

CONCURSO PÚBLICO  
TRIUNFO 09/07 TARDE SUPERIOR



## NUTRICIONISTA

100 QUESTÕES OBJETIVAS

**igeduc**

Leia atentamente as informações abaixo:

1. Sob pena de **ELIMINAÇÃO** do candidato, é proibido: **folhear este caderno de questões antes do horário de início da prova determinado em edital**; levantar da cadeira sem a devida autorização do fiscal de sala; manter qualquer tipo de comunicação entre os candidatos; portar aparelhos eletrônicos, tais como telefone celular, receptor, gravador etc. ainda que desligados; anotar o gabarito da prova em outros meios que não sejam o Cartão de Respostas e este Caderno de Questões; fazer consulta em material de apoio ou afins.
2. No Cartão Resposta, confira seu nome, número de inscrição e cargo ou função, assine-o no espaço reservado, com caneta de cor azul ou preta, e marque apenas 1 (uma) resposta por questão, sem rasuras ou emendas, pois não será permitida a troca do Cartão de Respostas por erro do candidato.
3. Quando terminar sua prova, você deverá, **OBRIGATORIAMENTE**, entregar o Cartão de Respostas devidamente preenchido e assinado ao fiscal da sala, pois o candidato que descumprir esta regra será **ELIMINADO**.
4. Você deve obedecer às instruções dos coordenadores, fiscais e demais membros da equipe do Igeduc – assim como à sinalização e às regras do edital – no decorrer da sua permanência nos locais de provas.
5. Estará sujeito à pena de reclusão, de 1 (um) a 4 (quatro) anos, e multa, o candidato que utilizar ou divulgar, indevidamente, com o fim de beneficiar a si ou a outrem, ou de comprometer a credibilidade do certame, o conteúdo sigiloso deste certame, conforme previsto no Código Penal (DECRETO-LEI Nº 2.848, DE 7 DE DEZEMBRO DE 1940), em especial o disposto no Art. 311-A, incisos I a IV.

NOME

CPF

**CADERNO DE QUESTÕES OBJETIVAS**

---

**Leia atentamente as informações abaixo:**

- Cada um dos itens desta prova objetiva está vinculado a um comando que o antecede, permitindo, portanto, que o candidato marque, no cartão resposta, para cada item: o campo designado com o código V, caso julgue o item CERTO, VERDADEIRO ou CORRETO; ou o campo designado com o código F, caso julgue o item ERRADO, FALSO ou INCORRETO.
  - Para as devidas marcações, use a Folha de Respostas, único documento válido para a correção da sua prova objetiva, o qual deve ser preenchido com cuidado pois marcações incorretas, rasuras ou a falta de marcação anularão a questão.
  - Para a análise dos itens (proposições / assertivas), considere seus conhecimentos, o teor do item e, quando aplicável, o texto a ele vinculado.
  - Nos itens que avaliam conhecimentos de informática e(ou) tecnologia da informação, a menos que seja explicitamente informado o contrário, considere que todos os programas mencionados estão em configuração-padrão e que não há restrições de proteção, de funcionamento e de uso em relação aos programas, arquivos, diretórios, recursos e equipamentos mencionados.
  - Você poderá consultar a cópia digital desta prova, dos gabaritos preliminar e final e acessar o formulário de recursos em [concursos.igeduc.org.br](http://concursos.igeduc.org.br).
- 

