



NOME DO CANDIDATO

Nº DE INSCRIÇÃO

ESCOLA

SALA

ORDEM


LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO

INSTRUÇÕES GERAIS

- O candidato receberá do fiscal:
Um Caderno de Questões contendo **40 (quarenta) questões** objetivas de múltipla escolha.
Uma Folha de Respostas personalizada para a Prova Objetiva.
- Ao ser autorizado o início da prova, verifique, no Caderno de Questões, se a numeração das questões e a paginação estão corretas e se não há falhas, manchas ou borrões. Se algum desses problemas for detectado, solicite ao fiscal outro caderno completo. Não serão aceitas reclamações posteriores.
- A totalidade da Prova terá a duração de **4h (quatro horas)**, incluindo o tempo para preenchimento da Folha de Respostas da Prova Objetiva.
- Iniciada a Prova, nenhum candidato poderá retirar-se da sala antes de decorridas **2h (duas horas)** de prova, devendo, ao sair, entregar ao fiscal de sala, obrigatoriamente, o Caderno de Questões e a Folha de Respostas da Prova Objetiva. A Folha de Respostas da Prova Objetiva será o único documento válido para correção.
– O candidato somente poderá levar o Caderno de Questões da Prova Objetiva quando faltarem **60 (sessenta) minutos** para o término do horário estabelecido para o fim da prova.
- Não serão permitidas consultas a quaisquer materiais, uso de telefone celular ou outros aparelhos eletrônicos.
- Caso seja necessária a utilização do sanitário, o candidato deverá solicitar permissão ao fiscal de sala, que designará um fiscal volante para acompanhá-lo no deslocamento, devendo manter-se em silêncio durante o percurso, podendo, antes da entrada no sanitário e, depois da utilização deste, ser submetido a revista com detector de metais. Na situação descrita, se for detectado que o candidato está portando qualquer tipo de equipamento eletrônico, será eliminado automaticamente do concurso.
- O candidato, ao terminar a prova, deverá retirar-se imediatamente do estabelecimento de ensino, não podendo permanecer nas dependências deste, bem como não poderá utilizar os sanitários.

INSTRUÇÕES – PROVA OBJETIVA

- Verifique se seus dados estão corretos na Folha de Respostas.
- A Folha de Respostas **NÃO** pode ser dobrada, amassada, rasurada, manchada ou conter qualquer registro fora dos locais destinados às respostas.
- Use caneta transparente de tinta preta.
- Assinale a alternativa que julgar correta para cada questão na Folha de Respostas.
- Para cada questão, existe apenas **1 (uma)** resposta certa – não serão computadas questões não assinaladas ou que contenham mais de uma resposta, emendas ou rasuras.
- O modo correto de assinalar a alternativa é cobrindo, completamente, o espaço a ela correspondente, conforme modelo abaixo:


- Todas as questões deverão ser respondidas.

OS TEXTOS E AS QUESTÕES FORAM REDIGIDOS CONFORME O NOVO ACORDO ORTOGRÁFICO DA LÍNGUA PORTUGUESA, MAS ESTE NÃO SERÁ COBRADO NO CONTEÚDO.

Espaço reservado para anotação das respostas - O candidato poderá destacar e levar para conferência.

NOME DO CANDIDATO

Nº DE INSCRIÇÃO

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto adaptado abaixo para responder às questões de 1 a 3.

O maior problema da educação do Brasil

João Loes

Não é sempre que apenas uma estatística basta para dar um bom panorama da realidade. O mais comum é que seja preciso esmiuçar diversos números e informações para realmente compreender o que está em jogo. Quem se debruça sobre o ensino médio brasileiro, porém, se depara com uma única estatística que parece sintetizar, de forma clara, a desastrosa situação desta etapa da educação: a taxa de evasão escolar. Uma nova pesquisa da Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (Seade), com base em informações da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios do IBGE, revela que apenas metade dos jovens com idade entre 15 anos e 17 anos está matriculada no ensino médio. Pior: entre 1999 e 2011, a taxa de evasão nesta faixa mais que dobrou, saltando de 7,2% para 16,2%. Ainda que o número absoluto de alunos venha aumentando, segundo o Ministério da Educação, dados de evasão como esses criam um senso de urgência que se sobrepõe a tudo. “Chama a atenção a dificuldade de enfrentamento da crise do ensino médio”, resume o estudo. “A despeito das reformas, os resultados das avaliações nacionais continuam surpreendendo negativamente os responsáveis pela condução da política educacional brasileira”, conclui.

A evasão, nesse contexto, é menos causa que consequência dessa crise. Ela é a parte visível de um conjunto de problemas conhecidos há décadas, mas sobre os quais nenhum governo tem feito o suficiente. “A crise é inquestionável e não podemos mais adiar o enfrentamento de um problema tão grave”, diz Maria de Salette Silva, coordenadora do programa de educação do Fundo das Nações Unidas para a Infância, no Brasil (Unicef). “O ensino médio é o maior desafio da educação do País.” Currículo inchado, com disciplinas demais para tempo de menos, ausência de um programa de ensino técnico integrado a essa etapa escolar, baixa remuneração dos professores e, fundamentalmente, inadequação do ensino médio à vida, às expectativas e às necessidades dos jovens compõem o retrato das dificuldades. “Esperar cinco anos para agir é condenar uma geração que hoje tem entre 15 e 17 anos a não ter perspectivas de futuro”, resume Maria Salette.

