



**uff** UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE  
Superintendência de Recursos Humanos  
DDRH-Departamento de Desenvolvimento de Recursos Humanos

## CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGO: Técnico de Laboratório/ Áreas: Microbiologia

# 216

### Instruções ao candidato

- ✘ Além deste caderno, você deverá ter recebido o cartão destinado às respostas das questões formuladas na prova; caso não tenha recebido o cartão, peça-o ao fiscal. Em seguida, verifique se este caderno contém enunciadas sessenta questões.
- ✘ Verifique se seu nome e número de inscrição conferem com os que aparecem no CARTÃO DE RESPOSTAS; em caso afirmativo, assine-o e leia atentamente as instruções para o seu preenchimento; caso contrário, notifique imediatamente ao fiscal.
- ✘ Cada questão proposta apresenta cinco alternativas de resposta, sendo apenas uma delas a correta. No cartão de respostas, atribuir-se-á pontuação zero a toda questão com mais de uma alternativa assinalada, ainda que dentre elas se encontre a correta.
- ✘ Não é permitido fazer uso de instrumentos auxiliares para o cálculo e o desenho, portar material que sirva de consulta, nem copiar as alternativas assinaladas no CARTÃO DE RESPOSTAS.
- ✘ O tempo disponível para esta prova, incluindo o preenchimento do cartão de respostas, é de quatro horas.
- ✘ Reserve os vinte minutos finais para preencher o cartão de respostas, caneta esferográfica de corpo transparente e de ponta média com tinta azul ou preta.
- ✘ Quando terminar, entregue ao fiscal o CADERNO DE QUESTÕES e o CARTÃO DE RESPOSTAS, que poderá ser invalidado se você não o assinar.
- ✘ O candidato que retirar-se do local de realização desta prova após três horas do início da mesma poderá levar seu Caderno de Questões.



Após o aviso para início das provas, você deverá permanecer no local de realização das mesmas por, no mínimo, noventa minutos.



Parte I: Língua Portuguesa

TEXTO I

O olhar do coração nos revela um mundo  
Que não obedece às leis dos homens,  
Mas à lei da vida.

- 5 O olhar do coração nos mostra que a terra  
E suas florestas não têm bandeira, que os rios  
Atravessam os países sem perceber fronteiras  
E que o ar é livre porque é de todos.

- De repente um novo mundo surge diante  
De nossos olhos. Não vemos mais países,  
10 Mas regiões, não vemos mais conflitos de  
Fronteiras, mas gente diferente com as mesmas  
Necessidades e sonhos, com as mesmas buscas  
De harmonia e felicidade.

- Com esse novo olhar, começamos a ver  
15 O mundo ao nosso redor e a explorar tudo  
O que nos une: a terra, as florestas, os rios,  
As montanhas, o sol e o ar.  
Esse novo olhar nos revelou a América Latina,  
Terra que nos abrigou. Foi viajando por  
20 Ela que experimentamos a beleza, o prazer,  
E a riqueza de se colocar a caminho  
Levados pelo olhar do coração.

- Encontramos na riqueza da sua diversidade  
Um convite à troca e ao enriquecimento mútuo.  
25 Sinta amor América.

*Isto é, 2/04/2008*



- 01** O olhar do coração nos revela um mundo  
Que não obedece às leis dos homens,  
Mas à lei da vida. (linhas 1-3)

O conector em destaque expressa a idéia de:

- (A) explicação
- (B) conclusão
- (C) causa
- (D) adição
- (E) retificação

- 02** Assinale a opção que justifica, no contexto, o sentido de novo mundo em:  
De repente um novo mundo surge diante  
De nossos olhos. (linhas 8-9)

- (A) Entendemos que nosso olhar nos revela um mundo criado recentemente pelos novos conflitos gerados pelas diferenças culturais.
- (B) Passamos a compreender que as diferenças de ordem geográfica e cultural podem ser um fator de convivência harmônica entre os homens.
- (C) Descobrimos que a América Latina oferece um excelente campo à pesquisa e à exploração de suas florestas.
- (D) Encontramos na riqueza do solo e na diversidade das culturas as justificativas para uma visão pragmática do mercado em relação à América Latina.
- (E) Constatamos as grandes possibilidades de extração de matéria-prima de uma região com uma riqueza natural tão expressiva.

- 03** Encontramos na riqueza da sua diversidade  
Um convite à troca e ao enriquecimento mútuo.  
(linhas 23-24)

O acento grave em à troca indica um fenômeno de:

- (A) regência nominal
- (B) concordância nominal
- (C) regência verbal
- (D) concordância verbal
- (E) concordância estilística

- 04** O emprego sistemático do verbo na primeira pessoa do plural, bem como o uso dos pronomes nos e nosso indicam que o locutor:

- (A) critica a atitude do homem em relação às questões de diversidade regional, geográfica e cultural;
- (B) não se preocupa com a atitude receptiva do leitor em relação às idéias que o texto veicula;
- (C) deseja envolver o leitor, fazendo-o compartilhar das idéias desenvolvidas no texto;
- (D) faz um convite ao leitor para que mantenha um olhar indiferente às diversas regiões da América Latina;
- (E) não incentiva o leitor a partilhar das idéias do texto.

