



**Unimontes**

EVOLUINDO O CURSO DA VIDA

**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS  
EFETIVOS DO QUADRO DE PESSOAL DA SECRETARIA DE  
ADMINISTRAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MONTES CLAROS/MG  
EDITAL1/2010**

ESTE CADERNO DE PROVAS DESTINA-SE AOS CANDIDATOS AO SEGUINTE CARGO:

**Engenheiro de Alimentos**

PROVAS CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS, LÍNGUA PORTUGUESA E  
CONHECIMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

DATA 18/7/2010	HORÁRIO 15h	CADERNO <b>031</b>
-------------------	----------------	-----------------------

**Ficha de Identificação**

NOME:		
FUNÇÃO:		Nº INSCRIÇÃO:
Nº DO PRÉDIO:	SALA:	ASSINATURA



**COMISSÃO TÉCNICA DE CONCURSOS**

## ORIENTAÇÕES IMPORTANTES

- 01 - Este caderno contém questões do tipo múltipla escolha e uma questão discursiva.
- 02 - Verifique se o caderno contém falhas: folhas em branco, má impressão, páginas trocadas, numeração errada, etc. Encontrando falhas, levante a mão. O Fiscal o atenderá e trocará o seu caderno.
- 03 - Cada questão tem 4 (quatro) alternativas (A - B - C - D). Apenas 1 (uma) resposta é correta. Não marque mais de uma resposta para a mesma questão, nem deixe nenhuma delas sem resposta. Se isso acontecer, a questão será anulada.
- 04 - Para marcar as respostas, use preferencialmente caneta esferográfica com tinta azul ou preta. **NÃO** utilize caneta com tinta vermelha. Assinale a resposta certa, preenchendo toda a área da bolinha ●.
- 05 - Tenha cuidado na marcação da Folha de Respostas, pois ela não será substituída em hipótese alguma.
- 06 - Confira e assine a Folha de Respostas, antes de entregá-la ao Fiscal. **NA FALTA DA ASSINATURA, A SUA PROVA SERÁ ANULADA.**
- 07 - Não se esqueça de assinar a Lista de Presenças.
- 08 - Após UMA HORA, a partir do início das provas, você poderá retirar-se da sala, SEM levar este caderno.
- 09 - Após TRÊS HORAS, a partir do início das provas, você poderá retirar-se da sala, levando este caderno.

### DURAÇÃO DESTAS PROVAS: TRÊS HORAS E TRINTA MINUTOS

OBS.: Candidatos com cabelos longos deverão deixar as orelhas totalmente descobertas durante a realização das provas. É proibido o uso de boné.

**PROVA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**  
**Questões numeradas de 01 a 15**

**QUESTÃO 01**

Um dos principais problemas na conservação dos alimentos lipídicos é o desencadeamento do processo oxidativo, que resulta na produção de odores e sabores desagradáveis, tornando os alimentos inadequados para o consumo. Como resultado da reação entre o oxigênio e os ácidos graxos insaturados ocorre a formação de compostos de baixo peso molecular, os quais são os principais responsáveis pelo desenvolvimento de odores indesejáveis. Com relação a processos oxidativos em alimentos, é **INCORRETO** afirmar:

- A) Os óleos comestíveis, por conterem uma grande porcentagem dos ácidos oleico, linoleico e linolenico, são os mais susceptíveis aos processos oxidativos.
- B) A vitamina E e seus análogos, retinal, ácido retinoico, acetato e palmitato de retinol possuem efeitos antioxidantes expressivos, podendo ser usados como uma alternativa na inibição da peroxidação lipídica.
- C) A reações oxidativas levam à diminuição do valor nutricional, pois os ácidos graxos essenciais (linoleico e linolênico) são os primeiros a serem oxidados.
- D) Os ácidos graxos insaturados também podem ser oxidados por ação direta do oxigênio *singlet*, formando peróxidos e hidroperóxidos.

---

**QUESTÃO 02**

As doenças transmitidas por alimentos são responsáveis, atualmente, pela maior parte dos surtos de diarreia em quase todos os países. O desenvolvimento econômico e a globalização do mercado mundial, as alterações nos hábitos alimentares, com a crescente utilização de alimentos industrializados ou preparados fora de casa, alteraram o perfil epidemiológico dessas doenças, expondo a população a vários tipos de contaminantes.

