



**CONCURSO PÚBLICO PARA
TÉCNICO-ADMINISTRATIVO
Edital nº 101/2015**

Nível Código
D 236

Cargo: **Técnico de Laboratório / Área: Alimentos**

Turno: **Tarde**

CADERNO DE QUESTÕES

Instruções ao candidato – parte integrante do Edital – subitem 16.2

1. O candidato deverá receber o **Caderno de Questões**, o **Cartão de Respostas** e a **Folha de Redação**.
2. Confira se recebeu o **Caderno de Questões** referente ao cargo ao qual está concorrendo. Verifique se constam deste **Caderno**, de forma legível, 60 (sessenta) questões objetivas e a proposta de **Redação**, caso contrário notifique imediatamente ao fiscal. Será eliminado do Concurso o candidato que realizar prova para um cargo diferente do qual concorre.
3. Verifique se seus dados conferem com os que aparecem no **Cartão de Respostas** e na **Folha de Redação**, caso contrário notifique imediatamente ao fiscal. Leia atentamente as instruções para o preenchimento de ambos.
4. Cada questão objetiva proposta apresenta 5 (cinco) opções de respostas, sendo apenas uma correta.
5. No **Cartão de Respostas**, para cada questão, assinale apenas uma opção, pois atribuir-se-á nota zero a toda questão com mais de uma opção assinalada, ainda que dentre elas se encontre a correta.
6. Sob pena de eliminação do Concurso, na **Folha de Redação**, não faça qualquer registro que possa identificá-lo. Da mesma forma não é permitido fazer uso de instrumentos auxiliares para cálculos e desenhos, ou portar qualquer dispositivo eletrônico, inclusive telefone celular, que sirva de consulta ou de comunicação.
7. O tempo para realização da Prova Objetiva e da Redação é de no mínimo **uma hora e trinta minutos** e no máximo **quatro horas e trinta minutos**. Os candidatos poderão levar o **Caderno de Questões**, faltando, no máximo, uma hora para o término da prova.
8. Durante a realização da prova será feita a coleta da impressão digital, colabore com o fiscal.
9. Para preencher o **Cartão de Respostas** e a **Folha de Redação**, use apenas caneta esferográfica de corpo transparente e de ponta média com tinta azul ou preta.
10. Ao término da prova, entregue ao fiscal o **Caderno de Questões**, a **Folha de Redação** e o **Cartão de Respostas** assinado. A não entrega do **Cartão de Respostas** e da **Folha de Redação**, implicará na eliminação do Concurso. O candidato só poderá levar o **Caderno de Questões** na última hora que antecede o horário do término da prova.
11. O Gabarito Preliminar será divulgado no dia 15 de junho de 2015, a partir das 14 horas no endereço eletrônico do Concurso.
12. A imagem do **Cartão de Respostas**, contendo a assinatura, impressão digital e respostas assinaladas pelo candidato será divulgada no dia 26 de junho de 2015, a partir das 14 horas no endereço eletrônico do Concurso.

Após o aviso para o início da prova, o candidato deverá permanecer no local de realização da mesma por, no mínimo, noventa minutos.

Parte I: Língua Portuguesa

Leia o texto abaixo e responda às questões propostas.

Mundo Engraçado

1 O mundo está cheio de coisas engraçadas; quem quiser se distrair não precisa ir à Pasárgada do Bandeira, nem à minha Ilha do Nanja; não precisa sair de sua cidade, talvez nem da sua rua, nem da sua pessoa! (Somos engraçadíssimos, também, com tantas dúvidas, audácias, temores, ignorância, convicções...)

2 Abre-se um jornal – e tudo é engraçado, mesmo o que parece triste. Cada fato, cada raciocínio, cada opinião nos faria sorrir por muitas horas, se ainda tivéssemos horas disponíveis.

3 Há os mentirosos, por exemplo. E pode haver coisa mais engraçada que o mentiroso? Ele diz isto e aquilo, com a maior seriedade; fala-nos de seus planos; de seus amigos (poderosos, influentes, ricos); queixa-se de algumas perseguições (que, aliás, profundamente despreza); às vezes conta-nos que foi roubado em algum quadro célebre ou numa pedra preciosa, oferecida à sua bisavó pelo Primeiro Ministro da Cochinchina. O mentiroso conhece as maiores personalidades do Mundo – trata-as até por tu! Seus amores são a coisa mais poética do século. Suas futuras viagens prometem ser as mais sensacionais, depois dessas banalidades de Ulisses e Simbad... Certamente escreverá o seu diário, mas não o publicará jamais, porque é preciso um papel que não existe, um editor que ainda não nasceu e um leitor que terá de sofrer várias encarnações para ser digno de o entender.

4 Em geral os mentirosos são muito agradáveis, desde que não se tome como verdade nada do que dizem. E esse é o inconveniente: às vezes, leva-se algum tempo para se fazer a identificação. Uma vez feita, porém, que maravilha! – é só deixá-los falar. É como um sonho, uma história de aventuras, um filme colorido.

5 Há também os posudos. Os posudos ainda são mais engraçados que os mentirosos e geralmente acumulam as funções. O que os torna mais engraçados é serem tão solenes. Os posudos funcionários são deslumbrantes! Como se sentam à sua mesa! Como consertam os óculos! Que coisas dizem! As coisas que dizem são poemas épicos com a fita posta ao contrário. Não se entende nada – mas que diapasão! Que delicadas barafundas! Que sons! Que ritmos! Seus discursos e as palmas que os acompanham conseguem realizar o prodígio de serem a coisa mais cômica da terra pronunciada no tom mais sério, mais grave, mais trágico – de modo que o ouvinte, que rebenta de rir por dentro, sofre uma atrapação emocional e consegue manter-se estático, paralisado, equivocado.

6 Os posudos, porém, são menos agradáveis que os simples mentirosos. Os mentirosos têm um jeito

frívolo, como se andassem acompanhados de um criado que anunciasse: “Não creiam em nada do que o meu amo diz!” Mas os posudos levam um séquito de criados, todos posudos também, que recolhem nas sacolas, grandes e pequenas gorjetas, porque uma das qualidades do posudo é andar sempre com muito dinheiro – que não é seu!

