



T0516023N

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
CONCURSO PÚBLICO - EDITAL Nº 763/UFFS/2016

NÍVEL DE CLASSIFICAÇÃO D

TÉCNICO EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS

Nome do Candidato

Inscrição

COMPOSIÇÃO DO CADERNO

Língua Portuguesa	01 a 05
Raciocínio Lógico e Matemático	06 a 10
Informática	11 a 15
Atualidades	16 a 20
Noções de Direito Administrativo/ Administração Pública	21 a 25
Conhecimentos Específicos	26 a 50

INSTRUÇÕES

1. Confira seu nome, o número do seu documento e o número de sua inscrição na Folha de Respostas. Além disso, não se esqueça de conferir seu Caderno de Questões quanto a falhas de impressão e de numeração e se o cargo corresponde àquele para o qual você se inscreveu. Preencha os campos destinados à assinatura e ao número de inscrição. Qualquer divergência comunique ao fiscal.
2. O único documento válido para avaliação é a Folha de Respostas. Só é permitido o uso de caneta esferográfica transparente de cor azul ou preta para o preenchimento desse documento, que deve ser preenchido da seguinte maneira: ●
3. O prazo de realização da prova é de 4 (quatro) horas, incluindo a marcação da Folha de Respostas. Após 60 (sessenta) minutos do início da prova, o candidato estará liberado para utilizar o sanitário ou deixar definitivamente o local de aplicação. Os 3 (três) últimos candidatos só poderão retirar-se da sala juntos.
4. Ao término de sua prova, comunique ao fiscal, devolvendo-lhe a Folha de Respostas, devidamente preenchida e assinada. O candidato poderá levar consigo o Caderno de Questões, desde que aguarde em sala o prazo de realização da prova estabelecido em edital.
5. As provas e os gabaritos preliminares estarão disponíveis no site do Instituto AOCB - www.institutoaocb.org.br, no dia posterior à aplicação da prova.
6. Implicará na eliminação do candidato, caso, durante a realização das provas, qualquer equipamento eletrônico venha emitir ruídos, mesmo que devidamente acondicionado no envelope de guarda de pertences. O NÃO cumprimento a qualquer uma das determinações constantes em Edital, no presente Caderno ou na Folha de Respostas incorrerá na eliminação do candidato.



----- (destaque aqui) -----

Gabarito Rascunho

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50

Bons dias!

(Machado de Assis - publicada em 21 de janeiro de 1889)

Vi não me lembra onde...

É meu costume; quando não tenho que fazer em casa, ir por esse mundo de Cristo, se assim se pode chamar à cidade de São Sebastião, matar o tempo. Não conheço melhor ofício, mormente se a gente se mete por bairros excêntricos; um homem, uma tabuleta, qualquer coisa basta a entreter o espírito, e a gente volta para casa “lesta e aguda”, como se dizia em não sei que comédia antiga.

Naturalmente, cansadas as pernas, meto-me no primeiro Bond que pode trazer-me a casa ou à Rua do Ouvidor, que é onde todos moramos. Se o Bond é dos que têm de ir por vias estreitas e atravancadas, torna-se um verdadeiro obséquio do céu. De quando em quando, para diante de uma carroça que despeja ou recolhe fardos. O cocheiro trava o carro, ata as rédeas, desce e acende um cigarro: o condutor desce também e vai dar uma vista de olhos ao obstáculo. Eu, e todos os veneráveis camelos da Arábia, vulgo passageiros, se estamos dizendo alguma coisa, calamo-nos para ruminar e esperar.

Ninguém sabe o que sou quando rumino. Posso dizer, sem medo de errar, que rumino muito melhor do que falo. A palestra é uma espécie de peneira, por onde a ideia sai com dificuldade, creio que mais fina, mas muito menos sincera. Ruminando, a ideia fica íntegra e livre. Sou mais profundo ruminando; e mais elevado também.

Ainda anteontem, aproveitando uma meia hora de Bond parado, lembrei-me não sei como o incêndio do club dos Tenentes do Diabo. Ruminei os episódios todos. Entre eles, os atos de generosidade tinham parte das sociedades congêneres; e fiquei triste de não estar naquela primeira juventude, em que a alma se mostra capaz de sacrifícios e de bravura. Todas essas dedicações dão prova de uma solidariedade rara, grata ao coração.

Dois episódios, porém, me deram a medida do que valho, quando rumino. Toda a gente os leu separadamente; o leitor e eu fomos os únicos que os comparamos.

Refiro-me, primeiramente, à ação daqueles sócios de outro club, que correram à casa que ardia, e, acudindo-lhes à lembrança os estandartes, bradaram que era preciso salvá-los. “Salvemos os estandartes!”, e tê-lo-iam feito, a troco da vida de alguns, se não fossem impedidos a tempo. Era loucura, mas loucura sublime. Os estandartes são para eles o símbolo da associação, representam a honra comum, as glórias comuns, o espírito que os liga e perpetua.

Esse foi o primeiro episódio. Ao pé dele, temos o do empregado que dormia na sala. Acordou este, cercado de fumo, que o ia sufocando e matando. Ergueu-se, compreendeu tudo, estava perdido, era preciso fugir. Pegou em si e no livro da escrituração e correu pela escada abaixo.