Com relação às Salmoneloses, é **INCORRETO** afirmar:

- A) *Salmonella* representa um grupo de bactérias que pode causar doença diarreica e, geralmente, é encontrada em alimentos de origem animal, como carnes, leite e derivados, ovos.
- B) O período de incubação varia, em geral, de 12 até 72 horas após consumo de alimentos contaminados.
- C) Os sintomas principais são vômito, tonturas, febre, cefaleia, visão dupla, cólica abdominal, e costumam durar de quatro a sete dias.
- D) A *Salmonella typhimurim* é um dos principais sorotipos isolados em casos esporádicos ou surtos no Brasil e está associada a meningites, especialmente em crianças.

---

**QUESTÃO 03**

O termo “Boas Práticas” refere-se às normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto ou de um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade devem ser avaliadas através da inspeção ou investigação. No Brasil, diversos dispositivos legais vêm sendo elaborados, especialmente a partir da década de 1990, para aperfeiçoar o controle sanitário dos alimentos.

Com relação a essas legislações, é **INCORRETO** afirmar:

- A) A Portaria 1428/MS, de 1993, contém o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos" e as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos”.
- B) Em setembro 2005, foi publicado o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-sanitários para Indústrias de Alimentos aprovado pela RDC n° 218, ANVISA/MS.
- C) A Portaria 326 SVS/MS de 1997 aprovou o Regulamento Técnico "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”.
- D) Em 21 de outubro de 2002, o Ministério da Saúde, através da ANVISA, publicou a RDC n° 275, para promover a harmonização das ações da inspeção sanitária por meio de um instrumento genérico de verificação, com o propósito de introduzir o controle contínuo das Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados.

## QUESTÃO 04

A Agência Nacional de Vigilância sanitária – ANVISA – aprovou, em 15 de setembro de 2004, a resolução RDC nº 216. Essa norma, de âmbito federal, tem como objetivo a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados em padarias, cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes comerciais e institucionais e comissárias. Alguns estabelecimentos ainda não se adequaram, como mostra a tirinha a seguir.



Fonte: [http://www.brasilia.fiocruz.br/prodisa/wp-content/files/gibi2\\_alimentos.pdf](http://www.brasilia.fiocruz.br/prodisa/wp-content/files/gibi2_alimentos.pdf).

Avalie os itens a seguir. É correto sugerir como Boas Práticas de Fabricação para o estabelecimento do Sr. Gordinho, os seguintes procedimentos:

- I - Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.
- II - Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados do estabelecimento, enquanto persistirem essas condições de saúde.
- III - O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius).
- IV - Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius).
- V - O descongelamento dos alimentos deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius).
- VI - A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até três horas.

Para a situação descrita, estão **CORRETOS** os procedimentos dos itens:

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

## QUESTÃO 05

Entre os produtos cárneos salgados produzidos no Brasil, destacam-se o charque, o *jerked beef* e a carne-de-sol. Sobre esses produtos, é **CORRETO** afirmar:

- A) O Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA –, Brasil (1952), caracteriza “carne de sol”, sem qualquer outra especificação, como a carne bovina salgada e dessecada.
- B) *Jerked beef* é um produto cárneo industrializado, obtido de carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação.
- C) A elevada atividade de água e o baixo teor de sal na carne de sol são fatores que contribuem para as altas contagens de microrganismos.
- D) Charque é o produto originário da carne bovina desossada e adelgada, salgada pelo sal comum, maturada e dessecada.

---

### QUESTÃO 06

A higienização na indústria de alimentos insere-se dentro das Boas Práticas de Fabricação e dos programas de qualidade, como o de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que visam à obtenção de alimentos seguros, particularmente sob os aspectos relacionados às contaminações com agentes químicos, físicos e microbiológicos, além de contribuir para a manutenção das características sensoriais e nutritivas desses alimentos. Nesse contexto, é **INCORRETO** afirmar:

- A) Nas indústrias de alimentos, a higienização inclui as etapas de limpeza e sanitização das superfícies de alimentos, ambientes de processamento, equipamentos, utensílios, manipuladores e ar de ambientes de processamento.
- B) A água para uso na indústria de alimentos deve ser considerada como matéria-prima e atender aos padrões físicos, químicos e microbiológicos estabelecidos na legislação brasileira, de acordo com a Portaria 518, do Ministério da Saúde, de 25 março de 2004.
- C) Os compostos clorados são amplamente usados na indústria de alimentos por serem geralmente de baixo custo e efetivos na destruição de bactérias gram-positivas e negativas, fungos filamentosos e leveduras.
- D) Os compostos de amônia quaternária são sanitizantes eficientes contra bactérias gram-positivas e negativas, microrganismos psicrotróficos e ineficientes contra esporo.

