



Concurso Público para Provimento de Cargos da Carreira Técnico-Administrativa Edital N° 83/2011

Caderno de Questões

Código: **TD-08**

Cargo: **Técnico em Alimentos**

Atenção!


Não abra este caderno antes de ser autorizado pelo fiscal.

Você recebe do fiscal um **CADERNO DE QUESTÕES** e um **CARTÃO DE RESPOSTAS, personalizado**. Verifique se os seus dados estão corretos no **CARTÃO DE RESPOSTAS** e **assine-o** no local indicado.

O **CADERNO DE QUESTÕES** consta de **16 (dezesesseis)** páginas, numeradas sequencialmente, incluindo o espaço para rascunho, contendo 50 (cinquenta) questões de múltipla escolha, sendo 15 (quinze) de Língua Portuguesa, 05 (cinco) de Informática e 30 (trinta) de Conhecimentos Específicos. Ao receber autorização para abrir este caderno, verifique se a impressão, a paginação e a numeração das questões estão corretas.

Caso ocorra qualquer **incorrecção** no **CARTÃO DE RESPOSTAS** ou no **CADERNO DE QUESTÕES**, notifique ao fiscal.

Leia as instruções abaixo

- 1 Verifique se este caderno de questões destina-se ao **cargo** para o qual você está inscrito.
- 2 O **CARTÃO DE RESPOSTAS** não pode ser dobrado, amassado, manchado ou rasurado. Em hipótese alguma, haverá a substituição do referido cartão por erro do candidato.
- 3 Leia atentamente cada questão e marque a resposta adequada no **CARTÃO DE RESPOSTAS**, cobrindo fortemente, com caneta esferográfica de tinta azul ou preta, o espaço correspondente à letra escolhida, conforme o exemplo abaixo

- 4 Há somente uma resposta correta para cada questão. A marcação de mais de uma opção de resposta anulará a questão. Não é permitido o uso de borracha ou corretores.
- 5 Para qualquer tipo de rascunho, só é permitida a utilização das folhas deste caderno.
- 6 Você dispõe de **4 (quatro) horas** para fazer a prova.
- 7 Você só poderá sair do local de realização da prova decorridos **60 (sessenta)** minutos do seu início.
- 8 Os 3 (três) últimos candidatos permanecerão na sala até que todos tenham concluído a prova ou até que o tempo de duração tenha se esgotado, devendo retirar-se juntos.
- 9 Ao término da prova, entregue ao fiscal o **CARTÃO DE RESPOSTAS** e o **CADERNO DE QUESTÕES**.
- 10 Você só poderá levar o **CADERNO DE QUESTÕES** se sair do local de realização da prova nos 30 minutos que antecedem o seu término.

Língua Portuguesa

Texto 1

A era da desfabricação

Avanço tecnológico faz troca de micros, TVs e celulares se tornar novo tipo de negócio

Manufatura reversa e “desfabricação”: conceitos pouco usuais no dia a dia das pessoas. Com a implantação da Política Nacional de Resíduos Sólidos, em breve, os brasileiros conhecerão melhor essas palavras. É que, a partir de agora, todos terão que aprender a dar um destino adequado aos aparelhos inservíveis. E mais, será possível ganhar dinheiro com isso.

Apesar de as pessoas confundirem com reciclagem, desfabricação ou manufatura reversa é um conceito que vem antes. É o desmonte de equipamentos para reaproveitar algumas partes e dar um destino adequado ao que não pode ser reutilizado, evitando poluir o meio ambiente, explica Ernesto Watanabe, da Descarte Certo, empresa que atua em gestão de resíduos sólidos, intermediando o recolhimento e a destinação de produtos eletroeletrônicos, como celulares, notebooks e refrigeradores.

Na manufatura reversa, 98% de um computador pode ser reaproveitado. O plástico, por exemplo, pode virar um cabide. Cria-se, assim, um novo conceito de matéria-prima, evitando a extração e o esgotamento de recursos naturais.

Esse é um mercado bilionário no mundo. Porém, fazer a desmontagem de um equipamento, um computador ou refrigerador, tem um custo. A empresa deve ter as licenças ambientais apropriadas, profissionais capacitados e pagar os impostos, acrescenta Watanabe.

Gerente de Meio Ambiente da Federação das Indústrias do Rio (Firjan), Ivan de Sá Earp, diz que o mercado ainda engatinha. Os fabricantes estão preocupados em atender à nova lei e há interessados em promover negócios, mas ainda falta um sistema que integre todas as partes envolvidas.

