



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CONCURSO PÚBLICO PARA SERVIDORES TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS
EDITAL Nº 13/2009-GR

PROVA ESCRITA

Cargo: **Técnico de Alimentos e Laticínios (206)**

INFORMAÇÕES AO CANDIDATO

Você está recebendo:

- um Caderno de Provas;
- um Cartão-Resposta.

CADERNO DE PROVA

O Caderno de Provas contém 40 (quarenta) questões, sendo 10 (dez) de Língua Portuguesa, 10 (dez) de Informática Básica e 20 (vinte) de Conhecimentos Específicos, numeradas de 01 a 40 e apresentadas no formato de múltipla escolha. Cada questão possui cinco alternativas, das quais **apenas uma** corresponde à resposta solicitada. Verifique se o seu caderno está completo.

CARTÃO-RESPOSTA

Na parte superior do Cartão-Resposta, estão impressos: o nome do candidato, o seu número de inscrição e do documento de identidade. Confira seus dados. Qualquer irregularidade, comunique ao fiscal.

Leia, atentamente, as instruções de preenchimento contidas no Cartão-Resposta.

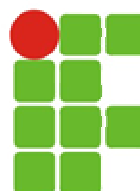
Em hipótese alguma, dobre, amasse ou rasure o Cartão-Resposta.

Não marque mais de uma resposta para a mesma questão, pois, se assim proceder, esta será anulada.

O Cartão-Resposta não poderá ser substituído.

OBSERVAÇÕES:

1. Não caberá aos fiscais dirimir quaisquer dúvidas sobre o conteúdo da Prova Escrita.
2. A Prova Escrita tem duração de até 03 (três) horas. Por razões de segurança do concurso, o candidato só poderá deixar o recinto da prova após, no mínimo, uma hora do seu início.
3. Os 03 (três) últimos candidatos deverão permanecer na sala de prova até que todos tenham terminado, podendo dela retirar-se concomitantemente.
4. O Caderno de Provas e o Cartão-Resposta deverão ser devolvidos ao fiscal da sala.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
PERNAMBUCO

LÍNGUA PORTUGUESA - NÍVEL INTERMEDIÁRIO

TEXTO 1 – Serve de base para as questões de 1 a 9.

Conciliar o desenvolvimento com a preservação do meio-ambiente: eis o desafio lançado pelo movimento ecológico, em todo o mundo, há mais de uma década. Desdenhado de início como força retrógrada, a pregação ecologista ganhou rapidamente o respeito de governos, cientistas e partidos políticos. Seu maior aliado: as evidências de que o crescimento econômico, em si, não reduz, necessariamente, as desigualdades e pode, ao contrário, destruir fontes essenciais da vida, como o ar, a água, a terra e as matas.

O vôo cego do homem rumo à barbárie, no entanto, permanece ainda inalterado, segundo os ecologistas. Na Amazônia, 60 mil árvores são derrubadas por hora; a energia atômica consome bilhões de dólares e gera um lixo radioativo incontrolável; a atmosfera terrestre terá 25% a mais de gás carbônico até o final do século, para sustentar o seu modo de vida baseado no desperdício; os países industrializados, com 13% da população mundial, consomem 37% das fontes energéticas do planeta e utilizam, para sua alimentação, 20% das terras do Globo, para além de suas fronteiras.

Trata-se, pois, na opinião do ecologista francês Michel Bosquet, de um modo de vida não reproduzível em escala mundial. O que, no seu entender, impõe a busca urgente de um caminho alternativo de desenvolvimento “um caminho que libere o homem da lógica insana de só dar valor àquilo que tem preço e cotação de mercado”, diz Bosquet.

(Folha de São Paulo. In: *Argumentação e Linguagem*, Ingedore G. V. Koch, SP, Cortez, 2004, 9ª Edição, pg 43)

1. Sobre o **núcleo temático** do texto, é correto afirmar que

- a) as estatísticas apontam para a emergência de uma cultura ecologicamente correta.
- b) os indicadores sociais são animadores e mostram um homem menos predatório.
- c) a vida tornou-se insuportável, porque os países só investem em armas nucleares.
- d) o homem retrocedeu aos instintos primários, conforme indicam dados estatísticos.
- e) os cientistas acreditam que, em breve, haverá resposta para as demandas sociais.