Comparai esses dois atos, a salvação dos estandartes e a salvação do livro, e tereis uma imagem completa do homem. Vós mesmos que me ledes sois outros tantos exemplos de conclusão. Uns dirão que o empregado, salvando o livro, salvou o sólido; o resto é obra de sirgheiro. Outros replicarão que a contabilidade pode ser reconstituída, mas que o estandarte, símbolo da associação, é também a sua alma; velho e chamuscado, valeria muito mais que o que possa sair agora’ novo, de uma loja. Compará-lo-ão à bandeira de uma nação, que os soldados perdem no combate, ou trazem esfarrapada e gloriosa.

E todos vós tereis razão; sois as duas metades do homem, formais o homem todo... Entretanto, isso que aí fica dito está longe da sublimidade com que o ruminei. Oh! Se todos ficássemos calados! Que imensidade de belas e grandes ideias! Que saraus excelentes! Que sessões de Câmara! Que magníficas viagens de Bond!

Boas noites!

(Biblioteca Virtual do Estudante Brasileiro <http://www.bibvirt.futuro.usp.br>.)

1. De acordo com as ideias contidas no texto, assinale a alternativa correta.

- (A) O narrador tem o costume de, quando não tem o que fazer em casa, “ir por esse mundo de Cristo”. Para ele, não há melhor ofício, exceto quando se mete por bairros excêntricos.
- (B) O trecho “Naturalmente, cansadas as pernas, meto-me no primeiro *Bond*” corrobora a ideia de que os passeios do narrador são realizados integralmente por esse meio de transporte.
- (C) No período “Eu, e todos os veneráveis camelos da Arábia, vulgo passageiros, se estamos dizendo alguma coisa, calamo-nos para ruminar e esperar”, o vocábulo destacado poderia ser corretamente substituído por “meditar” ou “refletir”.
- (D) Ao comentar o incêndio ocorrido no club dos Tenentes do Diabo, a intenção principal do narrador é expressar a sua tristeza “de não estar naquela primeira juventude, em que a alma se mostra capaz de sacrifícios e de bravura”.
- (E) No oitavo parágrafo, em “Ao pé dele, temos o do empregado que dormia, na sala”, o item destacado confirma a ideia do narrador de que o primeiro episódio narrado é mais importante do que o segundo, haja vista que estar aos pés, nesse contexto, expressa a noção de ser inferior.

2. No trecho “[...] que é onde todos moramos”, ocorre uma figura de linguagem conhecida como

- (A) metonímia.
- (B) silepse.
- (C) hipérbole.
- (D) antítese.
- (E) assíndeto.

3. Na oração, “Não conheço melhor ofício, mormente se a gente se mete por bairros excêntricos”, a palavra SE pode ser corretamente classificada, na ordem em que aparece, como

- (A) conjunção subordinativa e parte integrante do verbo.
- (B) pronome reflexivo e partícula apassivadora.
- (C) conjunção subordinativa e índice de indeterminação do sujeito.
- (D) partícula expletiva e conjunção coordenativa.
- (E) conjunção subordinativa e conjunção integrante.

4. A oração subordinada destacada no período “Naturalmente, cansadas as pernas, meto-me no primeiro *Bond* que pode trazer-me a casa ou à Rua do Ouvidor [...]” tem a mesma classificação daquela que encontramos em

- (A) “Posso dizer, sem medo de errar, que rumino muito melhor do que falo”.
- (B) “[...]e, acudindo-lhes à lembrança os estandartes, bradaram que era preciso salvá-los”.
- (C) “Eu, e todos os veneráveis camelos da Arábia, vulgo passageiros, se estamos dizendo alguma coisa, calamo-nos para ruminar e esperar”.
- (D) “[...] e fiquei triste de não estar naquela primeira juventude, em que a alma se mostra capaz de sacrifícios e de bravura”.
- (E) “De quando em quando, para diante de uma carroça que despeja ou recolhe fardos [...]”.

5. Considerando o conceito de encontros vocálicos e encontros consonantais, assinale, dentre as orações a seguir, aquela que apresenta um hiato.

- (A) “Não conheço melhor ofício, mormente se a gente se mete por bairros excêntricos”.
- (B) “Dois episódios, porém, me deram a medida do que valho, quando rumino”.
- (C) “[...] o leitor e eu fomos os únicos que os comparamos”.
- (D) “[...] lembrei-me não sei como o incêndio do club dos Tenentes do Diabo”.
- (E) “Pegou em si e no livro da escrituração e correu pela escada abaixo”.

RACIOCÍNIO LÓGICO E MATEMÁTICO

6. Uma loja de camisas possui três funcionários que recebem um bônus no fim do mês que é diretamente proporcional à quantidade de camisas que cada um vendeu. No fim de um determinado mês, o bônus total pago pelo patrão foi de R\$ 2.025,00. Sendo assim, qual foi o bônus do funcionário que mais vendeu camisas, sabendo que um deles vendeu 30, outro 45 e o outro 60?

- (A) R\$ 450,00.
- (B) R\$ 500,00.
- (C) R\$ 675,00.
- (D) R\$ 850,00.
- (E) R\$ 900,00.



