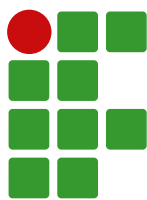
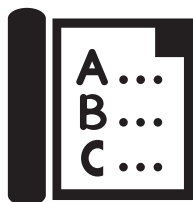




INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ (IFPI)
Concurso Público para Provimento de Cargos
Técnico-Administrativos em Educação do IFPI
Comissão de Seleção de Pessoal - CSEP
EDITAL Nº 79/2016, DE 29 DE AGOSTO DE 2016



**INSTITUTO
FEDERAL**
Piauí



**CADERNO DE
PROVA OBJETIVA**



**CARGO:
TÉCNICO NÍVEL "D"**

**TÉCNICO EM
ALIMENTOS E
LATICÍNIOS**
CAMPUS:
27. URUÇUÍ

Concurso Público

LEIA AS INSTRUÇÕES COM ATENÇÃO

Após identificação e instalação na sala, o candidato **não poderá** consultar qualquer material.

Siga atentamente a forma correta de preenchimento do Cartão de Respostas, **conforme instruções** no mesmo.

Não haverá substituição do Cartão de Respostas por erro do candidato.

Ao terminar a prova, é de responsabilidade do candidato entregar ao fiscal o Cartão de Respostas **devidamente assinado**.

Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala de prova e somente poderão sair juntos do recinto.

O fiscal de sala **não está autorizado** a alterar nenhuma destas instruções. Em caso de dúvida, o candidato deve solicitar a presença do coordenador local.

Por motivo de segurança, o candidato:

- Só poderá retirar-se **definitivamente** da sala após 1 (uma) hora do início efetivo da prova.

- **Não** poderá copiar suas respostas por qualquer meio.

Ao término da prova, o candidato **deverá**:

- Entregar o Caderno de Prova. **Não** será permitido ao candidato levar nenhum material.

- **Retirar-se** imediatamente do local, não sendo possível nem mesmo a utilização dos banheiros e/ou bebedouros.

Nome: _____

Inscrição: _____

Leia o texto para responder às questões de 01 a 07.

SOBRE CAFÉS E LIVROS

O que é que eu fui fazer na livraria? Eu estava procurando um livro. Como era desses códices que a gente tem vontade de rabiscar, anotar, comentar, marcar, resolvi ter o livro, bonito, impresso, original. Não encontrei em lugar nenhum, mas o que importa é o percurso desta minha busca.

Passei por duas livrarias dessas enormes, com escadarias, segundo andar, rede de lojas por toda a cidade. Também passei por duas livrarias médias, dessas que têm tradição e são cercadas de lendas urbanas. As outras quatro eram livrarias cult, dessas que servem café e bolos. Pedi um capuchino e até fiquei um tempo ouvindo a moça que cantava ao vivo num palco. Mas então me lembrei de que tinha uma meta: procurar um livro e fui em busca dele. Mexi e remexi em todas as prateleiras, mapeei a loja, fui nas estantes que ficavam sob a placa da categoria em que eu imaginava encontrar meu livrinho. Observei, me aproximei, espirrei a poeira dos livros guardados, chamei o vendedor, pedi informação à menina do caixa e saí de lá com as mãos abanando.

Em Belo Horizonte, e em vários outros lugares, você pode ir a uma livraria sem ter a menor vontade de comprar ou ver um livro. Impressionante a limpeza do balcão, a voz da cantora, a estante de periódicos, o uniforme dos garçons, a agilidade do caixa, o cheirinho do café. Mas na livraria, o vendedor não sabia me informar sobre livros, e as estantes estavam empoeiradas em completa desorganização. Era impossível inferir, sem ajuda urgentíssima, o critério de disposição daquelas obras todas. No meio dos dicionários de línguas, estava o dicionário de palavras do Glauco Mattoso. No meio dos livros de botânica, estava o Raízes do Brasil, do Sérgio Buarque. O livro que eu procurava devia estar em algum lugar daquele universo indistinto. Talvez na prateleira da cozinha, junto com as colheres de pau.

O que eu procuro quando vou a uma livraria? Em geral, procuro por um livro. Também posso chegar à loja procurando por um tema, sem ter a ideia exata de que livro levar. Eu sinto a necessidade

de encontrar ajuda numa espécie de consumidor, alguém que saiba sobre o objeto que vende. Não um vendedor treinado para me dizer “bom dia”. Daí que faço as perguntas e ele deve me responder com alguma dose de precisão, além da simpatia. Também pode ser que ele me dê uma sugestão, o que será delicioso. E se a sugestão for bem sucedida, serei fiel à livraria.

Mas parece que, nesta cidade, as livrarias já não têm mais a missão de vender livros. Têm tantas outras que essa se confunde com o pó do capuchino industrializado. Estão lá garçons que vendem livros e cantoras que interpretam poetas que não se encontram mais nas prateleiras. A menina do caixa nunca lê as capas das obras que vende. Atrás dela está pendurado um painel com uma cena de Dom Quixote. Ela pensa que é o esboço de um desenho animado Disney. E então eu sei que não encontrarei o livro que eu quero porque ele deve estar perdido na desordem da loja. Não poderei contar com o vendedor porque ele também não sabe do que eu estou falando. E não poderei fazer outra coisa ali que não seja degustar um café e ler sobre vinhos chilenos com nomes interessantes.

Eu não fui com a intenção de conhecer vinhos andinos. Nem cheguei lá pensando em paquerar. Também não queria ouvir música ao vivo, já que nem tinha dinheiro para pagar o couvert artístico. Não imaginava que seria atendida por um garçom e não queria que o vendedor ficasse constrangido em me dizer que nunca ouvira falar daquele livro antes. Eu queria uma obra que infesta as referências dos meus pares. E onde será que eles a encontram?

Depois de percorrer a cidade em busca do meu livro e não encontrar, entrei na internet e achei. Pedi, paguei frete e o terei em casa sem pedir ao garçom e sem sentir cheiro de café. Não há nada de mal em tomar capuchino na livraria. O que deve estar fora do lugar é a ênfase. Se eu entrasse numa cafeteria e perguntasse por um livro, talvez o garçom se desse conta de que eu é que estava no lugar errado.

RIBEIRO, Ana Elisa. *Meus Segredos com Capitu*. 2 ed. Natal: Jovens Escribas, 2015. (adaptado)

01. De acordo com a estrutura e a organização linguística, o texto deve ser considerado predominantemente como:

- a) Descritivo, com a explicitação dos detalhes de um dado objeto e sua relação com o narrador.
- b) Narrativo, com a presença de narrador personagem, cenário, evento, conflito e desfecho.
- c) Expositivo, com a análise e a síntese de elementos conceituais e descritivos acerca do assunto.
- d) Dissertativo, à volta de uma ideia, argumentos e contra-argumentos em que o narrador defende o seu ponto de vista.
- e) Instrucional, com apresentação de prescrições e ações ordenadas em sequência que situam o leitor.