2. Analise as proposições abaixo:

- I. O apelo dos ecologistas, desde a origem, recebeu o aplauso de diferentes segmentos sociais.
- II. Não há dúvidas de que o crescimento econômico sempre agrega indicadores sociais positivos.
- III. A prevalência do “ter” sobre o “ser” desencadeou problemas que exigem urgentes intervenções.
- IV. O consumo de fontes energéticas pelo setor industrial também é matéria de questionamento.
- V. A análise das estatísticas assusta ecologistas e setores preocupados com a qualidade de vida.

Estão corretas, apenas:

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

3. Para construir o sentido, o autor se valeu de escolhas lexicais do tipo “vôo cego do homem rumo à barbárie” e “lógica insana”, entre outras. Dentro do contexto, essa seleção

- a) não interfere na objetividade do dizer, uma das condições que compõe a textualidade.
- b) reforça o núcleo temático, ao mesmo tempo, aponta para uma direção argumentativa.
- c) garante apenas o encadeamento lógico, não interferindo no plano da coerência textual.
- d) caracteriza um discurso rigorosamente conservador, cheio de valores estereotipados.
- e) mostra o cuidado do autor em manter um discurso moderado, como convém ao jornal.

4. Assinale a alternativa em que **NÃO** há correspondência entre a estratégia usada pelo autor e o fragmento transcrito.

- a) **Raciocínio lógico** – “o crescimento econômico, em si, não reduz, necessariamente, as desigualdades e pode, ao contrário, destruir fontes essenciais da vida, como o ar, a água, a terra e as matas.”
- b) **Dados colhidos na realidade** – “Na Amazônia, 60 mil árvores são derrubadas por hora; a energia atômica consome bilhões de dólares e gera um lixo radioativo incontrolável;”
- c) **Comparação por analogia** – “a atmosfera terrestre terá 25% a mais de gás carbônico até o final do século, para sustentar o seu modo de vida baseado no desperdício;”
- d) **Transferência de sentido** – “O vôo cego do homem rumo à barbárie”
- e) **Diálogo com outro texto** – “Trata-se, pois, na opinião do ecologista francês Michel Bosquet, de um modo de vida não reproduzível em escala mundial.”

5. Assinale o comentário EQUIVOCADO em relação às idéias do texto.
- As estatísticas, ao menos quanto ao uso de terras, indicam proporção justa.
 - Além do alto custo operacional, a energia atômica gera danos irreparáveis.
 - Flagra-se abuso quanto ao consumo de fontes energéticas por países ricos.
 - Constata-se que, na Amazônia, o desmatamento atinge índices alarmantes.
 - A cultura do desperdício nos levará a um alto nível de poluição atmosférica.
6. É correto afirmar que, no **TEXTO 1**, predomina o gênero argumentativo, porque
- enumera características físicas e psicológicas de um ser.
 - seleciona estratégias para legitimar um ponto de vista.
 - responde a uma seqüência de dados temporal e espacial.
 - emprega verbos no imperativo para persuadir o leitor.
 - relata episódios do cotidiano, com linguagem coloquial.
7. Observe o trecho “um caminho que libere o homem da lógica insana de só dar valor àquilo que tem preço e cotação de mercado”. Depois assinale o comentário correto quanto ao emprego da Regência culta escrita.
- O verbo “liberar”, por não pedir complemento, tem, no contexto, função intransitiva.
 - O verbo “ter” é usado com regência intransitiva, acompanhado de dois adjuntos.
 - O verbo “dar” é regente de dois complementos, portanto transitivo direto e indireto.
 - Todos os verbos do fragmento foram empregados com regência transitiva direta.
 - No contexto, o verbo “dar” pede um complemento sem preposição: objeto direto.
8. O comentário acerca do emprego dos **sinais de pontuação** está correto em:
- O ponto-e-vírgula, usado três vezes no 2º parágrafo, serve para separar argumentos que dão sustentação à tese.
 - Os termos “governos” e “cientistas” (linha ...) estão coordenados, portanto não deveriam ser isolados por vírgula.
 - As vírgulas separando a expressão “no entanto” não favorecem a clareza, ao contrário, podem confundir o leitor.
 - Em “não reduz, necessariamente, as desigualdades”, as vírgulas foram equivocadamente empregadas, já que não têm valor expressivo.
 - Os dois-pontos após o fragmento “Seu maior aliado:”, poderiam ser substituídos por vírgula, sem prejuízo do sentido.

