



CADERNO DE PROVA	CARGO
19	TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ÁREA: BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

## INSTRUÇÕES

Este é o Caderno de Prova do Concurso Público para provimento de cargos efetivos de **Professor da Carreira de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico e para os cargos efetivos da carreira de Técnicos Administrativos em Educação do Quadro de Pessoal do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – IFTO** –, Edital n.º 35/2016, e contém 50 questões: 25 de Conhecimentos Básicos e 25 de Conhecimentos Específicos. Cada questão contém cinco alternativas e apenas uma delas deverá ser escolhida. Confira sua prova e solicite uma nova prova se faltar alguma questão.

Cada candidato receberá um Cartão-Resposta no qual não poderá haver rasuras, emendas ou dobraduras, pois isso impossibilitará sua leitura. O Cartão-Resposta é **nominal** e não haverá substituição do Cartão-Resposta por erro do candidato, sendo de inteira responsabilidade do candidato.

O candidato deverá transcrever as respostas das questões do Caderno de Prova escrita para o Cartão-Resposta utilizando **caneta esferográfica de tinta PRETA**, fabricada em material transparente. A marcação de mais de uma alternativa anula a questão.

Assine o Cartão-Resposta no local indicado e preencha todo o espaço correspondente a cada alternativa selecionada, não ultrapassando seus limites e evitando borrões.

O candidato com cabelos longos deverá prendê-los e deixar as orelhas à mostra. O candidato deverá guardar, antes do início da prova, em embalagem fornecida pelo fiscal, telefone celular desligado, relógios, óculos de sol e quaisquer outros equipamentos eletrônicos e de telecomunicações desligados. **Será motivo de eliminação do candidato o funcionamento (emissão de ruídos) de equipamentos eletrônicos guardados na embalagem.**

Será eliminado do concurso o candidato que:

- A) utilizar qualquer meio de comunicação com outros candidatos após o início da prova;
- B) portar qualquer material ou equipamento vedados por este edital;
- C) não comparecer ao local da prova no horário e na data prevista;
- D) comprovadamente usar de fraude ou para ela concorrer;
- E) atentar contra a disciplina ou desacatar a quem quer que esteja investido de autoridade para supervisionar, coordenar, fiscalizar ou auxiliar na realização das provas.

A prova terá duração máxima de **4 (quatro) horas**. O candidato só poderá retirar-se do local da prova escrita decorrido o tempo de 2 (duas) horas de seu início, não sendo permitido o retorno para retirada do Caderno de Prova. O candidato só poderá levar o Caderno de Prova depois de transcorrido o tempo de três horas e trinta minutos do início da aplicação desta.

Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala até que todos tenham terminado a prova, só podendo se retirar da sala concomitantemente e após assinatura da ata de aplicação de provas.

**CONHECIMENTOS BÁSICOS****Texto I para as questões de 1 a 7.****Judeus, solitários & fantasmas**

1. Será que o anti-semitismo ainda surpreende alguém?

Eu julgava que não. Lembrando as célebres palavras do satirista Karl Kraus (1874-1936) sobre a Viena do seu tempo ("O anti-semitismo é tão comum que até os judeus o praticam"), deixei de prestar atenção aos delírios anti-semitas que se produzem todos os dias. Caso contrário, seria impossível ler jornais ou assistir a programas de TV. O anti-semitismo é tão comum que toda gente o pratica.

12. Errei. Parcialmente, mas errei. Afinal, ainda há surpresas. O Reino Unido está em chamas com os escândalos das sucessivas afirmações anti-semitas no Partido Trabalhista.

16. Tempos atrás, uma deputada afirmou que Israel deveria ser "recolocado" nos Estados Unidos – uma forma simpática de apagar Israel do mapa do Oriente Médio, exatamente como o Irã e seus satélites (o Hamas, o Hizbullah) pretendem fazer pela força das armas. Foi um mini-escândalo.

22. Agora, veio o escândalo maior: o ex-mayor de Londres, Ken Livingstone, defendeu a camarada e acrescentou alguns "pensamentos" sobre a matéria. Hitler, disse ele, foi um grande apoiante do projeto sionista.

27. Não vale a pena perder tempo com a sabedoria de Livingstone: no "The Daily Telegraph", o colunista Charles Moore lembrou que essa fantasia nem sequer é original. Ela foi produzida por Lenni Brennan no livro "Zionism in the Age of Dictators", um livro que nenhum historiador sério leva a sério.

34. O que interessa no escândalo em curso é que ele permite ressuscitar todo o histórico anti-semita de uma parte da esquerda britânica – e, já agora, da esquerda europeia.

38. Sobre o anti-semitismo da direita, há poucas dúvidas e poucas surpresas: o ódio aos judeus sempre fez parte da cartilha mais radical. Mas na história desta vergonha, o mundo esquece por vezes

como o anti-semitismo também marchou com a esquerda.

44. Karl Marx, nas suas tiradas anti-capitalistas, nunca poupou o seu próprio povo – um povo de trambicagens que alimentavam a máquina capitalista e retardavam a revolução.

Stalin, apesar da retórica anti-fascista, também contribuiu com deportações e execuções para dizimar a espécie dentro e fora da União Soviética.

52. E, no contexto da Guerra Fria, a dicotomia "exploradores" e "explorados" – ou, como Charles Moore prefere, entre "colonialistas" e "colonizados" – assentou como uma luva nas interpretações simplórias sobre o conflito israelo-palestino.

58. Você pode não saber nada sobre o conflito – origens, guerras, "acordos de paz" etc. Mas uma coisa você sabe: Israel "explora"; os "palestinos" são "explorados". Fim de discussão.

62. Foi assim que se chegou ao irracionalismo de hoje: com o alibi de "Israel", o mais antigo ódio do mundo pode ser exercido de consciência limpa. Até porque "anti-sionismo" é diferente de "anti-semitismo", certo?

67. Em teoria, com certeza. Mas, na prática, muitos dos "anti-sionistas" não discutem racionalmente o conflito entre Israel e os palestinos com o mesmo tom com que dissertam sobre conflitos territoriais entre a Índia e o Paquistão; entre a Rússia e os chechenos; entre a China e o Tibete; e etc. etc.

No meio de dezenas de conflitos territoriais, Israel apaixona as plateias porque Israel, bem vistas as coisas, tem judeus lá dentro.

COUTINHO, João Pereira. **Folha de S. Paulo**, 2/5/2016.

**Questão 01**

Em relação ao texto I, assinale a opção **incorreta**.

A) O autor julgava que o preconceito contra os judeus já não surpreendesse ninguém, mas, ante o resultado das declarações antissemitas manifestadas pela esquerda britânica, constatou

que tal preconceito ainda é capaz de provocar surpresas.

- B) Infere-se que o Partido Trabalhista do Reino Unido integra a esquerda britânica.
- C) Segundo o texto, o antissemitismo é comumente identificado em partidos de direita do Reino Unido.
- D) Pela surpresa que as declarações antissemitas causaram, não havia, até então, registros de antissemitismo na esquerda britânica.
- E) Depreende-se do texto que Stalin, embora representasse a esquerda na União Soviética, também promoveu o antissemitismo.

### Questão 02

Com base no texto I, assinale a opção **correta**.