Sá Earp diz que no site da entidade há uma ferramenta chamada “Bolsa de Resíduos” para quem quer vender ou comprar produtos descartáveis. Segundo ele, cerca de 600 participantes oferecem todo o tipo de material.

Hoje no Brasil existem 15 empresas de lixo eletrônico com licenciamento ambiental que dão a destinação correta aos materiais. Boa parte delas está localizada nas regiões Sul e Sudeste.

GIMENEZ. A era da desfabricação. *O Dia*, 18 dez. 2011.

Questão 01

A partir da leitura desse texto, pode-se inferir que

- (A) fazer a desfabricação de um produto eletrônico é obrigação de toda empresa, além de ser um processo simples e lucrativo.
- (B) o lixo eletrônico se tornará, em breve, um negócio de dupla função: dará destinação ao material descartado e produzirá uma nova matéria-prima.
- (C) um computador velho poderá tornar-se um computador novo por meio da desfabricação, uma vez que os materiais são reutilizáveis.
- (D) a desfabricação é uma aliada no combate ao desmatamento, porque, com a reutilização dos materiais descartados, há menos queimadas nas florestas.

Questão 02

A única frase que, marcada pela personificação, ratifica como ainda está distante o processo de “desfabricação” é

- (A) [...] “em breve, os brasileiros conhecerão melhor essas palavras.” (l. 3)
- (B) [...] “fazer a desmontagem de um equipamento [...] tem um custo.” (l. 14-15)
- (C) [...] “o mercado ainda engatinha.” (l. 17-18)
- (D) [...] “ainda falta um sistema que integre todas as partes envolvidas.” (l. 19)

Questão 03

Releia a seguinte frase:

[...] *Com a implantação da Política Nacional de Resíduos Sólidos, em breve, os brasileiros conhecerão melhor essas palavras.* (l. 2-3)

A palavra destacada faz referência a (à)

- (A) manufatura reversa e desfabricação.
- (B) conceitos e resíduos sólidos.
- (C) aparelhos inservíveis e resíduos sólidos.
- (D) conceitos e aparelhos inservíveis.

Questão 04

O neologismo é um fenômeno linguístico que consiste na criação de uma palavra ou expressão nova, ou na atribuição de um novo sentido a uma palavra já existente. Pode ser fruto de um comportamento espontâneo, próprio do ser humano e da linguagem, ou artificial, para fins pejorativos ou não. Geralmente, os neologismos são criados a partir de processos que já existem na língua: justaposição, prefixação, aglutinação, verbalização e sufixação.

Disponível em: <<http://pt.wikipedia.org/wiki/neologismo>>. Acesso em: 21 dez. 2011.

O neologismo *desfabricação* foi gerado através do mesmo processo que há na palavra

- (A) reaproveitar.
- (B) manufatura.
- (C) licenciamento.
- (D) reutilizado.

Questão 05

No **Texto 1**, ora o autor empregou o **se**, ora o destituiu.

Assinale a única alternativa em que o **se** aparece corretamente empregado.

- (A) Fazerem-se a desmontagem de um equipamento, um computador ou refrigerador, tem um custo.
- (B) Com muito estudo, trabalho e perseverança, será possível conquistarem-se a fama.
- (C) Na manufatura reversa, podem-se aproveitar 98% de um computador.
- (D) Dão-se às empresas nova oportunidade no campo do conhecimento.

Questão 06

Releia este trecho.

Apesar de as pessoas confundirem com reciclagem, desfabricação ou manufatura reversa é um conceito que vem antes. (l. 6-7)

Assinale a alternativa que apresenta uma possibilidade correta de reescritura dessa frase, sem prejuízo de sentido.

- (A) Não obstante as pessoas confundam, reciclagem, desfabricação ou manufatura reversa vem antes.
- (B) Desfabricação ou manufatura reversa é um conceito que vem antes, embora as pessoas o confundam com reciclagem.
- (C) Uma vez que as pessoas confundem reciclagem com desfabricação ou manufatura reversa, este é um conceito que vem antes.
- (D) De sorte que as pessoas confundam com reciclagem, manufatura reversa ou desfabricação é um conceito que vem antes.

Questão 07

Observe a seguinte frase:

[...] *E mais, será possível ganhar dinheiro com isso.* (l. 4-5)

A forma desenvolvida da oração subordinada reduzida sublinhada é

- (A) que se ganhe dinheiro com isso.
- (B) que se ganha dinheiro com isso.
- (C) que se tenha de ganhar dinheiro com isso.
- (D) que se deve ganhar dinheiro com isso.

