

NÍVEL Superior



**Concurso Público para Servidor
Técnico-Administrativo
UFBA e UFRB 2009**

**Farmacêutico/
Alimentos**



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA • PROGRAD/SSOA
Rua João das Botas, nº 31 - Canela • CEP: 40110-160
Salvador - Bahia - Brasil • Telefax: (71) 3283-7820
www.concursos.ufba.br • ssoa@ufba.br

INSTRUÇÕES

Para a realização desta prova, você recebeu este Caderno de Questões.

1. Caderno de Questões

- Verifique se este Caderno de Questões contém a prova de Conhecimentos Específicos **referente ao cargo a que você está concorrendo**:

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS — Questões de 101 a 130

- Qualquer irregularidade constatada neste Caderno de Questões deve ser imediatamente comunicada ao Fiscal de sala.
- Neste Caderno, você encontra apenas um tipo de questão: objetiva de proposição simples. Identifique a resposta correta, marcando na coluna correspondente da Folha de Respostas:

V, se a proposição é verdadeira;

F, se a proposição é falsa.

ATENÇÃO: Antes de fazer a marcação, avalie cuidadosamente sua resposta.

LEMBRE-SE:

- A resposta correta vale 1 (um), isto é, você **ganha** 1 (um) ponto.
- A resposta errada vale -0,75 (menos setenta e cinco centésimos), isto é, você **não ganha** o ponto da questão que errou e ainda **perde**, em cada resposta errada, 0,75 (setenta e cinco centésimos) dos pontos ganhos em outras questões que você acertou.
- A ausência de marcação e a marcação dupla ou inadequada valem 0 (zero). Você **não ganha nem perde nada**.

2. Folha de Respostas

- Você terá uma única Folha de Respostas para a Prova de Conhecimentos Gerais e para esta Prova de Conhecimentos Específicos.
- **NÃO AMASSE, NÃO DOBRE, NÃO SUJE, NÃO RASURE ESSA FOLHA DE RESPOSTAS.**
- A marcação da resposta deve ser feita preenchendo-se o espaço correspondente com caneta esferográfica de tinta **PRETA**. Não ultrapasse o espaço reservado para esse fim.

Exemplo da Marcação
na Folha de Respostas

01	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
02	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
03	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
04	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
05	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

- **O tempo disponível para a realização das duas provas e o preenchimento da Folha de Respostas é de 5 (cinco) horas no total.**
-

PROVA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

FARMACÊUTICO / ALIMENTOS

QUESTÕES de 101 a 130

INSTRUÇÃO:

Para cada questão, de **101** a **130**, marque na coluna correspondente da Folha de Respostas:

V, se a proposição é verdadeira;

F, se a proposição é falsa.

A resposta correta vale 1 (um); a resposta errada vale -0,75 (menos setenta e cinco centésimos); a ausência de marcação e a marcação dupla ou inadequada valem 0 (zero).

QUESTÕES de 101 a 105

Atividade de água constitui a disponibilidade da água para reagir. A atividade de água (a_w) varia de 0 a 1,0. Esses parâmetros são importantes, pois influem em várias propriedades e métodos de conservação de alimentos.

Com base nesses princípios, pode-se afirmar:

Questão 101

A carne de sol possui maior atividade de água do que a carne fresca e, por esse motivo, conserva-se por mais tempo.

Questão 102

A atividade de água (a_w) exerce influência nos alimentos somente em relação às atividades enzimáticas e fúngicas.

Questão 103

No sistema da garantia da qualidade de alimentos, uma das ferramentas é a APPCC, que significa Análise de Perícia e Ponto de Controle Crítico.

Questão 104

Embora o mel contenha aproximadamente 20% de água, sua atividade de água é baixa, pois a água está fixada.

Questão 105

O higrômetro utilizado para medir a “aw” se baseia na medida do ponto de orvalho.

Questão 106

As águas naturais podem apresentar microrganismos saprófitas e patogênicos, principalmente dos gêneros *Pseudomonas*, *Aerobacter*, *Proteus*, *Streptococcus*, *Enterobacter* e *Escherichia*, sendo que esses três últimos são contaminantes e não fazem parte da microbiota natural.

QUESTÕES de 107 a 110

A fiscalização de alimentos é um dos principais ramos da Bromatologia. Dentre todos os alimentos, o leite, os ovos, as carnes e derivados são os que causam maior preocupação para a Vigilância Sanitária, devido à elevada perecibilidade e pela possibilidade de ocorrência de surtos e fraudes.