- A) Para o autor, Israel explora os palestinos, razão por que o conflito israelo-palestino se estende até os dias atuais.
- B) Segundo o autor, a interpretação simplista de que Israel “explora” os palestinos contribui para a propagação do antissemitismo.
- C) O autor apoia a deputada que defendeu a “recolocação” de Israel nos Estados Unidos, pois, assim, Israel estaria livre das ameaças do Irã, bem como do Hamas e do Hizbullah.
- D) O autor cita Ken Livingstone como homem modelar, dado o seu conhecimento sobre o projeto sionista.
- E) Com base no texto, infere-se que Karl Marx, em razão de suas ideias anticapitalistas, figura como exemplo de quem sempre combateu o antissemitismo.

### Questão 03

Com relação ao valor semântico das palavras e expressões empregadas no texto, assinale a opção **incorreta**.

- A) Na linha 30, a expressão “nem sequer” poderia ser substituída pela expressão “nem mesmo”, sem prejuízo para a coerência do texto.
- B) Na linha 64, a expressão “de consciência limpa” poderia, sem prejuízo para a coerência do texto, ser substituída pela expressão “sem culpa”.

- C) Na linha 67, a expressão “Em teoria” poderia, sem prejuízo semântico, ser substituída pela expressão “Em princípio”.
- D) Na linha 42, a forma verbal “marchou” poderia, sem prejuízo para a coerência do texto, ser substituída pela forma verbal “caminhou”.
- E) Na linha 49, o termo “deportações” poderia, sem prejuízo para a coerência do texto, ser substituído por “repatriações”.

### Questão 04

A partir da leitura do texto I, assinale a opção **incorreta**.

- A) A referência às palavras de Karl Kraus, no 2º parágrafo do texto, constitui uma marca de intertextualidade.
- B) A oração “O Reino Unido está em chamas” (linha 13) foi empregada em sentido conotativo.
- C) Os termos “colonialistas e colonizados” (linhas 54 e 55), que, segundo o autor, têm a preferência de Charles Moore, constituem, na realidade, um eufemismo ao serem empregados em substituição aos termos “exploradores e explorados” (linha 53).
- D) No trecho “(...) um povo de trambicagens que alimentavam a máquina capitalista (...)” (linhas 45 - 47), o verbo “alimentar” foi empregado em sentido denotativo.
- E) As aspas presentes no termo “pensamentos” (linha 24) foram empregadas com o fim de realçar ironicamente tal termo.

### Questão 05

Com base na norma-padrão da língua escrita, analise as propostas de alteração do texto I:

- I. Caso reescrevêssemos o 9º parágrafo retirando o adjunto adverbial “nas suas tiradas anti-capitalistas”, assim o registraríamos: “Karl Marx, nunca poupou o seu próprio povo – um povo de trambicagens que alimentavam a máquina capitalista e retardavam a revolução”.
- II. Em 2 de maio de 2016, data de publicação do artigo “Judeus, solitários & fantasmas”, Ken Livingstone era o único ex-mayor (ex-prefeito) de Londres. O cargo de mayor (prefeito) da capital londrina foi criado em 2000. Na data

presente, são dois os ex-mayors (ex-prefeitos) de Londres: Kevin Livingstone e Boris Johnson, este último governou a capital londrina até 8 de maio de 2016. Com base nessas informações, se o artigo em questão fosse escrito hoje, as vírgulas a separar o nome “Ken Livingstone” deveriam ser suprimidas, de modo que a 1ª frase do 5º parágrafo fosse assim registrada: Agora, veio o escândalo maior: o ex-mayor de Londres Ken Livingstone defendeu a camarada e acrescentou alguns “pensamentos” sobre a matéria.

- III. No 2º parágrafo, além de adaptar o texto à nova Ortografia Oficial, os parênteses poderiam ser substituídos por travessões, o que não implicaria a exclusão da vírgula presente na linha 6, de modo que a 2ª frase do parágrafo fosse assim registrada: Lembrando as célebres palavras do satirista Karl Kraus (1874-1936) sobre a Viena do seu tempo – “O antissemitismo é tão comum que até os judeus o praticam” –, deixei de prestar atenção aos delírios antissemitas que se produzem todos os dias.
- IV. A vírgula que isola o adjunto adverbial “Agora” (linha 22) pode ser retirada sem prejuízo para a correção do texto.
- V. Nas linhas 38-40, além de adequar o texto à nova Ortografia Oficial, poderíamos, sem prejuízo para a coerência e a norma-padrão, substituir os dois pontos por vírgula e empregar a conjunção “tendo em vista que”, de modo que a frase fosse assim registrada: “Sobre o antissemitismo da direita, há poucas dúvidas e poucas surpresas, tendo em vista que o ódio aos judeus sempre fez parte da cartilha mais radical”.

Assinale a alternativa **correta**:

- A) Somente as proposições II e V estão corretas.  
 B) Somente as proposições I e II estão corretas.  
 C) Somente as proposições II, III, IV e V estão corretas.  
 D) Somente as proposições IV e V estão corretas.  
 E) Somente as proposições I, II e III estão corretas.

### Questão 06

Considerando os aspectos da coesão textual no texto I, assinale a opção em que a segunda expressão **não** faz remissão à primeira.

- A) “Israel deveria ser ‘recolocado’ nos Estados Unidos” (linha 17) – “essa fantasia” (linha 30).  
 B) “O anti-semitismo” (linha 5) – “o praticam” (linha 6).  
 C) “Hitler, disse ele, foi um grande apoiante do projeto sionista” (linhas 25 e 26) - “essa fantasia” (linha 30).  
 D) “”Karl Marx” (linha 44) – “o seu próprio povo” (linha 45).  
 E) “uma deputada” (linha 16) – “a camarada” (linha 23).

### Questão 07

Assinale a opção cuja ideia indicada entre parênteses está em **desacordo** com o valor do conectivo destacado nos excertos retirados do texto I.

- A) Stalin, apesar da retórica anti-fascista, também contribuiu com deportações e execuções **para** dizimar a espécie dentro e fora da União Soviética. (finalidade)  
 B) No meio de dezenas de conflitos territoriais, Israel apaixonou as plateias **porque** Israel, bem vistas as coisas, tem judeus lá dentro. (causa)  
 C) Stalin, **apesar** da retórica anti-fascista, também contribuiu com deportações e execuções para dizimar a espécie dentro e fora da União Soviética. (causa)  
 D) Você pode não saber nada sobre o conflito – origens, guerras, “acordos de paz” etc. **Mas** uma coisa você sabe: Israel “explora”; os “palestinos” são “explorados”. (oposição)  
 E) E, no contexto da Guerra Fria, a dicotomia “exploradores” e “explorados” – **ou**, como Charles Moore prefere, entre “colonialistas” e “colonizados” – assentou como uma luva nas interpretações simplórias sobre o conflito israelo-palestino. (alternativa)

**Questão 08**

Os excertos a seguir constituem texto adaptado do artigo “No Brasil, ler é coisa que se faz por obrigação”, de Ruy Castro, publicado no jornal Folha de S. Paulo. Tais excertos, no entanto, encontram-se desordenados. Numero-os de modo que seja estabelecida a coesão e a coerência do texto. Em seguida, assinale a opção correspondente à ordem **correta** dos excertos.

