



INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DO CENTRO OESTE -ITCO
Rua Dr. Olinto Manso Pereira (Antiga Rua 94) n° 34 Setor Sul – Goiânia-GO
CEP 74080-130

CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA, ARQUITETURA E AGRONOMIA DO ESTADO DE GOIÁS – CREA-GO

CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE EMPREGOS

EDITAL N° 02 /2008 – CREA-GO

CARGO: ANALISTA DE FISCALIZAÇÃO II - ENG. DE ALIMENTOS

INSTRUÇÕES

Caro Candidato,

Você tem em mãos o Caderno de provas. As provas objetivas somam 60 questões sendo: 10 questões de Língua Portuguesa, 10 de Gestão da Qualidade, 15 questões de Legislação Específica, 10 questões de Conhecimentos de Informática Básica e 15 questões de Conhecimentos Específicos de Analista de Fiscalização II - Engenheiro de Alimentos. Cada questão contém cinco alternativas, sendo que apenas uma delas deverá ser escolhida.

Você receberá também um **Cartão Respostas**. Este cartão não poderá ter rasuras, emendas ou dobraduras, pois isto impossibilitará a sua leitura. Lembre-se: o **Cartão Respostas** é nominal e insubstituível e, em hipótese alguma, será fornecida outra cópia deste cartão.

Recomendamos que:

1. Leia com atenção todas as questões e, inicialmente, marque no seu **Caderno de Provas** a alternativa que julgar correta, posteriormente passe as respostas para o **Cartão Respostas**;
2. Ao passar a alternativa escolhida para o **Cartão Respostas**, observe bem o número da questão e a letra escolhida. A marcação de mais de uma alternativa por questão, no **Cartão Respostas**, anula esta questão.

Não será permitido, sob nenhum argumento, o uso de aparelho de comunicação -telefone celular, por exemplo - durante a realização das provas. Para rascunho, utilize o verso das páginas do Caderno de Provas.

Após às 12:00 h, você poderá levar consigo o seu caderno de provas.

Observações:

1. A prova tem duração de 4 (quatro) horas
2. Assine o **Cartão Respostas** no local indicado, tendo cuidado para não ultrapassar os limites;
3. No **Cartão Respostas**, preencha todo o espaço correspondente à alternativa escolhida, não ultrapassando seus limites e evitando borrões.

PROVA DE LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto a seguir para responder às questões 01 e 02

A terra

Ao sobrevir da chuvas, a terra (...) transfigura-se em mutações fantásticas, contrastando com a desolação anterior. Os vales secos fazem-se rios. Insulam-se os cômodos escavados, repentinamente verdejantes. A vegetação recama de flores, cobrindo-os, os grotões escancelados, e disfarça a dureza das barrancas, e arredonda em colinas os acervos de blocos disjuntados – de sorte que chapadas grandes, intermeadas de convas, se ligam em curvas mais suaves aos tabuleiros altos. Cai a temperatura. Com o desaparecer das soalheiras anula-se a secura anormal dos ares. Novos tons na paisagem: a transparência do espaço salienta as linhas mais ligeiras, em todas as variantes da forma e da cor.

Dilatam-se os horizontes. O firmamento, sem o azul carregado dos desertos, alteia-se, mais profundo, ante o expandir revivescente da terra.

E o sertão é um vale fértil. É um pomar vastíssimo, sem dono.

Depois tudo isto se acaba. Voltam os dias torturantes; a atmosfera asfixiadora; o empedramento do solo; a nudez da flora; e nas ocasiões em que os estios se ligam sem a intermitência das chuvas – o espasmo assombrador da seca.

A natureza compraz-se em um jogo de antítese.

(Euclides da Cunha. Os sertões: campanha de Canudos. 31ª ed. RJ: F. Alves, 1982, p. 37-8)

QUESTÃO 01

O texto trata da:

- a) natureza agreste que provoca várias moléstias respiratórias ao homem, devidas ao tempo seco;
- b) terra do Planalto Central do Brasil, local de grandes contrastes, devidos à baixa densidade da vegetação;

- c) oposição entre terras férteis do litoral e terras inóspitas do interior, contraste esse que dá prazer à natureza humana;
- d) **mudança periódica da paisagem sertaneja, derivada da ação transformadora da chuva;**
- e) distribuição das terras brasileiras, cuja fertilidade exige que se faça, sem demora, a reforma agrária.

QUESTÃO 02

Quanto à tipologia textual, o texto ...

- a) **é uma descrição literária de uma parte da paisagem telúrica brasileira.**
- b) constitui uma narrativa ficcional dos principais problemas enfrentados pelos homens do sertão no trato da terra.
- c) deve ser entendido como parte de um relatório técnico, em que se faz a descrição do contexto mediante o uso de linguagem denotativa.
- d) é uma dissertação a respeito dos impasses da seca que abate o solo nordestino.
- e) apresenta-se sob a forma de uma argumentação em favor do tratamento hídrico dos cerrados do Planalto Central.

QUESTÃO 03

Assinale a alternativa incorreta, quanto à formação de palavras.

- a) nas palavras sobrepor e sobrecarga; o prefixo *sobre* –, de origem latina, tem o sentido de: posição em cima, excesso;
- b) nas palavras bebedouro e lavatório, os sufixos – *douro* e – *tório* têm o sentido de: lugar ou instrumento de ação;
- c) **nas palavras epiderme e epílogo, o prefixo *epi* –, de origem grega, tem o sentido de: posição superior e posterioridade;**
- d) nas palavras alimentício e natalício, o sufixo – *ício* tem o sentido de: referência;
- e) nas palavras hipodérmico e hipotensão, o prefixo *hipo* – tem o sentido de: posição inferior, escassez.

QUESTÃO 04

O infinitivo tem valor pronominal em:

- a) É preferível ele ouvir a falar.
- b) **A maneira de ouvir é própria de cada um.**
- c) Todos puseram-se a falar ao mesmo tempo.
- d) Ele promete falar menos.
- e) José declarou estar pronto para a reunião.

