



## CONCURSO PÚBLICO PARA TÉCNICO- ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

**EDITAL PROGEP Nº 27/2021**

**TIPO 1**

### **NUTRICIONISTA**

**SÓ ABRA ESTE CADERNO DE QUESTÕES QUANDO O FISCAL AUTORIZAR  
LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ABAIXO**

#### **PROVA OBJETIVA**

1. Esta prova é composta de 40 questões objetivas de múltipla escolha.
2. Para se dirigir aos fiscais, levante o braço e aguarde ser atendido, sentado em sua carteira.
3. O candidato não poderá fazer qualquer anotação na Folha de Respostas ou no Caderno de Questões até que seja autorizado o início da prova pelo fiscal.
4. Após ser autorizado, abra o caderno, verifique o seu conteúdo e solicite imediatamente a troca caso falem folhas ou haja falhas na impressão.
5. Assine seu nome conforme o documento de identificação na declaração da capa do Caderno de Questões e na Folha de Respostas.
6. Transfira suas respostas para a Folha de Respostas, conforme as instruções lá contidas.
7. O preenchimento correto da Folha de Respostas é de responsabilidade do candidato e deverá ser realizado durante o período de realização da prova. Não haverá substituição dessa folha.
8. É de responsabilidade do candidato a entrega de sua Folha de Respostas.
9. O candidato que for flagrado, portando quaisquer aparelhos eletrônicos ou de telecomunicações, mesmo desligados - inclusive telefone celular - terá sua prova anulada.
10. O candidato que deixar aparelhos eletrônicos emitirem qualquer tipo de som durante a prova será eliminado do processo.
11. O uso da máscara, cobrindo simultaneamente o nariz e a boca, é obrigatório durante todo o tempo de prova, sob pena de eliminação.
12. O lanche e a água deverão ser consumidos fora da sala em local determinado pela equipe de aplicação de provas para que o candidato não precise retirar a máscara dentro do setor.
13. Ao término da prova, este caderno deverá ser levado pelo candidato.

**OS FISCAIS NÃO ESTÃO AUTORIZADOS A DAR INFORMAÇÕES SOBRE ESTA PROVA**

#### **DECLARAÇÃO**

Declaro que li e estou ciente das informações que constam na capa deste Caderno de Questões, na Folha de Respostas, bem como dos avisos que foram transmitidos pelos fiscais de sala.

\_\_\_\_\_  
**ASSINATURA**

RESERVA

# LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto abaixo para responder às questões de 01 a 06.

O futuro é uma ideia nova na humanidade. Nós nunca tivemos futuro.[...]

O tempo é um conceito que se declina de várias formas. Física, biológica — envelhecimento celular —, cosmológica, histórica, mitológica, estética, a duração da autopercepção subjetiva — o tempo existencial —, social, enfim, muitas formas.

Aqui me interessa apenas uma dessas formas: o tempo sociológico, aquele que nasce das interações sociais e materiais que vão submetendo o cotidiano a esse processo.[...]

Durante milênios, “nada” aconteceu em termos de tempo sociológico porque o tempo social era parado. Nenhuma grande mudança tirava o *homo sapiens* da sua condição prioritariamente natural.

Para o tempo social acontecer, se fazem necessárias transformações relevantes nos âmbitos da técnica e da gestão da vida, da sobrevivência e da reprodução. E isso demorou muito a ocorrer em nossa pré-história e história. Sem o fogo de Prometeu, não teríamos o tempo social de fato. [...]

Mas, mesmo nossa experiência concreta da natureza hoje é mediada pelo tempo social. O debate sobre sustentabilidade e sofrimento do planeta é um debate sobre nossa natureza social e técnica em interação com a natureza do planeta. Aquilo que os estoicos chamavam de logos.

Nunca tivemos futuro. Caçávamos, plantávamos, nos reproduzíamos, adorávamos divindades, mas nada disso implica um futuro concreto como pensamos hoje. [...]

O tempo social só passa quando se impõe como cotidiano. Na modernidade, esse processo se acelerou. Nos últimos anos, mais ainda.

Isso nos causa vertigem e abre o mercado para todo tipo de picaretagem: inovação, quebra de paradigmas, dirupção, como se tudo isso ocorresse no plano de um encontro corporativo num *resort*.

Não. A aceleração social da vida, fruto da agressividade crescente da técnica, nos faz sangrar.

Dito de forma metafórica, o futuro é o resultado da técnica socialmente engajada, como um avião, um celular, uma vacina, um projeto de democracia.

A clássica divisão de história e pré-história, marcada pelo surgimento da escrita e da possibilidade de ler o que nossos antepassados escreviam, e, portanto, saber como viviam no sentido mais largo da expressão anuncia o nascimento do tempo histórico — porque nos apropriamos do que já foi vivido, ou seja, do passado —, mas isso, por si só, não é suficiente para entendermos de modo mais claro o nascimento do futuro.

O futuro só nasce quando a ideia de progresso se impõe como mais significativa do que a de passado. E isso é moderno, não é bíblico ou milenarista.

Não evoluímos num ambiente em que existisse futuro à vista. Quem fazia guerra fazia guerra sempre, quem dava à luz daria à luz sempre, quem caçava caçaria sempre. Nesse ambiente, não existe futuro.

O futuro é uma ideia nova na experiência do *sapiens*. Tão nova que não temos clareza de que ela só existe quando existe a possibilidade mesma do progresso técnico.

Ainda que esse progresso não seja o controle absoluto do nosso destino, tampouco da natureza, da contingência, nem do Sistema Solar, nosso tempo contemporâneo é devorado pela crença de que o futuro nos espera no horizonte como um dado da própria natureza das coisas.

O ser do universo é indiferente ao nosso tempo e para ele não existe o nosso futuro. O futuro da natureza das coisas não é o mesmo que o nosso futuro. O nosso é efêmero como tudo o que criamos ao longo de um tempo maior que, de certa forma, nunca passa porque nos ultrapassa.