- ( ) Porque, diz a pesquisa, os professores também leem pouco e mal. Embora 84% tenham dito que leram um livro nos três meses anteriores à pesquisa, a maioria não se lembra do título ou não respondeu, e, quando se lembra, o mais citado é a Bíblia.
- ( ) Apenas 33% dos brasileiros tiveram a influência de alguém para adquirir o gosto pela leitura, quase sempre a mãe - o que não é um mal, mas por que não citar igualmente um professor?
- ( ) Não no Brasil. Segundo a pesquisa, 75% dos entrevistados associam a biblioteca a um lugar para estudar ou pesquisar (naturalmente, por obrigação), não como um espaço de lazer, para ler por prazer, trocar livros ou fazer amigos. Em 2015, apenas 53% das escolas brasileiras tinham biblioteca ou sala de leitura.
- ( ) Sim, não podemos nos esquecer dos seus baixos salários, que os impedem de comprar livros. Mas não é para isto que existem as bibliotecas?
- ( ) Uma pesquisa recente do Instituto Pró-Livro e do Ibope, "Retratos da Leitura no Brasil", traz dados alarmantes: 44% da população brasileira não têm o hábito de ler livros, e esse número não se alterou nos últimos 12 anos.

- A) 2, 1, 5, 3, 4
- B) 5, 3, 2, 4, 1
- C) 4, 1, 2, 5, 3
- D) 3, 2, 5, 4, 1
- E) 4, 5, 3, 2, 1

**Questão 09**

Os excertos abaixo foram retirados de diferentes documentos oficiais e adaptados para esta questão. Assinale a opção em que a linguagem escrita está **de acordo** com a norma-padrão.

- A) Os servidores técnico-administrativos em educação tem até o dia 28 de outubro para atualizar seus dados cadastrais.
- B) Os gestores do Instituto Federal do Araguaia – IFA – conferiram prioridade às edificações em curso, razão por que, conquanto os cortes promovidos pelo Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, não houve paralização de obras no IFA.
- C) A aplicação das sanções administrativas a que se refere os artigos 86 e 87 da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, obedecerá, no âmbito do Instituto Federal do Araguaia, as normas estabelecidas na Instrução Normativa n.º 1/2013.
- D) Este edital fica sujeito a alterações, que, se houverem, serão divulgadas em notas complementares e afixadas no mural dos polos e no endereço eletrônico [www.ifa.edu.br](http://www.ifa.edu.br).
- E) A auditoria especial tem natureza extraordinária e atende à ordens expressas pela administração superior.

**Questão 10****Texto II**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DO ARAGUAIA  
REITORIA  
GABINETE DO REITOR

Ofício n.º 280/2016 – GAB/REITORIA/IFA

Palmas, 4 de julho de 2016.

A Sua Excelência o Senhor  
Ministro Carlos Henrique Sousa e Silva  
Ministério da Educação  
Esplanada dos Ministérios, Bl. L – 8º andar  
70.047-900 – Brasília – DF

Assunto: **Distribuição de códigos de vaga e liberação de recursos**

Senhor Ministro,

1. Solicitamos a Vossa Excelência a distribuição de códigos de vaga para o Instituto Federal do Araguaia – IFA –, os quais serão destinados ao preenchimento dos cargos de Técnico Administrativo em Educação.

2. Solicitamos também que viabilizeis a liberação de recursos, por meio de Termo de Execução Descentralizada, com vistas à estruturação e à expansão das unidades do IFA.

3. Na oportunidade, informamos que, para atender a sua demanda registrada no Ofício n.º 235/2016-MEC, iniciamos estudos e análise quanto à viabilidade de implantação de novos *campi* do IFA.

Respeitosamente,

Neusa Maldonado  
Reitora do Instituto Federal do Araguaia

Com base no texto II, assinale a alternativa **correta** quanto aos preceitos que regem a produção da redação oficial.

- A) Em razão do cargo ocupado pelo destinatário do ofício, bem como em observância à formalidade exigida pela comunicação oficial, o redator deve empregar o vocativo “Digníssimo Senhor Ministro” em substituição ao vocativo “Senhor Ministro”.
- B) No 1º parágrafo do ofício, o redator pode, sem prejuízo para a correção do texto, valer-se da seguinte redação: “Solicitamos à Vossa Excelência a distribuição de códigos de vaga para essa instituição, os quais serão destinados ao preenchimento dos cargos de Técnico Administrativo em Educação”.
- C) No 3º parágrafo, faz-se necessária a substituição do pronome “sua” por “vossa”, de modo que o parágrafo em questão seja assim registrado: “Na oportunidade, informamos que, para atender a vossa demanda registrada no Ofício n.º 235/2016-MEC, iniciamos estudos e análise quanto à viabilidade de implantação de novos *campi* do IFA”.
- D) Em consideração ao destinatário e em busca da objetividade e da formalidade exigidas pelo padrão ofício, poderíamos iniciar o 1º parágrafo com a seguinte redação: “Com votos de estima e consideração, vimos, por intermédio do presente, solicitar-lhe a distribuição de códigos de vaga para o Instituto Federal do Araguaia (...)”.
- E) Embora o pronome de tratamento “Vossa Excelência” refira-se à segunda pessoa

gramatical, ou seja, refira-se à pessoa com quem se fala, o verbo “viabilizar” deve ser flexionado na terceira pessoa, de modo que o 2º parágrafo do ofício seja assim registrado: “Solicitamos também que viabilize a liberação de recursos, por meio de Termo de Execução Descentralizada, com vistas à estruturação e à expansão das unidades do IFA”.

## FUNDAMENTOS EM EDUCAÇÃO E LEGISLAÇÃO

### Questão 11

De acordo com a Lei n.º 8.666/93, são modalidades de licitação:

- A) Concurso, leilão e convite.
- B) Concurso, tomada de preços e evento.
- C) Concorrência, tomada de preços e menor preço.
- D) Concorrência, convite e inexigibilidade de licitação.
- E) Concurso, concorrência e dispensa de licitação.

### Questão 12

De acordo com a Lei n.º 8.666/93, as modalidades de licitação serão determinadas em função de limites, tendo em vista o valor estimado da contratação. Nesse sentido, marque a alternativa que **não** corresponde com os limites definidos em lei:

- A) Para compras acima de R\$ 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais), deve-se utilizar a modalidade concorrência.
- B) Para obras e serviços de engenharia de até R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais), pode-se utilizar a tomada de preços.
- C) Para compras de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), pode-se utilizar a modalidade convite.
- D) Para obras e serviços de engenharia acima de R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais), deve-se utilizar a modalidade concorrência.
- E) Para obras e serviços de engenharia acima de R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais), pode-se utilizar a modalidade convite.

**Questão 13**

Considerando a Lei n.º 11.892/2008 (Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica), assinale a alternativa **incorreta**.

