



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUAZEIRO DO NORTE – CE

CONCURSO PÚBLICO – EDITAL 001/2019

TECNÓLOGO DE ALIMENTOS

NOME DO CANDIDATO: _____

RG: _____ ÓRGÃO EXPEDIDOR: _____

Nº DE INSCRIÇÃO

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ASSINATURA: _____

LEIA COM ATENÇÃO E SIGA RIGOROSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES:

1. Este caderno contém 60 (sessenta) questões de múltipla escolha, numeradas de 1 (um) a 60 (sessenta).
2. Cada uma das questões apresenta um enunciado seguido de 5 (cinco) alternativas, das quais somente uma deve ser assinalada.
3. Examine se a prova está completa com a sequência numérica das questões, se há falhas ou imperfeições gráficas que causem dúvidas. Qualquer reclamação deverá ser feita durante os 20 minutos iniciais. Após esse tempo, qualquer reclamação será desconsiderada.
4. Depois de decorridas 2 (duas) horas do início da prova, será distribuído o cartão-resposta, o qual será o único documento válido para a correção. Ao recebê-lo, verifique se seu nome e seu número de inscrição estão corretos. Reclame imediatamente se houver discrepância.
5. A folha de respostas não pode ser dobrada, amassada, rasurada ou manchada. Exceto escrever uma frase com 5 (cinco) palavras no local pré-determinado, nada deve ser escrito ou registrado fora dos locais destinados às respostas. Tenha muita atenção ao marcar sua folha de respostas, pois não haverá substituição por erro do candidato. Marque sua resposta pintando completamente o espaço correspondente à alternativa de sua opção.

Ex.: A B C D E
6. A leitora de marcas não registrará as respostas em que houver falta de nitidez, uso de corretivo, marcação a lápis ou marcação de mais de uma letra. Não serão computadas questões não assinaladas.
7. Durante a prova, é proibido o intercâmbio e o empréstimo de material de qualquer natureza entre os candidatos. A tentativa de fraude, a indisciplina e o desrespeito às autoridades encarregadas dos trabalhos são faltas que implicarão a desclassificação do candidato.
8. Qualquer forma de comunicação entre candidatos implicará a eliminação de ambos do certame.
9. Não será permitido ao candidato, durante a realização das provas, portar armas, aparelhos eletrônicos de qualquer natureza, relógios, bolsas, livros, jornais e impressos em geral; bonés, chapéus, lenço de cabelo, bandanas etc.
10. É vedado o uso de telefone celular ou de qualquer outro meio de comunicação. O candidato que for flagrado portando aparelho celular ou qualquer outro meio de comunicação, durante o período de realização da prova, e/ou o aparelho celular tocar será sumariamente eliminado do certame.
11. Em caso de dúvida, durante a prova, levante o braço para solicitar atendimento da fiscalização. Jamais pergunte em voz alta.
12. Ao terminar a resolução da prova, entregue-a ao fiscal de sala juntamente com **a folha de respostas**. Não se esqueça de **assinar a folha de frequência**.
13. O candidato que permanecer na sala de provas, por mais de 3h30min, poderá levar consigo o caderno de provas, fornecido pela **ORGANIZADORA**.
14. As provas terão duração de 4 (quatro) horas com início às 08h e término às 12h. O candidato só poderá ausentar-se da sala depois de decorridas duas horas do início das provas.
15. Os **Gabaritos Preliminares das Provas Objetivas** serão divulgados 72 (setenta e duas) horas após a realização das mesmas.

RASCUNHO

CONHECIMENTOS GERAIS

Leia o texto para responder às questões 1 a 10.

Soneto

Aquela triste e leda madrugada,
cheia toda de mágoa e piedade,
enquanto houver no mundo saudade,
quero que seja sempre celebrada.

Ela só, quando amena e marchetada
saía, dando ao mundo claridade,
viu apartar-se duma outra vontade,
que nunca poderá ser apartada.

Ela só viu as lágrimas em fio,
que duns e doutros olhos derivadas,
se acrescentaram em grande largo rio.

Ela viu as palavras magoadas
que puderam tornar o fogo frio,
e dar descanso às almas condenadas.

Luís Vaz de Camões.

Com base no texto e em seus conhecimentos, responda às questões a seguir.

1. O soneto trata de uma dor. É a dor de um(a)

- a) ausência de viagem.
- b) desencontro fortuito.
- c) prejuízo financeiro.
- d) separação amorosa.
- e) conversa interrompida.

2. A dor de que fala o soneto está descrita nos versos

- a) 1/2.
- b) 3/4.
- c) 5/6.
- d) 7/8.
- e) 12/13.

3. O sentido de fogo no texto é o de um(a)

- a) fogueira muito grande.
- b) brasa fumegante.
- c) simples elemento da natureza.
- d) grande paixão amorosa.
- e) imensa dor

4. No primeiro verso, a figura nele existente é chamada

- a) catacrese.
- b) eufemismo.
- c) antítese.
- d) hipérbole.
- e) metonímia.

5. Quando o autor fala da madrugada, percebe-se aí que há uma

- a) ironia.
- b) alusão.
- c) simpatia.
- d) personificação.
- e) revolta.

6. A repetição do pronome ela no início das três últimas estrofes constitui uma

- a) anáfora.
- b) onomatopéia.
- c) metonímia.
- d) elipse.
- e) hipérbato.

7. A expressão [...] às almas condenadas exerce a função sintática de

- a) adjunto adnominal.
- b) adjunto adverbial.
- c) complemento nominal.

- d) objeto direto.
- e) objeto indireto.