7. Nos jogos olímpicos do Rio de Janeiro, na final do arremesso de peso, o atleta brasileiro Darlan Romani alcançou a marca de 21,02 metros, mas o primeiro lugar ficou com o norte-americano Ryan Crouser, com a marca de 22,52 metros. Qual foi a diferença, em milímetros, entre essas duas marcas?
- (A) 15 mm.
 (B) 150 mm.
 (C) 1.500 mm.
 (D) 15.000 mm.
 (E) 150.000 mm.
8. Julio aplicou um determinado capital durante 4 anos, a uma taxa de juros simples de 6% ao ano. No fim desse período, Julio retirou todo o dinheiro, que totalizou R\$ 3.720,00. Qual foi o capital aplicado?
- (A) R\$ 1.500,00.
 (B) R\$ 2.000,00.
 (C) R\$ 2.500,00.
 (D) R\$ 3.000,00.
 (E) R\$ 3.120,00.
9. Camila comprou um computador à vista para ganhar um desconto de 7% no valor original dele. Se ela pagou R\$ 1.581,00, então qual foi o preço original desse computador?
- (A) R\$ 1.600,00.
 (B) R\$ 1.700,00.
 (C) R\$ 1.800,00.
 (D) R\$ 1.900,00.
 (E) R\$ 2.000,00.
10. Qual é o número inteiro em que o dobro do seu quadrado somado com o seu triplo resulta em 2?
- (A) -2
 (B) -1
 (C) 0
 (D) 2
 (E) 4

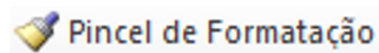
11. Considerando o Sistema Operacional Windows XP Professional, versão em português, assinale a alternativa que apresenta o nome da ferramenta que acompanha a instalação padrão e que pode ser utilizada para criar desenhos em preto e branco ou em cores, que podem ser salvos como arquivos do tipo bitmap.

- (A) Draw.
 (B) Paint.
 (C) Design.
 (D) Cursive.
 (E) Drive.

12. Analise cada um dos “arquivos” listados a seguir e assinale a alternativa que apresenta a extensão padrão do Microsoft PowerPoint 2007.

- (A) concurso.pow
 (B) concurso.mspw
 (C) concurso.pptx
 (D) concurso.xls
 (E) concurso.wma

13. Considerando o Microsoft Word 2010, versão Professional em português, em sua instalação padrão, a funcionalidade representada na imagem a seguir permite



- (A) copiar a formatação de um local e aplicá-la a outro.
 (B) limpar a formatação de um local.
 (C) colorir o plano de fundo do texto.
 (D) alterar a cor de fundo da página.
 (E) formatar uma imagem.

14. Considerando o Microsoft Excel 2010, versão Professional em português, em sua instalação padrão, e a planilha representada na imagem a seguir, ao clicar na célula A5 e inserir a fórmula =SOMASE(A1:A4;">3";B1:B5) e pressionar a tecla ENTER, será exibido como resultado

	A	B	C	D
1	10	2	1	
2		5	8	
3	3	7	4	
4	55	11	0	
5				

- (A) 0
(B) 7
(C) 11
(D) 13
(E) 65

15. Considerando o navegador Google Chrome, versão 52 em português, instalado no Sistema Operacional Windows 7, a Tecla de Atalho Ctrl + N permite abrir uma nova janela, enquanto Ctrl + T permite
- Obs.: O caractere "+" foi utilizado apenas para a interpretação da questão.

- (A) selecionar todo o conteúdo de uma página.
(B) abrir os favoritos.
(C) fechar a janela ativa.
(D) abrir a pasta downloads.
(E) abrir uma nova guia.

ATUALIDADES

16. A existência de bancos públicos em economias capitalistas se justifica, entre outros motivos, pela necessidade de ofertar crédito de curto e longo prazos para setores nos quais o setor privado não se interessa, ou não possui rentabilidade suficiente para operar. Assinale a alternativa que apresenta apenas bancos de controle público.
- (A) Banco Industrial do Brasil, Itaú, Banco Cacique.
(B) Banco do Brasil, Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul, Banco Citibank.
(C) Banco Industrial e Comercial do Brasil, Caixa Econômica Federal, BNDS.

- (D) Banco do Brasil, Caixa Econômica Federal, Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul.
(E) BNDS, Caixa Econômica Federal, Banco Guanabara.

17. A Proposta de Emenda Constitucional 241, em discussão no congresso e no senado, afirma que o governo só pode ter gastos corrigidos todos os anos pelo índice da inflação. Essa medida tem a função de

- (A) corrigir o déficit nas contas públicas para impulsionar o crescimento da economia.
(B) gerar programas de investimento em educação privada, de modo a acabar com universidades públicas.
(C) parar de oferecer um sistema público de saúde que atenda a todos, priorizando os pobres.
(D) corrigir as distorções na divisão das riquezas no Brasil, priorizando o salário mínimo.
(E) controlar a inflação no Brasil, que atinge os patamares mais altos em 20 anos.

18. No fim de agosto deste ano, os jornais anunciaram que, no segundo trimestre, a economia brasileira continuou em queda. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro recuou 0,6% em relação ao trimestre anterior. Assinale a alternativa que explique corretamente o que é o PIB.

- (A) O PIB representa a soma, em valores monetários, de todos os bens e serviços produzidos em uma determinada região (país, estado ou município), durante um período específico de tempo (ano, semestre, trimestre ou mês), considerando-se apenas todos os insumos intermediários (matérias-primas, mão de obra, impostos e energia).
(B) O PIB representa a soma, em valores monetários, de todos os bens e serviços produzidos em uma determinada região (país, estado ou município), durante um período específico de tempo (ano, semestre, trimestre ou mês), considerando-se os bens e serviços finais da cadeia de produção e todos os insumos intermediários (matérias-primas, mão de obra, impostos e energia).
(C) O PIB representa a soma, em valores monetários, de todos os bens e serviços produzidos em uma determinada região (país, estado ou município), durante um período específico de tempo (ano, semestre, trimestre ou mês), excluindo todos os insumos intermediários (matérias-primas, mão de obra, impostos e energia) para evitar a dupla

- contagem dos valores gerados na cadeia de produção.
- (D) O PIB representa a soma, em valores monetários, de todos os bens e serviços que foram exportados em uma determinada região (país, estado ou município), durante um período específico de tempo (ano, semestre, trimestre ou mês), excluindo-se as indústrias internacionais.
- (E) O PIB representa a soma, em valores monetários, de todos os bens e serviços importados por uma determinada região (país, estado ou município), durante um período específico de tempo (ano, semestre, trimestre ou mês), excluindo-se a indústria automobilística.

