



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE  
[www.ifs.edu.br](http://www.ifs.edu.br)

CONCURSO PÚBLICO PARA PROFESSOR DE ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO

# ALIMENTOS

## CADERNO DE QUESTÕES

### INSTRUÇÕES

1- Examine seu **CADERNO DE QUESTÕES**

- Este caderno contém **40 (quarenta) questões** objetivas;
- **Se apresentar alguma falha de impressão, dirija - se ao fiscal de sala antes de iniciar a prova;**
- No caso de dúvida sobre alguma questão, procure, ao final da prova, a Coordenação do concurso e solicite REQUERIMENTO DE RECURSO;
- O fiscal não está autorizado a esclarecer nenhuma dúvida sobre as questões da prova.

2- Deixe para preencher o **CARTÃO RESPOSTA** após ter respondido às questões

- O CARTÃO RESPOSTA será distribuído depois do início da prova;
- NÃO dobre, não rasure e nem amasse o CARTÃO RESPOSTA;
- NÃO será distribuído novo CARTÃO RESPOSTA;
- Utilize caneta esferográfica de tinta PRETA ou AZUL para preenchimento do CARTÃO RESPOSTA.
- **Assine seu cartão resposta conforme documento oficial de identidade apresentado no ato da prova. O NÃO CUMPRIMENTO DESTE ITEM DESCLASSIFICARÁ O CANDIDATO.**
- Confira todos os seus dados no cartão resposta antes de preenchê-lo. Se houver qualquer falha nos dados, informe imediatamente ao fiscal de sala, para que sejam tomadas as devidas providências.

3- Será excluído da prova, e conseqüentemente eliminado, o candidato que usar de meios fraudulentos. Estão proibidas as consultas de qualquer espécie e a utilização de máquinas de calcular ou similares (relógios com calculadora) ou aparelhos eletrônicos (telefone celular, bip, ...)

4- Ao terminar a prova, verifique se está levando seus pertences.

5- Observe o preenchimento correto dos alvéolos correspondentes às respostas:



**CANDIDATO:** \_\_\_\_\_



**LEGISLAÇÃO**

- 1) Conforme a Constituição Federal do Brasil, considere as seguintes opções:
- I. As usinas que operem com reator nuclear deverão ter sua localização definida em lei estadual, sem o que não poderão ser instaladas.
  - II. Incumbe ao Poder Público promover a educação ambiental em todos os níveis de ensino e a conscientização pública para a preservação do meio ambiente.
  - III. As condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente sujeitarão os infratores, pessoas físicas ou jurídicas, a sanções penais e administrativas, independentemente da obrigação de reparar os danos causados.
  - IV. São disponíveis as terras devolutas ou arrecadadas pelos Estados, por ações discriminatórias, necessárias à proteção dos ecossistemas naturais.
- Marque a alternativa correta:
- a) I, III e IV estão corretas.
  - b) II e III estão corretas.
  - c) I e II estão corretas.
  - d) III e IV estão corretas.
  - e) II e IV estão corretas.
- 2) Considerando o disposto na Lei nº8.112/90, responda a opção correta:
- a) É assegurada a isonomia de vencimentos para cargos de atribuições iguais ou semelhantes do mesmo Poder, ou entre servidores dos três Poderes, incluindo as vantagens de caráter individual e as relativas à natureza ou ao local de trabalho.
  - b) Remuneração é o vencimento do cargo efetivo, acrescido das vantagens pecuniárias temporárias estabelecidas em lei.
  - c) Indenizações, gratificações e adicionais podem ser pagas ao servidor como vantagens além do vencimento.
  - d) As indenizações são incorporadas ao vencimento ou provento para qualquer efeito.
  - e) Salário é a retribuição pecuniária pelo exercício de cargo público, com valor fixado em lei.
- 3) Considerando os direitos e deveres individuais e coletivos previstos na Constituição Federal do Brasil, todas as opções estão corretas, exceto:
- a) É livre o exercício de qualquer trabalho, ofício ou profissão, atendidas as qualificações profissionais que a lei estabelecer.
  - b) É livre a expressão da atividade intelectual, artística, científica e de comunicação, independentemente de censura ou licença.
  - c) As associações só poderão ser compulsoriamente dissolvidas ou ter suas atividades suspensas por decisão judicial ou administrativa, exigindo-se, no primeiro caso, o trânsito em julgado.
  - d) É assegurado a todos o acesso à informação e resguardado o sigilo da fonte, quando necessário ao exercício profissional.
  - e) Ninguém será privado de direitos por motivo de crença religiosa ou de convicção filosófica ou política, salvo se as invocar para eximir-se de obrigação legal a todos imposta e recusar-se a cumprir prestação alternativa, fixada em lei.
- 4) A República Federativa do Brasil, conforme a Constituição Federal, rege-se nas suas relações internacionais pelos seguintes princípios, exceto:
- a) Cooperação entre os povos para o progresso da humanidade.
  - b) Repúdio ao terrorismo e ao racismo.
  - c) Prevalência dos direitos humanos.
  - d) Pluralismo político.
  - e) Solução pacífica dos conflitos.
- 5) Assinale a opção incorreta, nos termos da Constituição Federal do Brasil:
- a) Os vencimentos dos cargos do Poder Legislativo e do Poder Executivo não poderão ser superiores aos pagos pelo Poder Judiciário.
  - b) Somente por lei específica poderá ser criada autarquia e autorizada a instituição de empresa pública, de sociedade de economia mista e de fundação, cabendo à lei complementar, neste último caso, definir as áreas de sua atuação.
  - c) As pessoas jurídicas de direito público e as de direito privado prestadoras de serviços públicos responderão pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros, assegurado o direito de regresso contra o responsável nos casos de dolo ou culpa.
  - d) É vedada a vinculação ou equiparação de quaisquer espécies remuneratórias para o efeito de remuneração de pessoal do serviço público.
  - e) Ao servidor público da administração direta, autárquica e fundacional, no exercício de mandato eletivo, investido no mandato de Prefeito, será afastado do cargo, emprego ou função, sendo-lhe facultado optar pela sua remuneração.
- 6) Sobre as finalidades da educação superior, nos termos da Lei nº 9.394/96 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação), todas as afirmações seguintes são corretas, exceto:
- a) Estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os regionais e locais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade.
  - b) Incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando o desenvolvimento da ciência e a criação e difusão da cultura.
  - c) Estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo.
  - d) Promover a divulgação de conhecimentos culturais e científicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação.
  - e) Formar diplomados nas diferentes áreas de conhecimento, aptos para a inserção em setores profissionais e para a participação no desenvolvimento da sociedade brasileira.
- 7) Nos termos da Lei 9.394/96 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação), assinale a única opção incorreta:
- a) Na educação superior, o ano letivo regular, independente do ano civil, tem, no mínimo, duzentos dias de trabalho acadêmico efetivo, excluído o tempo reservado aos exames finais, quando houver.
  - b) Os sistemas de ensino assegurarão às unidades escolares públicas de educação básica que os integram progressivos graus de gestão financeira, observadas as normas gerais de direito financeiro público.
  - c) Compete aos Estados baixar normas gerais sobre cursos de graduação e pós-graduação.
  - d) Os institutos superiores de educação manterão cursos formadores de profissionais para a educação básica, inclusive o curso normal superior, destinado à formação de docentes para a educação infantil e para as primeiras séries do ensino fundamental.
  - e) Compete aos docentes estabelecer estratégias de recuperação para os alunos de menor rendimento.

- 8) Nos termos da Constituição da República do Brasil, assinale a resposta incorreta:
- Cabem à administração pública, na forma da lei, a gestão da documentação governamental e as providências para franquear sua consulta a quantos dela necessitem;
  - Os danos e ameaças ao patrimônio cultural serão punidos, na forma da lei.
  - A lei estabelecerá incentivos para a produção e o conhecimento de bens e valores culturais.
  - Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira.
  - Ficam tombados, na forma da lei, todos os documentos e os sítios detentores de reminiscências históricas dos antigos quilombos.
- 9) Considerando a Lei 8.112/90, a demissão será aplicada nos casos a seguir expostos, exceto:
- Inassiduidade habitual.
  - Probidade administrativa.
  - Crime contra a administração pública.
  - Incontinência pública.
  - Abandono de cargo.
- 10) Nos termos da Lei nº 8.112/90, são formas de provimento de cargo público:
- |                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| I. Redistribuição; | III. Readaptação;   |
| II. Promoção;      | IV. Aproveitamento; |
- Estão certos os itens:
- I e III
  - I e IV
  - I, II, e III
  - I, III e IV
  - II, III, e IV