O currículo é um dos maiores problemas. Reformado em 1998 e 2012, mas ainda inchado por treze disciplinas

obrigatórias, além de cinco complementares a serem ministradas em conjunto com as demais, ele tem sido considerado excessivamente extenso para os três anos de ensino médio. Recentemente, ganhou força a ideia de dividir as disciplinas em grandes áreas de interesse. Trata-se de uma contribuição vinda do Exame Nacional do Ensino Médio (Enem), que surgiu com a única função de avaliar essa etapa educacional, mas que hoje acumula a tarefa de selecionar alunos para universidades federais do País. A proposta é reunir, como acontece no Enem, biologia, física e química sob o guarda-chuva das ciências da natureza; história, geografia, filosofia e sociologia, sob ciências humanas, e assim por diante. “Mas o projeto é de difícil implantação, exige forte interdisciplinaridade, o que não se faz de uma hora para outra”, diz Luis Márcio Barbosa, diretor-geral do Colégio Equipe, em São Paulo.

Quando um jovem abandona a escola, perdem todos. A exclusão pela educação cria um abismo social e inibe o surgimento de um cidadão com uma participação social mais efetiva. Perde também o Brasil.

http://www.istoe.com.br/reportagens/326686_O+MAIOR+PROBLEMA+DA+EDUCACAO+DO+BRASIL

1. De acordo com o texto, analise as assertivas abaixo.
 - I. Apesar do aumento da taxa de evasão em relação aos jovens matriculados no ensino médio, o número de alunos em sala de aula tem aumentado, gerando resultados mais favoráveis em processos de avaliação.
 - II. Pode-se afirmar que a evasão mencionada no texto tem como causa o pouco tempo que os alunos têm para estudar tantas disciplinas, bem como a complexidade do ensino técnico integrado a essa etapa escolar.
 - III. Tem-se a ideia de dividir as disciplinas em grandes áreas de interesse, ainda que seja um projeto de difícil implantação. Enquanto isso, o Brasil perde o surgimento de um cidadão mais participativo socialmente.

É correto o que se afirma em

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

2. Observe o trecho transcrito do texto e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta um sinônimo da palavra destacada de acordo com o contexto.

“O mais comum é que seja preciso **esmiuçar** diversos números e informações para realmente compreender o que está em jogo.”

- (A) Contar.
- (B) Examinar.
- (C) Rever.
- (D) Desprezar.
- (E) Preterir.

3. Observe a oração abaixo e, em seguida, assinale a alternativa em que a conjunção destacada estabeleça o mesmo sentido e tenha a mesma classificação que a conjunção destacada na oração abaixo.

“**Quando** um jovem abandona a escola, perdem todos.”

- (A) Os alunos foram colocados em salas distintas **para que** não houvesse comunicação entre eles.
- (B) **Caso** o aluno não compareça à aplicação da prova final, será reprovado automaticamente.
- (C) O aluno entregou a prova ao professor **depois que** o sinal tocou.
- (D) **Segundo** a diretora, os alunos brigaram no recreio.
- (E) **Ainda que** o aluno tenha obtido nota baixa, ele tem bom comportamento.

4. De acordo com a norma-padrão da Língua Portuguesa e quanto à ortografia, assinale a alternativa correta.

- (A) Coloque os produtos na prateleira.
- (B) O professor foi muito hostilizado em sala de aula.
- (C) Ela incinuuou que eu não sabia nada sobre o assunto.
- (D) Arquive os relatórios naquele fixário.
- (E) A atuação dela naquele filme foi explêndida.

5. De acordo com a norma-padrão da Língua Portuguesa e quanto à acentuação, assinale a alternativa correta.

- (A) Todos estão em ritmo de festa.
- (B) O estacionamento é gratuito.
- (C) Não gostaria de executar este trabalho sózinho.
- (D) Resolvemos viver em harmonía.
- (E) Perdeu o fôlego de tanto correr.

6. De acordo com a norma-padrão da Língua Portuguesa e quanto à concordância verbal, assinale a alternativa correta.

- (A) Faziam semanas que eu não via esse ator na televisão.
- (B) Não se poupou esforços para organizar a festa da empresa.
- (C) Construiu-se novas escolas na periferia.
- (D) Você ou ele será o novo presidente da empresa de cosméticos.
- (E) Quem é os escolhidos para fazer parte do projeto?

7. De acordo com a norma-padrão da Língua Portuguesa e quanto à ocorrência de crase, assinale a alternativa correta.

- (A) Minha mãe está à beira de um ataque de nervos por causa da bagunça.
- (B) Vou explicar passo à passo como executar esta tarefa.
- (C) Fui à pé para a escola ontem por causa da greve de ônibus.
- (D) Disponho-me à colaborar com as investigações.
- (E) À partir de amanhã, não atenderemos mais neste endereço.

8. De acordo com a norma-padrão da Língua Portuguesa e quanto à regência verbal, assinale a alternativa **incorreta**.

- (A) Agradeço aos presentes a atenção.
- (B) Sempre agrada o filho com algum presente.
- (C) Assisti ao vídeo, mas não me assustei.
- (D) Informe os novos procedimentos aos funcionários.
- (E) Prefiro peixe do que carne vermelha.

9. De acordo com a norma-padrão da Língua Portuguesa e quanto à concordância nominal, assinale a alternativa correta.

- (A) Comprei trezentas gramas de mortadela no mercado.
- (B) É preciso audácia para mudar.
- (C) Seguem anexos as notas fiscais digitalizadas.
- (D) O horário de término da aplicação é meio-dia e meio.
- (E) Na entrevista, ela estava meia tensa.

