



T0857028N

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA – UFPB

EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO Nº 122/2018
NÍVEL MÉDIO - CLASSE D - TARDE

TÉCNICO EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS

Nome do Candidato _____

Inscrição _____

Composição do Caderno

Português	01 a 10
Legislação Aplicada à Administração Pública	11 a 20
Informática	21 a 25
Conhecimentos Específicos	26 a 50



Instruções

1. Confira seu nome, o número do seu documento e o número de sua inscrição na Folha de Respostas. Além disso, não se esqueça de conferir seu Caderno de Questões quanto a falhas de impressão e de numeração. Preencha os campos destinados à assinatura e ao número de inscrição. Qualquer divergência, comunique ao fiscal.
2. O único documento válido para avaliação é a Folha de Respostas. Só é permitido o uso de caneta esferográfica transparente de cor azul ou preta para o preenchimento da Folha de Respostas, que deve ser preenchida da seguinte maneira: ●
3. O prazo de realização da prova é de 4 (quatro) horas, incluindo a marcação da Folha de Respostas. Após 60 (sessenta) minutos do início da prova, o candidato estará liberado para utilizar o sanitário ou deixar definitivamente o local de aplicação, não podendo, no entanto, levar o Caderno de Questões e nenhum tipo de anotação de suas respostas.
4. Ao término de sua prova, comunique ao fiscal, devolvendo-lhe a Folha de Respostas devidamente preenchida e assinada. O candidato poderá levar consigo o Caderno de Questões somente se aguardar em sala até o término do prazo de realização da prova estabelecido em edital.
5. Os 3 (três) últimos candidatos só poderão retirar-se da sala juntos, após assinatura do Termo de Fechamento do envelope de retorno.
6. As provas e os gabaritos preliminares estarão disponíveis no site do Instituto AOCP - www.institutoaocp.org.br, no dia posterior à aplicação da prova.
7. O NÃO cumprimento a qualquer uma das determinações constantes em Edital, no presente Caderno ou na Folha de Respostas incorrerá na eliminação do candidato.

Fraudar ou tentar fraudar Concursos Públicos é Crime!

Previsto no art. 311 - A do Código Penal

TEXTO 1

O vento gemera durante o dia todo e a chuva fustigara as janelas com tal fúria que mesmo ali, no coração da grande Londres feita de homens, éramos obrigados a afastar a mente da rotina da vida por um instante e reconhecer a presença daquelas grandes forças elementares que gritam para a humanidade através das grades de sua civilização, como animais indomáveis numa jaula. À medida que a noite se fechava, a tempestade ficava mais intensa e mais ruidosa; na chaminé, o vento chorava e soluçava como uma criança.

Adaptado de: Doyle, A. C. Um caso de Sherlock Holmes: as cinco sementes de laranja. Tradução de Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Zahar, 2011. p. 142.

As questões de 1 a 4 referem-se ao Texto 1.

1. Considerando o texto, analise as seguintes afirmações e assinale a alternativa correta.

I. Em “À medida que a noite se fechava, a tempestade ficava mais intensa e mais ruidosa [...]”, o uso da vírgula é facultativo.

PORQUE

II. pode-se substituir a vírgula pelo ponto e vírgula no trecho “À medida que a noite se fechava, a tempestade ficava mais intensa e mais ruidosa [...]”, a fim de marcar uma pausa longa entre as orações intercaladas.

- (A) As afirmações I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa da I.
- (B) As afirmações I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa da I.
- (C) A afirmação I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- (D) A afirmação I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- (E) As afirmações I e II são proposições falsas.

2. No trecho “[...] o vento chorava e soluçava como uma criança.”, observa-se a presença de duas figuras de linguagem. São elas, respectivamente:

- (A) prosopopeia e comparação.
- (B) comparação e sinestesia.
- (C) sinestesia e metáfora.
- (D) metáfora e hipérbole.
- (E) hipérbole e prosopopeia.

3. Qual é o tempo verbal presente no trecho “O vento gemera durante o dia todo [...]”?

- (A) Pretérito perfeito.
- (B) Pretérito imperfeito.
- (C) Pretérito mais-que-perfeito.
- (D) Futuro do presente.
- (E) Futuro do pretérito.

4. No trecho “[...] a presença daquelas grandes forças elementares que gritam para a humanidade [...]”, o “que” funciona morfologicamente como pronome relativo e exerce a função sintática de

- (A) sujeito.
- (B) objeto direto.
- (C) objeto indireto.
- (D) adjunto adverbial.
- (E) complemento nominal.

5. Assinale a alternativa em que há, respectivamente: hiato, ditongo crescente, ditongo decrescente e tritongo.

- (A) Pais, quarenta, chapéu, averiguou.
- (B) Sapucaí, régua, herói, saguão.
- (C) Freada, garantia, noite, enxaguei.
- (D) Moinho, madeira, quantidade, iguais.
- (E) Pinguim, tênue, vaidade, quaisquer.

6. Sobre a regência verbal nas frases a seguir, assinale a alternativa correta.

- (A) Em “O professor assiste os alunos com total atenção.”, “os alunos” é objeto indireto de “assiste”. O verbo, portanto, é intransitivo.
- (B) Em “Governo assiste, inerte, à destruição da Amazônia.”, “inerte” é objeto direto de “assiste”. O verbo, portanto, é transitivo direto.
- (C) Em “Essa decisão não assiste ao juiz.”, “ao juiz” é adjunto adnominal de “assiste”. O verbo, portanto, é intransitivo.
- (D) Em “O menino aspirou uma fumaça muito tóxica.”, “uma fumaça muito tóxica” é objeto indireto de “aspirou”. O verbo, portanto, é transitivo indireto.

