

LÍNGUA PORTUGUESA

TEXTO - Mentira e verdade – Carlos Heitor Cony

Alguns estudiosos afirmam que a mercadoria mais importante do mundo moderno é a informação. Pensando bem, foi sempre mais ou menos assim. Quem detinha a informação era poderoso — daí que a mídia foi elevada a quarto poder, tese contra a qual sempre me manifestei, achando que a mídia é uma força, mas não o poder.

Com a chegada da internet, suas imensas e inesperadas oportunidades, o monopólio da informação pulverizou-se. Os jornais, creio eu, foram os primeiros a sentir o golpe, os livros logo em seguida, havendo até a previsão de que ele acabará na medida em que se limitar ao seu atual desenho gráfico, que vem de Gutenberg.

Acontece que, mais cedo ou mais tarde, a mídia impressa ficará dependente não dos seus quadros profissionais, de sua estrutura de captação das informações. Qualquer pessoa, a qualquer hora do dia ou da noite, acessando blogs e sites individualizados, ficará por dentro do que acontece ou acontecerá.

Na atual crise que o país atravessa, a imprensa em muitas ocasiões foi caudatária do que os blogs informavam duas, três vezes ao dia. Em termos de amplitude, eles sempre ganharão de goleada da imprensa escrita e falada.

O gigantismo da internet tem, porém, pés de barro. Se ganha no alcance, perde no poder de concentração e análise. Qualquer pessoa, medianamente informada ou sem informação alguma, pode manter uma fonte de notícias ou comentários com responsabilidade zero, credibilidade zero, coerência zero.

O mercado da informação, que formaria o poder no mundo moderno, em breve estará tão poluído, que dificilmente saberemos o que ainda não sabemos: o que é mentira e o que é verdade.