10. Segundo a norma-padrão da Língua Portuguesa e quanto aos vícios de linguagem, analise as assertivas abaixo.

- I. O piso precisa de um acabamento final.
- II. Recebi uma surpresa inesperada do meu namorado.
- III. Corte a laranja em duas metades iguais.

Trata-se de vício de linguagem o que está contido em

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

11. De acordo com a norma-padrão da Língua Portuguesa e quanto à ortografia, assinale a alternativa correta.

- (A) Ficamos chatiadas porque ela não nos convidou para a festa de casamento.
- (B) Depois de ler tantos comentários, não posso ficar calado diante de tanta hipocrisia.
- (C) Ele assinou a rescisão do contrato.
- (D) Esse produto é de origem duvidosa.
- (E) Desejo felicidades para você e para seus descendentes.

12. De acordo com a norma-padrão da Língua Portuguesa e quanto à pontuação, assinale a alternativa correta.

- (A) Segundo um recente estudo concluído por pesquisadores do *Collège de France*, em Paris, as crianças estimuladas a escrever têm uma série de vantagens em comparação com aquelas que gastam mais tempo no computador.
- (B) Segundo, um recente estudo, concluído por pesquisadores do *Collège de France*, em Paris as crianças estimuladas a escrever, têm uma série de vantagens, em comparação com aquelas que gastam mais tempo no computador.
- (C) Segundo um recente estudo concluído por pesquisadores do *Collège de France*, em Paris, as crianças estimuladas a escrever, têm uma série de vantagens em comparação com aquelas que gastam, mais tempo, no computador.
- (D) Segundo um recente, estudo concluído por pesquisadores do *Collège de France*, em Paris, as crianças estimuladas, a escrever, têm uma série de vantagens, em comparação com aquelas que gastam mais tempo no computador.
- (E) Segundo um recente estudo, concluído por pesquisadores do *Collège de France*, em Paris, as crianças estimuladas, a escrever, têm: uma série de vantagens em comparação, com aquelas que gastam mais tempo no computador.

LEGISLAÇÃO

13. Com base na Lei nº 11.091/2005, que dispõe sobre a estruturação do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, no âmbito das Instituições Federais de Ensino vinculadas ao Ministério da Educação, e dá outras providências, no que diz respeito ao ingresso no cargo e às formas de desenvolvimento, assinale a alternativa correta.

- (A) A mudança de nível de capacitação e de padrão de vencimento acarretará mudança de nível de classificação.
- (B) O resultado não favorável na avaliação de desempenho não impede a liberação do servidor para a realização de cursos de mestrado e doutorado.
- (C) A Progressão por Capacitação Profissional decorre da obtenção, pelo servidor, de certificação em programa de capacitação, compatível com o cargo ocupado, o ambiente organizacional e a carga horária mínima exigida, respeitado o interstício de 18 (dezoito) meses, nos termos da referida lei.
- (D) O servidor que fizer jus à Progressão por Capacitação Profissional será posicionado nos níveis de capacitação e classificação subsequentes, em padrão de vencimento distinto do padrão da posição relativa à que ocupava anteriormente.
- (E) É permitido o somatório de cargas horárias de cursos realizados pelo servidor durante a permanência no nível de capacitação em que se encontra, bem como o aproveitamento de cursos com carga horária inferior a 20 (vinte) horas-aula.

14. Considerando a Lei nº 8.666/1993, sobre obras e serviços, marque V para verdadeiro ou F para falso e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () O orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários poderá ser dispensável em caso de licitação de obras e serviços.
 - () É permitido incluir, no objeto da licitação, a obtenção de recursos financeiros para empreendimentos executados e explorados sob o regime de concessão, nos termos da legislação específica.
 - () É vedada a inclusão, no objeto da licitação, de fornecimento de materiais e serviços sem previsão de quantidades ou cujos quantitativos não correspondam às previsões reais do projeto básico ou executivo.
- (A) F/ V/ V
 - (B) V/ F/ V
 - (C) F/ F/ V
 - (D) V/ V/ F
 - (E) V/ F/ F