8. Ela, nas três últimas estrofes, é sujeito e refere-se à

- a) claridade.
- b) vontade.
- c) madrugada.
- d) saudade.
- e) piedade.

9. No primeiro quarteto, é CORRETO afirmar que existe(m)

- a) dois períodos simples.
- b) um objeto direto oracional.
- c) um pronome relativo.
- d) uma oração coordenada adversativa.
- e) objeto indireto.

10. Está CORRETA a análise sintática de um dos trechos extraídos do soneto

- a) ... enquanto houver no mundo saudade, – oração coordenada adversativa.
- b) ... quero que seja sempre lembrada. – oração principal.
- c) ... que puderam tornar o fogo frio – oração subordinada adjetiva.
- d) ... as palavras magoadas – sujeito simples.
- e) .. que nunca poderá ser apartada – oração subordinada substantiva

11. Há vocábulos da Língua Portuguesa que podem ser escritos com ou sem acento gráfico sem mudança de sentido. Assinale a alternativa em que não pode ocorrer esta duplicidade.

- a) Boêmia / boemia.
- b) Ômega / omega.
- c) Rúbrica / rubrica.
- d) Hieróglifo / hieroglifo.
- e) Ortoépia / ortoepia.

12. Só em uma alternativa, todos os vocábulos estão acentuados corretamente. Assinale-a.

- a) Feiúra / epopéia / saúde.
- b) Projétil / ínterim / vôo.
- c) Tórax / álcool / mártir.
- d) Cárie / júnior / gratuito.
- e) Nóbél / íbero / fortuíto.

13. Não há antonímia em

- a) Declive / aclave.
- b) Medroso / intemerato.
- c) Inópia / abundância.
- d) Soberba / humildade.
- e) Ratificar / vetar.

14. Está CORRETA a classificação morfológica dos vocábulos retirados do texto.

- a) ... enquanto (v. 3) – advérbio de dúvida.
- b) ... que (v. 4) – pronome relativo.
- c) ... quando (v. 5) – conjunção temporal.
- d) ... que (v. 8) – conjunção integrante.
- e) ... só (v. 9) – pronome demonstrativo.

15. Está INCORRETA a afirmação sobre verbo.

- a) Haver e ir são verbos regulares; reaver e precaver-se, anômalos.
- b) Os tempos compostos são formados com os verbos ter e haver.
- c) Existem dois tipos de voz passiva: a analítica e a sintética.
- d) Voz passiva e passividade não devem ser confundidas.
- e) As vozes verbais são: ativa, passiva e reflexiva.

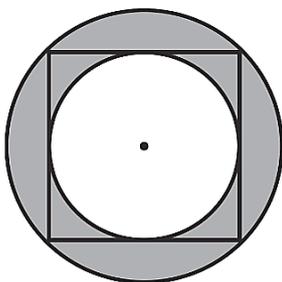
16. Está INCORRETA a conjugação verbal em

- Certos motoristas só freiam em cima do obstáculo.
- O juiz medeia as discussões.
- Os manifestantes incendiam os ônibus.
- Nós receamos viajar de avião.
- Minha irmã nunca se maquia.

17. Fiz um teste com meu carro para saber se o marcador de combustível estava informando uma leitura correta. Quando o marcador indicava $\frac{1}{4}$ (um quarto), eu fui ao posto de combustível e completei o tanque inserindo 40 litros de gasolina. O manual do veículo dizia que o tanque é de 50 litros, então pude concluir que

- o marcador mostra o volume correto.
- está indicando menos combustível do que deveria mostrar.
- está indicando o dobro de combustível do que deveria mostrar.
- está indicando a metade de combustível do que deveria mostrar.
- está indicando mais combustível do que deveria mostrar.

18. Na figura a seguir, o quadrado tem lado igual a 4cm.



Qual é o valor da área destacada em cinza?

- $2\pi \text{ cm}^2$.
- 4 cm^2 .
- $4\pi \text{ cm}^2$.
- $8\pi \text{ cm}^2$.
- 8 cm^2 .

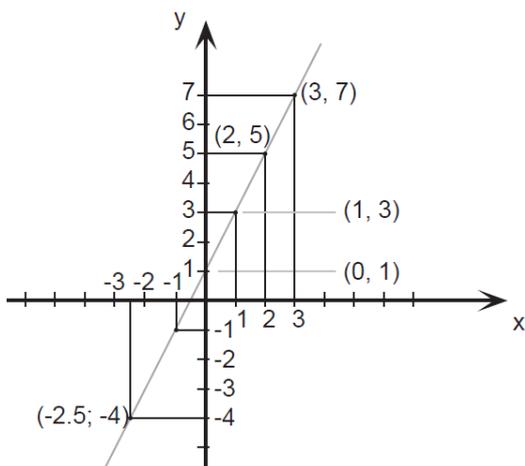
19. O valor de uma bola que eu quero comprar é representado pelo produto das raízes da equação

$$x^2 - 9x + 20 = 0$$

Logo o valor da bola é

- 10.
- 20.
- 30.
- 40.
- 50.

20. Esse é o gráfico representa alguns pontos e um segmento traçado da função $f(x) = 2x + 1$. Julgue as afirmações a seguir.



Assinale a alternativa CORRETA.

A: $f(x)$ é uma função crescente.

B: $f(x)$ é uma função par.

C: $f(0) = 0$.

- A – verdadeira / B – falsa / C – verdadeira.
- A – verdadeira / B – falsa / C – falsa.
- A – falsa / B – falsa / C – falsa.
- A – verdadeira / B – verdadeira / C – falsa.
- A – verdadeira / B – verdadeira / C – verdadeira.