PONDÉ, Luiz Felipe. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/colunas/luizfelipeponde/2021/02/o-futuro-e-uma-ideia-nova-e-a-eternidade-e-indiferente-ao-sofrimento-humano.shtml>>. Acesso em: 17 maio 2021. (Fragmento)

## QUESTÃO 01

De acordo com as informações do texto, é correto afirmar que seu principal objetivo é

- A) defender a relação entre a ideia de futuro e a noção de tempo social.
- B) explicar as variadas formas de declinação do conceito tempo.
- C) questionar o futuro da humanidade em relação ao tempo social.
- D) refutar a existência da ideia de futuro sob qualquer tempo.

**QUESTÃO 02**

Assinale a alternativa cujo termo negrito apresenta **diferença** de sentido com o termo destacado no trecho “Dito de forma metafórica, o futuro é o resultado da técnica socialmente engajada, **como** um avião, um celular, uma vacina, um projeto de democracia.”.

- A) “O nosso é efêmero **como** tudo o que criamos ao longo de um tempo maior que, de certa forma, nunca passa porque nos ultrapassa.”
- B) “Caçávamos, plantávamos, nos reproduzíamos, adorávamos divindades, mas nada disso implica num futuro concreto **como** pensamos hoje.”
- C) “Isso nos causa vertigem e abre o mercado para todo tipo de picaretagem: inovação, quebra de paradigmas, disrupção, **como** se tudo isso ocorresse no plano de um encontro corporativo num *resort*.”
- D) “A clássica divisão de história e pré-história, marcada pelo surgimento da escrita e da possibilidade de ler o que nossos antepassados escreviam, e, portanto, saber **como** viviam no sentido mais largo da expressão [...]”

**QUESTÃO 03**

Em “Durante milênios, **‘nada’** aconteceu em termos de tempo sociológico porque o tempo social era parado.”, as aspas no termo negrito indiciam sentido

- A) pejorativo, pois o sentido da palavra denota depreciação.
- B) comparativo, pois o sentido da palavra pode ser comparado a outro sentido.
- C) figurado, pois o sentido da palavra foge ao sentido literal.
- D) incomum, pois o sentido da palavra é extraordinário ao texto.

**QUESTÃO 04**

De acordo com o texto, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) Em “Tão nova que não temos clareza de que ela **só** existe quando existe a possibilidade mesma do progresso técnico.”, o termo negrito expressa restrição de sentido.
- B) Em “O tempo social só passa **quando** se impõe como cotidiano.”, o termo negrito estabelece relação de condicionalidade.
- C) Em “**Ainda que** esse progresso não seja o controle absoluto do nosso destino, tampouco da natureza, da contingência, nem do Sistema Solar, nosso tempo contemporâneo é devorado pela crença de que o futuro nos espera no horizonte[...]”, a expressão negrita estabelece relação de concessão.
- D) Em “O nosso é efêmero como tudo o que criamos ao longo de um tempo maior que, de certa forma, nunca passa **porque** nos ultrapassa.”, o termo negrito estabelece relação de explicação.

**QUESTÃO 05**

Em “Aqui me interessa apenas uma dessas formas: o tempo sociológico, aquele que nasce das interações sociais e materiais que vão submetendo o cotidiano a esse processo.”, o uso dos dois pontos tem por função

- A) introduzir uma nova forma do tempo que não foi citada previamente.
- B) substituir uma expressão alternativa para indicar uma das formas do tempo.
- C) enumerar as variadas formas do tempo apresentadas pelo autor.
- D) propor esclarecimento sobre uma das formas do tempo citadas.

**QUESTÃO 06**

“O ser do universo é indiferente ao nosso tempo e para ele não existe o nosso futuro.”

Assinale a alternativa em que parafraseia o trecho acima sem prejuízo de sentido ao trecho original.

- A) Como para o ser do universo a indiferença prevalece sobre nosso tempo, o nosso futuro não existe.
- B) Para o ser do universo, o tempo é indiferente do que é para nós, visto que ele não acredita no tempo.
- C) O tempo, para o ser do universo, é indiferente da mesma forma que nosso futuro.
- D) Não existe para o ser do universo nosso futuro, assim como não existe tempo.

**QUESTÃO 07**

Este \_\_\_\_\_ debate as dicotomias entre mobilidades físicas e imagéticas ocorridas na pandemia da COVID-19, considerando as restrições de fluxos de turistas contidos nas barreiras sanitárias e das comunicações turísticas que, ao mesmo tempo em que alertam para a necessidade de restrição ao turismo, promovem seus atrativos na perspectiva de retomada da atividade. Para tal, fez-se uma análise de contexto a partir dos conteúdos (tipologia, representação e discurso/interpretação) presentes nos materiais difundidos pela imprensa e pelos órgãos locais das Rotas Turísticas Costa do Sol/Região dos Lagos e São Paulo/Litoral Norte. Os conteúdos empíricos são expostos como exemplos, pois a essência do trabalho está nas dinâmicas e nos processos das mobilidades que os caracterizam e transmutam. Os resultados corroboram o argumento que as dimensões física e imagética do turismo ilustram dois elementos principais para se (re)pensar o conceito e as práticas mobilidades turísticas. Assim, as contribuições deste trabalho se colocam em duas vertentes: primeiro, no campo teórico-metodológico das mobilidades, ao ampliar a discussão sobre turismo para além da mobilidade física de corpos, orientados pelo Paradigma das Novas Mobilidades; segundo, coloca em discussão vertentes contraditórias sobre as práticas turísticas no presente, podendo orientar a gestão da atividade em função dos desdobramentos da pandemia.

COSTA, J. C. da; ALLIS, Thiago. Disponível em: <https://www.rbtur.org.br/rbtur/article/view/2212>. Acesso em: 31 ago. 2021

A palavra que corretamente preenche a lacuna no texto é

- A) relato, porque trata-se de uma exposição narrativa de um trabalho científico.
- B) resumo, porque trata-se de uma pequena parte da pesquisa científica.
- C) artigo, pois trata-se da explicitação dos resultados de uma pesquisa científica.
- D) relatório, pois trata-se de um compilado pormenorizado do trabalho científico.

**QUESTÃO 08**

Alfabetizar todas as crianças na idade certa já era um desafio gigantesco e urgente para o Brasil, mas a pandemia do novo coronavírus tornou os obstáculos ainda maiores.