02. O propósito do texto está coerentemente apresentado em:

- a) Criticar as livrarias pela desorganização, pela falta de cuidado com os livros e por colocarem os livros nas categorias erradas, com plaquinhas de identificação das áreas seguindo como critério os títulos de suas capas.
- b) Criticar os comportamentos das pessoas que vão às livrarias sem a menor intenção de comprar ou ler um livro, mas com o desejo de paquerar, conhecer pessoas, degustar deliciosos cafés e ler sobre vinhos.
- c) Criticar a difícil tarefa de localizar e comprar um livro em uma livraria na cidade de Minas Gerais, cujo vendedor não apresenta os conhecimentos necessários para exercer sua função.
- d) Criticar as livrarias que esqueceram a sua verdadeira missão, passaram a contratar vendedores que não têm conhecimento sobre livros e dão ênfase a várias outras atividades como a venda de produtos diversos, inclusive, vinhos e shows musicais.
- e) Criticar apenas as livrarias mineiras que já não têm mais a missão de vender livros e contratam cantoras para interpretar poemas de autores que não se encontram mais nas prateleiras das livrarias.

03. Sobre os recursos linguísticos que marcam os sentidos expressos e a seleção vocabular do texto, analise as proposições e marque aquela que apresenta expressões de sentido conotativo:

- a) “pedi informação à menina do caixa e saí de lá com as mãos abanando” (2º parágrafo).
- b) “as estantes estavam empoeiradas em completa desorganização” (3º parágrafo).
- c) “está pendurado um painel com uma cena de Dom Quixote” (5º parágrafo).
- d) “não poderei fazer outra coisa ali que não seja degustar um café” (5º parágrafo).
- e) “eu não fui com a intenção de conhecer vinhos andinos” (6º parágrafo).

04. No tocante às relações de referência intratextual, à articulação oracional e ao estatuto morfossintático e semântico de itens lexicais, analise as proposições seguintes:

I - A expressão “No meio dos dicionários de línguas [...]” (3º parágrafo) funciona como uma expressão indicativa de lugar, exercendo, pois, a função de adjunto adverbial de lugar.

II - O conectivo **se** no período “E se a sugestão for bem sucedida, serei fiel à livraria.” (4º parágrafo) corresponde a uma conjunção que expressa a condição necessária para que o fato apresentado na oração principal aconteça.

III - Os pronomes **essa** e **outras** no período “Têm tantas outras que essa se confunde com o pó do capuchino industrializado”(5º parágrafo) estabelecem relações referenciais anafóricas e retomam expressões apresentadas no texto, evitando repetição desnecessária e estabelecendo a coesão textual.

É CORRETO o que se afirma em:

- a) apenas I e II.
- b) apenas I e III.
- c) apenas II e III.
- d) apenas II.
- e) I, II e III.

05. No excerto do texto “[...] não queria ouvir música ao vivo, já que nem tinha dinheiro para pagar o *couvert* artístico” (6º parágrafo), a conjunção subordinativa expressa:

- a) Conclusão.
- b) Conformidade.
- c) Condição.
- d) Concessão.
- e) Causa.

06. Sabendo que os elementos anafóricos são importantes para a coesão textual, pela retomada de termos já citados, analise os segmentos textuais presentes, no primeiro parágrafo do texto, e assinale a alternativa em que o vocábulo destacado possui valor anafórico.

- a) “O que é **que** eu fui fazer na livraria?”
- b) “**Eu** estava procurando um livro.”
- c) [...] “e então achei que eu também deveria lê-la.”
- d) “Não encontrei em lugar **nenhum**”
- e) [...] “mas o que importa é o percurso desta **minha** busca”

07. No segmento textual “Como era desses códices que a gente tem vontade de rabiscar [...] resolvi ter o livro, bonito, impresso, original”, a palavra **como** constitui uma conjunção causal, por indicar uma causa em relação ao enunciado expresso.

Analise os segmentos e marque a alternativa em que o conectivo “**como**” expressa o valor causal:

- a) Eu não encontrei o livro que eu desejo tanto nas grandes livrarias como nas livrarias tradicionais da cidade.
- b) Eu não tenho o hábito de ir a livrarias para ouvir música ao vivo como muitas pessoas costumam fazer.
- c) As plaquinhas de identificação nas livrarias seguiam como critério os títulos das capas dos livros.
- d) Como não encontrei o livro desejado nas livrarias, voltei para casa e comprei pela internet.

e) Como se contrata vendedores de livros que não conhecem sobre livros?

Leia o texto para responder à questão seguinte:

O exercício da crônica

Escrever crônica é uma arte ingrata. Eu digo prosa fiada, como faz um cronista; não a prosa de um ficcionista, na qual este é levado meio a tapas pelas personagens e situações que, azar dele, criou porque quis. Com um prosador do cotidiano, a coisa fia mais fino. Senta-se ele diante de uma máquina, olha através da janela e busca fundo em sua imaginação um assunto qualquer, de preferência colhido no noticiário matutino, ou da véspera, em que, com suas artimanhas peculiares, possa injetar um sangue novo. Se nada houver, restar-lhe o recurso de olhar em torno e esperar que, através de um processo associativo, surja-lhe de repente a crônica, provinda dos fatos e feitos de sua vida emocionalmente despertados pela concentração. Ou então, em última instância, recorrer ao assunto da falta de assunto, já bastante gasto, mas do qual, no ato de escrever, pode surgir o inesperado.

Alguns fazem-no de maneira simples e direta, sem caprichar demais no estilo, mas enfeitando-o aqui e ali desses pequenos achados que são a sua marca registrada e constituem um tópico infalível nas conversas do alheio naquela noite. Outros, de modo lento e elaborado, que o leitor deixa para mais tarde como um convite ao sono: a estes se lê como quem mastiga com prazer grandes bolas de chicletes. Outros, ainda, e constituem a maioria, “tacam peito” na máquina e cumprem o dever cotidiano da crônica com uma espécie de desespero, numa atitude ou-vai-ou-racha. Há os eufóricos, cuja prosa procura sempre infundir vida e alegria em seus leitores e há os tristes, que escrevem com o fito exclusivo de desanimar o gentio não só quanto à vida, como quanto à condição humana e às razões de viver. Há também os modestos, que ocultam cuidadosamente a própria personalidade atrás

do que dizem e, em contrapartida, os vaidosos, que castigam no pronome na primeira pessoa e colocam-se geralmente como a personagem principal de todas as situações. Mas uma coisa é certa: o público não dispensa a crônica. [...]

MORAES, Vinícius de. *Para viver um grande amor: crônicas e poemas*. São Paulo: Cia das Letras, 1991. (adaptado)

08. Nos textos em geral, é comum a manifestação simultânea de várias funções da linguagem, com o predomínio, entretanto, de uma sobre as outras. Analise o texto “O exercício da crônica” e avalie as proposições para marcar corretamente.

I - A crônica, além de colocar em evidência os elementos que servem de inspiração ao cronista, destaca o referente, o assunto, a comparação objetiva entre o cronista e o ficcionista. Neste texto, predomina, portanto, a função referencial.

II - A atitude do enunciador em relação ao gênero crônica se sobrepõe àquilo que está sendo dito, refletindo, pois, o estado de ânimo, os sentimentos e as emoções, comprovadas pelo uso da primeira pessoa no primeiro parágrafo, que são marcados predominantemente pela função emotiva.