<p>15. De acordo com o disposto na Lei nº 8.666/1993, assinale a alternativa que apresenta a modalidade de licitação que ocorre entre interessados devidamente cadastrados ou que atenderem a todas as condições exigidas para cadastramento até o terceiro dia anterior à data do recebimento das propostas, observada a necessária qualificação.</p> <p>(A) Convite. (B) Técnica e preço. (C) Concorrência. (D) Concurso. (E) Tomada de Preços.</p>	<p>É correto o que está contido em</p> <p>(A) I e II, apenas. (B) I e III, apenas. (C) II e III, apenas. (D) I, II e III. (E) III, apenas.</p>
<p>16. Segundo o disposto na Lei nº 8.112/1990, servidor que, tendo tomado posse, não entrar em exercício no prazo estabelecido será</p> <p>(A) demitido de ofício. (B) dispensado pela autoridade competente. (C) demitido a juízo da autoridade competente. (D) exonerado de ofício. (E) suspenso por 30 (trinta) dias e, havendo reincidência, será demitido de ofício.</p>	<p>19. Com base na Lei nº 11.892/2008, sobre as finalidades, as características e os objetivos dos Institutos Federais, marque V para verdadeiro ou F para falso e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.</p> <p>() Promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão é um dos objetivos dos Institutos Federais. () Estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional é uma das finalidades dos Institutos Federais. () Ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional compreende uma das finalidades e características dos Institutos Federais.</p> <p>(A) V/ F/ V (B) F/ F/ V (C) F/ V/ F (D) F/ F/ F (E) V/ V/ F</p>
<p>17. Com base no disposto no artigo 132, da Lei nº 8.112/1990, a demissão será aplicada, dentre outros casos, quando</p> <p>I. houver abandono de cargo. II. houver inassiduidade habitual. III. o servidor, injustificadamente, recusar-se a ser submetido a inspeção médica determinada pela autoridade competente.</p> <p>É correto o que está contido em</p> <p>(A) I e III, apenas. (B) I, apenas. (C) I e II, apenas. (D) II e III, apenas. (E) I, II e III.</p>	<p>20. Acerca da Administração Pública, conforme artigo 37 e seus incisos e parágrafos, assinale a alternativa incorreta.</p> <p>(A) Os atos de improbidade administrativa importarão a suspensão dos direitos políticos, a perda da função pública, a indisponibilidade dos bens e o ressarcimento ao erário, na forma e gradação previstas em lei, sem prejuízo da ação penal cabível. (B) As pessoas jurídicas de direito público e as de direito privado prestadoras de serviços públicos responderão pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros, assegurado o direito de regresso contra o responsável nos casos de dolo ou culpa. (C) A lei reservará percentual dos cargos e empregos públicos para as pessoas portadoras de deficiência e definirá os critérios de sua admissão. (D) A lei estabelecerá os casos de contratação por tempo determinado para atender à necessidade temporária de excepcional interesse público. (E) Haverá vinculação de quaisquer espécies remuneratórias para o efeito de remuneração de pessoal do serviço público.</p>
<p>18. De acordo com o disposto no artigo 9º, da Lei nº 9.784/1999, são legitimados como interessados no processo administrativo:</p> <p>I. pessoas jurídicas que o iniciem como titulares de direitos ou interesses individuais. II. associações representativas, no tocante a direitos e interesses individuais e coletivos. III. as pessoas ou as associações legalmente constituídas quanto a direitos ou interesses difusos.</p>	

**TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ ÁREA: ALIMENTOS
(CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS)**

21. A Tecnologia de Alimentos preocupa-se com a aplicação de métodos e técnicas para o preparo, o armazenamento, o processamento, o controle, a embalagem, a distribuição e a utilização dos alimentos. Sobre esse tema, analise as assertivas abaixo.

- I. Pode-se dizer que a Tecnologia dos Alimentos é o estudo da aplicação da Ciência. A engenharia aplica-se somente à distribuição e à utilização dos alimentos.
- II. A Tecnologia dos Alimentos tem como objetivo exclusivo a prevenção de deterioração dos alimentos, principalmente na etapa de armazenamento.
- III. A Tecnologia dos Alimentos tem importância para os países em desenvolvimento ou desenvolvidos, pois está relacionada com o problema da fome.
- IV. Sabe-se que a utilização de alimentos prontos e semiprontos é importante nos países onde é cada vez mais necessário o trabalho da mulher fora das atividades domésticas.

É correto o que se afirma em

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

22. A microbiologia tem por objetivo o estudo dos micro-organismos e suas atividades. Os micro-organismos são os organismos ideais para estudo dos fenômenos biológicos porque possuem algumas peculiaridades, como: uma ampla variedade de processos bioquímicos que vão desde a simplicidade nutritiva crescendo em meios salinos até o parasitismo. Quanto a esse assunto, marque V para verdadeiro ou F para falso e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () A Bacteriologia é uma ciência responsável por elucidar, estudar e documentar tudo acerca das bactérias.
- () A Ficologia é a ciência que estuda os protozoários e tradicionalmente é uma especialização da engenharia.
- () A Micologia é um ramo da biologia dedicado ao estudo dos fungos, que são organismos heterotróficos de variadas dimensões.
- () A Virologia é o estudo dos vírus desde sua estrutura, classificação até sua evolução. No entanto, suas maneiras de contaminar, as doenças que causam, suas técnicas e seu uso na pesquisa e na terapia não estão contemplados nesse estudo.

- (A) V/ F/ V/ F
- (B) V/ V/ F/ F
- (C) F/ F/ V/ V
- (D) F/ V/ F/ V
- (E) V/ V/ V/ V

23. A microbiologia dos alimentos estuda a influência dos micro-organismos nas características dos produtos alimentícios de consumo humano ou animal. Eles têm sido utilizados pelo homem em diferentes processos e de diferentes maneiras, sendo que muitas substâncias e de considerável valor econômico são produtos do metabolismo microbiano. Sobre esse assunto, analise as assertivas abaixo.

- I. As bactérias possuem vida própria e preferem ambientes úmidos e alimentos ricos em proteínas como as carnes. As bactérias não produzem toxinas durante sua multiplicação e os vírus possuem vida própria, crescendo dentro da célula do organismo do homem e dos animais.
- II. Os micro-organismos desempenham papéis muito importantes, dependendo do tipo de interação existente com o alimento e seus nutrientes.
- III. A qualidade microbiológica dos alimentos está condicionada, primeiro, à quantidade e ao tipo de micro-organismos inicialmente presentes (contaminação inicial) e depois à multiplicação destes germes no alimento.

É correto o que se afirma em

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

24. Existem vários métodos para conservar os alimentos e o que difere um do outro é a forma pela qual o alimento é tratado. A adequação do tipo de conservação ao tipo de alimento é extremamente importante. Leia o trecho abaixo e, em seguida, assinale a alternativa que contém, respectivamente, a técnica e o alimento que se enquadram na descrição.

