



CONCURSO PÚBLICO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO

CARGO

NUTRICIONISTA

1º.9.2019

Esta prova consta de 30 (trinta) questões, assim distribuídas:

- Conhecimentos Específicos e Atribuições do Cargo..... 25 questões
- Legislação 5 questões

ATENÇÃO

1. Confira o total das questões. Qualquer irregularidade, comunique ao fiscal antes de iniciar a prova.
2. **O cartão contém duas partes:**
 1. **Uma é para assinalar as respostas**, devidamente desidentificada.
 2. **A outra com a identificação do candidato. Nesta parte**, confira seus dados (nº de inscrição, nome e cargo) e **assine no local indicado**.
3. As duas partes não podem ser destacadas uma da outra, as quais deverão ser entregues ao fiscal de sala.
4. Assinale apenas UMA resposta para cada questão objetiva.
5. Ao passar para o cartão-resposta, negrite a quadrícula na linha e coluna correspondentes à resposta correta. É vedada qualquer marca que não seja na quadrícula correspondente à resposta do candidato. Caso isso ocorra, o candidato estará automaticamente desclassificado.
6. A interpretação das questões é parte integrante da prova.
7. Questão rasurada será anulada.
8. A duração da prova é de 3h (três horas), incluindo o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

BOA PROVA!

Nº DE INSCRIÇÃO

NOME



Conhecimentos Específicos e Atribuições do Cargo

1. As recomendações sobre alimentação, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), devem levar em conta o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade do ambiente. A depender de suas características, o sistema de produção e distribuição dos alimentos pode promover justiça social e proteger o ambiente ou, ao contrário, gerar desigualdades sociais e ameaças aos recursos naturais e à biodiversidade.

Analise os aspectos que definem o impacto social do sistema alimentar:

- I. Tamanho e uso das propriedades rurais que produzem os alimentos.
- II. Autonomia dos agricultores na escolha de sementes, de fertilizantes e de formas de controle de pragas e doenças.
- III. Geração de oportunidades de trabalho e renda ao longo da cadeia alimentar.
- IV. Partilha do lucro gerado pelo sistema entre capital e trabalho.

É correto o que se afirma em:

- A.() I, II e III apenas.
 - B.() I, III e IV apenas.
 - C.() II, III e IV apenas.
 - D.() I, II, III e IV.
2. Alimentos in natura ou minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, são a base para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável (BRASIL, 2014). Alimentos minimamente processados correspondem a alimentos in natura que foram submetidos a alguns processos.
- Assinale a alternativa que corresponde aos processos que caracterizam os alimentos como minimamente processados de acordo com o Guia Alimentar para a população Brasileira.
- A.() Limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.
 - B.() Limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.
 - C.() Remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, conservas de alimentos inteiros preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre, refrigeração, congelamento e processos similares que envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.
 - D.() Frutas inteiras preservadas em açúcar, vários tipos de carne adicionada de sal e peixes conservados em sal ou óleo, queijos feitos de leite e sal fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.



3. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O governo federal repassa, a estados, municípios e escolas federais, valores financeiros de caráter suplementar efetuados em 10 parcelas mensais (de fevereiro a novembro) para a cobertura de 200 dias letivos, conforme o número de matriculados em cada rede de ensino. Atualmente, o valor repassado pela União a estados e municípios por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa e modalidade de ensino. Assinale a afirmativa correta em relação aos valores do repasse.
- A.() Creches e Ensino integral: R\$ 1,07; Pré-escola: R\$ 0,53; Escolas indígenas e quilombolas: R\$ 0,64; Ensino fundamental e médio: R\$ 0,36; Educação de jovens e adultos: R\$ 0,32; Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral: R\$ 2,00; Alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado no contraturno: R\$ 0,53.
- B.() Creches e Ensino integral: R\$ 2,07; Pré-escola: R\$ 0,53; Escolas indígenas e quilombolas: R\$ 1,64; Ensino fundamental e médio: R\$ 1,36; Educação de jovens e adultos: R\$ 0,32; Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral: R\$ 2,00; Alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado no contraturno: R\$ 0,53.
- C.() Creches e Ensino integral: R\$ 1,07; Pré-escola: R\$ 1,53; Escolas indígenas e quilombolas: R\$ 1,64; Ensino fundamental e médio: R\$ 0,36; Educação de jovens e adultos: R\$ 1,32; Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral: R\$ 2,00; Alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado no contraturno: R\$ 2,53.
- D.() Creches e Ensino integral: R\$ 2,07; Pré-escola: R\$ 2,53; Escolas indígenas e quilombolas: R\$ 2,64; Ensino fundamental e médio: R\$ 0,36; Educação de jovens e adultos: R\$ 2,32; Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral: R\$ 2,00; Alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado no contraturno: R\$ 2,53.
4. A partir da preocupação com a segurança alimentar entre os alunos das escolas públicas é que foi aprovada a Lei da Alimentação Escolar (nº 11.947/2009), feita com base nos conceitos de segurança alimentar e nutricional. Sobre essa Lei, marque a alternativa correta.
- A.() Segurança alimentar é o direito de acesso que todos têm a alimentos de qualidade, de forma regular e permanente, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades básicas. Também significa práticas alimentares saudáveis, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.
- B.() 30% dos recursos repassados pelo FNDE para a alimentação escolar devem ser aplicados na compra de produtos da agricultura familiar (também do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas).
- C.() A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.
- D.() O Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos é uma ferramenta importante para reduzir a burocracia e os procedimentos formais que cada produtor precisa enfrentar se quiser comprovar sua situação regular e se beneficiar das políticas públicas. Além disso, o Cadastro é uma segurança a mais para os agentes responsáveis pelas compras para a alimentação escolar.
5. O Programa Nacional de Alimentação Escolar definiu que nas compras da agricultura familiar devem ser priorizados os produtos orgânicos, pois na produção orgânica é respeitada a sustentabilidade econômica, a ecológica e a social. O conceito, descrição e finalidades de produtos orgânicos foram definidos pela Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, a chamada “Lei dos Orgânicos”. De acordo com a cartilha “Orgânicos na alimentação escolar: A agricultura familiar alimentando o saber” (BRASIL, S/D), existem três formas de garantia de que o produto seja orgânico, definidas na nova Lei dos Orgânicos. Assinale a alternativa que não corresponde às formas de garantia para que um produto seja considerado orgânico.
- A.() Avaliação da Conformidade por meio de Sistemas Participativos de Garantia (SPG).
- B.() Certificação por Auditoria.
- C.() Venda direta de produtos orgânicos sem certificação.
- D.() Cadastro no MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).



6. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

Analise as afirmativas sobre essa Lei.

- I. O emprego da alimentação saudável e adequada é uma diretriz da alimentação escolar, que compreende o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.
- II. A participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios, para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada, é uma das diretrizes da alimentação escolar.
- III. O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.
- IV. O direito à alimentação escolar visa garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos e professores, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos e professores que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

É correto o que se afirma em:

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

7. O objetivo das Boas Práticas na produção de refeições na alimentação escolar é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

Analise as afirmativas sobre as boas práticas para a produção de refeições:

- I. Os banheiros e vestiários não devem se comunicar diretamente com as áreas de preparo e de armazenamento dos alimentos.
- II. As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas e mesas, devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos.
- III. Para impedir a entrada e o abrigo de insetos e outros animais, as janelas devem possuir telas e devem ser retirados os objetos sem utilidade das áreas de trabalho.

É correto o que se afirma em:

- A. () I e II apenas.
- B. () I e III apenas.
- C. () II e III apenas.
- D. () I, II e III.

8. O reservatório de água das cozinhas das escolas e outras unidades de produção de refeições deve ser higienizado _____, por empresa especializada e pessoal capacitado, e deve ter registro que comprove a higienização no manual de Boas Práticas.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna da afirmação acima.

- A. () bimestralmente
- B. () trimestralmente
- C. () semestralmente
- D. () anualmente

9. De acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, o processo de descongelamento de alimentos deve ser feito de acordo com o que dispõe a alternativa:

- A. () Sob refrigeração a 5°C ou forno de convecção ou micro-ondas.
- B. () Sob refrigeração a 0°C ou forno de convecção ou micro-ondas.
- C. () Sob refrigeração a 8°C ou forno de convecção ou forno elétrico.
- D. () Sob refrigeração a 10°C ou forno de convecção ou forno elétrico.