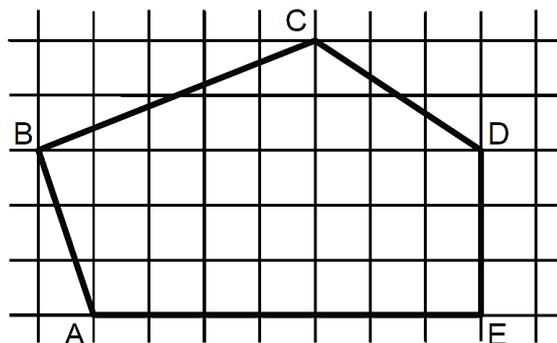
21. Seja $A = \left(1 + \frac{r}{n}\right)^n$. Se o valor de $r = 2$ e $n = 4$, essa expressão vale

- 4.
- 4,5.
- 2,25.
- 9.
- 1,5.

22. Uma indústria farmacêutica desenvolveu um novo remédio líquido o qual irá vender em frascos com capacidade de 16 mililitros cada. Para embalar 800 litros desse novo remédio, o número mínimo de frascos necessários é

- 50.000.
- 15.000.
- 500.000.
- 5.000.
- 100.000.

23. Sabendo que a área de cada quadrado formado pelas linhas finas é igual a 2m^2 , qual é a área do polígono ABCDE destacado pelas linhas grossas?



- 60m^2 .
- 32m^2 .
- 56m^2 .
- 51m^2 .
- 61m^2 .

24. Um clube com 180 sócios está elegendo o novo presidente por meio de votação. São apenas dois candidatos: candidato A e Candidato B. No momento, o candidato A possui $\frac{1}{4}$ dos votos e o candidato B $\frac{2}{5}$. Se todos os votos restantes forem para o candidato A, e se nenhum sócio deixar de votar, então ele será eleito com uma quantidade de votos a mais que o candidato B igual a

- 36.
- 12.
- 50.
- 77.
- 72.

25. Sabe-se que $1.000 \text{ litros} = 1 \text{ m}^3$. Então qual é o volume de água de uma caixa d'água de base retangular de $0,5\text{m}$ por $1,2\text{m}$ e altura de 2m ?

- 1500 litros.
- 1200 litros.
- 2400 litros.
- 1000 litros.
- 1400 litros.

26. Três plantações de cana-de-açúcar são pulverizadas por 3 aviões diferentes em horários, também, diferentes. O primeiro avião pulveriza de 4 em 4 horas, o segundo, de 5 em 5 horas e o terceiro de 7 em 7 horas. Todos decolaram no mesmo horário. Quantas horas depois eles decolarão juntos pela 3ª vez?

- 280 horas.
- 140 horas.
- 420 horas.
- 70 horas.
- 200 horas.

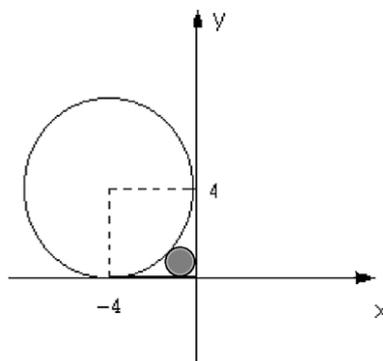
27. Quatro funcionários de uma empresa são capazes de atender, em média, 35 pessoas por hora. Diante disso, espera-se que sete funcionários, com a mesma capacidade operacional dos primeiros, sejam capazes de atender, por hora, uma média de

- 18.
- 36.
- 12.
- 20.
- 42.

28. Em uma eleição, à qual concorriam três candidatos, votaram 1.500 eleitores. O candidato A obteve 376 votos, o B, 645 votos e o C 299 votos. A porcentagem de votos brancos ou nulos foi de

- 12%.
- 10%.
- 15%.
- 18%.
- 22%.

29. Qual expressão representa a área do círculo, destacado em cinza, da figura a seguir? Obs: O círculo destacado tangencia os eixos e a circunferência maior.



- $\pi(2(\sqrt{2}))^2$.
- $\pi(4(\sqrt{2}-1))^2$.
- $\pi(2(\sqrt{2}-1))^{1/2}$.
- $\pi(2(\sqrt{2}-2))^2$.
- $\pi(2(\sqrt{2}-1))^2$.

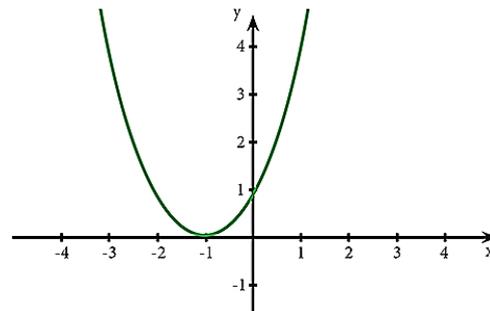
30. Reduzindo a expressão numérica $\frac{25}{\sqrt{3}} - \frac{5}{2\sqrt{3}} + \frac{10}{4\sqrt{3}}$ obtemos o valor.

- $\frac{5}{\sqrt{3}}$.
- $\frac{25}{3}$.
- $\frac{100}{\sqrt{3}}$.
- $\frac{20}{\sqrt{3}}$.
- $\frac{90}{\sqrt{3}}$.

31. Saíram, de Fortaleza para Juazeiro do Norte, três ônibus, simultaneamente transportando 138 passageiros. Sabe-se que no primeiro ônibus viajaram 9 passageiros a mais do que no segundo e, neste, 3 passageiros a menos que no terceiro. Nessas condições, é correto afirmar que o número de passageiros transportados em um dos ônibus é

- 45.
- 40.
- 38.
- 30.
- 35.