III - A função predominante é a metalinguística, cuja mensagem está centrada no próprio código. O cronista aborda, por meio do gênero textual crônica, as dificuldades de se escrever uma crônica.

É CORRETO o que se afirma apenas em:

- a) I.
- b) II.
- c) III.
- d) I e II.
- e) I e III.

Para responder à questão, leia o fragmento textual a seguir:

[...] O projeto entrou já nesta quinta-feira em vigor através de uma medida provisória (MP) assinada pelo presidente Michel Temer. Para ter continuidade, porém, a reforma precisa ser aprovada em até 120 dias pelo Congresso, caso contrário, a MP deixará de ter valor. Alguns aspectos da mudança no ensino médio passam a ser aplicados a partir de 2017 e outros serão implementados gradualmente na rede de ensino.

Confira quais são os principais pontos da maior mudança feita na Lei de Diretrizes e Bases da Educação de 1996:

[...] A reforma do ensino médio retira a obrigatoriedade do diploma na área pedagógica lecionada, como atualmente é exigido por lei. De acordo com a medida provisória, “profissionais com notório saber” podem ser contratados para dar aulas em disciplinas que não façam parte da sua formação.

(REDAÇÃO DW BRASIL, *Entenda a Reforma do Ensino Médio*, 16/09/2016. Disponível em <http://www.dw.com/pt-br/entenda-a-reforma-do-ensino-m%C3%A9dio/a-19569424>, acessado em 08/11/2016).

09. Assinale a alternativa em que a alteração realizada preserva não apenas a correção gramatical, mas também o caráter semântico do trecho original:

a) Trecho original: “O projeto entrou já nesta quinta-feira em vigor através de uma medida provisória (MP) assinada pelo presidente Michel Temer”.

Trecho alterado: “O projeto entrou já nesta quinta-feira em vigor, através de uma medida provisória (MP) assinada pelo presidente Michel Temer”.

b) Trecho original: “O projeto entrou já nesta quinta-feira em vigor através de uma medida provisória (MP) assinada pelo presidente Michel Temer. Para ter continuidade, porém, a reforma precisa ser aprovada em até 120 dias pelo Congresso...”.

Trecho alterado: “O projeto entrou já. Nesta quinta-feira em vigor através de uma medida provisória (MP) assinada pelo presidente Michel Temer, para ter continuidade. Porém, a reforma precisa ser aprovada em até 120 dias pelo Congresso..”.

c) Trecho original: “Alguns aspectos da mudança no ensino médio passam a ser aplicados a partir de 2017 e outros serão implementados gradualmente na rede de ensino”.

Trecho alterado: “Alguns aspectos da mudança no ensino médio passam a ser aplicados. A partir de 2017, outros serão implementados gradualmente na rede de ensino”.

d) Trecho original: “Para ter continuidade, porém, a reforma precisa ser aprovada em até 120 dias pelo Congresso, caso contrário, a MP deixará de ter valor”.

Trecho alterado: “Para ter continuidade, porém, a reforma precisa ser aprovada em até 120 dias pelo Congresso; caso contrário a MP, deixará de ter valor”.

e) Trecho original: “A reforma do ensino médio retira a obrigatoriedade do diploma na área pedagógica lecionada, como atualmente é exigido por lei”.

Trecho alterado: “A reforma do ensino médio, exigido por lei, retira a obrigatoriedade do diploma na área pedagógica lecionada, como atualmente é”.

10. Leia a tirinha da personagem Mafalda, de Quino e analise as proposições:



“Desse jeito você nunca vai terminar de ler um livro tão grosso!” (reprodução da fala do último quadrinho)

QUINO, J. L. *Mafalda*. Tradução de Mônica S. M. da Silva, São Paulo: Matins Fontes, 1988.

I - O efeito de humor provocado pela tirinha é decorrente da consulta ao dicionário pelo pai de Mafalda para tirar uma dúvida, e não ler o livro, como a filha pensou.

II - No segundo quadrinho, o pai demonstrou que a leitura do dicionário o desagradou, fato que decepcionou muito a filha Mafalda, conforme se observa no terceiro quadrinho.

III - A construção do sentido expresso na tirinha só é completada com a leitura da linguagem verbal do último quadrinho.

É CORRETO o que se afirma em:

- I e II.
- I e III.
- I, II e III.
- II e III.
- II, apenas.

11. Assinale a alternativa onde TODOS os itens fazem parte do PowerPoint:

- Slide Mestre, Régua, Transições.
- Planilha, Animações, Fonte.
- Função Média, Régua, Modelo Mestre.
- Folheto Mestre, Planilha, Transições.
- Animações, Transições, Estilo de Porcentagem.

12. Dada a seguinte fórmula do Excel 2016:

=media(B2:B8)/2

Assinale a alternativa CORRETA sobre o que faz a fórmula:

- Faz a média dos valores das células B2 até B8 e divide o resultado por dois.
- Faz a média dos valores das células B2 e B8 e divide o resultado por dois.
- Faz a média entre o valor da célula B2 e da metade do valor da célula B8.
- A fórmula contém um erro pois possui o sinal de igual na frente dos comandos.
- A fórmula contém um erro pois não se pode dividir o valor da média já calculada.

13. Analise as alternativas a seguir sobre configurações disponíveis no Painel de Controle do Microsoft Windows 7, versão português:

I - É possível instalar qualquer programa através da opção Programas e Recursos.

II - Existe uma opção onde é possível criar e remover contas de usuários.

III - Na opção Windows Update é possível visualizar todas as atualizações instaladas até o momento.

IV - No painel de controle é possível configurar todos os softwares instalados.

Assinale a alternativa CORRETA:

- a) I, II e III, apenas.
- b) I e II, apenas.
- c) I e IV, apenas.
- d) II e III, apenas.
- e) III e IV, apenas.

14. Sobre a manipulação de arquivos e pastas no Windows versão 7, analise as seguintes afirmativas e assinale a INCORRETA.

- a) A formatação de um dispositivo apaga todos arquivos contidos nele.
- b) A extensão de um arquivo pode indicar qual aplicativo pode manipulá-lo.
- c) O Desktop ou área de trabalho é uma pasta temporária do Windows onde são armazenados arquivos que foram eliminados do sistema, mas que ainda podem ser recuperados.
- d) Quando um arquivo é copiado para outra pasta todos os seus atributos também são copiados.
- e) Para um arquivo ser movido de uma pasta para outra é usado o comando recortar.

15. Computadores que possuem grande capacidade de processamento, alta qualidade de resolução de gráficos e que são indicados para atividades como edição de imagens ou

vídeos, ou operações que demandam muita carga de processamento e uso de memórias, são conhecidos como:

- a) Notebooks.
- b) Netbooks.
- c) Workstation.
- d) Palmtops.
- e) Mainstation.

16. O hardware do computador responsável por armazenar os arquivos do sistema e demais arquivos é hard disk (HD). Novas tecnologias surgem para facilitar o armazenamento e o acesso aos dados armazenados. Uma tecnologia muito presente nos computadores atuais são os discos híbridos de estado sólido (SSHD). Quanto à tecnologia SSHD, marque a alternativa CORRETA.

