



Fábio Portugal

**307**

CONCURSO PÚBLICO - EDITAL Nº 390/2014

TÉCNICO EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS

## PROVA OBJETIVA

### Leia com atenção as Instruções

1. Você recebeu do fiscal um **cartão de respostas da prova objetiva** e este **caderno de questões** que contém **40 (quarenta) questões objetivas**.
2. É sua responsabilidade verificar se o nome do cargo informado neste **caderno de questões** corresponde ao nome do cargo informado em seu **cartão de respostas**.
3. Você dispõe de **3 (três) horas** para realizar a prova, incluindo o preenchimento do **cartão de respostas**.
4. Somente depois de decorrida uma hora do início da prova, o candidato poderá retirar-se da sala de prova em caráter definitivo, obrigatoriamente entregando ao fiscal de sala todo o material de prova recebido.
5. Somente será permitido ao candidato levar seu **caderno de questões** quando faltar uma hora para o término do tempo estabelecido para a prova.
6. É terminantemente vedado copiar respostas, em qualquer fase do concurso público.

7. Os 3 (três) últimos candidatos de cada sala somente poderão ser liberados juntos.
8. Se você precisar de algum esclarecimento, consulte o fiscal.

### Somente após autorização para o início da prova:

1. Verifique, neste **caderno de questões**, se a numeração das questões e a paginação estão corretas.
2. Verifique, no **cartão de respostas**, se existem espaços suficientes para a marcação das respostas de todas as **questões objetivas** existentes neste caderno de questões.
3. Transcreva a frase abaixo, utilizando letra cursiva, no espaço reservado no seu **cartão de respostas**.

"A persistência é o caminho do êxito." *Charlie Chaplin*

### Cronograma Previsto - Prova Objetiva

Atividade	Início	Término
Publicação das provas objetivas - Internet	30/03/2015	
Publicação dos gabaritos preliminares das provas objetivas - Internet		



## LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto disposto a seguir e responda às questões de 01 a 10.

Diante da Lei está um porteiro. Um homem que vem do campo acerca-se dele e pede para entrar na Lei. O porteiro, porém, responde que naquele momento não pode deixá-lo entrar. O homem medita e pergunta se mais tarde terá autorização para entrar. “É possível”, responde o porteiro, “mas agora não pode ser”. Como o portão que dá acesso à Lei se encontra, como sempre, aberto, e o porteiro se afasta um pouco para o lado, o homem inclina-se a fim de olhar para o interior. Assim que o porteiro percebe isso, desata a rir e diz: “se te sentes tão atraído, experimenta entrar, apesar da minha proibição. Contudo, repara: sou forte. E ainda assim sou o mais infimo dos porteiros. De sala para sala, há outros sentinelas, cada um mais forte que o outro. Eu não posso sequer suportar o olhar do terceiro.”

O camponês não esperava encontrar tais dificuldades, “a Lei devia ser sempre acessível a toda a gente”, pensa ele. Porém, ao observar melhor o porteiro envolto no seu capote de peles, o seu grande nariz afilado, a longa barba rala e negra à tártaros, acha que é melhor esperar até lhe darem autorização para entrar. O porteiro dá ao jovem um banquinho e o faz sentar-se a um lado, frente à porta. Durante anos ele permanece sentado. Faz diversas diligências para entrar e fatiga o porteiro com os seus pedidos. Às vezes, o sentinela o submetia a pequenos interrogatórios sobre a sua terra e muitas outras coisas, mas de uma maneira indiferente, como fazem os grandes senhores, e no fim, diz-lhe sempre que ainda não pode deixá-lo entrar. O homem, que se provera bem para a viagem, emprega tudo, por mais valioso que fosse, para subornar o porteiro. Este aceita tudo, mas diz: “só aceito o que me dás para que te convenças de que nada omitiste.”