32. Para o gráfico de uma equação de segundo grau a seguir, assinale a afirmação verdadeira relativo ao seu valor de delta Δ .



- $\Delta =$ indeterminado.
- $\Delta = 1$.
- $\Delta < 0$.
- $\Delta = 0$.
- $\Delta > 0$.

33. A produção, conservação e transmissão da cultura popular é o objetivo principal dos Mestres da Cultura no Ceará. Em Juazeiro do Norte encontram-se entre alguns de seus representantes e suas respectivas atividades:

- Mestre Pedro Bandeira representou Juazeiro em 2017 com as atividades de cantoria, repente e atividade de cordel.
- Mestre Tico no ano de 2015 tornou-se Mestre da Cultura com reisado.
- Mestre Geraldo Ramos foi considerado Mestre da Cultura com a atividade artesanato de relojoaria de torre, coluna e sinos de igreja.
- Mestre Maurício Flandeiro destacou-se em 2010 na arte de trabalhar com flandres.

Marque a opção que apresenta as afirmativas CORRETAS.

- I – II – III – IV.
- II – III – IV.
- I – II.
- I – III – IV.
- I – II – IV.

34. A Secretaria da Cultura do Estado do Ceará (Secult) Com o Edital do Tesouros Vivos da Cultura 2018, contemplou 11 (onze) novos Mestres e Mestras da Cultura. Entre eles são de Juazeiro do Norte

- Francisco Gildamir de Sousa Chagas, Edite Dias de Oliveira Silva e José Maria Pereira dos Santos.
- Adrião Sisnando de Araújo, Antônio Ferreira Evangelista e Expedito Antonio do Nascimento.
- Maria Josefa da Conceição, Raimunda Rodrigues Teixeira e João Pedro de Carvalho Neto.
- Francisco Alves de Freitas, Aécio Rodrigues de Oliveira e Antônio Ferreira Evangelista.
- Edite Dias de Oliveira Silva, Adrião Sisnando de Araújo e João Pedro de Carvalho Neto.

35. Sobre a emancipação política de Juazeiro do Norte, analise as afirmativas a seguir.

- I. Uma das causas que contribuiu para a emancipação de Juazeiro do Norte da condição de distrito do Crato foi a popularidade de Padre Cícero e o grande contingente de viajantes que o religioso atraía. Tal fato se intensificou após o chamado “Milagre” de Juazeiro que acirrou ainda mais a rivalidade com o Crato que temia perder sua hegemonia no vale do Cariri.
- II. Apesar da forte influência religiosa, Padre Cícero Romão Batista não teve uma forte atuação nos movimentos de emancipação de Juazeiro, temendo criar rugas com os oligarcas do Crato com os quais tinha uma boa relação.
- III. Após a emancipação de Juazeiro em 1911, Padre Cícero tornou-se intendente de Juazeiro, manobra que buscava apaziguar os conflitos entre coronéis do Crato e de Juazeiro.

Marque a opção que indica a(s) afirmativa(s) CORRETA(S).

- a) I.
- b) II.
- c) I – II – III.
- d) I – II.
- e) I – III.

36. As Cidades de Quixadá e Juazeiro do Norte estão respectivamente localizadas a que posição cartográfica da cidade de Fortaleza?

- a) Sul / sul.
- b) Leste / norte.
- c) Sudeste / sul.
- d) Norte / sudeste.
- e) Sul / sudeste.

37. Leia o texto a seguir.

“Penso que, se formos realistas, somos capazes de chegar a um acordo sobre a primeira etapa dessas negociações, o tratado sobre o Brexit, dentro de seis a oito semanas”, disse Barnier numa conferência na Eslovênia. “O Reino Unido decidiu sair em março do próximo ano”, 29 de março, referiu. “Tendo em conta o processo de ratificação da Câmara dos Comuns por um lado, do Parlamento Europeu e do Conselho por outro, devemos chegar a um acordo antes do princípio de novembro. Penso que é possível”, acrescentou. O objetivo inicial das negociações era chegar a um acordo antes da Cimeira europeia de 18 de outubro em Bruxelas, ou seja, dentro de menos de seis semanas. A principal questão por resolver nas negociações é a da fronteira entre a província britânica da Irlanda do Norte e a República da Irlanda, membro da UE. Observadores admitem que, na Cimeira prevista para 20 de setembro em Salzburgo, na Áustria, os líderes europeus anunciem uma Cimeira extraordinária sobre o Brexit para novembro.

(Extraído de <https://24.sapo.pt/actualidade/artigos/uniao-europeia-considera-realista-acordo-para-o-brexit-dentro-de-seis-a-oito-semanas>)

Segundo o texto, podemos depreender que os(a)

- a) blocos econômicos não possuem nenhum tipo de conflito político.
- b) União Europeia apenas se preocupa com ideais da Inglaterra e Alemanha.
- c) conflitos espaciais e econômicos continuam, mesmo na implantação de blocos econômicos.
- d) saída do Reino Unido exclusivamente deve-se à xenofobia, característica de países mais desenvolvidos.
- e) pressão dos EUA fez com que o Reino Unido saísse da União Europeia pela falta de competitividade econômica.

38. Sobre a estimativa da população em 2018 que foi divulgada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Fortaleza destacou-se como a 6ª Região Metropolitana mais populosa do Brasil, com 4.074.730 milhões de habitantes. A líder da lista é São Paulo com 21.571.281 milhões. Fortaleza tem a maior Região Metropolitana do Nordeste à frente de Recife (PE) e Salvador (BA).