---

### QUESTÃO 07

Desde o nascimento das cidades, na idade antiga, que existem registros das preocupações com a Vigilância Sanitária. A humanidade não conhecia ainda os processos de contaminação que espalhavam a peste, a cólera, a varíola, a febre tifoide e outras doenças que marcaram a história; mas, mesmo não conhecendo todo o processo de transmissão de doenças, era sabido que a água poderia ser uma via de contaminação e que os alimentos, de igual maneira, poderiam ser meios de propagação de doenças. Com as populações aglomerando-se em cidades, esses problemas foram crescendo e se tornando mais complexos.

Fonte: [www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/coprh/cartilha.pdf](http://www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/coprh/cartilha.pdf).

Sobre a Vigilância Sanitária no Brasil, é **INCORRETO** afirmar:

- A) A Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA – é a instituição da União que é responsável pela Vigilância Sanitária no Brasil.
- B) Os riscos que devem ser controlados pela Vigilância Sanitária podem ser classificados em riscos ambientais, riscos ocupacionais, riscos iatrogênicos, riscos institucionais, riscos sociais.
- C) O campo de atuação da vigilância sanitária é amplo e quase inesgotável, intervindo em todos os aspectos que possam dizer respeito à saúde dos cidadãos.
- D) É um conjunto de ações capazes de eliminar riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

---

### QUESTÃO 08

A colheita de amostras constitui a primeira fase da análise de um produto alimentício. Sobre amostragem para análise fiscal e de controle, é **INCORRETO** afirmar:

- A) Uma das amostras colhidas é deixada em poder do detentor ou depositário do produto para eventual perícia de contraprova.
- B) As amostras para análise fiscal devem ser colhidas em duplicatas.
- C) A análise de controle é efetuada também para os alimentos dispensados da obrigatoriedade de registro no Ministério da Saúde.
- D) A análise de controle serve para provar a conformidade do produto alimentício com o seu respectivo padrão de identidade e qualidade.

## QUESTÃO 09

Leia o texto “O açougue do Seu José”, para responder a questão a seguir.

### O açougue do Seu José

Seu José tem orgulho da profissão de açougueiro e não se cansa de dizer que aprendeu com seu pai, hoje aposentado. O balcão é o mesmo, de madeira boa, lavado todos os dias. As paredes de uma cor vistosa são pintadas todos os anos. A carne, que até hoje chega pela manhã, vem direto da fazenda. Os mais antigos são fregueses certos e só confiam no Seu José para comprar a carne que consomem. Ele tem uma caderneta, em que anota diariamente as compras dos fregueses os quais efetuam o pagamento no final do mês.

Certo dia, chegou o Marcelo, um rapaz novo, fiscal da Vigilância Sanitária, profissional que nunca houve na cidade. Empregado no serviço da prefeitura, fez logo ver a Seu José que, de acordo com a norma nacional, o açougue deveria obedecer à legislação vigente. Marcelo poderia alertar o Seu José e dar-lhe um tempo para arrumar seu estabelecimento, multá-lo ou fechar o açougue. Preferiu a primeira opção e resolveu levar uma boa conversa com o açougueiro.

Marcelo levou folhetos, gravuras, mostrou o que acontecia com a pessoa que come uma carne contaminada.

Depois de algum tempo, Seu José entendeu que é mais higiênico um açougue funcionando conforme as normas estabelecidas. Marcelo ficou satisfeito porque o açougueiro se convenceu em mudar, não só para “adaptar-se aos tempos modernos”, mas porque percebeu o bem que faria à comunidade, oferecendo um produto de primeira qualidade.

Fonte: [www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/coprh/cartilha.pdf](http://www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/coprh/cartilha.pdf) (adaptado)

Avalie, nos itens a seguir, as orientações feitas pelo fiscal sanitário, Marcelo, para melhoria das condições higiênico-sanitárias do açougue do Sr. José:

- I - As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável.
- II - As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas não removíveis, para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.
- III - As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.
- IV - As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete e toalhas para secagem das mãos.
- V - O controle integrado de vetores e pragas urbanas deve sempre utilizar o controle químico executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde.
- VI - Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.