- (E) Em “Não é a primeira vez que um filme brasileiro aspira ao Oscar.”, “ao Oscar” é objeto indireto de “aspira”. O verbo, portanto, é transitivo indireto.

TEXTO 2

Profissões do futuro: como a tecnologia está transformando o mercado de trabalho?

Os avanços da tecnologia, historicamente, são um dos motores que impulsionam as transformações no mercado de trabalho. Isso porque, com novas ferramentas e novos processos, o papel dos funcionários se modifica dentro das empresas. Com ciclos de mudanças cada vez mais curtos, o que podemos esperar do futuro do trabalho?

Quando pensamos em futuro do trabalho é fato presumir que as atividades relacionadas à tecnologia e ao mundo digital terão grande impacto no que diz respeito a novas profissões. Nesse sentido, novas e mais funções poderão surgir a partir de cientistas ou engenheiros de dados, especialistas em cloud computing, designer de realidade aumentada, entre outros.

De maneira geral, a tecnologia vai impactar todos os setores da economia, desde a área de saúde, ciências humanas até o setor de serviços. Se você já está com medo de perder seu emprego para uma máquina, saiba que o profissional do futuro precisa ser altamente especializado, desenvolver habilidades de adaptação, empatia e principalmente criatividade para propor soluções a problemas ainda não conhecidos. Quanto antes se começar, melhor. O futuro já está aí.

Adaptado de: <<http://www.administradores.com.br/noticias/negocios/profissoes-do-futuro-como-a-tecnologia-esta-transformando-o-mercado-de-trabalho/122832/>>. Acesso em: 19 jan. 2019.

As questões de 7 a 9 referem-se ao Texto 2.

- 7. A partir da leitura do texto, assinale a alternativa correta.**
- (A) No futuro, as novas profissões vão impactar sobremaneira os setores que se destacam em atividades relacionadas à tecnologia e ao mundo digital.

- (B) A tecnologia vai afetar diversos setores da economia, gerar novas profissões e, conseqüentemente, abrir espaço para novos profissionais no mercado de trabalho.
- (C) Os papéis desempenhados dentro das empresas pelos profissionais de hoje e pelos profissionais do futuro apresentam características congêneres.
- (D) O avanço das tecnologias evidencia a latente problemática das relações humanas no mercado de trabalho.
- (E) As máquinas vão dominar o mercado de trabalho, pois as habilidades humanas têm cada vez menos espaço nas novas profissões.

8. Sobre o emprego de pontuação, assinale a alternativa correta.

- (A) Em “Os avanços da tecnologia, historicamente, são um dos motores que impulsionam as transformações no mercado de trabalho.”, as vírgulas isolam o aposto e separam duas orações coordenadas assindéticas.
- (B) Em “Isso porque, com novas ferramentas e novos processos, o papel dos funcionários se modifica dentro das empresas.”, a primeira vírgula separa o adjunto adverbial que aparece deslocado no início da frase.
- (C) Em “Se você já está com medo de perder seu emprego para uma máquina, saiba que o profissional do futuro precisa ser altamente especializado [...]”, a vírgula separa, respectivamente, a oração subordinada da oração principal.
- (D) Em “Nesse sentido, novas e mais funções poderão surgir [...]”, o uso da vírgula é obrigatório, pois separa um adjunto adverbial curto antecipado.
- (E) Em “Com ciclos de mudanças cada vez mais curtos, o que podemos esperar do futuro do trabalho?”, a vírgula é utilizada para separar orações coordenadas assindéticas.

9. Assinale a alternativa correta.

- (A) Em “[...] novos processos [...]”, o substantivo apresenta plural metafônico.
- (B) Em “Quanto antes se começar, melhor.”, o pronome está associado a um verbo na voz reflexiva.
- (C) Em “Com novas ferramentas e novos processos, o papel dos funcionários se modifica dentro das empresas.”, o sujeito é composto.
- (D) Em “[...] precisa ser altamente especializado [...]”, o adjetivo apresenta grau superlativo absoluto analítico.
- (E) Em “[...] é fato presumir que as atividades relacionadas à tecnologia e ao mundo digital terão grande impacto [...]”, o “que” é pronome relativo e exerce a função sintática de complemento nominal.

10. Assinale a alternativa que apresenta termos antônimos.

- (A) Abrir, iniciar.
- (B) Vitupério, insulto.
- (C) Escuro, sombrio.
- (D) Discriminar, legalizar.
- (E) Sápido, insípido.

**Legislação Aplicada à
Administração Pública**

11. Nos moldes da Lei nº 8.429/1992, constitui ato de improbidade administrativa que atenta contra os princípios da administração pública qualquer ação ou omissão que viole os deveres de honestidade, imparcialidade, legalidade, e lealdade às instituições. Notadamente as seguintes opções constituem ato de improbidade, EXCETO

- (A) praticar ato visando fim permitido em lei ou regulamento ou diverso daquele previsto, na regra de competência.
- (B) revelar fato ou circunstância de que tem ciência em razão das atribuições e que deva permanecer em segredo.
- (C) descumprir as normas relativas à celebração, fiscalização e aprovação de contas de parcerias firmadas pela administração pública com entidades privadas.
- (D) frustrar a licitude de concurso público.
- (E) revelar ou permitir que chegue ao conhecimento de terceiro, antes da respectiva divulgação oficial, teor de medida política ou econômica capaz de afetar o preço de mercadoria, bem ou serviço.