Tratamento térmico que tem a finalidade de inativar enzimas que poderiam causar reações de deterioração, como o escurecimento. As reações enzimáticas são responsáveis por alterações sensoriais e nutricionais, principalmente no período de estocagem.

- (A) Conservação por irradiação/ Cebolas.
- (B) Conservação por defumação/ Pescados.
- (C) Liofilização/ Carnes bovinas.
- (D) Branqueamento/ Frutas e hortaliças.
- (E) Pasteurização/ Leite.

25. Um surto de DTA (Doença Transmitida por Alimentos) é definido como um incidente em que duas ou mais pessoas apresentam uma enfermidade semelhante após a ingestão de um mesmo alimento ou água e as análises epidemiológicas os apontam como a origem da enfermidade. Com base nessas informações, assinale a alternativa correta.

- (A) Dentre os fatores que influenciam na contaminação por agentes patógenos, encontram-se: pessoas infectadas, alimentos sem procedência; saneamento deficiente e alimentos deixados à temperatura ambiente.
- (B) O aquecimento ou a cocção insuficiente e o reaquecimento insuficiente são fatores que influenciam na sobrevivência dos agentes patógenos.
- (C) A maioria das bactérias cresce melhor dentro das variações pequenas de pH sempre perto da acidez, entre pH 3,5 e 4,5. Poucas bactérias são capazes de crescer em pH básico como pH 9,0.
- (D) Para que uma DTA ocorra, basta que o patógeno ou sua(s) toxina(s) esteja(m) presente(s) no alimento ou água.
- (E) A ocorrência de um único caso de botulismo ou envenenamento químico não é suficiente para desencadear ações relativas a um surto.

26. A química está presente na alimentação e por essa razão se torna importante o estudo das substâncias que se ingere diariamente. Segundo a legislação brasileira, Aditivos Alimentares são “substâncias intencionalmente adicionadas aos alimentos com o objetivo de conservar, intensificar ou modificar suas propriedades, desde que não prejudiquem seu valor nutritivo”. De acordo com a afirmação, assinale a alternativa correta.

- (A) O uso dos aditivos alimentares é liberado e tem como consequências somente leves danos ao corpo humano, independentemente do tipo de alimento consumido.
- (B) Os agentes conservantes que retardam as alterações causadas pelos organismos são algumas especiarias e aromatizantes naturais ou sintéticos. Além disso, eles podem melhorar a aparência de certos alimentos.
- (C) A manutenção da consistência do produto dos alimentos é conferida por meio do uso das vitaminas e sais minerais que são adicionados a muitos dos alimentos comuns como leite, farinha e margarina.
- (D) Os emulsificantes atuam na regulação do pH dos alimentos, evitando o desenvolvimento do ranço ou outras oxidações indesejáveis em produtos ricos em gordura e também o aparecimento de manchas castanhas em frutos frescos recém-cortados.
- (E) Quando um aditivo é aprovado para utilização na indústria alimentar, são publicadas regulamentações que indicam em que tipo de alimentos ele pode ser utilizado, a máxima concentração permitida e como deve ser mencionado nos rótulos.

27. A fim de garantir a qualidade dos alimentos, é fundamental a avaliação de diversos índices físico-químicos em matérias-primas, produtos intermediários e no alimento pronto. Alimentos só podem ser comercializados quando atendem a padrões de identidade e qualidade estabelecidos por órgãos nacionais e internacionais. Atualmente, mais de 200 produtos possuem tais requisitos. Para certificar esses padrões já estabelecidos e universalmente aceitos, é necessária a condução de análises físico-químicas. Considerando a importância desse procedimento, analise as assertivas abaixo.

- I. O Laboratório de Alimentos como qualquer outro que realiza análises físico-químicas, para configurar a confiabilidade de seus resultados, deverá estar engajado em Programas de Garantia da Qualidade, no entanto, não é necessário englobar a biossegurança, uma vez que já são obrigatórios tais programas.
- II. A amostra de laboratório refere-se a uma parcela da amostra obtida por seleção ou divisão, uma unidade individual do lote aceita como parte da amostra ou a unidade final da amostragem multifásica.
- III. O setor de físico-química de alimentos realiza análises com o objetivo de avaliar se as amostras estão de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) e com a rotulagem nutricional.
- IV. A lacração dos invólucros das amostras fiscais e de controle tem o objetivo de evitar qualquer alteração deliberada do conteúdo da embalagem e isto só pode ser obtido com o uso do lacre.

É correto o que se afirma em

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

28. A Indústria de Óleos e Gorduras Vegetais e Animais destaca-se como um dos segmentos mais importantes da indústria de alimentos, devido à sua contribuição na exportação. Na produção de óleo bruto, são consideradas importantes as seguintes etapas: armazenamento das sementes oleaginosas, preparação da matéria-prima e extração do óleo bruto. Leia o trecho abaixo e, em seguida, assinale a alternativa que contém o processo tecnológico descrito.

É o tratamento que visa a tornar o óleo mais claro por meio do uso de adsorventes, como terras clarificantes, ativadas e naturais, misturadas às vezes com carvão ativado.

- (A) Desodorização.
- (B) Hidrogenação.
- (C) Neutralização.
- (D) Clarificação.
- (E) Margarinas.