Texto 2

Celulares

Luiz Fernando Veríssimo

- 1 Meu celular, disse um, mostra quem está chamando, e se é um chato, avisa.
O meu, disse o outro, acessa a *Internet*, faz café e profetiza.
O meu é gravador, relógio, fax, macaco e granada de mão, e ainda faz logaritmos, disse um terceiro, é legal!
O meu, disse outro, codifica, decodifica e toca o hino nacional. E quando se perde, me chama.
- 5 E o meu? E o meu? disse um quinto, pra não ficar atrás.
O seu o que que faz?
O meu, disse o quinto, me ama.

Disponível em: <<http://alacazum.blogspot.com/2009/02/celulares.html>>. Acesso em: 20 dez. 2011.

Com base no Texto 2, responda às questões de números 08 a 11.

Questão 08

Sobre a competição tecnológica empreendida pelas personagens desse conto, pode-se afirmar que

- (A) as características tecnológicas que agilizam a execução das atividades são privilegiadas em detrimento das demais.
- (B) os celulares das primeira e segunda personagens superam, em tecnologia, os aparelhos das demais.
- (C) a discussão se inicia com a chegada de uma personagem que traz uma novidade tecnológica.
- (D) o clímax da discussão acontece no momento em que o celular é descrito com uma característica humana: amar.

Questão 09

[...] *as repetições têm alta incidência na fala espontânea.*

FÁVERO. *Coesão e coerência textuais*, 2002.

Assinale a alternativa que confirma esse enunciado, alimentando o processo de comunicação e voltando a atenção dos demais interlocutores para o conteúdo de sua fala.

- (A) “O meu [...] codifica, decodifica e toca o hino nacional. [...]” (l. 4)
- (B) “E o meu? E o meu?” [...] (l. 5)
- (C) “O seu o que que faz?” (l. 6)
- (D) “O meu [...] me ama.” (l. 7)

Questão 10

Análise os recursos de pontuação desta frase.

Meu celular, disse um, mostra quem está chamando, e se é um chato, avisa. (l. 1)

Sem prejuízo de sentido, essa frase poderia ser pontuada de outras maneiras, **EXCETO** em

- (A) Meu celular – disse um – mostra quem está chamando, e, se é um chato, avisa.
- (B) Meu celular – disse um – mostra quem está chamando, e se é um chato, avisa.
- (C) Meu celular, disse um mostra quem está chamando, e se é um chato, avisa.
- (D) Meu celular, disse um, mostra quem está chamando. E, se é um chato, avisa.

Questão 11

O **Texto 2** é construído pela sucessiva caracterização dos aparelhos telefônicos.

Esse tipo de construção é denominado

- (A) pleonasma.
- (B) reticência.
- (C) paradoxo.
- (D) gradação.

Texto 3



Disponível em: <<http://portaldobetinho.blogspot.com/2011/03/celular-e-transito-e-moda.html>>. Acesso em: 19 dez. 2011.

Questão 12

Segundo o **Texto 3**, pode-se inferir que o telefone celular

- (A) tornou-se objeto indispensável em diferentes situações e em qualquer lugar.
- (B) deveria ser utilizado apenas por um determinado segmento da sociedade.
- (C) não faz parte do lixo crescente e acumulado das grandes cidades.
- (D) é um dos maiores causadores dos engarrafamentos nos grandes centros urbanos.

Questão 13

É **incorreto** afirmar que a fala da personagem

- (A) apresenta desvios em relação à norma culta.
- (B) reflete, claramente, a baixa escolaridade do emissor.
- (C) está adequada à situação.
- (D) poderia ser emitida por um outro sujeito na mesma situação.

Questão 14

Assinale o único trecho do **Texto 1**, cuja expressão em negrito vem ratificar a atividade exercida pela personagem do **Texto 3**.

- (A) [...] “a partir de agora, todos terão que **aprender a dar um destino** aos aparelhos inservíveis.” (l. 3-4)
- (B) [...] “**reaproveitar algumas partes** e dar um destino adequado ao que não pode ser reutilizado” [...] (l. 7-8)
- (C) [...] “**intermediando o recolhimento** e a destinação de produtos eletroeletrônicos, como celulares, *notebooks* e refrigeradores.” (l. 9-10)
- (D) “**Cria-se**, assim, **um novo conceito de matéria-prima**, evitando a extração e o esgotamento de recursos naturais.” (l. 12-13)

Questão 15

Tendo observado a temática de **todos** os textos lidos, é correto afirmar que

- (A) empresas, fabricantes e consumidores formam a pirâmide do sucesso no avanço tecnológico e são a total garantia de superação das expectativas humanas na era do conhecimento.
- (B) o avanço tecnológico, na era do conhecimento, conquista espaços e, cada vez mais, exige do homem a constante e crescente subserviência à máquina.
- (C) as empresas não mais devem investir no avanço tecnológico, uma vez que o homem já atingiu o topo do conhecimento científico, restando-lhe apenas deter o conhecimento no campo das relações interpessoais.
- (D) o avanço tecnológico é uma realidade cada vez mais presente, cabendo ao homem nele investir, mas de forma inteiramente consciente e equilibrada.