Segundo o texto, a Cidade de Fortaleza é uma das maiores cidades, em população, do Brasil. Neste quesito, quais fatores demográficos podem ser associados?

- a) Proximidade do litoral, favorecendo o maior aproveitamento da cidade devido aos ventos e à pluviometria.
- b) A forte migração do século XX, resultante principalmente da rápida urbanização e do êxodo rural.
- c) Pela industrialização e a urbanização rápidas que favoreceram maior número de empregos na RMF para populações que possuíam exclusivamente ensinos mais avançados.
- d) Pela RMF ser uma das metrópoles mais avançadas do Planeta, sendo, assim, atrator de vários migrantes de vários países.
- e) Pelas políticas públicas que obrigavam vários interioranos a morarem em Fortaleza.

39. Leia as afirmativas a seguir.

- I. A Ética constitui o momento objetivo da vivência e da experiência dos valores. Consiste, assim, no conjunto de valores que são criados por determinada sociedade.

NESSE SENTIDO:

- II. A moral expressaria o momento subjetivo de um comportamento ético; moral seria a capacidade do indivíduo de formular suas próprias opiniões e pautas de comportamento (com base nos valores éticos estabelecidos) e optar por aquele que considerar mais correto e justo.

Marque a opção que apresenta a afirmativa CORRETA.

- a) A afirmativa I é correta e a afirmativa II é incorreta.
- b) A afirmativa I é incorreta e a afirmativa II é correta.
- c) Ambas as afirmativas I e II estão incorretas.
- d) As afirmativas I e II estão corretas e entre elas há uma relação de complementariedade.
- e) As afirmativas I e II estão corretas, mas a II afirmativa não estabelece nenhuma relação com a I afirmativa.

40. São características da Ética e da Moral.

- I. A Ética, em sua dimensão teórica, não é uma prescrição de princípios definidos abstratamente. Seu conteúdo é a prática ético-moral dos homens.
- II. A Ética é a referência valorativa que estabelece os parâmetros das relações dos indivíduos com a sociedade.
- III. A reflexão ética é construída, historicamente, no âmbito da Filosofia, tendo por objeto a moral.
- IV. A moral tem sua gênese na capacidade ética de criar valores que servem de referência à conduta dos indivíduos em sua convivência social.
- V. Todo ato moral supõe uma relação moral com o outro, com os grupos ou com a comunidade.

Marque a opção que apresenta as afirmativas CORRETAS.

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

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

41. Numa cidade “X”, durante o ano de 2015, foram identificados 100 novos casos de uma doença “Y” e verificadas 50 mortes devidas à doença. O número de casos conhecidos da doença “Y” no início de 2015 era de 600. Quais as taxas de incidência e de prevalência (por 100.000 habitantes), respectivamente, levando em consideração que a população da cidade “X” estimada do início ao fim do ano da doença “Y” era de 500.000 habitantes.

- a) 10 e 130.
- b) 20 e 160.
- c) 20 e 150.
- d) 150 e 20.
- e) 160 e 30.

42. As embalagens, no setor do alimento industrializado, criadas com o objetivo de proteger o produto, não mais ostentam somente este sentido de “prestação física”, adquirindo novas funções possíveis pela especialização e evolução de sua tecnologia e de novos métodos mercadológicos. A função fundamental das embalagens é de proteger o produto, porém funções adicionais a elas se incorporam como contingência natural do aprimoramento tecnológico sempre crescente e das novas modalidades introduzidas pelo marketing. Quanto às funções das embalagens, analise as afirmativas a seguir.

- I. Proteger o conteúdo do produto sem por ela ser atacado
- II. Favorecer ou assegurar, em processos de conservação, melhores resultados
- III. Melhorar a apresentação
- IV. Facilitar o transporte
- V. Educar o consumidor

Marque a opção que apresenta as afirmativas CORRETAS.

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

43. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda. (Art. 475. Título VIII – Inspeção Industrial e Sanitária de Leite e Derivados – RIISPOA).

De acordo com o Art. 476, da mesma legislação acima citada, considera-se leite normal o produto que apresente

- I. teor de gordura mínimo de 3% (três por cento).
- II. acidez em graus Dornic entre 20 e 25 (vinte e vinte e cinco).
- III. índice crioscópico mínimo - 55° C (menos cinquenta e cinco graus centígrados).
- IV. lactose – mínimo de 5,3 (quatro e três décimos por cento).
- V. extrato seco total – mínimo 11,5% (onze e cinco décimos por cento).

Marque a opção que apresenta as afirmativas CORRETAS.

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

44. A Instrução Normativa nº 22, de 4 de abril de 2003 oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o Anexo desta IN, determinando que sejam utilizados no Sistema de Laboratório Animal de Departamento de Defesa Animal. No Anexo, estão contidas as Normas de Recebimento de Amostras no Laboratório e o Item III refere-se às características sensoriais e ao preparo de amostras.

Assinale a alternativa CORRETA em relação às características sensoriais da MANTEIGA DA TERRA, OU DE GARRAFA, OU DO SERTÃO.

- a) Aspecto: homogêneo e brilhante; cor: amarela na fase líquida, podendo apresentar coloração amarelo-esbranquiçada na fase sólida; odor: característico; sabor: característico, não devendo ser de gosto amargo, ácido ou rançoso.
- b) Aspecto: pastoso e/ou líquido, podendo ocorrer separação de fase entre a gordura insaturada (líquida) e a gordura saturada (cristalizada à temperatura ambiente); cor: amarela na fase líquida, podendo apresentar coloração amarelo-esbranquiçada na fase sólida; odor: próprio, não rançoso, isento de odores estranhos ou desagradáveis; sabor: próprio, isento de sabores estranhos ou desagradáveis.