- a) Os discos híbridos de estado sólido possuem capacidade de armazenamento de dados superior aos HDs tradicionais.
- b) Os discos híbridos de estado sólido permitem acesso mais rápido aos arquivos armazenados na sua parte SSD.
- c) O uso de discos híbridos de estado sólido possibilita o aumento da memória volátil do computador.
- d) O uso de discos híbridos de estado sólido é recomendado para computadores que atuam como servidores de rede.
- e) Os discos híbridos de estado sólido é uma tecnologia inovadora que permite alta compressão dos dados armazenados.

17. Dada a seguinte planilha do Excel 2016:

	A	B	C
1	3	2	7
2	4	3	5
3	4	9	2
4	5	7	6
5			
6		4	
7			

Assinale a alternativa que contém a fórmula que calcula o resultado da célula B6:

- a) $=\text{SOMA}(A1:A4)+\text{MÉDIA}(A1:C1))/\text{MINIMO}(A2:C2)$
- b) $=\text{SOMA}(A1:A4)+\text{MÉDIA}(A1:C1))/\text{MÁXIMO}(A2:C2)$
- c) $=\text{SOMA}(A1:A4)+\text{MÉDIA}(A1:C1)/\text{MÁXIMO}(A2:C2)$
- d) $=\text{SOMA}(A1:A4)+\text{MÉDIA}(A1:C1))$
- e) Nenhuma das fórmulas acima calculam o valor da célula B6.

18. Diariamente a maioria das pessoas utilizam sites de buscas para acessar páginas na internet. Existem vários sites de buscas como Google, Yahoo, Bing, entre outros. Com relação a buscas feitas no Google, marque a alternativa INCORRETA.

- a) As buscas no Google não são sensíveis a maiúsculos e minúsculos. Portanto, uma busca por 'IfPi' ou 'IFPI' terá os mesmos resultados.
- b) Caso o usuário deseje que o resultado da sua pesquisa contenha exatamente o termo digitado, basta colocar a palavra ou frase a ser pesquisada entre aspas.
- c) Para realizar pesquisas por intervalos de tempo basta utilizar o operador ' .. ' entre os dois valores. Exemplo: concurso IFPI 2000..2016 .
- d) O Google permite realizar pesquisas a um domínio específico. Para isso, basta utilizar o termo 'site:domínio'. Exemplo: concurso site:www.ifpi.edu.br .
- e) Para pesquisas por tipo de arquivo basta utilizar o termo ' file:extensão do arquivo '. Exemplo: Edital file:pdf .

19. Em uma rede de computadores, como a internet, algumas máquinas podem desempenhar funções específicas para o funcionamento adequado da rede. Deste modo, marque a alternativa que corresponda corretamente à função de um servidor DNS (Domain Name System) em uma rede de computadores.

- a) O servidor DNS tem como função realizar a correspondência de um domínio informado para o seu respectivo endereço IP.
- b) O servidor DNS é responsável por armazenar páginas na internet.
- c) O servidor DNS realiza toda a criptografia dos dados que trafegam na rede.
- d) O servidor DNS faz a distribuição dos endereços IP para todos os computadores que estejam conectados na rede.
- e) O servidor DNS faz o controle de acesso dos usuários na rede.

20. Descrevendo de forma bem simples, quando um usuário acessa um site na web utilizando o seu navegador, ele está realizando uma solicitação ao Servidor Web onde a página requerida se encontra armazenada. O servidor web, por sua vez, retorna para o navegador a página solicitada, e, assim, o usuário tem acesso ao site desejado. A arquitetura da web é composta basicamente por duas partes. Marque a alternativa CORRETA.

- a) A arquitetura web pode ser entendida como uma divisão entre Client Side e Server Side.
- b) A arquitetura web pode ser entendida como uma divisão entre Client Server e Server Side.
- c) A arquitetura web pode ser entendida como uma divisão entre Client Side e Server End.
- d) A arquitetura web pode ser entendida como uma divisão entre Client Server e Server End.
- e) A arquitetura web pode ser entendida como uma divisão entre Client End e Server Side.

21. O servidor público que visa a obtenção de estabilidade deverá atentar para o cumprimento de alguns requisitos. Analise as assertivas e aponte a sequência CORRETA, de acordo com os pressupostos elencados na Lei nº 8.112/90 e na Constituição Federal de 1988.

() Aprovação em concurso público.

- () Nomeação para cargo de provimento efetivo.
- () Dois anos de efetivo exercício.
- () Três anos de efetivo exercício.
- () Aprovação em avaliação especial de desempenho por comissão constituída para essa finalidade.

- a) V,V,V,F,V.
- b) V,V,V,F,F.
- c) V,V,F,V,V.
- d) F,V,F,V,V.
- e) V,V,F,V,F.

22. O Plano Diretor da Reforma do Aparelho do Estado, elaborado no ano de 1995, destaca a existência de três fases da Administração Pública. Sobre essa classificação, é CORRETO afirmar que:

- a) A administração burocrática evidencia a separação do patrimônio público e privado, através de um controle rígido dos processos, sendo o modelo mais moderno e recomendado para se buscar a eficiência na gestão pública.
- b) Os modelos burocráticos, patrimonialistas e gerenciais são similares. No Brasil, a administração moderna é voltada para o cidadão advém da conjunção desses preceitos.
- c) A administração patrimonialista destaca-se por apresentar uma separação entre os bens públicos e os do soberano.
- d) A administração gerencial surge em meio à expansão das funções econômicas e sociais do Estado no contexto da sociedade globalizada e tecnológica. Prima pela eficiência e qualidade na prestação dos serviços públicos.
- e) Atualmente os resquícios dos modelos patrimonialista e burocrático foram totalmente eliminados, adotando-se, portanto, de forma absoluta, o modelo gerencial.

23. No trecho abaixo, o autor faz alusão aos objetivos de uma forma de governo considerada boa.

[...] É um governo não a favor dos poucos mas dos muitos; a lei é igual para todos, tanto para

os ricos quanto para os pobres e portanto é um governo de leis, escritas ou não escritas, e não de homens; a liberdade é respeitada seja na vida privada seja na vida pública, onde vale não o fato de se pertencer a este ou àquele partido mas o mérito.

(BOBBIO, Norberto. *Estado, governo, sociedade: para uma teoria geral da política*. Trad. de Marco Aurélio Nogueira. 4. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987. p. 141).

A partir da leitura do trecho acima e dos conhecimentos sobre **Administração Pública e governo**, analise as afirmativas a seguir:

I - O Estado Federal enquanto forma de governo representa a organização dada ao Estado no desenvolvimento de suas atividades governamentais e se caracteriza pela eletividade dos mandatos dos governantes.

II - No Brasil, a forma de governo adotada é a presidencialista. Nela, o presidente, na condição de chefe do poder executivo federal, exerce a direção da administração pública federal.

III - O conceito de forma de governo está relacionado com a maneira como se dá a relação entre governantes e governados e como ocorre a instituição e a transmissão do poder na sociedade.

IV - A República é conhecida como o sistema de governo norteado pela vontade popular, condutora da gestão da coisa pública. Nela, os governantes têm o dever de prestação de contas.