**QUESTÕES DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS  
(de 1 a 80)**

**Julgue os itens subsequentes.**

01. A vitamina B3 ou niacina auxilia na absorção do ferro, participa da formação de colágeno e do processo de cicatrização, além de aumentar a resistência contra certas doenças como a gripe.
02. A dieta leve é uma dieta de consistência semissólida, com alimentos que devem ser cozidos ou sofrer ação mecânica para serem oferecidos moídos ou desfiados.
03. A dieta líquida é destinada aos pacientes com dificuldades de mastigação e/ou deglutição, nos pré e pós-operatório e alterações do trato gastrointestinal. Essa dieta tem o objetivo de proporcionar repouso ao trato digestório, quando alimentos sólidos não são bem tolerados.
04. O branqueamento é um processo térmico cujo tempo de aplicação é curto. O alimento a ser branqueado pode ser exposto à água quente, ou ao vapor, dependendo do melhor tipo de processo tecnológico para aquele produto. O vapor, em alguns casos, pode constituir um agente de limpeza que é tão eficiente quanto a água.
05. O Cloro, juntamente com o Sódio, regula os líquidos corporais. Ele compõe o ácido clorídrico presente no estômago, auxiliando no processo de digestão.
06. Um produto alimentício é qualquer alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.
07. A pasteurização consiste em aplicar um tratamento térmico com o objetivo de eliminar a maioria dos microrganismos presentes nos alimentos. No geral, a temperatura não passa dos 100 °C, mantida sob pressão atmosférica normal.
08. Nas dietas de rotina, existem restrições de nutrientes e alterações quanto à consistência da comida, podendo ser líquida, leve, pastosa, branda e geral. Assim, o alimento sofre diversas modificações.
09. As dietas especiais para exames são utilizadas por longos períodos (em geral, por mais de 35 dias), a fim de preparar o paciente para o exame.
10. O Cobre é um constituinte de enzimas, de alguns componentes do sangue e dos ácidos nucleicos. Ele é encontrado no fígado, nos mariscos, nos feijões, nos rins, nas aves, no chocolate e nas castanhas.
11. A dieta líquida fria possui as mesmas definições, alimentos e preparações da dieta líquida, com a ressalva de que a temperatura dos alimentos deverá estar adequada à característica solicitada em prescrição.
12. Os valores estabelecidos entre os Limites de Segurança e Crítico significam uma faixa de trabalho; caso os valores (inferior ou superior) do limite de segurança sejam ultrapassados, deixa-se um alerta para corrigir o processo e, assim, evita-se que as medidas ultrapassem o limite crítico.
13. Durante a gestação, a mulher necessita de uma quantidade maior de calorias para suprir o elevado gasto energético ocasionado pelo aumento da Taxa de Metabolismo Basal (TMB) e para formar os depósitos de energia dos tecidos materno e fetal.
14. A pasteurização rápida utiliza temperaturas de 115 °C a 125 °C, durante 15 a 30 minutos, para conservar alimentos armazenados em recipientes autoclaváveis, como latas, vidros e plásticos, por exemplo.
15. Nos serviços de alimentação, sempre se busca um fator de correção mais próximo de 1, pois isso indica menor perda e, conseqüentemente, menor custo.
16. Alterações naturais nos mecanismos de defesa do organismo ou dificuldades no processo de mastigação e deglutição tornam a pessoa idosa menos suscetível às complicações decorrentes do consumo de alimentos, o que elimina a necessidade de cuidados diários para preparar refeições seguras.
17. A dieta sólida hiperprotéica é indicada para pacientes que apresentam dificuldade de mastigação e/ou disfagia a sólidos; transição de dieta enteral para via oral; pré e pós-operatórios; alterações gastrintestinais.