12. Considerando as temáticas vencimento e renumeração dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais constantes na Lei nº 8.112/1990, assinale a alternativa correta.

- (A) O vencimento do cargo efetivo, acrescido das vantagens de caráter permanente, é redutível.
- (B) Remuneração é a retribuição pecuniária pelo exercício de cargo público, com valor fixado em lei.
- (C) O servidor em débito com o erário, que for demitido, exonerado ou que tiver sua aposentadoria ou disponibilidade cassada, terá o prazo de 90 dias para quitar o débito, de modo que a não quitação do débito no prazo previsto implicará sua inscrição em dívida ativa.
- (D) O vencimento, a remuneração e o provento não serão, em hipótese alguma, objeto de arresto, sequestro ou penhora.
- (E) É assegurada a isonomia de vencimentos para cargos de atribuições iguais ou semelhantes do mesmo Poder, ou entre servidores dos três Poderes, ressalvadas as vantagens de caráter individual e as relativas à natureza ou ao local de trabalho.

13. Com base no Código de Ética dos Servidores Públicos, tais servidores possuem deveres fundamentais. Assinale a alternativa que apresenta corretamente um desses deveres.

- (A) Exercer suas atribuições com delongas, perfeição e rendimento, pondo fim ou procurando prioritariamente resolver situações procrastinatórias.
- (B) Ser improbo, reto, leal e justo, demonstrando toda a integridade do seu caráter, escolhendo sempre, quando estiver diante de duas opções, a melhor e a mais vantajosa para o bem comum.
- (C) Ser cortês, ter urbanidade, disponibilidade e atenção, respeitando a capacidade e as limitações individuais de todos os usuários do serviço público, sem qualquer espécie de preconceito ou distinção de qualquer natureza.
- (D) Ter respeito à hierarquia, com temor de representar contra qualquer comprometimento indevido da estrutura em que se funda o Poder Estatal.

- (E) Submeter-se a todas as pressões de superiores hierárquicos, de contratantes, interessados e outros que visem obter quaisquer favores, benesses ou vantagens indevidas em decorrência de ações imorais, ilegais ou aéticas e denunciá-las.

14. Em relação ao processo administrativo, assinale a alternativa correta.

- (A) O processo administrativo somente pode iniciar-se a pedido de interessado.
(B) É permitida à Administração a recusa imotivada de recebimento de documentos, devendo o servidor orientar o interessado quanto ao suprimento de eventuais falhas.
(C) Os órgãos e entidades administrativas deverão elaborar modelos ou formulários padronizados ou não para assuntos que importem pretensões equivalentes.
(D) Quando os pedidos de uma pluralidade de interessados tiverem conteúdo e fundamentos idênticos, poderão ser formulados em um único requerimento, salvo preceito legal em contrário.
(E) O requerimento inicial do interessado deve, sem ressalvas, ser formulado por escrito.

15. Nos termos da Constituição Federal de 1988, constitui objetivo fundamental da República Federativa do Brasil

- (A) construir uma sociedade livre, justa e soberana.
(B) garantir o desenvolvimento nacional e internacional.
(C) promover o bem de todos, sem preconceitos de origem, raça, sexo, cor, idade e quaisquer outras formas de discriminação.
(D) garantir o singularismo político.
(E) radicar a pobreza e a marginalização e reduzir as desigualdades sociais e regionais.

16. No que se refere aos direitos e garantias fundamentais, assinale a alternativa correta.

- (A) É livre a manifestação do pensamento, sendo permitido o anonimato.
(B) Todos podem reunir-se pacificamente, sem armas, em locais abertos ao público, dependendo de autorização, desde que não frustrem outra reunião anteriormente convocada para o mesmo local.
(C) A criação de associações e, na forma da lei, a de cooperativas independe de autorização, sendo vedada a interferência estatal em seu funcionamento.

- (D) É plena a liberdade de associação para fins lícitos, inclusive de caráter paramilitar.

- (E) A lei assegurará aos autores de inventos industriais privilégio permanente para sua utilização, bem como proteção às criações industriais, à propriedade das marcas, aos nomes de empresas e a outros signos distintivos, tendo em vista o interesse social e o desenvolvimento tecnológico e econômico do País.

17. Assinale a alternativa que apresenta um princípio e diretriz na gestão dos cargos do Plano de Carreira.

- (A) Reconhecimento do saber não instituído resultante da atuação profissional na dinâmica de ensino, de pesquisa e de extensão.
(B) Avaliação do desempenho funcional dos servidores, como processo punitivo, realizada mediante critérios objetivos decorrentes das metas institucionais, referenciada no caráter coletivo do trabalho e nas expectativas dos usuários.
(C) Oportunidade de acesso às atividades de direção, assessoramento, chefia, coordenação e assistência, independente das normas específicas.
(D) Desvinculação ao planejamento estratégico e ao desenvolvimento organizacional das instituições.
(E) Investidura em cada cargo incondicionada à aprovação em concurso público.

18. Considerando os direitos sociais expressamente previstos na Constituição Federal vigente, assinale a alternativa correta.