- 01.** A afirmação de alguns estudiosos de que a informação é a mercadoria mais importante do mundo moderno apresenta, na crônica acima, a seguinte função textual:
- expressar um pensamento que vai ser combatido.
 - mostrar um ponto de vista ultrapassado pela modernidade.
 - apresentar uma opinião apoiada integralmente pelo cronista.
 - servir de ponto de partida para reflexões sobre a moderna informação.
- 02.** “Alguns estudiosos afirmam que a mercadoria mais importante do mundo moderno é a informação”. A forma de reescrever-se esse período do texto que não respeita a correspondência de tempos verbais é:
- Alguns estudiosos afirmavam que a mercadoria mais importante do mundo moderno era a informação.
 - Alguns estudiosos afirmam que a mercadoria mais importante do mundo moderno seja a informação.
 - Alguns estudiosos afirmarão que a mercadoria mais importante do mundo moderno será a informação.
 - Alguns estudiosos têm afirmado que a mercadoria mais importante do mundo moderno tem sido a informação.
- 03.** “Alguns estudiosos afirmam que a mercadoria mais importante do mundo moderno é a informação. Pensando bem, foi sempre mais ou menos assim”. Em relação ao primeiro período, o segundo mostra a seguinte finalidade:
- retificar um erro na afirmação anterior.
 - corrigir parcialmente uma falha histórica.
 - aplicar o pensamento à realidade moderna.
 - confirmar e ampliar o pensamento dos estudiosos.
- 04.** “...tese contra a qual sempre me manifestei...”; esse segmento do texto mostra uma oração adjetiva que é introduzida por uma preposição (contra), exigida pelo verbo “manifestar-se”. A alternativa a seguir em que foi empregada uma preposição inadequada é:
- Os resultados a que visavam os projetos foram alcançados.
 - Os temas de que todos falavam não eram os mais importantes.
 - As ferramentas com que se utilizavam os operários desapareceram.
 - As crônicas a que se referiam os políticos tinham sido esquecidas.
- 05.** “Com a chegada da internet, suas imensas e inesperadas oportunidades, o monopólio da informação pulverizou-se. Os jornais, creio eu, foram os primeiros a sentir o golpe, os livros logo em seguida, ...”. O segundo período desse segmento, em relação ao período anterior, tem a seguinte finalidade:
- esclarecer quais as causas da pulverização.
 - explicar como a informação se pulverizou.
 - exemplificar a pulverização aludida.
 - mostrar consequências do processo.
- 06.** O problema da mídia impressa, segundo o terceiro parágrafo do texto, após a chegada da internet, é o de que:
- as notícias não chegam tão rápido pelos jornais.
 - os dias passaram a ter uma divisão temporal diferente.
 - as pessoas não precisarão ler os jornais para informar-se.
 - os jornalistas competentes não se empregarão nos jornais.
- 07.** Em várias passagens do texto, o cronista emprega a conjunção OU; a alternativa em que os termos ligados por essa conjunção não mostram oposição entre si é:
- “Pensando bem, foi sempre mais ou menos assim”.
 - “...ficará por dentro do que acontece ou acontecerá”.
 - “Acontece que, mais cedo ou mais tarde, a mídia impressa ficará de-pendente...”.
 - “Qualquer pessoa, a qualquer hora do dia ou da noite, acessando blogs e sites individualizados...”
- 08.** “Os jornais, creio eu, foram os primeiros a sentir o golpe,...”; a oração “creio eu” indica uma opinião do cronista. A alternativa em que **NÃO** está presente uma forma de opinar é:
- Parece-me que os jornais dizem a verdade.
 - Sou do parecer de que esse problema vai acabar.
 - Os estudos mostram que o problema não é grave.
 - Não penso que a internet vá acabar com a imprensa.
- 09.** O segmento que exemplifica uma forma verbal da voz passiva é:
- “Quem detinha a informação era poderoso — daí que a mídia foi elevada a quarto poder...”
 - “Alguns estudiosos afirmam que a mercadoria mais importante do mundo moderno é a informação”.
 - “... tese contra a qual sempre me manifestei, achando que a mídia é uma força, mas não o poder”.
 - “Pensando bem, foi sempre mais ou menos assim”.
- 10.** “O mercado da informação, que formaria o poder no mundo moderno, em breve estará tão poluído, que dificilmente saberemos o que ainda não sabemos: o que é mentira e o que é verdade”. Nesse segmento do texto, há cinco ocorrências do vocábulo “que”; o trecho em que ele tem uma classe de palavra diferente das demais é:
- “que dificilmente saberemos”
 - “o que ainda não sabemos”
 - “que formaria o poder”
 - “o que é mentira”

MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO QUANTITATIVO

11. João, nascido entre 1980 e 1994, irá completar, em 2014, x anos de vida. Sabe-se que x é divisível pelo produto dos seus algarismos. Em 2020, João completará a seguinte idade:

- A) 32
- B) 30
- C) 28
- D) 26

12. Um turista pretende visitar três de oito praias do litoral sul do estado de Sergipe e fará a escolha desses destinos de forma aleatória. O número máximo de roteiros possíveis, sem levar em conta a ordem de visitação às praias, corresponde a:

- A) 36
- B) 48
- C) 56
- D) 64

13. Durante seis dias consecutivos, o número de visitantes do Mercado Municipal Antônio Franco aumentou em progressão aritmética. Sabendo-se que no primeiro dia o mercado recebeu 800 visitantes e que no sexto dia recebeu 1200, a quantidade de visitantes no 4º dia foi igual a:

- A) 1020
- B) 1030
- C) 1040
- D) 1050

14. Considere as quatro sequências de três números indicadas abaixo:

(7,6,2)	(10,4,12)	(8,3,10)	(12,9, x)
---------	-----------	----------	-----------

Sabe-se que o terceiro número das três primeiras sequências foi obtido a partir de operações aritméticas realizadas com os dois primeiros números, segundo um mesmo padrão.

O valor do número é:

- A) 6
- B) 8
- C) 12
- D) 16

15. Em um grupo de N turistas estrangeiros que visitavam Aracaju, verificou-se que:

- metade falava apenas inglês;
- um terço falava apenas alemão;
- 36 falavam apenas francês.