18. Os ácidos graxos monoinsaturados são encontrados no azeite, no abacate e no óleo de canola. Assim como os poliinsaturados, os monoinsaturados também aumentam o colesterol "ruim".
19. A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que está localizada próxima a área de abastecimento inclina-se a ter sua área de estocagem maior, comparada à outra UAN, que possui menor volume e está afastada da área de abastecimento.
20. A consulta aos rótulos de alimentos deve ser feita como rotina para selecionar alimentos mais saudáveis às pessoas idosas. Uma leitura atenta permite verificar se há, entre os ingredientes, substâncias que devem ser consumidas diariamente e em grande quantidade por pessoas com idade superior a 60 anos, tais como sal (sódio), açúcar, gorduras, glúten, fenilalanina entre outras.
21. Após o parto, até o máximo de quatro semanas, as nutrizes deverão receber uma dose da vitamina A, o que garantirá níveis adequados no leite materno. A dose poderá ser prescrita nas unidades básicas de saúde ou nas maternidades.
22. Na refrigeração, a temperatura da câmara de resfriamento atinge valores inferiores a 0 °C, obtendo a conservação do alimento por um período relativamente longo (dias ou semanas, dependendo do produto), quando comparado ao congelamento.
23. O padrão de identidade e qualidade de um alimento é estabelecido pelo Ministério da Saúde, e dispõe sobre a denominação e a composição desse alimento. Ele apenas pode ser estabelecido para alimentos cujo processo de produção compreende o congelamento das suas matérias-primas.
24. O manipulador que apresentar cortes ou lesões não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativo e uma cobertura à prova d'água.
25. Em prematuros maiores que 1500g e recém-nascidos a termo de baixo peso, recomenda-se o uso de ferro profilático na dosagem de 2mg/kg/dia de ferro, a partir do 30º dia de vida até o final do 1º ano, independentemente da dieta que estiver recebendo.
26. A desnutrição primária resulta de situações em que a ingestão, absorção ou utilização de nutrientes ocorrem de maneira insatisfatória, apesar de haver disponibilidade e oferta de alimentos.
27. Os rótulos de alimentos devem mencionar em caracteres perfeitamente legíveis a indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer.
28. Indivíduos submetidos à nutrição parenteral, com má absorção intestinal (incluindo as cirurgias bariátricas disabsortivas), e indivíduos sob tratamento dialítico são considerados grupos de risco para a deficiência de tiamina.
29. Os carboidratos simples são moléculas maiores, que levam mais tempo para serem absorvidas, já que precisam ser transformadas em hidrocarbonetos unitários (moléculas individualizadas e menores). Estão presentes nos pães, arroz, milho e massas.
30. A dietoterapia é o tratamento através da dieta, ou seja, de uma alimentação adequada. Ela considera apenas as características da doença a ser tratada, não sendo relevantes para esse tratamento as condições em que se encontra o indivíduo.
31. Os carboidratos complexos são moléculas menores de carboidratos e estão presentes em alimentos como o açúcar e o mel.
32. O consumo excessivo de proteínas pode sobrecarregar o fígado e os rins, interromper a excreção de cálcio e de outros minerais e aumentar a deposição de gordura nos tecidos.
33. O método de conservação por concentração ocorre quando é retirada parte da água existente no alimento. Esse processo pode ser realizado em diversos equipamentos, como evaporador, tachos abertos ou a vácuo, ultrafiltração, osmose inversa e evaporação osmótica. Como na concentração ocorre o aumento do volume e do peso do produto, as operações como acondicionamento, transporte e estocagem são facilitadas.
34. Na alimentação de recém-nascidos, as mamadeiras, a água e o leite não precisam ser esterilizados, a não ser que a água não seja potável, no entanto necessitam de ser fervidos.
35. Os carboidratos são nutrientes que fornecem energia para o nosso organismo. A ingestão de carboidratos evita que as proteínas dos tecidos sejam usadas para o fornecimento de energia. Quando isso ocorre, há comprometimento do crescimento e reparo dos tecidos, que são as funções importantes das proteínas.
36. Como integrante da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN), compete ao nutricionista, dentre outras funções, formular a nutrição enteral (NE), estabelecendo a sua composição qualitativa e quantitativa, seu fracionamento e formas de apresentação.
37. A dieta líquida, quando mantida por tempo prolongado, leva a uma sobrecarga de nutrientes no organismo, tornando-se necessário um acompanhamento contínuo, com complemento nutricional para evitar a hipoglicemia.
38. O emprego de aditivo intencional a um alimento industrializado exige a comprovação da sua inocuidade. Ele deve ser previamente aprovado pela comissão nacional de normas e padrões para alimentos, não deve induzir o consumidor a erro ou confusão e deve ser utilizado no limite permitido.
39. Um alimento irradiado é aquele intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.
40. O Balanço Nitrogenado (BN) permite avaliar o grau de equilíbrio nitrogenado, verificando a eficácia da terapia nutricional, não sendo considerado, portanto, um indicador do estado nutricional.