Rascunho

Informática

Questão 16

Acerca do uso de ferramentas disponíveis na Internet para envio e recebimento de informações e mensagens de correio eletrônico, navegação, analise estas afirmações, considerando-as como **VERDADEIRAS (V)** ou **FALSAS (F)**.

- () A Fundação Mozilla disponibiliza o software Thunderbird para envio e recebimento de mensagens de correio, de forma gratuita.
- () O navegador Mozilla Firefox, apesar de muito difundido, não pode ser instalado no Windows; apenas em sistemas operacionais da família UNIX.
- () O software Microsoft Outlook Express é capaz de funcionar como navegador de Internet e acessar páginas na Web.
- () O navegador Mozilla Firefox possui suporte a diversos componentes de software, como Flash e Java, entre outros.

Então, assinale a alternativa que contempla a sequência correta, lida de cima para baixo.

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

Questão 17

O Sistema Operacional Windows 7 possui as 5 edições: Windows 7 Starter Edition, Windows 7 Home Basic Edition, Windows 7 Home Premium Edition, Windows 7 Professional Edition e Windows 7 Ultimate Edition. Com base nessas informações, analise as afirmações a seguir.

- I) Para localizar a edição do Windows 7 que está sendo executada em um computador, clique no botão **Iniciar**, clique com o botão direito em **Computador**, e clique em **Propriedades**. A edição do Windows 7 que está sendo executada no computador é exibida em **Windows Edition**, próximo à parte superior da janela.
- II) Com o Windows 7 Home Basic Edition é possível recuperar dados facilmente através do **backup e restauração automática** através de uma rede de dados, sendo ela doméstica ou de trabalho.
- III) Todas as edições do Windows 7 estão disponíveis apenas para computadores de 32 bits.

Então, a alternativa que contempla somente afirmações **CORRETAS** é

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

Questão 18

Considere a planilha do Microsoft Excel 2007 a seguir.

	A	B	C	D
1	Código	Nome Completo	Mensalidade (R\$)	Vencimento
2	1	Marcos Drumbovisk	R\$100,00	01/12/2011
3	2	Paula Bento	R\$110,00	01/11/2011
4	3	Fabiano Martins	R\$100,00	01/12/2011
5	4	Elielson Macedo	R\$100,00	01/12/2011
6	5	Roger Lima	R\$120,00	01/10/2011
7	6	Marcelo Moreira	R\$110,00	01/11/2011
8	7	Frederico Cardoso	R\$120,00	01/10/2011
9	8	Gustavo Guimarães	R\$130,00	01/09/2011
10	9	Natália Morais	R\$110,00	01/11/2011

Essa planilha mostra uma tabela com nomes de clientes, seus códigos, suas mensalidades e o vencimento das mensalidades.

Se na célula A12 inserirmos a fórmula =PROCV(5;A1:D10;2;FALSO), o resultado apresentado nessa célula será

(A) R\$ 120,00.

(B) Roger Lima.

(C) 5, Roger Lima, R\$ 120,00, 01/10/2011.

(D) Essa fórmula retornará erro de #VALOR!.

Questão 19

Um Cavalo de Troia (em inglês *Trojan horse*) é um *malware* (programa malicioso) que age como a lenda do cavalo de Troia, entrando no computador e liberando uma porta para uma possível invasão.

Normalmente recebido como um "presente" (por exemplo, cartão virtual, álbum de fotos, protetor de tela, jogo, etc), que além de executar funções para as quais foi aparentemente projetado, também executa outras funções normalmente maliciosas e sem o conhecimento do usuário.

Assim, a função maliciosa que **NÃO** pode ser executada por um cavalo de Troia é o(a)

(A) alteração ou destruição de arquivos.