O valor de N é igual a:

- A) 240
- B) 232
- C) 224
- D) 216

16. Observe a matriz abaixo:

$$A = \begin{bmatrix} 28 & 31 & 31,5 \\ 35,2 & 28,5 & 33,6 \\ 32 & 30,7 & 34 \end{bmatrix}$$

Nessa matriz, cada elemento a_{ij} corresponde, em graus centígrados, à temperatura observada no momento i do dia j , em um bairro da região central de Aracaju.

A diferença, em graus centígrados, entre a temperatura observada no momento 2 do 3º dia e a temperatura observada no momento 1 do 2º dia é igual a:

- A) 4,5
- B) 3,5
- C) 3,0
- D) 2,6

17. A palavra ARACAJU foi escrita seguidamente cem vezes, conforme modelo mostrado abaixo:

ARACAJUARACAJUARACAJUARACAJUARACAJUARACAJU...

A 345ª letra escrita foi a seguinte:

- A) U
- B) R
- C) A
- D) C

18. Uma pesquisa realizada com um grupo de 210 turistas que visitavam Aracaju, apurou que:

- 49 homens e 54 mulheres estavam visitando Aracaju pela primeira vez;
- 37 homens já tinham visitado Aracaju antes.

Escolhendo-se ao acaso um desses turistas, a probabilidade de que a pessoa escolhida seja uma mulher que não estava visitando Aracaju pela primeira vez é:

- A) $\frac{1}{3}$
- B) $\frac{2}{3}$
- C) $\frac{1}{5}$
- D) $\frac{2}{5}$

19. Em uma cooperativa de artesanato, cada pessoa demora 45 minutos para fabricar uma determinada peça. Considerando que cada peça é fabricada por um mesmo artesão, a quantidade mínima de horas que 9 artesãos, com a mesma capacidade de trabalho, demoram para fabricar 68 dessas peças, corresponde a:

- A) 8
- B) 7
- C) 6
- D) 5

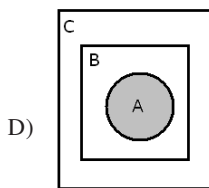
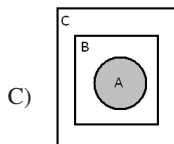
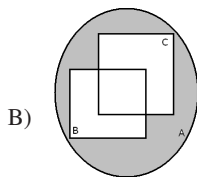
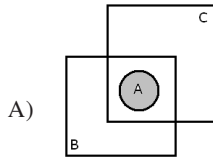
20. Considere os seguintes conjuntos:

A = { pessoas que praticam esportes }

B = { pessoas que são inteligentes }

C = { pessoas que são saudáveis }

A afirmação “toda pessoa que pratica esporte é inteligente e saudável” é mais bem representada pelo seguinte diagrama:



LEGISLAÇÃO

21. O provimento do cargo de técnico do Ministério de Minas e Energia, com lotação em Brasília, se dá mediante a publicação do seguinte ato:

- A) portaria do Ministro de Planejamento
- B) decreto da Presidência da República
- C) portaria do Ministro de Minas e Energia
- D) decreto do Governador do Distrito Federal

22. Da decisão de uma autoridade cabe o recurso de pedido de reconsideração. Este pedido deverá ser despachado no seguinte prazo máximo indicado em lei:

- A) 15 dias
- B) 10 dias
- C) 5 dias
- D) 3 dias

23. A seguinte vantagem **NUNCA** se incorpora ao provento de aposentadoria:

- A) indenização
- B) gratificação
- C) formação de 3º grau
- D) adicional de tempo de serviço

24. O servidor federal que for doar sangue poderá se ausentar legalmente do serviço pelo seguinte período:

- A) 1 dia
- B) 2 dias
- C) 3 dias
- D) 4 dias

25. A pena de demissão é aplicada ao servidor público que:

- A) tiver coagido subordinado para filiação a partido político
- B) tiver promovido manifestação de despreço aos superiores
- C) houver recusado fé a documentos públicos
- D) se encontrar em conduta escandalosa