- c) Aspecto: pastoso e/ou granuloso, podendo ocorrer separação de fase entre a gordura insaturada (líquida) e a gordura saturada (cristalizada à temperatura ambiente); cor: amarelada e homogênea; odor: característico, não devendo ser aromático; sabor: próprio, levemente salgado.
- d) Aspecto: pastoso e/ou líquido, podendo ocorrer separação de fase entre a gordura insaturada (líquida) e a gordura saturada (cristalizada à temperatura ambiente); cor: amarela na fase líquida, podendo apresentar coloração amarelo-esbranquiçada na fase sólida; odor: próprio, não rançoso, isento de odores estranhos ou desagradáveis; sabor: característico, levemente salgado, isento de sabores estranhos ou desagradáveis.
- e) Aspecto: pastoso e/ou líquido, podendo ocorrer separação de fase entre a gordura insaturada (líquida) e a gordura saturada (cristalizada à temperatura ambiente); cor: amarelo-esbranquiçada na fase líquida, podendo apresentar coloração amarelada na fase sólida; odor: próprio, não rançoso, isento de odores estranhos ou desagradáveis; sabor: próprio, isento de sabores estranhos ou desagradáveis.

45. A conservação de alimentos, de forma geral, é feita tanto pelo emprego do frio como do calor. Os dois principais métodos de conservação de alimentos, utilizando-se o frio são a refrigeração e o congelamento. Este último, por sua vez. Pode ser realizado de forma lenta ou rápida. Assinale a alternativa INCORRETA quanto às características do congelamento lento e rápido.

- a) O congelamento lento provoca maiores alterações, pois induz a formação de grandes cristais de gelo, causando, assim, mais danos físicos às células
- b) O congelamento rápido provoca menores alterações, pois induz à formação de pequenos cristais de gelo, causando, assim, menos danos físicos às células.
- c) No congelamento lento há maior perda de líquido quando o produto é descongelado.
- d) O congelamento lento provoca menores alterações, pois induz à formação de pequenos cristais de gelo, causando, assim, menos danos físicos às células.
- e) Durante o congelamento rápido há menor difusão e separação dos compostos solúveis.

46. Trata-se de um micro-organismo anaeróbico, cujo período de incubação é de 12 a 36 horas, produz esporos e toxinas termolábeis, encontrado com frequência no solo, em legumes, frutas e verduras. Os principais alimentos a ele associados são alimentos em conserva em lata e embutidos de carne, especialmente alimentos acondicionados em embalagens submetidas a vácuo, o que favorece seu crescimento. As características acima referem-se a

- a) *Clostridium botulinum*.
- b) *Clostridium pefringens*.
- c) *Listeria monocytogenes*.
- d) *Staphylococcus aureus*.
- e) *Bacillus cereus*.

47. Um dos fatores intrínsecos que afetam o desenvolvimento de micro-organismos em alimentos é a atividade da água (Aa), um parâmetro que mede a disponibilidade de água em um alimento. A atividade de água é definida como relação existente entre a pressão de vapor de uma solução ou de um alimento (P) com relação à pressão de vapor da água pura (Po), à mesma temperatura: $Aa = P/Po$

De acordo com seu valor de Aa, os alimentos são divididos em grupos. Correlacione a coluna B com a Coluna A e assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

COLUNA A

- I. 0,98 e acima.
- II. abaixo de 0,93 até 0,85.
- III. abaixo de 0,86 até 0,60.
- IV. abaixo de 0,60.

COLUNA B

() Frutas desidratadas; farinhas; cereais; geleias; melado; pescado fortemente salgado; nozes; alguns queijos maturados. Bactérias patogênicas não se desenvolvem nestes intervalos de Aa. Pode ocorrer deterioração por micro-organismos xerofílicos, osmofílicos ou halofílicos.

() Chocolate; mel; macarrão; biscoitos; batata chips, leite em pó, vegetais desidratados. Micro-organismos não se multiplicam abaixo de 0,60, mas podem permanecer viáveis por tempo prolongado.

() Massa de tomate; carnes curadas; queijo gouda; pão; queijo processado; salsichas cozidas; carnes e peixes levemente salgados.

() Carnes frescas e peixe fresco; frutas e vegetais; leite e outras bebidas; vegetais enlatados em salmoura e frutas enlatadas em calda leve.

Marque a opção que apresenta a sequência CORRETA.

- a) III – II – I – IV.
- b) III – IV – II – I.
- c) IV – III – II – I.
- d) I – II – III – IV.
- e) II – I – IV – III.

48. De acordo com Título VII (Inspeção Industrial e Sanitária De Carnes e Derivados), Capítulo I - Inspeção "Ante-Mortem" do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, Art. 116 - É proibida a matança em comum de animais que no ato de inspeção "ante-mortem", sejam suspeitos das seguintes zoonoses:

- a) peste suína, tuberculose, cisticercose.
- b) pneumoenterite, brucelose, babesiose.
- c) artrite infecciosa, carbúnculo sintomático, cisticercose.
- d) linfangite ulcerosa, carbúnculo hemático, coriza gangrenosa.
- e) febre aftosa, tétano, adenite.

49. De acordo com o Art. 262 do REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA, a graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias-primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis. Uma das seções da graxaria é a seção de produtos gordurosos comestíveis. Nas alternativas a seguir estão relacionados os considerados produtos gordurosos comestíveis. Marque a alternativa INCORRETA.

- a) Oleína.
- b) Gordura bovina.
- c) Estearina.
- d) Gordura caracu.
- e) Graxa branca.