- (A) O aposentado filiado não tem direito a votar e ser votado nas organizações sindicais.
(B) São proibidos o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezesseis anos e qualquer trabalho a menores de quatorze anos, salvo na condição de aprendiz.
(C) É direito do trabalhador a proteção do salário na forma da lei, constituindo crime sua retenção dolosa.
(D) É direito do trabalhador o repouso semanal remunerado, sem qualquer preferência quanto ao dia da sua concessão.
(E) É livre a associação profissional ou sindical, cabendo ao sindicato a defesa dos direitos e interesses coletivos ou individuais da categoria, exclusivamente em questões administrativas.

- 19. Assinale a alternativa que apresenta um princípio da administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.**
- (A) Iniciativa direta.
 - (B) Pessoalidade.
 - (C) Isonomia.
 - (D) Boa-fé.
 - (E) Eficiência.
- 20. O Decreto nº 5.825, de 29 de junho de 2006, estabelece as diretrizes para elaboração do Plano de Desenvolvimento dos Integrantes do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, sendo que o Programa de Capacitação e Aperfeiçoamento deverá ser implementado respeitando linhas de desenvolvimento. Quanto ao exposto, assinale a alternativa que apresenta corretamente a linha de desenvolvimento e sua função.**
- (A) Formação geral: visa à oferta de conjunto de informações ao servidor sobre a importância dos aspectos profissionais vinculados à formulação, ao planejamento, à execução e ao controle das metas pessoais.
 - (B) Educação formal: visa ao conhecimento da função do Estado, das especificidades do serviço público, da missão da IFE e da conduta do servidor público e sua integração no ambiente institucional.
 - (C) Inter-relação entre ambientes: visa à capacitação do servidor para o desenvolvimento de atividades relacionadas e desenvolvidas em somente um ambiente organizacional.
 - (D) Gestão: visa à preparação do servidor para o desenvolvimento da atividade de gestão, que deverá se constituir em pré-requisito para o exercício de funções de chefia, coordenação, assessoramento e direção.
 - (E) Específica: visa à capacitação do servidor para o desempenho de atividades vinculadas a todo e qualquer ambiente organizacional e cargo.

Informática

- 21. Os softwares podem ser classificados em três tipos: Software Básico, Software Aplicativo e Software Utilitário. Dos itens a seguir, qual é considerado um Software Utilitário?**
- (A) Microsoft Word.
 - (B) Microsoft Windows.
 - (C) Adobe Photoshop.
 - (D) Avast Antivírus.
 - (E) Linux Mint.
- 22. O Microsoft Word versão 2016 é uma ferramenta de texto que pode ser utilizada por meio de teclas de atalho. Considerando o exposto, relacione as teclas de atalho com sua respectiva finalidade e assinale a alternativa com a sequência correta.**
Obs.: O caractere + foi utilizado somente para interpretação.
1. CTRL + P
 2. CTRL + T
 3. CTRL + C
 4. CTRL + V
 5. CTRL + X
 6. CTRL + Z
- () Selecionar Tudo.
 - () Copiar para Área de Transferência.
 - () Colar da Área de Transferência.
 - () Desfazer uma Ação.
 - () Abrir o Gerenciador de Impressão.
 - () Recortar para Área de Transferência.

- (A) 2 – 4 – 6 – 1 – 3 – 5.
- (B) 2 – 3 – 4 – 6 – 1 – 5.
- (C) 6 – 5 – 3 – 4 – 2 – 1.
- (D) 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6.
- (E) 6 – 5 – 4 – 3 – 2 – 1.

23. Imagine uma situação em que um Assistente em Administração está utilizando o mecanismo de busca do Google para realizar uma pesquisa na WEB sobre determinado assunto. Esse profissional precisa que a pesquisa retorne resultados com a expressão específica, sendo que, nesse caso, a expressão é: *redação oficial*. Levando em consideração que a expressão deve ser pesquisada explicitamente, qual das seguintes opções esse jornalista deve utilizar para obter os resultados esperados?

- (A)
- (B)
- (C)
- (D)
- (E)

24. As fórmulas do Excel, editor de planilhas do pacote Microsoft Office 2016 (com idioma Português do Brasil), permitem aos usuários desde operações básicas como fórmulas de porcentagem, soma e subtração, até recursos mais avançados, como localizar dados em planilhas. Imagine uma situação hipotética em que um operador digitou na célula A5 (da seguinte imagem) a fórmula: $\text{=CONCATENAR(C1;B4;A2)}$. Qual será o resultado apresentado após aplicar a fórmula?

	A	B	C
1	MAÇA	CAJÚ	>
2	PERA	MELÃO	
3	MANGA	ABACAXI	
4	UVA	AMORA	
5			

- (A) >;AMORA;PERA
- (B) >AMORAPER A
- (C) >AMORA;PERA
- (D) >PERAAMORA
- (E) >PERA;AMORA

25. O Phishing é um tipo de ameaça virtual bastante comum nos dias de hoje. Em relação ao Phishing, assinale a alternativa correta.

