



CONCURSO PÚBLICO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇÁS - ESTADO DA BAHIA

EDITAL N.º 01/2026

TÉCNICO DE NUTRIÇÃO - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Duração: 4h (quatro horas)

Leia atentamente as instruções abaixo:

01 Você recebeu do fiscal o seguinte material:

a) Este caderno, com **40 (quarenta)** questões da prova objetiva, sem repetição ou falha, e **prova de redação**, conforme distribuição abaixo:

CONHECIMENTOS BÁSICOS			CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS	PROVA DE REDAÇÃO
LÍNGUA PORTUGUESA	NOÇÕES DE INFORMÁTICA	RACIOCÍNIO LÓGICO- MATEMÁTICO		
1 a 10	11 a 15	16 a 20	21 a 40	

b) Um cartão de respostas destinado às respostas das questões objetivas, com a folha da **prova de redação** no verso.

- 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 Só será permitido ao candidato levar o caderno de questões, a partir de **1 (uma) hora** para o horário de término da prova.
- 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 e transcrever sua redação. Os rascunhos e as marcações assinaladas no caderno de questões não serão levados em consideração para correção.
- 10 Os **3 (três)** últimos candidatos permanecerão sentados até que todos concluem a prova ou que termine o tempo de duração da prova, devendo assinar a ata de sala e retirar-se juntos.

CONHECIMENTOS BÁSICOS**LÍNGUA PORTUGUESA**

Leia o texto a seguir.

Brasileiros sacaram em abril R\$ 482,8 milhões esquecidos em bancos

Os brasileiros sacaram, em abril deste ano, R\$ 482,8 milhões em valores esquecidos no sistema financeiro, de acordo com dados divulgados nesta terça-feira (9) pelo Banco Central (BC). No total, o Sistema de Valores a Receber (SVR) já devolveu R\$ 15 bilhões a clientes bancários.

Até abril, ainda havia R\$ 10,3 bilhões disponíveis para saque, mas, no mês passado, o governo federal transferiu parte dos recursos do SVR para o programa Desenrola Brasil 2.0. Segundo o Ministério da Fazenda, R\$ 5,7 bilhões já foram destinados ao Fundo de Garantia de Operações (FGO), fundo público que servirá como garantia para renegociação de dívidas no programa de combate à inadimplência.

Os valores transferidos ao FGO ainda podem ser reivindicados pelos titulares. Um edital de chamamento público deverá ser publicado para regulamentar o procedimento de contestação e devolução dos recursos.

Após a publicação, os cidadãos terão prazo de 30 dias para pedir os valores transferidos ao fundo público. Caso não haja contestação, o dinheiro será incorporado definitivamente ao FGO.

O SRV é um serviço do BC por meio do qual o cidadão pode consultar se ele próprio, sua empresa ou pessoa falecida tem dinheiro esquecido em algum banco, consórcio ou outra instituição, como financeiras e corretoras.

Para a consulta, não é preciso fazer login, basta informar o Cadastro de Pessoa Física (CPF) e data de nascimento ou o Cadastro de Pessoa Jurídica (CNPJ) e a data de abertura da empresa, inclusive para empresas já fechadas.

Caso haja algum valor, é preciso acessar o sistema e verificar quanto há para receber, a origem desse valor, a instituição que deve fazer a devolução; além de informações de contato e outras adicionais. Para isso, é necessário fazer login com a conta Gov.br, nos níveis prata ou ouro e verificação em duas etapas.

Fonte: <https://www.jb.com.br/economia/2026/06/1059916-brasileiros-sacaram-em-abril-rs-4828-milhoes-esquecidos-em-bancos.html>. Excerto adaptado. Acesso em 11/06/2026

1. O objetivo principal do texto é:

- A) criticar a política de renegociação de dívidas
- B) demonstrar a insuficiência dos mecanismos de controle financeiro
- C) relatar dados recentes sobre valores esquecidos e orientar os procedimentos de consulta e recuperação desses recursos
- D) defender a transferência integral dos recursos do sistema financeiro para fundos públicos voltados ao combate da inadimplência

2. A partir das informações do texto, conclui-se que a transferência de parte dos recursos do SVR para o FGO:

- A) impediu o resgate dos valores pelos titulares
- B) extinguiu o direito de reivindicação dos recursos
- C) alterou o destino dos recursos, mas preservou a possibilidade de contestação
- D) tornou definitiva a incorporação dos recursos ao fundo público independentemente da manifestação dos titulares