Assinale a alternativa CORRETA:

- a) Apenas a afirmativa II está correta.
- b) Apenas a afirmativa III está correta.
- c) Apenas as afirmativas II e IV estão corretas.
- d) Apenas as afirmativas I, III e IV estão corretas.
- e) Apenas as afirmativas II, III e IV estão corretas.

24. Leia o trecho a seguir.

[...] A Administração Pública goza de prerrogativas decorrentes do princípio da *Supremacia do Interesse Público sobre o privado*. Neste sentido, Marcos Bittencourt afirma que “o *princípio da supremacia de interesse público atribui um status especial ao Estado frente ao particular*”.¹

¹ BITTENCOURT, M. *Manual de Direito Administrativo*. São Paulo: Forum Editora, 4. ed., 2011.

São prerrogativas da Administração Pública decorrentes do princípio da Supremacia do Interesse Público sobre o privado, EXCETO:

- a) Revogação dos seus próprios atos, quando inoportunos ou inconvenientes.
- b) Alteração unilateral dos contratos administrativos, por motivo de interesse público ou em virtude do inadimplemento do particular.
- c) Desapropriação por necessidade ou utilidade pública, ou por interesse social.
- d) Utilização ou uso de propriedade particular, no caso de iminente perigo público.
- e) Definição de privilégios tributários para as pessoas jurídicas de direito privado.

25. Leia o dispositivo abaixo.

O servidor público não poderá jamais desprezar o elemento ético de sua conduta. Assim, não terá que decidir somente entre o legal e o ilegal, o justo e o injusto, o conveniente e o inconveniente, o oportuno e o inoportuno, mas principalmente entre o honesto e o desonesto, consoante as regras contidas no **Art. 37, caput, e § 4º, da Constituição Federal**.

(Decreto 1.171, de 22/06/1994, que aprova o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, Capítulo I, Seção I, Inciso, II).

Conforme disposto no inciso II do Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, **para atuar observando a moral administrativa:**

I - Basta ao servidor cumprir formalmente a lei na friez de sua letra, obedecendo, por conseguinte, ao princípio constitucional da legalidade.

II - É necessário que o servidor atenda à letra e ao espírito da lei, que ao legal junte-se o ético.

III - Os critérios de atuação segundo padrões éticos de improbidade, decoro e boa-fé devem ser respeitados pelo servidor.

IV - O servidor não estará sujeito a uma análise de legitimidade de seus atos, mas de oportunidade e conveniência.

A partir da análise dos itens acima, assinale a alternativa CORRETA:

- a) Apenas os itens I, II e III são verdadeiros.
- b) Apenas os itens I, III e IV são falsos.
- c) Apenas os itens I, III e IV são verdadeiros.
- d) Apenas os itens II, III e IV são falsos.
- e) Apenas os itens II, III e IV são verdadeiros.

26. Tomando como base os conhecimentos sobre os princípios que regem a Administração Pública, relacione a 2ª coluna (atos ou fatos administrativos) de acordo com 1ª coluna (princípios).

1ª COLUNA

- (I) Autotutela
- (II) Impessoalidade
- (III) Eficiência
- (IV) Moralidade
- (V) Legalidade

2ª COLUNA

() O gerenciamento de recursos públicos deve ser realizado com a preocupação de obter deles o melhor resultado possível no atendimento do interesse público.

() A Administração Pública deve tratar a todos os administrados sem discriminações, benéficas ou prejudiciais.

() A Administração Pública deve aplicar sanções aos agentes públicos por atos de improbidade administrativa no exercício de seus cargos ou funções públicas.

() O agente público em sua atuação administrativa deve se pautar no que for determinado pelo ordenamento jurídico.

() A Administração Pública pode anular seus próprios atos quando eivados de vícios que os tornam ilegais.

Assinale a sequência CORRETA.

- a) I, II, IV, V, III.
- b) II, III, IV, V, I.
- c) III, II, IV, I, V.
- d) III, II, IV, V, I.
- e) IV, II, III, V, I.

27. Considerando os conhecimentos sobre ética e comportamento profissional no serviço público, podemos afirmar que são atitudes vedadas ao servidor público, EXCETO:

- a) O uso do cargo ou função, facilidades, amizades, tempo, posição e influências, para obter qualquer favorecimento, para si ou para outrem.
- b) O uso de artifícios para procrastinar ou dificultar o exercício regular de direito por qualquer pessoa, causando-lhe dano moral ou material.
- c) O uso de informações privilegiadas obtidas no âmbito interno de seu serviço, em benefício próprio, de parentes, de amigos ou de terceiros.
- d) A retirada da repartição pública, sem estar legalmente autorizado, de qualquer documento, livro ou bem pertencente ao patrimônio público.
- e) O exercício de suas atribuições com rapidez, perfeição e rendimento, pondo fim ou procurando prioritariamente resolver situações

procrastinatórias.

28. Levando em conta os conhecimentos sobre ética e atitudes no serviço público, analise a situação abaixo e assinale V para VERDADEIRO ou F para FALSO.

“Deixar o servidor público qualquer pessoa ou usuários dos serviços públicos à espera de solução que compete ao setor em que exerça suas funções, permitindo a formação de longas filas, ou qualquer outra espécie de atraso na prestação do serviço”, caracteriza:

- () Atitude contra a ética no serviço público.
- () Ato de desumanidade contra usuários do serviço público.
- () Imperícia no desempenho da função pública.
- () Grave dano moral aos usuários dos serviços públicos.
- () Crime contra a ordem tributária no exercício da função pública.
- () Esforço pela disciplina na atividade administrativa.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA:

- a) V, V, F, F, V, F.
- b) F, V, F, F, V, F.
- c) V, V, F, V, F, F.
- d) V, F, V, F, F, V.
- e) F, V, F, V, F, V.

29. Os doutrinadores do direito administrativo, de um modo geral, costumam enumerar três principais deveres impostos aos agentes administrativos pelo ordenamento jurídico brasileiro: dever de eficiência; dever de probidade; dever de prestar contas. Sobre o **dever de prestar contas**, assinale V para VERDADEIRO ou F para FALSO.

() Decorre diretamente do princípio da

indisponibilidade do interesse público, sendo inerente à função do administrador público, gestor de bens e interesses alheios.

() É um dever indissociável do exercício de função pública, imposto a qualquer agente que, de algum modo, seja responsável pela gestão ou conservação de bens públicos.

() O dever de prestar contas é relativo e não abrange os particulares, aos quais, de algum modo, sejam entregues recursos públicos de qualquer espécie, para gestão ou aplicação.

() Constitui ato de improbidade administrativa que atenta contra os princípios da administração pública qualquer ação ou omissão que viole os deveres de honestidade, imparcialidade, legalidade, e lealdade às instituições, e notadamente deixar de prestar contas quando esteja obrigado a fazê-lo.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA:

- a) V, F, V, F.
- b) F, V, V, V.
- c) F, V, F, F.
- d) V, V, F, V.
- e) V, V, V, V.

30. Com base nos conhecimentos sobre o dever de probidade do servidor público, conforme dispõe a Lei nº 8.429/92 (Lei de Improbidade Administrativa) e tendo como referência a situação hipotética apresentada a seguir, responda à questão.