**05** O texto I apresenta características lingüísticas nem sempre presentes na maioria dos textos publicitários.

Assinale a passagem que, no entanto, exemplifica um recurso lingüístico presente, com freqüência, no gênero publicitário.

- (A) Terra que nos abrigou. Foi viajando por Ela que experimentamos a beleza, o prazer, E a riqueza de se colocar a caminho (linhas 19-21)
- (B) O olhar do coração nos revela um mundo Que não obedece às leis dos homens, Mas à lei da vida. (linhas 1-3)
- (C) De repente um novo mundo surge diante De nossos olhos. Não vemos mais países, (linhas 8-9)
- (D) Com esse novo olhar, começamos a ver O mundo ao nosso redor e a explorar tudo O que nos une: a terra, as florestas, os rios, (linhas 14-16)
- (E) Encontramos na riqueza da sua diversidade Um convite à troca e ao enriquecimento mútuo. Sinta Amor América. (linhas 23-25)

**06** A coesão textual constrói-se, também, por meio da anáfora, isto é, da retomada de elementos anteriormente expressos.

Assinale a opção em que a palavra grifada retoma um elemento textual expresso anteriormente.

- (A) De repente um novo mundo surge diante De nossos olhos. Não vemos mais países, (linhas 8-9)
- (B) O olhar do coração nos revela um mundo Que não obedece às leis dos homens, (linhas 1-2)
- (C) Foi viajando por Ela que experimentamos a beleza, o prazer, (linhas 19-20)
- (D) Atravessam os países sem perceber fronteiras E que o ar é livre porque é de todos. (linhas 6-7)
- (E) não vemos mais conflitos de Fronteiras, mas gente diferente (linhas 10-11)

**07** Encontrar o adjetivo preciso e colocá-lo adequadamente junto ao substantivo que qualifica é sempre uma operação artística. Com razão diria o poeta Vicente Huidobro: o adjetivo, quando não dá vida, mata.

Celso Cunha, *Gramática do português contemporâneo*

Assinale a opção em que o adjetivo ou locução adjetiva grifados exemplificam, no contexto, um recurso de linguagem expressiva.

- (A) não vemos mais conflitos de Fronteiras, mas gente diferente com as mesmas (linhas 10-11)
- (B) E que o ar é livre porque é de todos. (linha 7)
- (C) mas gente diferente com as mesmas Necessidades e sonhos (linhas 11-12)
- (D) Que não obedece às leis dos homens, (linha 2)
- (E) De repente um novo mundo surge diante De nossos olhos. (linhas 8-9)

**08** Com esse novo olhar, começamos a ver O mundo ao nosso redor e a explorar tudo (linhas 14-15)

No fragmento acima, a locução verbal grifada exprime um processo de:

- (A) ação habitual
- (B) início de ação
- (C) causalidade da ação
- (D) ação simultânea
- (E) repetição de ação

**09** Foi viajando por Ela que experimentamos a beleza, o prazer, E a riqueza de se colocar a caminho Levados pelo olhar do coração. (linhas 19-22)

No fragmento acima, quanto ao emprego da palavra se no contexto lingüístico em que se insere, pode-se afirmar que:

- (A) justifica-se por tratar-se de recurso de linguagem poética.
- (B) exemplifica um recurso estilístico na linguagem padrão.
- (C) representa um emprego de linguagem oral coloquial expressiva.
- (D) ratifica o emprego necessário da linguagem padrão.
- (E) apresenta o emprego de um padrão formal exigido pela função referencial.

**10** Com esse novo olhar, começamos a ver  
O mundo a nosso redor e a explorar tudo  
O que nos une: a terra, as florestas, os rios,  
As montanhas, o sol e o ar. (linhas 14-17)

No fragmento acima, o desenvolvimento do parágrafo, na progressão das idéias, está centrado no seguinte procedimento lingüístico:

- (A) consequência
- (B) comparação
- (C) exemplificação
- (D) finalidade
- (E) concessão

**11** Na frase “Atravessar países sem perceber fronteiras” ( linha 6), a palavra grifada estabelece uma relação de:

- (A) comparação
- (B) condição
- (C) finalidade
- (D) concessão
- (E) causa

**12** Com esse novo olhar, começamos a ver  
O mundo ao nosso redor e a explorar tudo  
O que nos une: a terra, as florestas, os rios,  
As montanhas, o sol e o ar. (linhas 14-17)

No trecho acima, o uso de dois pontos indica:

- (A) enumeração gradativa de aspectos
- (B) supressão de termo explicativo
- (C) uma enumeração explicativa
- (D) introdução de idéias contrastantes
- (E) citação em discurso direto