QUESTÃO 05

Leia o texto a seguir.

Os sites que abrem portas para mundos virtuais em três dimensões, como o Second Life ou o jogo Star Wars Galaxies, são um dos grandes sucessos atuais da internet. Não é para menos. Eles tornam corriqueira e divertida uma prática que a psicanálise _____ tempos detectou ser comum _____ todos os seres humanos - _____ de projetar uma imagem ideal de si mesmo através de outras pessoas. É o que se faz, por exemplo, quando se pensa em ganhar na loteria e levar uma vida igual _____ dos milionários que aparecem nas revistas...

(Veja Especial – Tecnologia, agosto, 2007, p. 18, com adaptações)

Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas, conforme a norma culta da língua;

- a) **há – a – a – à**
- b) à – a – a – há
- c) há – à – a – à
- d) a – à – à – há
- e) há – à – a – a

QUESTÃO 06

Leia o texto a seguir.

A criatividade de uma nação está ligada à capacidade de pensar e teorizar – o que requer uma boa educação – e, daí, partir para inventar e, depois, ir até as últimas conseqüências no fazer. E isso tudo operando em vários registros intelectuais e disciplinares, fazendo as pontes entre uns e outros.

(Castro, C. M. Origens da Riqueza Americana. Veja, 25/10/2000, com adaptações)

Se for empregada no plural a palavra “capacidades” (linha 02), para manter correta a concordância, é obrigatória a seguinte mudança:

- a) ligada – **ligadas**
- b) partir – **partirem**
- c) requer – **requerem**
- d) no fazer – **nos fazeres**
- e) **à – às**

QUESTÃO 07

Considere as afirmações a seguir.

- I – A palavra *áurea* é acentuada por ser paroxítona terminada em ditongo decrescente.
- II – A palavra *tênue* é acentuada por ser paroxítona terminada em ditongo crescente.
- III – A palavra *jibóia* é acentuada por ser paroxítona terminada em ditongo aberto átono.

Considerando a norma culta da língua, assinale a alternativa correta:

- a) Apenas I está correta.
- b) **Apenas II está correta.**
- c) Apenas I e II estão corretas.
- d) Apenas II e III estão corretas.
- e) Apenas III está correta.

QUESTÃO 08

Considerando a norma culta da língua, a vírgula está empregada inadequadamente em:

- a) Algumas pessoas gostam de falar; outras, de ouvir.
- b) Assimila-se uma língua, falando-a.
- c) O grupo se dispersou, e a audiência diminuiu consideravelmente.
- d) O secretário, inadvertidamente, fez críticas ao projeto.
- e) **O orador foi tão veemente, que arrancou calorosos aplausos do público.**

QUESTÃO 09

A regência verbal é gramaticalmente inaceitável em:

- a) O processo de comunicação implica pressupostos filosóficos.
- b) A compreensão permite se perdoem aos indivíduos os chamados “pecados” da língua.
- c) É bom que sejamos informados sobre os fundamentos que norteiam a comunicação humana.
- d) Não raro, as concepções filosóficas da comunicação que propomos observar são negligenciadas.
- e) A expressão por palavras é preferida à elaborada por símbolos.

QUESTÃO 10

Leia o texto a seguir.

Ética de princípios

As duas éticas: a ética que brota da contemplação das estrelas perfeitas, imutáveis e mortas, a que os filósofos dá(1) o nome de ética de princípios, e a ética que brota da contemplação dos jardins imperfeitos e mutáveis, mas vivos – a que os filósofos dá(2) o nome de ética contextual.

Os jardineiros não olham para as estrelas. Eles nada sabem sobre as estrelas que alguns dizem já ter visto(3) por revelação dos deuses. Como os homens comuns não veem(4) essas estrelas, eles tem(5) de acreditar na palavra dos que dizem já as ter visto longe, muito longe ...

(Rubem Alves. Folha de S. Paulo, 04 de março de 2008.com adaptações)

Assinale a alternativa que corresponde ao segmento sublinhado que está gramaticalmente correto.

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

PROVA DE GESTÃO DA QUALIDADE

QUESTÃO 11

É considerada uma vantagem da estrutura em equipes:

- a) Flexibilidade da força de trabalho e habilidade em fazer as tarefas onde elas são necessárias.
- b) Redução das barreiras entre departamentos aumentando o compromisso pela maior proximidade entre as pessoas.**
- c) Constitui uma combinação de processos e arranjos de produtos.
- d) As áreas ou processos da organização constituem módulos completos e separados.
- e) Especialização da força de trabalho e aumento das barreiras entre departamentos.

QUESTÃO 12

Algumas características das tendências organizacionais no mundo moderno são:

- a) Cadeias de comando mais longas; Mais unidades de comando; Foco no negócio básico e essencial; Consolidação da economia do conhecimento.
- b) Cadeias de comando mais curtas; Menos unidade de comando; Menos participação; Ênfase no trabalho individual.
- c) Cadeias de comando mais longas; Mais unidades de comando; Menos participação; Ênfase no trabalho individual.
- d) Cadeias de comando mais curtas; Menos unidade de comando; Mais participação; Ênfase nas equipes de trabalho.**
- e) Cadeias de comando mais curtas; Mais unidades de comando; Menos participação; Ênfase no trabalho individual.

QUESTÃO 13

Assinale a alternativa que não representa uma característica da Qualidade Total:

- a) A melhoria contínua da qualidade é aplicável somente ao nível operacional.**
- b) Conceito de qualidade para toda a organização.
- c) Implementação de melhorias.
- d) Empoderamento das pessoas (empowerment).

- e) A obrigação de alcançar a qualidade está nas pessoas que a produzem.