TEXTO 2 – Serve de base para as questões de 9 e 10.

DUAS CONCEPÇÕES

Há escolas que são gaiolas e há escolas que são asas. As primeiras existem para que os pássaros desaprendam a arte do voo. Pássaros engaiolados são pássaros sob controle. Engaiolados, o seu dono pode levá-los para onde quiser. Pássaros engaiolados sempre têm um dono. Deixaram de ser pássaros. Porque a essência dos pássaros é o voo.

Escolas que são asas não amam pássaros engaiolados. O que elas amam são pássaros em voo. Existem para dar aos pássaros coragem para voar. Ensinar o voo, isso elas não podem fazer, porque o voo já nasce dentro dos pássaros. O voo não pode ser ensinado. Só pode ser encorajado.

RUBEM ALVES

9. Observe as proposições sobre a idéia central do **Texto 2**.
- As duas concepções aproximam-se quanto à natureza; diferem quanto aos métodos.
 - A primeira concepção assemelha-se a uma mordaca, que impede o exercício da fala.
 - O autor dialoga com o título “Pedagogia do oprimido”, obra famosa de Paulo Freire.
 - A metáfora do voo restringe-se, no contexto, à ação pedagogicamente equivocada.
 - O dito popular “não dê o peixe, ensine a pescar” corresponde à segunda concepção.

Estão corretas, apenas:

- I, II e III.
- I, III e IV.
- II, III e V.
- II, IV e V.
- III, IV e V.

10. “Escolas que são asas não amam pássaros engaiolados. O que elas amam são pássaros em voo. Existem para dar aos pássaros coragem para voar”.

As relações semânticas entre os períodos são, respectivamente:

- a) soma e causa
- b) causa e consequência
- c) consequência e soma
- d) soma e oposição
- e) oposição e causa

INFORMÁTICA BÁSICA – NÍVEL INTERMEDIÁRIO

11. Os vários dispositivos de armazenamento de dados de um computador diferem entre si em relação à velocidade de leitura e gravação, portabilidade, capacidade de armazenamento, durabilidade e custo. Sobre os meios mais comuns de armazenamento, analise as proposições a seguir e assinale com V as verdadeiras e com F as falsas.

- () A unidade de disco rígido é uma caixa metálica, geralmente instalada internamente na UCP - Unidade Central de Processamento, selada hermeticamente, para proteger os componentes internos das partículas de poeira que poderiam obstruir o pequeno espaço entre as cabeças de leitura e gravação e os pratos.
- () Os discos de CD-ROM podem armazenar enormes quantidades de informações, porque usam luz laser para gravar os dados de maneira muito compacta.
- () No disco óptico DVD, podemos armazenar dados, imagens e som numa quantidade que caberia em mais de 10 CD-ROMs.
- () O *Pen Drive* é um dispositivo de armazenamento constituído por uma memória flash, que se conecta a uma porta USB do computador.
- () O *Blu-Ray* também conhecido como BD (de *Blu-ray Disc*) é um formato de disco óptico da nova geração, utilizado para vídeo de alta definição e armazenamento de dados de alta densidade.

A seqüência correta de letras, de cima para baixo, é:

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

12. Quanto maior for a velocidade de rotação do disco, ou seja, a velocidade na qual o CD gira, maior é a taxa de transferência de dados. Os primeiros *drives* transferiam dados a uma velocidade de 150 Kbits por segundo (Kbps), que foram chamados de *drives* de velocidade simples, ou seja, 1X. Com base nessa afirmação, é correto afirmar que o valor da taxa de transferência de um *drive* de CD-ROM que possui a informação 52X, é:

- a) 520 Kbps
- b) 3600 Kbps
- c) 5200 Kbps
- d) 7800 Kbps
- e) 9600 Kbps

13. Um sistema operacional pode ser visto como um programa de grande complexidade, responsável por todo o funcionamento de uma máquina desde o *software* a todo *hardware* nela instalado. Considerando essa afirmação, analise as proposições a seguir:
- I. A fragmentação de disco, ocorrida ao salvar arquivos, faz com que uma unidade de disco grave e leia as informações mais rapidamente.
 - II. Quando se dá um clique no mouse para salvar um arquivo, o programa que se está utilizando envia um pedido ao sistema operacional para que siga os passos necessários, a fim de salvar no disco o arquivo mantido temporariamente na memória.
 - III. Arquivos podem se tornar menores, se forem compactados. Este processo é geralmente chamado de zipagem.
 - IV. Antes de um disco magnético ser utilizado, ele deve ser formatado. Esse processo mapeia a superfície dele e determina como os dados serão gravados pelo sistema operacional.
 - V. Um computador, com o sistema operacional instalado, poderá não dar acesso a todo o seu conteúdo, dependendo do tipo de usuário. Geralmente, estabelecem-se dois tipos de contas que podem ser criadas num sistema operacional, as contas de Administrador e as limitadas.

Estão corretas, apenas:

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

14. O Windows é um sistema operacional criado pela Microsoft, e é incalculável o número de cópias dele instaladas em todo o mundo. Seu sucesso deve-se ao fato do Windows possuir uma interface gráfica, facilitando a utilização dos usuários, para criar pastas, apagar arquivos, alterar nomes de arquivos, entre outros, com apenas alguns cliques do mouse. Assim, é correto afirmar:

- I. Para criar uma pasta, deve-se selecionar no menu Arquivo, a opção Novo, clicar em Pasta e, em seguida, digitar o nome desejado.
- II. Para alterar o nome de uma unidade de disco, basta selecionar no menu Arquivo, a opção Propriedades e, na guia Geral, digitar o novo nome.
- III. Para recuperar um arquivo, excluído na semana passada, deve-se selecionar o arquivo na lixeira e no Menu Editar escolher a opção Restaurar.
- IV. Para apagar um arquivo, sem passar pela lixeira, basta usar, ao mesmo tempo, as teclas SHIFT e DELETE.
- V. Para mover dois arquivos não adjacentes (não seqüenciados), de uma pasta para outra, selecionam-se os arquivos segurando a tecla CTRL. No Menu Editar, clica-se na opção Mover, determina-se para onde se quer mover os arquivos, e, no Menu Editar, seleciona-se a opção Colar.

Estão corretas apenas:

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

15. Além do Windows possuir uma interface gráfica, também fornece a possibilidade do uso de teclas de Atalho para efetuar as diversas tarefas do usuário. Associe a 1ª coluna (Teclado) com a 2ª coluna (Funcionalidade):

- | | |
|--------------|---|
| 1. NUM LOCK | () Muito usada para teclas de atalho. |
| 2. SHIFT | () Ativa / desativa os números no teclado numérico. |
| 3. CTRL | () Ativa / desativa o modo de inserção de caracteres. |
| 4. INSERT | () Acessa o caractere que está na parte superior da tecla. |
| 5. CAPS LOCK | () Ativa / desativa o modo de letras maiúsculas. |

A sequência correta de números, de cima para baixo, é:

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

16. O *software* Aplicativo Word consiste de instruções para executar tarefas de editoração com texto, como: alinhamento, formatação, cópia, construção de tabelas, entre outros. Assim, é correto afirmar que:

- I. No menu Arquivo a opção “Salvar” é usada para salvar um novo documento, e a opção “Salvar Como” é utilizada para salvar, em outra pasta, um documento já existente.
- II. Denominamos “Margem” do papel a distância entre a borda do papel e o início do texto.
- III. Para se ter no texto o caractere ♠, basta ir no menu Inserir, na opção Símbolo, e selecionar a fonte que possui o caractere desejado.
- IV. Mesclar célula, é tornar duas ou mais células de uma tabela, numa única célula.
- V. Para se escrever o expoente 6 na expressão matemática “ $x^6 + 4$ ”, digita-se o número 6, seleciona-se esse número, clica-se no menu Formatar e em Fonte, e escolhe-se a opção Estilo Subscrito.

Estão corretas, apenas:

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

17. Com o *software* Aplicativo Excel consegue-se elaborar planilhas, criar os mais variados tipos de gráficos, fornecer dados para banco de dados, etc. Sobre as ferramentas e funções disponíveis no Excel, analise as proposições abaixo e assinale com V as verdadeiras e com F, as falsas.