19. Considerada o marco civil da Internet e oficialmente denominada Lei Nº 12.965/14, essa lei regula o uso da Internet no Brasil, por meio da previsão de princípios, garantias, direitos e deveres para quem usa a rede, bem como da determinação de diretrizes para a atuação do Estado. Sobre esse marco civil da Internet, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Foi complementado dois anos depois de sua aprovação pelo decreto 8771/2016, que estabeleceu parâmetros para a requisição de dados cadastrais pela administração pública para fiscalização e apuração de infrações.
- (B) Prevê a inviolabilidade e sigilo de suas comunicações. É a lei que regula o monitoramento, filtro, análise e fiscalização de conteúdo para garantir o direito à privacidade. Somente por meio de ordens judiciais para fins de investigação criminal será possível ter acesso a esses conteúdos.
- (C) Os provedores de conexão são proibidos de guardar os registros de acesso a aplicações de internet, ou seja, o seu rastro digital em sites, blogs, fóruns e redes sociais não ficará armazenado pela empresa que fornece o acesso.
- (D) Prevê que toda empresa constituída juridicamente no Brasil (classificada como provedora de aplicação) deverá manter o registro desse traço por seis meses. Elas também poderão usá-lo durante esse período nos casos em que o usuário permitir previamente.
- (E) Autorizou as operadoras de internet a priorizar pacotes de dados em razão de arranjos comerciais. O que significa que, quando as operadoras quiserem oferecer pacotes com acesso a serviços que não consumam a franquia, poderá haver um acordo comercial entre o provedor de conexão e o aplicativo, para que o serviço seja priorizado em relação aos demais, prejudicando o consumidor.

20. Um dramaturgo é, entre outras coisas, uma pessoa que elabora um texto com o objetivo de transportá-lo para os palcos, cinema ou televisão, apresentando diante de um público as ideias contidas em determinada obra. Assinale a alternativa que apresenta apenas dramaturgos brasileiros.

- (A) Machado de Assis, Eça de Queirós, Walcyr Carrasco.
- (B) Ariano Suassuna, Nelson Rodrigues, Benedito Ruy Barbosa.
- (C) Miguel Falabela, Aluísio Azevedo, Miguel de Cervantes.
- (D) Ferreira Goulart, Gonçalves Dias, José Saramago.
- (E) José Saramago, Ariano Suassuna, Fernando Pessoa.

NOÇÕES DE DIREITO ADMINISTRATIVO/ ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

21. De acordo com o que estabelece a Lei 8.112/1990, são algumas das formas de provimento em cargo público:

- (A) vacância e recondução.
- (B) reversão e aproveitamento.
- (C) nomeação e remoção.
- (D) disponibilidade e transferência.
- (E) promoção e redistribuição.

22. Segundo o estabelecido no Código de Ética dos Servidores (Decreto 1.171/1994), é vedado ao servidor público, EXCETO

- (A) retirar da repartição pública, mesmo que legalmente autorizado, qualquer documento, livro ou bem pertencente ao patrimônio público.
- (B) prejudicar deliberadamente a reputação de outros servidores ou de cidadãos que deles dependam.
- (C) ser, em função de seu espírito de solidariedade, conivente com erro ou infração ao Código de Ética dos Servidores ou ao Código de Ética de sua profissão.
- (D) deixar de utilizar os avanços técnicos e científicos ao seu alcance ou do seu conhecimento para atendimento do seu mister.
- (E) alterar ou deturpar o teor de documentos que deva encaminhar para providências.



23. Segundo a Lei 8.666/93, conhecida como Lei de Licitações, é caso de inexigibilidade de licitação o constante em qual das alternativas a seguir?

- (A) Nos casos de guerra ou grave perturbação da ordem.
- (B) Quando a União tiver que intervir no domínio econômico para regular preços ou normalizar o abastecimento.
- (C) Quando houver possibilidade de comprometimento da segurança nacional, nos casos estabelecidos em decreto do Presidente da República, ouvido o Conselho de Defesa Nacional.
- (D) Para contratação de profissional de qualquer setor artístico, diretamente ou através de empresário exclusivo, desde que consagrado pela crítica especializada ou pela opinião pública.
- (E) Nas compras de hortifrutigranjeiros, pão e outros gêneros perecíveis, no tempo necessário para a realização dos processos licitatórios correspondentes, realizadas diretamente com base no preço do dia.

24. Assinale a alternativa correta no que se refere ao processo administrativo disciplinado na Lei 9.784/1999.

- (A) Os atos administrativos decorrentes de reexame de ofício serão dispensados de serem motivados.
- (B) São admissíveis, no processo administrativo, as provas obtidas por meios ilícitos.
- (C) A Administração tem o dever de explicitamente emitir decisão nos processos administrativos e sobre solicitações ou reclamações, em matéria de sua competência.
- (D) A autoridade ou servidor que incorrer em impedimento deve comunicar o fato à autoridade competente, a qual autorizará ou não a atuação da autoridade ou servidor no processo administrativo do qual se declarou impedido.
- (E) A decisão de recurso administrativo pode ser objeto de delegação por parte do órgão competente.

25. Via de regra, de acordo com o que estabelece a Constituição Federal, é proibida a acumulação de cargos públicos, no entanto, como exceção prevista na própria Constituição, é permitida a acumulação de cargos públicos

- (A) no caso de um cargo de professor com outro técnico ou científico.

- (B) em qualquer caso, desde que haja compatibilidade de horários e a soma das remunerações não ultrapasse o teto constitucional.
- (C) no caso de dois cargos técnicos ou científicos.
- (D) no caso de um cargo de professor com qualquer outro, desde que haja compatibilidade de horários.
- (E) no caso de um cargo de profissional da saúde com outro técnico ou científico.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

26. O manejo pré-abate e a manipulação pós-abate podem influenciar a qualidade final da carne. Existem dois defeitos principais comumente encontrados: carnes PSE e carnes DFD. Sobre esses defeitos, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Carnes DFD são mais escuras, mais firmes e mais secas. Esse defeito ocorre devido, entre outros fatores, ao estresse pré-abate.
- (B) Carnes PSE são mais claras, mais macias e liberam muita água. Esse último fator pode afetar o desenvolvimento microbiano.
- (C) Na carne DFD, o pH da carne é muito baixo. Esse fator, aliado à textura mais seca, dificulta o crescimento microbiano.
- (D) Em carnes PSE, o pH cai de maneira brusca nas primeiras horas de abate.
- (E) Sob situações de estresse pré-abate, os animais apresentam menos glicogênio nos músculos. Isso interfere na qualidade final da carne.

27. Assinale a alternativa correta em relação à produção e às características do iogurte.

- (A) Pode ser denominado iogurte probiótico aquele que apresenta uma grande quantidade de agente químico bioativo.
- (B) A sinérese é uma importante característica para iogurtes, pois proporciona maior homogeneidade a esse produto.
- (C) Microrganismos do gênero *Bifidobacterium* atuam em simbiose com microrganismos do gênero *Streptococcus* na fermentação do iogurte.
- (D) A fermentação do iogurte ocorre a 36°C. Temperaturas superiores são prejudiciais aos microrganismos utilizados.
- (E) O pH final do iogurte é em torno de 4,6. Essa bebida apresenta textura característica devido a esse pH, que é o ponto isoelétrico da caseína.



A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) define aditivo alimentar como “qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem o propósito de nutrir, com o objetivo de modificar suas características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação do alimento”. Desta forma, conhecer os aditivos e suas respectivas funções é importante para a correta utilização em alimentos. Sobre aditivos e suas respectivas funções, responda as questões 28 e 29

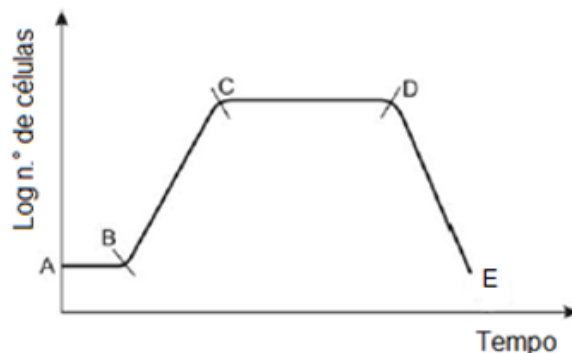
28. Assinale a alternativa que apresente o aditivo e a sua função correta.

- (A) Glaceante - quando aplicado na superfície externa de um alimento, confere uma aparência brilhante ou um revestimento protetor.
- (B) Edulcorante - estabiliza, mantém ou intensifica a cor de um alimento.
- (C) Agente de massa - agregado à farinha, melhora sua qualidade tecnológica para os fins a que se destina.
- (D) Espessante - torna possível a manutenção de uma dispersão uniforme de duas ou mais substâncias imiscíveis em um alimento.
- (E) Realçador de sabor - aumenta a acidez ou confere sabor ácido aos alimentos.

29. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia têm funções diferentes no processamento de alimentos. Assinale a alternativa que apresente um aditivo.

- (A) Catalisador.
- (B) Sequestrante.
- (C) Gás para embalagem.
- (D) Agente degomante.
- (E) Agente de coagulação.

30. A curva de crescimento microbiano é apresentada na Figura a seguir. Com relação a essa curva, assinale a alternativa correta.



Fases da curva do crescimento microbiano.

- (A) Na fase de crescimento exponencial ou fase log (intervalo B-C), a velocidade específica de crescimento é crescente, aumentando em valor até o início da fase estacionária.
- (B) No intervalo representado entre os pontos C e D, não há morte de células microbianas, permanecendo todas vivas até o ponto D.
- (C) A fase estacionária é decorrente, dentre outros fatores, do acúmulo de metabólitos tóxicos e do esgotamento de nutrientes.
- (D) A fase lag, que ocorre no intervalo D-E, é o inverso do crescimento exponencial, pois o número de microrganismos que morrem é superior ao número de microrganismos que surgem.
- (E) O intervalo entre A-B é denominado pré-incubação. Esse período caracteriza-se pela dormência das células até ser adicionado nutrientes no meio de cultura.

31. Na produção de alimentos, cada um dos ingredientes colabora com as características sensoriais do produto final ou, ainda, auxilia na tecnologia de produção do produto. Sobre a produção de queijo, assinale a alternativa correta.