### **CONHECIMENTOS PEDAGÓGICOS**

- 11) O domínio e ampliação das habilidades de leitura e escrita é muito importante na Educação básica. Os professores precisam desenvolver metodologias de ensino que auxiliem o pleno domínio e desenvolvimento dessas habilidades pelo estudante. Ao remetermos as funções sociais da escrita e da leitura, estão principalmente envolvidas idéias referentes à:
- Desenvolvimento da habilidade de leitura e escrita independente do contexto, portanto é um processo totalmente individual.
  - Decodificação e codificação de signos lingüísticos, exclusivamente.
  - Ensino centrado na metalinguagem e expressão subjetiva.
  - Exploração de atividades orientadas principalmente ao domínio das convenções lingüísticas, explorando através de textos de caráter exclusivamente científico o saber que é relevante para a vida.
  - Interação e participação social, construção e sistematização do conhecimento, auto-avaliação e expressão da subjetividade, e organização da própria ação.
- 12) A institucionalização do ensino médio integrado a educação profissional rompe com a dualidade histórica que separou os estudos preparatórios para a educação superior da formação profissional no Brasil, contribuindo com a melhoria da qualidade nessa etapa da educação básica. Uma escola de ensino médio com perfil democrático e de caráter emancipador apresenta-se como perfil didático-pedagógico:
- Os recursos didáticos como elementos desnecessários para a realização da prática pedagógica.
  - A metodologia como meio de promover a interação, a problematização e a intervenção.
  - O professor como único transmissor do conhecimento e condutor do processo ensino-aprendizagem.
  - Avaliação como instrumento classificatório, voltada para a verificação da apreensão de conteúdos.
  - Estudante como sujeito passivo, que interage e recebe conhecimento.
- 13) A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (9394/96) preconiza a valorização dos profissionais da educação. O texto da lei determina a valorização do profissional da educação, assegurando-lhe, inclusive nos termos dos estatutos e dos Planos de Carreira do Magistério Público alguns direitos (Art.67).
- Entre os direitos previstos na lei, não se destaca:
- Transferência de unidade de trabalho, levando em conta a necessidade pessoal e das unidades de ensino.
  - Piso salarial profissional.
  - Ingresso exclusivamente por concurso público de provas e títulos.
  - Progressão funcional baseada na titulação ou habilitação e na avaliação do desempenho.
  - Aperfeiçoamento profissional continuado, inclusive com licenciamento periódico remunerado para esse fim.
- 14) A Lei de Diretrizes e Base da Educação no Brasil (9394/96) representa um marco na construção da identidade do ensino médio. O ensino médio, segundo os termos da lei (Art. 35), tem diferentes finalidades. Entre as finalidades do ensino médio não se destaca:
- O aprimoramento do educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico.
  - A preparação básica para o trabalho e a cidadania do educando, para continuar aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar com flexibilidade a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores.
  - A consolidação e o aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, possibilitando o prosseguimento de estudos.
  - A compreensão dos fundamentos científicos e tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada disciplina.
  - Consideração das condições de escolaridade dos estudantes em cada estabelecimento. Orientação exclusiva para o trabalho técnico e às práticas desportivas.
- 15) Leia atentamente o relato de uma professora que leciona na modalidade profissionalizante de Educação de Jovens e Adultos em um determinado IF. “Em sala de aula converse com o estudante, estabeleça uma relação de diálogo e de reconhecimento ao seu saber, pois o estudante tem muito a nos ensinar em sala de aula. Troque idéias sobre quem são vocês e as coisas que fazem no grupo social ao qual pertence. Discuta sobre temas de valores fundamentais ao interesse social, aos direitos e deveres dos cidadãos, ao respeito ao bem comum e a democracia. Selecione a partir da realidade cultural e social os conteúdos a serem trabalhados, pesquise, explore e problematize juntos os conteúdos a serem trabalhados em sala de aula, e assim é possível pensar em ações de intervenção na realidade. Explore temas que os alunos ainda não conheçam. Ah! Há um universo de temas para conhecer e o estudante adulto tem garra e quer aprender.”
- Considerando o relato descrito acima, é possível relacionar estas ações com a seguinte concepção:
- Sócio interacionista.
  - Tecnicista.
  - Comportamentalista.
  - Tradicional.
  - Experimental.