- A) Poderão ser nomeados Pró-Reitores os servidores ocupantes de cargo efetivo da Carreira docente ou de cargo efetivo com nível superior da Carreira dos técnicos administrativos do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, desde que possuam o mínimo de 5 (cinco) anos de efetivo exercício em instituição federal de educação profissional e tecnológica.
- B) A reitoria, como órgão de administração central, poderá ser instalada em espaço físico distinto de qualquer dos *campi* que integram o Instituto Federal, desde que previsto em seu estatuto e aprovado pelo Ministério da Educação.
- C) Os Institutos Federais terão como órgão executivo a reitoria, composta por 1 (um) Reitor e 10 (dez) Pró-Reitores.
- D) Os Reitores serão nomeados pelo Presidente da República, para mandato de 4 (quatro) anos, permitida uma recondução, após processo de consulta à comunidade escolar do respectivo Instituto Federal.
- E) No processo de consulta à comunidade escolar será atribuído o peso de 1/3 (um terço) para a manifestação do corpo docente, de 1/3 (um terço) para a manifestação dos servidores técnico-administrativos e de 1/3 (um terço) para a manifestação do corpo discente.

**Questão 14**

Considerando a Lei n.º 11.091/2005 (Dispõe sobre a estruturação do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, no âmbito das Instituições Federais de Ensino), assinale a alternativa **incorreta**.

- A) A liberação do servidor para a realização de cursos de Mestrado e Doutorado está condicionada ao resultado favorável na avaliação de desempenho.
- B) O desenvolvimento do servidor na carreira dar-se-á, exclusivamente, pela mudança de nível de

capacitação e de padrão de vencimento mediante, respectivamente, Progressão por Capacitação Profissional ou Progressão por Mérito Profissional.

- C) Progressão por Capacitação Profissional é a mudança de nível de capacitação, no mesmo cargo e nível de classificação, decorrente da obtenção pelo servidor de certificação em Programa de capacitação, compatível com o cargo ocupado, o ambiente organizacional e a carga horária mínima exigida, respeitado o interstício de 18 (dezoito) meses, respeitadas as disposições previstas na lei.
- D) Progressão por Mérito Profissional é a mudança para o padrão de vencimento imediatamente subsequente, a cada 2 (dois) anos de efetivo exercício, desde que o servidor apresente resultado fixado em programa de avaliação de desempenho, observado o respectivo nível de capacitação.
- E) A mudança de nível de capacitação e de padrão de vencimento acarretará mudança de nível de classificação.

**Questão 15**

Considerando o Decreto n.º 1.171/1994 (Aprova o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal), em especial quanto à “Comissão de Ética”, assinale a alternativa **incorreta**.

- A) Para fins de apuração do comprometimento ético, entende-se por servidor público todo aquele que, por força de lei, contrato ou de qualquer ato jurídico, preste serviços de natureza permanente, temporária ou excepcional, ainda que sem retribuição financeira, desde que ligado direta ou indiretamente a qualquer órgão do poder estatal, como as autarquias, as fundações públicas, as entidades paraestatais, as empresas públicas e as sociedades de economia mista, ou em qualquer setor onde prevaleça o interesse do Estado.
- B) À Comissão de Ética incumbe fornecer aos organismos encarregados da execução do quadro de carreira dos servidores os registros sobre sua conduta ética, para o efeito de instruir e fundamentar promoções e para todos os

demais procedimentos próprios da carreira do servidor público.

- C) Em todos os órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, indireta autárquica e fundacional, ou em qualquer órgão ou entidade que exerça atribuições delegadas pelo poder público, deverá ser criada uma Comissão de Ética.
- D) A Comissão de Ética pode aplicar a pena de demissão ao servidor público e sua fundamentação constará do respectivo parecer, assinado por todos os seus integrantes, com ciência do faltoso.
- E) A Comissão de Ética é encarregada de orientar e aconselhar sobre a ética profissional do servidor, no tratamento com as pessoas e com o patrimônio público, competindo-lhe conhecer concretamente de imputação ou de procedimento susceptível de censura.

### Questão 16

De acordo com a Constituição Federal de 1988 são princípios que regem o ensino, **exceto**:

- A) gestão centralizada e autocrática do ensino público.
- B) liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar o pensamento, a arte e o saber.
- C) gratuidade do ensino público em estabelecimentos oficiais.
- D) garantia de padrão de qualidade.
- E) igualdade de condições para o acesso e permanência na escola.

### Questão 17

Considerando a Constituição Federal de 1988, em especial quanto ao dever do Estado para com a educação, assinale a alternativa **incorreta**.

- A) O Estado deverá assegurar a progressiva universalização do ensino médio gratuito
- B) A oferta irregular do ensino obrigatório pelo Poder Público não implica em responsabilidade da autoridade competente.
- C) O Estado deverá assegurar a oferta de ensino noturno regular, adequado às condições do educando

- D) O Estado deverá assegurar atendimento educacional especializado aos portadores de deficiência, preferencialmente na rede regular de ensino.
- E) O acesso ao ensino obrigatório e gratuito é direito público subjetivo do cidadão.

### Questão 18

Considerando a Lei n.º 8.112/1990 (Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis da União), em especial quanto às responsabilidades dos servidores públicos, assinale a alternativa **incorreta**.

- A) A obrigação de reparar o dano estende-se aos sucessores do servidor público e contra eles será executada, podendo ultrapassar o valor da herança recebida.
- B) O servidor responde civil, penal e administrativamente pelo exercício irregular de suas atribuições.
- C) Tratando-se de dano causado a terceiros, responderá o servidor perante a Fazenda Pública, em ação regressiva.
- D) As sanções civis, penais e administrativas poderão cumular-se, sendo independentes entre si.
- E) A responsabilidade administrativa do servidor será afastada no caso de absolvição criminal que negue a existência do fato ou sua autoria.

## INFORMÁTICA BÁSICA

### Questão 19

Sobre a memória RAM é **correto** afirmar:

- A) É a memória permanente do computador. Onde se instala o software e também onde é armazenado os documentos e outros arquivos.
- B) É a memória principal, nela são armazenadas as informações enquanto estão sendo processadas.
- C) É uma memória não volátil, isto é, os dados gravados não são perdidos quando se desliga o computador.
- D) É a memória secundária ou memória de massa. É usada para gravar grande quantidade de dados.



E) É uma memória intermediária entre a memória principal e o processador.

### Questão 20

Os dispositivos de entrada e saída (E/S) ou *input/output* (I/O) são também denominados periféricos. Eles permitem a comunicação do computador com o exterior, possibilitando a entrada e/ou a saída de dados e podem ser classificados de três formas distintas: Dispositivos de entrada, Dispositivos de saída e Dispositivos mistos (entrada e saída).

Dos itens abaixo, quais são dispositivos tanto de entrada como de saída de informações:

- I. Gravador de CD / DVD;
- II. Teclado;
- III. Placa de rede;
- IV. Mouse;
- V. Scanner;
- VI. Monitor de vídeo;
- VII. Disco rígido.

Marque a alternativa **correta**:

- A) I, III, V e VII
- B) II, IV, V e VI
- C) III, V e VI
- D) II, IV e VI
- E) I, III e VII

### Questão 21

O suporte para as recomendações de segurança da informação pode ser encontrado em controles físicos e controles lógicos. Existem mecanismos de segurança que apoiam os controles físicos assim como os controles lógicos.

Das alternativas abaixo qual **não** é um mecanismo de segurança que apoia os controles lógicos?

- A) Assinatura digital. Um conjunto de dados criptografados, associados a um documento do qual são função, garantindo a integridade do documento associado, mas não a sua confidencialidade.