O cenário pré-Covid-19 já revelava uma tragédia silenciosa, uma vez que apenas 49% dos estudantes no 2º ano do ensino fundamental possuíam níveis suficientes de alfabetização em 2019, data do último levantamento realizado pelo Sistema de Avaliação da Educação Básica (Saeb) — e este percentual foi muito menor em alguns estados, onde menos de 25% dos alunos tinham os conhecimentos esperados para essa etapa de aprendizagem.

Os números já eram alarmantes e devem piorar. É o que mostra a pesquisa realizada pelo Datafolha, a pedido da Fundação Lemann, do Itaú Social e do Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), sobre o processo de alfabetização durante a pandemia de estudantes matriculados nos 1º, 2º ou 3º anos do ensino fundamental. Os dados revelam uma estagnação ou até possíveis retrocessos: 51% dos estudantes ficaram no mesmo estágio de aprendizado, segundo a percepção de pais e de responsáveis entrevistados na pesquisa. A ausência de aulas presenciais e, por vezes, falta de capacidade técnica dos familiares para ensinar são alguns fatores apontados como as maiores dificuldades no processo de alfabetização durante este período de escolas fechadas. [...]

Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/opiniaio/2021/08/os-desafios-da-alfabetizacao-na-pandemia.shtml>. Acesso em: 01 set. 2021. (Fragmento)

No texto acima, há alternância de tempos verbais no pretérito e no presente. Essa alternância ocorre para

- A) indicar que houve mudança na forma de relatar o que vem ocorrendo no Brasil durante a pandemia da Covi-19.
- B) validar o que é afirmado, pois o tempo presente aparece sempre acompanhado de um argumento estatístico.
- C) questionar o desafio da alfabetização em época de pandemia por meio do uso de verbos no presente, instigando o leitor a tomar uma posição.
- D) marcar a distinção entre o que acontecia antes da pandemia e o que ocorre no momento em que o texto foi produzido.

**QUESTÃO 09**

Feijões brancos que parecem pintados à mão. Espigas de milho de grãos negros, vermelhos ou coloridos. Arroz basmati de tom avermelhado, que solta um perfume irresistível ao ser cozido. Essas são algumas das variedades de grãos nativos, também chamados crioulos, que começam a ser resgatadas do esquecimento por agricultores obstinados – em parceria com chefs de cozinha, eles lutam para preservar a diversidade no prato do brasileiro. Muito antes que o arroz branco, o feijão preto e o milho amarelo imperassem no mercado, as lavouras do país eram coloridas e variadíssimas. O que aconteceu depois é resultado de uma conjunção de fatores.

Há quem ponha toda a culpa no agronegócio, que elegeu as variedades mais produtivas (e lucrativas), sufocando a concorrência dos pequenos produtores. “O modelo industrial não apenas escanteou os agricultores como massificou o modo produtivo [...]. A produção agrícola foi então progressivamente orientada para um número cada vez mais restrito de espécies e variedades cultivadas, criando dependência de insumos agrícolas industriais (sementes, agrotóxicos e fertilizantes) e respondendo ao insaciável mercado global”, afirma o documento de posicionamento sobre sementes, organismos geneticamente modificados e novas biotecnologias, publicado pelo movimento *Slow Food* em outubro de 2020.

PINHO, Flávia G. Disponível em: <https://gamarevista.uol.com.br/estilo-de-vida/comida-bebida/o-resgate-dos-graos-nativos/>. Acesso em: 31 ago. 2021. (Fragmento)

De acordo com o texto, é **INCORRETO** afirmar que

- A) em “O modelo industrial **não apenas** escanteou os agricultores **como** massificou o modo produtivo [...]”, a expressão negritada apresenta a somatória do que o modelo industrial causou.
- B) em “Essas são algumas das variedades de grãos nativos, **também chamados crioulos** [...]”, a parte negritada evidencia opinião do produtor textual.
- C) em “Arroz basmati de tom avermelhado, **que solta um perfume irresistível ao ser cozido.**”, a parte negritada acrescenta uma qualidade acessória, ou seja, dispensável, ao antecedente.
- D) em “Muito antes que o arroz branco, o feijão preto e o milho amarelo **imperassem** no mercado, as lavouras do país eram coloridas e variadíssimas.”, o termo destacado indica um fato determinado por outro.

**QUESTÃO 10**

A pandemia obrigou muitas pessoas a transformar a casa em escritório. E quanto mais horas dentro do lar, mais barulho. Isso pode parecer até contraditório em um primeiro momento, mas o barulho que vem dos alto-falantes está afetando você lentamente.

E se você usa fones de ouvido ou um *headset* completo por muitas horas, o problema pode começar a se agravar mais rápido do que você imagina.

“O barulho em excesso, ao longo do tempo, pode causar prejuízos cada vez maiores à audição. Dependendo da intensidade, o ruído pode provocar, inclusive, como primeiro sintoma, o zumbido nas orelhas”, explica a fonoaudióloga Marcella Vidal, da empresa de soluções auditivas Telex.

As reuniões virtuais e as aulas *on-line* já surgem como parte do problema, juntamente com ouvir música alto — considere que muita gente trabalha no *home office*, ouvindo música em um volume mais intenso. [...]

SOUSA FILHO, Fernando. Disponível em: <https://www.terra.com.br/economia/home-office-e-aula-online-afetam-audicao-sem-voce-saber,53aba6a87547382f9a64eb85b78e568azz7zkpr6.html>. Acesso em: 21 set. 2021. (Fragmento)

De acordo com o texto, assinale a alternativa correta.

- A) Em “Isso pode parecer **até** contraditório em um primeiro momento [...]”, a expressão negritada indica a necessidade de uma conclusão contrária à esperada.
- B) Em “E **quanto mais** horas dentro do lar, **mais** barulho.”, a expressão e o termo negritados expressam relação de adição entre as proposições.
- C) Em “Dependendo da intensidade, o ruído pode provocar, **inclusive**, como primeiro sintoma, o zumbido nas orelhas’ [...]”, o termo negritado pode ser substituído sem prejuízo de sentido por “mesmo”.
- D) Em “As reuniões virtuais e as aulas *on-line* **já** surgem como parte do problema [...]”, o termo negritado indica tempo posterior à enunciação.