- (A) É o termo usado para se referir aos e-mails não solicitados, que geralmente são enviados para um grande número de pessoas. Quando esse tipo de mensagem possui conteúdo exclusivamente comercial, também é referenciado como UCE (*Unsolicited Commercial E-mail*). Em alguns pontos, assemelha-se a outras formas de propaganda, como a carta colocada na caixa de correio, o panfleto recebido na esquina e a ligação telefônica ofertando produtos.
- (B) São programas especificamente desenvolvidos para executar ações danosas e atividades maliciosas em um computador. Algumas das diversas formas como os códigos maliciosos podem infectar ou comprometer um computador são pela exploração de vulnerabilidades existentes nos programas instalados, autoexecução de mídias removíveis infectadas, como pen-drives, entre outras.
- (C) É um software projetado para monitorar as atividades de um sistema e enviar as informações coletadas para terceiros. Pode ser usado tanto de forma legítima quanto maliciosa, dependendo de como é instalado, das ações realizadas, do tipo de informação monitorada e do uso que é feito por quem recebe as informações coletadas.
- (D) São programas, ou parte de um programa de computador, normalmente maliciosos, que se propagam inserindo cópias de si mesmo e se tornando parte de outros programas e arquivos.
- (E) É um método de envio de mensagens eletrônicas que tentam se passar pela comunicação oficial de uma instituição conhecida, como um banco, empresa ou um site popular. Procuram atrair a atenção do usuário, seja por curiosidade, por caridade ou pela possibilidade de obter alguma vantagem financeira.

Conhecimentos Específicos

26. A utilização do calor para conservação dos alimentos é um método muito difundido industrialmente. Em produtos lácteos, por exemplo, a utilização do calor é essencial para garantir a segurança dos produtos e suas respectivas vidas de prateleira. Sobre a utilização do calor para conservação de produtos lácteos, assinale a alternativa correta.

- (A) Em geral, leites são pasteurizados em temperaturas a cerca de 72 °C por 15 segundos. Essa condição é chamada de Pasteurização HTST, que significa, em inglês, alta temperatura e tempo curto.
- (B) Leites que passam por processo de pasteurização não podem ser utilizados para a produção de iogurte, visto que ocorrem alterações irreversíveis na estrutura das proteínas do leite.
- (C) A pasteurização é um tratamento que utiliza temperaturas elevadas, superiores a 100 °C. Dessa forma, produtos pasteurizados não necessitam de refrigeração durante o seu armazenamento.
- (D) A temperatura é a única variável importante no processo de pasteurização. Dessa forma, temperaturas superiores a 60 °C já se constituem em condição única e suficiente para garantir a pasteurização.
- (E) A pasteurização LTLT, que significa, em inglês, baixa temperatura e tempo longo, é a mais utilizada para produtos lácteos, visto que causa menor alteração no produto final.

27. A caseína é uma importante proteína presente no leite. Sobre essa proteína, assinale a alternativa correta.

- (A) Durante a produção de queijo, as micelas de caseína são perdidas no soro. Dessa forma, por seu grande teor proteico, o soro pode ser destinado para a produção de ricota e bebidas lácteas.
- (B) As caseínas podem ser separadas do soro unicamente por coagulação enzimática, visto que elas possuem elevada solubilidade.
- (C) Por serem encontradas livres no leite, as caseínas não interagem com nenhum outro componente, como lactose e fosfato de cálcio.
- (D) Por possuírem alto potencial alergênico, as caseínas devem ser removidas por precipitação ácida em produtos sem lactose.

- (E) Existem quatro tipos de caseína diferentes: α_{s1} -caseína, α_{s2} -caseína, β -caseína e κ -caseína e elas se encontram no leite como micelas de caseína.
- 28. Processos de higienização inadequados podem gerar a formação de biofilmes microbianos nos equipamentos. Quando em biofilmes, esses microrganismos apresentam alta tolerância e resistência a agentes químicos que os eliminam. Com base no exposto, assinale a alternativa que apresenta os fatores relacionados ao aumento da resistência de microrganismos em biofilmes.**
- (A) Expressão de genes de resistência e limitada penetração dos desinfetantes nos polissacarídeos liberados pelos microrganismos.
- (B) Limitada difusão dos desinfetantes nos polissacarídeos liberados pelos microrganismos e rápida evaporação dos detergentes.
- (C) Expressão dos genes de resistência e rápida adaptação a novas condições osmóticas.
- (D) Rápida adaptação osmótica e expressão dos genes de resistência.
- (E) Rápida adaptação osmótica e rápida evaporação dos detergentes.
- 29. Processos de higienização devem ocorrer de forma periódica em indústrias processadoras de alimentos. Sobre esses processos, assinale a alternativa correta.**
- (A) A higienização manual é recomendada em todos os casos, visto que a presença do operador garante a qualidade do processo realizado.
- (B) O hidróxido de sódio é um sanitizante muito recomendado, sendo a sua principal função eliminar microrganismos patogênicos de uma superfície.
- (C) Processos de higienização não devem ser realizados com água aquecida, visto que as elevadas temperaturas podem causar prejuízos à saúde do operador.
- (D) Processos de higienização podem ser divididos em limpeza e sanitização, sendo que a primeira foca em eliminar sujidades e a segunda foca na diminuição da carga microbiana.
- (E) O ácido peracético é um agente químico muito utilizado na remoção de gorduras em processos de produção de manteiga e creme de leite.
- 30. A higienização de equipamentos industriais é essencial para garantir a qualidade do produto final. Caso os equipamentos não sejam bem higienizados, podem ocorrer deposições que prejudicam produtos e o processo. Sobre higienização e deposição de sujidades, assinale a alternativa correta.**
- (A) O trocador de calor onde são realizados os processos de pasteurização e esterilização do leite é um equipamento que apresenta alto risco de deposição, caso não seja higienizado adequadamente.
- (B) Elevadas temperaturas não afetam o processo de deposição em equipamentos. Dessa forma, tubulações de transporte de leite frio são os equipamentos que mais sofrem com deposição.
- (C) A deposição de sujidades pode ser identificada mediante desmontagem de trocador de calor, o que dificulta o seu processo de remoção.
- (D) Apenas a água do pré-enxágue é capaz de remover deposições incrustadas em todos os equipamentos utilizados no processamento de produtos lácteos.
- (E) Diferentes temperaturas do processamento não afetam as características das incrustações em equipamentos de laticínios.
- 31. Uma série de fraudes pode ser cometidas no leite e, para evitar isso, laticínios de todo o país realizam testes já na recepção da matéria-prima, os chamados testes de plataforma. São análises realizadas durante a recepção do leite, EXCETO**
- (A) teste da redutase.
- (B) acidez.
- (C) estabilidade ao alizarol.
- (D) contagem de bolores e leveduras.
- (E) crioscopia.