3. No texto, a enumeração de bancos, consórcios, financeiras e corretoras contribui para:

- A) restringir o alcance do serviço
- B) detalhar possíveis origens dos valores esquecidos
- C) indicar as instituições autorizadas a administrar o FGO
- D) apresentar a lista completa das entidades supervisionadas pelo Banco Central

4. Considerando as características globais do texto, predomina o modo de organização:

- A) expositivo
- B) descritivo
- C) narrativo
- D) injuntivo

5. “**Caso** haja algum valor, é preciso acessar o sistema e verificar quanto há para receber” (7º parágrafo). Nesse trecho, o conectivo em destaque estabelece sentido de:

- A) adição
- B) condição
- C) comparação
- D) exemplificação

6. No trecho “os cidadãos **terão** prazo de 30 dias para pedir os valores” (4º parágrafo), a forma verbal destacada encontra-se no:

- A) futuro do subjuntivo
- B) presente do indicativo
- C) futuro do pretérito do indicativo
- D) futuro do presente do indicativo

7. “Caso não haja **contestação**, o dinheiro será incorporado **definitivamente** ao FGO” (4º parágrafo). Nesse trecho, os dois termos em destaque são classificados, respectivamente, como:

- A) verbo e advérbio
- B) verbo e substantivo
- C) substantivo e advérbio
- D) substantivo e substantivo

8. Em razão de seu objetivo comunicativo, o texto privilegia a função:

- A) fática
- B) poética
- C) emotiva
- D) referencial

9. “Para a consulta, não é preciso fazer login, basta informar o Cadastro de Pessoa Física (CPF) e data de nascimento ou o Cadastro de Pessoa Jurídica (CNPJ) e a data de abertura da empresa, inclusive para empresas já fechadas” (6º parágrafo). Nesse trecho, a vírgula após “consulta” foi empregada para:

- A) separar vocativo
- B) marcar elipse verbal
- C) indicar intercalação explicativa
- D) isolar adjunto adverbial deslocado

10. “Para isso, **é necessário** fazer login com a conta Gov.br, nos níveis prata ou ouro e verificação em duas etapas” (7º parágrafo). A oração em destaque classifica-se como:

- A) principal
- B) coordenada sindética
- C) substantiva subjetiva
- D) substantiva objetiva direta

NOÇÕES DE INFORMÁTICA

11. Um usuário do *MS PowerPoint 2013*, em português, deseja formatar diretamente o plano de fundo de sua apresentação. Para isso, ele deve acessar essa funcionalidade na guia:

- A) DESIGN
- B) INSERIR
- C) EXIBIÇÃO
- D) ANIMAÇÕES

12. Um usuário do *Google Meet* em um computador com *Windows 10* em português iniciou uma reunião e clicou no ícone

de mais opções () , desejando apresentar uma versão pequena e móvel da interface do *Google Meet* sobreposta a qualquer conteúdo acessado. Nesse caso, ele precisa clicar no ícone:

- A) 
- B) 
- C) 
- D) 

13. Um usuário do *MS Word 2013* em português precisa selecionar todo o texto de um documento usando teclas de atalho. As teclas de atalho para essa situação são:

- A) CTRL + I
- B) CTRL + N
- C) CTRL + S
- D) CTRL + T

14. Um administrador de uma rede de computadores precisa lidar com uma situação de invasão em que um hacker entrou na rede, sequestrou os dados do servidor principal e agora exige um resgate financeiro para restaurar o acesso ao mesmo. Esse tipo de vírus é o:

- A) GPU
- B) SSD
- C) modem
- D) ransomware

15. Um administrador de uma rede de computadores precisa obter um equipamento que permita estabelecer caminhos diferentes e também gerenciar o tráfego entre os computadores da rede. Esse equipamento é o:

- A) hub
- B) switch
- C) roteador
- D) nobreaks

RACIOCÍNIO LÓGICO-MATEMÁTICO

16. Um consumidor foi ao supermercado e comprou um pacote de arroz de cinco quilos por R\$ 25,00. Na semana seguinte, ao retornar ao mesmo estabelecimento, percebeu que o produto havia sofrido um aumento de 12%. O valor absoluto do aumento que incidiu sobre o preço do pacote de arroz foi de:

- A) R\$ 2,50
- B) R\$ 3,00
- C) R\$ 3,50
- D) R\$ 4,00

17. Uma pequena confecção de roupas produz lotes de camisetas que são embalados em pacotes contendo exatamente 12 unidades cada. Ao final de uma semana de trabalho, o supervisor de estoque notou que o número total de camisetas produzidas era um múltiplo de 12, sendo esse valor maior que 150 e menor que 160. A quantidade exata de camisetas guardadas no estoque nessa semana foi:

- A) 152
- B) 154
- C) 156
- D) 158

18. Para pintar a fachada de um prédio público, uma equipe de 6 pintores, trabalhando com a mesma eficiência, levou exatamente 10 dias. A administração do órgão precisa realizar o mesmo serviço em um prédio idêntico, mas dispõe de apenas 4 dias para a conclusão da pintura, devido a um evento oficial. Considerando que todos os pintores mantêm o mesmo ritmo de trabalho, o número total de pintores que deverá compor essa equipe para cumprir esse novo prazo é de:

- A) 8
- B) 9
- C) 12
- D) 15

19. Em um torneio de xadrez corporativo, os quatro executivos finalistas Arthur, Bernardo, Caio e Douglas devem se posicionar lado a lado para a fotografia do pódio de premiação. Sabendo que Arthur e Bernardo tiveram uma rivalidade intensa e exigiram não ficar em posições consecutivas (lado a lado) na foto, o número de maneiras distintas que os quatro podem se organizar é:

- A) 12
- B) 16
- C) 18
- D) 24

20. Para realizar um pagamento digital, o sistema de um banco envia dois códigos de verificação independentes: um via mensagem SMS, e outro via aplicativo. Sabendo que a probabilidade de o SMS chegar dentro do prazo regulamentar é de 90%, e a probabilidade de o aplicativo receber a notificação no tempo correto é de 95%, a probabilidade de o cliente receber apenas o código por SMS no prazo é de:

- A) 4,5%
- B) 5,0%
- C) 9,5%
- D) 85,5%

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Nos termos da Lei Federal n.º 13.146/2015, as barreiras existentes nas vias e nos espaços públicos e privados abertos ao público ou de uso coletivo são denominadas:

- A) físicas
- B) urbanísticas
- C) de transporte
- D) arquitetônicas

22. As Leis da Alimentação, propostas por Pedro Escudero, regem o planejamento de cardápios saudáveis e equilibrados. Na situação em que um plano alimentar fornece o total calórico diário necessário para o indivíduo, mas apresenta déficit severo de vitaminas e minerais essenciais por falta de variedade de alimentos, há uma violação direta da Lei da:

- A) Harmonia
- B) Qualidade
- C) Quantidade
- D) Adequação dietética

23. As vitaminas são micronutrientes essenciais para o metabolismo humano e são classificadas de acordo com sua solubilidade. A vitamina que apresenta característica lipossolúvel, sendo armazenada no tecido adiposo e no fígado, é denominada:

- A) retinol
- B) piridoxina
- C) cianocobalamina
- D) ácido pantotênico

24. No recebimento de pescados frescos em uma unidade de alimentação de Araçás, o Técnico de Nutrição deve rejeitar o lote se o peixe apresentar:

- A) olhos brilhantes
- B) guelras avermelhadas
- C) escamas fáceis de se soltar
- D) carne extremamente firme e elástica.

25. Nas conservas alimentícias com pH superior a 4,5, a falha no processo de esterilização comercial favorece a sobrevivência de esporos e a produção de uma neurotoxina extremamente potente em condições de anaerobiose. O agente etiológico responsável por esse quadro é o:

- A) *Clostridium botulinum*
- B) *Staphylococcus aureus* enterotoxigênico
- C) *Bacillus cereus* produtor de toxina diarreica
- D) *Escherichia coli* enterohemorrágica produtora de shigatoxina

26. O Guia Alimentar para a População Brasileira adota uma classificação dos alimentos baseada no tipo e na extensão do processamento industrial. De acordo com esse referencial, os alimentos que são fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar a um alimento *in natura* para aumentar sua durabilidade são classificados como:

- A) processados
- B) ultraprocessados
- C) minimamente processados
- D) ingredientes culinários processados

27. O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) define os parâmetros para os tratamentos térmicos do leite. O processo que consiste no aquecimento do leite em fluxo contínuo, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, pelo período de 2 a 4 segundos, seguido de resfriamento imediato à temperatura inferior a 32°C e envase sob condições assépticas, é denominado:

- A) fervura
- B) pasteurização
- C) esterilização comercial
- D) ultra-alta temperatura (UHT)

28. Durante as atividades de recebimento de mercadorias e de organização do depósito, o Técnico de Nutrição deve orientar os funcionários quanto à ergonomia e à segurança no trabalho. No levantamento manual de fardos pesados de alimentos diretamente do chão, o trabalhador deve:

- A) curvar a coluna para a frente
- B) manter os pés juntos e os joelhos retos
- C) flexionar os joelhos mantendo a coluna ereta
- D) apoiar o peso do fardo diretamente sobre os ombros