50. Aditivos são definidos pela FAO como “substâncias não nutritivas, com a finalidade de melhorar a aparência, o sabor, a textura e o tempo de armazenamento”. Considerando este conceito, analise as afirmativas a seguir e assinale a opção CORRETA.

- a) Aditivos naturais são aqueles obtidos de substâncias naturais por fracionamento.
- b) Aditivos intencionais optativos compreendem as substâncias residuais ou migradas, encontradas nos alimentos ou produtos alimentícios como matéria-prima e durante suas fases de beneficiamento, transporte e armazenamento.
- c) Aditivos naturais são aqueles obtidos por processos extrativos.
- d) O aditivo “acidulante” retarda o surgimento de processos oxidativos.
- e) O aditivo “antiespumífero” eleva a viscosidade de soluções, emulsões e suspensões.

51. Analise a afirmativa sobre o processo de pasteurização.

“Segundo o Art. 510 do RIISPOA, entende-se por leite UAT ou UHT (ultra-alta temperatura) o leite homogeneizado submetido, durante _____, a uma temperatura entre _____, mediante processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a _____ e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.”

Marque a opção que completa CORRETA e respectivamente as lacunas.

- a) 2 a 4 segundos / 130 e 150°C / 32°C.
- b) 1 a 2 segundos / 120 e 140°C / 30°C.
- c) 2 a 4 segundos / 120 e 140°C / 35°C.
- d) 2 a 5 segundos / 130 e 150°C / 32°C.
- e) 1 a 3 segundos / 150 e 180°C / 30°C.

52. Considerando a definição de critérios e padrões microbiológicos para alimentos, indispensáveis para a avaliação das Boas Práticas de Produção de Alimentos e Prestação de Serviços, da aplicação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP) e da qualidade microbiológica dos produtos alimentícios, incluindo a elucidação de Doença Transmitida por Alimentos (DTA), a Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição, adotou a Resolução - RDC Nº 12, de 02 de janeiro de 2001, cujo Art. 1º aprova o Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos Para Alimentos.

Em seu Anexo I, o documento acima citado, estabelece Padrões Microbiológicos Sanitários para Alimentos. Sabendo-se que M é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável, em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis. Assinale a alternativa CORRETA.

- a) No leite pasteurizado, o valor de M para coliformes a 45°C/mL é de 4.
- b) Em produtos cárneos maturados (presuntos crus, copa, salames, linguiças dessecadas, charque, jerked beef e similares), o valor de M para estafilococos coagulase positiva é de 2x103.
- c) Em amidos, farinhas, féculas e fubá, em pó ou flocados, o valor de M para B. cereus/g é de 4x103.
- d) No açúcar refinado, sólido (moído, em grânulos e similares) ou líquido o valor de M para coliformes a 45°C/mL é de 4.
- e) Em chocolates e produtos similares em barra ou na forma de bombom, adicionados ou não de outros ingredientes secos, o valor de M para salmonela sp/25g é de 0,1.

53. Ainda sobre aditivos, os corantes são aditivos usados para darem cor ou realçarem o pigmento. São usados principalmente para atraírem a atenção, criando-se uma cor imitação ou realçando uma cor natural, sem que possuam qualquer princípio nutritivo. Assim como qualquer outro aditivo, os corantes podem causar reações indesejadas no organismo ao serem consumido. A(s) principal(ais) reação(ões) relacionada(s) aos corantes é(são):

- a) interferência nas enzimas do metabolismo das gorduras.
- b) ação tóxica sobre o fígado, interferindo na reprodução de cobaias de laboratório.
- c) cirrose hepática, descalcificação dos dentes e dos ossos.
- d) reações alérgicas. Alguns possuem ações tóxicas sobre o feto ou são teratogênicos, anemia hemolítica e até convulsões.
- e) formação de uretanos (carbonato de etilo, solúvel em água), que são cancerígenos.

54. Durante a linha de abate, um animal que apresentava bom estado nutricional e de engorda, não apresentou nenhuma anormalidade na inspeção ante-mortem. No entanto, durante a inspeção post-mortem, foram encontrados cistos em incisões praticadas em várias partes de musculatura e numa área correspondente, aproximadamente, à palma da mão, indicando infestação por "Cysticercus bovis. A sequência julgamento/destino adequada para a carcaça será

- condenação parcial / esterilização pelo calor.
- aproveitamento condicional / cozimento após maturação e desossa (comércio interno).
- aproveitamento condicional / esterilização pelo calor (comércio interno).
- condenação parcial / cozimento após maturação e desossa.
- condenação total / graxaria.

55. Devem ser submetidos à matança de emergência imediata os animais nas condições citadas a seguir, analise-as e marque a opção INCORRETA.

- Que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento.
- Com fraturas.
- Com contusão generalizada
- Com hipo ou hipertermia.
- Bovinos e suínos impossibilitados de locomoção.

56. A presença de resíduos de antibióticos no leite ainda é um desafio à indústria de alimentos no mundo. Diante disso, analise as afirmativas a seguir e marque (V) para as VERDADEIRAS e (F) para as FALSAS.

- () Os antibióticos não interferem no fabrico de alguns produtos lácteos.
 () Os antibióticos podem causar hipersensibilidade em humanos, além de resistência à antibioticoterapia.
 () Os antibióticos podem levar a riscos imunopatológicos, como alergias.

Marque a opção que apresenta a sequência CORRETA.

- V – V – V.
- V – V – F.
- F – F – V.
- F – V – V.
- V – F – V.