32. Uma determinada empresa deseja realizar uma pequena alteração na formulação de sua bebida láctea. Após a realização da mudança desejada, o responsável pelo Controle de Qualidade da empresa deseja avaliar se essa mudança será percebida pelos seus consumidores. Assinale a alternativa que apresenta o teste sensorial mais adequado para ser realizado e a justificativa correta.

- (A) Análise Descritiva Quantitativa – é um teste simples e com resultado rápido, muito prático para a rotina industrial.
- (B) Teste Triangular – é um teste usado para medir a diferença entre duas amostras e, conseqüentemente, muito útil para o caso apresentado.
- (C) Teste de Ordenação – nesse teste, os provadores irão ordenar as diferenças percebidas, sem provar a formulação original.
- (D) Teste de Escala Hedônica – nesse teste, os provadores criam uma escala para mostrar se as amostras estão muito diferentes ou muito similares.
- (E) Teste de Tukey – é um teste sensorial usado para ordenar a diferença das amostras e descrever os atributos, simultaneamente.

33. Sobre a composição química do leite, assinale a alternativa correta.

- (A) Por ser considerado um alimento levemente adocicado, o leite não possui sais em sua composição.
- (B) Os lipídeos do leite devem ser removidos antes da pasteurização, pois a gordura atrapalha o processo de troca térmica.
- (C) O dissacarídeo mais comum do leite, denominado lactulose, deve ser removido para produzir produtos para pessoas intolerantes.
- (D) No passado, as proteínas do soro do leite eram comumente descartadas, apesar do seu alto valor nutricional.
- (E) O leite é um alimento livre de colesterol, visto que as vacas leiteiras se alimentam apenas de vegetais.

34. A RDC 12 é uma resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária que estabelece o “Regulamento técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos”. Em relação aos padrões microbiológicos de produtos lácteos, assinale a alternativa correta.

- (A) O sorvete à base de leite, por ser um produto produzido e armazenado a baixas temperaturas, não apresenta padrões microbiológicos estabelecidos, pois o frio tem efeito bactericida.
- (B) Queijos de baixa umidade podem apresentar contagem máxima de $10^3/g$ dos seguintes microrganismos: Coliformes a $45^\circ C$, Estafilococos coagulase positiva e Salmonella.
- (C) O leite UAT (UHT) em embalagem hermética não deve apresentar microrganismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e organolépticas do produto, em condições normais de armazenamento.
- (D) O leite pasteurizado embalado em sacos de polietileno não deve apresentar microrganismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e organolépticas do produto.
- (E) O leite pasteurizado pode ser mantido fora de refrigeração após tratamento térmico, visto que a quantidade máxima de microrganismos remanescentes não deve ser capaz de realizar alterações físicas, químicas e organolépticas.

35. A análise sensorial de alimentos é uma importante ferramenta que auxilia no controle de qualidade de produtos lácteos. Sobre os diferentes tipos de testes que podem ser utilizados, assinale a alternativa correta.

- (A) O teste de “Diferença do controle” é um teste afetivo que mede o quanto um provador gostou ou desgostou de uma amostra.
- (B) O teste “Triangular” é um teste descritivo, em que se pede para o provador apontar as três principais características de um produto.
- (C) O teste de “Escala hedônica” é um teste afetivo realizado com provadores não treinados que avaliam uma amostra de acordo com uma escala apresentada.
- (D) O “Perfil de sabor” é um teste de diferença, em que os provadores avaliam as principais diferenças entre um elevado número de amostras.
- (E) O teste de “Ordenação” é um teste descritivo e realizado com provadores treinados para descrever e ordenar diferenças entre amostras.

36. Sobre os processos utilizados para a fabricação de queijos, assinale a alternativa correta.

- (A) Considerando a presença de diversos microrganismos no leite, não é permitida a produção de queijo de leite cru. Dessa forma, o leite utilizado deve ser sempre pasteurizado.
- (B) A coagulação enzimática do leite para a produção de queijo é realizada por microrganismos naturais que não foram mortos durante a pasteurização.
- (C) A maturação é um processo essencial para todos os tipos de queijo, visto que ela sempre dá um sabor mais complexo ao produto final.
- (D) A dessoragem é um processo opcional na produção de queijos, visto que o soro está presente em grande quantidade no produto final.
- (E) A enzima quimosina (ou renina) pode ser utilizada para obtenção do coágulo de caseína no processo de produção de queijo.