- (A) O leite utilizado para produzir queijo é fonte de albumina. Essa proteína determina a coagulação e o rendimento do queijo.
- (B) A adição de cloreto de cálcio visa substituir o cloreto de sódio (NaCl), com o intuito de reduzir o teor de sódio em queijos.
- (C) Todos os queijos são produzidos por coagulação enzimática. Dessa forma, o coalho constitui-se de uma ou mais enzimas responsáveis pela coagulação do leite.
- (D) O principal papel da cultura láctica é reservado para a cura do queijo, não sendo essencial sua adição na etapa de coagulação.
- (E) A legislação brasileira não permite a utilização de corantes alimentícios na produção de queijo. Dessa forma, a cor deve ser proveniente do processo de cura.

32. Os microrganismos probióticos apresentam efeitos benéficos sobre o hospedeiro animal por melhorar ou manter o equilíbrio da microbiota intestinal. Sobre a aplicação dos probióticos na indústria de alimentos, assinale a alternativa correta.

- (A) Algumas propriedades físico-químicas da matriz alimentar que irá receber o microrganismo probiótico podem aumentar a sua taxa de viabilidade e tempo de estocagem.
- (B) A utilização de probióticos em produtos de panificação está sendo muito difundida, pois esse tipo de microrganismo sobrevive facilmente durante todo período de armazenamento do produto.
- (C) A utilização de probióticos em produtos congelados é limitada, visto que esse processo causa a morte da maioria das células.
- (D) As propriedades sensoriais e funcionais de um produto probiótico fermentado não são afetadas pelos metabólitos gerados durante a fermentação.
- (E) Como os microrganismos probióticos não conseguem fermentar a lactose, ao se produzir um iogurte, estes devem ser adicionados apenas após o produto pronto.

33. Sobre o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), assinale a alternativa correta.

- (A) É uma ferramenta de qualidade que gera certificado de Qualidade Total para a empresa que a aplica.
- (B) É um sistema que permite a empresa identificar, avaliar e controlar os perigos que são significativos para a segurança do alimento.
- (C) É um sistema de base e, dessa forma, não é necessário que a empresa que implanta APPCC já siga alguma outra ferramenta de qualidade.
- (D) É uma ferramenta de qualidade que visa, exclusivamente, à segurança microbiológica do produto que será entregue ao consumidor.
- (E) Por não possuírem padrões estipulados pela legislação, riscos físicos não são importantes no APPCC.

34. Relacione os aditivos com suas respectivas funções e assinale a alternativa com a sequência correta.

1. Glutamato monossódico.
2. Sucralose.
3. Propionato de cálcio.
4. Ácido cítrico.
5. Bicarbonato de sódio.

- () Acidulante.
- () Edulcorante.
- () Fermento químico.
- () Realçador de sabor.
- () Conservador.

- (A) 4 – 2 – 5 – 1 – 3.
- (B) 4 – 2 – 3 – 1 – 5.
- (C) 4 – 2 – 5 – 3 – 1.
- (D) 4 – 3 – 2 – 1 – 5.
- (E) 4 – 5 – 1 – 2 – 3.

35. A teoria dos obstáculos de Leistner é uma importante ferramenta para controle do desenvolvimento de microrganismos nos alimentos. Sobre a teoria dos obstáculos de Leistner, analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta a(s) correta(s).

- I. Apenas fatores extrínsecos podem ser combinados para dificultar o crescimento de microrganismos.



II. **A contagem inicial de microrganismos é importante na teoria dos obstáculos de Leistner.**

III. **A combinação de diferentes fatores para o controle de microrganismos sempre garante a inoquidade do alimento.**

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

36. Sobre os mecanismos de oxidação lipídica, assinale a alternativa correta.

- (A) O processo de oxidação de lipídeos apresenta uma fase lag. O tamanho dessa fase lag é importante para processadores de alimentos, pois nesse período a rancidez não é detectada sensorialmente.
- (B) A fase da terminação ocorre quando o alimento já está totalmente oxidado. O teor de radicais livres chega ao seu limite, estando em concentrações muito elevadas.
- (C) A facilidade de formação de radicais livres é diretamente proporcional ao grau de saturação do ácido graxo e ao número de carbonos presentes nessa molécula.
- (D) No período de iniciação do mecanismo de oxidação lipídica, não ocorre isomerização de ligações duplas. As ligações duplas, quando presentes em um ácido graxo, são quebradas rapidamente.
- (E) A etapa de propagação é aquela na qual a velocidade de oxidação lipídica aumenta exponencialmente. Depois de iniciada essa etapa, nenhum fator ambiental pode afetar a sua velocidade.

37. Assinale a alternativa que apresenta um agente antioxidante adicionado à óleos vegetais para evitar oxidação lipídica.

- (A) BHI.
- (B) TBHQ.
- (C) Ciclamato monossódico.
- (D) Acetato de sódio.
- (E) Eritritol.

38. Em relação à Carne Mecanicamente Separada (CMS), assinale a alternativa correta.

- (A) A CMS é um produto de alto valor agregado, pois necessita de equipamentos de alta tecnologia para a sua obtenção.
- (B) Por ser vendida apenas ultracongelada, a CMS apresenta prazo de validade alto, em torno de 1 ano.
- (C) A CMS apresenta composição química diferente da carne íntegra. Possui menor teor de proteínas e maior teor de lipídios.
- (D) A CMS é obtida exclusivamente de partes de aves com defeitos do tipo PSE, sendo considerada uma forma de agregar valor a produtos defeituosos.
- (E) Por ter grau alimentício, a CMS pode ser utilizada indiscriminadamente na produção de embutidos cárneos.