## NOÇÕES DE INFORMÁTICA

### QUESTÃO 11

O navegador de internet Google Chrome, em sua configuração padrão e sendo executado no sistema operacional Microsoft Windows 10, apresenta diversos atalhos úteis ao dia a dia.

Considerando-se essa informação, marque (V) para as afirmativas Verdadeiras e (F) para as Falsas.

- ( ) A tecla de atalho “Ctrl” + “T” é responsável por abrir uma nova janela do Google Chrome.
- ( ) A tecla de atalho “Ctrl” + “Shift” + “N” é responsável por abrir uma nova janela anônima.
- ( ) A tecla de atalho “Ctrl” + “R” é responsável por recarregar a guia atualmente selecionada.
- ( ) A tecla de atalho “Ctrl” + “W” é responsável por fechar a guia atualmente selecionada.
- ( ) A tecla de atalho “Shift” + “Esc” é responsável por fechar a janela atualmente selecionada.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, de cima para baixo.

- A) F, F, F, V, F.
- B) F, V, V, V, F.
- C) V, V, V, F, V.
- D) V, F, F, F, V.

### QUESTÃO 12

O Google Busca é um serviço da empresa Google em que é possível fazer pesquisas na internet sobre qualquer tipo de assunto ou de conteúdo.

Supondo-se que um usuário queira procurar apenas arquivos do tipo **PDF** sobre **espécies de cachorros**, assinale a alternativa que apresenta essa busca.

- A) espécies de cachorros type:pdf
- B) “espécies de cachorros” -pdf
- C) espécies de cachorros in:pdf
- D) "espécies de cachorros" filetype:pdf

### QUESTÃO 13

Em uma planilha do Microsoft Excel 2013, na sua configuração padrão e no idioma Português do Brasil, foi criado um controle de investimentos. Observe a tabela abaixo.

	A	B	C
1	<b>Investimento</b>	<b>Principal</b>	<b>Rendimento Mensal</b>
2	A	R\$ 3,406.00	=MULT(B2; B7)
3	B	R\$ 2,117.00	
4	C	R\$ 4,717.00	
5	D	R\$ 3,437.00	
6			
7	Taxa de Juros Mensal		5%

O usuário deseja saber o rendimento mensal de cada investimento, considerando-se a taxa de juros descrita na célula B7.

Levando-se em consideração essas informações, assinale a alternativa que apresenta corretamente como a fórmula presente na célula C2 deve ficar para que seja possível utilizar o recurso de expandir (arrastar) a fórmula presente na célula C2 para as células do intervalo C3:C5, sem que a referência a célula B7 seja perdida.

- A) =MULT(B2; \$B7)
- B) =MULT(B2; B#7)
- C) =MULT(B2; B\$7)
- D) =MULT(B2; #B7)

**QUESTÃO 14**

O sistema operacional Windows 10 trouxe um novo assistente virtual inteligente responsável por auxiliar o usuário em atividades cotidianas.

Assinale a alternativa que apresenta o nome desse software.

- A) Alexa.
- B) Siri.
- C) BixBy.
- D) Cortana.

**QUESTÃO 15**

Considerando-se o Mozilla Thunderbird, em sua configuração padrão e no idioma Português do Brasil, marque (V) para as afirmativas Verdadeiras e (F) para as Falsas.

- ( ) Não é possível utilizar Linguagem de Marcação de Hipertexto (HTML) na criação de assinaturas.
- ( ) É possível acessar apenas uma conta de e-mail, utilizando o Mozilla Thunderbird, sendo necessário a exclusão da anterior para adicionar novas.
- ( ) O atalho “Ctrl” + “N” cria uma mensagem.
- ( ) Não é possível configurar uma nova conta de e-mail, usando o protocolo POP3 para recebimento.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, de cima para baixo.

- A) F, F, V, F.
- B) V, F, V, F.
- C) V, V, F, F.
- D) F, V, F, V.

## LEGISLAÇÃO

**QUESTÃO 16**

Quanto à posse e ao exercício em cargo público, de acordo com a Lei nº 8.112/90, é **INCORRETO** afirmar que

- A) os prazos para os servidores públicos nomeados para cargo efetivo tomarem posse e entrarem em exercício são, respectivamente, de 30 e 15 dias.
- B) a posse poder-se-á dar mediante procuração, onde deverão constar o cargo a ser provido e todos os dados da pessoa a ser empossada.
- C) a posse dar-se-á pela assinatura do respectivo termo, no qual deverão constar, dentre outros, os deveres e as responsabilidades inerentes ao cargo ocupado, que poderão ser alterados unilateralmente, por qualquer das partes, ressalvados os atos de ofício exarados por autoridade administrativa.
- D) em se tratando de servidor, que esteja na data de publicação do ato de provimento, gozando de férias, o prazo será contado a partir do término dessas.

**QUESTÃO 17**

Com relação aos ocupantes de cargo em comissão ou em função de confiança, nos termos da Lei nº 8.112/90, é correto afirmar que

- A) os ocupantes de cargo em comissão ou em função de confiança têm, por disposição legal, a jornada laboral reduzida.
- B) mesmo havendo o chamado “interesse da Administração”, os ocupantes de cargo em confiança, de acordo com a norma pertinente, não poderão ser convocados em casos emergenciais, devendo, neste caso, a convocação ocorrer dentre os servidores não ocupantes da mencionada função.
- C) o servidor em estágio probatório não poderá exercer quaisquer cargos de provimento em comissão ou em funções de direção, de chefia ou de assessoramento no órgão ou na entidade de lotação.
- D) na hipótese de acumularem licitamente dois cargos efetivos, quando investidos em cargo de provimento em comissão, ficarão afastados de ambos os cargos efetivos, salvo havendo constatação, por parte da Administração, de que existe compatibilidade de horário e de local com o exercício de um deles.