26. A responsabilidade administrativa do servidor será afastada diante da seguinte ocorrência descrita em lei:

- A) absolvição civil que comprove coautoria
- B) absolvição criminal que negue a existência do fato
- C) parecer do Ministério Público que o inocente da acusação
- D) parecer da assessoria jurídica do Conselho Nacional de Justiça que negue a autoria

27. No processo disciplinar, o depoimento será prestado oralmente, não sendo lícito à testemunha adotar o seguinte procedimento:

- A) comparecer com advogado
- B) manter-se em silêncio
- C) contraditar a acusação
- D) trazê-lo por escrito

28. À posição do servidor na matriz hierárquica, conforme sua remuneração pelo aperfeiçoamento profissional para o exercício das atividades do cargo ocupado, após o ingresso do servidor, dá-se o nome de:

- A) ambiente organizacional
- B) padrão de vencimento
- C) nível de capacitação
- D) plano de carreira

29. Em relação ao ato de enquadramento, poderá ser interposto recurso a ser apreciado pela Comissão de Enquadramento, que decidirá no seguinte prazo máximo previsto em lei:

- A) 15 dias
- B) 20 dias
- C) 30 dias
- D) 60 dias

30. No enquadramento, a definição dos cursos de capacitação que não sejam de educação formal e que guardem relação direta com o ambiente da organização será disciplinada em ato da seguinte autoridade:

- A) Ministro de Estado da Educação
- B) Superintendente de Recursos Humanos
- C) Coordenador do Sistema Federal de Ensino
- D) Presidente da Comissão de Enquadramento

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

31. Uma das recomendações da Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011, que trata da qualidade do leite, é:
- refrigeração obrigatória do leite após a ordenha a no máximo 4°C
 - dispensa de pasteurização lenta para produção de leite pasteurizado
 - fiscalização constante de laticínios de leite de cabra e leite de ovelha
 - análise de células somáticas, resíduos de antibióticos e contagem padrão em placas a cada três meses
32. Constituem exemplos de microrganismos causadores de intoxicação alimentar:
- Salmonella* e *Eschericia coli*
 - Clostridium botulinum* e *Bacillus cereus*
 - Bacillus cereus* e *Listeria monocytogenes*
 - Clostridium botulinum* e *Yersinia enterocolitica*
33. Entre as alterações sensoriais a que o leite pode ser submetido, podemos definir o sabor maltado como decorrente da:
- oxidação de gorduras do leite
 - presença de *Pseudomonas fragi*
 - má higienização no curral dos animais
 - contaminação por *Lactococcus lactis ssp maltigenes*
34. Uma das vantagens do tratamento térmico e da homogeneização do leite e derivados é:
- a homogeneização é realizada em uma fase para derivados lácteos com alto teor de gordura em sua formulação
 - a termização inativa enzimas de microrganismos psicotróficos e elimina totalmente microrganismos patogênicos
 - a pasteurização destrói totalmente microrganismos patogênicos e reduz significativamente a carga de microrganismos deteriorantes
 - o processo de ultra-alta temperatura proporciona maior vida de prateleira do produto, sem alteração dos atributos sensoriais do produto
35. A geleificação do leite UHT **NÃO** está relacionada a seguinte característica:
- ter parâmetros operacionais do processo
 - ser causada por enzimas de bactérias psicotróficas
 - apresentar alteração de viscosidade e cor
 - ocorrer com as micelas de caseína
36. São usados para verificar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e o nível de higienização do ar da planta de processamento os seguintes indicadores:
- coliformes fecais e fungos
 - bactérias mesófilas e coliformes totais
 - coliformes totais e bactérias termófilas
 - bactérias psicotróficas e coliformes fecais
37. A alternativa que mostra exemplos de bactérias probióticas é:
- Lactobacillus* e *Listeria*
 - Aspergillus* e *Salmonela*
 - Yersinia* e *Bifidobacterium*
 - Lactobacillus* e *Bifidobacterium*
38. Constituem exemplos de ingredientes prebióticos:
- inulina e licopeno
 - inulina e oligofrutose
 - oligofrutose e licopeno
 - ácido ascórbico e tocoferol
39. Como característica dos sais que estão presentes no leite, temos:
- o equilíbrio salino é alterado pelas mudanças do nível de gordura do leite
 - o citrato de sódio faz parte da estrutura das proteínas do soro e da micela de caseína
 - o fosfato de cálcio coloidal apresenta outros elementos como sódio, magnésio e potássio
 - a solubilidade do fosfato de cálcio coloidal apresenta uma relação diretamente proporcional com a temperatura
40. A alternativa que **NÃO** cita uma característica das enzimas do leite é:
- o superóxido dismutase apresenta contribuição importante para a diminuição da oxidação lipídica
 - a fosfatase alcalina é um dos indicadores de tratamento térmico do leite pasteurizado
 - a catalase é útil para a determinação do tempo de estocagem do leite refrigerado
 - a lipase endógena do leite apresenta elevada estabilidade térmica
41. Devem ser observadas as seguintes recomendações em laticínios que desejam produzir doce de leite:
- aplicar evaporação a vácuo no processo para decréscimo de custos
 - adicionar glicose para prevenção do crescimento de cristais
 - adicionar gordura vegetal na formulação do produto
 - cristalizar a lactose para melhoria da textura
42. Os testes sensoriais utilizados na indústria de alimentos são classificados como:
- controlados, descritivos e ideais
 - hedônicos, ideais e comparativos
 - afetivos, discriminativos e descritivos
 - comparativos, afetivos e discriminativos