39. O processo de fermentação é um dos processos mais antigos de conservação dos alimentos. Assinale a alternativa correta sobre esse tema.

- (A) Todas as bebidas alcoólicas são conservadas unicamente pela produção de etanol. Esse metabólito sempre promove estabilidade microbiológica por longos períodos de tempo sem a adição de qualquer outra técnica de conservação.
- (B) As fermentações em processos alimentícios são conduzidas por leveduras e por bactérias. A utilização de fungos filamentosos não é permitida, pois estes podem produzir micotoxinas prejudiciais à saúde humana.
- (C) A fermentação acética gera um produto de aroma acentuado. Esse tipo de fermentação é conduzido por microrganismos dos Gêneros Acetobacter e Gluconobacter e é utilizado na produção de vinagre.
- (D) O controle da contaminação microbiana é de extrema importância para processos fermentativos. Dessa forma, equipamentos, mostos e ar devem ser esterilizados antes da produção de produtos fermentados como vinhos e cervejas.
- (E) Além de conservar o alimento, o processo de fermentação permite o surgimento de aromas e sabores diferenciados nos produtos. No entanto ocorrem poucas diferenças na textura.



40. A utilização da cadeia do frio para a conservação de vegetais é importante para estender a vida de prateleira desse tipo de produto. Assinale a alternativa correta sobre a utilização do frio na conservação de frutas e hortaliças.

- (A) A refrigeração é um importante método para redução do escurecimento enzimático, visto que, por meio desse processo, ocorre a inativação das enzimas polifenoloxidasas.
- (B) Apesar de ser um método que evita o crescimento microbiano, o congelamento pode danificar o tecido do vegetal. Dessa forma, ao descongelar, esse vegetal fica mais suscetível à contaminação microbiológica.
- (C) Após a remoção do calor proveniente do campo, câmaras frias de estocagem de vegetais podem ser desligadas, visto que não há geração de calor pelo metabolismo vegetal.
- (D) Não há diferença entre as condições de armazenamento refrigerado de frutas climatéricas e frutas não climatéricas. Recomenda-se a temperatura de 7 °C para todas elas.
- (E) Por ser um ambiente com temperatura inferior a 7 °C, uma câmara fria não pode ser considerada um ambiente onde ocorre contaminação entre dois vegetais.

41. A utilização de altas pressões para conservar alimentos é um método promissor para aumentar a vida de prateleira de produtos alimentícios. Sobre essa técnica, assinale a alternativa correta.

- (A) Alimentos com baixa atividade de água são mais facilmente compressíveis que os com alta atividade de água. Portanto, os primeiros apresentam alto potencial para serem conservados com alta pressão.
- (B) Componentes de baixo peso molecular são muito afetados pelas altas pressões utilizadas nesse tipo de tratamento.
- (C) Compostos responsáveis por aroma e sabor são degradados nesse tratamento, podendo gerar sabores desagradáveis ao alimento.
- (D) Esporos microbianos são altamente resistentes ao tratamento com altas pressões.
- (E) Essa técnica mata os microrganismos por quebrar moléculas essenciais, gerando íons em regiões antes neutras da parede celular.

42. O leite é um líquido opalescente, branco ou amarelado, de cheiro e sabor característicos e suaves e, em sua composição, apresentam-se diversos componentes. Assinale a alternativa correta em relação aos componentes do leite.

- (A) A fosfatase e a peroxidase são enzimas importantes no leite e podem ser utilizadas como indicadores do processo de pasteurização.
- (B) A lactose é um dissacarídeo presente no leite formado pelos monossacarídeos galactose e frutose.
- (C) Todas as frações da caseína: α 1-caseína, α 2-caseína, β -caseína, fosfato de cálcio e κ -caseína são precipitadas na produção de queijo.
- (D) A concentração de cálcio iônico no leite (Ca^{2+}) não é alterada durante o seu processamento.
- (E) O teor de gordura do leite é pouco alterado por fatores como raça e idade do animal. Esse fato facilita a padronização do leite que será comercializado.

43. Embalagens de papelão são formadas por três elementos: capa, miolo e cola. Sobre esse tipo de embalagem, assinale a alternativa correta.

- (A) Uma indústria de alimentos tem pouca dependência do papelão, visto que esse tipo de embalagem não pode entrar em contato com o produto.
- (B) O miolo da caixa de papelão confere rigidez e é suporte para impressão.
- (C) O miolo da caixa de papelão confere resistência ao esmagamento e a choques.
- (D) A capa da caixa de papelão confere resistência ao esmagamento e a choques.
- (E) O papelão de parede dupla não apresenta o miolo, apenas a capa rígida. Dessa forma é muito mais resistente.

44. Diversos fatores podem afetar o desenvolvimento de microrganismos em alimentos. Assinale a alternativa correta sobre fatores que interferem no desenvolvimento microbiano.

- (A) A atividade de água é um importante fator para o desenvolvimento microbiano, sendo que os microrganismos necessitam de atividade de água superior a 0,9 para se desenvolver.
- (B) A concentração de solutos afeta positivamente o crescimento de microrganismos, visto que quanto maior a concentração de solutos, mais substrato o microrganismo terá para se desenvolver.