**13** Assinale a passagem em que a preposição atualiza o valor de movimento no espaço.

- (A) Foi viajando por  
Ela que experimentamos a beleza, o prazer,  
(linhas 19-20)
- (B) Que não obedece às leis dos homens, (linha 2)
- (C) E que o ar é livre porque é de todos. (linha 7)

(D) Necessidades e sonhos, com as mesmas buscas (linha 12)

(E) Com esse novo olhar, começamos a ver (linha 14)

**14** Assinale a passagem em que se utiliza do recurso estilístico da ênfase, em linguagem coloquial.

(A) Encontramos na riqueza da sua diversidade  
Um convite à troca e ao enriquecimento mútuo. (linhas 23-24)

(B) O olhar do coração nos revela um mundo  
Que não obedece às leis dos homens, (linhas 4-5)

(C) Atravessam os países sem perceber fronteiras  
E que o ar é livre porque é de todos. (linhas 6-7)

(D) Esse novo olhar nos revelou a América Latina,  
Terra que nos abrigou. (linhas 18-19)

(E) Terra que nos abrigou. Foi viajando por  
Ela que experimentamos a beleza, o prazer,  
(linhas 19-20)

## TEXTO II

“Nos Andes, o ser humano tem vocação de condor”, diz o escritor peruano Mario Vargas Llosa. “Ele parece escalar os degraus do ar, voar sobre as nuvens, para contemplar a terra 5 lá embaixo, a seus pés.”

“A natureza andina nunca foi completamente dominada, humanizada pelo comércio com o homem, como ocorre em outras geografias”, diz Vargas Llosa. Ela 10 conserva algo de indômito, incontrollável, que nos deslumbra, amedronta e enche de reverência.

O mundo andino é um rico amálgama de tradições européias e indígenas. Muitas das 15 igrejas coloniais erigidas pelos espanhóis assentam-se sobre estruturas de antigos templos incas.

Nos santuários das montanhas, acendem-se velas a todos os santos, mas 20 também nunca se esquece de reverenciar *Pachamama*, a mãe Terra, a divindade dos povos indígenas, com oferendas perfumadas e coloridas.

Em certas ruas das grandes cidades 25 andinas – como La Paz, Cuzco ou Quito – é possível identificar o mesmo e intrigante aroma.

É o perfume de uma madeira aromática, que se encontra à venda nos mercados locais. Seu nome é *palo santo*. Usado em toda região andina como incenso, dizem que seu aroma traz boa sorte e felicidade.

Encarte Natura, Amor América

**15** O trecho “Nos Andes, o ser humano tem vocação de condor” (linhas 1-2) exemplifica a citação, que é um dos recursos textuais característicos de:

- (A) situacionalidade
- (B) intertextualidade
- (C) coesão
- (D) coerência
- (E) informatividade

**16** A passagem que apresenta um exemplo de linguagem figurada é:

- (A) “Nos Andes, o ser humano tem vocação de condor”, diz o escritor peruano Mario Vargas Llosa. (linhas 1-3)
- (B) “A natureza andina nunca foi completamente dominada, humanizada pelo comércio com o homem, como ocorre em outras geografias”, diz Vargas Llosa. (linhas 6-9)
- (C) O mundo andino é um rico amálgama de tradições européias e indígenas. (linhas 14-15)
- (D) Em certas ruas das grandes cidades andinas – como La Paz, Cuzco ou Quito – é possível identificar o mesmo e intrigante aroma. (linhas 24-26)
- (E) Usado em toda região andina como incenso, dizem que seu aroma traz boa sorte e felicidade. (linhas 29-31)

**17** Ela conserva algo de indômito, incontrolável, que nos deslumbra, amedronta e enche de reverência. (linhas 9-12)

A palavra grifada pode ser substituída, no contexto, por:

- (A) indestrutível
- (B) subjugado
- (C) domesticado
- (D) incansável
- (E) indominável

**18** Assinale a passagem em que a alteração na ordem de um dos termos grifados, na oração, provoca mudança de sentido.

- (A) É o perfume de uma madeira aromática, que se encontra à venda nos mercados locais. (linhas 27-28)
- (B) Em certas ruas das grandes cidades andinas – como La Paz, Cuzco ou Quito – é possível identificar o mesmo e intrigante aroma. (linhas 24-26)
- (C) Usado em toda região andina como incenso, dizem que seu aroma traz boa sorte e felicidade. (linhas 29-31)
- (D) “A natureza andina nunca foi completamente dominada, humanizada pelo comércio com o homem, como ocorre em outras geografias”, diz Vargas Llosa. (linhas 6-9)
- (E) O mundo andino é um rico amálgama de tradições européias e indígenas. (linhas 13-14)

**19** No fragmento “A natureza andina nunca foi completamente dominada, humanizada pelo comércio com o homem, como ocorre em outras geografias”, diz Vargas Llosa, (linhas 6-9) o conector grifado introduz uma relação de:

- (A) comparação
- (B) causa
- (C) explicação
- (D) contraste
- (E) exclusão

**20** Assinale a opção em que uma das passagens abaixo apresenta duas estruturas apositivas que se sucedem.

- (A) É o perfume de uma madeira aromática, que se encontra à venda nos mercados locais. (linhas 27-28)
- (B) O mundo andino é um rico amálgama de tradições européias e indígenas. (linhas 13-14)
- (C) Seu nome é *palo santo*. Usado em toda região andina como incenso, dizem que seu aroma traz boa sorte e felicidade. (linha 28-31)
- (D) Nos santuários das montanhas, acendem-se velas a todos os santos, mas também nunca de esquece de reverenciar *Pachamama*, a mãe Terra, a divindade dos povos indígenas, com oferendas perfumadas e coloridas. (linhas 18-23)
- (E) Muitas das igrejas coloniais erigidas pelos espanhóis assentam-se sobre estruturas de antigos templos incas. (linhas 14-17)

## Parte II: Conhecimentos Específicos

**21** Microrganismos indicadores vêm sendo utilizados na avaliação da qualidade microbiológica da água há longo tempo, e mais recentemente na de alimentos, devido às dificuldades encontradas na detecção de microrganismos patogênicos. No entanto, alguns critérios devem ser considerados na definição de um microrganismo ou grupo de microrganismos como indicadores:

- I) Deve ser de rápida e fácil detecção.
- II) Deve ser facilmente distinguível de outros microrganismos da microbiologia de alimentos.
- III) Deve estar sempre presente, quando o patógeno associado estiver.
- IV) Deve estar ausente, nos alimentos que estão livres de patógenos, ou estar presentes, em quantidades mínimas.

Assinale a(s) alternativa(s) correta(s).

- (A) I e II
- (B) I, III e IV
- (C) II e IV
- (D) II, III e IV
- (E) I, II, III e IV

**22** O grupo Coliforme total é composto por bactérias da família Enterobacteriaceae e tem a seguinte característica:

- (A) São cocos gram negativos e não formadores de esporos.
- (B) Capazes de fermentar a lactose com produção de gás, quando incubadas a 35-37 ° C., por 48 horas.
- (C) São bastonetes gram negativos formadores de esporos.
- (D) São cocos-bacilos gram negativos formadores de esporos.
- (E) São capazes de fermentar a lactose sem produção de gás, quando incubados a 35-37°C., por 48 horas.

**23** Embora as leveduras possam diferir bastante em suas características fisiológicas, aquelas de importância em alimentos têm algumas características em comum.

De modo geral:

- (A) Têm metabolismo fermentativo e não oxidativo.
- (B) A temperatura ideal para seu crescimento varia entre 7-15 °C.
- (C) O seu crescimento é favorecido pelo pH 7.2
- (D) Requerem menos umidade que a maioria das bactérias e mais umidade que a maioria dos bolores.
- (E) Os ácidos graxos são as melhores fontes de energia.

**24** Os vírus são considerados parasitas intracelulares obrigatórios, podendo parasitar não só animais e vegetais como também bactérias, fungos e algas. As doenças virais humanas causadas pelo consumo de água e alimentos são relativamente poucas, merecendo destaque a hepatite A, a poliomielite e as gastroenterites por Rotavírus e por vírus Norwalk.

Pergunta-se, o que estes vírus têm em comum?

- (A) Todos são de DNA.
- (B) Todos são de RNA.
- (C) Todos são de RNA e DNA.
- (D) Todos atingem o sistema nervoso central.
- (E) Todos causam lesão hepática.

**25** O leite é um excelente meio de cultura para microrganismo devido às suas características intrínsecas, como alta atividade de água, pH próximo ao neutro e riqueza em nutrientes. No leite e seus derivados, podem ocorrer alguns defeitos microbiológicos, entre eles a rancidez.

Os gêneros causadores são:

- (A) *Campylobacter*, *Citrobacter*, *Lactobacillus*
- (B) *Staphylococcus*, *Streptococcus*, *Micrococcus*
- (C) *Pseudomonas*, *Alcaligenes*, *Bacillus*
- (D) *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Lactococcus*
- (E) *Salmonella*, *Shigella*, *Erwinia*

**26** Considerando que a distribuição dos microrganismos nos alimentos não é uniforme, é muito importante que a amostragem feita reduza ao mínimo as chances de reprovar um produto aceitável, ou de aprovar um produto inadequado. Considerando um plano de amostragem para um determinado lote de produto alimentício onde  $n=5$   $c=3$   $m=10^5$  e  $M=10^6$ .

Se uma análise microbiológica apresentar como resultado uma unidade com valor de  $5 \times 10^5$  UFC/g e outra com valor  $2 \times 10^6$  UFC/g.