(MEIRELES, Cecília. In www.pensador.uol.com.br)

01 Leia com atenção as afirmativas abaixo a respeito do texto.

- I - A graça do mundo está na própria condição humana de cada pessoa, em razão de suas desconfianças, petulâncias, inquietações, grosserias, crenças, etc.
- II - As notícias de jornal, embora pareçam tristes, são engraçadas: os acontecimentos, as ponderações, os juízos levariam a muitas horas de riso, caso houvesse momentos de desocupação.
- III - Os mentirosos são muito engraçados, não obstante sejam capazes de inventar as mais disparatadas situações, mas sempre com a maior lisura.
- IV - A inconveniência de se conviver com o mentiroso é o tempo gasto para se fazer sua identificação; uma vez feita, tornam-se agradáveis, se bem que o que falam seja comparável a uma ficção.
- V - Os posudos são mais engraçados que os mentirosos, isso porque conseguem dar solenidade à mentira, a ponto de a comicidade pronunciada em tom mais grave, mesmo fazendo rir por dentro, produz no ouvinte uma barafunda emocional, levando-o à inércia e à dubiedade.
- VI - Os posudos não são tão agradáveis quanto os mentirosos porque, sempre acompanhados de comitiva formada por outros posudos, usam de meios pouco transparentes para se enriquecer.

Sobre as afirmativas acima em relação ao texto, pode-se dizer que:

- (A) apenas I, III, IV e V estão corretas.
- (B) apenas II, IV e V estão corretas.
- (C) apenas I, II, V e VI estão corretas.
- (D) apenas III, IV e VI estão corretas.
- (E) todas estão corretas.

02 “O mentiroso conhece as maiores personalidades do Mundo – trata-as até por tu!” (3º §)

Ao afirmar que o mentiroso trata as maiores personalidades do Mundo por “tu”, o texto está destacando na figura do mentiroso o seguinte traço:

- (A) formalidade.
- (B) coerência.
- (C) subserviência.
- (D) descontração.
- (E) autenticidade.

03 Dos exageros atribuídos ao mentiroso no 3º parágrafo, fica claro, por suas características discursivas, que o mais narcisista de todos é:

- (A) “queixa-se de algumas perseguições (que, aliás, profundamente despreza)”.
- (B) “às vezes conta-nos que foi roubado em algum quadro célebre ou numa pedra preciosa, oferecida à sua bisavó pelo Primeiro Ministro da Cochinchina”.
- (C) “Seus amores são a coisa mais poética do século”.
- (D) “Suas futuras viagens prometem ser as mais sensacionais, depois dessas banalidades de Ulisses e Simbad...”.
- (E) “Certamente escreverá o seu diário, mas não o publicará jamais, porque é preciso um papel que não existe, um editor que ainda não nasceu e um leitor que terá de sofrer várias encarnações para ser digno de o entender”.

04 “Que coisas dizem! As coisas que dizem são poemas épicos com a fita posta ao contrário. Não se entende nada – mas que diapasão!” (5º §)

A fina ironia do trecho transcrito acima foi usada para caracterizar o posudo como um ser capaz de:

- (A) seduzir seu interlocutor com um discurso repleto de figuras de linguagem.
- (B) levar seus ouvintes ao delírio, com um discurso longo, mas comovente.
- (C) introduzir no discurso elementos figurativos cujos resultados são o convencimento e, por consequência, o aplauso.
- (D) produzir discursos incoerentes, mas numa tonalidade que causa profunda impressão nos ouvintes.
- (E) declamar poemas épicos que os ouvintes não entendem, mas que acompanham com atenção e respeito.

05 “ou numa pedra preciosa, oferecida à sua bisavó pelo Primeiro Ministro da Cochinchina.” (3º §)

Reescrita na voz ativa, a oração do verbo “oferecer” terá a seguinte redação:

- (A) ou numa pedra preciosa, que à sua bisavó foi oferecida pelo Primeiro Ministro da Cochinchina.
- (B) ou numa pedra preciosa, que o Primeiro Ministro da Cochinchina ofereceu à sua bisavó.
- (C) ou numa pedra preciosa, que tinha sido oferecida à sua bisavó pelo Primeiro Ministro da Cochinchina.
- (D) ou numa pedra preciosa, que a sua bisavó teria oferecido ao Primeiro Ministro da Cochinchina.
- (E) ou numa pedra preciosa, que seria oferecida pelo Primeiro Ministro da Cochinchina à sua bisavó.

06 “Certamente escreverá o seu diário, mas não o publicará jamais, porque é preciso um papel que não existe” (3º §).

Das alterações feitas na redação do enunciado acima, houve flagrante alteração de sentido em:

- (A) Não publicará jamais o diário que certamente escreverá, de modo que será preciso um papel que não existe.
- (B) Por ser preciso um papel que não existe, não publicará jamais o diário, que, com certeza, escreverá.
- (C) Certamente escreverá o seu diário, contudo não o publicará jamais, visto que é preciso um papel que não existe.
- (D) Com certeza irá escrever o seu diário, contudo, porquanto é preciso um papel que não existe, não o publicará jamais.
- (E) Certamente escreverá o seu diário, mas, como é preciso um papel que não existe, não o publicará jamais.

07 “Em geral os mentirosos são muito agradáveis, desde que não se tome como verdade nada do que dizem” (4º §).

A relação semântica entre a oração principal e a subordinada no enunciado acima é de sentido:

- (A) comparativo.
- (B) consecutivo.
- (C) proporcional.
- (D) causal.
- (E) condicional.

08 Está INCORRETA a indicação do antecedente do termo em destaque em:

- (A) “fala-nos de SEUS planos” (3º §) / o mentiroso.
- (B) “O mentiroso conhece as maiores personalidades do Mundo – trata-AS até por tu!” (3º §) / as maiores personalidades do Mundo.
- (C) “um leitor que terá de sofrer várias encarnações para ser digno de O entender.” (3º §) / o mentiroso.
- (D) “E ESSE é o inconveniente” (4º §) / tomar-se por verdade o que dizem.
- (E) “O que OS torna mais engraçados” (5º §) / os posudos.

09 “Como CONSERTAM os óculos!” (5º §).

Pelo sentido da frase acima, tem de ser usado o verbo CONSERTAR, e não o seu homônimo CONCERTAR (harmonizar, participar de concerto).

Das frases abaixo, aquela em que a lacuna deve ser preenchida pelo segundo elemento do par de homônimos entre parênteses é:

- (A) O mentiroso era ____ de uma das pernas (coxo / cocho).
- (B) O posudo trabalhava na ____ de licitações (sessão / seção).
- (C) Mentirosos e posudos não têm o ____ do ridículo (senso / censo).
- (D) O lojista deveria ____ as portas quando percebesse o tumulto na rua (cerrar / serrar).
- (E) O posudo recebia em ____ as suas propinas (cheque / xeque).

10 “Como se sentam à sua mesa!” (5º §)

O acento indicativo da crase na frase acima foi empregado em situação de crase facultativa. É facultativo também o emprego do acento indicativo da crase em:

- (A) O mentiroso falava de seus planos às suas amigas.
- (B) Seu amor às coisas poéticas era imenso.
- (C) As coisas que os posudos dizem às claras deveriam ser ditas às escondidas.
- (D) O posudo dizia que ia até à Itália a serviço.
- (E) O que ele dizia era agradável às nossas fantasias.