Durante todos aqueles longos anos, o homem olha quase ininterruptamente para o porteiro. Esquece-se dos outros porteiros; parece-lhe que o porteiro é o único obstáculo que se opõe à sua entrada na Lei. Amaldiçoada em voz alta o infeliz acaso dos primeiros anos; mais tarde, à medida que envelhece, já não faz outra coisa senão resmungar. Torna-se acriançado e, como durante anos a fio estudou o porteiro, acaba também por conhecer as pulgas da gola do seu capote; assim, pede-lhes que o ajudem a demover o porteiro. Por fim, a sua vista torna-se tão fraca que já nem sabe se escurece realmente à sua volta ou se é apenas ilusão dos seus olhos. Agora, em meio às trevas, percebe um raio de luz inextinguível através da porta da Lei. Mas ele já não tem muito tempo de vida.

Antes de morrer, todas as experiências por que passara durante esse tempo convergem para uma pergunta que, até essa altura, ainda não formulara. Faz um sinal ao porteiro para que se aproxime, pois não podia mover o seu corpo já arrefecido. O porteiro tem de curvar-se profundamente, visto que a diferença das estaturas se modificara bastante. “Que queres tu ainda saber?”, pergunta o porteiro. “És insaciável.” “Se todos aspiram à Lei”, diz o homem, “como é que, durante todos esses anos, ninguém mais, além de mim, pediu para entrar?” O porteiro percebe que o homem já está

às portas da morte, de modo que para alcançar o seu ouvido moribundo, berra: “Aqui, ninguém, a não ser tu, podia entrar, pois esta entrada era apenas destinada a ti. Agora, vou-me embora e a fecho.”

KAFKA, F. *O Processo*. Biblioteca Visão. p. 152-153. Tradução Gervásio Álvaro. (Fragmento adaptado)

- No trecho “Se te sentes tão atraído, experimenta entrar, apesar da minha proibição.”, é correto afirmar que:
  - o porteiro incentiva o jovem a entrar porque não achava correto impedi-lo.
  - o porteiro se compadece do marasmo do jovem ao banquinho e o incentiva a entrar.
  - o porteiro desafia o jovem a entrar, porque se sentia superior ao jovem e aos demais porteiros.
  - o porteiro percebe que a lei atrai o jovem do campo e percebe que não deveria proibi-lo de adentrar.
  - o porteiro tripudia sobre o jovem, porque sabia que seria difícil o acesso à lei.
- O autor lança mão de metáforas, de modo que os elementos presentes no texto podem ser reinterpretados conforme o olhar do leitor. Assinale a alternativa que **NÃO** constitui uma informação ou possível interpretação do texto.
  - Presença de uma relação contrastiva entre o porteiro e o jovem do campo.
  - A lei é citada como espaço físico.
  - O porteiro poderia representar a personificação da burocracia, enquanto o jovem do campo, a personificação da ignorância.
  - Mobilização do jovem do campo.
  - O porteiro poderia representar o opressor, enquanto o jovem do campo, o oprimido.
- “Aqui, ninguém, a não ser tu, podia entrar, pois esta entrada era apenas destinada a ti. Agora, vou-me embora e a fecho.” As frases que encerram a parábola evidenciam que:
  - o porteiro nunca abriria a porta para um jovem desconhecido entrar na lei.
  - o jovem poderia entrar na lei se não tivesse se curvado diante da primeira dificuldade.
  - a passividade submissa do jovem não foi nociva a ele próprio.
  - a ação do porteiro é ilimitada e localizada.
  - o porteiro tinha que ir embora e, por isso gritou ao ouvido do jovem do campo e fechou a porta.
- “Esquece-se dos outros porteiros; parece-lhe que o porteiro é o único [...]”. O uso do termo destacado sugere que:
  - a próclise revela a natureza informal do texto.
  - a ênclise revela a natureza informal do texto.
  - a ênclise revela o caráter normativo gramatical da construção frasal.
  - o pronome oblíquo antes do verbo é facultativo na variedade padrão.
  - o pronome oblíquo depois do verbo é facultativo na variedade padrão.