QUESTÃO 14

Dentre os conceitos dos Sentos da Ferramenta 5S, assinale a alternativa incorreta:

- a) Seiri: selecionar e separar o que é útil do que não é útil.
- b) Seiton: é a atividade que visa efetuar arrumação dos objetos, materiais e informações úteis, de maneira funcional, possibilitando acesso rápido e fácil. Selecionar e separar o que é útil do que não é útil.
- c) Seiso: eliminar a sujeira e inspecionar para descobrir e atacar as fontes de problemas.
- d) Seiketsu: é a perpetuação dos ganhos obtidos nas atividades dos sentos Seiri, Seiton e Seiso, tendo o cuidado para que os estágios já alcançados não retrocedam.
- e) Shitsuke: é o cumprimento rigoroso daquilo que for estabelecido entre as pessoas, bem como das normas vigentes. São os bons hábitos adquiridos transformados em ações provisórias.**

QUESTÃO 15

O Ciclo PDCA é um método de gestão composto pelas seguintes fases:

- a) Pesquisar; Fazer; Validar e Controlar.
- b) Pesquisar; Desenvolver; Criar e Arrumar.
- c) Planejar; Fazer; Verificar e Consolidar.**
- d) Planejar; Detectar; Controlar e Agir.
- e) Planejar; Fazer; Validar e Checar.

QUESTÃO 16

Dentre os princípios da Qualidade Total, assinale o que não está correto:

- a) Orientação pelo cliente (o que o cliente quer?).
- b) Quantidade em primeiro lugar (maior produtividade).**
- c) Gerenciamento ao longo dos processos (preventivo).
- d) Controle da dispersão (isolar causas).
- e) Respeito pelo empregado como ser humano.

QUESTÃO 17

As sete ferramentas básicas da qualidade são:

- a) Diagrama de Afinidades; Diagrama de Relações; Diagrama em Árvore; Diagrama em Matriz; Análise dos dados da matriz; Análise PDPC; Diagramas em setas.
- b) Diagrama de Afinidades; Histograma; Diagrama de Dispersão; Diagrama em Matriz; Análise dos dados da matriz; Análise PDPC; Diagramas em setas.
- c) Folha de coleta de dados; Diagrama de Pareto; Estratificação; Diagrama de Causa e Efeito; Diagrama de Relações; Diagrama em Árvore e Gráfico de Controle.
- d) Diagrama de Afinidades; Diagrama de Relações; Estratificação; Diagrama de Causa e Efeito; Histograma; Diagrama de Dispersão e Gráfico de Controle.
- e) **Folha de coleta de dados; Diagrama de Pareto; Estratificação; Diagrama de Causa e Efeito; Histograma; Diagrama de Dispersão e Gráfico de Controle.**

QUESTÃO 18

Uma determinada empresa necessita levantar e apresentar, em uma única ferramenta, as causas que podem ter gerado determinado problema. Dentre as apresentadas abaixo, assinale a mais adequada para o estudo:

- a) **Diagrama de Ishikawa.**
- b) Diagrama de Afinidades.
- c) Histograma.
- d) Diagrama de Pareto.
- e) Diagrama de Relações.

QUESTÃO 19

Uma determinada empresa necessita detectar as possíveis causas que impedem uma linha de produção de alcançar determinada meta, e em seguida elaborar ações para eliminar as principais causas. Assinale a seguir a alternativa que representa a correta seqüência de utilização das ferramentas de gestão:

- a) 5W2H; Brainstorming; Histograma e Diagrama de Pareto.

- b) Histograma; 5W2H; Diagrama de Ishikawa e Folha de Verificação.
- c) **Folha de Verificação; Diagrama de Pareto; Brainstorming e 5W2H.**
- d) Diagrama de Pareto; Folha de Verificação; Gráfico de Controle e 5W2H.
- e) Diagrama de Relações; Estratificação; Gráfico de Controle e Brainstorming.

QUESTÃO 20

É correto afirmar que a técnica 5W2H:

- a) Pode ser utilizada para classificar por ordem de prioridade as possíveis causas de um problema.
- b) Pode ser utilizada para determinar a frequência de ocorrência de cada causa geradora de um problema.
- c) Pode ser utilizada para determinar as causas primárias e secundárias de um determinado efeito.
- d) **Pode ser usada em três etapas na solução de problemas, sendo elas: diagnóstico; plano de ação e padronização.**
- e) É um método usado para separar um conjunto de dados de modo a perceber que existe um padrão.

PROVA DE LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

QUESTÃO 21

Após ter lavrado auto de infração contra profissional liberal, por exercício irregular da profissão de arquiteto, o agente fiscal responsável o autuou, montando processo disciplinar, conforme preconiza o art. 13 da Resolução 1.008, de 9.12.2004. Caso o processo fique parado, dependendo de despacho ou de julgamento, após qual período poderá ser arquivado *ex-officio* ou a requerimento da parte interessada?

- a) 1 ano.
- b) 2 anos.
- c) 3 anos.
- d) 4 anos.
- e) 5 anos.

QUESTÃO 22

Uma empresa sediada no Rio de Janeiro, vem efetuar serviços de engenharia no Estado de Goiás, durante o período de 20 dias. Para o exercício de atividade da pessoa jurídica, em região diferente daquela em que se encontra registrada, é necessário:

- a) RT com visto na nova região.
- b) Visto do registro na nova região.
- c) Profissional laureado na nova região.
- d) Efetuar registro e sede na nova região.
- e) Constituir empresa na nova região.