- 16) A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - (9394/96) assegura que os currículos do ensino fundamental e médio devem ter uma base nacional comum, a ser complementada, em cada sistema de ensino e estabelecimento escolar, por uma parte diversificada, exigida pelas características regionais e locais da sociedade, da cultura, da economia e da clientela (Art. 26). No artigo 37 também indica algumas diretrizes para o currículo no ensino médio. Para o ensino médio destaca-se como uma diretriz:
- Facultar a inclusão de duas línguas estrangeiras, escolhida pela comunidade.
  - Currículo elaborado e executado pelos estabelecimentos de ensino, respeitando as diferentes realidades regionais independente das normativas nacionais.
  - A reverência a participação exclusiva dos pedagogos e especialistas na construção da proposta pedagógica do estabelecimento de ensino.
  - Adotar a língua portuguesa como instrumento de comunicação entre as pessoas e de hierarquia social.
  - A educação tecnológica básica, a compreensão do significado da ciência, das letras e das artes, o processo histórico de transformação da sociedade e da cultura.
- 17) O processo de avaliação consiste necessariamente em diagnosticar em que medida os objetivos propostos pela proposta pedagógica estão sendo realmente alcançados. A forma de compreender a avaliação reflete uma postura filosófica e epistemológica diante da educação. Indique a alternativa que demonstre as características da avaliação de caráter democrático.
- Quantitativa, direcionada para a aferição de resultados que possam conduzir a produtividade e competitividade entre os estudantes.
  - Orientadora, voltada para o processo de desenvolvimento e aprendizagem, subsidia a organização pedagógica para o orientação de novas diretrizes pedagógicas.
  - Classificatória, situada nos sujeitos educativos, utilizando-se de instrumentos de verificação extensos e aplicados de maneira repetida, guia-se pela intenção de mensurar e classificar os estudantes.
  - Padronizada, voltada para a homogenização dos processos avaliatórios, preocupa-se apenas com o pensamento objetivo e o padrão do grupo de estudantes.
  - Meritocrática, considera os méritos dos estudantes, considerada como qualitativa, importa-se apenas com o aprendido.
- 18) A educação tem uma função social muito importante na sociedade, especialmente no que se refere ao mundo do trabalho e ao universo da tecnologia. Nesta perspectiva, conforme a concepção crítico-social, a educação deve ter como objetivo:
- Preparar mão-de-obra especializada para suprir as necessidades de desenvolvimento do sistema capitalista, atendendo assim as exigências da produtividade e de crescente divisão social do trabalho.
  - Preparar pessoas para que correspondam docilmente às necessidades do capital, e ocupem seus lugares na sociedade, contribuindo para a manutenção da ordem social.
  - Formar pessoas capazes de pensar criticamente, potencializando o desenvolvimento de suas capacidades intelectuais, emocionais, culturais e relacionais para o pleno desenvolvimento da sociedade.
  - Formar cidadãos para ocuparem lugares fixos e funcionais na estrutura hierárquica da produção e da sociedade.
  - Capacitar prioritariamente pessoas para o domínio das técnicas e tecnologia do mundo do trabalho, dotando-o de capacidade intelectual de competir com os outros.
- 19) A concepção de avaliação que um professor tem determina a escolha dos instrumentos e procedimentos utilizados no processo avaliativo. Uma avaliação de caráter democrático se caracteriza por atividades e estratégias de ensino que respeita a participação do estudante, sua cultura e a realidade sociocultural. Uma estratégia de ensino relacionada a esse perfil pode ser assim descrita:
- Ênfase na aplicação de testes escritos, de natureza objetiva e extensa, a fim de testar os conhecimentos dos estudantes e classificá-los segundo o desempenho apresentado.
  - Realização de exames orais e individuais a fim de medir e comparar o grau de expressividade e de memorização do conteúdo trabalhado em sala de aula.
  - Seqüência de atividades estruturadas, repetidas, com níveis de dificuldades progressivos e com ênfase na memorização.
  - Atividades de auto-avaliação pelo aluno, com atribuição de notas a aspectos do seu próprio desempenho.
  - Sucessiva aplicação de exercícios individuais sobre o mesmo assunto a fim de garantir a fixação do conteúdo estudado.
- 20) Conforme a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (9394/96), os conteúdos e metodologias e formas de avaliação no ensino médio organizar-se-ão de maneira que o estudante demonstre:
- Domínio de princípios científicos e tecnológicos que presidem a produção moderna.
  - Conhecimento das formas contemporâneas de linguagem.
  - Domínio dos conhecimentos de Filosofia e de Sociologia necessários ao exercício da cidadania.
  - Capacidade de intercambiar áreas de conhecimento de maneira recíproca, gerando exegese dos conhecimentos e enriquecimento pessoal.
- I, II e IV
  - I, II e III
  - I e II
  - I, III e IV
  - III e IV
- CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**
- 21) De acordo com os estudos estatísticos da Organização Mundial da Saúde, das doenças de origem alimentar 60% delas são causadas por técnicas inadequadas de processamento e contaminação dos alimentos servidos em restaurantes. Os principais fatores de disseminação são: higiene, técnicas de processamento, manipulação, temperatura e tempo. Dentro deste contexto é correto afirmar:
- A infecção alimentar é a ingestão de um alimento contendo um grande número de microrganismos que vão invadir o organismo hospedeiro, aí desenvolvendo-se e causando danos aos tecidos. O envenenamento ocorre pela ingestão do alimento contendo o microrganismo patogênicos.
  - A *Escherichia coli* é causadora de importantes infecções normalmente esta associada carnes frescas (carne de porco e frango), leite cru ou deficientemente pasteurizado, vegetais não cozidos, alimentos processados com contaminação pós-processamento, como queijos moles e frios.
  - O *Staphylococcus aureus* constitui um habitante normal do intestino do homem e dos outros animais e só em determinadas situações pode causar infecções. Os principais alimentos envolvidos são: carne de frango e saladas.
  - Os alimentos sujeitos ao infecção botulínica são aqueles que sofrem alguns tratamentos térmicos com vista à sua conservação, alimentos enlatados, em conserva ou defumados.
  - A *Listeria* é capaz de produzir enterotoxinas termorresistentes que causam uma doença no homem, denominada intoxicação estafilocócica. Os principais habitat são a cavidade nasal, pele de pessoas e animais normais.