10. Diariamente, nas Unidades de Produção de Refeições, devem ser guardadas amostras com 100g/100mL de todos os alimentos preparados, incluindo bebidas (100mL), em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação e em conformidade com o disposto na alternativa:
- A.() Armazenadas por 24 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 8°C.
 - B.() Armazenadas por 24 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 10°C.
 - C.() Armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C.
 - D.() Armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a -5°C.
11. A área física, equipamentos e utensílios de uma área de produção de alimentos (cozinha de uma escola, por exemplo) devem ser higienizados de acordo as recomendações específicas. Nesse sentido, assinale a alternativa incorreta.
- A.() Não varrer a seco os ambientes onde ocorre manipulação de alimentos, nem áreas próximas.
 - B.() Estrados, interruptores, tomadas, paredes, portas e janelas devem ser higienizados semestralmente com pano e vassoura a seco.
 - C.() Luminárias, telas milimétricas e teto devem ser higienizados mensalmente.
 - D.() As bancadas, paredes próximas ao fogão e aos lavatórios, os lavatórios (pias e cubas) e as maçanetas e puxadores dos equipamentos devem ser higienizados diariamente.
12. Para as merendeiras ou outros manipuladores de alimentos servirem os alimentos frios prontos, expostos para o consumo, devem ser monitorados o tempo e a temperatura. Assinale a alternativa correta que corresponde à temperatura e ao tempo de exposição dos alimentos frios.
- A.() Até 12°C por no tempo máximo de consumo de 4 horas ou entre 12 e 25°C no tempo máximo de 3 horas.
 - B.() Até 12°C por no tempo máximo de consumo de 4 horas ou entre 12 e 21°C no tempo máximo de 3 horas.
 - C.() Até 10°C por no tempo máximo de consumo de 4 horas ou entre 10 e 25°C no tempo máximo de 3 horas.
 - D.() Até 10°C por no tempo máximo de consumo de 4 horas ou entre 10 e 21°C no tempo máximo de 2 horas.
13. Operado a partir da Atenção Básica à Saúde, tem como objetivo principal monitorar o padrão alimentar e o estado nutricional dos indivíduos atendidos pelo SUS, em todas as fases do curso da vida. A proposição acima corresponde corretamente à alternativa:
- A.() Programa da Alimentação Adequada e Saudável.
 - B.() Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.
 - C.() Conselho Nacional de Saúde.
 - D.() Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.
14. A partir da classificação de risco, segundo o Índice de Massa Corporal e de acordo com cada fase do curso da vida, as equipes de Atenção Básica terão subsídios importantes para organizar a atenção a indivíduos com excesso de peso/obesidade. Analise as atividades para a Atenção à Saúde, segundo classificação do IMC na Atenção Básica para indivíduos adultos, e assinale a afirmativa incorreta.
- A.() Indivíduo normal: IMC <25 kg/m²: vigilância alimentar e nutricional. Ações de promoção da alimentação adequada e saudável e atividade física.
 - B.() Sobrepeso: IMC de 25 a 29,9 kg/m²: vigilância alimentar e nutricional. Ações de promoção da alimentação adequada e saudável e atividade física. Plano de ação para voltar ao IMC normal.
 - C.() Sobrepeso: IMC de 25 a 29,9 kg/m², com comorbidades: vigilância alimentar e nutricional. Orientação sobre alimentação adequada e saudável e atividade física. Prescrição dietética quando necessário, após avaliação com a equipe de Apoio Matricial.
 - D.() Obesidade: IMC de 35 a 45 kg/m², com e sem comorbidades: vigilância alimentar e nutricional. Orientação sobre alimentação adequada e saudável e atividade física. Prescrição dietética. Terapia comportamental e Farmacoterapia quando necessário, após avaliação com a equipe de Apoio de Residência em Saúde da Família.