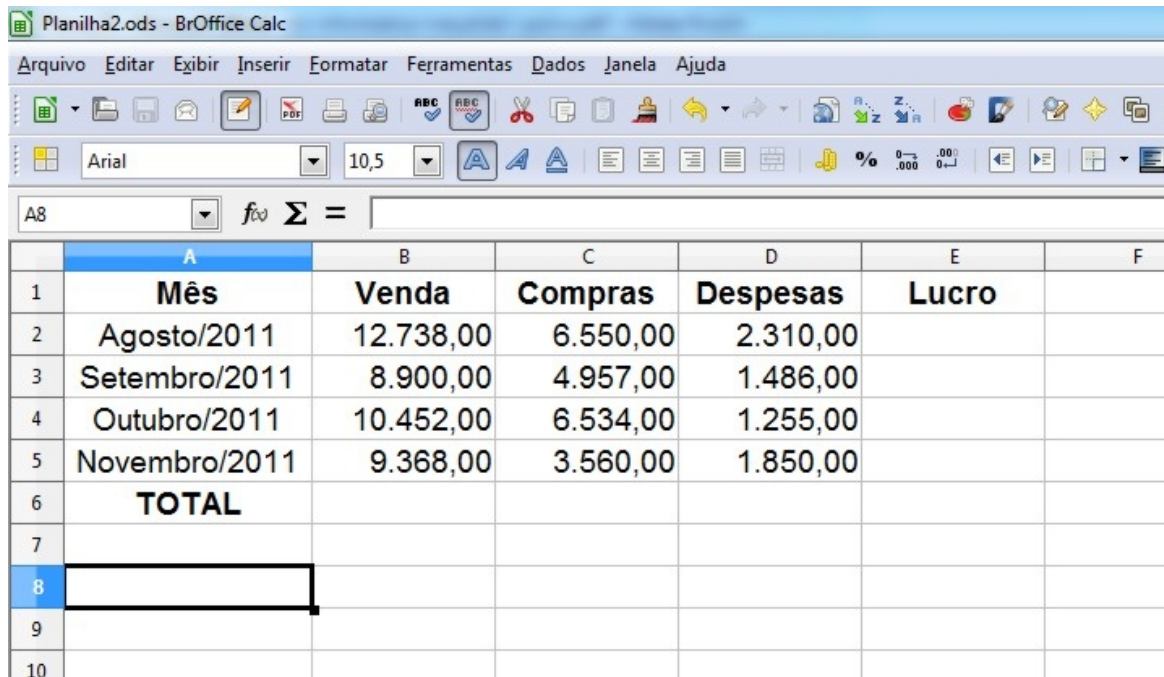
(B) furto de senhas e outras informações sensíveis, como números de cartões de crédito.

(C) inclusão de backdoors, para permitir que um atacante tenha total controle sobre o computador.

(D) monitoramento de URLs acessadas enquanto o usuário navega na Internet.

Questão 20

Observe a planilha construída no BOffice.org/LibreOffice Calc 3.3.



	A	B	C	D	E	F
1	Mês	Venda	Compras	Despesas	Lucro	
2	Agosto/2011	12.738,00	6.550,00	2.310,00		
3	Setembro/2011	8.900,00	4.957,00	1.486,00		
4	Outubro/2011	10.452,00	6.534,00	1.255,00		
5	Novembro/2011	9.368,00	3.560,00	1.850,00		
6	TOTAL					
7						
8						
9						
10						

Com relação a essa planilha, analise as afirmações a seguir, considerando-as como **VERDADEIRAS (V)** ou **FALSAS (F)**.

- () O lucro mensal pode ser calculado através da fórmula **=B2-(C2+D2)** digitada na célula E2 e, copiada para as células E3 a E5.
- () O total de compras (C6) pode ser obtido por **SOMA(C2+C3+C4+C5)**.
- () O mês em que o lucro foi maior é Novembro/2011.
- () O lucro total pode ser obtido por **=SOMA(E2,E5)**.

Então, assinale a alternativa que contempla a sequência correta, lida de cima para baixo.

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

Rascunho

Conhecimentos Específicos

Questão 21

Segundo Leitão (1975), dentre os métodos de limpeza, o sistema em que os equipamentos são convenientemente limpos e desinfetados sem desmontagem é classificado como

- (A) limpeza CIP.
- (B) manual.
- (C) imersão de equipamentos.
- (D) aspersão.

Questão 22

O processamento térmico de produtos alimentícios é influenciado por vários fatores. Dentre eles, cita-se a velocidade de penetração do calor da periferia até o centro do vasilhame, a qual por sua vez é influenciada pelo (a)

- (A) pH do alimento.
- (B) forma, tamanho, condutibilidade do material do recipiente e pelo tipo de alimento a ser processado.
- (C) qualidade e quantidade de microrganismos a destruir.
- (D) tipo de nutriente presente no produto.

Questão 23

Assinale os dois componentes essenciais à produção de qualquer massa.