Estão **INCORRETAS** as orientações dos itens

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

## QUESTÃO 10

Os sais de sódio e potássio de nitritos e nitratos são usados em misturas de cura para carnes para desenvolvimento e fixação de cor, para inibição de microrganismos e para desenvolvimento de sabores característicos. Sobre esses aditivos alimentares, é **INCORRETO** afirmar:

- A) Os nitritos (150-200ppm) inibem os clostrídios em carnes maceradas e enlatadas ou curadas.
- B) Os sais de nitrato têm ocorrência natural em muitos alimentos, incluindo vegetais como o espinafre.
- C) Os nitratos não apresentam nenhuma atividade inibidora contra o *Clostridium botulinum*.
- D) São utilizados como aditivos, segundo as Boas Práticas de fabricação, como estabilizantes de cor.

---

### QUESTÃO 11

A legislação que normatiza as diretrizes para elaboração da Rotulagem Nutricional no Brasil é a RDC nº 360, de 23/12/2003, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/MS.

A rotulagem nutricional é aplicável para todos os alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores. Estão isentos da obrigatoriedade da rotulagem nutricional os seguintes produtos, **EXCETO**

- A) os produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos; as frutas, vegetais e carnes *in natura*, refrigerados e congelados; os alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100cm<sup>2</sup>.
- B) vinagres, sal (cloreto de sódio), café, bebidas alcoólicas, chá, alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais, cuja embalagem apresente superfície visível para rotulagem menor ou igual a 100cm<sup>2</sup>.
- C) bebidas alcoólicas, os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, especiarias, águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano.
- D) erva-mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes, os alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo.

---

### QUESTÃO 12

Na hora de comprar a carne, o consumidor é influenciado por diversos fatores encontrados no produto como a capacidade de retenção de água, coloração, quantidade de gordura e maciez. Os atributos de qualidade da carne são influenciados por diversos fatores interligados que incluem espécie, raça, genótipo, *status* nutricional, tratamento pré-abate e resfriamento. É **INCORRETO** afirmar que

- A) a combinação do rápido decréscimo do pH com a alta temperatura da carcaça resulta na desnaturação de proteínas contráteis, ocasionando a perda de retenção de água.
- B) os principais processos *post-mortem* anômalos do músculo resultam em carnes DFD (*dark, firm, dry*) ou PSE (*pale, soft, exudative*). As primeiras são escuras, firmes e secas, e as últimas, pálidas, moles e exsudativas.
- C) o excesso de exercícios físicos realizados pelos animais antes do abate favorece o aparecimento de carnes PSE (*pale, soft, exudative*).
- D) músculos com um pH final, pós-abate, em torno de 6,0 a 6,5, são mais propensos a originar carnes DFD (*dark, firm, dry*), escuras, firmes e secas.

---

### QUESTÃO 13

As afirmações abaixo relacionam-se às características gerais do leite e seus componentes fundamentais. Assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) A lactose é o único glicídio livre que existe em quantidades importantes em todos os leites.
- B) A termorresistência das caseínas permite a esterilização do leite.
- C) A destruição da fosfatase alcalina assegura o desaparecimento dos patógenos e a salubridade do leite.
- D) Do ponto de vista físico-químico, o leite é uma mistura heterogênea de substâncias, como glicerídeos, proteínas, sais, vitaminas e enzimas.

---

### QUESTÃO 14

Na operação de concentração de leite, com umidade inicial de 85%, a corrente de alimentação do evaporador é de 1000kg/h. Transcorrida 1h, o teor de sólidos no leite concentrado é de 75%. A quantidade final do produto concentrado é de

- A) 200 kg.
- B) 250 kg.
- C) 750 kg.
- D) 800 kg.

## QUESTÃO 15

Sobre ferramentas para segurança dos alimentos, é **INCORRETO** afirmar:

- A) As Boas Práticas são pré-requisitos fundamentais de outros programas de gerenciamento da segurança dos alimentos.
- B) O sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) identifica, avalia e controla os perigos que são significativos para a segurança dos alimentos.
- C) Os programas de Pré-requisitos (PPRs), Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Sistema da Qualidade/Gestão Integrada são ferramentas para a segurança dos alimentos.
- D) O estabelecimento dos limites críticos para as medidas preventivas constitui um dos princípios das Boas Práticas de Fabricação.