- 22) Embora haja um grande número de preparados desinfetantes no mercado, eles são formulados por um grupo limitado de tipos de ingredientes (compostos químicos) ativos. É correto afirmar que:
- Desinfetantes a base de cloro estão entre os mais usados são chamados de alvejantes e hipocloritos. As principais vantagens do hipoclorito são fácil de serem usados, baixa corrosão e ampla taxa microbiocida.
  - Os compostos quaternários de amônia são fáceis de serem utilizados e podem combinar suas funções de limpeza e desinfecção química. Sua principal vantagem esta relacionada as suas propriedade surfactante, agindo melhor como desinfetantes nos ambientes já limpos.
  - Os desinfetantes a base de iodo são as vezes usados em conexão com alimentos. Como o Iodo por si só é inadequado para o uso em geral, os desinfetantes contém iodo em complexo com outras moléculas. A principal vantagem do uso dos compostos de iodo são relativamente baratos e serem estáveis durante o armazenamento..
  - A mistura hipocloritos com ácidos fortes é recomendada por que amplia a taxa microbiocida diminuindo o tempo de ação a principal desvantagem deve-se a corrosão em alguns tipos de metais.
  - Os desinfetantes devem ser capazes de atingir e fazer o contato com os microorganismos. Os desinfetantes trabalham melhor nas temperaturas ambientes ou acima delas. Todos os desinfetantes necessitam de tempo para matar os microorganismo, este tempo é chamado de tempo de contato.

23) O processamento industrial da salsicha envolve várias etapas, as quais estão representadas no fluxograma da Figura 1 e se apresenta o processo de produção de salsicha enlatada e de salsicha embalada em filmes plásticos. O valor F é um parâmetro utilizado na indústria de conservas e pode ser definido como o tempo necessário, na temperatura definida, para reduzir a população microbiana presente no alimento até o nível desejado.

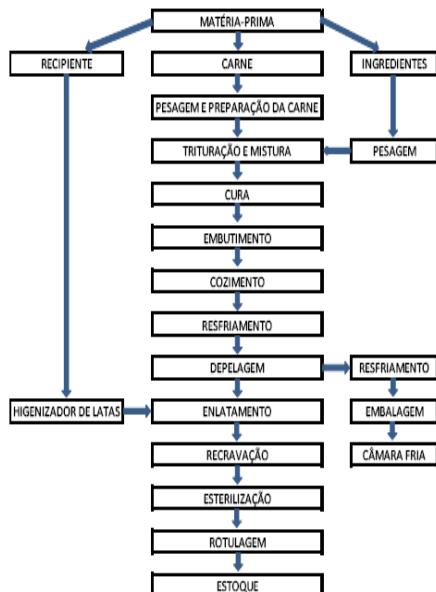


Figura 01 – Fluxograma industrial de processamento de salsicha

Considerando o fluxograma acima, qual etapa do processamento da salsicha é reduzida a população microbiana presente no alimento até o nível desejado.