Parte II: Noções Básicas de Administração Pública

11 Hipótese de grave perturbação da ordem; hipótese de exclusividade quanto ao fornecimento do produto por representante comercial, observadas as demais prescrições legais: no tocante à licitação:

- (A) nenhuma das hipóteses é de dispensa nem de inexigibilidade.
- (B) aquela hipótese é de dispensa; esta, de inexigibilidade.
- (C) ambas as hipóteses são de inexigibilidade.
- (D) ambas as hipóteses são de dispensa.
- (E) esta hipótese é de dispensa; aquela, de inexigibilidade.

12 O prazo para conclusão da sindicância, de acordo com a Lei nº 8.112/90, é de:

- (A) 60 (sessenta) dias, improrrogável.
- (B) 30 (trinta) dias, improrrogável.
- (C) 30 (trinta) dias, prorrogável por igual período.
- (D) 90 (noventa) dias, prorrogável por igual período.
- (E) 60 (sessenta) dias, prorrogável por mais 30 (trinta) dias.

13 Servidor que tenha amizade íntima ou inimizade notória com cônjuge do interessado no processo administrativo; servidor que tenha interesse direto ou indireto na matéria. De acordo com a Lei nº 9.784/99:

- (A) a primeira hipótese é de suspeição; a segunda, de impedimento.
- (B) ambas são hipóteses de suspeição.
- (C) a primeira hipótese é de impedimento; a segunda, de suspeição.
- (D) ambas as hipóteses são de impedimento.
- (E) nenhuma das hipóteses é de suspeição nem de impedimento.

14 No processo administrativo disciplinar, a fase de inquérito administrativo compreende as seguintes fases:

- (A) sindicância, defesa e julgamento.
- (B) instrução, defesa e sindicância.
- (C) instrução, relatório e julgamento.
- (D) sindicância, instrução e relatório.
- (E) instrução, defesa e relatório.

15 Para fins de apuração de comprometimento ético, é considerado servidor, de acordo com o Decreto nº 1.171/94 (Código de Ética do Servidor Público):

- I - Aquele que presta serviço de natureza permanente, temporária ou excepcional, em sociedade de economia mista.
- II - O voluntário em autarquia, sem retribuição financeira.
- III - O servidor investido em concurso para cargo efetivo da Administração Pública.

Dos itens acima, estão corretos:

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

16 De acordo com a Constituição Federal, servidor público que se elege deputado estadual:

- (A) ficará afastado de seu cargo, emprego ou função, recebendo a remuneração do cargo de deputado estadual.
- (B) só será afastado se for servidor público de outro ente federativo que não o estado pelo qual se elegeu.
- (C) ficará afastado, podendo optar pela remuneração de deputado estadual ou a remuneração do cargo.
- (D) poderá continuar no cargo, em havendo compatibilidade de horários, percebendo as duas remunerações.
- (E) continuará no cargo, recebendo as duas remunerações.

17 A Constituição prevê a possibilidade de critérios diferenciados para a concessão de aposentadoria a determinadas classes de servidores, EXCETO aos:

- (A) que exercem atividades de risco.
- (B) portadores de deficiência.
- (C) professores que comprovem exclusivamente tempo de efetivo exercício das funções de magistério na educação infantil e no ensino fundamental e médio.
- (D) juízes.
- (E) servidores cujas atividades sejam exercidas sob condições especiais que prejudiquem a saúde ou a integridade física.

18 Acerca das disposições constitucionais sobre Administração Pública, é correto afirmar que:

- (A) o servidor público, tanto civil quanto militar, não possui direito de greve e de associação sindical.
- (B) a lei reservará percentual dos cargos e empregos públicos para as pessoas portadoras de deficiência e definirá os critérios de sua admissão.
- (C) poderá haver vinculação da remuneração dos servidores ao salário-mínimo.
- (D) os cargos, empregos e funções públicas não são acessíveis a estrangeiros, em nenhuma hipótese.
- (E) as pessoas jurídicas de direito público e as de direito privado prestadoras de serviços públicos não responderão pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros.

19 A Constituição da República veda as seguintes penas:

- I - Perda de bens, privativa de liberdade e restritiva de direitos.
- II - De caráter perpétuo, cruéis, de banimento.
- III - Morte, salvo em casos de guerra declarada, nos termos do art. 84, XIX; banimento; e trabalhos forçados.
- IV - Multa, perda de bens e prestação social alternativa.

Dos itens acima, estão corretos apenas:

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

20 O servidor em estágio probatório, de acordo com a Lei nº 8.112/90, faz jus às seguintes licenças e afastamentos, EXCETO:

- (A) serviço militar.
- (B) estudo ou missão no exterior.
- (C) tratamento de interesses particulares.
- (D) tratamento de saúde de pessoa da família.
- (E) exercício de mandato eletivo.

Parte III: Conhecimentos Específicos

21 A nutrição é definida como um conjunto de funções harmônicas e solidárias entre si, que tem por objetivo manter a integridade da matéria e conservar a vida, através da ingestão de nutrientes necessários ao bom funcionamento orgânico. Sobre os nutrientes presentes nos alimentos pode-se dizer que:

- (A) os alimentos construtores são aqueles que devem ser consumidos em maior quantidade na nossa dieta, pois estão relacionados à construção de todos os tecidos; o nutriente relacionado a esta função são as proteínas.
- (B) para uma alimentação equilibrada deve-se ingerir a maior variedade de alimentos, em quantidades adequadas a cada organismo, de forma a garantir assim o aporte necessário dos macro e micronutrientes para o bom funcionamento do organismo.
- (C) independentemente da fonte alimentar, as gorduras devem ser consumidas em pouca quantidade ao longo do dia, pois são alimentos de alta densidade calórica.
- (D) os alimentos reguladores são aqueles que possuem em sua composição glicose, pois este é o nutriente necessário a todas as funções biológicas.
- (E) os carboidratos podem ser consumidos em quantidades ilimitadas, uma vez que estão relacionados à geração de energia para as funções vitais.

22 Os alimentos são compostos pelos macronutrientes denominados carboidratos, proteínas e lipídios. São considerados fontes destes nutrientes, respectivamente:

- (A) feijão, carne, ovos.
- (B) batata inglesa, azeite, abacate.
- (C) arroz, óleo de soja, feijão.
- (D) batata doce, peixe, óleo de girassol.
- (E) abóbora, azeite, peixe.

23 Os nutrientes são substâncias químicas que estão presentes nos alimentos e que possuem diversas funções para um bom funcionamento orgânico. Podem ser classificados de acordo com a função que exercem no nosso organismo em construtores, reguladores e energéticos. Sobre essa classificação é INCORRETO afirmar que:

- (A) os principais fornecedores de energia são os carboidratos e as proteínas, nos quais 1 g de cada nutriente gera 4 kcal.
- (B) os energéticos são aqueles que possuem como principal função fornecer energia para as funções vitais básicas e para as atividades físicas.
- (C) os reguladores são as vitaminas, minerais e fibras e auxiliam na regulação das funções bioquímicas do organismo.
- (D) dentro do grupo dos energéticos encontram-se os lipídios, que são considerados energéticos extras e devem ser consumidos moderadamente.
- (E) os construtores possuem a função de construir novos tecidos, promover o crescimento e ajudar para a resistência do organismo às doenças.