## PROVA DE LÍNGUA PORTUGUESA

### Questões numeradas de 16 a 25

**INSTRUÇÃO:** As questões de 16 a 25 referem-se ao seguinte texto de uma reportagem da revista Veja. Leia-o com atenção.

# MATAR A NATUREZA É MATAR O LUCRO

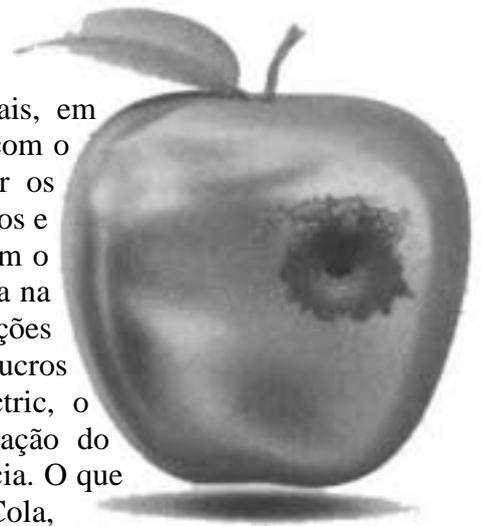
## As empresas descobrem que a biodiversidade significa dinheiro em caixa e que a saúde do negócio está vinculada à saúde do planeta

GABRIELA CARELLI

1 Até pouco tempo atrás, as empresas costumavam atrelar seu nome às causas verdes principalmente como estratégia de marketing. À medida que o mundo tomava consciência das questões ambientais, em especial a degradação dos recursos naturais, demonstrar preocupação com o planeta era uma forma de lustrar a imagem da companhia e atrair os consumidores para suas marcas. Essa relação entre o mundo dos negócios e a natureza avançou dramaticamente. Se antes as empresas patrocinavam o reflorestamento de uma área ou reciclavam seu lixo, colocavam a conta na lista de despesas, sem esperar retorno financeiro. Hoje, os custos de ações como essas vão para a lista de investimentos, já que podem significar lucros e crescimento nos negócios. Conglomerados como a General Electric, o Walmart e a IBM mantêm projetos de ecoeficiência e de preservação do ambiente porque os consideram estratégicos para a própria sobrevivência. O que mudou? Para entender o fenômeno, tome-se como exemplo a Coca-Cola, uma das marcas mais valiosas do mundo.

15 Há dez anos, quando anunciou uma série de investimentos inéditos em projetos ambientais, a Coca-Cola não estava preocupada com o derretimento das geleiras do Ártico nem queria salvar os ursos-polares ameaçados de extinção. Diante de estudos que apontavam para a crescente escassez de água doce no planeta, a empresa se convenceu de que ignorar o problema poderia ser perigoso para o futuro de seu negócio. A água é a principal matéria-prima para a fabricação dos mais de 3 000 produtos da marca. A companhia injetou bilhões de dólares na criação de métodos e programas de reutilização e tratamento de água em suas fábricas, em mais de 200 países. Os resultados começaram a aparecer recentemente. Em cada uma das 43 unidades brasileiras, gastavam-se 5,5 litros de água para produzir 1 litro de refrigerante. Hoje esse gasto é de 2,04 litros. A redução representa uma economia de 500 000 reais ao ano, por fábrica. "Com a população mundial perto dos 9 bilhões e a água cada vez mais escassa, não tínhamos outro caminho a seguir", afirmou recentemente o presidente mundial da Coca-Cola, Muhtar Kent, em entrevista à revista *Forbes*.

20 "O aquecimento global, a escassez de água, a extinção das espécies e o despejo de produtos tóxicos afetaram profundamente o funcionamento da sociedade e também o das empresas", disse a VEJA o economista Andrew Winston, da Universidade Princeton, consultor de grandes companhias para questões



ambientais. "Pela primeira vez na história, os empresários deparam com limites de crescimento reais impostos por questões relacionadas à natureza", ele completa. O mundo dos negócios e o mundo natural estão inextricavelmente ligados. Todo produto que chega ao consumidor, seja um carro, um tênis ou uma xícara de café, tem origem na extração ou colheita de bens da natureza. Esses bens, a água, as terras cultiváveis, as florestas, são finitos. Justamente nesse ponto reside o maior desafio para as empresas. Desde a Revolução Industrial, iniciada no século XVIII, o modelo econômico mundial privilegiou a produção em detrimento da preservação dos recursos naturais. Essa conta está sendo cobrada agora — e é bem cara.