**QUESTÃO 18**

De acordo com o Código de Ética Profissional dos Servidores Públicos do Poder Executivo Federal, é correto afirmar que

- A) a moralidade do ato administrativo consolida-se pelo equilíbrio entre finalidade e legalidade, que deve existir na conduta do servidor público.
- B) tratar mal uma pessoa que paga seus tributos implica causar-lhe assédio moral.
- C) no exercício de greve, deve-se zelar pela defesa da vida e da segurança individual.
- D) os servidores deverão apresentar-se ao trabalho com vestimentas que lhe proporcionem bem-estar.

**QUESTÃO 19**

No que concerne à Lei de Improbidade Administrativa, é correto afirmar que

- A) dentre as penalidades aplicadas ao agente público, que vier a praticar atos, que sejam caracterizados como “improbidade administrativa”, tem-se a perda ou a cassação dos direitos políticos.
- B) o artigo 1º da Lei nº 8.429/92 faz saber, em seu texto, aqueles que são considerados vítimas diretas dos chamados atos ímprobos, praticados por empresa incorporada ao patrimônio público ou entidade cuja criação ou custeio o erário tenha concorrido ou concorra com mais de 30% (trinta por cento) do patrimônio ou da receita anual.
- C) ocorrendo lesão ao patrimônio público, ainda que exclusivamente por ação ou por omissão culposa, por parte do agente público, este é obrigado a ressarcir integralmente o dano a que deu causa.
- D) o particular, em qualquer circunstância, poderá ser considerado sujeito ativo do ato de improbidade administrativa.

**QUESTÃO 20**

Em relação ao processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal, é correto afirmar que

- A) em hipótese alguma, é permitida a avocação temporária de competência atribuída a órgão hierarquicamente inferior.
- B) aquele que esteja litigando judicial ou administrativamente com o interessado ou com o respectivo cônjuge ou companheiro é considerado suspeito em um processo administrativo.
- C) mediante comprovada justificativa e inexistindo disposição específica, os atos do órgão ou da autoridade responsável pelo processo e dos administrados que dele participem devem ser praticados no prazo de 30 dias, salvo força maior, cujo prazo não poderá ser dilatado.
- D) o ato de delegação, uma vez ocorrendo no âmbito da Administração Pública Federal, pode ser revogado a qualquer tempo por aquele que, por disposição legal, delegou a competência a outro para execução do ato administrativo.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

**QUESTÃO 21**

O Sistema de Análise de Perigos e de Pontos Críticos de Controle (APPCC) é baseado numa série de etapas inerentes ao processo de produção de alimentos, a começar pela obtenção da matéria-prima até o seu consumo, fundamentando-se na identificação dos perigos potenciais à segurança do alimento, bem como nas medidas para o controle das condições que geram os perigos.

Em relação a esse sistema, é correto afirmar que

- A) os perigos físicos e químicos não são considerados na elaboração do plano APPCC por serem de ocorrência menor.
- B) os perigos e os riscos para uma mesma matéria-prima ou uma etapa do processo serão semelhantes, independentemente do fornecedor e dos equipamentos utilizados.
- C) os perigos microbiológicos devem receber prioridade na implantação do APPCC por serem os frequentemente envolvidos em casos ou em surtos de doenças transmitidas por alimentos.
- D) todas as etapas para a produção da refeição, desde o recebimento até a distribuição, terão pontos críticos de controle em todos os planos APPCC.

**QUESTÃO 22**

O Guia Alimentar para a População Brasileira, que teve sua segunda edição publicada em 2014, constitui-se em uma das estratégias para implementação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

Para a orientação sobre a escolha dos alimentos, foram agrupados, nesse guia alimentar, os diferentes tipos de alimentos em quatro categorias, definidas de acordo com o seguinte critério:

- A) custo das matérias-primas utilizadas na sua produção.
- B) tipo de processamento empregado na sua produção.
- C) teor de nutrientes disponíveis.
- D) palatabilidade e aceitabilidade.

**QUESTÃO 23**

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) é um programa governamental de adesão voluntária, que busca estimular o empregador a fornecer alimentação nutricionalmente adequada aos trabalhadores por meio da concessão de incentivos fiscais, tendo como prioridade o atendimento aos trabalhadores de baixa renda.

Dentre as alternativas abaixo sobre o PAT, é **INCORRETO** afirmar que

- A) a participação dos trabalhadores atendidos nos gastos envolvidos na operacionalização do PAT tem como limite 40% do custo direto dos benefícios concedidos.
- B) o empregador pode conceder, a seu critério, refeição pronta (principal – almoço, jantar e ceia, ou menor – desjejum e lanche), cesta de alimentos ou documento de legitimação para aquisição de refeição pronta ou gêneros alimentícios (tíquetes, vales, cupons, cheques, meios eletrônicos de pagamento).
- C) a fornecedora e a prestadora de serviço de alimentação coletiva devem manter contratado um profissional legalmente habilitado em nutrição, a quem compete supervisionar as atividades nutricionais do programa, com a finalidade de promover a alimentação saudável do trabalhador.
- D) pode aderir ao programa toda pessoa inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica, inclusive o microempreendedor individual, a microempresa, a empresa sem fins lucrativos e os órgãos e as entidades da Administração Pública Direta e Indireta. Também pode aderir ao Programa a pessoa física matriculada no Cadastro Específico do INSS-CEI.

**QUESTÃO 24**

Em relação às vitaminas, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) Os vegetais não apresentam vitamina A pré-formada, mas muitos contêm um precursor da vitamina A, o betacaroteno.
- B) A vitamina E está amplamente disponível nos alimentos. Os óleos de sementes, especialmente o óleo de germe de trigo, são as fontes mais ricas, embora quantidades menores também sejam encontradas em frutas, vegetais e gorduras animais.
- C) O excesso de retinol no organismo não é tóxico, mas o de betacaroteno o é, pois o betacaroteno é convertido em retinol de forma tão eficiente a ponto de causar sintomas de toxicidade.
- D) A vitamina K pode ser obtida de alguns alimentos, como os vegetais folhosos verde escuros, e pelo metabolismo das bactérias intestinais.

**QUESTÃO 25**

Alguns funcionários de uma empresa relataram ao(à) nutricionista da unidade de produção de refeições que começaram a apresentar náuseas e vômitos duas horas após se alimentarem no local. Todos os funcionários que se sentiram mal haviam consumido uma torta de frango confeitada.