37. A lactose é o principal açúcar presente no leite e, devido a restrições alimentares, tornou-se um assunto importante na dieta de várias pessoas. A respeito desse açúcar, assinale a alternativa correta.

- (A) A lactose é um monossacarídeo que pode ser removido do leite mediante permeação em membranas.
- (B) A enzima invertase é utilizada na hidrólise da lactose para a produção de produtos “zero lactose”, como iogurtes e leite UHT.
- (C) A lactose é um dissacarídeo constituído por uma ligação $\beta(1\rightarrow4)$ entre uma galactose e uma glicose, seus monossacarídeos constituintes.
- (D) A lactose é um dissacarídeo constituído por uma ligação $\alpha(1\rightarrow4)$ entre uma galactose e uma frutose, seus monossacarídeos constituintes.
- (E) A lactose é um dissacarídeo não redutor. Dessa forma, não acontece reação de Maillard em produtos lácteos.

38. A RDC 216/2004 apresenta o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Segundo essa Resolução, o Manual de Boas Práticas de uma indústria que produz alimentos é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, determinando alguns

requisitos mínimos. São requisitos estabelecidos pela RDC 216, EXCETO

- (A) controle da água de abastecimento.
- (B) tara de embalagens de produtos pré-medidos.
- (C) controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- (D) controle da higiene e saúde dos manipuladores.
- (E) manejo de resíduos.

39. Um bom projeto de prédio e instalações é um requisito necessário para o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação. Sobre os tipos de construção, assinale a alternativa que apresenta os requisitos necessários nas edificações de ambientes produtores de alimentos.

- (A) Presença de ralos sifonados e grelhas com dispositivos que permitam o fechamento e lixeiras abertas para facilitar o depósito de descartes.
- (B) Sistema de drenagem adequado para evitar acúmulos de resíduos e telas nas aberturas e janelas para impedir o acesso de animais e insetos.
- (C) Telas nas aberturas e janelas para impedir o acesso de animais e insetos e fluxo de ar incidindo diretamente no alimento para evitar insetos próximos aos alimentos.
- (D) Fluxo de ar incidindo diretamente no alimento para evitar insetos próximos aos alimentos e sistema de drenagem adequado para evitar acúmulos de resíduos.
- (E) Fluxo de ar incidindo diretamente no alimento para evitar insetos próximos aos alimentos e lixeiras abertas para facilitar o depósito de descartes.

40. São microrganismos probióticos, EXCETO

- (A) *Bifidobacterium bifidum*.
- (B) *Enterococcus faecium*.
- (C) *Saccharomyces cerevisiae*.
- (D) *Lactococcus lactis*.
- (E) *Staphylococcus aureus*.

- 41. O sorvete em massa é um alimento que pode ser emulsionado. Sobre emulsões, assinale a alternativa correta.**
- (A) O sorvete é um tipo de emulsão água em óleo, em que gotículas de água estão dispersas uniformemente em uma fase gordurosa.
 - (B) Em uma emulsão estável, há uma mistura íntima de dois ou mais líquidos normalmente imiscíveis.
 - (C) Um agente estabilizante é útil para evitar a contaminação microbiana em emulsões, como o sorvete.
 - (D) Agentes emulsificantes são utilizados em sorvetes, pois promovem o resfriamento/ congelamento rápido do líquido.
 - (E) Sorvetes em massa consistem no único tipo de alimento emulsionado e disponível comercialmente.
- 42. O queijo é, geralmente, um produto produzido com poucas matérias-primas. Dessa forma, conhecer as principais características de cada uma delas é essencial para a obtenção de um produto de qualidade. Em relação às matérias-primas utilizadas na produção de queijo e suas características desejáveis, assinale a alternativa correta.**
- (A) O fermento lácteo é um ingrediente adicionado apenas nos queijos azuis, como gorgonzola e roquefort. Em queijos não fungados, como o minas frescal, a adição de uma cultura láctea é prejudicial ao produto final.
 - (B) O leite é a principal matéria-prima do queijo, pois fornece a lactalbumina, a principal proteína do leite, a qual será coagulada para a produção do queijo.
 - (C) O cloreto de cálcio é um sal adicionado para repor a quantidade de cálcio iônico do leite que pode ter sido perdida durante o tratamento térmico, auxiliando, assim, na formação do coágulo.
 - (D) O leite utilizado para a produção de queijo sem lactose deve ser desnatado. Como a lactose é pouco solúvel em água, ela é carregada junto com a gordura durante o processo de desnate.
 - (E) O cloreto de cálcio é um ácido adicionado para a chamada coagulação ácida do queijo. É empregado em queijos como ricota e cottage.