- () Para exibir uma coluna que está oculta, basta selecionar a coluna anterior e a coluna posterior, ir ao Menu Formatar, na opção Coluna, e selecionar Reexibir.
- () Para apagar o conteúdo de uma célula, seleciona-se a célula e clica-se na tecla DELETE.
- () Com o uso da fórmula “=A\$1”, ao se fazer sequência, a coluna e a linha permanecerão as mesmas.
- () Com o uso da fórmula “=SOMA(A1;A4)”, serão somados os valores das células: A1, A2, A3 e A4.
- () A ferramenta “Recortar” é usada para mover conteúdos de uma célula para outra.

A sequência correta de letras, de cima para baixo, é:

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

18. Os *softwares* Aplicativos do Microsoft Office são regidos por um padrão, no qual diversos campos, tarefas e funções são iguais a todos. Com base nessa afirmação, analise as proposições seguintes:

- I. A barra de títulos exibe o nome do aplicativo e o nome do arquivo aberto.
- II. A barra de menus mostra os nomes dos menus do aplicativo. Eles contêm listas de opções.
- III. O menu de atalho aparece, quando clicamos em algum item (trecho de um texto, células de uma planilha, etc.) com o botão esquerdo do mouse.
- IV. As barras de ferramentas mostram aquelas úteis para o uso do aplicativo. Os comandos que aparecem também estão disponíveis nos menus.
- V. A barra de rolagem só aparece, quando não está sendo visualizado todo o conteúdo da janela.

Estão corretas, apenas:

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

19. A Internet é uma rede de computadores de tamanho mundial. Nela, estão conectados computadores do mundo todo, formando um grande conjunto. Entre os mais diversos serviços oferecidos na Internet, considere o que se afirma abaixo:

- I. O serviço *www (World Wide Web)* foi criado como um integrador de informações, dentro do qual a grande maioria das informações disponíveis na Internet podem ser acessadas de forma simples e consistente em diferentes plataformas.
- II. A forma padrão das informações do *www* é o texto, o que permite a interligação entre diferentes documentos, possivelmente localizados em distintos servidores, em várias partes do mundo.
- III. Cada página na *web* tem um endereço (ou URL). Este endereço indica ao navegador a página da Internet que o usuário quer visitar.
- IV. Hiperlinks consistem em *links* que vão de uma página da *web* ou arquivo, para outro(a), ou seja, quando um usuário em um site clica no hiperlink, o destino é aberto, executado ou mostrado no navegador da *web*.
- V. Um navegador (também conhecido como *web browser* ou simplesmente *browser*) é um programa que habilita seus usuários a interagirem com documentos HTML hospedados em um servidor *Web*. Entre os mais conhecidos têm-se: *Internet Explorer, Mozilla FireFox, etc.*

Estão corretas, apenas:

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

20. Qualquer Intranet é vulnerável a ataques por pessoas com intenção de destruir ou roubar dados. Sobre essa afirmação, analise as seguintes proposições:

- I. Vírus de computador podem ser trazidos para a Intranet dentro de programas copiados da Internet.
- II. *Softwares* de bloqueio permitem que as pessoas de dentro de uma Intranet acessem os dados da Internet e impedem o acesso dos invasores a essa Intranet.
- III. Há *softwares* que podem bloquear usuários de acessarem sites questionáveis, como os sites que têm conteúdo sexual ou violento.
- IV. Os sistemas de criptografia e autenticação são usados para controlar o acesso a uma Intranet.
- V. Muitos dos antivírus disponíveis atualmente são bons e detectam a maioria dos intrusos eletrônicos, além de removerem a maior parte dos vírus. O maior problema enfrentado por este tipo de software, é que, a cada novo vírus que surge, eles têm que ser atualizados.

Estão corretas, apenas:

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

CONHECIMENTO ESPECÍFICO – 206

21. A Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos define a Tecnologia de Alimentos como sendo a aplicação de métodos e da técnica para o preparo, armazenamento, processamento, controle, embalagem, distribuição e utilização de alimentos. Com base nessa afirmação, assinale a alternativa que apresenta as quatro principais áreas da Tecnologia de Alimentos.

- a) Nutrição, Física, Português e Engenharia.
- b) Química, Nutrição, Informática e Física.
- c) Nutrição, Biologia, Química e Engenharia.
- d) Química, Biologia, Informática e Português.
- e) Nutrição, Física, Biologia e Engenharia.