- (A) Leite e farinha
- (B) Farinha e ovos
- (C) Farinha e água
- (D) Farinha e açúcar

Questão 24

Cerca de 85% das proteínas da farinha de trigo, responsáveis pela formação da rede de glúten, são denominadas de

- (A) gliadinas e gluteninas.
- (B) albuminas e gluteninas.
- (C) gliadinas e globulinas.
- (D) albuminas e globulinas.

Questão 25

O gás produzido durante a fermentação biológica da massa do pão, que confere volume ao produto final, é o

- (A) oxigênio.
- (B) etileno.
- (C) dióxido de carbono.
- (D) nitrogênio.

Questão 26

Uma transformação comum a todos os tipos de massas, deixando-as duras e secas, ocorre durante o envelhecimento das mesmas. O processo de envelhecimento se inicia logo que a massa cozida começa a ser resfriada.

Assinale o componente da farinha responsável pelo processo de envelhecimento.

- (A) Lipídio
- (B) Amido
- (C) Proteína
- (D) Açúcar

Questão 27

Um dos testes de qualidade da farinha é a medida da elasticidade de uma massa produzida por ela.

O equipamento usado para medir a elasticidade da massa chama-se

- (A) alveógrafo.
- (B) farinógrafo.
- (C) extensógrafo.
- (D) *falling number*.

Questão 28

A aplicação das farinhas pelas indústrias de massas está diretamente relacionada à força do glúten.

FORÇA DO GLÚTEN	APLICAÇÃO
1- Fraca	() Panificação
2- Fraca-média	() Crackers e pizza
3- Média-forte	() Biscoitos duros e bolos

Portanto, a alternativa correta, lida nesse quadro de cima para baixo, é

- (A) 3, 1 e 2.
- (B) 1, 2 e 3.
- (C) 2, 3 e 1.
- (D) 3, 2 e 1.

Questão 29

Durante a produção de massas fermentadas, é importante lembrar que nunca se deve deixar o fermento biológico repousar sobre um dos ingredientes da massa, pois ele pode causar danos irreparáveis ao fermento.

Esse ingrediente é o (a)

- (A) sal.
- (B) açúcar.
- (C) farinha.
- (D) leite.

Questão 30

O aditivo único de panificação (AUP) ou “melhorador”, como é conhecido popularmente pelos panificadores, é uma mistura de substâncias usada para melhorar as propriedades das farinhas e, conseqüentemente, dos produtos dela oriundos. Dentre essas substâncias, encontram-se os agentes oxidantes, usados para reforçar a rede de glúten. Embora seja considerado um agente antioxidante, o comportamento dessa substância quando incorporada à massa é de um oxidante ativo.

Assinale a substância a que o texto se refere.

- (A) Cisteína
- (B) Amilase
- (C) Ácido ascórbico
- (D) Proteases

Questão 31

Durante o processamento de pães, na etapa de fermentação ocorrem diversas transformações químicas, inclusive a hidrólise enzimática dos açúcares. A sacarose, açúcar adicionado às massas, é transformada em glicose e frutose.

Essa hidrólise é mediada pela enzima denominada

- (A) amilase.
- (B) invertase.
- (C) maltase.
- (D) amiloglicosidase.

Questão 32

No pacote de fermento seco comercializado para massa doce, lê-se a mensagem MASSA DOCE, indicando que esse fermento é eficiente em massas com alto teor de açúcar.

A principal característica que diferencia o fermento de massa doce do fermento de massa salgada é a sua

- (A) osmotolerância.
- (B) termotolerância.
- (C) criotolerância.
- (D) hidrotolerância.

Questão 33

São várias as causas de defeitos em pães, dentre elas: a presença de outros amidos diferentes do trigo na massa; o excesso de atividade diastásica; o longo tempo de amassamento; o excesso de açúcar e/ou líquidos tais como leite e ovos, que podem levar a um problema específico.

Assinale o defeito que ocorre em consequência das quatro causas citadas.

- (A) Crosta pálida
- (B) Pestana fechada
- (C) Pestana muito aberta
- (D) Massa pegajosa

Questão 34

De acordo com a seguinte tabela, a massa de pão doce é obtida com esta formulação em porcentagem.

INGREDIENTES	% EM RELAÇÃO À FARINHA	MASSA DE INGREDIENTES
Farinha de trigo		4kg
Açúcar	1,5	
Sal	1,5	
Fermento biológico fresco	6	
Margarina	10	
Melhorador de panificação	0,5	

Considerando a massa de farinha como 100%, assinale a alternativa que completa corretamente a massa dos outros ingredientes **em gramas e em ordem**, de acordo com a tabela apresentada.