Situação Hipotética: Um servidor público estadual utilizou uma máquina perfuratriz de propriedade da Secretaria Estadual de Infraestrutura na construção de um poço artesiano que fazia em seu sítio, uma propriedade particular, localizada na zona rural de um município do interior do Piauí.

Nos termos da Lei Federal nº 8.429/92, a conduta do servidor público estará sujeita, entre outras, às seguintes penalidades:

I - Suspensão do cargo por 60 dias e pagamento de multa civil de até 5.000 SMs (salários-mínimos).

II - Perda da função pública e proibição de contratar com o poder público pelo prazo de 15 anos.

III - Suspensão administrativa do cargo por 30 dias e reparação integral da lesão ao Erário.

IV - Perda da função pública e suspensão dos direitos políticos pelo prazo de doze anos.

V - Advertência administrativa e pagamento de multa civil de até duas vezes o valor do acréscimo patrimonial.

A partir da análise dos itens acima, assinale a alternativa CORRETA:

- a) Apenas os itens I e IV são verdadeiros.
- b) Apenas os itens II e IV são verdadeiros.
- c) Apenas os itens II, III e V são verdadeiros.
- d) Todos os itens são verdadeiros.
- e) Todos os itens são falsos.

31. Os fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos são os responsáveis por determinar a resistência dos mesmos à deterioração por micro-organismos. Os fatores intrínsecos são aqueles relacionados com as características próprias do alimento, enquanto os extrínsecos são relacionados com o ambiente em que o alimento se encontra. Qual dos fatores relacionados abaixo NÃO pode ser classificado como intrínseco:

- a) Potencial hidrogeniônico.
- b) Composição gasosa da atmosfera.
- c) Atividade de água.
- d) Potencial de oxirredução.
- e) Estruturas biológicas.

32. Nos laboratórios, o uso dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) é indispensável para a segurança, visto que os mesmos contêm diversos materiais e substâncias que podem

colocar em risco a integridade física dos usuários. Com relação aos EPI's, marque a alternativa INCORRETA.

- a) São exemplos de EPI'S: luvas, máscaras, jalecos, óculos de proteção, aventais, botas, placas de sinalização, capelas e toucas.
- b) A seleção do EPI adequado tecnicamente deve estar atrelada ao risco a que o trabalhador está exposto e à atividade exercida, considerando-se a eficiência necessária para o controle da exposição ao risco e o conforto oferecido ao trabalhador usuário.
- c) Quando se trabalha com muflas, é indispensável que, além desta estar em uma sala isolada, destinada especificamente a equipamentos geradores de calor e com sinalização adequada, o profissional faça uso de equipamentos de proteção individual adequados como luvas de proteção térmica com cano longo e que se manuseiem os objetos com o auxílio de pinças longas de aço inoxidável, por exemplo.
- d) Para realizar a lavagem de vidrarias, além de detergentes específicos para laboratórios, utilizam-se soluções sulfonítricas, soluções de ácido nítrico ou clorídrico, e outras que podem ser altamente corrosivas e reativas e seu contato com a pele pode gerar queimaduras. Por isso para a lavagem de vidrarias, é necessário o uso de EPI's adequados, como: luvas de borracha, óculos de proteção, avental e botas de borracha.
- e) De acordo com a NR 06, equipamento de proteção individual (EPI) é todo dispositivo ou produto, utilizado individualmente pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho.

33. O processo termomecânico e contínuo que combina as operações unitárias como misturar, amassar e modelar, com aquecimento (cozimento) ou não, para ampliar as possibilidades de elaboração de alimentos básicos ou alternativos, em alimentos de distinta forma, textura, cor e aroma, é chamado de:

- a) Forjamento.
- b) Irradiação.
- c) Bombeamento.
- d) Extração.
- e) Extrusão.

34. Segundo a portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997 da ANVISA, Aditivo Alimentar: é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Com relação a utilização de aditivos, é INCORRETO afirmar que:

- a) O emprego de aditivos justifica-se por razões tecnológicas, sanitárias, nutricionais ou sensoriais, sempre que sejam utilizados aditivos autorizados em concentrações tais que sua ingestão diária não supere os valores de ingestão diária aceitável (IDA) recomendados.
- b) É proibido o uso de aditivos em alimentos quando houver evidências ou suspeita de que o mesmo não é seguro para consumo pelo homem.
- c) É proibido o uso de aditivos em alimentos para encobrir alteração ou adulteração da matéria-prima ou do produto já elaborado.
- d) A necessidade tecnológica do uso de um aditivo deve ser justificada sempre que proporcionar vantagens de ordem tecnológica e não quando estas possam ser alcançadas por operações de fabricação mais adequadas ou por maiores precauções de ordem higiênica ou operacional.
- e) O uso dos aditivos não é restrito a alimentos específicos, desde que se use a quantidade mínima para alcançar o efeito desejado.

35. Com relação aos tipos de aditivos alimentares e suas respectivas funções, associe a segunda coluna com a primeira e assinale a alternativa CORRETA.

- (1) Antiumectante () Substância que forma complexos químicos com íons metálicos.
- (2) Fermento Químico () Substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos e diminuir a tendência de adesão, umas às outras, das partículas individuais.
- (3) Umectante () Substância que facilita a dissolução de uma substância seca em meio aquoso.
- (4) Sequestrante () Substância ou mistura de substâncias que liberam gás e, desta maneira, aumentam o volume da massa.
- (5) Agente de Massa () Substância que proporciona o aumento de volume e/ou da massa dos alimentos, sem contribuir significativamente para o valor energético do alimento.

- a) 4 - 3 - 1 - 2 - 5.
 b) 3 - 1 - 4 - 5 - 2.
 c) 5 - 3 - 1 - 2 - 4.
 d) 4 - 1 - 3 - 2 - 5.
 e) 4 - 1 - 2 - 3 - 5.

36. A produção de vegetais minimamente processados tem como objetivo entregar ao consumidor um produto fresco, com maior vida útil, garantindo ao mesmo tempo, a segurança alimentar e a manutenção da qualidade do produto. Sobre o processamento mínimo de frutas e hortaliças, marque a alternativa INCORRETA:

- a) O pré-resfriamento corresponde a uma etapa complementar à lavagem. Consiste na diminuição da temperatura da água para melhorar a qualidade do produto final pela redução da atividade metabólica do vegetal.
 b) A maturidade dos vegetais não constitui um importante atributo de qualidade em frutas

minimamente processadas, pois, nesse caso, frutas imaturas e as muito amadurecidas possuem vida útil semelhantes.

c) Os vegetais minimamente processados são geralmente definidos como produtos que contêm tecidos vivos ou aqueles que foram levemente modificados em suas condições iniciais, aparentando frescor e mantendo sua qualidade.

d) Um aspecto que tem contribuído fortemente para este crescimento é a expansão dos serviços de comida rápida (fast food), hotéis, restaurantes, hospitais, empresas de refeições para aeroportos e portos, e também em nível doméstico, que requerem produtos pré-processados e de qualidade uniforme para simplificar suas operações junto ao consumidor.

e) Os vegetais minimamente processados são aqueles que passam por operações como limpeza, lavagem com água potável, sanificação, enxágue, descascamento, corte, embalagem e armazenamento.