41. Os rótulos dos alimentos devem mencionar em caracteres perfeitamente legíveis a qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimento não padronizado.
42. O mapa de frequência é um instrumento utilizado para planejar cardápios e o orçamento também. Consiste em uma relação de preparações organizadas em uma planilha por componente do cardápio em linhas, com os dias em que são oferecidos nas colunas. A combinação de linhas e colunas ajuda a combinar diferentes componentes do cardápio de forma harmônica.
43. De cada sessão de manipulação de nutrição enteral preparada, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado.
44. A suplementação nutricional só deve ser feita sob orientação de um nutricionista ou de um médico. Isso porque o excesso de alguns nutrientes é eliminado na urina ou nas fezes, mas outros podem ficar acumulados e serem tóxicos ao organismo.
45. Um aditivo intencional é uma substância ou uma mistura de substâncias, dotadas, ou não, de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.
46. O aleitamento materno predominante ocorre quando a criança recebe somente leite materno, direto da mama ou ordenhado; ou leite humano de outra fonte, sem outros líquidos ou sólidos, com exceção de gotas ou xaropes contendo vitaminas, sais de reidratação oral, suplementos minerais ou medicamentos.
47. A gestação é um período de maior demanda nutricional do ciclo de vida da mulher, uma vez que envolve rápida divisão celular e desenvolvimento de novos tecidos e órgãos. Os complexos processos que ocorrem no organismo durante a gestação demandam uma oferta maior de energia, proteínas, vitaminas e minerais para suprir as necessidades básicas e formar reservas energéticas para mãe e feto.
48. A temperatura baixa inibe o crescimento microbiano e desacelera as ações enzimáticas. Esse é um processo largamente utilizado em meios comerciais e domésticos, para a conservação dos alimentos frescos. A temperatura varia para cada tipo de alimento e para o tempo que se deseja conservá-lo.
49. O Enxofre é um componente de alguns aminoácidos e atua como antioxidante.
50. Não será permitido expor à venda, sem registro prévio, alimentos elaborados em caráter experimental e destinados à pesquisa de mercado.
51. A técnica de processamento asséptico consiste em aplicar alta temperatura por curto tempo ao alimento, a fim de preservá-lo por um período maior. No leite, por exemplo, é utilizada a temperatura de 72 °C por 15 segundos.
52. O branqueamento é feito para ajudar a manter as cores vivas dos alimentos e para inativar enzimas que provocariam várias alterações na cor, no aroma, no sabor e na textura. É muito aplicado em vegetais antes do congelamento, da desidratação e do enlatamento.
53. As dietas terapêuticas são destinadas às terapias (tratamentos), nas quais são necessárias alterações dos nutrientes presentes, reduzindo sua quantidade (dieta hipoproteica = sem proteínas), aumentando (dieta aprroteica = poucas proteínas) ou ainda excluindo alguns nutrientes (dieta hiperprotéica = muitas proteínas).
54. Na dieta leve, são permitidos alimentos como o leite e os derivados, suco de frutas e vitamina de frutas, caldos, consomês, cremes, sopas com legumes cozidos em pedaços, sopas com macarrão e à base de carnes.
55. O aleitamento materno exclusivo ocorre quando a criança recebe, além do leite materno, água ou bebidas à base de água (água adoçada, chás, infusões), sucos de frutas e fluidos rituais.
56. Um aditivo incidental é uma substância residual ou migrada presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima.
57. Os ácidos graxos poliinsaturados são importantes para o organismo porque aumentam o colesterol "ruim" e diminuem o "bom". Encontramos os poliinsaturados principalmente nos peixes e em óleos vegetais, como os de soja, canola, girassol, açafrão, milho e oliva.
58. O ponto de partida da Vigilância Alimentar e Nutricional, tanto no âmbito individual quanto no coletivo, é a avaliação do estado nutricional a partir da coleta de dados antropométricos (principalmente peso e altura) e de consumo alimentar.
59. Para uma avaliação nutricional completa da gestante, é fundamental a realização de uma anamnese nutricional detalhada. Essa anamnese baseia-se em informações como história clínica, familiar, social e, principalmente, dietética do paciente, bem como, na identificação de fatores de risco para a gestação.
60. No preparo de alimentos para pessoas idosas, é importante variar os alimentos que compõem o cardápio – incluindo alimentos regionais e de safra – e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também acrescentar bastante água ao cozimento e garantir que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que leva ao aumento na absorção de nutrientes.
61. Na defumação, a produção de fumaça pode ser feita com processos simples (método empírico) ou em processos muito sofisticados, utilizados pelas indústrias modernas.
62. O conceito de alimento de fantasia ou artificial refere-se a um alimento preparado com o objetivo de imitar um alimento natural, e em cuja composição entre, preponderantemente, uma substância não encontrada no alimento a ser imitado.
63. Estudos mostram que a amamentação exclusiva nos primeiros meses de vida diminui o risco de alergia à proteína do leite de vaca, de dermatite atópica e de outros tipos de alergias, incluindo asma e sibilos recorrentes.