57. A presença de resíduos de antibióticos representa a principal contaminação química em leite e produtos lácteos e está diretamente relacionada ao tratamento de mastite. A adoção da antibioticoterapia deve visar à eficácia terapêutica e a benefícios econômicos, sendo o tratamento ideal, aquele que não deixa resíduos no leite. No Brasil, a Instrução Normativa Nº. 51, de 18 de setembro de 2002, exige a pesquisa periódica de antibióticos em leite, os quais não devem ser superiores aos Limites Máximos de Resíduos (LMRs) previstos para cada grupo químico específico.

Analise as afirmativas a seguir e marque (V) para as VERDADEIRAS e (F) para as FALSAS.

- () Os antibióticos podem interferir na fabricação de diversos produtos lácteos.
 () Os antibióticos podem diminuir a produção de ácidos e compostos responsáveis pelo sabor na produção de queijo, manteiga e iogurte.
 () O tratamento UHT a 130°C-140°C por 2 a 4 segundos é suficiente para destruir resíduos de antibióticos.

Marque a opção que apresenta a sequência CORRETA.

- V – V – V.
- V – V – F.
- F – F – V.
- F – V – V.
- V – F – V.

58. De acordo com o Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) do Ministério da Saúde, DTA é um termo genérico, aplicado a uma síndrome geralmente constituída de anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreia, acompanhada ou não de febre, atribuída à ingestão de alimentos ou água contaminados, podendo ser causados por toxina, bactérias, vírus, parasitas e substâncias tóxicas. Existem vários mecanismos patogênicos envolvidos com a determinação das DTAs. De forma simplificada, pode-se agrupar as DTAs nas seguintes categorias: Infecções, Toxinfecções e Intoxicações. Diante disso analise as sentenças a seguir.

- Infecções são causadas pela ingestão de micro-organismos patogênicos, denominados invasivos, com capacidade de penetrar e invadir tecidos, originando quadro clínico característico como as infecções por Salmonella spp, Shigella spp, Yersinia enterocolitica e Campylobacter jejuni. Estes quadros geralmente são associados a diarreias frequentes, mas não volumosas, contendo sangue e pus, dores abdominais intensas, febre e desidratação leve, sugerindo infecção do intestino grosso por bactérias invasivas.
- Toxinfecções são provocadas pela ingestão de toxinas formadas em decorrência da intensa proliferação do micro-organismo patogênico no alimento. Os mecanismos de ação dessas toxinas em humanos não estão bem esclarecidos. Observações em animais sugerem alterações na permeabilidade vascular e inibição da absorção de água e sódio levando às diarreias. Os vômitos possivelmente estão associados a uma ação das toxinas sobre o sistema nervoso central. Exemplos clássicos deste processo são as toxinfecções causadas por Staphylococcus aureus, Bacillus cereus (cepa emética) e Clostridium botulinum.
- Intoxicações são causadas por micro-organismos toxigênicos, cujo quadro clínico é provocado por toxinas liberadas quando estes se multiplicam, esporulam ou sofrem lise na luz intestinal. Essas toxinas atuam nos mecanismos de secreção/absorção da mucosa do intestino. As infecções por Escherichia coli enterotoxigênica, Vibrio cholerae, Vibrio parahaemolyticus, Clostridium perfringens e Bacillus cereus (cepa diarreica) são exemplos clássicos. Normalmente, a diarreia nestes casos é intensa, sem sangue ou leucócitos, febre discreta ou ausente, sendo comum a desidratação.

Marque a opção que indica a(s) afirmativa(s) CORRETA(S).

- I – II.
- II.
- II – III.
- I.
- I – II – III.

59. Em uma usina de beneficiamento de leite que adota o processo de pasteurização à placa, é imprescindível a implantação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Boas Práticas de Fabricação (BPF). Sobre as bases das BPFs adotadas por tal usina, assinale a alternativa CORRETA.

- Após o processo de pasteurização, o leite cujo resultado for negativo para fosfatase alcalina e positivo para peroxidase deverá ser submetido a reprocessamento, pois tais resultados indicam falha de procedimentos.
- A utilização de panos pode ser admitida somente na etapa de filtragem do leite.
- A adoção das BPFs em uma indústria constitui pré-requisito para a implantação do sistema APPCC.
- Os empregados que trabalham na área de manipulação de alimentos, devem lavar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após uso do sanitário, após a manipulação de material contaminado; no entanto, o uso de luvas descartáveis isenta o manipulador de tal obrigação.
- No processo de pasteurização, o sistema de refrigeração deve assegurar que a temperatura do leite não seja superior a 10°C no momento do empacotamento.

60. Em relação às doenças transmitidas por alimentos, analise as afirmativas a seguir e marque (V) para as Verdadeiras e (F) para as Falsas.

() A Salmonella atinge os alimentos direta ou indiretamente, por intermédio das fezes dos animais na hora do abate, de fezes de humanos ou de água poluídas por dejetos.

() No processo tecnológico de abate de bovinos, a despeito do banho que antecede o atordoamento, a retirada de fezes da pele e dos pelos deve ser eficiente para evitar contaminações por Salmonella no ato da esola.

() O processo de pasteurização não consegue inativar a Samonella presente nos alimentos.

() Não se considera medida de controle de Salmonella, impedir seu crescimento por refrigeração sistemática dos produtos armazenados ou expostos para a venda em temperaturas inferiores a 4°C, pois esse micro-organismo prolifera abundantemente abaixo dessa temperatura.

Marque a opção que apresenta a sequência CORRETA.

- a) V – V – F – F.
- b) V – F – V – F.
- c) F – V – F – V.
- d) F – F – V – V.
- e) V – V – V – F.