35 A destruição da biodiversidade nunca foi tão intensa. De acordo com um relatório da Organização das Nações Unidas divulgado no mês passado, mais de 60% de todos os ecossistemas do planeta estão  
40 ameaçados. Desse total, 35% são mangues e 40% florestas. Hoje, a demanda por recursos naturais excede em 35% a capacidade da Terra. Se a escalada dessa demanda continuar no ritmo atual, em 2030 serão necessárias duas Terras para satisfazê-la. Entre 2000 e 2005, a devastação das florestas na América do Sul foi de 4,3 milhões de hectares, 3,5 milhões deles no Brasil. De acordo com a ONU, só o desmatamento e a degradação de áreas de mangue causam um prejuízo anual de 2,5 a 4,5 trilhões de dólares à economia  
45 global. Equivale a jogar no lixo um valor próximo ao PIB do Japão, o segundo maior do mundo.

Veja – 9/6/2010, p. 148-151 (Adaptação)

### QUESTÃO 16

Segundo o texto, na atualidade, a relação entre o mundo de negócios e a natureza vem mudando, porque as ações das empresas em favor da natureza

- A) repercutem na imagem da empresa.
- B) combatem os efeitos do aquecimento global.
- C) geram lucros e crescimento nos negócios.
- D) preservam a riqueza da biodiversidade.

---

### QUESTÃO 17

Para as empresas, seu maior desafio, de acordo com o texto, está no fato de

- A) todos os ecossistemas do planeta estarem ameaçados.
- B) a destruição do meio ambiente afetar o seu funcionamento.
- C) o mundo dos negócios e o mundo natural caminharem paralelos.
- D) os bens da natureza não serem inesgotáveis.

---

### QUESTÃO 18

Releia a frase:

“Desde a Revolução Industrial, iniciada no século XVIII, o modelo econômico mundial privilegiou a produção em detrimento da preservação dos recursos naturais.” (linhas 35-37)

Comprovam-se, no texto da reportagem, todas as consequências abaixo citadas do modelo econômico referido na frase, **EXCETO**

- A) a acelerada destruição da biodiversidade do planeta.
- B) a demanda por recursos naturais exceder, hoje, a capacidade da Terra.
- C) a devastação das florestas na América do Sul.
- D) a demanda para recursos naturais exigir, hoje, a capacidade de duas Terras.

---

### QUESTÃO 19

Depreende-se do texto que “inextricável”, que deu origem a “inextricavelmente” em “O mundo dos negócios e o mundo natural estão inextricavelmente ligados.” (linhas 32-33), significa:

- A) que não se pode dissociar.
- B) que não se pode extinguir.
- C) que não se pode distinguir.
- D) que não se pode explorar.

---

### QUESTÃO 20

Empregou-se em sentido figurado a seguinte palavra do texto:

- A) “fenômeno” (linha 14).
- B) “lustrar” (linha 5).
- C) “caminho” (linha 25).
- D) “jogar” (linha 45).

---

**QUESTÃO 21**

**NÃO** se identificou corretamente o tipo de relação estabelecida pela conjunção, locução conjuntiva ou preposição sublinhada na alternativa

- A) “... já que podem significar lucros...” (linha 10) → CONCLUSÃO.
  - B) “Se a escalada dessa demanda continuar... (linha 41) → CONDIÇÃO.
  - C) “Para entender o fenômeno...” (linha 14) → FINALIDADE.
  - D) “De acordo com a ONU... (linha 43) → CONFORMIDADE.
- 

**QUESTÃO 22**

No fragmento que vai de “O aquecimento global” até “empresas” (linhas 28-29), as vírgulas separam

- A) apostos, do termo fundamental.
  - B) substantivos abstratos.
  - C) elementos que exercem a mesma função sintática.
  - D) adjuntos adverbiais antecipados.
- 

**QUESTÃO 23**

Releia a seguinte passagem:

“Há dez anos (...), a Coca-Cola não estava preocupada com o derretimento das geleiras...” (linhas 16-17).