64. Para esterilização de alimentos antes de embalar (sistema UHT), utilizam-se temperaturas de processamento mais baixas por tempos mais longos. Isso só é possível porque o produto é esterilizado antes de ser envasado em um ambiente estéril e em embalagens previamente esterilizadas.
65. De acordo com a Lei da Harmonia, a alimentação deve garantir as necessidades dos indivíduos, respeitando suas particularidades. A fase dos ciclos da vida, o estado de saúde, os hábitos alimentares, as necessidades alimentares especiais e as condições socioeconômicas e culturais também devem ser considerados.
66. Ao se tratar do histórico clínico e dietético, é preciso questionar a gestante sobre doenças atuais e prévias à gestação, uso de drogas, álcool, uso de medicamentos e suplementos alimentares, alergias, aversões ou intolerâncias alimentares, práticas étnicas e culturais de alimentação, tabus, dietas ou práticas especiais (vegetarianismo, por exemplo), sendo importante coletar estes dados referentes à paciente e seus familiares próximos.
67. O Cromo está associado ao metabolismo da glicose (o açúcar encontrado no sangue). Ele está presente no óleo de milho, em mariscos, em cereais integrais, em carnes e na água potável.
68. O tratamento da obesidade não tem como objetivo atingir um Índice de Massa Corporal correspondente à eutrofia. O critério para perda de peso bem-sucedida é a manutenção de uma perda ponderal igual ou superior a 20% do peso inicial após 1 ano.
69. A Conferência de Saúde irá reunir-se a cada quatro anos com a representação dos vários segmentos sociais, para avaliar a situação de saúde e propor as diretrizes para a formulação da política de saúde nos níveis correspondentes, convocada pelo Conselho de Saúde.
70. O leite deve ser dado ao bebê a uma temperatura ambiente ou então pode ser aquecido até que fique morno, quando testado na face interna do punho. Pode aquecer-se em banho-maria, ou no forno micro-ondas, mas deve ter-se o cuidado de agitar bem a mamadeira antes de testar a temperatura do leite no punho.
71. A vitamina A ou calciferol é a responsável pela adaptação da visão ao escuro. Ela protege a pele e as mucosas, sendo essencial para o funcionamento dos órgãos reprodutores.
72. Proteínas completas são aquelas derivadas de alimentos de origem animal que apresentam todos os aminoácidos indispensáveis em quantidades adequadas ao crescimento e manutenção do organismo.
73. Ao preparar as refeições para idosos, algumas medidas especiais são necessárias para atender aos princípios de uma alimentação saudável como, por exemplo, dar preferência a alimentos mais gordurosos, optar por leite e derivados com maior teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos.
74. A apertização é uma técnica de conservação de alimentos cuja principal característica é que todas as etapas (aquecimento, resfriamento, transporte e embalagem) são realizadas em condições de esterilidade.
75. As gorduras ou lipídeos são importantes fornecedores de energia. Também são responsáveis por proteger os órgãos contra lesões, manter a temperatura do corpo, ajudar na absorção de algumas vitaminas (A, D, E e K) e produzir uma sensação de saciedade depois das refeições.
76. A vitamina C ou ácido ascórbico participa do metabolismo dos carboidratos e das proteínas, sendo também essencial nas reações de obtenção de energia.
77. A vitamina D ou retinol controla a absorção do Cálcio e do Fósforo, assim como regula a formação e a reconstrução dos ossos e dos dentes.
78. A defumação dos alimentos ocorre pela impregnação de essências aromáticas (mais de 200 substâncias) que desprendem da combustão lenta da madeira. Vários produtos podem ser defumados, como queijos, peixes, carnes, aves. A defumação altera o sabor e a cor do alimento ao mesmo tempo em que reduz expressivamente a vida de prateleira do produto.
79. A finalidade da dietoterapia é ofertar ao organismo debilitado os nutrientes adequados, adaptando-os da melhor forma à doença, às condições físicas, psicológicas e nutricionais em que se encontra o paciente, a fim de inibir a recuperação de sua saúde e de seu adequado estado nutricional.
80. As fórmulas infantis para lactentes devem conter, em 100 mL do produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, no mínimo 70 kcal e no máximo 80 kcal de valor energético.