Então:

- (A) O lote não apresenta qualidade marginal, deve ser aprovado.
- (B) O lote deve ser aprovado.
- (C) O lote apresenta apenas um resultado com qualidade marginal, deve ser aprovado.
- (D) O lote apresenta um resultado com qualidade marginal, deve ser reprovado.
- (E) O lote deve ser rejeitado.

**27** A limpeza e a sanitização estão baseadas numa seqüência de quatro operações: 1 – Pré-lavagem, 2 – Limpeza com detergentes, 3 – Nova lavagem e 4 – Sanitização.

A operação de pré-lavagem é melhor conduzida com água a temperatura de:

- (A) Entre 38 – 46°C.
- (B) Inferior a 20°C.
- (C) Entre 70-80°C.
- (D) Superior a 80°C.
- (E) Entre 10-15°C.

**28** Considere as características dos componentes residuais nos equipamentos: Carboidratos, Lipídeos, Proteínas, Sais Minerais monovalentes, Sais Minerais Polivalentes.

Assinale a alternativa correta em relação à remoção de resíduos.

- (A) Difícil; fácil; muito difícil; fácil/difícil; fácil/difícil.
- (B) Fácil; difícil; muito difícil; fácil/difícil; fácil/difícil.
- (C) Difícil; fácil; fácil/difícil; fácil/difícil; muito difícil.
- (D) Fácil; muito difícil; difícil; fácil/difícil; fácil/difícil.
- (E) Difícil; muito difícil; fácil; fácil/difícil; fácil/difícil.

**29** O branqueamento é um procedimento, geralmente aplicado a frutas e hortaliças, com a principal finalidade de:

- (A) Inativar enzimas.
- (B) Reduzir a microbiota natural.
- (C) Pasteurizar as frutas e hortaliças.
- (D) Evitar escurecimento enzimático.
- (E) Clarear as frutas e hortaliças.

**30** As geléias, doces em massa, frutas cristalizadas, frutas glaceadas, frutas em conserva, leite condensado, melaço, mel etc. são exemplos de produtos conservados pela presença de açúcar, e, ainda mais, quando aliado ao aquecimento.

Em que está baseado o princípio desta conservação?

- (A) Aumento do potencial de óxido-redução.
- (B) Diminuição da pressão osmótica do meio.
- (C) Aumento no valor da atividade aquosa.
- (D) Aumento do teor de umidade.
- (E) Aumento da pressão osmótica do meio.

**31** Os padrões para água potável empregados em todas as partes do mundo são semelhantes. Exigem a ausência de coliformes totais em 100mL de água em uma única amostra, e o número total de bactérias enumeradas em meio padrão não deve ser superior a 100 UFC/100mL.

Qual o meio é recomendado para enumeração total de bactérias?

- (A) EMB
- (B) PDA
- (C) PCA
- (D) ABP
- (E) MRS



**32** A esterilização em autoclaves modernas é feita automaticamente. O operador apenas fixa nos botões a temperatura e o tempo desejado.

As operações do ciclo completo são:

- (A) Trocador de calor, esterilização, secagem e resfriamento.
- (B) Trocador de calor, banho de óleo, esterilização e resfriamento.
- (C) Banho de óleo, injeção direta de vapor, esterilização e secagem.
- (D) Exaustão, esterilização, resfriamento e secagem.
- (E) Banho de óleo, esterilização, resfriamento e secagem.

**33** A deterioração de alimentos refrigerados pode efetivamente ocorrer, mas devido exclusivamente à atividade de microrganismos:

- (A) Termófilos
- (B) Mesófilos
- (C) Psicotróficos
- (D) Psicrófilos
- (E) Microaerófilos

**34** Alguns microrganismos causadores de doenças de origem alimentar são capazes de se desenvolver ou produzir toxinas em temperatura de refrigeração, mas a maioria não cresce abaixo de 4,4°C.

Como exemplo podemos citar:

- (A) *Enterobacter cloacae*, *Hafnia alvei*, *Proteus sp.*
- (B) *Yersinia enterocolitica*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum* tipo E.
- (C) *Pseudomonas fragi*, *Aeromonas hydrophila*, *Serratia marcescens*.
- (D) *Leuconostoc*, *Pediococcus*, *Candida utilis*.
- (E) *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*.

**35** A contaminação da água é indicada pela presença e quantificação de microrganismos.

- (A) Protozoários
- (B) Aquáticos
- (C) Aeróbicos
- (D) Leveduriformes
- (E) Coliformes

**36** Das características ideais dos agentes de limpeza detergentes/sanitizantes:

- I) Possuir amplo espectro de atividade.
- II) Atoxicidade.
- III) Ser biocida e não somente biostático.
- IV) Ser efetivo a variadas faixas de temperatura.
- V) Capacidade umectante ou ação penetrante.

Dos itens, quais os que estão relacionados aos detergentes?