Considerando-se as informações apresentadas, o provável micro-organismo envolvido nesse surto de doença transmitida por alimentos seria

- A) *Campylobacter jejuni*.
- B) *Staphylococcus aureus*.
- C) *Vibrio cholerae*.
- D) *Escherichia coli*.

**QUESTÃO 26**

O Procedimento Operacional Padronizado (POP) é escrito de forma objetiva, estabelecendo instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

Baseando-se nessas instruções, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) Quando aplicável, os POP, referentes às operações de higienização de instalações, de equipamentos e de móveis, devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.
- B) Os POP, relacionados ao controle integrado de vetores e de pragas urbanas, devem contemplar medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e de pragas urbanas.
- C) Os POP, relacionados à higiene e à saúde dos manipuladores, devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e na antisepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problemas de saúde que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- D) Os POP, referentes à higienização do reservatório, devem especificar a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização. Quando essa operação é realizada por empresa terceirizada, a apresentação dessas informações é dispensada, sendo necessária somente a apresentação do certificado de execução do serviço pela empresa.

**QUESTÃO 27**

Náuseas, visão dupla, vertigens, perda de reflexos, dificuldade de deglutir e de falar e paralisia respiratória são sintomas característicos de uma intoxicação pelo patógeno

- A) *Clostridium botulinum*.
- B) *Clostridium perfringens*.
- C) *Bacillus cereus*.
- D) *Proteus* sp.

**QUESTÃO 28**

A seleção de uma fórmula enteral apropriada requer avaliação da capacidade digestiva e absorptiva, bem como o conhecimento das fontes de substratos e de sua forma.

Sobre formulações enterais comerciais, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) Fórmulas enterais poliméricas são consideradas abordagem padrão da nutrição enteral, e contêm nutrientes não hidrolisados, o que implica necessidade de um sistema digestivo funcionante.
- B) Fórmulas enterais oligoméricas contêm macronutrientes que foram completamente hidrolisados, necessitando, portanto, de mínima digestão, sendo completamente absorvidos.
- C) A maioria das fórmulas enterais poliméricas apresenta densidade calórica entre 1 e 2 kcal/mL, e fórmulas com maior densidade calórica são úteis para pacientes que requerem restrição hídrica.
- D) As fórmulas enterais que contêm fibras podem melhorar a função intestinal, sendo importante considerar a quantidade e o tipo de fibras (solúvel ou insolúvel).

**QUESTÃO 29**

Com o envelhecimento, várias funções fisiológicas e metabólicas são alteradas, fazendo com que acabem por refletir no estado nutricional e, portanto, na saúde do paciente.

Em relação à avaliação nutricional de pacientes idosos, é correto afirmar que

- A) a sarcopenia é um processo inevitável, causado pelo envelhecimento, e seu diagnóstico é realizado por meio de medidas antropométricas para avaliação do estado muscular.
- B) recordatório de 24 horas e diários alimentares podem ser aplicados rotineiramente, pois a avaliação do consumo alimentar é pouco afetada pela idade avançada.
- C) equações preditivas que incluem altura do joelho são o método mais recomendado para estimar a estatura, pois a altura do joelho é uma medida pouco afetada pela diminuição das dimensões ósseas.
- D) a Miniavaliação Nutricional (MAN) é uma ferramenta para diagnóstico do estado nutricional amplamente utilizada, traduzida e validada para a população brasileira.

**QUESTÃO 30**

Um homem de 40 anos foi internado no hospital com queixas de dor intensa no abdômen superior, de anorexia, de náuseas e de vômitos. O paciente tem histórico de abuso significativo de álcool por 15 anos. Amilase sérica se encontra elevada. Após tomografia computadorizada, foi confirmado o diagnóstico de pancreatite aguda grave.

Sobre a pancreatite aguda e a respectiva terapia nutricional, analise as afirmações abaixo.

- I. A pancreatite aguda é caracterizada pela ativação de enzimas digestivas nas células acinares, provocando lesão pancreática.
- II. Amilase sérica se encontra elevada devido à maior produção dessa enzima pelo pâncreas inflamado.
- III. Nutrição por via oral é contraindicada no caso de intolerância à dieta e na presença de sintomas como dor e vômitos.
- IV. Nutrição por via enteral na pancreatite aguda tem menor incidência de complicações do que a nutrição parenteral, previne atrofia intestinal, translocação bacteriana e atenua a resposta inflamatória.
- V. Nutrição por via parenteral é indicada nos casos de pancreatite aguda grave com o objetivo de manter o repouso pancreático.

Assinale a alternativa que apresenta as afirmativas corretas.

- A) Apenas I, II e V.
- B) Apenas I, III e IV.
- C) Apenas III e V.
- D) Apenas II, III e IV.

**QUESTÃO 31**

Proteínas são macromoléculas essenciais à vida. Algumas das funções fisiológicas e metabólicas das proteínas no organismo incluem funções digestivas e metabólicas, transporte de nutrientes e de moléculas pela circulação, reserva e armazenamento de nutrientes, imunidade, dentre outras.

Em relação ao metabolismo de proteínas e de aminoácidos, é **INCORRETO** afirmar que

- A) não existe no organismo um mecanismo de armazenamento do excesso de proteínas ingeridas. Portanto, os aminoácidos consumidos acima da necessidade imediata são oxidados e o nitrogênio é excretado.
- B) existem vários fatores que condicionam o processo de síntese proteica, como aporte insuficiente de energia e de micronutrientes e ausência de todos os aminoácidos necessários que podem limitar esse processo.
- C) não existem outros mecanismos de excreção de nitrogênio além da ureia, eliminada por meio da urina. Portanto, a excreção do excesso de proteínas ingeridas depende totalmente da função renal preservada.
- D) existem várias proteínas plasmáticas sintetizadas primariamente pelo fígado. Por isso, a concentração plasmática de diferentes proteínas viscerais é utilizada na avaliação do metabolismo proteico corporal.