15. Para o planejamento de dietas e cardápios, é essencial o conhecimento do Índice de Parte Comestível (IPC) dos alimentos. O IPC é uma constante obtida de acordo com a relação descrita de forma correta na alternativa:
- A.() Peso líquido (gramas) e do peso bruto (gramas) do alimento.
 - B.() Peso bruto (gramas) e do peso líquido (gramas) do alimento.
 - C.() Peso cru (gramas) e do peso cozido (gramas) do alimento.
 - D.() Peso cozido (gramas) e do peso cru (gramas) do alimento.
16. Assinale a alternativa que corresponde à proteína da clara do ovo se que liga à biotina, impedindo sua ação que pode ser inativada pelo calor.
- A.() Ovomucina
 - B.() Lisozima
 - C.() Ovoglobulina
 - D.() Avidina
17. Os cereais são alimentos fontes de proteínas incompletas, pois apresentam deficiência em aminoácidos lisina, treonina e triptofano. Porém essa deficiência pode ser compensada com a combinação dos cereais com as leguminosas. A mistura do arroz e o feijão complementa-se em relação aos aminoácidos. Assinale a alternativa que corresponde ao aminoácido limitante no arroz e no feijão.
- A.() Arroz: lisonina; feijão: metionina.
 - B.() Arroz: metionina; feijão: lisina.
 - C.() Arroz: lisina; feijão: metionina.
 - D.() Arroz: metionina; feijão: triptofano.
18. A ambiência do trabalho em produção de refeições é o conjunto de elementos que condicionam as atividades administrativas e operacionais determinando a qualidade e a quantidade de trabalho produzido.
- Assinale V para as afirmações verdadeiras e F para as falsas em relação à ambiência em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN):
- () A iluminação mais recomendada em UAN é a natural, pois é um acelerador das trocas orgânicas e funciona como bactericida devido aos raios ultravioletas. A iluminação natural age como tônico e é mais econômica. Para complementar a iluminação natural, a legislação recomenda a instalação de lâmpadas incandescentes.
 - () A ventilação adequada assegura certo grau de conforto térmico, indispensável para a realização do trabalho em produção de refeições. Uma temperatura de 25 a 27°C, com umidade relativa de 57 a 70%, é considerada compatível com as operações realizadas numa UAN.
 - () O ruído é considerado uma das causas de doenças psicológicas; portanto é recomendado instalar equipamentos nos cantos ou junto às paredes, a fim de evitar reflexão do som.
 - () A melhor localização da UAN é no andar térreo, voltada para o nascente e em bloco isolado.
 - () As cores utilizadas no teto e no alto das paredes (acima da altura dos olhos) devem ter um percentual de reflexão acima de 80%.
- Assinale a alternativa correta, de acordo com a sequência das letras, de cima para baixo.
- A.() V – F – F – V – V
 - B.() V – V – F – V – F
 - C.() F – F – V – F – V
 - D.() F – V – F – V – F



19. Amamentar é muito mais do que nutrir a criança. É um processo que envolve interação profunda entre mãe e filho, com repercussões no estado nutricional da criança, em sua habilidade de se defender de infecções, em sua fisiologia, no seu desenvolvimento cognitivo e emocional e em sua saúde a longo prazo, além de ter implicações na saúde física e psíquica da mãe.
De acordo com o caderno 23 (2015) do Ministério da Saúde “SAÚDE DA CRIANÇA: Aleitamento Materno e Alimentação Complementar”, assinale a alternativa incorreta em relação à classificação do aleitamento materno:
- A.() Aleitamento materno exclusivo é 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.
 - B.() Aleitamento materno misto ou parcial é 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.
 - C.() Aleitamento materno é quando a criança recebe leite materno (direto da mama ou ordenhado), independentemente de receber ou não outros alimentos.
 - D.() Aleitamento materno complementado é quando a criança recebe, além do leite materno, qualquer alimento sólido ou semissólido com a finalidade de complementá-lo e não de substituí-lo.
20. A principal proteína do leite materno é a:
- A.() Caseína.
 - B.() Albumina.
 - C.() Lactoalbumina.
 - D.() Globulina.
21. A anemia por deficiência de ferro, em termos de magnitude, é um dos principais problemas de saúde pública do mundo. A prevalência de anemia em crianças tem sido muito explorada nos últimos 20 anos no Brasil e os estudos mostram que pode ser muito elevada dependendo da localização geográfica e condição socioeconômica da população avaliada.
Assinale a alternativa que corresponde aos alimentos fontes de ferro heme.
- A.() Carne de gado, fígado, feijão e carne de frango.
 - B.() Carne de porco, carne de gado, lentilha e coração.
 - C.() Fígado, coração bovino, carne de porco, grão de bico.
 - D.() Carne de gado, fígado, carne de porco, carne de frango.
22. No caso das pessoas com Diabetes Mellittus tipo 2 e nefropatia, dependendo do grau de comprometimento da função renal, é necessário reduzir a ingestão de potássio e proteína. A verificação do nível de potássio sanguíneo (se estiver acima do parâmetro) indica se é necessária a redução no consumo de alimentos ricos em potássio.
Assinale a alternativa que corresponde aos alimentos com lato teor de potássio.
- A.() Melão, espinafre, nozes, feijão, batata.
 - B.() Abacaxi, espinafre, nozes, feijão, manga.
 - C.() Limão, espinafre, acerola, feijão, chuchu.
 - D.() Melão, arroz, nozes, feijão, batata.
23. É a complicação mais comum do diabetes e compreende um conjunto de síndromes clínicas que afetam o sistema nervoso periférico sensitivo, motor e autonômico, de forma isolada ou difusa, nos segmentos proximal ou distal, de instalação aguda ou crônica, de caráter reversível ou irreversível, manifestando-se silenciosamente ou com quadros sintomáticos dramáticos.
A definição acima corresponde corretamente ao item da alternativa:
- A.() Pé diabético.
 - B.() Pé neuropático.
 - C.() Neuropatia diabética.
 - D.() Lesão traumática.