22. As operações de limpeza, classificação, resfriamento, despulpamento, maturação, envelhecimento, defumação, embalagem e transporte para o mercado são exemplos de operações
- realizadas nas usinas de produção de álcool.
 - realizadas numa agroindústria de despulpamento de frutas.
 - realizadas numa agroindústria de processamento de carnes.
 - que podem ser utilizadas na Tecnologia de Alimentos.
 - que podem ser utilizadas na agroindústria de Laticínios.
23. O encaminhamento de matérias-primas destinadas à indústria de alimentos é de incontestável importância, para a obtenção do produto padrão ideal. De acordo com esse enunciado, assinale a alternativa correta em relação ao transporte de matérias-primas.
- O transporte de carnes, protegidas por sacos de pano, ou de outro envoltório defensivo, comumente afetam os caracteres organolépticos do produto.
 - As características das embalagens de transporte não tem influência sobre a matéria-prima.
 - No transporte de matéria-prima, não há necessidade de serem consideradas as condições do veículo de transporte e da embalagem.
 - O meio impróprio de transporte não repercute negativamente sobre o estado da matéria-prima.
 - A adequação do veículo ao tipo de matéria-prima a ser transportada, é de enorme importância.
24. O armazenamento de matérias-primas segue praticamente as regras ditadas para o armazenamento de produtos, no que diz respeito à temperatura, umidade e composição da atmosfera. Sobre esse tipo de armazenamento, é correto afirmar:
- As condições de armazenamento não são aplicadas generalizadamente, pois os diferentes tipos de matéria-prima, por suas próprias características, reclamam procedimento específico.
 - A desobediência dessas normas certamente não provocará na matéria-prima alterações de suas características organolépticas, principalmente das que se referem ao seu sabor e odor.
 - A deterioração da matéria-prima ocorre, não por ação de organismos vivos, nem por processos físicos, apenas por influência biológica.
 - O tempo de armazenamento de matérias-primas independe de prazo, podendo ficar por tempo indeterminado, aguardando o seu aproveitamento no processo.
 - Principalmente quando se trata de matérias-primas perecíveis, a conservação delas é feita através de câmaras ou não, a distintos graus de temperatura.
25. Com relação à conservação de alimentos, é correto afirmar que
- pasteurização é um tratamento térmico que elimina todos os microrganismos presentes nos alimentos.
 - a esterilização é um tratamento térmico que elimina parcialmente os microrganismos presentes nos alimentos.
 - o branqueamento é um tipo de pasteurização geralmente aplicado a frutas e hortaliças com a principal finalidade de inativar a ação de enzimas.
 - durante a pasteurização, a temperatura é elevada a 189°C por 10 minutos.
 - durante o branqueamento, a temperatura é mantida a 12°C por 5 minutos.
26. A conservação de alimentos tem por objetivo oferecer ao indivíduo alimentos e produtos alimentícios, não só dotados de qualidades nutritivas, organolépticas e de palatabilidade normais, mas, principalmente, isentos de microrganismos nocivos e suas toxinas. Analise as afirmativas a seguir sobre o tema conservação de alimentos:
- Branqueamento, Pasteurização e Congelamento são métodos de conservação que se baseiam no uso do calor.
 - Refrigeração, Tindalização e Congelamento são métodos de conservação que se baseiam no uso do frio.
 - Salga, Desidratação e Evaporação são métodos de conservação que se baseiam na redução da atividade de água do alimento.
 - A Preservação e Conservação de alimentos são processos independentes, que geralmente se completam.
 - Os processos de preservação e conservação de alimentos visam ao aumento da “vida de prateleira” dos alimentos.

Estão corretas, apenas:

- I, II e IV
- I, III e V
- III, IV, e V
- II, III e IV
- Todas as afirmativas são verdadeiras.

27. A importância do emprego de aditivos é parte dos recursos que possibilitam o êxito da indústria de alimentos, e sua ação tem repercussões fundamentais no resultado do produto. Sobre o tema aditivos, importância, uso e legislação pertinente, analise as afirmativas a seguir.

- I. São utilizados na produção, segurança e melhoria do produto.
- II. Atuam como agentes complementares em processos de preservação e conservação de matéria-prima.
- III. Contribuem para uma diminuição de vida de prateleira, para o transporte e armazenamento do produto.
- IV. Reduzem as qualidades organolépticas e sanitárias do produto, cooperando para torná-lo atraente.
- V. Realçam ou substituem determinadas características do alimento original.

