



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

CONCURSO PÚBLICO

PROVAS OBJETIVAS – TÉCNICO EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS - TAE

Leia atentamente as INSTRUÇÕES:

1. Confira seus dados no cartão-resposta: nome, número de inscrição, cargo para o qual se inscreveu.
2. Assine seu cartão-resposta.
3. Aguarde a autorização do Fiscal para abrir o caderno de provas. Ao receber a ordem do fiscal, confira o caderno de provas com muita atenção. Nenhuma reclamação sobre o total de questões ou falha de impressão será aceita depois de iniciar a prova.
4. Sua prova tem **30** questões, com quatro alternativas.
5. Preencha toda a área do cartão-resposta, correspondente a alternativa de sua escolha, com caneta esferográfica (tinta azul ou preta), sem ultrapassar as bordas. As marcações duplas ou rasuradas ou marcadas diferente do modelo estabelecido no cartão-resposta serão anuladas.
6. O cartão-resposta não será substituído, salvo se tiver erro de impressão.
7. Cabe apenas ao candidato a interpretação das questões, o fiscal não poderá fazer nenhuma interferência.
8. A prova será realizada, com duração máxima de **03h**, incluído o tempo para a realização da prova objetiva e o preenchimento do cartão-resposta.
9. O candidato somente poderá se retirar do local de realização das provas **01h** após o início da mesma, sob pena de ser excluído do concurso.
10. O candidato somente poderá levar o caderno de provas após **1h 30m** do início da mesma.
11. Ao terminar a prova, o candidato deverá entregar o cartão-resposta, preenchido e assinado, ao fiscal de sala.
12. Os **03** (três) últimos candidatos que realizarem a prova devem permanecer na sala para acompanhar o fechamento do envelope contendo os cartões-resposta preenchidos e o material de prova não utilizado. Esses candidatos deverão assinar a ata de sala atestando que o envelope foi devidamente lacrado.

BOA PROVA!

QUESTÕES OBJETIVAS - TÉCNICO EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS - TAE

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia com atenção um trecho do poema “Retrato Quase Apagado em que se pode ver perfeitamente nada”, de Manoel de Barros, para responder às questões:

I

Não tenho bens de acontecimentos.
O que não sei fazer desconto nas palavras.
Entesouro frases. Por exemplo:
- Imagens são palavras que nos faltaram.
- Poesia é a ocupação da palavra pela Imagem.
- Poesia é a ocupação da Imagem pelo Ser.
Ai frases de pensar!
Pensar é uma pedreira. Estou sendo.
Me acho em petição de lata (frase encontrada no lixo)
Concluindo: há pessoas que se compõem de atos, ruídos, retratos.
Outras de palavras.
Poetas e tontos se compõem com palavras.

II

Todos os caminhos - nenhum caminho
Muitos caminhos - nenhum caminho
Nenhum caminho - a maldição dos poetas.

III

Chove torto no vão das árvores.
Chove nos pássaros e nas pedras.
O rio ficou de pé e me olha pelos vidros.
Alcanço com as mãos o cheiro dos telhados.
Crianças fugindo das águas
Se esconderam na casa. (...)

Disponível em: <http://www.revista.agulha.nom.br/manu.html#retrato> (acesso: 10 ago. 2009)

01. Pode-se afirmar que o eu - lírico do poema é:

- a) uma pessoa extremamente perturbada, pobre de espírito.
- b) uma pessoa calma, que não possui preocupação nenhuma.
- c) uma pessoa que não possui ocupação nenhuma nem bens.
- d) uma pessoa que gosta de brincar com as palavras, um poeta.

02. Quando não sabe fazer algo, o eu – lírico recorre:

- a) ao pensamento.
- b) às pessoas compostas de atos.
- c) ao trabalho com as palavras.
- d) ao esconderijo da sua casa.

03. Observe a oração ao lado: “Me acho em petição de lata”. Em relação à colocação pronominal nela utilizada, está correto afirmar que:

- a) ocorre a próclise, em que o pronome está anteposto ao verbo, e este uso não está de acordo com o padrão.
- b) ocorre a próclise, em que o pronome está anteposto ao verbo, e este uso está de acordo com o padrão.
- c) ocorre a ênclise, em que o pronome está anteposto ao verbo, e este uso está de acordo com o padrão.
- d) ocorre a ênclise, em que o pronome está anteposto ao verbo e este uso não está de acordo com o padrão.

04. Observe o trecho ao lado: “Concluindo: há pessoas que se compõem de atos, ruídos, retratos”. Leia as afirmações abaixo referentes aos termos destacados.

I. as três palavras grifadas são verbos.

II. somente “há” não é um verbo.

III. “concluindo e compõem” são formas nominais dos verbos.

IV. “concluindo” está no gerúndio e “compõem” na terceira pessoa do plural.

V. “há” está conjugado na terceira pessoa do singular.

Das afirmações acima, estão corretas, segundo a gramática, os itens presentes em:

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

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

05. Observe os versos: “Todos os caminhos - nenhum caminho/ Muitos caminhos - nenhum caminho/ Nenhum caminho - a maldição dos poetas.”. De acordo com as gramáticas, eles podem ser considerados:

- a) orações nominais, pois não possuem verbos.
- b) frases nominais, pois não possuem verbos.
- c) orações, pois possuem um sentido completo.
- d) frases verbais, pois possuem verbos.