## REGIME JURÍDICO

5. “Faz diversas **diligências** para entrar [...]”; “O homem, que se **provera** bem para a viagem, emprega [...]”; “[...] mover o seu corpo já **arrefecido**.” As palavras destacadas poderiam ser substituídas, mantendo o mesmo valor semântico, por, respectivamente:
- delongas – munira – encorajado.
  - solicitações – guarneceira – esmorecido.
  - aplicações – desarmara – desalentado.
  - distrações – desfavorecera – desencorajado.
  - alheações – abastecera – exacerbado.
6. Os vocábulos **acriançado** e **demover** são formados, respectivamente, a partir dos processos de:
- derivação prefixal e sufixal - derivação prefixal.
  - composição por justaposição - derivação prefixal.
  - derivação prefixal - derivação sufixal.
  - derivação sufixal – derivação sufixal.
  - derivação parassintética - derivação prefixal.
7. Assinale a alternativa em que a regra de regência verbal é a mesma empregada em: “*Esquece-se dos outros porteiros.*”
- O jovem camponês não precisou o tempo.
  - O porteiro esqueceu a resposta do jovem.
  - O porteiro informou-lhe que não poderia entrar.
  - O porteiro se lembrou de que tinha que ir embora.
  - O jovem lembrou de tudo o que vivera no campo.
8. O emprego da crase está corretamente justificado em:
- [...] mais tarde, à medida que envelhece [...] / Locução prepositiva feminina.
  - [...] que já nem sabe se escurece realmente à sua volta [...] / Obrigatória antes de pronomes possessivos femininos.
  - [...] sentar-se a um lado, frente à porta. / Expressão adverbial feminina de modo.
  - Às vezes, o sentinela o submetia a pequenos interrogatórios [...] / Locução conjuntiva.
  - [...] longa barba rala e negra à tártaros [...] / Antes de palavra feminina implícita.
9. Considere o período a seguir:
- “O porteiro tem de curvar-se profundamente, **visto que** a diferença das estaturas se modificara bastante.”
- A conjunção em destaque pode ser substituída, sem alterar o sentido do período, por:
- de modo que.
  - uma vez que.
  - à medida que.
  - ao passo que.
  - desde que.
10. “Torna-se **acriançado** e, como durante anos a fio estudou o porteiro, acaba também por conhecer as pulgas da gola do seu capote; assim, pede-**lhês** que o ajudem a demover o porteiro.”
- O pronome oblíquo em destaque estabelece a coesão textual, pois substitui o termo:
- pulgas.
  - anos.
  - porteiro.
  - torna-se.
  - acriançado.
11. Maria é servidora da UFRJ no cargo de Auxiliar em Administração há cinco anos. Em 2015, Maria prestou concurso para o cargo de Assistente em Administração, também na UFRJ, e foi aprovada e classificada dentro do número de vagas ofertado no Edital. A investidura de Maria no novo cargo será realizada por meio de:
- promoção.
  - adaptação.
  - posse.
  - nomeação.
  - aproveitamento.
12. Pablo é um jovem argentino de 19 anos de idade. Ele prestou concurso para o cargo de Técnico de Laboratório na UFRJ e obteve aprovação. No ato da investidura, verificou-se que ele possuía todos os requisitos estabelecidos em lei, exceto a nacionalidade brasileira. Nesse caso, Pablo:
- poderá assumir as atribuições do cargo para o qual foi aprovado, mesmo não possuindo nacionalidade brasileira.
  - não poderá assumir as atribuições do cargo para o qual foi aprovado, pois não possui nacionalidade brasileira.
  - poderá assumir as atribuições do cargo para o qual foi aprovado, desde que o governo argentino celebre acordo de emprego com o governo brasileiro no âmbito do Mercosul.
  - não poderá assumir as atribuições do cargo para o qual foi aprovado, mesmo que o governo argentino celebre acordo de emprego com o governo brasileiro no âmbito do Mercosul.
  - poderá assumir as atribuições do cargo para o qual foi aprovado, desde que comprove ser casado com alguém que possui nacionalidade brasileira.
13. Luiz foi aprovado e classificado no concurso para o cargo de Técnico em Artes Gráficas da UFRJ. Ao tomar posse e entrar em exercício, Luiz será submetido ao estágio probatório para que sua aptidão e capacidade para o desempenho do cargo sejam avaliadas. Os fatores observados na avaliação são:
- assiduidade, disciplina, capacidade de iniciativa, produtividade e responsabilidade.
  - frequência, disciplina, pontualidade, produtividade e capacidade de concentração.
  - saúde física e mental, vestimentas adequadas para o trabalho e produtividade.
  - responsabilidade, pontualidade, produtividade e capacidade de concentração.
  - pontualidade, frequência, qualidade do trabalho realizado e produtividade.
14. Pedro é servidor da UFRJ no cargo de Técnico em Restauração e, no mês de janeiro de 2015, recebeu os seguintes valores em seu contracheque: R\$ 2.039,89, referente ao vencimento básico; R\$ 373,00, referente ao auxílio alimentação; R\$ 117,92, referente ao auxílio saúde; e R\$ 141,61, referente ao auxílio transporte. De acordo com a Lei nº 8.112/90, a soma desses valores,