24 O conhecimento da composição dos alimentos consumidos é fundamental para se alcançar a segurança alimentar e nutricional. Considere que um alimento possui a seguinte composição nutricional e calcule o valor calórico: carboidratos = 21 g / proteínas = 3 g / gorduras totais = 4 g.

O valor calórico será de:

- (A) 112 kcal.
- (B) 132 kcal.
- (C) 127 kcal.
- (D) 130 kcal.
- (E) 110 kcal.

25 A doença aterosclerótica é apontada como primeira causa de morte no mundo, sendo responsável por infarto agudo do miocárdio e acidente vascular cerebral, além de atuar sinergicamente sobre o desenvolvimento de doenças como hipertensão arterial sistêmica (HAS) e diabetes mellitus (DM). O principal fator envolvido no seu desenvolvimento é o colesterol e o lipídio plasmático em altas concentrações. A dieta atua de maneira benéfica ou não, dependendo do tipo e quantidade de lipídio ingerido. Sobre este assunto a assertiva correta é:

- (A) para a prevenção destas doenças recomenda-se a substituição da ingestão das gorduras mono e poli-insaturadas pelas saturadas, devido ao fato desta última ter uma maior estabilidade.
- (B) o maior aporte de poli-insaturados na dieta melhora indiscriminadamente a saúde do consumidor, trazendo apenas benefícios à saúde.
- (C) a monoinsaturação exerce efeito protetor sobre as doenças coronárias por favorecer a eliminação de colesterol LDL e ainda oferece outros benefícios em relação ao metabolismo das gorduras.
- (D) a hidrogenação é um processo tecnológico de transformação de óleos vegetais em gorduras, e é uma gordura altamente benéfica à saúde humana.
- (E) as gorduras saturadas são as de origem vegetal e seu consumo está relacionado com a diminuição do colesterol sérico e combate às doenças coronarianas.

26 A hipertensão arterial sistêmica (HAS) afeta, aproximadamente, entre 11 e 20% da população adulta brasileira. A HAS é uma doença crônica, ou seja, não tem cura, mas pode ser controlada com a educação à saúde dos portadores, e se caracteriza pelo aumento patológico dos níveis pressóricos (SILVA et al., 2006). Das medidas relatadas a seguir todas estão associadas ao controle da HAS, EXCETO:

- (A) redução da ingestão de NaCl na dieta.
- (B) redução da ingestão de lipídios.
- (C) controle do peso corporal.
- (D) consumir quantidades adequadas de K, Ca e Mg.
- (E) ingestão moderada de bebidas alcoólicas.

27 Há diferentes tipos de dieta vegetariana: a ovolactovegetariana, composta por alimentos de origem vegetal, ovos, leite e derivados; a lactovegetariana, que aceita apenas leite e derivados – mas exclui os ovos; o ovovegetarianismo, que restringe o consumo de produtos lácteos; e o vegetarianismo estrito (vegana), que exclui todos os produtos de origem animal (até mesmo o mel). Cada linha deve ser seguida com cuidado, pois há nutrientes específicos que devem ser substituídos de forma adequada. Sobre este tipo de dieta pode-se afirmar que:

- (A) a suplementação proteica sempre se faz necessária devido ao fato da não ingestão de produtos de origem animal.
- (B) com exceção do vegano, os vegetarianos apresentam uma maior probabilidade de desenvolver osteoporose.
- (C) no caso desta dieta, o planejamento dietético fica comprometido, pois não há possibilidades de trabalhar com a variedade como componente chave.
- (D) os vegetarianos, de uma maneira geral, possuem um maior risco de desenvolver hipertensão e diabetes.
- (E) os veganos possuem um elevado risco de deficiência de vitamina B₁₂ já que as fontes dietéticas usuais desta vitamina são as de origem animal.

28 Os carboidratos ou hidratos de carbono são classificados de acordo com o seu tamanho molecular, sendo os mais simples denominados monossacarídeos e os mais complexos de polissacarídeos. Devido a esta diferença estrutural, cada molécula possui características físicas e químicas específicas. Em relação a estas características pode-se dizer que:

- (A) os polissacarídeos, assim como os monossacarídeos, podem ser hidrolisados para produzir moléculas mais simples.
- (B) as hexoses são os monossacarídeos mais comuns e que desempenham importante função, como, por exemplo, a glicose.
- (C) a doçura está relacionada com o tamanho da cadeia carbônica e por esse motivo os polissacarídeos possuem sabor mais adocicado.
- (D) o amido é um polissacarídeo formado por subunidades de amilose e amilopectina e possui dificuldade de gelatinização, limitando o seu uso na indústria de alimentos.
- (E) a celulose é um monossacarídeo, principal constituinte da parede celular de vegetais, não digerido pelo homem, sendo assim denominado fibra.

29 As reações que provocam escurecimento não oxidativo ou não enzimático são muito importantes em alimentos, dependendo da quantidade e do tipo de carboidrato presente. São exemplos deste tipo de escurecimento:

- (A) mutarrotação e caramelização.
- (B) reação de desidratação e enolização.
- (C) reação de Maillard e caramelização.
- (D) hidrólise e caramelização.
- (E) reação de Maillard e mutarrotação.

30 A desnaturação de uma proteína é qualquer modificação na sua conformação sem o rompimento das ligações peptídicas envolvidas. Os efeitos da desnaturação são diversos, entre os quais se podem citar os abaixo relacionados, EXCETO:

- (A) aumento da atividade biológica, como, por exemplo, enzimática ou imunológica.
- (B) mudança na capacidade de ligar água.
- (C) aumento da viscosidade intrínseca.
- (D) redução da solubilidade devido ao aumento da exposição de resíduos hidrofóbicos.
- (E) aumento da suscetibilidade ao ataque por proteases.

31 A rancidez oxidativa é a principal responsável pela deterioração de alimentos que encerram em sua composição uma grande quantidade de lipídio, resultando em alterações indesejáveis de cor, sabor, aroma e consistência. Essa reação ocorre em três estágios, obrigatoriamente na seguinte ordem:

- (A) hidrogenação – peroxidação – terminação.
- (B) metoxilação – propagação – terminação.
- (C) iniciação – peroxidação – finalização.
- (D) hidrogenação – propagação – finalização.
- (E) iniciação – propagação – terminação.