- Trituração e mistura
- Cozimento
- Depelagem
- Enlatamento
- Esterilização

- 24) Os processamentos tradicionais de pescados são: congelamento, salga/secagem, defumação, enlatamento e fermentação. Qual destes processos a oxidação lipídica é favorecida?
- Congelamento
  - Salga/secagem
  - Defumação
  - Enlatamento
  - Fermentação
- 25) Além dos problemas decorrentes dos desvios de processos, o leite cru ou processado pode apresentar problemas de natureza físico-química, microbiológica e sensoriais, que o tornam impróprio para o consumo. Um consumidor comprou um leite pasteurizado dentro do prazo de validade com gosto amargo. Qual o possível tipo de defeito pode ter ocorrido neste caso.
- Proteólise
  - Lipólise
  - Álcali
  - Proteólise e lipólise
  - Lipólise e alcali
- 26) Carlos Alberto é responsável pelo laboratório de controle de qualidade em uma indústria de leite e, nas análises rotineiras dessa indústria, registrou os dados apresentados na tabela abaixo, relativos a amostras diferentes de leite cru, na área de recepção de matéria prima: Em relação aos resultados das amostras é correto afirmar:

LOTE	Temperatura	Alizarol	Acidez	Densidade	Gordura	Crioscopia
1	8 OC	Conforme	15	1032,4	3,5	-0,543
2	9,2 OC	Conforme	15	1032,2	3,5	-0,540
3	10 OC	Conforme	15	1028,0	3,5	-0,465
4	13 OC	Não conforme	18	ND*	ND*	ND*

\*ND: Resultado de análise não disponível

- A temperatura do lote 4 está acima da temperatura recomendada para recebimento para matéria-prima leite cru, recomendada pela vigilância sanitária, este leite poderá ser recebido sem maiores problemas para empresa.
  - O teste do alizarol tem como função a indicação do pH do leite, fator que pode gerar diversas interpretações, pois pode indicar leite ácido ou leite alcalino.
  - Somente o lote 4 encontra-se fora dos padrões de qualidade da vigilância sanitária em relação a acidez do leite. Por este único motivo o lote 4 foi recusado pela empresa.
  - Houve uma variação significativa nos valores de densidade do leite contudo os valores de gordura estão dentro dos padrões de qualidade.
  - A pequena variação nos resultados de crioscopia do leite pode ser indicativo exclusivo das mudanças climáticas ocorridas nos últimos meses, o leite poderá ser recebido sem maiores problemas para a empresa ou prejuízo para o produtor.
- 27) As condições que precedem os diferentes tratamentos em um alimento podem influir no conteúdo final de nutrientes. Assinale a alternativa ERRADA:
- Durante o descascamento, o corte e outras operações, separam-se partes dos vegetais que não são aproveitadas, muitas vezes são tão ricas em nutrientes quanto as partes comestíveis;
  - Nas operações de moagem, os cereais sofrem perda de importantes nutrientes, que está diretamente relacionada com o grau de extração;
  - Nas operações de lavagem, branqueamento e cocção em água sempre há perdas de vitaminas hidrossolúveis e, sobretudo, de minerais por lixiviação;
  - Se o processo de cocção é feito em águas “duras”, pode ocorrer absorção de cálcio no produto final;
  - As perdas de nutrientes são menores quando se utiliza maior quantidade de água na cocção.