- descontado o Imposto de Renda, se couber, e a contribuição para o Plano de Previdência Social, recebe a denominação de:
- A) vencimentos.
  - B) gratificação.
  - C) remuneração.
  - D) proventos.
  - E) salário.
15. Beatriz ingressou na UFRJ, há oito anos, no cargo de Técnico em Alimentos e Laticínios. Há dois meses ela foi convocada para atualizar seus dados cadastrais junto à Seção de Pessoal da UFRJ, mas se recusou a realizar tal procedimento, alegando que não havia nada para atualizar sem, contudo, apresentar os documentos solicitados. Esse comportamento de Beatriz pode condicionar a aplicação da penalidade denominada:
- A) suspensão.
  - B) demissão.
  - C) exoneração.
  - D) destituição.
  - E) advertência.
16. Andrea é servidora da UFRJ investida no cargo de Técnico em Radiologia e cumpre jornada de trabalho semanal de 24h. Recentemente Andrea prestou novo concurso para a UFRJ para o cargo de Técnico em Farmácia com jornada de trabalho de 40h semanais. Considerando que Andrea foi aprovada, classificada e preenche os requisitos para assumir as responsabilidades do novo cargo, a acumulação com o cargo anterior:
- A) não poderá ocorrer, ainda que comprovada a compatibilidade de horários para o exercício das atividades dos dois cargos.
  - B) poderá ocorrer, desde que Andrea opte pela remuneração de apenas um dos cargos, conforme previsto na Constituição Federal e na Lei nº 8.112/90.
  - C) não poderá ocorrer, pois a Constituição Federal e a Lei nº 8.112/90 vedam a acumulação de cargos em qualquer hipótese.
  - D) poderá ocorrer, desde que comprovada a compatibilidade de horários para o exercício das atividades dos dois cargos.
  - E) poderá ocorrer, desde que a soma das duas remunerações não ultrapasse o valor da remuneração percebida pelo dirigente máximo da UFRJ.
17. Paulo é servidor da UFRJ e, nos últimos doze meses, faltou quarenta e sete dias, alternadamente, sem apresentar justificativa. Para efeito de aplicação das regras contidas no regime disciplinar dos servidores públicos federais, considera-se inassiduidade habitual a falta ao serviço, sem causa justificada, por:
- A) cinquenta dias, consecutivamente, durante o período de doze meses.
  - B) trinta dias, interpoladamente, durante o período de doze meses.
  - C) sessenta dias, consecutivamente, durante o período de doze meses.
  - D) sessenta dias, interpoladamente, durante o período de doze meses.
  - E) trinta dias, consecutivamente, durante o período de doze meses.
18. Roberta é servidora da UFRJ investida no cargo de Técnico em Tecnologia da Informação. Recentemente Roberta deu à luz uma criança e dirigiu-se à Seção de Pessoal da UFRJ para solicitar os benefícios garantidos pelo Plano de Seguridade Social do servidor. Os benefícios que Roberta terá direito a receber em virtude do nascimento do seu filho são:
- A) licença à gestante e auxílio-natalidade.
  - B) licença à gestante e assistência à saúde.
  - C) auxílio-natalidade e assistência à saúde.
  - D) auxílio-natalidade e salário-família.
  - E) licença à gestante e salário-família.
19. Dona Guilhermina era servidora aposentada da UFRJ e veio a falecer há duas semanas. Na última sexta-feira, seu esposo, de 72 anos, procurou a Seção de Pessoal da UFRJ para comunicar o seu falecimento e solicitar os benefícios garantidos pelo Plano de Seguridade Social do servidor. Os benefícios que o esposo de Dona Guilhermina terá direito a receber são:
- A) aposentadoria e assistência à saúde.
  - B) pensão vitalícia e auxílio-funeral.
  - C) pensão temporária e auxílio-funeral.
  - D) aposentadoria e salário-família.
  - E) aposentadoria e auxílio-funeral.
20. Mariana está investida em um cargo em comissão na UFRJ, mas não possui vínculo de caráter efetivo com a Administração Pública Federal. Isso faz com que Mariana, mesmo sendo servidora, tenha algumas restrições aos benefícios do Plano de Seguridade Social dos servidores. Considerando essas restrições, o benefício que Mariana tem direito é:
- A) auxílio-natalidade.
  - B) salário-família.
  - C) assistência à saúde.
  - D) aposentadoria.
  - E) auxílio-funeral.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. De acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC-216/2004, os óleos e gorduras utilizados no preparo dos alimentos devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a:
- A) 140°C
  - B) 180°C
  - C) 150°C
  - D) 160°C
  - E) 170°C
22. Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC-216/2004, aos procedimentos a serem adotados por serviços de alimentação com o objetivo de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária dá-se o nome de:
- A) controles integrados.
  - B) boas práticas.