QUESTÃO 23

A responsabilidade técnica por qualquer atividade exercida no campo da Engenharia, Arquitetura ou Agronomia é sempre do (a):

- a) da empresa
- b) do sócio da pessoa jurídica
- c) do empreiteiro
- d) de quem executa a atividade
- e) do profissional dela encarregado

QUESTÃO 24

Um profissional regularmente inscrito no CREA/GO emprestou seu nome para uma pessoa

jurídica, para execução de um projeto de ambulância sem, contudo, ter participado dos trabalhos relativos ao projeto. O profissional praticou:

- a) estelionato
- b) falsificação
- c) falso testemunho
- d) exercício ilegal da profissão
- e) exercício estranho a suas atribuições

QUESTÃO 25

Os contratos referentes a qualquer ramo da Engenharia, Arquitetura ou da Agronomia, inclusive a elaboração de projeto, direção ou execução de obras, quando firmados por entidade pública ou particular com pessoa física ou jurídica não legalmente habilitada a praticar a atividade, são:

- a) nulos
- b) anuláveis
- c) ilegais
- d) legalizáveis
- e) legais

QUESTÃO 26

O Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia – CONFEA é constituído por:

- a) 10 membros.
- b) 12 membros.
- c) 14 membros.
- d) 15 membros.
- e) 18 membros.

QUESTÃO 27

Constituem rendas exclusivas, dos Conselhos Regionais de Engenharia, exceto:

- a) anuidades cobradas de profissionais e pessoas jurídicas;
- b) taxas de expedição de carteiras profissionais e documentos diversos;
- c) doações, legados, juros e receitas patrimoniais;
- d) emolumentos sobre registros, vistos e outros procedimentos;
- e) multas decorrentes da aplicação da Lei n.º 5.194, de 24.12.1966 e suas alterações.

QUESTÃO 28

Após ter sido autuado por suposta irregularidade no âmbito do exercício profissional da engenharia civil, o profissional deverá recorrer administrativa e originariamente, do auto de infração para:

- a) CREA de seu domicílio.
- b) **Câmara Especializada.**
- c) Presidência do CREA.
- d) CONFEA.
- e) Conselho Administrativo.

QUESTÃO 29

Analise as assertivas a seguir:

- I- Os cargos de Técnico Industrial de nível médio, no serviço público federal, estadual ou municipal ou em órgãos dirigidos indiretamente pelo poder público, bem como na economia privada, somente serão exercidos por profissionais legalmente habilitados.
- II- O registro de empresas e a anotação dos profissionais legalmente habilitados, delas encarregados, serão obrigatórios nas entidades competentes para a fiscalização do exercício das diversas profissões, em razão da atividade básica ou em relação àquela pela qual prestem serviços a terceiros.
- III- Visando à satisfação do mercado de trabalho e à racionalização dos benefícios e prestações de auxílios pecuniários, temporários e reembolsáveis, aos associados comprovadamente necessitados, por falta eventual de trabalho ou invalidez ocasional, a Mútua poderá manter serviços de colocação de mão-de-obra de profissionais, seus associados.

Estão corretos os itens:

- a) I
- b) II
- c) III
- d) **Todos**
- e) Nenhum

QUESTÃO 30

Será automaticamente cancelado o registro do profissional ou da pessoa jurídica que deixar de efetuar o pagamento da anuidade, a que estiver sujeito, durante:

- a) **2 (dois) anos consecutivos.**
- b) 3 (três) anos consecutivos.
- c) 4 (quatro) anos consecutivos.
- d) 5 (cinco) anos consecutivos.
- e) 10 (dez) anos consecutivos.

QUESTÃO 31

Os prazos processuais, no âmbito do sistema CREA/CONFEA, começam a correr a partir da data:

- a) **do comprovante de entrega do auto de infração.**
- b) da lavratura do auto de infração.
- c) da ocorrência do ato que gerou o auto de infração.
- d) da efetiva fiscalização que tenha gerado notificação ou auto de infração.
- e) publicação da notificação para o autuado com endereço certo.

QUESTÃO 32

Interrompe-se a prescrição da ação punitiva do Sistema CREA/CONFEA no exercício do Poder de Polícia, em processos administrativos que objetivem a apuração de infração à legislação vigente:

- I- pela notificação do autuado;
- II- por qualquer ato inequívoco que importe apuração do fato;
- III- pela decisão irrecorrível.

Estão corretas as assertivas:

- a) I
- b) II
- c) III
- d) **Todas**
- e) Nenhuma

QUESTÃO 33

Analise as assertivas a seguir.

- I- As denúncias anônimas não são admitidas para os procedimentos de instauração de processo no sistema CREA/CONFEA.
- II- Os procedimentos para instauração do processo têm início no Crea em cuja jurisdição for verificada a infração, por meio de denúncia apresentada por pessoas físicas.
- III- As denúncias protocolizadas no Crea deverão ser instruídas somente com o nome da pessoa física ou jurídica e a respectiva inscrição no Crea.

Marque a alternativa correta.

- a) I
- b) II**
- c) III
- d) Todas
- e) Nenhuma

QUESTÃO 34

Analise as seguintes informações:

- I- Data de emissão, nome completo, matrícula e assinatura do agente fiscal.
- II- Nome e endereço completos da pessoa física ou jurídica fiscalizada, incluindo, se possível, CPF ou CNPJ.
- III- Identificação da obra, serviço ou empreendimento com informação sobre o nome e endereço do executor, descrição detalhada da atividade envolvida e dados necessários para sua caracterização, tais como fase, natureza e quantificação.
- IV- Croquis da obra, com descrição quantitativa e qualitativa com aposição de quotas da obra, bem como fotografias para caracterização do empreendimento.
- V- Informações acerca da participação efetiva do dono da obra, serviço ou empreendimento, quando for o caso.

O relatório de fiscalização deverá conter, pelo menos, as informações constantes dos itens:

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

QUESTÃO 35

Analise as assertivas a seguir:

- I- O auto de infração é ato processual que independe de processo administrativo, expondo os fatos ilícitos atribuídos ao autuado e indicando a legislação infringida, lavrado pelo agente fiscal, funcionário do Crea, designado para esse fim.
- II- O auto de infração poderá conter rasuras, desde que corrigido e rubricado pelo agente fiscal, considerando-se, para tal fim, erro de forma.
- III- O auto de infração deverá conter a identificação da infração, mediante descrição detalhada da irregularidade, capitulação da infração e da penalidade, e valor da multa a que estará sujeito o autuado.