### QUESTÕES DE CONHECIMENTOS GERAIS (de 81 a 100)

#### Julgue os itens subsequentes.

81. Os termos "rúbrica", "récorde" e "gratuito" devem ser acentuados graficamente devido à regra da proparoxítona (os dois primeiros) e do hiato (o terceiro).
82. A sentença "Esses são os profissionais que ele tem desprezo" está adequada conforme as normas de concordância e regência.
83. É vedado ao Município de Triunfo utilizar o tributo como forma de confisco, segundo a Lei Orgânica do Município de Triunfo.
84. Uma das regras deontológicas do Código de Ética dos Servidores Públicos Federais (Decreto Nº 1.171/1994) é o direito à verdade.
85. No grupo de palavras: "enonomico", "economia", "carcere", "encarcerado", "adolescente" e "adolescencia", quatro deveriam estar graficamente acentuadas.
86. Estão inadequadas as grafias dos termos destacados em: "mau-acostumado", "mal-humor" e "é um mau necessário".
87. Conforme a Lei Orgânica do Município de Triunfo, uma das condições de elegibilidade para mandato de vereador da Câmara Município de Triunfo inclui, para os homens, terem concluído o serviço militar.
88. Ao ir trabalhar, o servidor deve usar vestimentas adequadas ao exercício da função, sob pena de infração administrativa, segundo Código de Ética dos Servidores Públicos Federais (Decreto Nº 1.171/1994).

89. Em "Atingiu o carro por traz", "Nunca quiz ser um incômodo" e "A paralização ocorreu inesperadamente", não há desvios quanto à grafia de palavras ou expressões de acordo com o contexto.
90. O período composto "Faz-se necessário que sejam feitas algumas mudanças", se for convertido para período simples, deve ficar "Faz-se necessário algumas mudanças", com o verbo na 3ª pessoa do singular, pois o verbo "fazer" tem sujeito indeterminado.
91. A regra que determina a ênclise no uso do imperativo afirmativo, como em "Deixe-me entrar", não vale para o imperativo negativo, situação de pede a próclise: "Não nos interrompa".
92. O Município de Triunfo pode aumentar o tributo, independente de lei que o estabeleça, segundo a Lei Orgânica do Município de Triunfo.
93. Um dos objetivos da República Federativa do Brasil, nos exatos termos da CF/88, é a dignidade da pessoa humana.
94. De acordo com o Código de Ética dos Servidores Públicos Federais (Decreto Nº 1.171/1994), é vedado ao servidor público apresentar-se ao serviço embriagado.
95. O Município de Triunfo não pode se recusar a dar fé aos documentos públicos, segundo a Lei Orgânica do Município de Triunfo.
96. Em "O rapaz cheirava a rosa" e "O rapaz cheirava à rosa", as expressões destacadas são, respectivamente, um objeto direto e um adjunto adverbial, sendo este último craseado por ser locução adverbial feminina.
97. Leva acento agudo ou circunflexo a forma verbal terminada em "a", "e" e "o" tônicos seguida de "lo", "la", "los" ou "las": sê-lo, deixa-la, trá-lo-ás.
98. As formas "detém", "provém" e "contém", na 3ª pessoa do plural, ficam "detêm", "provêm" e "contêm", devido à regra do acento diferencial.
99. Segundo a Carta Magna de 1988, um dos fundamentos do Estado Democrático de Direito é a independência nacional.
100. Segundo a Lei Orgânica do Município de Triunfo, a convocação extraordinária da Câmara Municipal pode ser feita por iniciativa popular de 0,1% dos eleitores alistados no Município.

RASCUNHO

PROIBIDO DESTACAR

**RASCUNHO**