- C) procedimentos operacionais.  
D) medidas de controle.  
E) manipulação de alimentos.
23. A segurança e a qualidade dos alimentos podem ser mantidas quando a manipulação do alimento é realizada de forma adequada. A medida preventiva que auxilia na manutenção da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos é a de:
- A) controle do tempo e da temperatura apenas no preparo do alimento.  
B) uso de alimentos em conservas com latas danificadas.  
C) descongelamento do alimento em água parada.  
D) manutenção de prepações sob temperatura ambiente até o consumo.  
E) monitoramento microbiológico dos alimentos conforme princípios científicos.
24. O micro-organismo que está relacionado com casos de toxínose alimentar, que pode ser encontrado na região nasal, oral, mãos e pele e possui como reservatório o homem, sendo disseminado através de condições higiênicas sanitárias insatisfatórias do manipulador é:
- A) *Staphylococcus aureus*.  
B) *Salmonella* sp.  
C) *Bacillus cereus*.  
D) *Streptococcus* sp.  
E) *Campylobacter jejuni*.
25. As doenças transmitidas por alimentos são comuns em todos os países e são causadas por agentes etiológicos. Dentre os micro-organismos a seguir, assinale aquele que **NÃO** é considerado um agente parasitário.
- A) *Giardia lamblia*.  
B) *Entamoeba histolytica*.  
C) *Vibrio parahaemolyticus*.  
D) *Taenia solium*.  
E) *Trichnella spiralis*.
26. Na família das *Enterobactérias* há o grupo de coliformes totais, que são capazes de fermentar a lactose produzindo gás, quando incubados a 35-37°C por 48 horas. Estes micro-organismos são bacilos gram-negativos e não formam esporos. Neste grupo, a espécie bacteriana que possui como único habitat primário o trato intestinal do homem e dos animais é:
- A) *Enterobacter* sp.  
B) *Klebsiella* sp.  
C) *Citrobacter* sp.  
D) *Acinetobacter baumannii*.  
E) *Escherichia coli*.
27. Considera-se surto de doença transmitida por alimentos, quando duas ou mais pessoas, que foram expostas ao mesmo tipo de contaminação, apresentam sintomas como diarreia, febre e outros. De acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC-216/2004, para evitar os surtos de doenças transmitidas por alimentos, deve-se:
- A) descongelar o alimento em temperatura ambiente ou forno micro-ondas.  
B) conservar o alimento quente à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 8 horas.  
C) cozinhar o alimento até que todas as partes atinjam, no mínimo 70°C.  
D) consumir o alimento preparado e mantido sob refrigeração até 4°C por, no máximo, 7 dias.  
E) consumir o alimento preparado e mantido sob refrigeração até 10°C por, no máximo, 5 dias.
28. No laboratório, foram recebidos ao mesmo tempo: carnes congeladas, frango resfriado e ervilha em conserva. O armazenamento desses gêneros deve ser realizado na seguinte ordem:
- A) primeiro a carne congelada, depois o frango resfriado e por último a ervilha em conserva.  
B) primeiro o frango resfriado, depois a ervilha em conserva e por último a carne congelada.  
C) primeiro a ervilha em conserva, depois o frango resfriado e por último a carne congelada.  
D) primeiro o frango resfriado, depois a carne congelada e por último a ervilha em conserva.  
E) primeiro a carne congelada, depois a ervilha em conserva e por último o frango resfriado.
29. O sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) foi estabelecido como instrumento para gerenciar a segurança dos alimentos. De acordo com Silva Júnior (2007), o APPCC está fundamentado nos seguintes princípios:
- A) formação da equipe APPCC; determinação dos pontos críticos de controle; definição dos limites críticos; estabelecimento do procedimento de monitorização; definição das ações corretivas; determinação do procedimento de verificação; estabelecimento de planilhas de registro.  
B) análise de perigos e medidas de controle; determinação dos pontos críticos de controle; definição dos limites críticos; estabelecimento do procedimento de monitorização; definição das ações corretivas; determinação do procedimento de verificação; estabelecimento de planilhas de registro.  
C) formação da equipe APPCC; análise de perigos e medidas de controle; definição dos limites críticos; estabelecimento do procedimento de monitorização; definição das ações corretivas; determinação do procedimento de verificação; estabelecimento de planilhas de registro.  
D) determinação dos pontos críticos de controle; descrição dos produtos e ingredientes; análise de perigos e medidas de controle; definição dos limites críticos; estabelecimento do procedimento de monitorização; definição das ações corretivas; determinação do procedimento de verificação.  
E) formação da equipe APPCC; descrição dos produtos e ingredientes; análise de perigos e medidas de controle; determinação dos pontos críticos de controle; definição dos limites críticos; estabelecimento do procedimento de monitorização; definição das ações corretivas.