- 28) Assinale a alternativa CORRETA quanto à presença de água nos alimentos.
- A quantidade de água presente nos alimentos pode influir na suscetibilidade do alimento a alterações.
  - O teor de umidade de um alimento é relativamente constante e não varia com mudanças na temperatura e na umidade ambiente;
  - A quantidade de água altera a taxa e a velocidade do crescimento microbiano, mas não influi diretamente na velocidade de reações químicas e bioquímicas entre os diferentes nutrientes que compõem os alimentos;
  - Eventualmente, toda a água presente nos alimentos se apresenta de forma livre sem associações diretas com outros componentes;
  - A água presente nos alimentos está sempre ligada a componentes orgânicos ou inorgânicos.
- 29) No processamento de alimentos, ocorrem reações químicas entre os nutrientes, ocasionando assim, a deterioração dos produtos. Assinale a alternativa cuja alteração resultante das reações químicas nos alimentos contribuem para beneficemente para a obtenção de cor, sabor e odor característico.
- Reação de Redução;
  - Reação de Hidrólise;
  - Reação de Maillard.
  - Reação de Oxidação;
  - Reação de Fehling;
- 30) Sobre os POP'S (Procedimento Operacional Padronizado), assinale a alternativa cujo procedimento listado NÃO se enquadra adequadamente ao tema.
- O setor deverá definir, documentar e manter um programa para controlar os seus procedimentos e documentos pertinentes;
  - O funcionário deve estar familiarizado com fatores que influenciam seu processo analítico, manuseio da amostra, aplicação e interpretação de seus controles internos e externos, manutenção e operação de equipamentos de sua área.
  - Tem o objetivo de se padronizar e minimizar a ocorrência de desvios na execução de tarefas fundamentais para a qualidade;
  - A linguagem utilizada no POP deverá ser o mais técnica possível independente do grau de instrução das pessoas envolvidas no processo;
  - Manipulação preventiva e calibração de equipamentos.
- 31) O amido é um polímero encontrado nos vegetais, desempenhando função de reserva. Sobre ele é INCORRETO afirmar:
- Os grânulos de amido são solúveis em água fria, podendo ainda absorver certa quantidade de água;
  - A gelatinização do amido, a viscosidade das soluções e as características dos géis formados dependem não apenas da temperatura, mas dos demais componentes da solução como, açúcares, proteínas, gorduras, ácidos e água;
  - As propriedades dos amidos podem ser modificadas mediante diferentes tratamentos, de modo a se tornarem apropriados para sua incorporação como ingrediente de alimentos;
  - São utilizados em confeitaria para a elaboração de balas de goma, por sua capacidade de formar pastas concentradas a quente, que gelificam muito bem ao esfriar;
  - Atuam como espessantes e estabilizantes em alimentos infantis, molhos para saladas, recheios de tortas e sobremesas cremosas.
- 32) O crescente consumo de sucos, polpas, néctares e refrescos se devem, principalmente, às novas práticas alimentares aliadas à tendência do consumo de alimentos saudáveis. O aumento no número de pesquisas realizadas para este tema indicam uma variação importante, de um produto para outro, nas características físico-químicas e microbiológicas desses produtos quanto a teor de ácido ascórbico, acidez titulável, pH, sólidos solúveis, açúcares redutores, açúcares não redutores, açúcares totais, coliformes totais, bactérias mesófilas, bolores e leveduras. Assim, é CORRETO afirmar:
- Os atributos de qualidade para sucos industrializados, é apresentar características semelhantes ao do produto in natura; assim, o teor de ácido ascórbico é usado como índice de qualidade nutricional porque, quando comparado a outros nutrientes, a vitamina C é mais sensível à degradação durante o processamento e estocagem.
  - As frações de açúcares totais e açúcares não redutores acima dos limites legais, assim como valores abaixo dos limites legais para a fração de açúcares redutores, em sucos industrializados de frutas, podem sugerir a adição de sacarose aos sucos e, nessa condição, tal informação deve estar claramente expressa no rótulo do produto.
  - Estudos mostram que a temperatura de estocagem dos produtos de origem vegetal, não é um fator importante para a determinação de seu prazo de validade; o tipo de processamento, por sua vez, é o fator mais relevante para a determinação do teor de ácido ascórbico.
  - Para polpas congeladas de frutas, é correto supor que o não atendimento às especificações legais se deva, entre outros fatores, à qualidade das matérias-primas e aos procedimentos operacionais na cadeia produtiva.
  - A contagem de bactérias mesófilas nos referidos produtos é um indicativo para avaliar se as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos em que foram produzidos.
- 33) Existem vários métodos para conservar os alimentos. O que difere um do outro é a forma pela qual o alimento é tratado. São exemplos de métodos utilizados atualmente para aumentar a vida útil de alimentos:
- Controle de umidade – aditivos químicos – pressurização;
  - Conservação pelo frio – filtração – fermentação;
  - Adição de solutos – defumação – irradiação;
  - Aditivos químicos – conservação pelo calor – filtração;
  - Conservação pelo calor – pressurização – flambagem.
- 34) A pasteurização é um dos métodos térmicos utilizados para a preservação de alimentos, como leite e sucos, por exemplo. A respeito deste método, é correto afirmar que:
- Há destruição de todas as células vegetativas dos microrganismos presentes no alimento.
  - Não necessita do uso complementar de outros métodos de preservação.
  - O tempo e a temperatura de pasteurização independem da sensibilidade do alimento ao calor.
  - Dispensa o uso de embalagens herméticas para evitar a recontaminação.
  - É usado quando tratamentos mais rigorosos de preservação poderiam afetar as propriedades sensoriais e nutritivas do alimento.