Em qual das alternativas abaixo a lacuna **NÃO** deve ser preenchida com “Há”, mas, sim, com “A”?

- A) ..... muitas maneiras de preservar a natureza.
  - B) ..... quem pense que a defesa ambiental é um luxo para os ricos.
  - C) ..... mais inovação em uma economia verde.
  - D) ..... alguns metros dali, avistava-se uma extensa área verde.
- 

**QUESTÃO 24**

O plural do substantivo “matéria-prima” (linha 20) é “matérias-primas”.

Marque a palavra em que, no plural, pela tradição da língua, só varia o primeiro elemento.

- A) Banana-prata.
  - B) Sempre-viva.
  - C) Obra-prima.
  - D) Vitória-régia.
- 

**QUESTÃO 25**

“... a empresa se convenceu de que ignorar o problema poderia ser perigoso para o futuro de seu negócio.” (linhas 19-20)

Em qual das alternativas abaixo, um verbo tem a mesma regência que “convencer-se”, no exemplo citado?

- A) Estimou-se quanto custariam os serviços prestados gratuitamente pela natureza ao homem.
  - B) Os ambientalistas queixavam-se de que o dejetos dos animais era descartado sem controle algum.
  - C) Os efeitos danosos da industrialização no ambiente se tornaram mais visíveis.
  - D) O mundo financeiro move-se de acordo com a sua percepção de risco.
-

**PROVA DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**  
**Questões numeradas de 26 a 30**

**QUESTÃO 26**

A Lei nº 3.175/2003 dispõe sobre o Estatuto do Servidor Público do Município de Montes Claros. De acordo com essa lei, analise as afirmativas abaixo, marcando **V** para as alternativas verdadeiras e **F** para as falsas.

- ( ) A função pública é o conjunto de atribuições que, por sua natureza ou suas condições de exercício, pode ser caracterizado um cargo público.
- ( ) Servidor público é a pessoa legalmente investida em cargo público, em caráter efetivo ou em comissão, ou detentora de função pública.
- ( ) As funções gratificadas são atribuídas ao servidor investido no cargo pela via do recrutamento amplo.
- ( ) Os cargos em comissão de recrutamento amplo são providos por qualquer pessoa que preencha os requisitos estabelecidos em lei.

A sequência **CORRETA** é

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

**QUESTÃO 27**

São formas de provimento de cargo público, **EXCETO**

- A) reversão.
  - B) recondução.
  - C) progressão.
  - D) aproveitamento.
- 

**QUESTÃO 28**

Ao entrar em exercício, o servidor nomeado para o cargo de provimento efetivo ficará sujeito a estágio probatório, durante o qual sua aptidão e capacidade serão objeto de avaliação. Com base na Lei nº 3.175/2003, é **CORRETO** afirmar:

- A) O estágio probatório é por um período de 36 meses.
  - B) O estágio probatório é por um período de 24 meses.
  - C) O estágio probatório é por um período de 12 meses.
  - D) O estágio probatório é por um período de 26 meses.
- 

**QUESTÃO 29**

São considerados de efetivo exercício o afastamento do servidor, **EXCETO**

- A) Exercício de cargo em comissão em órgãos ou entidades dos poderes da União e do Estado.
  - B) No dia do seu aniversário.
  - C) Licença à adotante e em razão de paternidade.
  - D) Falecimento do sogro, sogra, genro e nora, irmãos, avós e netos, por um prazo de 8 (oito) dias consecutivos.
- 

**QUESTÃO 30**

Com base no Estatuto dos Funcionários Públicos Municipais de Montes Claros, analise as afirmativas abaixo, marcando **V** para as alternativas verdadeiras e **F** para as falsas.

- ( ) É vedada a acumulação remunerada de um cargo de professor com outro técnico ou científico.
- ( ) É lícito acumular uma aposentadoria com a remuneração de cargo eletivo ou de cargo em comissão, declarado em lei, de livre nomeação e exoneração.
- ( ) É ilícita a acumulação de um cargo de professor e outro administrativo.
- ( ) A proibição de acumular estende-se a cargos, empregos e funções em autarquias e sociedade de economia mista.

A sequência **CORRETA** é

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