Assinale a alternativa que contém a(s) assertiva(s) correta(s).

- a) I
- b) II
- c) III**
- d) I e II
- e) II e III

PROVA DE INFORMÁTICA BÁSICA

QUESTÃO 36

Um usuário do MS-Office precisa transportar um gráfico feito no Excel para um texto digitado no Word. Para isso, ele deve selecionar o gráfico no Excel, executar o atalho de teclado A e, levando o cursor para o ponto no Word onde deseja inserir o gráfico, executar um outro atalho de teclado B. Os atalhos de teclado A e B estão indicados em:

- a) **Ctrl+C e Ctrl+V**
- b) Alt+X e Alt+Z
- c) Alt+C e Alt+V
- d) Alt+A e Alt+T
- e) Ctrl+X e Ctrl+Z

QUESTÃO 37

A World Wide Web (WWW), estrutura que permite acesso a milhares de documentos através de uma interface amigável, é, atualmente, uma das formas mais utilizadas de acesso a informações na Internet. Sobre a WWW, pode-se afirmar:

- a) Em uma URL do tipo `http://www.crea-go.org.br/index.php`, pode-se identificar claramente três partes: o nome do computador em que está a página web (`http`), o nome do arquivo referente à página web (`www.crea-go.org.br`) e o nome do protocolo utilizado (`index.php`).
- b) O HTTP, utilizado como protocolo de transferência da WWW, usa somente o UDP conforme exigência do padrão.
- c) **O HTTP, usado como protocolo de hipertexto da WWW, utiliza o TCP e IP.**
- d) A estrutura da URL (Uniform Resource Locator) não permite a utilização de nenhum outro protocolo, que não seja o HTTP.
- e) Um documento HTML pode conter textos e imagens, mas não pode conter sons nem hipertexto.

QUESTÃO 38

O nome do aplicativo do Windows utilizado para o gerenciamento de arquivos e pastas é:

- a) FreeCell;
- b) CharMap;
- c) Regedit;
- d) Command.com;
- e) **Windows Explorer.**

QUESTÃO 39

Um aplicativo ou janela aberta no Windows pode ser fechado(a) através do botão ou através da combinação de teclas:

- a) CTRL + F1;
- b) **ALT + F4;**
- c) ALT + F12;
- d) CTRL + ALT + F4;
- e) CTRL + F4.

QUESTÃO 40

O que são os *Internet Service Providers* (ISP's):

- a) Ferramentas de acesso a Internet.
- b) Ferramentas de pesquisa de arquivos.
- c) São usuários com acesso total a Internet.
- d) São as senhas de acesso a Internet.
- e) **Empresas que fazem a conexão do usuário com a Internet.**

QUESTÃO 41

Com relação a Segurança da Informação, quais são os três principais atributos que, atualmente, orientam a análise, o planejamento e a implementação da segurança dentro de uma organização:

- a) Portas, trancas e paredes.
- b) **Confidencialidade, Integridade e Disponibilidade.**
- c) Detectores de intrusões, anti-virus e firewalls.
- d) Crackers, hackers e Newbie.
- e) Criptografia, assinatura digital e certificado digital.

QUESTÃO 42

A cópia de segurança (Backup) de todos os arquivos deve ser um procedimento essencial para todas as pessoas que utilizam computadores. Quais os três principais tipos de Backup existentes:

- a) **Completo, incremental e diferenciado;**
- b) Seguro, confidencial e discreto;
- c) Simples, rápido e barato;
- d) CD-ROM, DVD, disco rígido;
- e) Online, offline e off-site.

QUESTÃO 43

Os dispositivos de armazenamento como a Memória Flash Drive, também designada como Pen Drive, usa que tipo de conexão com o computador:

- a) Porta serial, também conhecida como RS-232;
- b) Porta paralela, interface de comunicação entre um computador e um periférico;
- c) Porta fireware;
- d) **Porta Universal Serial Bus (USB);**
- e) Porta High-Definition Multimedia Interface (HDMI).

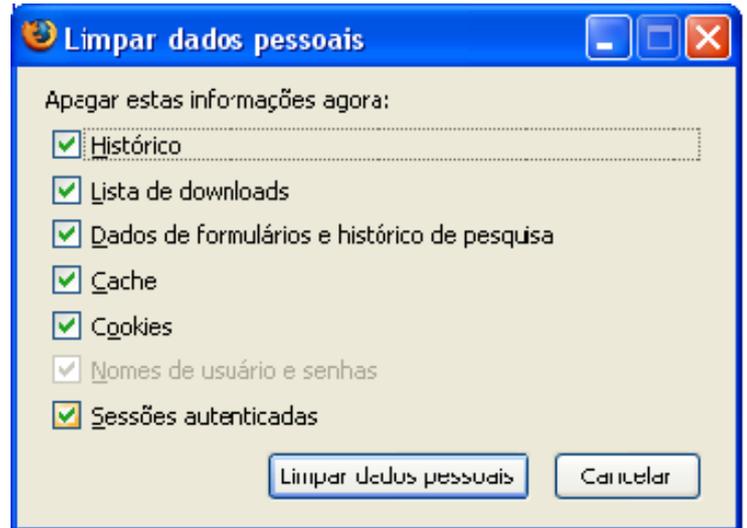
QUESTÃO 44

Qual é o formato de disco óptico da nova geração de 12 cm de diâmetro para vídeo de alta definição e armazenamento de dados de alta densidade que utiliza um laser de cor azul-violeta de 405 nm, permitindo gravar mais informação num disco do mesmo tamanho usado por tecnologias anteriores como o DVD (Digital Video Disc) - Disco Digital de Vídeo:

- a) HD DVD *High Density Digital Versatile Disc* - Disco Digital Versátil de Alta Densidade;
- b) VHS (Video Home System) - Sistema de Vídeo Caseiro;
- c) EVD (*Enhanced Versatile Disc*) - Disco Versátil Reforçado;
- d) **Blu-ray (*Blu-ray Disc*), também conhecido como BD;**
- e) VMD (Versatile Multilayer Disc) - Disco Versátil de Múltiplas Camadas.