43. O teste sensorial deve obedecer à seguinte regra:
- A) o uso de veículos na apresentação das amostras deve ser evitado
 - B) a execução deve ser em horário de elevada circulação de pessoas
 - C) a apresentação das amostras para o provador deve reproduzir as condições de consumo
 - D) o julgamento das amostras pelo provador é realizado de forma coletiva nos testes descritivos
44. O processamento de bebidas fermentadas deve seguir a seguinte recomendação:
- A) a utilização da levedura *Saccharomyces cerevisiae* junto com outras leveduras é rotineira na produção da cachaça
 - B) a obtenção de bebidas alcoólicas mistas compreende a mistura de bebidas alcoólicas e não alcoólicas, com maior proporção da segunda
 - C) a classificação em bebidas destiladas e não destiladas é realizada com relação ao teor de álcool em sua formulação
 - D) o controle da temperatura no processo de fabricação do vinho apresenta efeito mínimo na extração dos compostos corantes
45. O Sistema de Gestão de Qualidade utilizado na indústria de alimentos para monitoramento de segurança do processo é o apontado em:
- A) Boas Práticas de Fabricação
 - B) Procedimento Operacional Padrão
 - C) Procedimento Padrão de Higienização Operacional
 - D) Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
46. O uso do tempo de redução decimal em processos térmicos é importante para:
- A) avaliar o tempo de destruição da carga microbiana inicial da matéria-prima
 - B) monitorar a contaminação microbiológica da matéria-prima alimentícia
 - C) projetar tanques de higienização de conservas vegetais
 - D) eliminar os microrganismos esporulados
47. Os métodos de conservação utilizados para aumentar a vida de prateleira dos alimentos sem uso da temperatura são:
- A) evaporação e secagem
 - B) irradiação e congelamento
 - C) alta pressão e aquecimento ôhmico
 - D) radiação micro-ondas e pasteurização
48. As alterações físico-químicas que ocorrem em alimentos processados são:
- A) oxidação lipídica e reação de Mailard
 - B) reversão e descascamento por facas
 - C) transesterificação e presença de sabor amargo
 - D) escurecimento enzimático e danos na casca do fruto
49. São exemplos de enzimas endógenas em alimentos:
- A) lipase e alfa-amilase
 - B) protease e amilase
 - C) catalase e amilase
 - D) protease e lipase
50. A alternativa que apresenta a relação adequada entre etapa obrigatória e produto lácteo é:
- A) fermentação – iogurte
 - B) refrigeração – leite UHT
 - C) esterificação – manteiga
 - D) maturação – leite em pó