- (A) 60 – 600 – 240 – 400 - 20
- (B) 0,6 - 0,06 - 0,24 - 0,4 - 0,02
- (C) 600 – 60 – 240 – 400 - 20
- (D) 0,06 - 0,6 - 0,24 - 0,4 - 0,02

Questão 35

A rede de glúten formada confere à massa de pães, duas propriedades físicas essenciais para a qualidade dos pães.

Essas propriedades denominam-se

- (A) tenacidade e viscosidade.
- (B) elasticidade e viscosidade.
- (C) viscosidade e rigidez.
- (D) maciez e elasticidade.

Questão 36

Uma das etapas operacionais presentes no fluxograma de produção em padarias é a desmoldagem/esfriamento da massa, após o tratamento térmico. Os pães devem ser esfriados em temperatura ambiente por até três horas para então serem embalados.

Deve-se evitar o esfriamento muito lento, para que não ocorra a desintegração do miolo, causando odor desagradável de decomposição devido ao desenvolvimento de

- (A) *Bacillus subtilis*.
- (B) *Clostridium perfringens*.
- (C) *Bacillus cereus*.
- (D) *Escherichia coli*.

Questão 37

Recentemente no controle de qualidade de alimentos, várias técnicas têm sido propostas e analisadas para simplificar e melhorar a precisão dos resultados de identificação de micro-organismos, patogênicos ou não.

Considera-se um método genético de identificação, a seguinte alternativa:

- (A) técnicas bioquímicas miniaturizadas.
- (B) contagem padrão em placa.
- (C) imunofluorescência.
- (D) reação de polimerase em cadeia

Questão 38

Em serviços de alimentação, a Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004, indica a implementação de, apenas, quatro seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs):

- (A) controle da potabilidade da água; seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens; verificação da documentação; registros.
- (B) programa de recolhimento de alimentos; seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens; controle integrado de pragas urbanas; manejo dos resíduos.
- (C) higiene e saúde dos manipuladores; controle da potabilidade da água; higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de pragas urbanas.
- (D) higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; *lay-out*; manutenção preventiva e calibração de equipamentos; higiene e saúde dos manipuladores.

Questão 39

Com relação às alterações de natureza microbiana e às doenças transmitidas por alimentos, assinale a alternativa **FALSA**.

- (A) A deterioração microbiana, normalmente, não resulta em alterações de cor, textura, sabor e odor do alimento.
- (B) Utensílios como recipientes, bandejas, facas, tábuas, moedores e outros têm papel importante como fonte de contaminação. Sua higienização inadequada resulta em transmissão de micro-organismos de um alimento para outro (contaminação cruzada).
- (C) Vários agentes causadores de doenças no homem podem ser transmitidos por alimentos, tais como: toxinas, vírus, bactérias e fungos patogênicos, protozoários e helmintos.
- (D) Micro-organismos, presentes nos alimentos, capazes de representar um risco à saúde são genericamente denominados “patogênicos”.

Questão 40

As micotoxinas são consideradas perigos químicos em alimentos. Casos de intoxicação por micotoxinas são conhecidos desde a Idade Média. Esses metabólitos, quando ingeridos com os alimentos, causam alterações biológicas prejudiciais tanto ao homem como aos animais.

Assinale a alternativa que engloba o grupo microbiano produtor desse tipo de toxina.

- (A) Bactérias Gram-positivas
- (B) Vírus
- (C) Bactérias Gram-negativas
- (D) Fungos

Questão 41

As Boas Práticas de Fabricação específicas para setores de preparação de carnes determinam cuidados relacionados à manipulação e desossa no setor de pré-preparo em cozinhas industriais.

Em temperatura ambiente ou em ambiente climatizado entre 15° e 18°C, a manipulação deverá ser realizada durante, respectivamente,

- (A) 20 minutos e 1 hora.
- (B) 30 minutos e 2 horas.
- (C) 30 minutos e 4 horas.
- (D) 45 minutos e 3 horas.

Questão 42

Os micro-organismos de interesse em produtos de panificação compreendem, principalmente, os fungos e as bactérias. Ao grupo dos fungos, pertencem os bolores e as leveduras.

O micro-organismo mais adequado para definir uma levedura é o

- (A) eucariótico formado por filamentos denominados hifas, que, em conjunto, formam o micélio.
- (B) procariótico formado por filamentos denominados hifas.
- (C) procariótico cuja forma predominante é unicelular, podendo ser classificado como Gram-positivo ou Gram-negativo.
- (D) eucariótico unicelular.