- (A) I e III
- (B) I e IV
- (C) II e IV
- (D) II e V
- (E) IV e V

**37** Dos principais agentes sanitizantes, os compostos inorgânicos de cloro têm:

- (A) Sensível à presença de matéria orgânica, boa estabilidade na estocagem, alta toxicidade.
- (B) Boa estabilidade na estocagem, baixo efeito corrosivo, fácil manuseio.
- (C) Baixa toxicidade, rápida ação sanitizante, ação contra determinados tipos de vírus e bactérias esporuladas.
- (D) Compatível com qualquer tipo de tensoativo, boa estabilidade na estocagem, baixo custo.
- (E) Associado a tensoativo não iônicos tem sua ação aumentada, baixo custo, baixa toxicidade.

**38** A Portaria nº 46 de 10/02/1998 do Ministério da Agricultura prevê procedimentos para APPCC, em indústrias de produtos de origem animal.

Qual das opções abaixo representa um risco à saúde pública?

- (A) A probabilidade de ocorrência de um contaminante biológico químico ou físico, na matéria prima ou nos produtos acabados ou semi-acabados.
- (B) Contaminação ou recontaminação inaceitável de produtos semi-acabados ou acabados por microrganismos, substâncias químicas ou materiais estranhos.
- (C) Presença inaceitável de contaminantes biológicos, na matéria prima ou nos produtos acabados ou semi-acabados.
- (D) Presença inaceitável de contaminantes químicos ou físicos, na matéria prima ou nos produtos acabados ou semi-acabados.
- (E) A não conformidade com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) ou Regulamento Técnico estabelecidos para cada produto.

**39** A Portaria SVS/MS nº 326/1997 aprova o Regulamento Técnico sobre condições Higiénico-Sanitárias e de boas práticas de fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

O que significa Boas Práticas de Fabricação?

- (A) Conjunto de operações e processos com a finalidade de obter um alimento elaborado.
- (B) Operações através das quais se divide um alimento, sem modificar sua composição original.
- (C) Procedimentos necessários para garantir a qualidade dos alimentos.
- (D) Métodos físicos adequados ou químicos, para redução do número de microrganismo no prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não origine contaminação do alimento que será elaborado.
- (E) Conjunto de atividades e requisitos, para se obter uma correta conservação da matéria-prima, insumo e produtos acabados.

**40** O Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos: as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na área de Alimentos” está aprovada na Portaria:

- (A) Portaria nº 359 do Ministério da Agricultura de 04 de Setembro de 1994.
- (B) Portaria nº 372 do Ministério da Agricultura de 04 de Setembro de 1997.
- (C) Portaria nº 518 do Ministério da Saúde de 25 de Março de 2004.
- (D) Portaria nº 146 do Ministério da Agricultura de 07 de Março de 1996.
- (E) Portaria nº 1428 do Ministério da Saúde de 26 de Novembro de 1993.

**41** Para que se possa utilizar a temperatura como medida de controle para segurança dos alimentos, devemos ter alguns conhecimentos.

Dentre as afirmações abaixo citadas, 1 (uma) não corresponde a uma verdade em relação à utilização da temperatura, como medida de controle de patógenos em alimentos.

- (A) Devemos conhecer o tempo necessário de exposição para destruição dos microrganismos patogênicos, em cada temperatura.

- (B) Devemos conhecer a resistência de cada microrganismo patogênico, frente às várias temperaturas.

- (C) Devemos conhecer os mecanismos de virulência de cada microrganismo patogênico.

- (D) Devemos conhecer alguns mecanismos, que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos.

- (E) Devemos conhecer a temperatura ideal e limitante de multiplicação, para cada tipo de microrganismo patogênico.

**42** Em relação a alimentos processados pronto para o consumo, como arroz, feijão, macarrão, por exemplo, podemos afirmar:

- (A) Deve ser consumido logo após o preparo ou mantido a temperatura de 60°C por no máximo 30 minutos.

- (B) Deve ser consumido logo após o preparo, ou reaquecido em temperatura de 60°C.

- (C) Deve ser reaquecido em temperatura de 74°C e mantido em temperatura ambiente por até 30 minutos.

- (D) Deve ser reaquecido em temperatura de 60°C e mantido em temperatura ambiente por até 30 minutos.

- (E) Deve ser consumido logo após o preparo ou mantido em temperatura ambiente por até 30 minutos.

**43** Em relação ao congelamento por tempo prolongado, podemos afirmar que:

- (A) Não inibem o metabolismo microbiano, porém exerce efeito bactericida sobre alguns microrganismos.

- (B) Podem inibir o metabolismo microbiano, exercendo efeito bactericida sobre todos os microrganismos.

- (C) Podem inibir o metabolismo microbiano, exercendo efeito bacteriostático sobre todos os microrganismos.

- (D) Podem inibir o metabolismo microbiano, exercendo efeito bactericida sobre alguns microrganismos.

- (E) Não inibem o metabolismo microbiano, porém exercem efeito bacteriostático sobre alguns microrganismos.