QUESTÃO 45

No navegador de Internet Mozilla Firefox Versão 2.0.0.12, para limpar os dados pessoais descritos na figura a seguir, quais teclas de atalho posso utilizar?



- a) Ctrl+Shift+F3;
- b) Shift+Ctrl+Del;
- c) **Ctrl+Shift+Del;**
- d) Ctrl+Alt+Del;
- e) Ctrl+X.

**PROVA DE CONHECIMENTO
ESPECÍFICO**

ANALISTA FISCALIZAÇÃO II

ENGENHEIRO DE ALIMENTOS

QUESTÃO 46

Aditivos são aqueles produtos ou conjunto de produtos que são adicionados ao alimento, visando melhorar suas qualidades sensoriais e nutricionais ou que estão presentes nesse alimento através da contaminação *in natura* ou no processamento e armazenamento. Marque a alternativa incorreta.

- a) Conservante: substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos, provocada por microrganismos ou enzimas.
- b) **Antiumectante: substância capaz de evitar a perda de umidade dos alimentos.**
- c) Estabilizante: substância que favorece e mantém as características físicas das emulsões e suspensões.
- d) Espessante: substância capaz de aumentar, nos alimentos, a viscosidade de soluções, emulsões e suspensões.
- e) Espumífero e antiespumífero: substâncias que modificam a tensão superficial dos alimentos líquidos.

QUESTÃO 47

O uso de calor como método de conservação de alimentos tem por objetivo a redução da carga microbiana e a desnaturação de enzimas. Marque a alternativa incorreta.

- a) O valor D, ou tempo de redução decimal, é definido como o tempo requerido, a uma dada temperatura, para destruir 90% dos organismos de uma população, ou seja, para reduzir a população microbiana em um ciclo decimal.
- b) O valor z é definido como o aumento de temperatura requerido para reduzir o valor D em 10 vezes (um ciclo logarítmico).
- c) O valor F é a letalidade do processo, definido como o tempo, em minutos, a uma certa temperatura, requerido para destruir um número

específico de células viáveis com um determinado valor z.

- d) **Um tratamento térmico seguro deve ser selecionado somente com base no binômio tempo-temperatura, requerido para inativar os microrganismos patogênicos e deterioradores mais termorresistentes em um dado alimento.**
- e) O conceito 12D implica que, na esterilização de alimentos com pH superior a 4,5, é preciso considerar a presença de um esporo de *Clostridium botulinum* por embalagem, após o tratamento térmico, só pode permanecer viável um esporo por 10^{12} embalagens.

QUESTÃO 48

Para destruir as bactérias, seja qual for a forma em que elas se encontrem, são utilizados o calor seco e o úmido. O calor seco é normalmente utilizado para esterilização de material, a destruição das células ocorre pelo processo de oxidação. Na esterilização dos alimentos emprega-se com mais frequência o calor úmido, neste caso, as bactérias são destruídas pela coagulação de suas proteínas e seus sistemas enzimáticos. Marque a alternativa incorreta.

- a) **Esterilização comercial refere-se a um tratamento térmico que inativa todos os microrganismos presentes no alimento a ser processado.**
- b) A pasteurização tem como objetivo principal a destruição de microrganismos patogênicos associados ao alimento em questão. Um objetivo secundário é aumentar a vida de prateleira do alimento, reduzindo as taxas de alterações microbiológicas e enzimáticas.
- c) O branqueamento tem como objetivo principal a desnaturação de enzimas associadas a processos de deterioração, evitando, assim, alterações sensoriais e nutricionais desencadeadas por reações enzimáticas durante a estocagem.
- d) A apertização é a aplicação do processo térmico a um alimento convenientemente acondicionado em uma embalagem hermética, resistente ao calor, a uma temperatura e um período de tempo cientificamente determinados, para atingir a esterilização comercial.
- e) Na tindalização o aquecimento é feito de maneira descontínua. Após o acondicionamento das matérias-primas, a serem submetidas ao tratamento em recipiente fechado, o produto é submetido ao tratamento térmico.

QUESTÃO 49

Um congelamento adequado, geralmente, utiliza temperaturas de -18°C ou inferiores. Enquanto a água pura congela a 0°C , a maioria dos alimentos só congela a -2°C ou a temperaturas mais baixas. Marque a alternativa incorreta.

- a) O tempo de congelamento depende de vários fatores, além da temperatura, podemos citar o tamanho e a geometria do produto e a condutividade térmica do material da embalagem.
- b) O congelamento reduz a população microbiana, principalmente as formas vegetativas, enquanto que os esporos são pouco afetados.
- c) O decréscimo da temperatura dos alimentos reduz satisfatoriamente a velocidade de crescimento dos microrganismos, pois interrompe as suas atividades bioquímicas.
- d) As atividades enzimáticas, que ocorrem nos alimentos, em baixas temperaturas, são apenas retardadas. Para evitar que reações químicas indesejáveis continuem ocorrendo, mesmo em baixa velocidade, os produtos vegetais a serem conservados pelo congelamento são previamente submetidos ao branqueamento com o objetivo de inativar enzimas.
- e) De maneira geral, quanto mais baixa a temperatura de armazenamento do alimento congelado, menor será a velocidade das transformações bioquímicas, que ocorrem no seu interior.

QUESTÃO 50

O princípio dos vários métodos de desidratação e concentração de alimentos baseia-se na remoção de água e/ou na interação desta com outros compostos, de forma que se reduza a atividade de água. Marque a alternativa incorreta.