- B) Mecanismos de controle de acesso. Palavras-chave, sistemas biométricos, firewalls, cartões inteligentes.
- C) Sistema de controle de acesso eletrônico ao centro de processamento de dados, com senha de acesso ou identificações biométricas como digitais e íris.
- D) Mecanismos de certificação. Atesta a validade de um documento.
- E) Mecanismos de criptografia. Permitem a transformação reversível da informação de forma a torná-la ininteligível a terceiros.

### Questão 22

A **coluna 1** apresenta protocolos da internet e a **coluna 2**, a função de cada um. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira.

#### Coluna 1:

- 1 - IP
- 2 - HTTP
- 3 - FTP
- 4 - SSL
- 5 - IMAP
- 6 - POP

#### Coluna 2:

- ( ) Protocolo de segurança que permite a confirmação da identidade de um servidor, verificando o nível de confiança.
- ( ) Usado para fazer o acesso à WWW (WORLD WIDE WEB) como protocolo de cliente/servidor.
- ( ) Usado para receber mensagens de e-mail. Permitem apenas o acesso a uma caixa de e-mail.
- ( ) Utilizado para transferências de arquivos pela internet.
- ( ) É o protocolo pelo qual os dados são enviados a partir de um computador para outro na Internet.
- ( ) Permite a manipulação de caixas postais remotas como se fossem locais, permitindo a organização da forma que melhor convier.

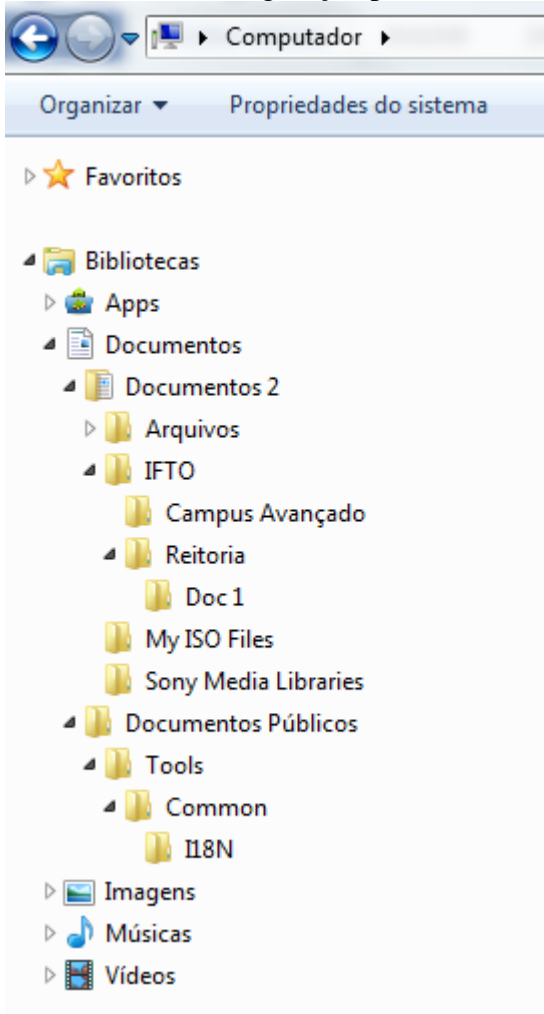
Assinale a sequência **correta**.

- A) 4, 2, 6, 3, 1, 5
- B) 2, 6, 4, 1, 5, 3

- C) 5, 3, 1, 4, 6, 2  
D) 3, 1, 6, 2, 4, 5  
E) 1, 6, 2, 5, 4, 3

### Questão 23

Observe a figura que mostra parte da janela do Windows Explorer de um computador com MS-Windows 7, na sua configuração padrão.



Assinale a alternativa que contém informação **correta** sobre as pastas apresentadas na figura.

- A) A pasta Documentos Públicos é uma subpasta de Documentos 2.  
B) A pasta Imagens é uma subpasta de Documentos.  
C) As pastas Campus Avançado e Doc 1 não possuem subpastas.  
D) A pasta Vídeos não possui subpastas.  
E) A pasta Arquivos não é uma subpasta de Documentos 2.

### Questão 24

A mala direta é um recurso muito interessante nos processadores de texto, pois permite criar documentos padronizados para vários destinatários diferentes, sem a necessidade de criar documentos individuais.

Assinale a alternativa que indica **corretamente** as etapas para iniciar a criação de um documento de Mala Direta no LibreOffice Writer versão 5.

- A) No menu “Ferramentas”, clique em “Cartas e correspondências” e em “Assistente de mala direta”.  
B) No menu "Inserir", clique em "Assistente de Mala Direta".  
C) Na guia “Correspondências”, clique em “Iniciar mala direta” e em “Assistente de Mala Direta Passo a Passo”.  
D) No menu "Ferramentas", clique em "Assistente de Mala Direta".  
E) No menu “Ferramentas”, clique em “Cartas e correspondências” e em “Mala direta”.

### Questão 25

A respeito do aplicativo Calc do LibreOffice versão 5, assinale a alternativa **incorreta**.

- A) O Calc aceita a inserção de dados dos tipos: textos, números, datas, horas e fórmulas.  
B) A função que retorna a data e a hora atual do sistema do computador no Libre Office Calc chama-se "Tempo()".  
C) Para ocultar linhas deve-se selecionar as linhas a serem ocultadas clicando nos cabeçalhos de linha correspondentes e no menu "Formatar", apontar para “Linha” e clicar em "Ocultar".  
D) O formato ODF se subdivide em vários subformatos, sendo que a extensão de arquivo para Planilhas Eletrônicas é o ods.  
E) Para congelar uma linha ou coluna como cabeçalhos horizontalmente e verticalmente, deve-se selecionar a célula que está abaixo da linha e à direita da coluna que deseja congelar, clicar em exibir e congelar linhas e colunas.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS****Questão 26**

No setor de alimentos, a análise sensorial é de grande importância por avaliar a aceitabilidade mercadológica e a qualidade do produto, sendo parte inerente ao plano de controle de qualidade de uma indústria. Com relação às condições gerais para a análise sensorial de alimentos, podemos afirmar, **exceto**:

- A) O local dos testes deve possuir cabines preferencialmente individuais, com espaço suficiente para acomodar confortavelmente o juiz e as amostras.
- B) O fator “horário da prova” é muito importante, pois o apetite (tanto exacerbado quanto ausente) pode interferir no resultado.
- C) É importante reforçar alguns procedimentos, como lavar a boca com água em cada troca de amostra.
- D) As paredes do local onde é feita a análise sensorial devem ser brancas ou de cores neutras, e a área de preparo das amostras não deve ser visível aos juízes.
- E) A temperatura no local da análise deve estar relacionada com as características primárias de textura do produto a ser avaliado, pois esse parâmetro pode influenciar na viscosidade e dureza de um determinado alimento.

**Questão 27**

A análise sensorial é definida pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) como a disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais, como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. Em se tratando do preparo e apresentação de amostra em um teste de análise sensorial podemos dizer, **exceto**:

- A) A codificação da amostra deve ser feita de modo a não induzir a classificações, sendo, por isso, aconselhável o uso de numeração simples (1, 2, 3...) ou por letras (a, b, c...).
- B) As amostras devem ser apresentadas em recipientes adequados, uniformes, limpos, sem

odores ou sabores residuais e em tamanho adequado.