29. Para produzir alimentos com qualidade nutricional, a indústria de alimentos depende dos conhecimentos relativos à composição bioquímica e à funcionalidade dos nutrientes. Dessa forma, a área da bioquímica de alimentos enfoca preferencialmente os conhecimentos básicos necessários para o desenvolvimento e a produção de novos produtos, bem como os processos relacionados ao controle químico, microbiológico e toxicológico destes alimentos que serão consumidos pela população, sejam industrializados ou em sua forma *in natura*. Com base nisso, analise as assertivas abaixo.

- I. Os únicos nutrientes essenciais à alimentação do ser humano são os carboidratos (açúcares), lipídios (gorduras) e proteínas, que possuem função primordial à produção de energia na célula.
- II. A água corresponde ao elemento químico em maior quantidade nos seres vivos (cerca de 70% do peso total) e é o solvente dos demais compostos químicos celulares. Participa exclusivamente das reações químicas e bioquímicas.
- III. Na ligação covalente, ocorre o encontro entre dois átomos que precisam ganhar elétrons. Esse tipo de ligação forma uma molécula.
- IV. As vitaminas são precursoras das coenzimas, estas que, por possuírem natureza variada, aumentam o repertório de possíveis reações a serem catalisadas pelas enzimas.
- V. Os minerais são considerados micronutrientes e apresentam características específicas. Possuem função reguladora, contribuindo para a função osmótica, equilíbrio acidobásico, estímulos nervosos, ritmo cardíaco e atividade metabólica.

É correto o que se afirma em

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

30. Muitos termos são utilizados para definir as frutas e as hortaliças que são higienizadas e preparadas da maneira mais próxima possível do *in natura*, e o termo Minimamente Processado vem ganhando o consenso, já que pode melhor definir as características desses produtos. Em relação a esse assunto, marque V para verdadeiro ou F para falso e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () Os produtos minimamente processados são frutas ou hortaliças modificadas fisicamente, mas que mantém o seu estado fresco.
 - () O processamento mínimo torna os produtos hortícolas menos percebíveis devido às operações de descascamento e corte, apresentando, dessa forma, vantagens em seu uso.
 - () As preocupações relacionadas às frutas e hortaliças minimamente processadas estão voltadas à garantia da vida útil, à necessidade de um controle rígido de temperatura e de embalagem, à higiene e sanitização eficientes dos produtos, bem como à manutenção da qualidade do produto em relação ao sabor, ao aroma e ao valor nutricional.
 - () A baixa qualidade e adaptabilidade da matéria-prima ao processamento mínimo são problemas que impedem uma expansão maior do mercado de frutas e hortaliças minimamente processadas.
- (A) V/ F/ V/ V
(B) V/ V/ F/ F
(C) F/ V/ V/ F
(D) F/ V/ F/ V
(E) V/ F/ F/ V

31. Controle de Qualidade é uma medida adotada por organizações de diferentes segmentos em todo o mundo para definir padrões de procedimentos, políticas e ações, de maneira uniforme. É um sistema que considera o grau de satisfação do consumidor, dos acionistas, dos funcionários, dos fornecedores e da sociedade, como um todo. Sobre esse tema, assinale a alternativa correta.

- (A) O objetivo básico do Controle de Qualidade é assegurar que os produtos, serviços ou processos preencham requisitos específicos e sejam confiáveis e satisfatórios para os clientes.
- (B) O Controle de Qualidade Total visa a obter o domínio sobre a satisfação somente das pessoas que participam no processo produtivo.
- (C) Quando se fala em Qualidade Total, os clientes são vistos como parte secundária de uma empresa, e a criação de ações de atendimento ao cliente, parceria e superação de expectativas são facultativas.
- (D) O controle de uma empresa se torna mais eficiente quando a responsabilidade é centralizada e mantida em uma única pessoa, facilitando o controle do processo.
- (E) Planejar e formalizar são essenciais para garantir a qualidade de um sistema. Os processos devem se tornar menos rotineiros, as ações devem ser espontâneas e a qualidade do serviço prestado deve ser garantida.

