) 15
- B) 105
- C) 195
- D) 210

LEGISLAÇÃO

9. O art. 29 da Lei Complementar n.º 03, de 04 de dezembro de 1991, o qual dispõe sobre o Estatuto e o Regime Jurídico Único dos Servidores Públicos do Município, das autarquias e das fundações municipais de Barra do Garças, estabelece que o estágio probatório deverá ser realizado pelo prazo e com a capacidade a ser avaliada de:

- A) dois anos, e capacidade de iniciativa
- B) dois anos, e capacidade técnica
- C) três anos, e idoneidade moral
- D) três anos, e disciplina

10. A Política Nacional de Saúde da Pessoa Idosa (PNSPI), instituída pela Portaria n.º 2.528/2006, operacionaliza as diretrizes do Estatuto da Pessoa Idosa (Lei n.º 10.741/2003) no âmbito do SUS, assegurando atenção integral e contínua à população idosa. Considerando as responsabilidades do SUS na atenção à saúde dessa população, pode-se afirmar que:

- A) o SUS deve assegurar o acesso universal e igualitário à saúde, com ações intersetoriais que promovam o envelhecimento ativo e saudável, priorizando o cuidado domiciliar e comunitário de forma articulada entre as três esferas de gestão
- B) a atenção à saúde da pessoa idosa deve concentrar-se na reabilitação e no atendimento hospitalar especializado, uma vez que a atenção primária não dispõe de estrutura para atender às demandas complexas do envelhecimento
- C) a integralidade da atenção ao idoso restringe-se à prestação de serviços médicos e hospitalares, cabendo à assistência social a responsabilidade pelas ações de promoção e prevenção
- D) o atendimento domiciliar ao idoso é facultativo, devendo ser oferecido apenas quando houver disponibilidade orçamentária e autorização expressa da gestão municipal

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. A rotulagem nutricional obrigatória nos alimentos industrializados tem como principal finalidade:

- A) aumentar o valor comercial do alimento no mercado
- B) informar ao consumidor sobre a composição nutricional do produto
- C) determinar o prazo de validade dos produtos alimentícios
- D) substituir as análises laboratoriais de controle de qualidade

12. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) na indústria de alimentos visam, principalmente, a:

- A) facilitar o treinamento dos colaboradores
- B) garantir a segurança e a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos
- C) reduzir os custos operacionais da produção
- D) aumentar a velocidade do processo produtivo

13. O acondicionamento adequado de produtos alimentícios industrializados tem como objetivo principal:

- A) facilitar o transporte dos produtos
- B) reduzir o espaço ocupado no estoque
- C) melhorar a aparência visual das embalagens
- D) preservar as características do alimento durante a estocagem

14. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) ocorrem principalmente devido à:

- A) contaminação biológica, química ou física dos alimentos
- B) utilização de embalagens inadequadas para transporte
- C) ausência de informações nutricionais nas embalagens
- D) variação da temperatura ambiente durante o consumo

15. Os conservantes adicionados aos alimentos industrializados têm a função de:

- A) melhorar o sabor dos produtos
- B) modificar a textura dos produtos finais
- C) prolongar a vida útil pela inibição microbiana
- D) aumentar o valor nutricional dos alimentos

16. A secagem de grãos é uma etapa fundamental do processamento que visa, principalmente, a:

- A) reduzir a umidade para garantir a conservação
- B) aumentar o peso comercial do produto
- C) melhorar o aspecto visual dos grãos
- D) facilitar o processo de classificação

17. A desnaturação proteica durante o processamento térmico de alimentos se caracteriza por:

- A) alteração da estrutura tridimensional, sem quebra das ligações peptídicas
- B) hidrólise completa das cadeias polipeptídicas em aminoácidos livres
- C) formação de novas ligações peptídicas entre proteínas diferentes
- D) conversão das proteínas em carboidratos complexos

18. Durante o transporte refrigerado de alimentos perecíveis, as alterações microbiológicas podem ser minimizadas por meio do controle de:

- A) pressão atmosférica e luminosidade
- B) temperatura e umidade relativa
- C) pH e condutividade elétrica
- D) densidade e viscosidade

19. A interação entre embalagem e alimento pode resultar em:

- A) migração de componentes da embalagem para o alimento
- B) neutralização de compostos químicos indesejáveis
- C) aumento do valor nutricional do produto embalado
- D) eliminação total de microrganismos patogênicos

20. O Sistema de Inspeção Federal (SIF) tem competência para:

- A) regular exclusivamente o comércio municipal de alimentos
- B) fiscalizar apenas produtos vegetais destinados à exportação
- C) controlar somente a importação de alimentos industrializados
- D) inspecionar produtos de origem animal comercializados entre estados

21. Os efluentes líquidos gerados em indústrias de laticínios se caracterizam, principalmente, por apresentar:

- A) baixa concentração de matéria orgânica e pH neutro
- B) elevada salinidade e ausência de compostos nitrogenados
- C) alta demanda bioquímica de oxigênio e presença de gorduras
- D) reduzida carga poluente e alta concentração de metais pesados

22. O beneficiamento de grãos compreende operações que visam a:

- A) aumentar artificialmente o teor de umidade
- B) adicionar conservantes químicos aos produtos
- C) remover impurezas e melhorar a qualidade comercial
- D) reduzir o valor nutricional para maior durabilidade

23. A rancidez oxidativa em alimentos ricos em lipídios insaturados resulta principalmente da:

- A) hidrólise alcalina dos triglicerídeos
- B) oxidação de duplas ligações por oxigênio atmosférico
- C) fermentação bacteriana de fosfolipídios
- D) ação de enzimas proteolíticas sobre ácidos graxos

24. Na gestão de qualidade na indústria de alimentos, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devem:

- A) substituir completamente o manual de boas práticas
- B) garantir automaticamente a certificação internacional
- C) descrever detalhadamente as operações rotineiras de higienização
- D) eliminar a necessidade de treinamento de manipuladores

25. Os estabilizantes adicionados a produtos lácteos têm a função de:

- A) acelerar o processo de fermentação láctica
- B) inibir o crescimento de bactérias patogênicas
- C) aumentar o teor de proteínas do produto final
- D) manter a uniformidade física da dispersão coloidal

26. A análise microbiológica de alimentos para detecção de coliformes termotolerantes é utilizada como indicador de:

- A) contaminação de origem fecal
- B) qualidade nutricional do produto
- C) presença de vitaminas hidrossolúveis
- D) eficiência do processo de pasteurização

27. A reação de *Maillard* durante o processamento térmico de alimentos envolve:

- A) hidrólise ácida de polissacarídeos em monossacarídeos
- B) polimerização de ácidos graxos em presença de oxigênio
- C) condensação não enzimática entre grupos carbonila e amino
- D) oxidação enzimática de compostos fenólicos em meio alcalino

28. No controle estatístico de qualidade aplicado à indústria alimentícia, o uso de gráficos de controle de *Shewhart* permite:

- A) determinar o valor nutricional exato de cada lote produzido
- B) substituir totalmente as análises físico-químicas dos produtos
- C) identificar causas especiais de variação por meio de limites de controle
- D) eliminar completamente a variabilidade inerente ao processo produtivo

29. A permeabilidade seletiva de filmes plásticos utilizados em embalagens para atmosfera modificada é determinada principalmente por:

- A) espessura da camada polimérica e coeficientes de difusão gasosa
- B) formato geométrico e *design* gráfico da embalagem
- C) cor e transparência do material de embalagem utilizado
- D) custo de produção e disponibilidade no mercado nacional

30. A pasteurização de produtos lácteos utilizando o sistema HTST (*High Temperature Short Time*) se baseia no princípio de:

- A) redução da atividade de água por desidratação parcial
- B) congelamento rápido para cristalização controlada da água
- C) adição de conservantes químicos em temperaturas elevadas
- D) destruição térmica de microrganismos patogênicos não formadores de esporos

RA SCUNHO