- a) O termo desidratação não se refere a todos os processos que removem água de alimentos. Em um sentido restrito, a desidratação de alimentos refere-se a remoção quase completa de água sob condições controladas.
- b) Dois importantes critérios de qualidade de alimentos desidratados são: capacidade de reidratação, gerando produtos semelhantes aos alimentos que os originam e mínimas alterações nas propriedades sensoriais do produto.

- c) O objetivo principal da redução da atividade de água de alimentos submetidos ao processo de desidratação é a pré-concentração desses antes de serem submetidos a processos de secagem, congelamento ou esterilização, reduzindo o peso e o volume do produto.
- d) Liofilização é um método baseado na desidratação por sublimação de um produto congelado.
- e) Spray drying envolve a pulverização de um alimento líquido, formando gotículas que são lançadas em uma câmara fechada.

QUESTÃO 51

Quanto aos processos de fermentação, é incorreto afirmar.

- a) Culturas starter são culturas isoladas e bem caracterizadas, selecionadas especificamente com base em sua adaptação ao substrato, facilitando o controle do processo e a predição dos produtos formados.
- b) Entende-se por fermentação o processo no qual uma ou mais espécies de microrganismos desenvolvem-se, de forma controlada ou não, consumindo um substrato e sintetizando um produto desejado.
- c) A conservação por fermentação baseia-se no antagonismo entre espécies microbianas, em que uma ou mais espécies inibem as demais, por meio da competição por nutrientes e da produção de metabólitos antimicrobianos a partir de substratos presentes no alimento.
- d) Os primeiros nutrientes a serem atacados pelos microrganismos são os carboidratos, em seguida são utilizadas as proteínas e as gorduras.
- e) A fermentação dos alimentos é um processo que utiliza o crescimento controlado de microrganismos selecionados, capazes de modificar sua textura, sabor e aroma, porém, incapaz de modificar suas propriedades nutricionais.

QUESTÃO 52

De acordo com processos de conservação de alimentos, é incorreto afirmar.

- a) Os defumados podem ser definidos como sendo aqueles produtos que após o processo de salga e cura são submetidos à defumação, para conferir-

Ihe aroma e sabor característicos, além de maior vida de prateleira, pela desidratação parcial.

- b) Um das funções importantes do sal na indústria de produtos cárneos é sua ação sobre a trama protéica que rodeia as células gordurosas, desempenhando um papel bacteriostático muito importante na conservação desses produtos.
- c) Em alimentos que contêm altos teores de açúcar, apenas os microrganismos osmofílicos têm capacidade de se desenvolver, no entanto, podem ser destruídos, aliando-se a adição de açúcar a outros métodos de conservação, como o calor ou aumento da acidez.
- d) Atmosfera controlada consiste no uso de atmosfera com determinada mistura de gases que se mantém constante durante todo o período de armazenamento.
- e) **O acondicionamento a vácuo é a modalidade de atmosfera controlada na qual retira o ar do interior da embalagem sem que este seja substituído por outro gás.**

QUESTÃO 53

Com relação a análise de perigos e pontos críticos de controle, marque a alternativa incorreta.

- a) Perigo é definido como sendo uma contaminação inaceitável de natureza biológica, química ou física e / ou crescimento ou sobrevivência inaceitável de microrganismos de interesse para a segurança (ou deterioração) e / ou produção inaceitável ou persistência nos alimentos de produtos do metabolismo microbiano (toxinas, enzimas, amins biogênicas).
- b) **Pode-se definir um alimento seguro como sendo aquele nos quais, constituintes ou contaminantes que causem perigo à saúde estão totalmente ausentes.**
- c) Severidade é a magnitude de um perigo ou grau de conseqüências que podem resultar quando existe um perigo.
- d) Risco é uma estimativa da probabilidade de ocorrência de um perigo ou de uma seqüência de perigos. O grau de risco decorrente de um perigo pode ser determinado como alto, moderado, baixo ou desprezível.
- e) Ponto crítico de controle (PCC) é definido como sendo uma operação (prática, procedimento, processo ou local) na qual, uma medida preventiva ou de controle pode ser tomada para eliminar, prevenir ou minimizar um perigo ou vários perigos.

QUESTÃO 54

O período que decorre entre a espera para o abate e o sacrifício do animal, uma série de fatores exerce influência na qualidade da carne a ser produzida. Marque a alternativa incorreta.

- a) **Pequenas doses de radiação podem ser utilizadas como conservação de carnes já que estas não provocam transformações estruturais, como desnaturação, polimerização e degradação em suas proteínas.**
- b) A temperatura ambiente é um dos fatores mais estressantes durante a espera. Temperaturas muito altas podem fazer com que ocorra a hidrólise do ATP e à glicólise, podendo levar o animal à morte.
- c) Os animais sensíveis ao estresse apresentam temperaturas elevadas e queda rápida do pH, devido à glicólise, ao acúmulo de ácido lático e à instalação precoce do rigor-mortis.
- d) A carne PSE ocorre particularmente em suínos que estão susceptíveis ao estresse, consistindo em um produto com coloração pálida, textura branda e exudação de água.
- e) A carne DFD ocorre tanto em bovinos, ovinos e aves que estão susceptíveis ao estresse, consistindo em um produto de coloração escura, de textura seca ou pegajosa e pH elevado, sendo favorável ao desenvolvimento microbiano.

QUESTÃO 55

Marque a alternativa incorreta.

- a) Secadores de tremonha são instalações cilíndricas ou retangulares, nas quais o produto se distribui sobre uma malha perfurada. O fluxo de ar quente é moderado e o produto pode ser revolvido periodicamente.
- b) Secadores de base fluidizada o ar quente não apenas atua como meio de desidratação dos produtos, mas também favorece seu movimento. O ar atravessa a base do produto disposto sobre uma placa perfurada, ajustando sua velocidade para que as partículas permaneçam em agitação contínua.
- c) Atomizador de bocal de pressão, o líquido passa a grande pressão (800 a 2.400 KPa) através de orifício estreito e forma aspersão de partículas finas (180 a 250 µm) em forma de cone oco. A geometria do bocal determina o ângulo do cone da aspersão.