32. A indústria de panificação, bem como todo o setor industrial alimentício, possui uma crescente preocupação com a busca do melhor aproveitamento da matéria-prima e dos subprodutos de processamento. A importância desta busca consiste no fato de que muitos destes subprodutos possuem alto valor nutricional ou características altamente desejáveis em alguns tipos de produtos ou processos, sendo assim dotados de um potencial aumento do seu valor agregado. Sobre esse tema, assinale a alternativa correta.
- (A) Os emulsificantes são utilizados na panificação e, de uma maneira geral, pode-se resumir seus efeitos em: lubrificação da massa, substituição parcial ou total da gordura da formulação, atuação sobre os componentes do amido e ação da amilase.
- (B) Dentre os melhoradores de farinha, as vitaminas são os produtos de maior importância na tecnologia de panificação. Elas atuam diretamente sobre a estrutura das proteínas do glúten, reforçando a rede de glúten por meio da formação de ligações dissulfídicas.
- (C) O reforçador de glúten é um produto recente na moderna panificação, composto por sais minerais naturais, que tem como objetivo principal atuar sobre os pigmentos carotenoides da farinha de trigo, oxidando-os.
- (D) A composição mínima do pão, ou seja, os ingredientes essenciais para obtenção do pão são: farinha de trigo, água, sal, manteiga e fermento biológico.
- (E) O glúten não é um componente que faz parte diretamente da formulação de produtos de panificação. O glúten é formado quando a farinha de trigo, a água e os demais ingredientes do pão são misturados e sofrem a ação de um trabalho mecânico.
33. Muitos são os processos tecnológicos pelos quais o leite pode ser submetido, o que permite a elaboração de queijos, doces, iogurtes e muitos outros produtos. Com base nessa informação, assinale a alternativa correta.
- (A) O creme de leite é um produto lácteo pobre em gordura, extraído do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma pequena emulsão de gordura em água.
- (B) A manteiga é definida como o produto gorduroso obtido exclusivamente pela batida do creme de leite, o qual foi derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados.
- (C) O queijo é um produto originário da aplicação de várias modalidades de processamento, artesanal ou industrialmente, fresco ou maturado, obtido somente por coagulação e separação do soro de leite e pela nata.
- (D) O leite desidratado é o produto resultante da desidratação (remoção de água) parcial, em condições adequadas, resultando somente em leite concentrado e evaporado.
- (E) O leite em pó é o produto obtido por desidratação do leite de cabra integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.
34. Cereais são quaisquer frutos ou sementes comestíveis da família das gramíneas que podem ser utilizados como alimento. Destes, o amido está disponível em abundância na natureza e o homem o utiliza de muitas outras formas, além de sua finalidade inicial de fonte de energia biológica. Praticamente todos os setores industriais utilizam o amido ou seus derivados. Sobre esse tema, assinale a alternativa correta.
- (A) O amido é utilizado na indústria alimentícia para alterar ou controlar diversas características, como textura, aparência, umidade, consistência e estabilidade no *shelf life*, porém seu uso limita-se a essas finalidades.
- (B) O amido é usado na matéria-prima para padronizar o teor de glúten da farinha. Porém, os biscoitos feitos com farinha mista (amido e trigo) apresentam alterações sensoriais e de aparência e, conseqüentemente, são dificilmente aceitos por se tornarem menos agradáveis ao paladar e serem mais densos que os convencionais.
- (C) As necessidades da utilização de amidos com propriedades especiais pelas indústrias de processamento de alimentos levaram à produção de amidos modificados. Cada amido modificado pode adquirir diversas propriedades, em maior ou menor grau, o que determina o seu uso específico nas indústrias de processamento de alimentos.
- (D) O amido pode ser modificado quimicamente para melhorar sua solubilidade em água e alterar o tamanho da partícula. As modificações químicas são, basicamente, a pré-gelatinização e o tratamento com calor.
- (E) Os amidos pré-gelatinizados são usados quando se espera que os produtos sejam solúveis ou dispersáveis em água. Porém, é necessário que sejam quentes. São rotineiramente empregados na confecção de alimentos pré-preparados, são de cocção rápida e fácil digestão.
35. A carne bovina é o produto de origem animal mais consumido no Brasil. Devido à importância da carne como alimento e a exigência dos consumidores, que cada dia tornam-se mais esclarecidos e conscientes, aumentou enormemente a procura por produtos de ótima qualidade. Sobre o processamento da carne bovina, analise as assertivas abaixo.
- I. A utilização correta do frio durante todas as fases, desde o resfriamento da carcaça até a comercialização, incluindo ainda a fase anterior ao consumo e quando o produto já se encontra em poder do consumidor, é de extrema importância na manutenção da qualidade e deve ser enfatizada ao extremo.
- II. Se o animal passar por estresse na fase *ante mortem*, não irá interferir diretamente na qualidade da carne. Depois de abatido, alguns cuidados devem ser tomados, apesar do dano na qualidade da carne ser reversível.
- III. O processamento da carne tem a finalidade de prolongar a vida de prateleira, por atuar sobre enzimas e micro-organismos de caráter degradativo.
- IV. Depois da realização dos cortes das carnes, deve-se congelá-las, sendo necessária a manutenção da temperatura somente durante essa etapa da cadeia da carne, pois não haverá riscos de contaminação posteriormente.

É correto o que se afirma em

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

36. O projeto é um processo formado por um grupo de atividades que são coordenadas e controladas com datas de início e fim, visando a atingir um objetivo, tendo como aspecto relevante as limitações de tempo, custo e recursos. Com base nisso, analise as assertivas abaixo.

- I. A necessidade de se entender o que é um projeto, como ele deve ser elaborado e acompanhado, diz respeito à importância deste em estar bem elaborado para que a instituição financeira consiga avaliá-lo da melhor forma possível.
- II. Alguns fatores são críticos para o sucesso de um projeto como, por exemplo, pessoas capacitadas e comprometidas na equipe, autoridade do gerente para conduzir o projeto, desenvolver estimativas de prazos, custos e qualidade realistas e manter sob controle as modificações efetuadas no projeto.
- III. Projetos exclusivos significam que todos os projetos devem possuir um início e um final definidos e que terá uma curta duração.
- IV. Os objetivos dos projetos e das operações são fundamentalmente diferentes. A finalidade de um projeto é atingir seu objetivo e, em seguida, terminar. Por outro lado, o objetivo de uma operação contínua é manter o negócio.
- V. A Estrutura por Projeto é permanente e composta por funcionários das diversas áreas funcionais (favorecendo a multidisciplinaridade, a rapidez, a flexibilidade e a qualidade do projeto), coordenados por um gerente de projeto.

É correto o que se afirma em

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

37. A Gastronomia é um ramo que abrange os vários aspectos da alimentação e tem como papel transformar os alimentos, produzindo sabores, texturas e aroma diferentes, proporcionando sensações inúmeras. A Técnica Dietética é a disciplina que, baseada em ciências exatas, estuda as operações a que são submetidos os alimentos depois de cuidadosa seleção e as modificações que eles sofrem durante os processos culinários e outros de preparações para o consumo. De acordo com esse tema, assinale a alternativa correta.