29. O planejamento de cardápios escolares deve considerar as restrições alimentares dos alunos para evitar reações de hipersensibilidade. No caso de estudantes diagnosticados com Doença Celíaca, o Técnico de Nutrição deve excluir rigorosamente do cardápio os alimentos que contenham:

- A) amido
- B) glúten
- C) sacarose
- D) glicose livre

30. O armazenamento inadequado de grãos e farinhas em ambientes quentes e úmidos favorece o desenvolvimento de fungos filamentosos dos gêneros *Aspergillus* e *Penicillium*. O consumo desses alimentos contaminados representa um risco à saúde devido à presença de:

- A) vírus entéricos
- B) toxinas botulínicas
- C) micotoxinas fúngicas
- D) enterotoxinas estafilocócicas

31. No exercício de suas atribuições, o Técnico de Nutrição deve pautar sua conduta por princípios que regem a administração pública e a cidadania. O princípio ético que exige do servidor público municipal uma atuação honesta, leal, justa e de boa-fé no trato com a coletividade é a:

- A) moralidade
- B) eficiência técnica
- C) publicidade governamental
- D) supremacia do interesse privado

32. A garantia da potabilidade da água utilizada no preparo das refeições escolares é um requisito essencial de segurança alimentar. De acordo com os padrões estabelecidos pela legislação sanitária federal, a comprovação da qualidade microbiológica e físico-química da água deve ocorrer mediante:

- A) cloro residual livre
- B) turbidez e cor da água
- C) ausência de coliformes totais
- D) potabilidade atestada por laudo laboratorial semestral

33. Um surto de gastroenterite em uma creche municipal de Araçás foi associado ao consumo de purê de batatas manipulado incorretamente. Os sintomas de náuseas, vômitos intensos e cólicas surgiram apenas duas horas após a refeição. Esse curto período de incubação é característico da intoxicação alimentar causada por:

- A) Salmonella Enteritidis
- B) Bacillus cereus diarreico
- C) toxina pré-formada de Staphylococcus aureus
- D) esporos bacterianos viáveis de Clostridium perfringens

34. Durante a elaboração de um material educativo destinado aos manipuladores de alimentos de uma unidade de alimentação e nutrição, o técnico em nutrição participou da organização de um quadro explicativo sobre as funções dos principais nutrientes no organismo humano. Antes da impressão do material, a equipe revisou as informações para garantir que os conceitos estivessem cientificamente corretos. Ao concluir a revisão, a equipe identificou que apenas a seguinte informação poderia permanecer no material educativo sem necessidade de ajustes:

- A) as vitaminas substituem os minerais na formação dos ossos e dos dentes, desempenhando predominantemente função estrutural
- B) as proteínas participam da formação, manutenção e reparo dos tecidos corporais, além de integrarem enzimas, hormônios e anticorpos
- C) as proteínas desempenham principalmente função energética, sendo pouco relevantes para a formação e manutenção dos tecidos corporais
- D) os lipídios impedem a absorção das vitaminas lipossolúveis, razão pela qual seu consumo deve ser evitado em uma alimentação equilibrada

35. O armazenamento correto de carnes congeladas na unidade de alimentação escolar é fundamental para retardar a deterioração química e microbiológica. Para garantir a conservação adequada e a integridade da matéria-prima por períodos prolongados, a temperatura ideal do freezer deve ser mantida em:

- A) - 32°C
- B) - 18°C
- C) 0°C
- D) 5°C

36. Em uma cozinha industrial de Araçás, o risco de queimaduras por vapor ou contato direto com superfícies aquecidas é constante. Para mitigar esse risco físico durante a operação de caldeirões e fornos, o manipulador deve utilizar:

- A) luvas térmicas
- B) avental de plástico
- C) botas de borracha antiderrapante
- D) óculos de proteção contra impactos frontais

37. A deterioração oxidativa de gorduras em carnes e produtos cárneos armazenados incorretamente altera as propriedades sensoriais do alimento. Esse processo químico, que resulta em odor e sabor desagradáveis, é denominado:

- A) pirólise
- B) rancificação
- C) gelatinização
- D) fermentação láctica

38. O ferro presente nos alimentos de origem vegetal (ferro não-heme) possui menor biodisponibilidade em comparação ao ferro de origem animal (ferro heme). Para otimizar a absorção intestinal do ferro não-heme nas refeições escolares, o Técnico de Nutrição deve prescrever a oferta concomitante de:

- A) cálcio
- B) fitatos
- C) taninos
- D) ácido ascórbico

39. Durante a supervisão das operações de higienização ambiental em uma cozinha escolar, o Técnico de Nutrição deve garantir que os procedimentos adotados não se tornem fontes de contaminação cruzada. Para cumprir a determinação da Resolução RDC n.º 216/2004 da ANVISA de evitar a veiculação de pós e partículas no ar da área de preparação de alimentos, a conduta operacional correta consiste em:

- A) realizar a varredura seca antes do início da manipulação
- B) aplicar jatos de ar comprimido para a remoção de sujidades leves
- C) borrifar cloro diretamente sobre o piso seco para assentar a poeira
- D) utilizar exclusivamente o método de varredura úmida ou aspiração de pó

40. Os alimentos funcionais contêm componentes ativos que, além das funções nutricionais básicas, produzem efeitos metabólicos benéficos à saúde. Os ingredientes alimentares não digeríveis que estimulam seletivamente o crescimento e a atividade de bactérias benéficas no cólon, melhorando a saúde do hospedeiro, são classificados como:

- A) lipídeos
- B) probióticos
- C) compostos prebióticos
- D) antioxidantes sintéticos

PROVA DE REDAÇÃO

Leia o texto a seguir:

A importância da leitura na formação de crianças e adolescentes

A leitura é uma ferramenta poderosa e essencial para o desenvolvimento intelectual e emocional de crianças e adolescentes. Desde os primeiros anos de vida, o contato com os livros pode proporcionar inúmeros benefícios que se estendem por toda a vida. Ao estimular a imaginação, promover o conhecimento e desenvolver habilidades cognitivas, a leitura desempenha um papel crucial na formação de indivíduos críticos e informados.

A leitura é fundamental para o desenvolvimento cognitivo. Quando crianças e adolescentes leem, eles exercitam o cérebro, aprimorando suas capacidades de concentração, memória e raciocínio lógico. Além disso, a exposição a diferentes vocabulários e estruturas gramaticais amplia suas habilidades linguísticas, tornando-os mais articulados e proficientes na comunicação verbal e escrita.

Os livros têm o poder de transportar os leitores para mundos imaginários, estimulando a criatividade e a capacidade de pensar de forma inovadora. Histórias fantásticas, personagens complexos e cenários detalhados incentivam crianças e adolescentes a explorarem novas ideias e a desenvolverem a empatia, ao se colocarem no lugar dos personagens e vivenciarem suas emoções e desafios.

A leitura pode ser uma atividade compartilhada entre pais e filhos, fortalecendo os laços familiares. Momentos de leitura em conjunto, como a hora da história antes de dormir, criam memórias afetivas e estabelecem um vínculo emocional sólido. Além disso, pais que leem para seus filhos desde cedo servem como modelos, incentivando o hábito da leitura e demonstrando seu valor e importância.

Fonte: <https://sescms.com.br/artigo/import%C3%A2ncia-da-leitura-na-forma%C3%A7%C3%A3o-de-crian%C3%A7as-e-adolescentes>. Acesso em 03/06/2026

O texto motivador apresenta diversos benefícios da leitura para crianças e jovens. No entanto, tais benefícios são discutidos de forma geral, sem aprofundar os desafios que dificultam a formação de leitores na sociedade atual. Com base no texto motivador e em seu repertório sociocultural, produza um texto dissertativo-argumentativo, no qual você responda à seguinte questão:

Como incentivar a formação de leitores (crianças, jovens e adultos) hoje em dia?

Orientações:

1. A redação deverá ter, no mínimo, **20 (vinte)** linhas e, no máximo, **30 (trinta)** linhas.
2. A redação não poderá conter cópia dos textos motivadores.
3. Redija o texto com caneta esferográfica azul ou preta.
4. Utilize a norma-padrão da língua portuguesa.
5. A escrita deve ser legível. A redação ilegível receberá nota ZERO.
6. NÃO pule linhas e não dê espaçamento excessivo entre letras, palavras e parágrafos.
7. Transcreva o seu texto, à caneta, para a FOLHA DE REDAÇÃO, pois o rascunho NÃO será considerado para a correção.
8. Qualquer fragmento de texto fora do local indicado para a folha de redação será desconsiderado.
9. NÃO assine nem rubrique a FOLHA DE REDAÇÃO.

Qualquer escrita, sinal, desenho, marca ou símbolo que possibilite a identificação do candidato é passível de nota ZERO.

Pontuação máxima: **35 pontos**.

RASCUNHO DA PROVA DE REDAÇÃO
MÍNIMO DE 20 E MÁXIMO DE 30 LINHAS

1	
5	
10	
15	
20	
25	
30	