32 A análise de alimentos é uma ferramenta muito útil na caracterização de alimentos, no controle de qualidade e na estabilidade do alimento durante a estocagem. Sobre os métodos de análise é correto afirmar que:

- (A) os métodos instrumentais, quando comparados aos métodos convencionais, são sempre escolhidos para as análises por possuírem precisão e exatidão nos seus resultados, além de serem os métodos oficiais, isto é, os métodos requeridos sob a forma da lei.
- (B) a amostragem é o conjunto de operações com as quais se obtém, do material em estudo, uma porção relativamente pequena, de tamanho apropriado para o trabalho no laboratório, mas que, ao mesmo tempo, represente todo o conjunto da amostra.

- (C) a análise quantitativa depende sempre da medida de uma quantidade física cuja magnitude independe da massa do componente de interesse presente na amostra.
- (D) a escolha do método analítico é uma etapa relativamente tranquila, pois depende apenas da estrutura que o laboratório possui, tanto em relação à mão de obra quanto à estrutura física e aos equipamentos disponíveis para a análise.
- (E) a aplicação da análise de alimentos para fins de fiscalização busca utilizar o método mais preciso e exato, independentemente de se tratar de um método oficial.

33 A determinação da composição centesimal de um alimento está relacionada com as seguintes análises:

- (A) umidade, RMF, proteína, lipídio e glicídio.
- (B) proteína, lipídio e glicídio.
- (C) acidez, umidade, pH e atividade de água.
- (D) umidade, vitaminas e minerais.
- (E) vitaminas, proteína, lipídio e glicídio.

34 Em relação à determinação de umidade em alimentos é INCORRETO afirmar que:

- (A) é uma das medidas mais importantes e utilizadas na análise de alimentos, pois está relacionada com a estabilidade, qualidade e composição do alimento.
- (B) o método de secagem em estufa até atingir o peso constante é o mais utilizado em alimentos, e está baseado na remoção de água por aquecimento.
- (C) os métodos de determinação de umidade são capazes de medir a água livre, a água absorvida e a água de hidratação presentes no alimento.
- (D) o conteúdo de umidade varia muito nos alimentos, interferindo assim no seu período de estocagem; as frutas possuem umidade entre 65 e 95% e os cereais, abaixo de 10%.
- (E) existem vários métodos para a determinação da umidade, porém nenhum deles é ao mesmo tempo preciso, exato e prático.

35 O método oficial da AOAC (Association of Official Analytical Chemists) para a determinação de proteínas em alimentos é o método de Kjeldahl, baseado na quantificação do nitrogênio proteico total. As etapas deste método em questão devem ser realizadas na seguinte ordem:

- (A) digestão – titulação – destilação.
- (B) destilação – digestão – titulação.
- (C) destilação – titulação – digestão.
- (D) digestão – destilação – titulação.
- (E) titulação – digestão – destilação.

36 A determinação do resíduo mineral fixo (RMF) corresponde à fração inorgânica do alimento, na qual a fração orgânica é incinerada na mufla a mais de 500 °C. Considerando-se que 2 g de amostra seca foram incinerados em mufla e apresentam RMF de 0,025 g, o teor de RMF em 100 g de amostra integral, sendo que o alimento em questão apresenta um teor de amostra seca de 20% (RMF, proteína, lipídio e carboidrato) será de:

- (A) 0,20% RMF.
- (B) 0,10% RMF.
- (C) 0,15% RMF.
- (D) 0,30% RMF.
- (E) 0,25% RMF.

37 Na análise de alimentos, a química é aplicada na identificação e quantificação de compostos químicos de interesse em um alimento, e para tal são realizadas reações químicas diversas. De acordo com os compostos envolvidos nas reações e suas respectivas propriedades químicas, pode ser classificada em neutralização, formação de complexos, precipitação e oxirredução. A reação que representa melhor a classificação dada é:

- (A) formação de complexos: $\text{NaCl} + \text{AgNO}_3 \rightarrow \text{AgCl} + \text{NaNO}_3$
- (B) neutralização: $\text{NaOH} + \text{HCl} \rightarrow \text{NaCl} + \text{H}_2\text{O}$
- (C) oxirredução: $\text{K}_2\text{CrO}_4 + 2\text{AgNO}_3 \rightarrow \text{Ag}_2\text{CrO}_4 + 2\text{KNO}_3$
- (D) precipitação: $\text{HCl} + \text{NH}_4\text{OH} \rightarrow \text{NH}_4\text{Cl} + \text{H}_2\text{O}$
- (E) neutralização: $\text{Fe}_3\text{O}_4 + \text{C} \rightarrow 3\text{FeO} + \text{CO}$

38 O alimento é definido como qualquer substância que fornece elementos necessários ao organismo humano para a sua manutenção, formação e desenvolvimento. Podem ser classificados em relação a sua qualidade para o consumo humano em aptos e não aptos. Julgue as assertivas que se seguem.

- I - Alimentos aptos são os que se enquadram dentro das especificações dos padrões de identidade e qualidade determinados por lei.
- II - Alimentos alterados são aqueles que têm aparência e características gerais de um produto legítimo e se denomina como este, sem sê-lo.
- III - Alimentos adulterados são aqueles que têm sido privados, parcial ou totalmente, de seus elementos úteis ou característicos, sendo ou não substituídos por outros inertes ou estranhos.

Das assertivas acima:

- (A) todas são verdadeiras.
- (B) apenas I e II são verdadeiras.
- (C) apenas III é verdadeira.
- (D) apenas II e III são verdadeiras.
- (E) apenas I e III são verdadeiras.

39 Mel é o produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Seu padrão de qualidade e identidade (PIQ) pode ser determinado laboratorialmente. Dos métodos analíticos é INCORRETO afirmar que:

- (A) a acidez é determinada por análise de titulação simples e é expressa em mEq/kg ; como o mel apresenta diversos ácidos orgânicos naturalmente presentes em sua composição, a determinação da acidez não basta para tornar o produto impróprio ao consumo.
- (B) a umidade pode ser determinada a partir do índice de refração, usando a Tabela de Chataway; o índice de refração é diretamente proporcional à concentração das substâncias e dos sólidos dissolvidos.
- (C) o índice de formol analisa a presença de compostos aminados, permitindo assim, avaliar o conteúdo de peptídeos, proteínas e aminoácidos; é um importante indicador de adulteração.
- (D) a atividade diastásica pode ser avaliada quantitativamente ou qualitativamente; a prova qualitativa indica se o alimento realmente é um mel, uma vez que estas enzimas fazem parte da composição deste produto.
- (E) o hidroximetil-furfural (HMF) é o produto obtido pela desidratação da frutose e da glicose; pode ser formado naturalmente ou pela ação do calor não controlado durante a extração e a reação positiva pode indicar um produto fraudado.