- (A) A cocção rápida ou com calor seco amolece os alimentos. Nesse procedimento, o vapor de água penetra nas fibras e quebra sua consistência. Com a aplicação de cocção rápida, os comestíveis perdem parte do sabor e de seu valor nutritivo.
- (B) Grelhar consiste no acabamento que se dá ao alimento pronto para fornecer-lhe sabor e coloração superficial. Geralmente, é utilizado um molho branco e/ou queijo.
- (C) Banho Maria consiste em cozinhar um alimento de tal maneira que o calor recebido na superfície penetre nele, de um modo lento e progressivo, até alcançar o ponto central da peça.
- (D) Fritura consiste no método de cocção parcial de um alimento por contato leve em gordura quente, obtendo-se preparações douradas e crocantes.
- (E) Escalfar é a cocção de um alimento em meio aquoso e abaixo do seu ponto de ebulição. São cocções lentas em meio líquido sem ebulição. O meio líquido pode ser água, caldos, leite, xarope etc..

38. A produção de leite e derivados é altamente difundida em todo o país, tanto em nível industrial quanto artesanal. A legislação federal estabelece contagens máximas antes e principalmente depois do processo de pasteurização. Também são preconizados os métodos de higiene na ordenha, modo de transporte e de armazenamento antes do processo e local de pasteurização. Em relação a esse assunto, marque V para verdadeiro ou F para falso e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () Leite pasteurizado tipo A refere-se ao leite cru não submetido a qualquer tipo de tratamento térmico na fazenda leiteira onde foi produzido.
- () Leite pasteurizado tipo B refere-se ao leite homogeneizado, submetido à ultrapasteurização, ou seja, o Sistema UHT (*Ultra High Temperature*), que significa o aquecimento de 130°C a 150°C por 2 a 4 segundos, por meio de um processo térmico de fluxo contínuo e o imediato resfriamento à temperatura inferior a 32°C.
- () O leite pasteurizado tipo B pode ser classificado quanto ao teor de gordura em: leite cru refrigerado tipo B, leite pasteurizado tipo B integral, leite pasteurizado tipo B semidesnatado e leite pasteurizado tipo B desnatado.
- () O leite homogeneizado é obtido por meio da redução dos glóbulos de gordura. Este processo aumenta a estabilidade do leite e, ao mesmo tempo, evita a separação da gordura (formação da nata).

- (A) F/ F/ V/ V
- (B) V/ V/ F/ F
- (C) F/ V/ V/ V
- (D) F/ F/ F/ F
- (E) V/ V/ V/ V

39. As indústrias de alimentos têm buscado identificar e atender aos anseios dos consumidores em relação a seus produtos, pois só assim sobreviverão em um mercado cada vez mais competitivo. A análise sensorial tem-se mostrado importante ferramenta neste processo, envolvendo um conjunto de técnicas diversas elaboradas com o intuito de avaliar um produto quanto à qualidade sensorial, em várias etapas do seu processo de fabricação. Com base nesse assunto, assinale a alternativa correta.

- (A) A qualidade sensorial é função somente dos estímulos procedentes dos alimentos, como aparência, sabor, textura, forma, método de preparo, custo e sazonalidade.
- (B) Os métodos discriminatórios são, em geral, de difícil interpretação, requerem muito tempo, são relativamente caros e estabelecem a diferença qualitativa entre as amostras.
- (C) Os testes afetivos são uma ferramenta secundária, pois obtêm indiretamente a opinião (preferência ou aceitação) do consumidor em relação às ideias, características específicas ou globais de determinado produto.
- (D) A análise descritiva caracteriza e descreve as propriedades visuais de um produto, empregando uma linguagem informal.
- (E) Por meio da análise sensorial, as características ou propriedades de interesse relativas à qualidade sensorial do alimento são identificadas e adequadamente estudadas.

40. Resíduos são o resultado de processos de diversas atividades da comunidade de origem: industrial, doméstica, hospitalar, comercial, agrícola, de serviços e ainda da varrição pública. Os resíduos apresentam-se em estados sólido, gasoso e líquido. Em relação a esse assunto, marque V para verdadeiro ou F para falso e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () A incineração é um processo de queima controlada na ausência de oxigênio, no qual os materiais à base de hidrogênio são reduzidos a gases e materiais inertes (cinzas e escórias de metal) com geração de calor.
- () Os aterros sanitários são uma alternativa de destinação de resíduos industriais, que se utilizam de técnicas que permitem a disposição controlada destes resíduos no solo, sem causar danos ou riscos à saúde pública e minimizando os impactos ambientais.
- () Para incentivar a reciclagem e a recuperação dos resíduos, alguns estados possuem bolsas de resíduos, que são publicações periódicas, gratuitas, onde a indústria coloca os seus resíduos à venda ou para doação.
- () Os processos físicos no tratamento de efluentes são exclusivamente: remoções de sólidos em suspensão sedimentadas e flutuantes por meio de separações físicas, tais como gradeamento, peneiramento, caixas separadoras de óleos e gorduras, sedimentação e flotação.

- (A) V/ F/ V/ F
- (B) F/ V/ V/ F
- (C) V/ V/ F/ F
- (D) F/ V/ F/ V
- (E) V/ F/ F/ V