- C) Para líquidos usa-se aço inox, vidro e alguns plásticos, sendo que para bebidas quentes pode-se usar cerâmicas e para bebidas muito frias, vidros. Para alimentos sólidos pode-se usar pratos ou pires de papel, plástico ou vidro, além de folha de alumínio.
- D) A duração da análise e o intervalo entre uma prova e outra devem ser suficientes para evitar a saturação dos receptores olfatórios, principalmente se a análise for exclusivamente sobre odor.
- E) Para a adequada percepção do tato pelo analista, o tamanho da amostra deve ser suficiente para ser mordido e movimentado na boca.

**Questão 28**

Analise as afirmativas a seguir com relação a conservação de alimentos.

- I. Os alimentos industrializados ou não, de origem animal ou vegetal, podem sofrer facilmente modificações ou alterações por vários agentes biológicos (microrganismos e enzimas), químicos (oxigênio e água) ou físicos (luz e calor).
- II. De todos os agentes que provocam alterações nos alimentos, os mais importantes são os microrganismos, pela assiduidade de sua presença, pela variedade de efeitos que originam e pela intensidade e velocidade das alterações que provocam.
- III. A conservação de alimentos consiste, especialmente, em protegê-los contra a ação micro-orgânica, assegurando as características que ostentavam em seu estado original, isto é, a manutenção, tanto quanto possível, de seus caracteres organolépticos, de seus constituintes químicos e de seus valores nutritivos.
- IV. Os métodos e processos de conservação apoiam-se não só na redução parcial ou integral da ação dos elementos alterantes, mas também na modificação ou eliminação de uma ou mais das condições imprescindíveis à vida microbiana, tornando o substrato um meio inadequado ao microrganismo.
- V. Os tratamentos baseados na variação da temperatura impedem, segundo o grau de

caloria ou frigoria, o crescimento de microrganismos termófilos, mesófilos e psicrófilos. A disponibilidade de oxigênio, em maior ou menor concentração, elimina a ação de microrganismos anaeróbios e aeróbios. A quantidade de água, sal, açúcar, aditivos e o pH do meio, constituem fatores que eliminam agentes invasores nos alimentos.

Estão **corretas**:

- A) I, II e V
- B) II, III e IV
- C) I, II, III, IV e V
- D) II, III, IV e V
- E) I, IV e V

### Questão 29

A resolução que torna obrigatória a rotulagem nutricional com o objetivo principal de atuar em benefício do consumidor e ainda evitar obstáculos técnicos ao comércio é a:

- A) RDC 259
- B) RDC 12
- C) RDC 326
- D) RDC 360
- E) RDC 216

### Questão 30

O meio EC é utilizado para o crescimento de coliformes termotolerantes no teste de tubos múltiplos em amostras de alimentos. Esse meio é preparado a uma concentração de 37 g/L. Admitindo-se que cada tubo de ensaio do teste contenha 10 mL desse meio, pode-se afirmar que cada tubo contém:

- A) 37 mg do meio
- B) 0,37 mg do meio
- C) 370 mg do meio
- D) 37000 mg do meio
- E) 3700 mg do meio

### Questão 31

A indústria de embalagem para alimentos e bebidas faz parte da cadeia produtiva de alimentos e deve

implantar as Boas Práticas de Fabricação e o Sistema APPCC. De acordo com as Boas Práticas de Fabricação e Inspeção Sanitária em estabelecimentos produtores de embalagens que entram em contato com alimentos, podemos afirmar, **exceto**:

- A) De acordo com a classificação dos perigos, a embalagem pode ser uma fonte de contaminação, comprometendo a segurança e a qualidade do produto, originando contaminações física, química e até mesmo microbiológica.
- B) As embalagens de polietileno apresentam resistência, baixo custo, transparência e baixa impermeabilidade à água.
- C) O material de embalagem deve ser cuidadosamente especificado para assegurar que ele seja compatível com a segurança do alimento e não uma forma de contaminação, considerando que esses materiais não são totalmente inertes e podem transferir substâncias consideradas estranhas para o alimento.
- D) Nas embalagens plásticas desenvolvem-se mecanismos de transferência de massa através da matriz do material, por meio dos quais aditivos compostos de baixo peso molecular e resíduos presentes incorporam-se ao alimento acondicionado, possuindo mobilidade necessária para interagir com os diversos tipos de alimentos.
- E) A embalagem é fundamental na conservação dos alimentos durante toda a sua vida útil (validade). Especificada corretamente, a embalagem deve proteger o alimento quanto a diversos fatores, como oxigênio, luz, umidade, absorção de odores estranhos, perda nutricional e de aroma e contaminação microbiológica, permitindo atingir a validade esperada.

### Questão 32

Para que o sistema APPCC funcione de modo eficaz, deve ser acompanhado de programas de pré-requisitos que fornecerão as condições operacionais e ambientais básicas necessárias para a produção de alimentos inócuos e saudáveis. As ferramentas de gestão da qualidade como 5S, e garantia da qualidade (BPF, PPHO e POP), embora consideradas de caráter genérico, são

indispensáveis para o sistema APPCC e devem ser executadas sobre base sólida de cumprimento. Analise os aspectos a seguir:

- I. Projetos dos prédios e instalações
- II. Limpeza e conservação de instalações hidráulicas
- III. Programa de qualidade de água
- IV. Qualidade da matéria-prima
- V. Higiene pessoal

Com relação ao programa de boas práticas de fabricação, os aspectos que devem ser contemplados:

- A) I, II, III e IV
- B) II, III, IV
- C) II, IV e V
- D) I, II, III, IV e V
- E) I, III, IV e V

### Questão 33

Para funcionar convenientemente, um plano de APPCC deve estar baseado e fundamentado em um plano de ação que abranja não só o controle dos monitoramentos previstos pelo plano, mas também deve contar com uma ação conjunta em que a empresa e seus funcionários tenham total segurança e responsabilidade sobre o plano e seus fundamentos. Para isso, são necessários cursos e treinamentos que formem a equipe de trabalho de maneira que venham a assegurar o andamento do processo, tais como:

- A) Boas práticas de fabricação, higiene pessoal, sanitização de equipamentos e ambientes e Gerenciamento do Plano APPCC.
- B) Boas práticas de fabricação, Informática Básica, sanificação de equipamentos e ambientes e Gerenciamento do Plano APPCC.
- C) Química dos alimentos, Informática, sanificação de equipamentos e ambientes e Gerenciamento do Plano APPCC.
- D) Gerenciamento de pequenas empresas, Legislação ambiental, sanificação de equipamentos e ambientes e Gerenciamento do Plano APPCC.
- E) Vendas de produtos, higiene pessoal, sanificação de equipamentos e ambientes e Gerenciamento do Plano APPCC.