37. Com relação ao processo de descongelamento, é INCORRETO afirmar que:

- a) A água apresenta baixa condutividade e difusividade térmicas, comparada com o gelo, por isso o descongelamento ocorre mais lentamente que o congelamento.
 b) O método de descongelamento assume fundamental importância, principalmente naqueles produtos em que a textura é importante, tais como carnes e peixes. Nesses casos, o descongelamento lento é preferencial, já que nessas condições a água pode retornar lentamente à posição original no tecido, anterior ao congelamento, por meio da difusão.
 c) O descongelamento não controlado pode provocar condensação e crescimento de micro-organismos, resultando em processos de decomposição, antes mesmo de o produto ser reprocessado ou novamente congelado.
 d) Durante o descongelamento convencional de alimentos, a condutividade térmica mais alta da água, comparada com a do gelo,

aumenta a velocidade de transferência de calor e o descongelamento se torna mais rápido à medida que a espessura da camada externa da água diminui.

e) Tecidos, géis e outros materiais aquosos que transmitem calor fundamentalmente por condução apresentam tempos de descongelamento maiores do que os de congelamento, considerando-se diferenciais de temperatura iguais.

38. Sobre os diferentes tipos de leite e derivados, avalie as afirmativas, e atribua (V) para a(s) VERDADEIRA(S) e (F) para a(s) FALSA(S).

() Manteiga é o produto obtido através da centrifugação do creme de leite, onde, por meio dessa ação, consegue-se a formação de aglomerados de glóbulos de gorduras do leite e água.

() Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos coagulados pela ação física do coalho, de enzimas específicas, de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar.

() Creme de leite é o produto lácteo relativamente rico em gordura, retirado do leite por procedimento tecnologicamente adequado de repouso ou centrifugação que apresenta a forma de uma emulsão de água em gordura.

() Leite evaporado é o leite que passa por um processo de adição de água em sua composição e resulta em um leite diluído e pobre em nutrientes.

() Leite pasteurizado é o leite homogeneizado, aquecido à temperatura de 130°C a 150°C, durante 2 a 4 segundos.

- a) F, V, F, F, F.
- b) F, F, F, V, F.
- c) F, V, V, F, F.
- d) V, V, F, F, F.
- e) V, F, F, V, V.

39. Com relação ao processo de pasteurização, julgue as afirmativas abaixo, atribuindo (V) para a(s) VERDADEIRA(S) e (F) para a(s) FALSA(S).

() O leite pasteurizado não precisa ser mantido sob refrigeração, visto que a microbiota bacteriana remanescente não é capaz de desenvolver-se com a elevação da temperatura.

() A pasteurização rápida é o processo no qual o produto é submetido à temperatura de 100°C, por 5 minutos e, em sequência, refrigerado a 5°C.

() A pasteurização do leite não pode ser considerada eficiente se a atividade da fosfatase alcalina no leite pasteurizado for nula.

() A pasteurização também é indicada quando os micro-organismos são muito termorresistentes, como as leveduras nos sucos de frutas; ou quando não ocorre competição entre os micro-organismos em que não é necessário destruir os micro-organismos patogênicos, como no caso dos queijos.

() A pasteurização destrói apenas micro-organismos patogênicos, não alterando o teor das substâncias nutritivas contidas no alimento.

- a) F, F, V, F, V.
- b) V, F, F, F, V.
- c) V, V, F, F, F.
- d) F, F, F, V, V.
- e) F, F, F, F, V.

40. É sabido que os fatores intrínsecos dos alimentos afetam a resistência dos micro-organismos e de seus esporos ao calor. Com base nisso, julgue as afirmativas abaixo, atribuindo (V) para as VERDADEIRA(S) e (F) para as FALSA(S).

() O pH afeta acentuadamente a tolerância dos micro-organismos ao calor. Quanto mais baixo o pH (maior acidez), menor é a resistência dos micro-organismos ao calor.

() A concentração de carboidratos solúveis no meio aumenta a resistência térmica dos esporos,

porque há diminuição da atividade aquosa (Aa).

() A presença de sais inorgânicos, tais como cloreto de sódio (até 4%) pode aumentar a resistência, mas, se a concentração for superior a 8%, há decréscimo de resistência.

() As gorduras aumentam a resistência dos esporos, pois aumentam a probabilidade destes usarem a gordura como proteção térmica.

() Os alimentos mais secos demandam maior quantidade de calor para a esterilização do que os alimentos com maior teor de umidade, já que a umidade promove maior eficiência na coagulação das proteínas dos micro-organismos, inativando seu metabolismo e reprodução.

- a) V, V, V, V, V.
- b) F, F, F, F, F.
- c) F, F, V, V, F.
- d) V, V, V, V, F.
- e) F, V, F, F, V.

41. A liofilização é um método relativamente recente de preservação de alimentos, desenvolvido durante a II Guerra Mundial como um método de preservação do plasma sanguíneo em situações de emergência no campo de batalha, sem a necessidade de refrigeração ou dano na natureza orgânica do plasma e, posteriormente, foi aplicada aos produtos alimentares. Sobre a liofilização é correto afirmar, EXCETO:

- a) A estrutura física dos alimentos é significativamente alterada durante o processo de liofilização, já que o alimento perde muito de sua cor, forma, textura e sabor, quando preparado para o consumo pela reintrodução de água. Isso os torna menos atraentes para os consumidores, quando comparados a outros métodos.
- b) A liofilização é um tipo especial de desidratação por sublimação ou transformação direta do gelo do alimento em vapor d'água, sem passar pelo estado de água líquida.
- c) Liofilizar alimentos tem muitas vantagens, entre elas é o fato de que aproximadamente 98% do teor de água é removido, o que torna

o produto extremamente leve, reduzindo significativamente o custo do transporte.

d) Os alimentos liofilizados são relativamente livres de contaminação, uma vez que o processo de desidratação torna praticamente impossível leveduras e bactérias potencialmente prejudiciais sobreviverem.

e) Uma das grandes desvantagens da alimentação liofilizada é o seu custo. O equipamento necessário para esse processo requer um grande investimento de dinheiro, e o processo em si é demorado e trabalhoso. Esses custos normalmente são repassados para o consumidor, o que torna alimentos liofilizados mais caros quando comparados com outros métodos de conservação de produtos, como conservas ou congelamentos.

42. As operações unitárias no processamento de alimentos envolvem uma combinação de procedimento para atingir as transformações desejadas nas matérias-primas. Cada operação possui um efeito específico, identificável e previsível no alimento. Quanto às operações de transformação, é INCORRETO afirmar que:

- a) Os processos de redução de tamanho favorecem o rompimento de células (desorganização celular) bem como a redução da área superficial, diminuindo ainda reações de deterioração oxidativa e as taxas de atividade microbiana e enzimática.
- b) As operações de mistura melhoram a qualidade sensorial e as propriedades funcionais dos alimentos, pois aumentam a uniformidade destes ao tornar mais homogênea a distribuição dos componentes.
- c) A extrusão é um processo contínuo, no qual a matéria prima é forçada, por intermédio de uma matriz ou molde, em condições de mistura e aquecimento, pressão e fricção que levam à gelatinização do amido, à desnaturação de proteínas e à ruptura de pontes de hidrogênio. Uma das consequências mais importantes da extrusão é a mudança acentuada de textura que ocorre em relação à matéria-prima original.
- d) Durante o processo de fermentação e pela ação controlada de micro-organismos,

normalmente acontecem alterações na textura, aumento da conservação dos alimentos pela produção de ácidos ou álcool, e produzem aromas e sabores que agregam característica desejáveis aos produtos.

e) O processo de mistura não tem nenhuma contribuição ou relação com a conservação dos alimentos, tendo como objetivo auxiliar durante o processamento ou mesmo alterar para mais ou para menos algumas características que sejam desejáveis (realçar) ou não desejáveis (modificar) no produto processado.