LEGISLAÇÃO

06. São Direitos Sociais estabelecidos na Constituição Federal, exceto:

- a) piso salarial proporcional à extensão e à complexidade do trabalho.
- b) licença à gestante, sem prejuízo do emprego e do salário, com duração de cento e vinte dias.
- c) assistência gratuita aos filhos e dependentes desde o nascimento até 5 (cinco) anos de idade em creches e pré-escolas.
- d) é livre o exercício de qualquer trabalho, ofício ou profissão, atendidas as qualificações profissionais que a lei estabelecer.

07. A Constituição Federal veda distinção em lei entre brasileiros natos e naturalizados, excetuando os casos previstos em seu texto. Dentro dessas exceções constantes na Carta Magna, assinale a alternativa abaixo que não corresponda a cargos públicos privativos de brasileiro nato:

- a) de Presidente do Senado Federal.
- b) de Presidente da Câmara dos Deputados.
- c) de Ministro do Superior Tribunal de Justiça.
- d) de Ministro do Supremo Tribunal Federal.

08. Consoante dispositivos da Constituição Federal, os servidores titulares de cargos efetivos da União poderão se aposentar, voluntariamente, desde que cumprido tempo mínimo de dez anos de efetivo exercício no serviço público e cinco anos no cargo efetivo em que se dará a aposentadoria, observadas as seguintes condições:

- a) sessenta anos de idade e trinta e cinco de contribuição, se homem, e cinquenta e cinco anos de idade e trinta de contribuição, se mulher.
- b) sessenta e cinco anos de idade, se homem e sessenta anos de idade, se mulher, com proventos proporcionais ao tempo de serviço público.
- c) sessenta anos de idade e trinta e cinco de contribuição, se homem, e cinquenta e cinco anos de idade e trinta de contribuição, se mulher, com proventos proporcionais ao tempo de contribuição.
- d) setenta anos de idade, com proventos proporcionais ao tempo de contribuição.

09. Acerca do tema “da emenda à Constituição”, analise os itens abaixo e assinale a alternativa correta:

I – A proposta será discutida e votada em cada Casa do Congresso Nacional, em dois turnos, considerando-se aprovada se obtiver, em ambos, dois terços dos votos dos respectivos membros.

II – A Constituição proíbe sua emenda na vigência de intervenção federal, de estado de defesa ou de estado de sítio.

III – A Constituição poderá ser emendada mediante proposta de dois terços, no mínimo, dos membros da Câmara dos Deputados ou do Senado Federal.

- a) todos os itens estão corretos.
- b) apenas os itens I e II estão corretos.
- c) apenas os itens II e III estão corretos.
- d) apenas os itens I e III estão incorretos.

10. Conforme as orientações contidas no Código de Ética do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal (Dec. Federal n. 1.171/94), assinale a alternativa abaixo que caracteriza o esforço pela disciplina:

- a) eficiência, urbanidade, consciência do dever e respeito à hierarquia.
- b) a cortesia, a boa vontade, o cuidado e o tempo dedicados ao serviço público.
- c) a moralidade, o sigilo, a assiduidade e o companheirismo.
- d) pontualidade, correção e honestidade.

CONHECIMENTOS ESPECIFICOS

11. A Lei nº 8.112/90, e suas alterações, estabelece como prazo para prescrição do direito de requerer quanto aos atos que afetem interesse patrimonial e créditos resultantes das relações de trabalho:

- a) 1 ano.

- b) 3 anos.
- c) 5 anos.
- d) 8 anos.

12. O Decreto nº 1.171/94, e suas alterações, estabelece regras relacionadas com:

- a) Código de Ética Profissional do Servidor Público.
- b) Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis da União.
- c) Princípios da Tecnologia de Alimentos.
- d) Diretrizes da Organização Mundial da Saúde.

13. A Constituição da República Federativa do Brasil prevê como crime inafiançável e imprescritível, sujeito à pena de reclusão, nos termos da lei:

- a) prática do racismo.
- b) prática da tortura.
- c) tráfico ilícito de entorpecentes.
- d) terrorismo e os definidos como crimes hediondos.

14. De acordo com a Lei nº 8.112/90, a investidura do servidor em cargo de atribuições e responsabilidades compatíveis com a limitação que tenha sofrido em sua capacidade física ou mental, verificada em inspeção médica, dar-se-á por:

- a) reintegração.
- b) reversão.
- c) recondução.
- d) readaptação.

15. Indique as principais fases de processamento na indústria de alimentos.

- a) Seleção – Higienização – Preparo da matéria-prima – Armazenamento.
- b) Beneficiamento – Elaboração – Preservação e Conservação – Armazenamento.
- c) Seleção – Beneficiamento – Higienização – Armazenamento.
- d) Beneficiamento – Higienização – Conservação – Armazenamento.