**44** Como deve ser feito o descongelamento de alimentos?

- (A) Peças de carnes podem ser descongeladas em temperatura de segurança a 22°C, quando a temperatura da superfície do alimento atingir 3°C, este deve ser colocado em ambiente para terminar o degelo.
- (B) Peças de carnes podem ser descongeladas em temperatura de segurança a 4°C, quando a temperatura da superfície do alimento atingir 3°C, este deve ser colocado em ambiente para terminar o degelo.
- (C) Peças de carnes podem ser descongeladas em temperatura ambiente por até 30 minutos, após este tempo devem ser colocadas na geladeira para terminar o degelo.
- (D) Peças de carnes podem ser descongeladas em temperatura de segurança a 4°C, quando a temperatura da superfície do alimento atingir 10°C, este deve ser colocado em ambiente para terminar o degelo.
- (E) Peças de carnes podem ser descongeladas em temperatura ambiente, quando a temperatura da superfície do alimento atingir 3°C, este deve ser colocado na geladeira para terminar o degelo.

**45** Os microrganismos que sobrevivem somente na presença de oxigênio são denominados:

- (A) Anaeróbios facultativos
- (B) Aeróbios
- (C) Anaeróbios
- (D) Microaerófilos
- (E) Psicrotrófilos

**46** Em relação ao Manual de Boas Práticas de Fabricação, podemos afirmar que este deve ser:

- (A) Descritivo dos procedimentos técnicos para cada estabelecimento, envolvendo alguns requisitos básicos adequados ao estabelecimento para uma perfeita produção de alimentos.
- (B) Descritivo real dos procedimentos técnicos para uma cadeia de estabelecimentos, envolvendo os requisitos básicos para uma perfeita produção de alimentos.
- (C) Descritivo dos procedimentos técnicos principais para cada estabelecimento,

envolvendo alguns requisitos básicos para uma perfeita produção de alimentos.

- (D) Descritivo real dos procedimentos técnicos para cada estabelecimento, envolvendo os requisitos básicos para uma perfeita produção de alimentos.
- (E) Descritivo real de alguns procedimentos técnicos para cada estabelecimento, envolvendo alguns requisitos básicos para uma perfeita produção de alimentos.

**47** Em relação à Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, podemos afirmar que:

- (A) Estuda as práticas de higiene e indica os perigos a serem controlados nos pontos críticos, que trazem segurança ao alimento (PCC).
- (B) Estuda os perigos e indica os pontos críticos (PCC), que serão controlados pelas práticas de higiene.
- (C) Estuda as práticas de higiene e indica os controles dos pontos críticos, que trazem segurança ao alimento (PCC).
- (D) Estuda os perigos e indica as práticas de higiene para o controle dos pontos críticos, que trazem segurança ao alimento (PCC).
- (E) Estuda os perigos e indica os controles dos pontos críticos, que trazem segurança ao alimento (PCC).

**48** O PCMSO é o programa de controle médico de saúde ocupacional e deve incluir obrigatoriamente os exames:

- (A) Admissional, periódico, de retorno ao trabalho, mudança de função e demissional.
- (B) Admissional, periódico, mudança de função e demissional.
- (C) Admissional, por solicitação do funcionário, retorno ao trabalho, mudança de função e demissional.
- (D) Admissional, por solicitação do funcionário, periódico, de retorno ao trabalho e demissional.
- (E) Admissional, em caso de doença, mudança de função e demissional.

**49** Dentre as afirmações abaixo citadas, uma não está relacionada ao controle de pragas nos serviços de alimentação.

Marque a afirmação que não está relacionada ao controle de pragas.

- (A) Utilização de cortina de ar nas portas de acesso à área de produção.
- (B) Manejo adequado do lixo.
- (C) Instalação de telas nas janelas.
- (D) Realização periódica de análise microbiológica das superfícies e equipamentos.
- (E) Utilização de filmes plásticos para proteger os alimentos.

**50** A capacidade de reduzir o metabolismo bacteriano, impedindo sua multiplicação é fornecida por método:

- (A) bacteriostático
- (B) bactericida
- (C) esterilização
- (D) desinfecção
- (E) assepsia

**51** Podemos citar como métodos bacteriostático:

- (A) refrigeração e congelamento
- (B) refrigeração e cocção
- (C) congelamento e cocção
- (D) refrigeração e fritura
- (E) cocção e fritura

**52** Dentre as doenças transmitidas por alimentos temos, toxinose:

- (A) O quadro clínico decorrente da ingestão de microrganismos patogênicos, que se multiplicam no trato gastrointestinal, produzindo toxinas ou agredindo o epitélio.
- (B) O quadro clínico conseqüente à ingestão de toxinas bacterianas, pré-formadas nos alimentos.
- (C) O quadro clínico decorrente da ingestão de quantidades aumentadas de bactérias na forma vegetativa, que liberarão toxinas no trato gastrointestinal ao esporular, sem porém colonizar.

(D) O quadro clínico decorrente da ingestão de substâncias químicas nos alimentos, como agrotóxicos, pesticidas.