- (C) O pH é um fator extrínseco que afeta diretamente o crescimento de microrganismos em um meio.
- (D) A ausência de oxigênio inviabiliza o crescimento de todos os microrganismos. Por esse motivo, produtos embalados a vácuo tem maior prazo de validade.
- (E) A presença de agentes antimicrobianos naturais dificulta o crescimento de microrganismos em alguns alimentos.

45. Sobre embalagens de produtos alimentícios, analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta a(s) correta(s).

- I. **A embalagem deve também ser constituída por materiais e substâncias que não migrem para o produto em quantidades que possam por em risco a segurança dos consumidores.**
- II. **Embalagens secundárias são menos importantes que as embalagens primárias. A única função da embalagem secundária é facilitar a visualização do produto e ser útil ao consumidor. Por exemplo: dosar o produto antes de sua utilização.**
- III. **A apresentação da tabela nutricional é obrigatória em qualquer embalagem, visto que traz informações importantes, como valor calórico.**

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

46. Assinale a alternativa correta sobre as etapas do abate de aves.

- (A) O Gotejamento é uma etapa que ocorre logo após o abate da ave. Sua finalidade é a remoção do sangue da ave, que é encaminhado para a produção de ração animal.
- (B) O atordoamento das aves ocorre mediante mergulho do animal em uma cuba por onde passa uma corrente elétrica.
- (C) A escaldagem consiste em mergulhar a ave a temperaturas superiores a 90 °C para facilitar a remoção das penas.
- (D) A evisceração é a remoção de todas as vísceras do frango. Todas as vísceras são destinadas para a produção de ração animal.

- (E) O tumbler é o equipamento utilizado em abatedouro de aves para resfriar as carcaças logo após o abate.

47. Embalagens alimentícias podem facilitar ou dificultar as reações de oxidação lipídica. Assinale a alternativa que apresenta uma informação correta sobre como as embalagens alimentícias podem atuar dificultando esse tipo de reação.

- (A) Embalagens translúcidas dificultam a oxidação lipídica. Por esse motivo substituiu-se as antigas latas de óleo vegetal por embalagens PET.
- (B) Embalagens em atmosfera modificada pode colaborar com a diminuição da velocidade de reações de oxidação lipídica. No entanto sua utilização em alimentos ainda é proibida.
- (C) Ao envasar óleo vegetal, adiciona-se ar comprimido dentro da embalagem. A alta concentração de nitrogênio atmosférico dificulta a oxidação do óleo vegetal.
- (D) Produtos cárneos, por possuírem alta atividade de água, estão livres de oxidação lipídica. Dessa forma, podem ser embalados na presença de oxigênio.
- (E) A utilização de embalagens metalizadas opacas e gás nitrogênio no interior da embalagem são formas de aumentar a vida de prateleira de produtos alimentícios ricos em lipídios.



48. Alguns alimentos são vendidos em embalagens de materiais diferentes. Os refrigerantes, por exemplo, podem ser vendidos em embalagens plásticas de Polietileno tereftalato (PET), embalagens de vidros e embalagens de alumínio. Sobre esses três tipos de embalagem, assinale a alternativa correta.

- (A) Todos os três tipos de embalagem citados apresentam as mesmas características, por isso podem ser utilizadas para o mesmo produto.
- (B) O vidro é uma embalagem inerte, no entanto, por possuir uma alta porosidade, vem sendo substituído pelo plástico.
- (C) Embalagens de alumínio apresentam baixa resistência à compressão e são altamente oxidadas sob condições atmosféricas. Por esse motivo, demorou em se obter tecnologia para sua aplicação em alimentos.
- (D) O polietileno tereftalato é um polímero linear que apresenta alta resistência ao impacto, perfuração e ruptura.
- (E) As bebidas vendidas em garrafas PET não podem ser pasteurizadas, pois ocorreria deformação da embalagem, que é de material plástico.

49. Qual ISO atua na segurança alimentar?

- (A) ISO 9000.
- (B) ISO 9001.
- (C) ISO 14000.
- (D) ISO 14001.
- (E) ISO 22000.

50. “[...] 29 pessoas haviam tido problemas ao beber Toddynho no Estado, com irritações e lesões na boca. Após análise, foi constatado que o pH do produto era de 13,3, alcalino, equivalente ao de produtos de limpeza como soda cáustica e água sanitária”. (Estadão 06 de outubro de 2011). Ferramentas de qualidade são necessárias para evitar esse tipo de problema e, caso o problema já tenha ocorrido, para tomar medidas para que o lote de produto fora de especificação não continue disponível no mercado. Assinale a alternativa que apresenta uma ação recomendada pelas Boas Práticas de Fabricação (BPF's) que visa evitar ou corrigir esse tipo de problema.

- (A) As BPF's expõem que é necessário evitar a utilização de agentes alcalinos fortes para limpeza e sanitização de equipamentos.
- (B) As BPF's tratam a rastreabilidade dos produtos que saem de uma indústria como opcional, visto que, quando um produto apresenta algum defeito, a empresa pode ser contatada pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC).
- (C) No PPHO (Procedimento Padrão de Higienização Operacional) recomenda-se que todos os equipamentos de uma empresa sejam higienizados manualmente. Dessa forma é mais fácil identificar falhas no processo.
- (D) Agentes acidulantes aprovados pelas BPF's são utilizados para evitar esse tipo de contaminação química, visto que eles neutralizam os agentes alcalinos de limpeza.
- (E) O Recall, ou programa de recolhimento de alimentos, deve ser apresentado no manual de BPF de uma empresa.