Questão 43

Boas práticas são normas de procedimentos para se atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade devem ser avaliadas através de inspeções. A higiene dos funcionários durante a manipulação e o processamento de alimentos é um dos itens fundamentais para que essas normas sejam atingidas. As medidas básicas de higiene são o(s) pré-requisito(s) para outros sistemas, em particular o APPCC.

Sobre esse tema, é correto afirmar que o(a)

- (A) uso de luvas e máscaras é sugerido em etapas como a montagem de marmitas, em locais que produzem alimentos para serem transportados e desobriga o funcionário de efetuar lavagens periódicas das mãos.
- (B) treinamento dos funcionários deve abranger regras de higienização e de prevenção da contaminação; existem métodos de processamento de alimentos que podem ser usados em substituição às BPF na produção e no manuseio de alimentos.
- (C) controle de saúde dos funcionários é realizado com base em exames médico-laboratoriais admissionais, revisionais, demissionais, de retorno ao trabalho e de mudança de função.
- (D) falta de higiene durante a manipulação dos alimentos pode ocasionar contaminação cruzada. Normalmente, alimentos crus são contaminados por alimentos cozidos e/ou industrializados.

Questão 44

Sanitização é o conjunto de procedimentos adotados com o objetivo de garantir as condições ideais de higiene do estabelecimento e do processo. O cloro com seus derivados é um dos sanitizantes de mais largo emprego.

Com relação a esse grupo de sanitizantes, é correto afirmar que uma solução clorada, preparada a partir da água sanitária comercial, possui uma concentração de cloro ativo correspondente a

- (A) 2,5%.
- (B) 2,0%.
- (C) 1,5%.
- (D) 1,0%.

Questão 45

Micro-organismos podem causar alterações benéficas nos alimentos, modificando suas características originais de modo a transformá-los em novos alimentos. A microbiologia industrial é aplicada na elaboração de alimentos fermentados como iogurtes, queijos, vinhos, cerveja e pães.

Como exemplos desses micro-organismos, citam-se

- (A) *Penicillium roqueforti* e *Staphylococcus aureus*.
- (B) *Lactobacillus casei* e *Saccharomyces cerevisiae*.
- (C) *Salmonella enterica* e *Lactobacillus casei*.
- (D) *Staphylococcus epidermidis* e *Lactococcus lactis*.

Questão 46

No diagrama de fluxo para uma padaria, considera-se como um Ponto Crítico de Controle (PCC) o(a)

- (A) pesagem e medição dos ingredientes.
- (B) pedido das matérias-primas.
- (C) embalagem do produto acabado.
- (D) modelagem da massa.

Questão 47

Durante o tratamento térmico de produtos de panificação, as peças são assadas em forno pré-aquecido. De acordo com o tamanho dessas peças, pode ser necessário regular a temperatura entre 180°C e 300°C. No tratamento térmico, ocorre a reação de *Maillard*.

As substâncias resultantes dessa reação e que são responsáveis pela cor e aspecto, característicos do produto assado, são

- (A) fosfovitas.
- (B) avidinas.
- (C) lisozimas.
- (D) melanoidinas.

Questão 48

Assinale a alternativa que **NÃO** caracteriza os princípios da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

- (A) Estabelecer procedimentos para verificar o correto funcionamento do sistema.
- (B) Definir ações corretivas a serem aplicadas.
- (C) Promover controle integrado de pragas.
- (D) Estabelecer procedimentos de monitoração.

Questão 49

Os equipamentos de padarias como divisoras, modeladoras, masseiras, cilindros, tabuleiros, fornos e câmaras de fermentação devem ser higienizados após cada ciclo de uso. As câmaras de fermentação precisam ser limpas com detergente neutro, retirando-se com espátula os resíduos aderidos. No procedimento de higienização para equipamentos no setor de panificação, deverá ser aplicado o sanitizante para reduzir micro-organismos a níveis aceitáveis.

O sanitizante recomendado para esse procedimento é a

- (A) solução de iodóforo.
- (B) solução clorada.
- (C) solução de peróxido.
- (D) solução de ácido peracético.

Questão 50

Em serviços de alimentação, os produtos quentes deverão ser mantidos em temperatura superior a 60°C por até seis horas, para a venda ou consumo. A manutenção da temperatura pode ser realizada em balcões térmicos, banhos-maria, *réchauds*, vitrines térmicas e similares.

Para que isso seja possível, a água do banho-maria deve permanecer entre

- (A) 80 e 90°C.
- (B) 70 e 80°C.
- (C) 65 e 70°C.
- (D) 45 e 55°C.

Rascunho