- 35) A refrigeração é um processo muito utilizado para a preservação de alimentos. Traz relativamente poucos efeitos negativos com relação ao sabor, textura e propriedades nutricionais. A respeito deste assunto, assinale a afirmativa correta.
- A refrigeração é um método de conservação pouco eficiente no controle de patógenos.
  - Produtos vegetais de origem tropical apresentam menor sensibilidade a temperaturas baixas.
  - Com a refrigeração existe aumento no metabolismo de frutos e hortaliças, levando a uma antecipação da senescência.
  - Numa câmara fria deve ser adotada, para o ajuste da temperatura, a média entre as temperaturas ideais de armazenamento de cada produto ali contido.
  - É essencial conhecer a temperatura mínima de armazenamento de um produto para se evitar as injúrias causadas pelo frio.
- 36) A conservação de alimentos pode ser feita por diversos métodos, entre eles, os de resfriamento e de congelamento. No entanto, para que os referidos métodos apresentem bons resultados, deve ser considerado o princípio fundamental do(a):
- Armazenamento de produtos com diferentes exigências térmicas, numa mesma câmara fria, com uma temperatura que deve ser a média entre os valores recomendados para os produtos.
  - Aumento da temperatura da câmara, quando o produto tiver alcançado o total esfriamento.
  - Aplicação do frio, realizada preferencialmente para alimentos que receberam processamentos prévios.
  - Boa qualidade inicial do alimento, pois o frio não restitui uma qualidade perdida.
  - Refrigeração, recomendada para conservação de alimentos a longo prazo e congelamento para curto prazo.
- 37) No que se refere a métodos de conservação de alimentos, consideramos que a (...) é utilizada para alimentos líquidos e emprega temperatura suficiente para destruir a microbiota patogênica:
- Apertização.
  - Pasteurização.
  - Acidificação.
  - Fermentação.
  - Defumação.
- 38) Brasear é um método de cocção por calor úmido. A respeito deste método, é incorreto afirmar que:
- Consiste em cozinhar o alimento diretamente em brasa de fogo regando constantemente com líquido.
  - Envolve cozer a comida em uma pequena quantidade de líquidos por um longo tempo.
  - Existem dois métodos para o braseamento: brun(escuro) e blanc(claro).
  - Guisar, refogar e estufar são formas de brasear.
  - Também é considerado um método de ferver, por utilizar água antes do ponto de ebulição.
- 39) Muitas vezes o próprio corte da carne dá o nome ao prato já preparado e pronto para ser servido ao comensal. São exemplos de cortes que denominam o prato:
- Chateaubriand – Parmentie – Medalhão;
  - Paillard – Tranche – Gourjon
  - Medalhão – Tornedor – Bechamel
  - Chateaubriand – Tranche – Parmegiano
  - Paillard – Medalhão - Munieré
- 40) A vida útil da maioria dos alimentos (carnes, frutas e hortaliças, produtos de panificação, etc) é muito limitada em presença de ar, isso se deve ao oxigênio atmosférico, já que em sua presença os microrganismos aeróbicos se proliferam rapidamente, produzem reações químicas e aceleram os processos respiratórios dos vegetais. Com base nisso, marque a alternativa INCORRETA:
- A modificação na atmosfera dos alimentos é utilizada principalmente para manter as características naturais dos produtos, não interferindo no tempo de vida útil do mesmo.
  - Diminuindo-se a concentração de oxigênio e ou aumentando a de dióxido de carbono, consegue-se ampliar a vida útil dos alimentos;
  - A mudança na composição da atmosfera que circunda os alimentos impõe seu armazenamento em contêiners, câmaras ou embalagens com a atmosfera selecionada;
  - As preferências crescentes dos consumidores pelos alimentos com aparência natural, frescos ou minimamente processados, unidas ao grane avanço experimentado pelos materiais poliméricos, tiveram grande influência no desenvolvimento de atmosferas modificadas, possibilitando assim, a oferta de vários produtos alimentícios no varejo;
  - A atmosfera controlada consiste no uso de atmosfera com determinada mistura de gases que se mantém constante durante um período de armazenagem.