30. Um dos objetivos do pré-preparo do pescado é a produção de porções uniformes e regulares que facilitam o manejo e o controle da transferência de calor na cocção. O tempo de preparo do pescado é rápido devido ao baixo teor de tecido conectivo e à textura macia dos músculos. Durante o preparo dos pescados, pode-se dizer que:
- A) o uso de envoltório como papel manteiga ou alumínio reduz a umidade natural do pescado.
  - B) a cocção utilizando forno é adequada ao preparo de pescado com alto teor de gordura.
  - C) o emprego de fritura desenvolve sabores suaves, se o pescado for empanado com amido.
  - D) é recomendada a eliminação da espinha da sardinha, em caso de fritura.
  - E) a cocção utilizando brasa não é recomendada para pescado com alto teor de gordura.
31. A clara batida é um coloide formado de bolhas de ar cercada de albumina que foi desnaturada com desidratação e estiramento, levando à estabilização da espuma. A estabilidade da clara batida apresenta limite de permanência, porém pode ser prorrogada se for adicionado/a:
- A) ácido ou açúcar.
  - B) leite.
  - C) gema de ovo.
  - D) manteiga.
  - E) gema de ovo ou manteiga.
32. A implantação das boas práticas e a sistematização da rotina do laboratório contribuem para o bom andamento das atividades realizadas, desta forma deve-se:
- A) coccionar os alimentos em fogo alto para acelerar o preparo.
  - B) abrir o forno frequentemente para verificar se a preparação está pronta.
  - C) lavar os utensílios com resíduos em amido e gordura em água fria.
  - D) lavar os utensílios com restos de alimentos proteicos com água quente.
  - E) separar todo o material e ingredientes antes de iniciar a atividade.
33. As características sensoriais que denotam frescor em carne bovina, pescados e ovos, em seu estado *in natura* são, respectivamente:
- A) cor arroxeadada, textura elástica e gema dilatada.
  - B) cor acinzentada, cor branca e casca brilhante.
  - C) cor vermelho vivo, textura firme e clara liquefeita.
  - D) cor vermelho vivo, cor rosada e clara firme.
  - E) cor arroxeadada, olhos salientes e brilhantes e casca lisa.
34. De acordo com a Portaria nº 352/1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, entende-se por queijo minas frescal o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite, com coa-lho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com a ação de bactérias lácticas específicas. Nesse processamento, a obtenção da coalhada se dá pela coagulação de:
- A) albuminas.
  - B) lactoalbuminas.
  - C) imunoglobulinas.
  - D) caseínas.
  - E) glicoproteínas.
35. A adição de leite no preparo de alimentos resultará em diferentes efeitos no sabor e no resultado final da preparação, de acordo com a composição do leite, o estado físico e a forma como o leite e seus derivados são incorporados à mistura. Dentre as alternativas a seguir, é correto afirmar que:
- A) se o leite for aquecido em um recipiente com os bordos untados com manteiga pode haver o derramamento do mesmo.
  - B) no preparo do bolo, utilizando batedeira elétrica, a formação excessiva de espuma está relacionada a presença de lactose.
  - C) se a preparação possuir ingredientes ácidos, o leite deve ser acrescentado no início do preparo, para que não talhe.
  - D) se a gordura do leite for batida, forma-se uma espuma leve e rica em soro, e ao adicionar açúcar há produção de manteiga.
  - E) a fervura do leite, posterior à pasteurização, leva à perda adicional de gases e à caramelização parcial da lactose.
36. O leite é rico em proteína de alto valor biológico, é fonte de minerais e apresenta elevada atividade de água. Estas características podem favorecer a sua deterioração. Assim, é proibido comercializar leite:
- A) pasteurizado a baixa temperatura (63 a 65°C por 30 minutos).
  - B) esterilizado (135-150°C por 2 a 8 segundos).
  - C) cru.
  - D) integral.
  - E) longa vida.
37. Entre as técnicas de preparo, há aquelas que são mais adequadas para cada tipo de hortaliças. Quanto ao preparo de hortaliças, assinale a alternativa correta:
- A) Na cocção de hortaliças verdes por imersão, deve-se adicionar 1% de sal em relação ao volume de água para diminuir a perda de conteúdo celular.
  - B) As hortaliças folhosas devem ser consumidas, preferencialmente, no estado cru. Se o cozimento for necessário, deve ser realizado de forma lenta.
  - C) Na cocção de cenoura por imersão, deve-se utilizar grande quantidade de água e controlar o tempo de preparo para que não fique muito macia.
  - D) Os folhosos devem ser refogados em óleo em alta temperatura, adicionando-se água aos poucos e com movimentação para reduzir a perda de sucos vegetais.
  - E) O uso de bicarbonato no cozimento de hortaliças aumenta a retenção de nutrientes e provoca o endurecimento das estruturas vegetais.