Estão corretas, apenas:

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

28. Os aditivos, segundo sua origem e constituição, têm funções específicas e correlatas. Das alternativas abaixo, assinale a que apresenta tipos de aditivos.

- a) Ácido cítrico, ácido fosfórico, água oxigenada.
- b) Ácido fumárico, formol, essências naturais.
- c) Essências artificiais, ácido láctico, pesticida DDT.
- d) Corante, pesticida *Endrin*, aromatizante.
- e) Ácido cítrico, essências naturais, ácido láctico.

29. Com relação às causas de alterações em alimentos, analise as afirmativas abaixo e assinale a correta.

- a) A luz e o ar são os principais responsáveis pelas alterações que ocorrem nos alimentos.
- b) Fatores físicos, químicos e biológicos são os responsáveis pelas alterações em alimentos.
- c) É pequena a importância da atividade de água de um alimento nas suas reações de deterioração.
- d) Os microrganismos têm pequena participação nas reações de alterações que ocorrem nos alimentos.
- e) Fatores físicos, como a ação enzimática, são determinantes nas alterações em alimentos.

30. Alterações em alimentos são todas as modificações que neles se operam, destruindo parcial ou totalmente suas características essenciais por comprometimento de suas qualidades físicas e químicas. Analise as afirmativas a seguir no que se refere às alterações que ocorrem em alimentos.

- I. As alterações em alimentos podem vir a afetar o estado físico deles.
- II. Por maiores que sejam as alterações, os alimentos sempre mantêm as suas características organolépticas.
- III. Os alimentos, qualquer que seja a sua origem e estado, estão sujeitos a processos de alterações.
- IV. É sempre indesejável a presença de microrganismos em alimentos.
- V. As alterações dos produtos de origem animal têm propensão aos processos de putrefação.

Estão corretos:

- a) I, II e V
- b) I, III e IV
- c) I, III e V
- d) II, IV, e V
- e) Todas as afirmativas são verdadeiras.

31. A limpeza e a sanitização na indústria alimentícia são operações importantes no controle sanitário dos alimentos. Elas estão baseadas numa seqüência de quatro operações, quais sejam:

- a) Recepção, pré-lavagem, nova lavagem e sanitização.
- b) Pré-lavagem, limpeza com detergentes, sanitização e embalagem.
- c) Recepção, limpeza com detergentes, nova lavagem e sanitização.
- d) Limpeza com detergentes, lavagem, sanitização e embalagem.
- e) Pré-lavagem, limpeza com detergentes, nova lavagem e sanitização.

32. Quando se fala em qualidade para a indústria de alimentos, o aspecto segurança do produto é sempre um fator determinante, pois qualquer problema pode comprometer a saúde do consumidor. Leia atentamente as definições abaixo.
- I. “É um método embasado na aplicação de princípios técnicos e científicos de prevenção, que tem por finalidade garantir a inocuidade dos processos de produção, manipulação, transporte, distribuição e consumo dos alimentos”
 - II. “Permite um estudo para identificar os perigos, avaliar a probabilidade deles acontecerem durante o processamento, a distribuição ou o uso do produto e definir meios para controlá-los”.

Essas definições referem-se a:

- a) Boas práticas de fabricação (BPF)
- b) Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
- c) Procedimento Operacional Padrão (POP)
- d) Pontos Críticos de Controle (PCC)
- e) Boas Práticas de Higiene (BPH)

33. Os objetivos da industrialização da carne são:

- I. Prolongar a vida útil dos produtos.
- II. Aproveitar os produtos e subprodutos do abate.
- III. Realçar determinados cortes e melhorar a aparência do produto.
- IV. Armazenar os derivados como forma exclusiva de aumentar os preços.
- V. Utilizar os resíduos para o setor de graxaria.

Estão corretas, apenas:

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

34. Uma determinada empresa de processamento de aves, em sua linha de produção, apresentou o produto final com uma coloração escura avermelhada. Nesse caso, as medidas a serem tomadas pelo controle de qualidade deverão ser

- a) comercializar o produto na região, reduzindo o preço, pois a legislação permite.
- b) identificar e resolver o problema e enviar o lote para o setor de embutidos.
- c) enviar todo o lote para ser incinerado de acordo com a legislação vigente.
- d) utilizar aditivos como forma de mascarar a aparência e congelar o produto.
- e) processar todo o lote para fabricação de *hambúrguer e almôndegas*.

35. Para que se obtenha o doce em barra, é preciso que haja a geleificação da massa. Isso é conseguido pela ação de três elementos, em proporções bem definidas. Assinale a alternativa que apresenta esses três elementos.

- a) Pectina, ácidos e cloreto de cálcio
- b) Pectina, ácidos e açúcar
- c) Riboflavina, açúcar e cloreto de sódio
- d) Pectina, ácidos e amônio
- e) Pectato de cálcio, açúcar e amônio

36. É um tipo de conserva de sabor picante, muito apreciado no início das refeições, como aperitivo e componente de saladas. É preparado com hortaliças inteiras ou cortadas em pedaços, arrumadas em vidros e recobertas por uma calda ácida, preparada com vinagre, sal e açúcar, além de condimentos diversos. Assinale a alternativa que indica o produto ao qual a descrição se refere.

- a) Pasta de alho
- b) Colorau
- c) Pickles
- d) Compota
- e) Geléia

37. Com relação à pasteurização do leite, é correto afirmar:

- a) A pasteurização lenta (63° a 65°C durante trinta minutos) elimina todos os microrganismos patógenos e não patógenos.
- b) Sob o ponto de vista bacteriológico, o leite pasteurizado é sempre inferior ao leite cru da mesma idade.
- c) A pasteurização lenta (63°C a 65°C durante trinta minutos) elimina apenas os microrganismos patógenos.
- d) É um recurso industrial largamente utilizado para alterar a sua composição, principalmente o teor de proteína.
- e) A função da pasteurização é renovar um leite ácido, deixando-o próprio para o consumo humano.

38. No Nordeste brasileiro, o queijo coalho é um dos produtos derivados do leite muito apreciado. O processamento dele segue as seguintes etapas:

- a) Coar, pasteurizar, resfriar, adicionar o coagulante, mexedura, enformagem, viragem e salga e armazenamento.
- b) Coar, pasteurizar, resfriar, adicionar o coagulante, corte da coalhada, mexedura, enformagem, viragem e salga, embalagem e armazenamento.
- c) Pasteurizar, resfriar, adicionar o coagulante, corte da coalhada, mexedura, enformagem, viragem e salga, embalagem e armazenamento.
- d) Pasteurizar, adicionar o coagulante, corte da coalhada, mexedura, enformagem, viragem e salga, embalagem e armazenamento.
- e) Coar, adicionar o coagulante, corte da coalhada, enformagem, viragem e salga, embalagem e armazenamento.

39. O pão foi certamente um dos primeiros alimentos já elaborados e relativamente transformados pelo homem. Como um dos mais apreciados no Nordeste, encontramos o pão francês. A seqüência correta das etapas do processamento para a produção desse tipo de alimento é:

- a) Pesagem dos ingredientes, cilindragem, divisão, modelagem, fermentação e forneamento.
- b) Pesagem dos ingredientes, mistura, cilindragem, divisão, fermentação e forneamento.
- c) Pesagem dos ingredientes, mistura, cilindragem, modelagem, fermentação e forneamento.
- d) Pesagem dos ingredientes, mistura, cilindragem, divisão, modelagem, fermentação e forneamento.
- e) Pesagem dos ingredientes, mistura, cilindragem, divisão, modelagem e forneamento.

40. Os principais ingredientes usados em panificação dividem-se em dois grandes grupos:

- a) fundamentais: farinha de trigo, fermento, água e sal. Não fundamentais: açúcar, gordura, leite, melhorador e ovos.
- b) fundamentais: farinha de trigo, água e sal. Não fundamentais: gordura, leite, melhorador e ovos.
- c) fundamentais: farinha de trigo, fermento, água e sal. Não fundamentais: açúcar, gordura, leite, melhorador e ovos.
- d) fundamentais: farinha de trigo, fermento, água e sal. Não fundamentais: açúcar, leite e melhorador.
- e) fundamentais: farinha de trigo, fermento e água. Não fundamentais: gordura, leite, melhorador e ovos.