- 43. A manteiga é o produto resultante da batadura de creme de leite fresco ou fermentado pela adição de fermento láctico selecionado. Sobre o processo de produção de manteiga, assinale a alternativa correta.**
- (A) A etapa de lavagem da manteiga deve eliminar ao máximo a matéria não gordurosa existente, que é fonte de nutrientes para microrganismos.
 - (B) A salga é realizada adicionando-se 2% de sal diretamente no leite e é uma etapa obrigatória para a produção de manteiga.
 - (C) O creme utilizado para a produção de manteiga não pode ser pasteurizado, pois isso dificulta o processo de fermentação.
 - (D) O leitelho separado na batadura da manteiga deve ser totalmente removido. Ele tem sabor desagradável e não é reaproveitado para a produção de outros alimentos.
 - (E) A amassadura ou malaxagem é uma etapa de mistura e homogeneização que ocorre na recepção do leite que será utilizado para a produção de manteiga.
- 44. Os probióticos precisam possuir algumas características para possibilitar a sua aplicação em produtos alimentícios. Assinale a alternativa que apresenta uma característica necessária para os microrganismos probióticos.**
- (A) Possuir resistência a antibióticos usualmente consumidos por humanos.
 - (B) Não ter metabolismo ativo em nenhum órgão do sistema digestivo.
 - (C) Possuir fatores de virulência relevantes para a saúde humana.
 - (D) Susceptibilidade a, pelo menos, dois antibióticos.
 - (E) Não aderir à mucosa intestinal para não persistir no intestino.
- 45. Sobre o processo de produção de iogurte, assinale a alternativa correta.**
- (A) O iogurte é sempre embalado após a sua produção, já adoçado, batido e saborizado.
 - (B) A fermentação do iogurte é realizada por dois microrganismos em simbiose: *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*.
 - (C) A pasteurização atrapalha o processo de fermentação do iogurte, visto que mata a flora microbiana que irá fermentá-lo.

- (D) A fermentação do iogurte é realizada por *Lactobacillus* e, por esse motivo, todo iogurte pode conter, na sua embalagem, o dizer "Probiótico".
- (E) O pH do iogurte é similar ao pH do leite. É a alta contagem microbiana que faz com que a textura do iogurte fique mais cremosa.
- 46. O soro de leite já foi um problema ambiental muito grande para os laticínios. Ele era considerado um rejeito de difícil tratamento devido à sua elevada carga orgânica. Atualmente, é utilizado para a produção de alguns alimentos, no entanto a legislação não permite que ele seja utilizado como principal ingrediente em alguns produtos. Considerando o exposto, assinale a alternativa que apresenta um produto que pode ter o soro de leite como principal ingrediente.**
- (A) Queijo parmesão.
(B) Requeijão.
(C) Iogurte.
(D) Coalhada.
(E) Bebida láctea.
- 47. A habilidade prática de um técnico de laboratório é uma característica essencial para garantir a segurança de todos no ambiente e resultados confiáveis em análises físico-químicas e microbiológicas. Para uma análise de acidez de iogurte, é necessário preparar 250 mL de uma solução 0,1 mol.L⁻¹ de NaOH. Para o preparo dessa solução, qual é a quantidade da massa de NaOH a ser pesada?**
Dados necessários: Massas Molares: Na = 23 g.mol⁻¹, O = 16 g.mol⁻¹, H = 1 g.mol⁻¹.
- (A) 40 g.
(B) 4 g.
(C) 0,4 g.
(D) 10 g.
(E) 1 g.
- 48. Sobre o processamento do leite em pó, assinale a alternativa correta.**
- (A) Ao chegar no laticínio, o leite que será desidratado não precisa passar por nenhum processo térmico, visto que a desidratação mata todos os microrganismos.
(B) É comum realizar a concentração do leite por evaporação antes da produção do leite em pó. Quando isso acontece, o pó obtido apresenta melhores características.
- (C) Todo leite em pó obtido por processos industriais é instantâneo, ou seja, dissolve-se facilmente quando reidratado em água.
(D) O leite em pó não pode conter nenhum ingrediente ou aditivo em sua formulação.
(E) No processamento de leite em pó, há geração de grande quantidade de soro, visto que este é separado nas etapas iniciais do processo.
- 49. Algumas substâncias prebióticas podem ter função tecnológica interessante, melhorando características sensoriais dos alimentos nos quais são utilizados. Em relação à substância prebiótica e sua propriedade tecnológica em um alimento, assinale a alternativa correta.**
- (A) Os Galacto-oligossacarídeos (GOS) são altamente hidrolisáveis e podem ser adicionados como nutrientes para leveduras em fermentação de pães.
(B) Por ser altamente solúvel, a inulina pode ser utilizada como agente edulcorante, substituindo o açúcar em alimentos *diet*.
(C) Oligofrutose é um prebiótico de cadeia muito longa que pode ser utilizado como agente de textura em produtos sem glúten.
(D) A inulina é um prebiótico que tem a capacidade de formar microcristais quando dispersos em água e leite, podendo ser utilizada em sorvetes, cremes e sopas.
(E) Os Galacto-oligossacarídeos (GOS) não possuem gosto doce. Por esse motivo, têm pouca aplicabilidade em produtos, como geleias e produtos lácteos.

50. A compreensão adequada de termos utilizados em produtos alimentícios é essencial para um profissional que atua na área. Com base no exposto, assinale a alternativa que apresenta a definição correta do termo probiótico.

- (A) Componente alimentar não digerível que estimula seletivamente a proliferação ou atividade de populações de bactérias desejáveis no intestino.
- (B) Composto físico ou químico que tem um efeito benéfico sobre um organismo vivo, tecido ou célula.
- (C) Microrganismo vivo que, quando administrado em quantidades adequadas, confere um benefício à saúde do indivíduo.
- (D) Alimento que combina microrganismos e moléculas químicas que, combinados, atuam como reguladores do nosso organismo, principalmente em relação ao intestino.
- (E) Alimento produzido com redução de, no mínimo, 25% do valor calórico ou de outro componente do alimento em comparação ao produto tradicional.