**QUESTÃO 32**

A Dietary Reference Intake (DRI) representa um conjunto de valores de referência desenvolvido, a princípio, para a população saudável, que pode ser utilizada tanto para avaliar a probabilidade de ingestão adequada ou o potencial risco de excesso quanto para planejar a dieta de indivíduos ou de grupos populacionais.

Sobre a aplicação das DRI na análise do consumo alimentar de indivíduos, assinale a alternativa correta.

- A) A Ingestão Dietética Recomendada (RDA) de um nutriente é definida como o valor correspondente a dois desvios padrões acima da Necessidade Média Estimada (EAR) e refere-se ao valor a ser utilizado como meta de ingestão alimentar para o planejamento de dietas individuais.
- B) A Ingestão Dietética Recomendada (RDA), a Ingestão Adequada (AI) e o Nível Superior Tolerável de Ingestão (UL) são utilizados para avaliação da adequação aparente da ingestão de indivíduos e o resultado é influenciado pelo número de dias de avaliação da ingestão alimentar.
- C) A Necessidade Média Estimada (EAR) corresponde ao nível médio de ingestão diária suficiente para atender à necessidade de determinado nutriente de aproximadamente 98% dos indivíduos saudáveis de um grupo em determinado estágio de vida.
- D) A Ingestão Dietética Recomendada (RDA) deve ser usada como meta de ingestão de um nutriente para um indivíduo, e aqueles indivíduos, cuja ingestão habitual está abaixo da RDA, provavelmente apresentam uma inadequação da ingestão do nutriente.

**QUESTÃO 33**

Um homem de 66 anos, hipertenso, compareceu à consulta com o nefrologista. O exame físico mostrou edema de membros inferiores, na região dos maléolos e depleção muscular. Os exames bioquímicos incluíam: creatinina sérica 1,9 mg/dl, ureia sérica 61 mg/dl, potássio 5,5 mg/dl, taxa de filtração glomerular 36 ml/min/1.73 m<sup>2</sup>, sem proteinúria. Uma das condutas tomadas pelo médico foi o encaminhamento para o(a) nutricionista.

De acordo com as informações fornecidas, assinale a alternativa que apresenta as características da dieta que será prescrita pelo(a) nutricionista.

- A) Dieta hipoproteica, normocalêmica, hipossódica e restrição de líquidos.
- B) Dieta normoproteica, normocalêmica e hipossódica.
- C) Dieta hipoproteica, hipocalêmica e hipossódica.
- D) Dieta normoproteica, hipocalêmica e restrição de líquidos.

**QUESTÃO 34**

O planejamento de cardápios e a produção de refeições coletivas com atributos nutritivos e sensoriais adequados não é uma tarefa fácil para o(a) nutricionista de Unidades Produtoras de Refeições (UPRs). Cada vez mais, observam-se clientes exigentes em relação aos aspectos sensoriais, preocupados com suas condições de saúde, ao valor nutritivo de alimentos e às preparações e com dificuldades de acesso fora do lar a uma alimentação saudável, segura e prazerosa. É importante que o cardápio seja utilizado como uma ferramenta de educação nutricional, auxiliando na prevenção de doenças e na manutenção da saúde dos indivíduos.

Em relação a métodos de avaliação de cardápios, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) O Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina elaborou ferramentas de avaliação da qualidade nutricional, sensorial e simbólica, capazes de auxiliar o(a) nutricionista no planejamento e na avaliação do cardápio para coletividades.
- B) Na dimensão simbólica, são utilizadas duas ferramentas de qualidade – a avaliação da qualidade nutricional, sensorial e simbólica de *buffets* executivos (AQBE) e a avaliação da qualidade do patrimônio gastronômico (AQPG).
- C) A Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) é uma ferramenta que pode ser utilizada para avaliar duas dimensões do cardápio: a sensorial e a simbólica.
- D) O Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) é um método ouro para avaliar os cardápios institucionais ligados ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e, desde 2006, conforme a Portaria Interministerial nº 66/2006, é obrigatório o uso desse método pelo responsável técnico do PAT.

**QUESTÃO 35**

O Fator de Correção (FC) é um fator que prevê perdas inevitáveis ocorridas durante a etapa de pré-preparo, quando os alimentos são limpos, descascados, desossados ou cortados. É muito importante para o planejamento de cardápios avaliar os custos que auxiliam na previsão de compras pelo(a) nutricionista.

Sabendo-se disso, calcule a quantidade total de chuchu, cenoura, quiabo, batata e brócolis, com FC de 1,5; 1,2; 1,4; 1,2 e 2, respectivamente, necessários para produzir a guarnição e atender o cardápio do almoço de uma unidade de alimentação que produz diariamente 1300 refeições, e tem um contrato para servir 100 gramas de peso limpo de guarnição por cliente. Cada alimento citado será servido uma vez por semana, e a compra final deverá estar em quilogramas e em números inteiros.

- A) 195; 156; 182; 156; 260
- B) 87; 108; 93; 108; 65
- C) 87; 83; 71; 83; 260
- D) 195; 156; 107; 156; 65

**QUESTÃO 36**

Durante a pandemia do novo Coronavírus, o mundo redescobriu a magia de cozinhar em casa, muitas famílias deixaram de comprar alimentos prontos, em especial os pães feitos com cereais, e literalmente colocaram a “mão na massa”. Esse fenômeno foi apelidado de “pãodemia” e, em diversas redes sociais, aconteceram trocas de receitas ou vídeos e *lives* feitos por especialistas na área com o passo a passo para a panificação, utilizando a farinha de trigo integral ou branca como principal ingrediente.

De acordo com o conhecimento científico sobre as modificações que ocorrem nos alimentos no processo de panificação e o uso da farinha de trigo, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) A levedura comum é um fungo composto de minúsculas células, e suas enzimas, a invertase e a zimase, quebram açúcar em álcool e gás carbônico, o que possibilita o crescimento do pão.
- B) Na fermentação, ocorre uma modificação química no alimento por meio da multiplicação desejável de leveduras que produzem substâncias mais complexas para reagirem e darem firmeza à massa.
- C) Os cereais têm cerca de 1 a 13% de proteínas, localizados principalmente no endosperma. O que determina sua quantidade e qualidade são a espécie, os fatores ambientais e genéticos. Em termos nutricionais, os cereais apresentam como aminoácido limitante a lisina.
- D) O glúten é o que torna o trigo ideal para formar massas coesas, fortes e elásticas, tornando a estrutura da massa capaz de reter gases, dando aspecto esponjoso ao produto assado. As características do glúten são influenciadas pela quantidade de água, pela presença de açúcar, pelo ácido, pela gordura e pelo sal na massa.