40 “Exames feitos pelo Ministério da Agricultura apontam uma nova fraude no leite produzido no Rio Grande do Sul. Duas cooperativas estão sendo investigadas. As fraudes foram descobertas pelo Ministério da Agricultura em fiscalizações realizadas em junho e julho. O álcool estava em amostras de leite cru das marcas Piá e Santa Clara. No caso da Santa Clara, os lotes adulterados são de leite pasteurizado, vendido em saquinhos. A validade do produto expirou em junho, portanto ele já foi consumido ou retirado do mercado. No caso da Piá, havia álcool em dois lotes de leite UHT integral e em um lote de requeijão light, que ainda estão dentro da validade. O álcool era utilizado para mascarar a mistura de água no leite. A substância mantém a temperatura de congelamento do produto, por isso esconde a adição de água para aumentar o volume nos tanques. Na próxima sexta-feira (08), as duas cooperativas devem dar explicações na Promotoria de Defesa do Consumidor. A intenção é descobrir se a fraude aconteceu na fase de produção ou durante o transporte do leite, mas o Ministério Público não tem dúvida que tanto a Piá quanto a Santa

Clara falharam no controle de qualidade” (Fonte: globo.com, 06/08/2014). A análise capaz de identificar a fraude por aguçagem do leite seria:

- (A) gerber.
- (B) acidez.
- (C) sólidos totais.
- (D) formol.
- (E) lactose.

41 O controle de qualidade de óleos e gorduras pode ser mensurado por análises de identidade e análise de qualidade. Tomando-se como base os fundamentos dos métodos analíticos, a opção que relaciona corretamente é:

- (A) índice de refração – qualidade.
- (B) matéria insaponificável – identidade.
- (C) clorofila – identidade.
- (D) índice de peróxido – qualidade.
- (E) índice de acidez – identidade.

42 Todo e qualquer trabalho a ser desenvolvido dentro de um laboratório apresenta riscos, seja por produtos químicos, chama, eletricidade, cortes ou imprudência do próprio usuário, que pode resultar em danos materiais ou acidentes pessoais e que podem acontecer quando menos se espera. A medida de segurança que o técnico deve tomar em um laboratório é:

- (A) esperar que termine todo o procedimento analítico, assim que um reagente cair na bancada, para efetuar a limpeza do mesmo.
- (B) pode-se usar a boca, caso não haja pipetador no laboratório, dependendo do reagente de que se trata.
- (C) usar o jaleco e/ou avental, pois evita o contato do corpo do técnico com reagentes e/ou outras sujidades.
- (D) manter os kits de primeiros socorros e lavadores de olhos guardados trancados no armário do responsável pelo laboratório.
- (E) notificar ao setor responsável ao final do expediente, quando o alarme de um equipamento e/ou ambiente disparar.

43 Das vidrarias listadas, a opção em que aparecem apenas as que podem ser usadas para medir volume com precisão é:

- (A) pipeta, proveta e balão volumétrico.
- (B) Erlenmeyer, béquer e proveta.
- (C) pipeta, béquer e Erlenmeyer.
- (D) balão volumétrico, bureta e béquer.
- (E) Erlenmeyer, bureta e balão volumétrico.

44 No final da análise de Kjeldahl, o técnico recolheu toda a vidraria e começou o processo de limpeza e organização da bancada. Recolheu toda a vidraria usada, lavou com água corrente e detergente neutro, rinçou com água destilada e colocou tudo para secar na estufa em torno de 60 °C. Guardou todos os reagentes no armário e limpou a bancada. O erro deste técnico na desmontagem e limpeza da sua área de trabalho foi:

- (A) colocar as vidrarias de precisão para secar em estufa.
- (B) eliminar os resíduos das vidrarias com o auxílio do detergente neutro.
- (C) após o processo de lavagem completa das vidrarias, rinçar tudo com a água destilada.
- (D) arrumar os reagentes nas prateleiras dos armários quando estava organizando o espaço.
- (E) usar a água corrente para lavar as vidrarias, pois o indicado é apenas o uso de água destilada.

45 Para que os procedimentos de pesagem e medição de ingredientes sejam adequados, são essenciais o conhecimento da capacidade volumétrica dos utensílios e sua padronização. O técnico de um laboratório de alimentos precisa escolher a melhor técnica para pesagem e medição dos ingredientes. A escolha como procedimento de pesagem será:

- (A) os alimentos secos, como farinha, açúcar, aveia ou grãos, devem ser pressionados ao serem medidos, pois assim cabe um volume maior.
- (B) para a leitura do volume em alimentos líquidos deve ser levada em consideração a medida superior do menisco formado na superfície livre.
- (C) os alimentos pastosos, como doce de leite, e os gordurosos, como a margarina, podem ser pesados a qualquer temperatura, seja refrigeração ou ambiente.
- (D) para a pesagem de óleos levam-se em consideração os mesmos procedimentos para alimentos pastosos.
- (E) para a pesagem de alimentos deve-se usar balança de precisão, observando sempre a capacidade máxima de pesagem da balança e verificar regularmente a regulagem.

46 A cocção de alimentos pode ocorrer através do calor seco, calor úmido e calor misto. São exemplos de calor seco:

- (A) refogar, grelhar, brasear.
- (B) banho-maria, refogar, assar.
- (C) cozimento a vapor, fritar, brasear.
- (D) refogar, ensopar, assar.
- (E) fritar, assar, grelhar.

47 O técnico é o responsável por pedir os gêneros para a aula prática que vai acontecer no Laboratório de Nutrição. Considerando-se que um determinado alimento possui IPC de 1,15 e será necessário 8 kg para a preparação, a quantidade a ser comprada será de:

- (A) 6,96 kg.
- (B) 6,85 kg.
- (C) 9,20 kg.
- (D) 9,15 kg.
- (E) 7,50 kg.

48 De acordo com a ficha técnica de preparação a seguir, pode-se afirmar que todas as opções abaixo são corretas, EXCETO:

Espeto Oriental			
Porções - 5			
Ingredientes	Und	PC	PB
Filé de peixe	g	100	100
Suco de limão	mL	5	5
Alho	g	0,3	0,9
Sal	g	2	2
Queijo prato	g	50	50
Banana prata	g	30	39,8
Ovo	g	10	10
Leite	mL	50	50
Óleo	mL	5	5
Farinha de trigo	g	30	30
Óleo para fritar	mL	100	100

- (A) o IPC do alho é de 3,0 e da banana prata é de 1,3.
- (B) a quantidade total que será necessária de óleo para fritar é de 900 mL, pois os espetos precisam ficar submersos em óleo.
- (C) considerando-se que o preço do kg do filé de peixe é R\$ 10,00, serão gastos R\$ 5,00 para comprar todo o filé necessário para a preparação.
- (D) serão necessários, na preparação em questão, ao todo, 250 mL de leite e 150 g de farinha de trigo.
- (E) com exceção da banana e do alho, todos os ingredientes possuem o IPC igual a 1.