### Questão 34

A cocção pode ser definida como o aumento de temperatura dos alimentos com duração suficiente para ocasionar alterações irreversíveis. Com relação à cocção por meio de calor úmido, podemos afirmar:

- I. Utiliza um fluido aquoso como meio de transferência de calor para o tratamento térmico do alimento, sendo que o alimento entra em contato com água, caldo, xarope ou também vapor de água.
- II. O meio aquoso escolhido não reflete nos mecanismos de transferência de energia e massa. O meio também não interfere na difusão das substâncias hidrossolúveis do alimento.
- III. Melhor retenção de nutrientes, redução do risco de cocção excessiva, maior rapidez de preparo, não altera o valor calórico do alimento são características da técnica de cocção a vapor.
- IV. Quando um alimento é colocado em um líquido com temperatura superior a 70°C, ocorre uma coagulação das proteínas superficiais, o que dificulta o intercâmbio de substâncias entre o alimento e o meio que o rodeia. Assim, o alimento conserva melhor sua qualidade nutritiva porque se reduzem as perdas por dissolução de sais minerais e vitaminas hidrossolúveis.
- V. Quando se deseja evitar as perdas de substâncias solúveis no alimento, pode-se empregar o uso de um meio líquido com baixa concentração de substâncias dissolvidas.

Marque a alternativa **correta**:

- A) I, II e V
- B) I, II, III e IV
- C) I, III e IV
- D) II, III e IV
- E) Nenhuma das alternativas.

### Rascunho

**Questão 35**

A conservação de alimentos é o conjunto dos métodos que evitam a deterioração dos alimentos durante um período mais ou menos longo, que é conhecido como o tempo de prateleira. Com relação ao processo de pasteurização, podemos informar, **exceto**:

- A) O objetivo desse processo de conservação é exterminar parcialmente a flora banal e a eliminação total dos microrganismos presentes nos alimentos.
- B) Nos sucos de frutas ácidos, a pasteurização não atua na destruição de microrganismos esporulados. Isso não constitui um problema na referida indústria, uma vez que as bactérias esporuladas não crescem em meios ácidos.
- C) No que se refere ao leite, este nem sempre tem condições para ser pasteurizado. Quando a população de microrganismos é muito grande, o tratamento deve ser feito em temperaturas mais elevadas e, com isto, o produto apresentará características alteradas tais como sabor e cor.
- D) A pasteurização é processo de esterilização de alimentos que consiste em expô-los a uma temperatura inferior a seu ponto de ebulição e submetê-los em seguida a resfriamento súbito, a fim de eliminar certos microrganismos nocivos.
- E) É especialmente indicada para a indústria do leite (leite, creme de leite, manteigas). O processo não é empregado na indústria da cerveja por alterar o sabor e a qualidade do produto final.

**Questão 36**

São doenças causadas por enterobactérias, **exceto**:

- A) shigelose
- B) salmonelose
- C) yersiniose
- D) Giardíase
- E) febre tifoide

**Questão 37**

Na determinação de lipídeos em chocolate pelo método Soxhlet foi pesada uma amostra de 10,00 g e em seguida colocada em cartucho de celulose em

balança e posteriormente coberto com algodão desengordurado. O cartucho, então, foi colocado num extrator, que ligado a um balão de coleta previamente pesado (112,00 g), com éter de petróleo e junto com um condensador, forma o aparelho de Soxhlet. O sistema de aquecimento foi ligado e por refluxo intermitente, a gordura foi retirada e misturada com o solvente no balão de coleta. O balão sofreu um processo de evaporação para eliminar o solvente e, posteriormente, colocado em estufa a 105°C para eliminar por completo qualquer traço de solvente que possa interferir na quantificação. O balão foi resfriado em dessecador e pesado com a gordura (115,00 g). Podemos informar que o teor de lipídeos na amostra vale:

- A) 40 %
- B) 10 %
- C) 30 %
- D) 15 %
- E) 50 %

**Questão 38**

Com relação à microbiologia do leite, avalie os seguintes aspectos:

- I. O leite, ao ser extraído do animal sadio, já contém alguns microrganismos provenientes do corpo do animal, que penetram através dos canais galactóforos e saem misturados ao leite durante a ordenha.
- II. No processo de ordenha, o leite está exposto à contaminação por microrganismos encontrados no corpo do animal, no esterco, solo e água.
- III. Por ser um alimento rico em nutrientes (proteínas, carboidratos, lipídeos, sais minerais, vitaminas), é um excelente meio para o crescimento de vários grupos de microrganismos desejáveis e indesejáveis
- IV. Durante o processo de produção, elaboração, transporte, preparação, armazenamento e distribuição, o leite pode estar sujeito à contaminação por substâncias tóxicas ou por bactérias patogênicas, vírus ou parasitos, capazes de transmitir importantes doenças ao homem.
- V. Os microrganismos prejudiciais da indústria do leite provocam transformações indesejáveis aos processos tecnológicos, por exemplo,

coagulação do produto, modificação da cor e sabor, decomposição de proteínas etc.

Estão **corretas**:

- A) I, III, IV e V
- B) I, II, III, IV e V
- C) II, III, IV e V
- D) I, III e IV
- E) II, III e V

### Questão 39

Boas Práticas de Laboratório (BPL) é, por definição, o conjunto de normas que dizem respeito à organização e às condições sob as quais estudos em laboratórios e/ou campo são planejados, realizados, monitorados, registrados e relatados. São objetivos da BPL:

- A) Garantir dados confiáveis, padronizar procedimentos, racionalizar trabalho e eliminar erros operacionais.
- B) Dirimir dúvidas e buscar soluções para problemas que venham a ocorrer, mediar conflitos entre os recursos humanos que atuam nos laboratórios.
- C) Possibilitar a padronização parcial dos processos realizados nos laboratórios de forma adequada, visando o homem, os vegetais, os animais e o meio ambiente.
- D) Garantir condições ambientais, instalações, segurança e meio ambiente.
- E) É um Sistema de Garantia da Qualidade para Laboratórios, que deve avaliar somente a gestão de qualidade do produto.

### Questão 40

Com relação às vidrarias e aos equipamentos associe, corretamente, as colunas I e II.

#### Coluna I

1. São aparelhos usados para medidas precisas de volume de líquidos em escoamento, especialmente nos casos de titulação. Serve para dar escoamento a volumes variáveis de líquidos. Não deve ser aquecida. É constituída de tubo de vidro uniformemente calibrado, graduado em décimos de mililitro.

2. Equipamento para medição de BOD (demanda bioquímica de oxigênio) ou para estudos de SHELF-LIFE (prazo de validade) a seco e incubações a baixa temperatura.
3. Usado para medir a temperatura durante o aquecimento em operações como: destilação simples, fracionada etc.
4. Recipiente cilíndrico, achatado, de vidro ou plástico que os profissionais de laboratório utilizam para a cultura de microrganismos.
5. É feito de porcelana e indicado para filtrações a vácuo, recomendado quando as partículas sólidas dissolvidas são muito pequenas e forma uma pasta, “entupindo” os poros do papel filtro. É utilizado junto ao kitassato.

#### Coluna II

- (A) placa de petri
- (B) buretas
- (C) estufa incubadora refrigerada tipo DBO
- (D) funil de Büchner
- (E) termômetro

- A) 1-B, 2- C, 3-E, 4-D, 5-A
- B) 1-C, 2- D, 3-E, 4-A, 5-B
- C) 1-D, 2- A, 3-E, 4-B, 5-C
- D) 1-A, 2- C, 3-B, 4-E, 5-D
- E) 1-B, 2- C, 3-E, 4-A, 5-D

### Questão 41

Em um laboratório de alimentos, um técnico preparou uma solução a partir da dissolução de 18 gramas de glicose em água suficientes para produzir 1 litro da solução. Determine a concentração em mol/L dessa solução. (Dado: massa molar da glicose = 180 g/mol).