16. Constituem causas de alterações de produtos armazenados:

- a) temperatura ambiental, umidade, absorção de odores.
- b) temperatura ambiental, composição do ar atmosférico e umidade.
- c) temperatura ambiental, imperfeição da embalagem e ação de predadores.
- d) todas as alternativas estão corretas.

17. Segundo a sua procedência, as matérias primas se dividem:

- a) animais, industriais, primárias e originais.
- b) primárias, secundárias, terciárias e tecnológicas.
- c) animais, vegetais, minerais e sintéticas.
- d) originais, industriais, sintéticas e *in-natura*.

18. Constitui processo de conservação mundialmente empregado na indústria e na produção doméstica mediante o tratamento térmico em recipientes hermeticamente fechados.

- a) Esterilização.
- b) Tindalização.
- c) Apertização.
- d) Branqueamento.

19. Os processos de conservação visam evitar alterações de alimentos, de origens microorgânica, enzimática, física e química. Para esse fim, podem ser utilizados os seguintes métodos:

- a) calor, açúcar e aditivos.
- b) fermentação, aditivos e oxidação.
- c) oxidação, calor e irradiação.
- d) fermentação, frio e enzimas.

20. As fraudes em alimentos visam ocultar as más condições estruturais e sanitárias dos produtos com vistas a maiores lucros e são prejudiciais aos interesses dos consumidores. Não constitui fraude sujeita à sanção penal:

- a) Adulteração.
- b) Alteração.
- c) Sofisticação.
- d) Imitação.

21. As funções de proteção sanitária, resistência ao impacto, atoxidade e compatibilidade com o produto relacionam-se com:

- a) produtos químicos;
- b) embalagens;
- c) matérias-primas;
- d) nenhuma das opções anteriores.

22. Das alternativas abaixo, identifique a faixa de temperatura que expressa maior risco de proliferação de micro-organismos em alimentos:

- a) entre -2°C e 68°C
- b) entre -3°C e 35°C
- c) entre 5°C e 65°C
- d) entre 0° C e 28°C

23. Alguns micro-organismos, apesar de suas características nocivas, podem ser de utilidade à indústria, para concluir sobre o estado higiênico-sanitário de produtos alimentícios, das instalações e dependências da fábrica. Constituem, respectivamente, indicadores de poluição fecal e de processamento inadequado:

- a) *Staphylococcus aureus* e *Enterococcus*.
- b) *Escherichia coli* e *Coliformes*.
- c) *Streptococcus salivarius* e *Coliformes*.
- d) *Coliformes* e *Staphylococcus aureus*.

24. Os micro-organismos, dentro da indústria de alimentos, são indispensáveis pelas suas funções de:

- a) elaboradores de enzimas.
- b) indicadores do estado higiênico, sanitário de alimentos.
- c) avaliadores da potência de atividade de aminoácidos, vitaminas e antibióticos.
- d) todas as alternativas estão corretas.

25. A fábrica que se destina a produtos alimentícios requer especial sistema de limpeza e de sanitização, sem o qual não será possível a obtenção de produtos em condições de serem consumidos com segurança. Caracterizam-se como etapas das operações de limpeza:

- a) identificação de micro-organismos - aplicação de antibactericidas – secagem.
- b) lavagem - aplicação do detergente – secagem.
- c) pré-lavagem – sanitização – lavagem final.
- d) pré- lavagem – desinfecção – sanitização.

26. O controle de qualidade tem como principal objetivo assegurar ao industrial a fabricação de alimento de excelente padrão e de propiciar ao consumidor produto em condições de alimentar e nutrir. São alvos de inspeção do departamento de controle:

- a) matéria-prima – equipamentos – água – produto acabado.
- b) matéria-prima – equipamentos – sanitização – funcionários.
- c) equipamentos – alimentos perecíveis – sujidade – processamento.
- d) equipamentos - matéria-prima – atividade de água – agentes químicos.

27. A utilização de enzimas na elaboração de alimentos oferece, dentre outras, a seguinte vantagem:

- a) aumento da qualidade e estabilidade dos produtos.
- b) produção de aminoácidos e vitaminas.
- c) indicador do estado sanitário dos alimentos.
- d) nenhuma das opções anteriores.

28. Definem-se como substâncias ou mistura de substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, juntadas ao alimento, com a finalidade de impedir alterações, manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação de alimentos:

- a) leveduras.
- b) aditivos intencionais.
- c) aditivos incidentais.
- d) enzimas.

29. Os conhecimentos sobre os micro-organismos, além de informarem o tipo de ação que podem exercer nos alimentos, possibilitam a sua aplicação em inúmeros setores. Quanto à ação dos micro-organismos, é correto afirmar:

- a) pode ser nociva por suas atividades patogênicas.

- b) pode ser útil na prescrição médica e na indústria alimentar.
- c) pode ser nociva como contaminantes e deteriorantes de produtos alimentícios.
- d) todas as alternativas estão corretas.

30. A etapa definida pelo Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, na qual se pode aplicar um controle essencial para prevenir ou eliminar um perigo à segurança dos alimentos ou reduzi-lo a um nível aceitável, está citada na alternativa:

- a) Análise de perigos.
- b) Validação.
- c) Ponto crítico de controle.
- d) Verificação.