49 O leite é uma dispersão coloidal de proteínas em emulsão com gorduras, em uma solução de minerais, vitaminas, peptídeos e outros componentes. Esse alimento confere sabor, cor, maciez, umidade e cremosidade às preparações. Porém, está suscetível a diversas modificações. Acerca destas modificações é correto afirmar que:

- (A) quando há a ação de ácido, como, por exemplo, vinagre, limão ou tomate, o leite ganha cremosidade.
- (B) a presença de amiláceos no momento da cocção leva à precipitação proteica, ficando o leite com aspecto de talhado.
- (C) quando o leite é levado à fervura, há a formação de uma película conhecida como nata; quando se tampa a panela, há a formação de uma nata mais espessa.
- (D) sob a ação do calor, pode ocorrer a reação de Maillard entre a lactose e as proteínas, levando à formação de uma pigmentação amarronzada.
- (E) o sabor modificado pela perda de H_2 e O_2 durante a evaporação da água não pode mais ser recuperado.

50 Carne são as partes comestíveis dos animais que servem de alimento ao homem, podendo ser proveniente de boi, aves, animais de caça, suínos, pescados. Porém as características e os métodos de preparo variam muito de acordo com as características de cada espécie e corte de carne. Sobre este assunto podem ser feitas as afirmativas abaixo, EXCETO:

- (A) a palatabilidade da carne é avaliada pela maciez e pela quantidade e deposição de gordura; a gordura também reduz o tempo de cocção e diminui perdas de sucos por evaporação.
- (B) os pigmentos responsáveis pela coloração vermelha da carne são a hemoglobina e a mioglobina, sendo que os animais novos possuem mais pigmento e por isso a carne é de coloração mais escura.
- (C) para os cortes de carne que contêm pouco colágeno deve-se utilizar o calor úmido no momento do seu preparo; já nos cortes de primeira, ou seja, mais macios, deve-se usar o calor seco.
- (D) para o consumo da carne de porco deve-se cozinhar até atingir temperatura interna de $75\text{ }^\circ\text{C}$, e jamais consumir caso apresente sinais de sangue.
- (E) o frango é a mais comum das aves e pode ser classificado em galeto, frango comum, galo/galinha e frango capão, de acordo com a idade e o peso; para cada um é indicado um tipo de calor e tempo de cocção diferente.

51 A clara em neve possui característica de conferir leveza e esponjosidade às preparações, devido à retenção de ar pela ovalbumina. A presença de outros ingredientes tem influência nesta propriedade. O fator que aumenta a estabilidade da espuma formada é:

- (A) ácido.
- (B) gordura.
- (C) sal.
- (D) água.
- (E) gema.

52 As leguminosas são grãos contidos em vagens e representam uma importante fonte de proteína vegetal na dieta do brasileiro. No momento do seu preparo, as leguminosas secas absorvem água, podendo ser usado o calor seco e o calor úmido. Sobre o preparo deste alimento é correto afirmar que:

- (A) a quantidade de água utilizada para a cocção, pelo calor úmido, necessária para intumescer o grão, é padrão para todas as leguminosas.
- (B) são exemplos de leguminosas que podem ser cozidas pelo calor seco o amendoim, a fava, a lentilha e a soja.
- (C) a cocção pelo método de ebulição simples leva cerca de 2 a 3 horas, sendo este tempo reduzido, pelo uso da panela de pressão, para 20 a 30 minutos.
- (D) a presença de minerais na água de cozimento, conhecida como água mole, faz com que o grão absorva água de maneira mais eficaz.
- (E) o remolho é a etapa em que o grão sofre hidratação, porém esta etapa não interfere no tempo de cocção das leguminosas.

53 Sobre os cereais e leguminosas marque **F** para as asserções falsas e **V** para as asserções verdadeiras.

- () Os cereais, como, por exemplo, o trigo, o milho e o arroz, são excelentes fontes de carboidrato e possuem um bom perfil de proteína de origem vegetal, apesar de serem deficientes em alguns aminoácidos essenciais.
- () A farinha de trigo é um dos cereais mais largamente utilizados na alimentação e desempenha papel fundamental na panificação pela sua propriedade de formar glúten.
- () O remolho é a técnica muito utilizada antes da cocção de leguminosas. Para não haver perdas nutricionais é indicada a reutilização da água de remolho.
- () As leguminosas só podem ser preparadas utilizando-se o calor úmido, sem exceções, devido à sua forma de apresentação em grão secos, precisando assim serem hidratados.
- () A combinação de arroz e feijão garante o aporte de aminoácidos essenciais, pois, apesar de não

possuírem em sua composição individualmente os aminoácidos essenciais, eles se completam em relação a este nutriente.

A ordem correta, de cima para baixo, é:

- (A) V, V, V, F e V.
- (B) V, V, F, F e V.
- (C) V, F, F, V e V.
- (D) F, F, V, V e F.
- (E) V, V, V, F e F.

54 Bebida é um tipo de líquido que é especificamente preparado para o consumo humano. Existem muitos tipos de bebida: água pura, sucos de frutas ou vegetais, refrescos, bebidas estimulantes, refrigerantes e bebidas alcoólicas. Em relação a este tipo de alimento, é INCORRETO afirmar que:

- (A) chá e café são denominados bebidas estimulantes, pois encerram na sua composição teofilina e cafeína, respectivamente.
- (B) de acordo com os fundamentos básicos do processo de elaboração de bebidas alcoólicas, existem três tipos: fermentadas, destiladas e licores.
- (C) as bebidas destiladas são elaboradas a partir da fermentação do álcool presente nos alimentos, após o envelhecimento em tonéis próprios para este fim.
- (D) embora se afirme que a água deva ser incolor, inodora, insípida e transparente, na maioria dos casos é impossível obtê-la nestas condições, devendo a mesma ser tratada para chegar aos padrões físicos mínimos indicados para o consumo.
- (E) no caso de sucos e refrescos, pode-se dizer que seu aporte nutricional é essencialmente frutivo, com valor agregado de açúcar, suprimidos nas formas especiais e com acréscimo de edulcorantes.

55 Em tecnologia de alimentos são empregadas algumas operações durante a transformação da matéria-prima até o produto final. Assim, as etapas de preparo desta matéria-prima e operação preliminar são:

- (A) formulação.
- (B) embalagem e distribuição.
- (C) clarificação.
- (D) concentração.
- (E) limpeza e seleção.

56 Os processos de conservação dos alimentos são baseados na eliminação total ou parcial dos agentes que alteram os produtos ou na modificação ou supressão de um ou mais fatores essenciais, de forma que o meio se torne impróprio para qualquer manifestação vital ou atividade bioquímica. O método de conservação mais utilizado pela indústria de alimentos é o uso do calor. NÃO representa um método de conservação pelo uso do calor:

- (A) apertização.
- (B) secagem.
- (C) branqueamento.
- (D) pasteurização.
- (E) tinalização.