**QUESTÃO 37**

Atualmente, o conceito e a prática da qualidade tornaram-se importantes para as empresas, pois os consumidores estão cada vez mais exigentes e buscam produtos ou serviços que atendam suas necessidades com maior padrão de qualidade e, também, com menor preço. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) servem para garantir a qualidade dos alimentos e, conseqüentemente, a saúde do consumidor.

Em relação às etapas de BPF, cujas práticas envolvem diversas etapas, assinale a alternativa correta.

- A) O resfriamento é a etapa na qual as preparações devem passar de 64° C a 21° C em 6 horas, e de 21° C a 10° C em, no máximo, 2 horas, podendo ser utilizada imersão no gelo, freezer (-18° C), geladeira (2° a 3° C) ou equipamento para resfriamento rápido.
- B) A cocção é a etapa em que os alimentos devem atingir, no mínimo, 74° C no centro geométrico ou combinação de temperaturas e de tempo, como 55° C por 15 minutos ou 64° C por 2 minutos.
- C) Na etapa de espera para a distribuição, os alimentos quentes devem ser mantidos a 55° C ou mais até o momento da distribuição, e os alimentos frios devem ser mantidos abaixo de 12° C até o momento da distribuição.
- D) A etapa de descongelamento deve ser conduzida de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

**QUESTÃO 38**

A Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar (UAN) é a área responsável pela produção e pelo fornecimento das dietas prescritas aos pacientes hospitalizados, desempenha um importante papel terapêutico, e deve ser administrada com grande cuidado e padronização.

Em relação à Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar (UAN), assinale a alternativa correta.

- A) A distribuição das refeições hospitalares pode ser centralizada, descentralizada ou mista. No sistema descentralizado, a alimentação é encaminhada da UAN para as unidades de internação em carrinhos térmicos, onde se processa o porcionamento e a distribuição das dietas aos pacientes hospitalizados.
- B) O Manual de Dietas Hospitalares é a ferramenta, onde se encontra toda a padronização de dietas existentes, e é um instrumento único elaborado pelo Sistema Único de Saúde para uso em todas as unidades hospitalares públicas e privadas do Brasil.
- C) As dietas hospitalares podem ser classificadas em dietas de rotina ou especiais. As dietas especiais podem sofrer modificações quanto à consistência ou à composição química.
- D) A dieta branda é composta por alimentos macios e bem cozidos, sem adição de temperos e de sal, indicadas para pacientes com comprometimento da função digestiva, problemas mecânicos de mastigação e de deglutição e para portadores de doenças neurológicas. Normalmente, é utilizada por curtos períodos.

**QUESTÃO 39**

No setor de alimentos, a Anvisa coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, de inspeção, de fiscalização e de controle de riscos, sendo responsável por estabelecer normas e padrões de qualidade e de identidade a serem observados. Há várias normas vigentes cujo objetivo é garantir a segurança e a qualidade de alimentos. É importante que o profissional que atua nessa área tenha conhecimento amplo sobre a legislação aplicada a unidades de alimentação e a alimentos.

Considerando-se essas informações, assinale a alternativa correta.

- A) A RDC 275/2002, elaborada pelo Ministério da Saúde e da Agricultura Pecuária e Abastecimento, é o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos para programas de análise de perigos e de pontos críticos de controle e abrange todos os produtos de origem animal e vegetal.
- B) A RDC 216/2004 refere-se ao regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação e foi alterada pela RDC 52/2014.
- C) A Lei nº 6.437/1977 altera dispositivos do Capítulo III do Título VIII do Código Penal, incluindo, na classificação dos delitos considerados hediondos, crimes contra a saúde pública e dá outras providências.
- D) A Portaria MS 1.428/1997 é o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e está relacionada à Portaria MAA 360/1997.

**QUESTÃO 40**

Inspeção Sanitária é o procedimento de fiscalização, efetuado pela autoridade sanitária que avalia em toda a cadeia alimentar as Boas Práticas de Produção, estabelecidas por meio da verificação do cumprimento dos procedimentos previstos nos seus manuais, da utilização do Sistema de APPCC e do atendimento à legislação sanitária.

Em relação a esse assunto, marque (V) para as afirmativas Verdadeiras e (F) para as Falsas.

- ( ) Laudo de Inspeção é a peça escrita fundamentada técnica e/ou legalmente, no qual a autoridade sanitária registra suas conclusões a partir da avaliação sobre o cumprimento da legislação em vigor.
- ( ) O Sistema de Avaliação por análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC), adotado na Portaria 1428/1993, refere-se à recomendação da Organização Mundial de Saúde (OMS).
- ( ) O laudo de inspeção deve ser mantido em triplicata. O original e uma cópia do documento ficarão em poder do Serviço de Vigilância Sanitária, e a outra cópia será encaminhada ao responsável pelo estabelecimento inspecionado.
- ( ) Inspeção Programada é aquela exigida por um determinado evento que teve como consequência um agravo ao consumidor e/ou trabalhador com vistas a determinar e a intervir na causa dos efeitos prejudiciais à saúde humana.

Assinale a alternativa que contém a sequência correta de cima para baixo.

- A) V, F, F, V.
- B) V, V, F, F.
- C) V, F, V, F.
- D) V, V, V, F.

RESERVA

RRR5CELNHTD

The logo is a large, stylized letter 'U' composed of multiple overlapping, semi-transparent grey layers. The layers are offset from each other, creating a 3D effect. The text is centered within the 'U' shape.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA**  
***PROGRAD – Pró-Reitoria de Graduação***  
***DIRPS – Diretoria de Processos Seletivos***  
***[www.portalselecao.ufu.br](http://www.portalselecao.ufu.br)***