24. A Fenilcetonúria (PKU) é caracterizada por uma falha no DNA do indivíduo, gerando mutações que levam à deficiência da enzima responsável pela digestão do aminoácido, denominado corretamente na alternativa:
- A. () Glutamina
 - B. () Asparagina
 - C. () Histidina
 - D. () Fenilalanina
25. De acordo com o Caderno (2014) “Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: obesidade”, do Ministério da Saúde para indivíduos adultos, as recomendações quanto aos teores de lipídios ou gorduras no sangue correspondem corretamente à alternativa:
- A. () Triglicerídeos <150mg/dL; HDL – colesterol, para homens: >40 mg/dL e para mulheres: >50 mg/dL; LDL – colesterol <160mg/dL.
 - B. () Triglicerídeos <200mg/dL; HDL – colesterol, para homens: >60 mg/dL e para mulheres: >50 mg/dL; LDL – colesterol <140mg/dL.
 - C. () Triglicerídeos <160mg/dL; HDL – colesterol, para homens: >140 mg/dL e para mulheres: >160 mg/dL; LDL – colesterol <150mg/dL.
 - D. () Triglicerídeos <170mg/dL; HDL – colesterol, para homens: >50 mg/dL e para mulheres: >20 mg/dL; LDL – colesterol <260mg/dL.

Legislação

26. Sobre os Poderes do Município, conforme art. 2º da Lei Orgânica de Santo Ângelo considere as seguintes afirmações, colocando V para as verdadeiras e F para as consideradas falsas.
- () São Poderes do Município, independentes e harmônicos entre si, o Legislativo e o Executivo.
 - () São Poderes do Município, independentes e harmônicos entre si, o Legislativo, o Executivo e o Judiciário.
 - () Não é vedada a delegação de atribuições entre os Poderes.
 - () É vedada a delegação de atribuições entre os Poderes.
- Está correta a sequência de V e F representada pela letra:
- A. () F, F, V, F.
 - B. () V, F, F, V.
 - C. () V, V, F, V.
 - D. () F, V, F, F.
27. De acordo com a Lei Orgânica de Santo Ângelo (art. 6º), constituem objetivos fundamentais do Município, contribuir para, exceto:
- A. () Promover o desenvolvimento do Município e o bem comum de todos os munícipes.
 - B. () Erradicar o analfabetismo, a pobreza, a marginalização e combater a desigualdade social.
 - C. () Zelar e planejar com prioridade as eleições diretas para os cargos de Prefeito, Vice-Prefeito e Vereadores.
 - D. () Constituir uma sociedade livre, justa, democrática e solidária.
28. Sobre a instituição e cobrança de impostos, previstos na Lei Orgânica de Santo Ângelo (artigos 93 e seguintes), considere as proposições abaixo:
- I. Compete ao Município instituir impostos sobre propriedade predial e territorial urbana.
 - II. Compete ao Município instituir impostos sobre a pequena, média e grande propriedade rural.
 - III. É vedado ao Município instituir impostos sobre templos de qualquer culto.
- Está(ão) correta (s):
- A. () Somente as proposições I e II.
 - B. () Somente as proposições II e III.
 - C. () Somente as proposições I e III.
 - D. () Somente a proposição II.



29. A Lei nº 1.256, de 05 de julho de 1990 que dispõe sobre o Regime Jurídico dos Servidores Públicos do Município de Santo Ângelo, em seu artigo 7º estabelece os requisitos básicos para ingresso no serviço público municipal, que são os seguintes, exceto:
- A.() Ter idade mínima de 18 anos.
 - B.() Ter idade mínima de 21 anos.
 - C.() Estar quite com as obrigações militares e eleitorais.
 - D.() Gozar de boa saúde física e mental, comprovada mediante inspeção médica.
30. O artigo 14 do Regime Jurídico dos Servidores Públicos Municipais (Lei nº 1.256, de 5 de julho de 1990), faz uma distinção formal entre posse e exercício. Posse é a aceitação expressa das atribuições e responsabilidades inerentes ao cargo público, com o compromisso de bem servir. A posse dar-se-á no prazo de 30 dias contados da data da publicação do ato de nomeação. Já o exercício é o desempenho das atribuições do cargo pelo servidor. Assim, o prazo para o servidor entrar em exercício, a contar da data da posse é de:
- A.() Cinco dias.
 - B.() Dez dias.
 - C.() Quinze dias.
 - D.() Trinta dias.