57 Fermentação é um processo no qual existem trocas químicas em um substrato orgânico pela ação das enzimas elaboradas por cepas específicas de micro-organismos. Sobre os processos fermentativos é correto afirmar que:

- (A) podem ser classificados quanto ao produto de fermentação; neste caso, as que representam importância em tecnologia para a conservação de alimentos são: alcoólica, acética e láctica.
- (B) dentre os fatores que devem ser controlados ao longo do processo fermentativo, o valor do pH é o que representa menor variação de valor.
- (C) a fermentação acética tem como reação básica a oxidação do ácido acético em álcool, feita por bactérias denominadas acéticas.
- (D) a fermentação láctica se caracteriza pela produção de ácido láctico e é utilizada apenas para a produção de alguns laticínios.
- (E) na fermentação alcoólica, o açúcar, na presença de enzimas produzidas por determinadas leveduras, se transforma em álcool, processo pelo qual é obtido o pickles.

58 As hortaliças são produtos perecíveis e que precisam de alguns cuidados após a colheita a fim de evitar a deterioração. O método de conservação pelo uso do calor mais indicado para as hortaliças é:

- (A) congelamento.
- (B) atomização.
- (C) uso de solutos.
- (D) branqueamento.
- (E) concentração.

59 A segurança de alimentos é um conceito indicativo de que o alimento não causará qualquer tipo de dano quando consumido. Vários fatores interferem para a manifestação dos perigos, que devem ser controlados com o uso de ferramentas de segurança. São consideradas como ferramentas as abaixo relacionadas, EXCETO:

- (A) Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF).
- (B) Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
- (C) Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).
- (D) Gestão da Qualidade Total (GQT).
- (E) ISO 9000:2005.

60 A rotulagem de alimentos é uma importante ferramenta para que o consumidor tenha as informações necessárias acerca do produto que está adquirindo e/ou consumindo. Sobre a rotulagem obrigatória e nutricional é INCORRETO dizer que:

- (A) a lista de ingredientes deve trazer todas as matérias-primas utilizadas na formulação do produto em questão, sempre na ordem decrescente, seguida dos aditivos alimentares utilizados (caso tenha).
- (B) a informação nutricional obrigatória deve trazer, obrigatoriamente: kcal, carboidrato, proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.
- (C) um alimento pode indicar no rótulo quando possuir propriedades terapêuticas para melhora da saúde, com a finalidade de estimular o seu consumo.
- (D) toda rotulagem nutricional deverá expressar os valores dos nutrientes com base na porção em medidas caseiras, a fim de facilitar o entendimento pelo consumidor.
- (E) algumas informações sobre o produto são obrigatórias no rótulo, como o nome do produto, marca, origem, data de validade e de fabricação e lote, a fim de orientar o consumidor quanto à procedência do alimento.

Espaço reservado para rascunho

Parte IV: Redação

Há, no Brasil, alguns movimentos de inclusão social que oferecem aos necessitados oportunidades de acesso aos bens e serviços usufruídos pela maioria dos integrantes da sociedade.

Para dar prosseguimento a esse assunto, são apresentados os textos abaixo, que devem ser usados como motivadores para produção de uma redação. **Não os copie.** Leia-os com atenção e reflita sobre o tema.

“A pobreza não é relacionada somente à falta de recursos, mas engloba diversos elementos como a desigualdade na distribuição de renda, a vulnerabilidade, a exclusão social, a violência, a discriminação, a ausência de dignidade.”

Inclusão Social no Brasil. Disponível em: www.unesco.org/new/pt/brasil/social-and-human-sciences/social-inclusion. Acesso em 19 abril 2015.

“A exclusão social traz graves consequências tanto para o indivíduo excluído quanto para a própria sociedade. Essa é uma realidade que acontece desde a Antiguidade, tendo como maior consequência o sofrimento e a privação.”

PARRA, Ana Carolina e FERIM, Bruna **O desafio de inclusão social no Brasil**. In.; Mal-Estar e Sociedade. v. 5, n.9 2012. Disponível em <http://www.uemg.br/openjournal/index.php/malestar/article/view/204/225>. Acesso em 19 abril 2015.

“A inclusão social traz no seu bojo a equiparação de oportunidades (...) A inclusão social é, na verdade, uma medida de ordem econômica, uma vez que o portador de deficiência e outras minorias tornam-se cidadãos produtivos, participantes, conscientes de seus direitos e deveres, diminuindo, assim, os custos sociais. Dessa forma, lutar a favor da inclusão social deve ser responsabilidade de cada um e de todos coletivamente.”

MACIEL, Maria Regina Cazzaniga **Portadores de deficiência: a questão da inclusão social**. São Paulo, Perspectiva, v.14. n. 2, abril-junho 2000. Disponível em : http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-88392000000200008&script=sci_arttext

Partindo das ideias motivadoras expressas acima, elabore um texto dissertativo, abordando o seguinte tema:

A inclusão social pela arte e pelo esporte

No desenvolvimento do tema, o candidato deverá:

- demonstrar domínio da escrita-padrão;
- manter a abordagem nos limites da proposta;
- redigir um texto dissertativo (não serão aceitos textos narrativos nem poemas);
- demonstrar capacidade de seleção, organização e relação de argumentos, fatos e opiniões para defender seu ponto de vista.

Apresentação da redação:

- O texto deverá ter de 20 a 25 linhas, mantendo-se no limite de espaço para a Redação.
- O texto definitivo deverá ser passado para a Folha de Redação (o texto da Folha de Rascunho não será considerado), em letra legível, com caneta esferográfica de tinta preta ou azul, fabricada em material transparente.
- A redação não deve ser identificada, por meio de assinatura ou por qualquer outro sinal.

Leia abaixo, com atenção, os critérios que serão usados para a avaliação de seu texto.

- aspectos formais da Língua Portuguesa: texto adequado à modalidade escrita culta, observando-se as normas: de pontuação, ortográficas (conforme o acordo ortográfico em vigor), de concordância nominal e verbal, de regência nominal e verbal, de flexão nominal e verbal e de emprego de pronomes.
Pontuação máxima: 30 pontos
- aspectos textuais: estruturação de períodos e de parágrafos, observando-se a unidade lógica e a coerência das ideias entre as partes do texto; adequação ao tema proposto e ao modo de organização do discurso: descrição, narração, dissertação/argumentação.
Pontuação máxima: 30 pontos
- aspectos discursivos: coesão textual; coerência interna e externa; concisão e clareza das ideias; aprofundamento dos argumentos utilizados; adequação semântica.
Pontuação máxima: 40 pontos

5

10

15

20

25

RASCUMHO