(E) O quadro clínico decorrente da ingestão de alimentos, que produzem reação alérgica ao consumidor.

**53** Dentre as doenças transmitidas por alimentos temos, toxinfecção:

(A) O quadro clínico decorrente da ingestão de substâncias químicas nos alimentos, como agrotóxicos, pesticidas.

(B) O quadro clínico decorrente da ingestão de microrganismos patogênicos, que se multiplicam no trato gastrointestinal, produzindo toxinas ou agredindo o epitélio.

(C) O quadro clínico conseqüente à ingestão de toxinas bacterianas pré-formadas nos alimentos.

(D) O quadro clínico decorrente da ingestão de quantidades aumentadas de bactérias, na forma vegetativa, que liberarão toxinas no trato gastrointestinal ao esporular, sem porém colonizar.

(E) O quadro clínico decorrente da ingestão de alimentos, que produzem reação alérgica ao consumidor.

**54** Dentre as doenças transmitidas por alimentos temos, infecção:

(A) O quadro clínico decorrente da ingestão de alimentos, que produzem reação alérgica ao consumidor.

(B) O quadro clínico conseqüente à ingestão de toxinas bacterianas pré-formadas nos alimentos.

(C) O quadro clínico decorrente da ingestão de quantidades aumentadas de bactérias na forma vegetativa, que liberarão toxinas no trato gastrointestinal ao esporular, sem porém colonizar.

(D) O quadro clínico decorrente da ingestão de substâncias químicas nos alimentos, como agrotóxicos, pesticidas.

(E) O quadro clínico decorrente da ingestão de microrganismos patogênicos, que se multiplicam no trato gastrointestinal, produzindo toxinas ou agredindo o epitélio.

**55** Podemos citar como vírus veiculados por alimentos:

- (A) hepatite A, vírus HIV, rotavirus
- (B) hepatite A, hepatite B, Rotavirus
- (C) hepatite A, Rotavirus, Agente Norwalk
- (D) hepatite B, Rotavirus, Agente Norwalk
- (E) hepatite B, Rotavirus, vírus HIV

**56** Ao interpretar um laudo, podemos concluir que, produtos em condições sanitárias satisfatórias, são:

- (A) Aqueles cujos resultados analíticos estão abaixo ou igual aos limites estabelecidos, conforme especificado na legislação.
- (B) Aqueles cujos resultados analíticos estão acima dos limites estabelecidos, conforme especificado na legislação.
- (C) Aqueles cujos resultados analíticos são iguais aos limites estabelecidos, conforme especificado na legislação.
- (D) Aqueles cujos resultados analíticos apresentam ausência de microrganismo
- (E) Aqueles cujos resultados analíticos apresentam estão igual ou acima dos limites estabelecidos, conforme especificado na legislação.

**57** Podemos citar como fator, que evita surtos de doenças de origem alimentar:

- (A) Preparar alimentos com excessiva antecipação.
- (B) Consumir alimentos logo após o preparo.
- (C) Preparar alimentos em quantidade excessiva.
- (D) Reaquecer grande quantidade de alimento em panela pequena.
- (E) Conservar alimento pronto em temperatura ambiente.

**58** O uniforme utilizado pelos manipuladores de alimentos também é chamado de roupa de proteção, porque:

- (A) Protege o manipulador das contaminações, que o ambiente possa transmitir.
- (B) Protege o alimento das contaminações, que o ambiente possa transmitir.

- (C) Protege o manipulador das contaminações, que o alimento possa transmitir.
- (D) Protege o alimento das contaminações, que o manipulador possa transmitir.
- (E) Protege o ambiente das contaminação, que o ambiente possa transmitir.

**59** Alimentos com atividade de água baixa, como pão por exemplo, com atividade de água em torno de 0,60, são mais propícios para contaminação por:

- (A) cianobactérias
- (B) bactérias
- (C) protozoários
- (D) *Escherichia coli*
- (E) bolores

**60** Em alimentos como leite condensado, lingüiça fermentada, bacon, ou seja, alimentos com atividade de água em torno de 0,88, podemos afirmar:

- (A) Bactérias como *Staphylococcus aureus* não sobrevivem, e estes alimentos não oferecem risco quanto à intoxicação estafilocócica, pois não há produção de toxina.
- (B) Bactérias como *Staphylococcus aureus* podem sobreviver, e estes alimentos oferecem risco quanto à intoxicação estafilocócica, pois há produção de toxina.
- (C) Bactérias como *Staphylococcus aureus* podem sobreviver, mas estes alimentos não oferecem risco quanto à intoxicação estafilocócica, pois não há produção de toxina.
- (D) Bactérias como *Staphylococcus aureus* podem sobreviver, mas estes alimentos não oferecem risco quanto à intoxicação estafilocócica, pois a toxina produzida é inativada.
- (E) Bactérias como *Staphylococcus aureus* não sobrevivem, com isso, estes alimentos não oferecem risco à saúde do consumidor.