- 38.** Conforme a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC-216/2004, a opção que define higienização é a operação:
- A) de remoção de sujidades como terra, resíduo de alimentos e outras indesejáveis.
  - B) de remoção de micro-organismos por método físico.
  - C) de remoção de micro-organismos por agente químico.
  - D) que compreende as etapas de limpeza e a desinfecção.
  - E) que compreende as etapas de limpeza e antisepsia.
- 39.** Os alimentos que serão, principalmente, consumidos crus devem ser higienizados para não causar agravos à saúde do consumidor. Conforme sugerido por Silva Júnior (2007), a concentração de cloro livre e o tempo que os vegetais devem ser mantidos imersos na solução são de:
- A) 150 a 200 ppm e entre 10 e 15 minutos.
  - B) 100 a 200 ppm e entre 15 e 30 minutos.
  - C) 150 a 250 ppm e entre 10 e 30 minutos.
  - D) 100 a 250 ppm e entre 10 e 15 minutos.
  - E) 100 a 300 ppm e entre 15 e 30 minutos.
- 40.** As mãos podem veicular diversos micro-organismos importantes. Por este motivo, devem ser mantidas higienizadas, sendo recomendado o uso de álcool 70°. Para o preparo do álcool 70°, deve-se misturar:
- A) 1 L de água, de preferência destilada, com 330 mL de álcool 92,8 INPM.
  - B) 500mL de água, de preferência destilada, com 1 L de álcool 92,8 INPM.
  - C) 330mL de água, de preferência destilada, com 1 L de álcool 92,8 INPM.
  - D) 330mL de água, de preferência destilada, com 500mL de álcool 92,8 INPM.
  - E) 1 L de água, de preferência destilada, com 500mL de álcool 92,8 INPM.





UFRJ

---