43. Para o estabelecimento de condições seguras de trabalho, bem como da manutenção posterior dessas condições, a estrutura física e a organização do laboratório são fundamentais. Com relação a segurança laboratorial, marque a alternativa CORRETA.

a) Materiais com risco de contaminação microbiológica podem ser recolhidos em sacos de lixo comuns e enviados para descontaminação ou esterilização por um processo físico como a centrifugação, e somente depois podem ser descartados.

b) Amostras de alimentos sólidos, ao serem descartadas, podem ser subdivididas em partes pequenas, com adição de um produto que impeça seu consumo e cuja presença seja facilmente perceptível como, por exemplo, um detergente colorido. Alimentos líquidos, sem contaminação, podem ser diluídos e jogados na pia.

c) O ideal é que exista, dentro do prédio, uma central de gases, à qual os laboratórios estejam ligados por meio de tubulações apropriadas. Os cilindros devem ser mantidos em local fechado para evitar reação com outros gases presentes no laboratório. Tanto para a construção da central como para condições de armazenamento, as empresas especializadas fornecedoras devem ser consultadas, bem como sobre a compatibilidade entre gases (e outros materiais) que possam permanecer no mesmo local.

d) Os reagentes não podem ser guardados de uma forma aleatória. O ideal é que sejam

organizados por ordem alfabética, pois, nesse caso, estarão sendo respeitadas incompatibilidades.

e) A água é uma substância que poucas vezes é encarada como uma fonte de perigo no laboratório, no entanto deve-se levar em consideração que, apesar de a água não reagir quimicamente com outras substâncias que possam estar presentes no laboratório, ela é boa condutora de eletricidade, e em casos de princípios de incêndio em que estejam envolvidos aparelhos elétricos ou existam tomadas próximas, não é conveniente fazer uso da água.

44. Qualquer trabalho de análise química de alimentos requer da parte do operador atenção, correção na técnica e expressão clara dos resultados. Por isso, devem ser considerados alguns aspectos importantes no preparo de amostras. Marque a opção CORRETA:

a) Chama-se Amostra Média de um produto uma porção do mesmo produto, preparada de tal modo que ali esteja representada uma parte do produto.

b) Se uma fruta é formada de casca, polpa e semente, a amostra para o exame desta fruta deverá ser sempre constituída de casca, polpa e semente.

c) A amostra só tem valor quando representa globalmente o produto.

d) O modo de preparo da amostra média não é condicionado pelas características de cada produto.

e) Os ensaios devem ser realizados pelo menos em triplicata, devendo apresentar resultados divergentes.

45. Com relação ao preparo das amostras de alimentos para análise, assinale a opção CORRETA.

a) Os alimentos secos devem ser triturados em moinhos próprios e, após trituração, peneirados em tamis, visando uma uniformização da amostra, após espalhar a amostra peneirada sobre uma folha de papel,

formando um quadrado que deve ser dividido em quatro partes (A, B, C, e D).

b) No caso de produtos gaseificados, como refrigerantes e vinho, não deve ser eliminado o gás.

c) Os óleos que apresentarem turvação não devem ser aquecidos e filtrados.

d) Os alimentos gelados, como sorvetes e picolés, devem ser analisados congelados.

e) As emulsões de gorduras, como manteiga e margarina, não devem ser aquecidas.

46. A opção CORRETA que contém as principais determinações físico-químicas para alimentos como o leite é:

a) Acidez, estabilidade ao álcool a 68%, densidade, gordura, sólidos totais, extrato seco total e desengordurado, crioscopia e vitaminas lipossolúveis.

b) Acidez, estabilidade ao álcool a 68%, densidade, gordura, sólidos totais, extrato seco total e desengordurado, crioscopia e vitaminas hidrossolúveis.

c) Acidez, estabilidade ao álcool a 68%, densidade, gordura, sólidos totais, extrato seco total e desengordurado, crioscopia e índice de refração do soro cúprico a 20°C.

d) Acidez, estabilidade ao álcool a 68%, densidade, gordura, sólidos totais, extrato seco total e desengordurado, crioscopia e índice de refração do soro cúprico a 40°C.

e) Acidez, estabilidade ao álcool a 80%, densidade, gordura, sólidos totais, extrato seco total e desengordurado e crioscopia.

47. Os agentes tenderizadores influenciam os fatores de palatabilidade das carnes no período *post-mortem*, portanto é CORRETO afirmar que:

a) Promovem uma desorganização estrutural no músculo e aumentam a acidez.

b) Promovem uma diminuição na acidez da fibra e a organização estrutural permanece inalterada.

c) Promovem um aumento da alcalinidade e diminuição da acidez do músculo.

d) Promovem uma desorganização estrutural,

porém a acidez permanece inalterada.

e) Não alteram a textura do músculo.

48. Marque a opção CORRETA. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas, sendo definido com relação às características físico-químicas, como uma emulsão de gordura em água, cuja densidade fornece informações sobre:

a) A quantidade de água nele contida.

b) A quantidade de gordura nele contida.

c) A quantidade de gordura e água nele contidas.

d) A quantidade de proteínas nele contidas.

e) A quantidade de proteínas e água nele contidas.

49. Marque a opção CORRETA. Na Análise sensorial:

a) Os métodos de sensibilidade têm por objetivo caracterizar as propriedades sensoriais do produto.

b) Os métodos de sensibilidade são classificados em: teste de limite, teste de estímulo constante e teste de diluição.

c) O teste de estímulo constante é o teste no qual séries crescentes e decrescentes de concentração são testadas entre si.

d) O teste de limite é aquele no qual séries crescentes e decrescentes de concentração são apresentadas contra um estímulo padrão.

e) Os testes de diferença são utilizados para caracterizar sensorialmente os produtos quanto a aparência, cor, textura, aroma e sabor.

50. Sobre os testes sensoriais é CORRETO afirmar:

- a) O Perfil de Textura é um teste sensorial no qual é realizada a descrição parcial da textura da amostra.
- b) O Perfil de Sabor avalia somente o aroma e é considerado um método qualitativo e semiquantitativo.
- c) O Método ADQ (análise descritiva quantitativa) avalia parte dos atributos sensoriais presentes no alimento como: a aparência e o aroma.
- d) O Teste Tempo-Intensidade é definido como uma medida da velocidade, duração e intensidade de estimulação através de um único estímulo.
- e) O Teste de Ordenação compara uma amostra em diversos tempos, com relação a um determinado atributo.