- A) 0,01
- B) 0,1
- C) 0,001
- D) 1,0
- E) 1,1

### Rascunho

**Questão 42**

O meio de cultura é uma preparação química que possui nutrientes para que microrganismos de determinada amostra biológica multipliquem-se, permitindo seu estudo, identificação e análise. Tendo em vista a ampla diversidade metabólica dos microrganismos, assinale a alternativa que apresente os principais componentes de um meio de cultura.

- A) Somente fonte de carbono, carboidratos e vitaminas.
- B) Fonte de carbono, energia (açúcares), nitrogênio, fósforo e sais minerais.
- C) Fonte de carbono, vitaminas, aminoácidos, temperatura e pressão controlada.
- D) Somente fósforo, sais minerais, temperatura e pressão controlada.
- E) Somente nitrogênio, fósforo, sais minerais e vitaminas.

**Questão 43**

O Equipamento de Proteção Individual (EPI) conforme a Norma Regulamentadora nº 06 (NR-06) do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) é definido como, “*todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho*”, são os responsáveis pela proteção e integridade do indivíduo, com o intuito também de minimizar os riscos do ambiente de trabalho e promover a saúde, bem estar e evitar os acidentes e doenças ocupacionais. São exemplos de EPI:

- A) extintor de incêndio, avental (jaleco), máscara, óculos de segurança.
- B) extintor de incêndio, lava-olhos, máscara e luvas.
- C) avental (Jaleco), máscara, óculos de segurança e luvas.
- D) chuveiro de emergência, lava-olhos, avental (jaleco) e luvas.
- E) chuveiro de emergência, extintor de incêndio, máscaras e óculos de segurança.

**Questão 44**

Um técnico em laboratório de alimentos, ao determinar por titulação a quantidade de ácido acético ( $\text{CH}_3\text{COOH}$ ) em um vinagre comercial de uma pequena indústria, observou que 40 mL de vinagre foram completamente neutralizados por 15 mL de uma solução aquosa de hidróxido de sódio (NaOH) 2,0 mol/L. Determine a concentração do ácido acético em mol/L encontrada. (Dados= massas atômicas: C=12; H=1; O= 16; Na= 23).

- A) 0,75
- B) 0,075
- C) 0,3
- D) 0,03
- E) 0,015

**Questão 45**

Conservação de alimentos é o conjunto dos métodos que evitam a deterioração dos alimentos durante um período mais ou menos longo, que é conhecido como o tempo de prateleira. O objetivo principal destes processos é evitar as alterações provocadas pelas enzimas próprias dos produtos naturais ou por microrganismos, que podem produzir toxinas que afetam a saúde dos consumidores. Tendo ciência da importância do processo de conservação dos alimentos, assinale a alternativa que informa doença causada pela presença de uma toxina bacteriana formada no alimento.

- A) Poliometite
- B) Hepatite infecciosa
- C) Micotoxicosis
- D) Botulismo
- E) Teníase

**Rascunho**



**Questão 46**

Microscopia alimentar é uma técnica micro analítica utilizada no controle de qualidade para identificar componentes de produtos, permitindo constatar se estes produtos estão de acordo com as especificidades constantes do seu licenciamento. Sobre a microscopia alimentar é correto afirmar:

- A) não possui nenhum interesse na verificação da designação correta do produto no rótulo.
- B) a microscopia alimentar é uma técnica micro analítica que não possui interesse em constatar se o produto é puro ou possui alguma mistura estranha.
- C) a microscopia alimentar é uma técnica aplicada na verificação a olho nu do produto em análise.
- D) por não ser um método de análise de fraude, a microscopia alimentar não objetiva comprovar a adição de adulterantes intencionais incorporados aos alimentos.
- E) identificar microscopicamente corpos estranhos (insetos ou partes deles), microrganismos, sujidades de natureza diversa (areia, terra, pedras, cascas, paus, etc) que possam contaminar os alimentos de maneira acidental ou intencional.

**Questão 47**

Julgue os itens a seguir, relativos aos princípios de conservação e armazenamento de soluções.

- ( ) o permanganato de potássio é um oxidante forte usado nas mais variadas indústrias. Após o preparo da solução de permanganato de potássio, a armazenagem e conservação podem ser feita em frascos de vidros incolor e transparentes, uma vez que costuma conter óxido de manganês como impureza que a presença de luz catalisa sua decomposição.
- ( ) após o preparo da solução de ácido ascórbico, a conservação deverá ocorrer em frasco âmbar de vidro e ao abrigo da luz, para evitar sua decomposição.
- ( ) soluções fortemente alcalinas, quando conservadas em frascos de vidros, também sofre contaminação devido à formação de silicatos, em ataque ao vidro. É recomendável a

conservação desse tipo de solução em frascos de polietileno.

- ( ) considerando que o hidróxido de sódio é bastante higroscópico, a conservação de sua solução é recomendada em frascos de vidro âmbar de vidro.
- ( ) o nitrato de prata é sal inorgânico, sólido à temperatura ambiente, de coloração esbranquiçada, sensível à luz. Portanto, sua solução deve ser armazenada em frascos de vidro âmbar.

Marque a sequência correta de cima para baixo:

- A) V; V; V; F; V
- B) F; V; V; V; V
- C) F; F; V; F; V
- D) F; V; V; F; V
- E) V; F; V; V; F

**Questão 48**

Com relação à segurança e higiene em laboratório, recomenda-se o procedimento:

- A) ao usar a capela em manipulações de substâncias tóxicas e voláteis, manter o frasco do reagente na parte de dentro e em hipótese alguma pôr a cabeça dentro da capela ao examinar o andamento de uma reação.
- B) recomenda-se adicionar água lentamente em ácido sulfúrico ao realizar um processo de diluição desta substância.
- C) para identificar um líquido incolor esquecido em uma bancada de laboratório, é recomendado cheirar e/ou ingerir uma pequena quantidade.
- D) soluções concentradas de ácidos e bases podem ser descartadas diretamente nas pias sem riscos e sem prejuízos ao meio ambiente.
- E) o laboratório é um ambiente limpo e seguro para se realizar o consumo e a armazenagem de alimentos.

**Rascunho**

**Questão 49**

Das vidrarias listadas, informe a vidraria indicada na medida de volumes mais precisos e exatos.

- A) Béquer
- B) Pipeta
- C) Erlenmeyer
- D) Proveta
- E) Kitassato

**Questão 50**

Sobre os microrganismos e sua característica principal, avalie as alternativas a seguir:

- I. Halodúricos: são capazes de suportar ambientes com altas concentrações de sal.
- II. Xerofílicos: possuem afinidade a ambientes secos.
- III. Facultativos: multiplicam-se em temperaturas de 0 a 7°C
- IV. Psicrófilos: desenvolvem-se na ausência e na presença de oxigênio

Estão corretas as afirmativas:

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

**Rascunho**