Com base nessas informações, é correto afirmar:

Questão 107

A **sulfitagem** é o tipo de fraude mais comum praticado com o leite no Brasil.

Questão 108

Dos surtos ocorridos no Brasil relacionados com alimentos que contêm ovos ou carnes, a salmonela tem sido identificada como o principal microrganismo envolvido.

Questão 109

A presença acentuada de sulfito detectada pela reação de Eber em carnes significa **deterioração**.

Questão 110

O binômio tempo/temperatura e o pH são fatores importantes para o desenvolvimento de microrganismos e também para a prevenção da deterioração de alimentos.

QUESTÕES de 111 a 115

Na inspeção e no controle de qualidade de alimentos, vários parâmetros devem ser considerados e avaliados, dentre os quais, a amostragem e a rotulagem.

Assim sendo, pode-se afirmar:

Questão 111

O peso líquido de um alimento enlatado é igual ao peso drenado.

Questão 112

Alimentos *light* são aqueles que apresentam redução de 25% de um ingrediente em relação ao produto convencional, podendo ser reduzido não somente no teor de gordura, mas também em outros ingredientes, como sódio, carboidratos e outros.

Questão 113

Fazem parte das informações obrigatórias da rotulagem de alimentos embalados a denominação do produto, a lista de ingredientes, o conteúdo líquido, o prazo de validade e a identificação do lote.

Questão 114

Na rotulagem de alimentos, a **tartrazina** é o único corante que, na lista de ingredientes, deve ser declarado por extenso.

Questão 115

Leis, decretos, RDCs, resoluções, portarias e normas são instrumentos fundamentais para o exercício da vigilância e controle de qualidade de alimentos.

QUESTÕES de 116 a 120

A análise de alimentos envolve vários métodos e técnicas que se aplicam aos diversos tipos de alimentos.

Sobre esses métodos e técnicas, é correto afirmar:

Questão 116

Para medir a eficiência de um método, utilizam-se material de referência, testes interlaboratoriais e cálculos estatísticos.

Questão 117

O método de Gerber é empregado para medir a proteína do leite.

Questão 118

O teste do alisarol, utilizado como plataforma de recepção para avaliar o leite, serve como indicativo da contaminação microbiológica desse alimento.

Questão 119

O índice de iodo é inversamente proporcional ao grau de insaturação de um óleo.

Questão 120

O índice de saponificação mede a matéria insaponificável que se encontra em óleos e gorduras.

QUESTÕES de 121 a 125

Na análise de risco, o perigo deve ser identificado, mensurado e comunicado aos órgãos competentes a fim de ser gerenciado. As micotoxinas, que são metabólitos produzidos por fungos, merecem muita atenção e, como os metais pesados, devem ser monitoradas em respeito à saúde do consumidor.

Com relação a esses aspectos, identifique as proposições verdadeiras e as falsas.

Questão 121

Dentre as micotoxinas, as **aflatoxinas** são as únicas termolábeis, portanto os alimentos, quando cozidos, não apresentam risco.

Questão 122

A aflatoxina B1 é considerada um dos mais potentes carcinogênicos químicos conhecidos, e a sua identificação pode ser feita através da sua fluorescência em CCD.

Questão 123

Para trabalhar com micotoxinas, os EPIs de uso obrigatório são, apenas, o avental, as luvas e os óculos de proteção.

Questão 124

O arsênio encontrado nas raízes de mandioca é procedente da contaminação ambiental.

Questão 125

O método espectrofotométrico da AOAC é adotado pelo MAPA para determinar metanol em bebidas.

QUESTÕES de 126 a 130

A análise de alimentos, em particular a composição centesimal, é muito importante, pois serve para conhecimento de novos alimentos, análise de controle e também pode contribuir com a Vigilância Sanitária na detecção de fraudes.

A partir dessa afirmação, é correto afirmar:

Questão 126

A composição centesimal refere-se apenas aos teores de proteína, umidade, glicídios e cinzas.

Questão 127

Na composição centesimal, o método universal comumente utilizado para determinar os glicídios é por diferença.

Questão 128

A determinação de proteína é feita pelo método de Fehling.

Questão 129

A determinação de resíduo mineral fixo (cinzas) pode ser medida em estufa a 100°C e em forno mufla, em temperatura de 550°C.

Questão 130

Na determinação de umidade por solvente orgânico, o alimento deve ser previamente desidratado para minimizar erro em sua medida.



Universidade Federal da Bahia

**Direitos autorais reservados. Proibida a
reprodução, ainda que parcial, sem autorização
prévia da Universidade Federal da Bahia - UFBA**