- d) Secador de tambor são cilindros metálicos ociosos que giram horizontalmente. Em seu interior circula o meio de aquecimento, em geral vapor a pressão, e a superfície do cilindro atinge de 120°C a 170°C.
- e) Esterilizadores descontínuos são autoclaves verticais que se carregam e descarregam cada vez que se processa um lote. O consumo de água é baixo em comparação com o das autoclaves contínuas que são horizontais.

QUESTÃO 56

As técnicas utilizadas para preservar os alimentos, sejam eles processados ou *in natura*, têm por objetivo mantê-los pelo maior período de tempo possível, sob condições sanitárias e sensoriais satisfatórias. Marque a alternativa incorreta.

- a) A preservação dos alimentos é levada a cabo pela rigorosa obediência das normas higiênicas, que deverão proteger o alimento em todas as etapas de produção e processamento, da colheita à ingestão.
- b) Como princípio fundamental, os alimentos destinados aos processos de preservação devem ser de boa qualidade, tanto do ponto de vista estrutural, como do ponto de vista microbiológico, visto que os processos tecnológicos empregados para a preservação não são capazes de recuperar a qualidade dos alimentos danificados.
- c) Os organismos, quando em vida, tanto os animais como os vegetais, possuem atividades biológicas que oferecem resistência contra ataques microbianos, após a sua morte, os mecanismos de defesa são inativados e os tecidos que serão utilizados como alimentos transformam-se em substrato adequado para o crescimento dos microrganismos.
- d) Nos processos industriais, não interessa a carga inicial dos microrganismos, já que estes são eliminados pelos processos de conservação, mas sim a possibilidade da ocorrência de organismos patogênicos e deterioradores que possam oferecer riscos à saúde do consumidor.
- e) Nas usinas destinadas ao processamento dos alimentos devem ser evitadas, tanto quanto possível, a contaminação, desde a matéria-prima até o produto final, mantendo-se adequadamente higienizado todo o ambiente de produção, desde a coleta da matéria-prima até a expedição do produto acabado.

QUESTÃO 57

A sanificação com água clorada é recomendada para a redução da população microbiana presente na superfície de frutas e hortaliças nas quais a lavagem combinada com água e detergente tem baixa eficácia. Em relação à etapa de sanificação de produtos minimamente processados, é incorreto afirmar.

- a) O ozônio é outra substância que vem sendo comumente empregado com grande margem de segurança pela agroindústria como desinfetante.
- b) A lavagem é comumente realizada em câmara isolada, com número limitado de entradas, para se evitar ao máximo o contato manual com o produto.
- c) A água envolvida nesse processo deve ser refrigerada a 4°C, com o objetivo de retirar o calor irradiado pelos produtos.
- d) O peróxido de hidrogênio atua na descontaminação bacteriana de frutas, como a *Escherichia coli*, e possui as vantagens de promover o decréscimo da população microbiana, de forma a possibilitar o aumento considerável da vida útil dos produtos, e, por conseguinte, preservar sua qualidade, tendo como única desvantagem não conseguir combater a rigidez da parede celular de frutas e hortaliças.
- e) O peróxido de hidrogênio, agente antimicrobiano, apresenta resultados satisfatórios na desinfecção superficial dos tecidos injuriados mecanicamente, nas etapas de descascamento e redução de tamanho dos produtos.

QUESTÃO 58

Em relação à preparação das amostras para análise de alimentos, é incorreto afirmar.

- a) A amostra líquida como, por exemplo, o leite deve ser mantida em congelador até o momento da análise.
- b) A amostra para análise deve se apresentar homogênea e ser conservada ao abrigo de umidade e contaminações.
- c) Nos casos de diferentes componentes na amostra e de se desejar a análise em separado dos mesmos, proceda inicialmente à separação por um processo manual ou mecânico.

- d) Em certos casos a amostra deverá ser conservada ao abrigo da luz e em temperaturas mais baixas que a do ambiente.
- e) Todo material de laboratório deve ser impecavelmente limpo, para que não haja influência de resíduos das análises anteriores nas posteriores.

- a) Cálcio e sódio.
- b) **Cálcio e magnésio.**
- c) Cálcio e alumínio.
- d) Magnésio e sódio.
- e) Sódio e potássio.

QUESTÃO 59

Em relação às análises de alimentos, é incorreto afirmar.

- a) Umidade corresponde à perda em peso sofrida pelo produto quando aquecido em condições nas quais a água é removida. Na realidade, não é somente a água a ser removida, mas outras substâncias que se volatizam nessas condições.
- b) Os métodos de determinação da acidez podem ser os que avaliam a acidez titulável ou fornecem a concentração de íons-hidrogênio livres, por meio do pH.
- c) **Resíduo por incineração ou cinzas é o nome dado ao resíduo obtido por aquecimento de um produto em temperatura próxima a 550-570°C, sempre este resíduo representa toda a substância inorgânica presente na amostra.**
- d) Nos produtos líquidos ou de alto teor de umidade, é mais usado considerar o resíduo seco obtido, para a avaliação dos sólidos existentes no produto, sendo também chamado sólidos totais.
- e) Fibra é o resíduo orgânico obtido em certas condições de extração com éter, depois de tratamento com ácido sulfúrico diluído, hidróxido de sódio diluído, álcool e éter, é constituído em grande parte de celulose, que pode ser acompanhada ou não de lignina.

QUESTÃO 60

A dureza da água não apresenta importância sanitária, mas o uso de uma água com excesso de dureza leva a nível industrial a problemas de incrustação, corrosão e a perda de eficiência na transmissão de calor em caldeiras e em sistema de refrigeração. Na indústria de alimentos a formação de filmes e depósitos minerais na superfície de equipamentos, prejudicando o processo de higienização. Os principais sais causadores de dureza na água são: