

ALIMENTOS

LEIA AS INSTRUÇÕES COM ATENÇÃO

- A prova terá duração de **4 horas**.
- O candidato deverá utilizar caneta esferográfica de material transparente, de **tinta preta**.
- O candidato deverá verificar se o Caderno de Questões está **completo**, sem falhas de impressão ou grampeamento. Em qualquer uma das situações citadas, comunicar e solicitar ao fiscal a devida substituição, **antes da realização da prova**.
- Durante a aplicação da prova, o candidato deverá manter na carteira, **exclusivamente** documento de identificação, caneta de material transparente de tinta preta, Cartão-Resposta e Caderno de Questões.
- O candidato deverá transcrever as respostas da prova para o Cartão-Resposta, que será o único documento válido para a correção.
- O preenchimento do Cartão-Resposta é de inteira responsabilidade do candidato, que deverá proceder conforme as instruções contidas nele e na capa do Caderno de Questões
- **Não haverá substituição** do Cartão-Resposta.
- O candidato não poderá amassar, molhar, dobrar, rasgar, manchar ou, de qualquer modo, danificar o seu cartão-resposta, sob pena de arcar com os prejuízos advindos da impossibilidade de realização do processamento eletrônico do mesmo.
- A saída do candidato será permitida decorridos 60 (sessenta) minutos do início da prova, após entregar seu Cartão-Resposta, sem levar consigo o Caderno de Questões ou algum tipo de anotação de suas respostas.
- Será permitido ao candidato levar consigo o Caderno de Questões desde que permaneça na sala até 30 minutos antes do término da prova.

Este Caderno de Provas é formado por 60 questões:

Disciplina	Quantidade	Peso
Língua Portuguesa	10	1
Legislação	10	1
Conhecimentos Específicos	40	2

Com base no texto abaixo, responda à questão 01.

TEXTO PARA A QUESTÃO 1

ASA BRANCA

Quando oiei' a terra ardendo
Qual fogueira de São João
Eu perguntei' a Deus do céu, uai
Por que tamanha judiação?
Eu perguntei' a Deus do céu, uai
Por que tamanha judiação?
Que braseiro, que fornaia'
Nenhum pé de prantação'
Por farta' d'água perdi meu gado
Morreu de sede meu alazão
Por farta' d'água perdi meu gado
Morreu de sede meu alazão
Inté' mesmo a asa branca
Bateu asas do sertão
Entonce' eu disse: adeus, Rosinha
Guarda contigo meu coração
Entonce' eu disse: adeus, Rosinha
Guarda contigo meu coração
Hoje longe, muitas légua
Numa triste solidão
Espero a chuva cair de novo
Pra mim vortar' pro meu sertão
Espero a chuva cair de novo
Pra mim vortar' pro meu sertão
Quando o verde dos teus óio'
Se espaiar' na prantação'
Eu te asseguro, não chore, não, viu
Que eu vortarei', viu, meu coração
Eu te asseguro, não chore, não, viu
Que eu vortarei', viu, meu coração

Composição: Humberto Teixeira / Luiz Gonzaga
(Disponível em: <https://www.google.com/search?q=asa+branca+letra+original>. Acesso em: 27 jun. 2022).

1. Pelo entendimento que se faz do texto, percebe-se que:

- a) há uma crítica ferrenha às queimadas e, principalmente, aos caçadores de asa branca, ave símbolo do sertão brasileiro.
- b) há uma ironia em relação ao modo de falar nordestino, mostrando o coloquialismo da língua portuguesa em um patamar inferior.
- c) a intenção dos autores é mostrar que, embora o falar nordestino seja bonito e perfeitamente compreensível, deve-se utilizar a norma padrão da língua portuguesa na elaboração das músicas.
- d) o eu lírico foi embora, fugindo das condições adversas provocadas pela seca, mas, assim que tudo melhorar, vai buscar a companheira Rosinha.
- e) a volta do eu lírico para o sertão está condicionada ao fator geográfico.

Com base no texto abaixo, responda à questão 02.

TEXTO PARA A QUESTÃO 2

MONTE CASTELO

- 1. Ainda que eu falasse a língua dos homens
- 2. E falasse a língua dos anjos,
- 3. Sem amor eu nada seria.

- 4. É só o amor,
- 5. É só o amor
- 6. Que conhece o que é verdade.
- 7. O amor é bom, não quer o mal.
- 8. Não sente inveja ou se envaidece.

- 9. O amor é fogo que arde sem se ver.
- 10. É ferida que dói e não se sente.
- 11. É um contentamento descontente.
- 12. É dor que desatina sem doer.

- 13. Ainda que eu falasse a língua dos homens
- 14. E falasse a língua dos anjos,
- 15. Sem amor eu nada seria.

16. É um não querer mais que bem querer.
17. É solitário andar por entre a gente.
18. É um não contentar-se de contente.
19. É cuidar que se ganha em se perder.
20. É um estar-se preso por vontade.
21. É servir a quem vence o vencedor.
22. É um ter com quem nos mata lealdade.
23. Tão contrário a si é o mesmo amor.
24. Estou acordado e todos dormem
25. Todos dormem, todos dormem.
26. Agora vejo em parte.
27. Mas então veremos face a face.
28. É só o amor, é só o amor.
29. Que conhece o que é verdade.
30. Ainda que eu falasse a língua dos homens
31. E falasse a língua dos anjos,
32. Sem amor eu nada seria.

Renato Russo, com adaptação de trechos bíblicos e “Soneto 11”, de Luís de Camões.

(Disponível em: <https://www.vagalume.com.br/legiao-urbana/monte-castelo.html> Acesso em: 27 jun.2022).

2. Pode-se afirmar que a repetição da palavra “É”, no início dos versos 16 a 22, caracteriza um recurso linguístico denominado:

- a) assonância.
- b) polissíndeto.
- c) onomatopeia.
- d) aliteração.
- e) anáfora.

TEXTO PARA A QUESTÃO 3

SALOMÉ E O CARNAVAL

Salomé tem o nome e já teve a glória.

Há muitos anos vive, com outros biscateiros e ambulantes, num porão de casa velha na rua Ipiranga – o que resta dos escombros do passado do Rio de Janeiro, que continua marchando para o que os entendidos chamam de progresso. Seu canto, onde deita o corpo macerado por muitos tormentos, é um compartimento escuro, pequeno, mal cabendo uma cama de solteiro, um armário magro e sua mesinha de passar roupas.

[...]

(BRASIL, Assis. Salomé e o Carnaval. In Caçua, coletânea de contos piauienses. Teresina: Fundapi, 2020. p. 41)

3. Sobre os processos de flexão observados em palavras presentes no texto, podemos afirmar:

- a) “Marchando” é uma flexão da palavra marcha.
- b) “Biscateiros” apresenta somente flexão de gênero.
- c) “Mesinha” não apresenta flexão de gênero.
- d) “Biscateiros” e “ambulantes” apresentam tipos diferentes de flexão.
- e) “Porão” apresenta flexão de grau.

TEXTO PARA A QUESTÃO 4

TODA ALEGRIA CANSADA MERECE UMA BÊNÇÃO

[...]

A maioria das pessoas leva um pedaço de casa nas costas: tudo aquilo que é necessário e que inclui objetos diários da vida prática, que limpam, alimentam o corpo, descarregam males da alma, preservam a saúde, pedaços de orações, minúcias rasuradas da Bíblia, escova de dente, comida-rápida: que as lembre do quão distante de casa estão e como será impossível voltar lá a qualquer momento. E as suas inflexões carregadas, dobradas, chiadas, esparsas e perversas, desafiam minha determinação. As pessoas carregam uma

segunda-feira irremediável a tiracolo. Algumas se arrastam, poucas parecem querer parar. O amor tem pressa, mas não chega a lugar algum.

[...]

(Raimundo Neto. Caçuá, coletânea de contos piauienses. Teresina: Fundapi, 2020. p. 183)

4. Após a leitura e análise do texto, podemos **AFIRMAR** que:

- a) o uso do sinal de dois pontos não poderia ser substituído por vírgulas ou travessões, pois mudaria o sentido expresso no texto.
- b) os verbos “limpam”, “alimentam”, “carregam” e “arrastam” referem-se a “objetos diários da vida prática”, por isso se encontram no plural.
- c) no trecho “que as lembre”, a concordância do verbo está relacionada ao termo “um pedaço de casa nas costas”.
- d) na sequência “**descarregam** males da alma, **preservam** a saúde, **pedaços** de orações, **minúcias** rasuradas da Bíblia”, as palavras destacadas deveriam estar empregadas obrigatoriamente no singular.
- e) o sujeito, implícito, de “não chega a lugar algum” é o próprio narrador.

TEXTO PARA A QUESTÃO 5

todos os dias são um deserto
isto também é uma fome

outra fome

o carcará persegue
os dias, *as imagens vindas*
dos dias, do alto

a sombra

e algum naufrágio depois do céu

e isto é imenso

(Lima, Manoel Ricardo de. *O Método da Exaustão*. Rio de Janeiro: Garupa, 2020, p.32).

5. Sobre o poema em questão, podemos **AFIRMAR** que:

- a) o termo “isto” tem como referente o termo “carcará”, utilizado no poema em sentido denotativo.
- b) a polissemia presente no texto é limitada à primeira estrofe, configurando-se no uso conotativo da palavra “deserto”.
- c) o principal elemento estilístico para a construção do texto é a utilização de parônimos.
- d) o caráter polissêmico do texto é tão metafórico que seus substantivos apresentam um sentido conotativo.
- e) “deserto” e “imenso” apresentam, no texto, uma relação semântica de antonímia.

TEXTO PARA A QUESTÃO 6

Soneto 45

Mudam-se os tempos, mudam-se as vontades,
Muda-se o ser, muda-se a confiança:
Todo o mundo é composto de mudança,
Tomando sempre novas qualidades.

Continuamente vemos novidades,
Diferentes em tudo da esperança:
Do mal ficam as mágoas na lembrança,
E do bem (se algum houve) as saudades.

O tempo cobre o chão de verde manto,
Que já coberto foi de neve fria,
E em mim converte em choro o doce canto.

E afora este mudar-se cada dia,
Outra mudança faz de mor espanto,
Que não se muda já como soía.

Fonte: ROMERO, A.; ALBERTO, J.; ROMERO, L. Enem – Exame Nacional do Ensino Médio. Linguagens, códigos e suas tecnologias. 5. ed. Teresina: Fundação Dom Quixote, 2015. p. 249.

6. No Soneto 45, Luiz Vaz de Camões fez uso frequente do pronome oblíquo átono “se”. Considere o texto e julgue as proposições, assinalando, em seguida, a alternativa **CORRETA**:

I - O uso do pronome oblíquo átono “se”, conforme ocorrência no último verso do poema, é facultativo, podendo ocorrer a próclise ou a ênclise.

II - O uso do pronome oblíquo átono “se”, no último verso, está inadequado à norma padrão da língua portuguesa.

III - O uso do pronome oblíquo átono “se”, no último verso, está adequado à norma padrão da língua portuguesa, pois o “não”, que é palavra negativa, torna obrigatória a ocorrência da ênclise.

IV. O uso do pronome oblíquo átono “se”, no último verso, está adequado à norma padrão da língua portuguesa, pois o “não”, que é palavra negativa, torna obrigatória a ocorrência da próclise.

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

TEXTO PARA A QUESTÃO 7

Papo de Índio

Veio uns ômi de saia preta
cheiu de caixinha e pó branco
qui eles disseram qui chama açucrí
Aí eles falaram e nós fechamu a cara
depois eles arrepirum e nós fechamu o corpo
Aí eles insistirum e nós comemu eles
CHACAL. Belvedere. São Paulo: Cosac Naify, 2007, p. 361.

7. Existem quatro tipos de variações linguísticas. A variação diatópica é aquela que depende do local onde vivem os falantes, que os influenciam.

(SOARES, A. Gramática de A a Z. Cascavel/PR: Editora Alfacon, 2019, p. 12).

O termo “arrepirum”, expresso no quinto verso do poema, é exemplo de variação diatópica. Também é exemplo de variação diatópica:

- a) A gente pode se vê hoje? Tipo, vamos dá um rolé.
- b) As mademoiselles eram bastante prendadas na cozinha. Atualmente, as moças preferem outras habilidades.
- c) O Chico num sabe proquê ocê tá aqui. Ele num disconfia de nadinha.
- d) O meliante fugiu e não deixou rastros, comandante.
- e) O pronome Vossa mercê deu origem a vossemecê que, por sua vez, evoluiu para vosmecê, do qual surgiu você.



Fonte: Brainly.com.br. Disponível em: motuca.sp.gov.br. Acesso em: 11jul.2022.

8. A charge acima apresenta um balão com os elementos verbais “Vou escrever a receita na sua mão. O hospital está sem papel”. A coerência do texto, aliada aos signos imagéticos e à expressão verbal “hospital público”, na charge, é engatilhada pela(s):

- a) crítica pela falta de materiais básicos no hospital público, como o papel para receitas médicas e equipamentos em mau estado de conservação.
- b) fisionomias do médico e paciente, ao perceberem que não há insumos básicos e materiais de expediente no hospital público.
- c) informação apresentada pelo médico, ao escrever a receita na mão do paciente.
- d) presença da expressão verbal “hospital público”, fora do balão da charge.

e) presença de equipamentos em péssimo estado de conservação, servindo de direcionamento para o leitor se voltar para o hospital público.

9. A imagem a seguir faz parte de uma campanha publicitária.



Disponível em: <https://www.abcdacomunicacao.com.br/no-ar-a-nova-campanha-publicitaria-da-dryko-impermeabilizantes/>. Publicado em: 18 mar. 2022. Acesso em: 04 jul. 2022.

A vírgula empregada na oração “O futuro, é hoje que a gente protege” tem como função:

- a) isolar o adjunto adverbial deslocado.
- b) isolar o vocativo.
- c) indicar a elipse de um termo.
- d) separar um termo topicalizado, que se deseja realçar.
- e) separar uma oração intercalada.

TEXTO PARA A QUESTÃO 10.

Bacamarte espetara na pobre senhora um par de olhos agudos como punhais. Quando ela acabou, estendeu-lhe a mão polidamente, como se o fizesse à própria esposa do vice-rei, e convidou-a a ir falar ao primo. A mísera acreditou; ele levou-a à Casa Verde e encerrou-a na galeria dos alucinados.

A notícia desta aleivosia do ilustre Bacamarte lançou o terror à alma da população. Ninguém queria acabar de crer que, sem motivo, sem inimizade, o alienista trancasse na Casa Verde uma senhora perfeitamente ajuizada, que não tinha outro crime senão o de interceder por um infeliz. Comentava-se o caso nas esquinas, nos barbeiros; edificou-se um romance, umas finezas namoradas que o alienista outrora dirigira à prima do Costa, a indignação do Costa e o desprezo

da prima. E daí a vingança. Era claro. Mas a austeridade do alienista, a vida de estudos que ele levava, pareciam desmentir uma tal hipótese. (...)

ASSIS, Machado de. Papéis avulsos. 2. ed. São Paulo: Martin Claret, 2013. p. 29.

10. Sem prejuízo de sentido do texto, o termo destacado em “A notícia desta **aleivosia** do ilustre Bacamarte lançou o terror à alma da população”, no início do 2º parágrafo, pode ser substituído por

- a) decorosidade.
- b) deslealdade.
- c) proibidade.
- d) franqueza.
- e) hombridade.

11. Nos termos do artigo 205 da Constituição Federal, “A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho”. Nessa perspectiva educacional, o ensino deverá ser ministrado com base em alguns princípios, dentre os quais não se inclui a(o):

- a) garantia do direito à educação e à aprendizagem ao longo da vida.
- b) gestão democrática do ensino público, na forma da lei.
- c) piso salarial profissional para os profissionais da educação escolar pública, nos termos de lei estadual.
- d) pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas, bem como a coexistência de instituições públicas e privadas de ensino.
- e) valorização dos profissionais da educação escolar, garantidos, na forma da lei, planos de carreira, com ingresso exclusivamente por concurso público de provas e títulos, aos das redes públicas.

12. Considere as seguintes assertivas sobre as normas que regem o processo administrativo disciplinar dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais, para, em seguida, marcar a alternativa **CORRETA**:

I - A autoridade que tiver ciência de irregularidade no serviço público é obrigada a promover a sua apuração imediata, mediante sindicância ou processo administrativo disciplinar, assegurada ao acusado ampla defesa.

II - Como medida cautelar e a fim de que o servidor não venha a influir na apuração da irregularidade, a autoridade instauradora do processo disciplinar poderá determinar o seu afastamento do exercício do cargo, pelo prazo improrrogável de 60 (sessenta) dias, sem prejuízo da remuneração.

III - Sempre que o ilícito praticado pelo servidor ensejar a imposição de penalidade de suspensão por mais de 30 (trinta) dias, de demissão,

cassação de aposentadoria ou disponibilidade, ou destituição de cargo em comissão, será obrigatória a instauração de processo disciplinar.

- a) Está correta apenas a alternativa I
- b) Estão corretas apenas as alternativas I e II
- c) Estão corretas apenas as alternativas I e III
- d) Estão corretas somente as alternativas II e III
- e) Estão corretas as alternativas I, II e III

13. Segundo a Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, **NÃO** é objetivo dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia:

- a) Estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional.
- b) Ministrando educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público da educação de jovens e adultos.
- c) Ministrando, em nível de educação superior, cursos de pós-graduação *stricto sensu* de mestrado e doutorado, que contribuam para promover o estabelecimento de bases sólidas em educação, ciência e tecnologia, com vistas no processo de geração e inovação tecnológica.
- d) Realizar e estimular prioritariamente a pesquisa básica, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico.
- e) Realizar pesquisas aplicadas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade.

14. Em demanda judicial, promovida por ex-servidor público municipal, o município ALPHA acabou por receber uma sentença condenatória, em primeiro grau, ao pagamento de valores remuneratórios, de natureza trabalhista, frutos da relação irregular de um contrato temporário. Diante da demanda, o município ALPHA recorreu em todas as instâncias, não logrando êxito,

sendo mantida a condenação no pagamento do valor de R\$ 200 mil reais ao ex-servidor público municipal. Dessa forma, retornando o processo para cumprimento de sentença, o magistrado de 1ª instância determinou o bloqueio de todas as contas do município ALPHA, para fins de pagamento da dívida trabalhista, fato que atingiu o valor de R\$ 150 mil reais em conta do Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação (Fundeb).

Dessa forma, diante do caso hipotético, é **CORRETO** afirmar:

- a) Agiu de maneira correta o magistrado, posto que o direito social à educação, nos termos do art. 6º e art. 205 da Constituição Federal, não justifica especial proteção a valores de aplicação efetiva dos recursos públicos destinados ao fomento da educação.
- b) Agiu de maneira correta o magistrado, pois a sentença trabalhista tem especial proteção frente aos valores destinados ao fomento à educação, não ensejando violação ao direito social à educação.
- c) Agiu de maneira incorreta o magistrado, pois a decisão judicial de bloqueio não pode atacar nenhuma conta do ente público, considerando que os bens públicos são indisponíveis, não cabendo bloqueio judicial para fins de pagamento de verbas trabalhistas.
- d) Agiu de maneira incorreta o magistrado, pois os princípios da separação dos poderes e do fomento à educação são violados por decisões judiciais que gerem bloqueio, penhora ou sequestro, para fins de quitação de débitos trabalhistas, de verbas públicas destinadas à manutenção das escolas públicas.
- e) Agiu de maneira correta o magistrado, posto que o direito social à educação, nos termos do art. 6º e art. 205 da Constituição Federal, não impede decisões judiciais que gerem bloqueio ou penhora, para fins de quitação de débitos trabalhistas, de verbas públicas destinadas à manutenção das escolas públicas.

15. A Lei n.º 8.112/1990 dispõe sobre o Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais.

Dessa forma, de acordo com a referida lei, assinale a opção **CORRETA**.

- a) A Lei nº 8.112/90 não se aplica às instituições de pesquisa científica e tecnológica federais, que deverão prover seus cargos com professores, técnicos e cientistas nacionais, de acordo com as normas e os procedimentos de leis específicas para tais fins.
- b) A Lei nº 8.112/90 se aplica às universidades e instituições de pesquisa científica e tecnológica federais, que poderão prover seus cargos com professores, técnicos e cientistas estrangeiros, de acordo com as normas e os procedimentos da referida Lei.
- c) A Lei nº 8.112/90 se aplica às instituições de pesquisa científica e tecnológica federais, apenas quanto ao provimento dos cargos de professores e técnicos, descartando, ainda, o provimento de cientistas estrangeiros, considerando ser função exclusiva de brasileiros natos.
- d) A Lei nº 8.112/90 se aplica às universidades e instituições de pesquisa científica e tecnológica federais, mas reserva, no provimento de cargo, apenas 10% (dez por cento) das vagas oferecidas no concurso para pessoas portadoras de deficiência, por ser essa a margem legal no dispositivo federal.
- e) A Lei nº 8.112/90, por se aplicar às universidades e instituições de pesquisa científica e tecnológica federais, permite a transferência como forma de provimento de cargo público, considerando cargo de natureza e padrão de vencimento correspondentes ao que ocupava o servidor transferido.

16. A educação profissional e tecnológica é regida por princípios norteadores necessários à formação profissional nos diferentes níveis de desenvolvimento, observadas as leis e normas. A respeito dos princípios básicos da educação profissional e tecnológica, devem ser observados os seguintes princípios, **EXCETO**:

- a) A interdisciplinaridade deve ser assegurada no planejamento curricular e na prática pedagógica, visando à superação da fragmentação de conhecimentos e da segmentação e descontextualização curricular.

b) Respeito ao princípio constitucional do pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas, sendo vedada qualquer prática que configure ideologia.

c) Respeito aos valores estéticos, políticos e éticos da educação nacional, na perspectiva do pleno desenvolvimento da pessoa e seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

d) Reconhecimento das identidades de gênero e étnico-raciais, assim como dos povos indígenas, quilombolas, populações do campo, imigrantes e itinerantes.

e) A inserção da tecnologia apenas na Educação Profissional e na Educação de Jovens e Adultos.

17. Sobre a Educação e suas atribuições, analise as assertivas e assinale a alternativa **CORRETA**:

I - As universidades gozam de autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, e obedecem ao princípio de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

II - Fica vedado às universidades admitir professores, técnicos e cientistas estrangeiros, na forma da lei.

III - O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de vários direitos, como a educação infantil, em creche e pré-escola, às crianças até 3 (três) anos de idade.

IV - O acesso ao ensino obrigatório e gratuito é direito público subjetivo.

V - Serão fixados conteúdos mínimos para o ensino fundamental, de maneira a assegurar formação básica comum e respeito aos valores culturais e artísticos, nacionais e regionais. Desse modo, o ensino religioso, de matrícula facultativa, constituirá disciplina dos horários normais das escolas públicas de ensino fundamental.

- a) Todas estão corretas.
- b) Somente II e III estão erradas.
- c) I, II e III estão erradas.
- d) Somente III e IV estão erradas.
- e) Somente a III está errada.

18. A respeito das licenças dos servidores públicos federais, assinale a alternativa **CORRETA**:

a) É vedado o exercício de atividade remunerada durante o período da licença prevista no inciso I do art. 81 da Lei nº. 8112/1990, salvo quando licenciado para fins de capacitação.

b) A licença de que trata o art. 81 da Lei nº. 8112/1990, incluídas as prorrogações, poderá ser concedida a cada período de doze meses, sendo que o início do interstício de 12 (doze) meses será contado a partir da data do deferimento da segunda licença concedida.

c) Após cada quinquênio de efetivo exercício, o servidor poderá, no interesse da Administração, afastar-se do exercício do cargo efetivo, com a respectiva remuneração, por até três meses, para participar de curso de capacitação profissional.

d) A critério da Administração, poderão ser concedidas ao servidor ocupante de cargo efetivo, mesmo em estágio probatório, licenças para o trato de assuntos particulares pelo prazo de até três anos consecutivos, sem remuneração.

e) Os afastamentos para realização de programas de pós-doutorado somente serão concedidos aos servidores titulares de cargos efetivos no respectivo órgão ou entidade há pelo menos cinco anos, incluído o período de estágio probatório, e que não tenham se afastado por licença para tratar de assuntos particulares ou com fundamento neste artigo, nos quatro anos anteriores à data da solicitação de afastamento.

19. Segundo o STF:

a) não há direito líquido e certo à expedição de diploma com validade nacional se o curso de mestrado não é reconhecido, tendo em vista que as universidades não podem descumprir as normas gerais de educação em nome do princípio da autonomia universitária.

b) não há direito líquido e certo à expedição de diploma com validade nacional, ainda que o curso seja reconhecido, sem que haja autorização específica do chefe do executivo federal.

c) a administração das universidades públicas federais está subordinada ao MEC, razão pela qual este exerce as funções de controladoria interna.

d) sempre viola autonomia universitária ato de Ministro da Educação que determina o reexame de decisão proferida por determinada universidade.

e) a autonomia universitária retira das autarquias dedicadas a educação a qualidade de integrantes da administração pública indireta.

20. Assinale a alternativa **CORRETA**, à luz da lei de diretrizes e bases da educação nacional:

a) A educação básica, obrigatória e gratuita, deve ser fornecida pelo Estado dos 6 aos 16 anos.

b) A educação básica, obrigatória e gratuita, deve ser assegurada para todos os que não tiveram o acesso a ela na idade própria.

c) A educação infantil, em creche e pré-escola, deve ser garantida pelo Estado para crianças até 06 anos de idade.

d) A educação infantil, somente em pré-escola, deve ser garantida pelo Estado para crianças até 05 anos de idade.

e) A educação infantil, somente em pré-escola, deve ser garantida pelo Estado para crianças até 06 anos de idade.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. A Instrução Normativa nº 76/2018, do Ministério da Agricultura, no capítulo III, Art. 24, estabelece o padrão de identidade e qualidade do leite pasteurizado tipo A. Baseado nessa normativa, como é classificado o leite pasteurizado tipo A, de acordo com o conteúdo da matéria gorda:

- a) Leite integral, leite semidesnatado e leite desnatado.
- b) Leite pasteurizado, leite homogeneizado e leite integral.
- c) Leite integral, leite desnatado e leite homogeneizado
- d) Leite com lactose reduzida, leite integral e leite desnatado.
- e) Leite desnatado, leite natado e leite integral.

22. O glúten é uma mistura de proteínas que são classificadas, de acordo com a solubilidade em etanol, como prolaminas, que são solúveis e as gluteninas, insolúveis (WIESER, 2007). Pessoas com doença Celíaca, que se caracteriza pela intolerância permanente ao glúten, fração proteica encontrada em cereais. Assinale a alternativa dos cereais que contém glúten:

- a) Cevada, centeio e trigo.
- b) Cevada, trigo e arroz.
- c) Milho, trigo e cevada.
- d) Trigo, milho e aveia.
- e) Centeio, milho e trigo.

23. Durante a pandemia do Coronavírus, tivemos um aumento de preço de vários itens alimentícios, e o arroz estava entre os produtos de maior elevação. Dentre os produtos de arroz, um dos que passaram a ser opção de consumo foi a Quirera de arroz, por ser uma alternativa de menor valor. Como podemos definir a Quirera de arroz, segundo a Instrução Normativa nº 6 de 16/02/2009 / MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento?

- a) O fragmento de arroz que vazar na peneira de furos circulares de 1,60 mm de diâmetro.
- b) O processo hidrotérmico, no qual o arroz em casca é imerso em água para uso em processos hidrotérmicos industriais, a uma temperatura acima de 58°C (cinquenta e oito graus Celsius), seguido de gelatinização parcial ou total do amido e secagem.
- c) O grão que conserva a casca após o seu beneficiamento, correspondendo ao arroz em casca, encontrado no arroz beneficiado.
- d) O grão descascado e polido, inteiro ou quebrado, que não está fisiologicamente desenvolvido e que apresenta coloração esverdeada.
- e) O grão descascado e polido, inteiro ou quebrado, que apresentar qualquer ponto ou estria vermelha ou preta, destoante da variedade predominante; no arroz das variedades especiais, de pericarpo vermelho ou preto, o grão rajado não será considerado defeito.

24. As gorduras para uso na indústria de alimentos precisam apresentar ponto de fusão específico para suas diferentes aplicações. Esse comportamento pode ser traduzido pela proporção da gordura sólida a uma dada temperatura (KOBLOITZ, 2019). O processo tradicional utilizado na indústria era a hidrogenação que, segundo estudos, apresenta alguns riscos à saúde do consumidor. Outro processo de produção dessas gorduras é a interesterificação. Sobre a interesterificação, analise as afirmativas abaixo:

I - A interesterificação consiste em alternativa tecnológica ao processo de hidrogenação parcial, uma vez que viabiliza a produção de óleos e gorduras com funcionalidades específicas.

II - Método para preparação de gorduras plásticas com baixos teores de isômeros trans ou mesmo ausência destes compostos.

III - Da mesma forma que a hidrogenação, este processo não promove a isomerização de duplas ligações dos ácidos graxos e não afeta o grau de saturação dos mesmos.

IV - A interesterificação de óleos e gorduras pode ser aplicada por diversas razões: para influenciar o comportamento na fusão, fornecendo consistência desejada em temperatura ambiente e de refrigeração; para melhorar ou modificar o comportamento cristalino, de forma a facilitar os processos de produção e, para diminuir a tendência à recristalização durante a vida útil do produto.

Estão **CORRETAS** as afirmativas:

- a) I, apenas.
- b) II e III, apenas.
- c) I, II e IV, apenas.
- d) I e II, apenas.
- e) Todas as alternativas.

25. A qualidade da carne envolve vários aspectos como pH, capacidade de retenção de água, cor, firmeza, textura, quantidade e distribuição da gordura, maciez, sabor e suculência, que são características determinantes na decisão de compra da carne (SILVA, 2013). Existe um problema de baixa qualidade da carne, conhecida por DFD (*dark, firmand, dry*), ou seja, escura, dura e seca. Sobre esse defeito da carne, assinale a alternativa **CORRETA**.

- a) O músculo aparece escuro devido à menor quantidade de água intracelular, o que reflete menos luz.
- b) O pH baixo mantém o Ferro presente na carne em estado reduzido (ferroso).
- c) O músculo é firme devido à elevada capacidade de retenção de água, e a superfície é seca porque a água fica presa firmemente no interior do músculo.
- d) A carne DFD não pode ser utilizada para o processamento de produtos emulsionados, como salsicha e produtos curados cozidos, formulados com 0% de carne normal para que seja obtida uma coloração desejável.
- e) O desenvolvimento da carne DFD não possui relação com o manejo pré-abate.

26. As funções vitais do sistema muscular não cessam no momento da morte do animal. Uma série de modificações bioquímicas e estruturais, que ocorrem após o sacrifício, é denominada de "conversão do músculo em carne". Assinale a alternativa **VERDADEIRA** sobre essas modificações.

- a) A redução do pH faz com que a actina e a miosina se unam, formando a actomiosina de forma irreversível.
- b) Aumento de oxigenação no músculo e redução na produção de ATP.
- c) A elevação do pH causa inativação gradual do complexo troponina, levando a um aumento da atividade da miosina-ATPase e acelera a hidrólise do ATP.
- d) O enrijecimento muscular ocorre quando a concentração de ATP é suficiente para manter as miofibrilas em estado de relaxamento.
- e) A temperatura nada influencia na transformação do músculo em carne.

27. Os Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como trigo, arroz, centeio e aveia. Sobre a estrutura e composição química dos grãos, assinale a alternativa **CORRETA**:

- a) O gérmen é rico em lipídios; endosperma é rico em fibras; e a casca, rica em proteínas.
- b) O endosperma é rico em proteínas, a casca (pericarpo), rica em amido, e o gérmen é rico em lipídios.
- c) A casca (pericarpo) é rica em cinzas e fibras insolúveis; o endosperma, rico em carboidratos, e o gérmen é rico em proteínas.
- d) O gérmen é rico em lipídios; endosperma é rico em amido; e a casca (pericarpo), rica em fibras.
- e) O endosperma é rico carboidratos; a casca (pericarpo), rica em lipídios, e o gérmen é rico em fibras insolúveis.

28. Na panificação, utilizamos melhoradores, que são substâncias alimentares, naturais ou artificiais que auxiliam na elaboração do pão, proporcionando melhor desenvolvimento da massa e conferindo melhor textura, aroma, sabor, coloração e durabilidade aos produtos obtidos. São exemplos de melhoradores na panificação:

- a) A lecitina de soja, o ácido cítrico e emulsificantes químicos.
- b) Propionato de Cálcio, o ácido cítrico e emulsificantes químicos.
- c) Açúcar, sorbato de potássio, a pectina e o glúten.
- d) Fermento, a lecitina de soja, o ácido ascórbico.
- e) Nenhuma das alternativas anteriores.

29. A indústria de alimentos está desenvolvendo novas técnicas de conservação, por meio de descobertas de pesquisa e pela demanda do mercado. Assinale a alternativa **FALSA** quanto à conservação dos alimentos.

- a) O aquecimento ôhmico é uma técnica empregada para o processamento térmico. Ele oferece uma alternativa a sistemas convencionais e a trocadores de calor ou autoclaves no processo de esterilização de alimentos, proporcionando um aquecimento rápido.
- b) O infravermelho tem auxiliado na classificação de alimentos e detecção do teor de umidade, proteínas e gorduras.
- c) A irradiação é um processo eficaz para prolongar a vida de prateleira de produtos alimentícios, pois inativa agentes patogênicos presentes.
- d) A liofilização é um processo de desidratação em que o produto é congelado a vácuo e o gelo formado é então sublimado, aumentando o tempo de conservação do alimento pela redução da atividade da água.
- e) O *spray-dryer* é uma técnica de congelamento rápido que se baseia na transformação de um fluido em um material sólido, atomizando-o na forma de pequenas gotas e pulverizando-o em um meio de secagem quente.

30. Em que se baseia a conservação por fermentação?

- a) Baseia-se na destruição dos microrganismos e de seus esporos presentes no alimento, bem como à inativação de suas enzimas.
- b) Processo baseado na passagem de correntes elétricas alternadas através de um alimento, resultando em aumento da temperatura.
- c) 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) Baseia-se em submeter alguns tipos de alimentos à ação da fumaça, com o objetivo de conservá-los, mas também de melhorar o seu sabor.
- e) Nenhuma das alternativas anteriores.

31. Quando se sacrifica um animal de abate, a falha na circulação sanguínea causa intensas modificações químicas e físicas, provocando a chamada transformação do músculo em carne ou mudança *post-mortem* do músculo. Em relação as alterações *post-mortem* da carne, podemos dizer:

I - Em animal sadio e descansado imediatamente após abate, o pH é de 7-7,3 e, antes do rigor mortis, o pH sobe para 8,4 - 9.

II - No processo post-mortem, a temperatura do músculo não influencia na alteração do pH, apenas os fatores de estresse antes do abate.

III - A maturação da carne é conhecida como a resolução do rigor mortis. Na maturação, ocorre o relaxamento lento do músculo, provocando amolecimento da carne, com duração de 3 - 4 dias de armazenamento em refrigeração.

IV - A mudança física que ocorre no músculo é que, no momento do abate, é mole e extensível, e, em poucas horas, perde a extensibilidade; este processo está relacionado com o decréscimo na concentração de ATP.

Analise os itens acima e assinale a alternativa **CORRETA**.

- a) Apenas I e II estão corretas.
- b) Apenas I, II e IV estão corretas.
- c) Apenas II e III estão corretas.
- d) Apenas II e IV estão corretas.
- e) Apenas III e IV estão corretas.

32. Um dos principais problemas da indústria cárnea e, sobretudo, daquela que se dedica ao abate e a obtenção de carne é a elevada incidência de carne PSE (*pale, soft e exudate*). Assinale a alternativa que **NÃO** corresponde a uma característica da carne PSE.

- a) Acontece com maior frequência em suínos.
- b) Tem relação com o estresse logo antes do abate.
- c) Rápida queda do pH da carne, na primeira hora post-mortem.
- d) Maior capacidade de retenção de água na carne.
- e) A hipertermia da carne no post-mortem influencia na característica da carne PSE.

33. A cor é a primeira característica sensorial apreciada pelo consumidor; é o atributo que interfere na escolha do consumidor durante a comercialização, pois está relacionada a aspectos de qualidade e frescor. A cor da carne bovina apropriada é vermelha brilhante e está relacionada ao teor de mioglobina nos tecidos. Assinale a alternativa que **NÃO** relaciona corretamente o pigmento à coloração da carne.

- a) A MetMb é responsável pela cor parda.
- b) A cor vermelho-brilhante deve-se a MbO₂.
- c) Presença de cátions metálicos favorecem oxidação da Mb.
- d) A coloração da carne apropriada tem relação com CO₂.
- e) O acondicionamento à vácuo aparece a cor vermelho-púrpura.

34. Produtos e derivados cárneos são produtos alimentícios preparados total ou parcialmente com carnes, miúdos ou gordura e, eventualmente, ingredientes de origem vegetal ou animal, como também condimentos e aditivos autorizados. Assinale a alternativa que apresenta apenas alimentos classificados como embutidos.

- a) Salame, linguiça e chouriço.
- b) Presunto, bisteca, steaks.
- c) Carne de hambúrguer, filé mignon, salsicha.
- d) Mortadela, peito de peru, isca in natura.
- e) Alcatra, apressuntado, patês.

35. Sobre o glúten, julguem os itens a seguir:

I - O glúten no pão é formado pela mistura da farinha de trigo com água, e submetida à mistura mecânica.

II - Os cereais que contêm glúten são trigo, centeio, cevada, milho e arroz.

III - O glúten é formado pelo carboidrato gliadina (tenacidade e elasticidade) e glutenina (extensibilidade e viscosidade).

IV - A rede de glúten é responsável pela retenção dos gases da fermentação, fazendo com que diminua de volume o alimento.

V - Doença celíaca é uma doença autoimune, causada em indivíduos com intolerância ao glúten.

Estão **CORRETOS** os itens:

- a) I, II e III, apenas.
- b) I e V, apenas.
- c) Apenas II, III e IV estão corretas.
- d) Apenas III, IV e V estão corretas.
- e) Apenas IV e V estão corretas.

36. Sobre o amido, é **CORRETO** afirmar:

- a) O amido está presente em raízes, frutos, tubérculos e sementes. Os principais alimentos ricos em amido são milho, trigo, batata, tapioca, arroz.
- b) A retrogradação é a dilatação dos grânulos de amido, quando submetidos à água aquecida. O amido é hidrofílico e, com o aquecimento, sua membrana torna-se permeável.
- c) As fibras dietéticas são amidos disponíveis ou digeríveis presentes nos vegetais.
- d) O amido é formado de três componentes: a amilose, amilopectina e glúten.
- e) A gelatinização do amido ocorre em função do resfriamento de soluções de amido gelatinizado, com redução do volume, devido à liberação de água que estavam ligadas às cadeias (sinérese).

37. Caracterizando-se óleos e gorduras, podemos afirmar que:

- a) A rancidez oxidativa de óleos e gorduras é um processo irreversível e ocorre quando elas são expostas ao ar, luz ou atividade microbiana, produzindo sabor e odor característicos.
- b) Uma das estratégias para acelerar a decomposição do óleo é controlar o aquecimento, evitando manter o óleo em alta temperatura.
- c) O “ponto de fumaça” do óleo é a síntese da gordura; a alteração pode ser observada pela liberação de uma fumaça densa e branca.
- d) Os óleos são sólidos à temperatura ambiente, devido à sua composição em ácidos graxos saturados.
- e) Ao aquecer uma gordura a baixas temperaturas, o glicerol é desidratado, produzindo a acroleína.

38. Qual tratamento pelo calor é feito em frutas e hortaliças, antes de efetuar processamento posterior e tem como finalidade inativar enzimas, reduzir o número de micro-organismos, abrandar a textura e favorecer a fixação de aroma dos alimentos?

Assinale a ÚNICA alternativa **CORRETA**:

- a) Tindalização.
- b) Branqueamento.
- c) Apertização.
- d) Pasteurização.
- e) Esterilização.

39. Sobre o método de conservação pelo sal, assinale a alternativa **CORRETA**.

- a) O objetivo é impedir o desenvolvimento de micro-organismos e diminuir a palatabilidade dos alimentos.
- b) A carne de sol é uma carne que recebe bastante sal e depois é empilhada em local seco. Após essa desidratação inicial, as carnes são colocadas para secar ao sol.
- c) São alimentos envolvidos na conservação pelo sal: charque, jerked beef, pescados, geleia, chucrute, pickles, compota e azeitonas.
- d) O princípio básico na carne consiste na remoção de certa quantidade de água do músculo e sua parcial substituição por sal.
- e) O sal desidrata o alimento por diferença de pressão osmótica entre o meio externo e interno, aumentando a atividade de água.

40. Os leites fermentados podem ser definidos como preparados lácteos em que o leite de diferentes espécies sofre um processo fermentativo que modifica suas propriedades sensoriais. Assinale a alternativa **CORRETA**.

- a) Leite fermentado contendo ácido láctico e álcool costuma ser uma bebida espumosa efervescente (contem CO_2), e sua concentração de etanol pode chegar a 20%.
- b) Os produtos lácticos *kefir* e *Kumys* são exemplos de leite fermentados.
- c) Leite acidófilo é um leite fermentado com bactérias lácticas e mofo *Geotrichum candidum*, produto típico da Finlândia e tem consistência pastosa.
- d) O iogurte é produzido com o leite fermentado a uma temperatura de (10 a 15 °C), com bactérias lácticas psicrófilas *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

e) A nata fermentada ou *buttermilk* pode ser obtida através da fermentação do soro que resta após a separação de fases, na fabricação do queijo.

41. As pragas urbanas requerem algumas condições ambientais para infestarem um estabelecimento produtor de alimentos. Assinale a alternativa que contém **TODAS** estas condições:

- a) Silêncio, iluminação, alimentação e calor.
- b) Alimento, abrigo, água e iluminação.
- c) Calor, água, abrigo e alimento.
- d) Água, calor, alimento e iluminação.
- e) Ventilação, calor, água e alimento.

42. O branqueamento é uma técnica utilizada como etapa de pré-tratamento em produtos de frutas. Assinale a alternativa que descreve adequadamente a finalidade do emprego desta técnica, na elaboração de polpa de frutas:

- a) Promover um despulpamento com maior facilidade, minimizando as perdas.
- b) Eliminar/reduzir a carga de potenciais patógenos advindos do campo.
- c) Reduzir desperdício de frutas, uma vez que ativará enzimas tissulares responsáveis pela eliminação de bactérias.
- d) Facilitar o acondicionamento do produto nas embalagens, uma vez que apresenta alta viscosidade por não ser diluído.
- e) Garantir a estabilidade química e bioquímica do produto, evitando alterações na cor, sabor e aroma.

43. O alimento é uma matriz quimicamente complexa com muitos nutrientes que podem favorecer o desenvolvimento de micro-organismos. A fim de se obter um alimento seguro, várias ferramentas foram desenvolvidas e aplicadas, dentre elas uma que consiste em aplicar um conjunto de ações que afetam diretamente os parâmetros de impacto para os micro-organismos (fatores intrínsecos e extrínsecos), podendo inibir a multiplicação bacteriana, estender a vida útil do alimento e contribuir para um alimento seguro, sem a presença de patógenos. Assinale a alternativa que corresponde a esta ferramenta:

- a) Teoria das obstruções.
- b) Conceito de redução microbiana.
- c) Conceito de restrição microbiana.
- d) Teoria dos obstáculos.
- e) Teoria da regressão.

44. Ao se estabelecerem em um alimento, os micro-organismos podem manifestar interações que interferem diretamente na prevalência deles no substrato. Observe as proposições abaixo e em seguida faça a inferência sobre a sua veracidade:

I - Todas as alterações microbianas, provocadas por dois ou mais micro-organismos, serão inteiramente iguais àquelas causadas por cada um destes germes isoladamente.

II - Os micro-organismos podem agir como antagônicos ou antibióticos, não prejudicando o crescimento dos germes com os quais mantêm antagonismo.

III - Os micro-organismos podem agir como simbióticos, desenvolvendo lado a lado e cooperando entre si ou então viver sem dificultar ou ajudar um ao outro.

IV - Os micro-organismos podem agir como sinérgicos, isto é, um ou mais micro-organismos que, isoladamente, têm cada um seu próprio tipo de ação, mas se auxiliam reciprocamente e, com isso, mudam o rumo da alteração alimentar.

Estão **CORRETOS** apenas:

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

45. Os sucos ou polpas de frutas são submetidos a um tratamento térmico de pasteurização, a temperaturas acima de 90 °C por 45-60 segundos, seguido por enchimento a quente e fechamento imediato, com subsequente inversão dos recipientes para esterilização das tampas. Este método recebe o nome de:

- a) Hot pack.
- b) Hot fill.
- c) Enchimento asséptico.
- d) Enchimento seguro.
- e) Pasteurização lenta.

46. Os micro-organismos se multiplicam nos alimentos em variadas faixas de temperatura, promovendo modificações nos alimentos. A esse respeito, considere as afirmações abaixo e assinale a alternativa **CORRETA**:

- a) As leveduras podem ser deterioradoras ou promotoras do processo tecnológico, tendo grande ação sobre as proteínas.
- b) Os micro-organismos psicrófilos possuem a temperatura de multiplicação entre 0 e 25°C, e multiplicam-se em alimentos não perecíveis.
- c) A maioria das bactérias termófilas, importantes em alimentos, pertencem aos gêneros *Bacillus* e *Clostridium*, incluindo espécies deterioradoras e patogênicas.
- d) Os micro-organismos mesófilos possuem uma temperatura ótima de multiplicação entre 45°C e 65°C. Sua presença em alimentos não perecíveis é indicativa de matéria-prima contaminada ou processamento insatisfatório.
- e) Alimentos proteicos perecíveis, expostos a temperaturas de 25 °C-35 °C, são facilmente contaminados e deteriorados por bolores termófilos.

47. A qualidade da água compreende um item de monitorização dos POPs/PPHOs. Em relação às etapas de tratamento para alcançar o nível de potabilidade adequado, observe a seguinte descrição: processo de separação física das partículas em suspensão, clarificando a água e reduzindo, em grande porcentagem, as impurezas, que dura, em média, 3 horas. Assinale a alternativa que corresponde à descrição dessa etapa.

- a) Coagulação.
- b) Filtração.
- c) Floculação.
- d) Desinfecção.
- e) Decantação.

48. Leia o texto a seguir:

“O Brasil e o mundo estão se deparando com grandes desafios impostos pela Covid-19 e a vigilância sanitária tem se demonstrado uma peça-chave fundamental para o enfrentamento da pandemia, inclusive na área de alimentos. Toda a cadeia de alimentos, da produção até a entrega ao consumidor, é considerada uma atividade essencial neste momento, conforme prescreve o inciso XII, art. 3º, do Decreto nº 10.282/20. Assim, garantir que os alimentos cheguem com segurança à população brasileira, assegurar que não haja desabastecimento, fornecer informações corretas sobre o assunto à população e minimizar os riscos de contágio pelo novo coronavírus, inclusive entre os colaboradores, são desafios impostos por essa nova realidade.” (BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota técnica nº 18 de 06 de Abril de 2020: Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Brasília, 2020)

De acordo com o texto exposto, sobre Alimentos, Boas Práticas e COVID-19, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- a) Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade e devem estar regularizados pela Anvisa. Para a limpeza, podem ser indicados os detergentes, limpadores multiuso que são desengordurantes, limpa vidros (que são à base de álcool) e o próprio álcool, em baixas concentrações (abaixo de 54°).
- b) Para desinfecção das superfícies, podem ser utilizadas solução de hipoclorito a 1% ou álcool 70%, líquido ou gel, e os próprios desinfetantes.
- c) O cumprimento das Boas Práticas não garante a entrega de alimentos seguros e não reduz o risco de disseminação do COVID-19, entre os colaboradores envolvidos na cadeia produtiva de alimentos.

d) Os colaboradores envolvidos na recepção das matérias-primas e insumos devem dispor de instalações adequadas e acessíveis para a lavagem das mãos, com o fornecimento de equipamentos de proteção individual, quando necessário.

e) O uso de máscara facial é um instrumento que pode auxiliar na diminuição da transmissão do novo coronavírus entre as pessoas. Não há, ainda, a recomendação geral para implementação do uso de máscaras em ambientes de produção e manipulação de alimentos com essa finalidade.

49. O Gerenciamento da Qualidade Total em uma empresa de alimentos se faz necessário, visando garantir a Segurança Alimentar, além de ser uma condição para se manter no mercado. Existem, hoje, no mundo, ferramentas que garantem a Qualidade Total de produtos e serviços. Dentre elas, temos o Ciclo PDCA, utilizado também nos Sistemas de Gestão de Segurança dos Alimentos.

Analisar as proposições e assinalar a alternativa **CORRETA**, no que se refere ao Ciclo PDCA para o Sistema de Gestão de Segurança dos Alimentos.

a) Na fase de Planejamento do ciclo PDCA, são estabelecidos objetivos e metas, para que sejam desenvolvidos métodos, procedimentos e padrões para alcançá-los.

b) O Ciclo PDCA é um método gerencial para a promoção da melhoria contínua e reflete, em suas 10 etapas, a base da filosofia do melhoramento contínuo.

c) O Ciclo PDCA é restrito à Alta Direção, com o objetivo exclusivo de gerenciamento de lucros.

d) A implementação do ciclo PDCA exige investimento financeiro alto, desencorajando a Alta Direção em investir nesta ferramenta.

e) O Ciclo PDCA encerra no momento em que as atividades planejadas são executadas, deixando a verificação a cargo de outra ferramenta de qualidade associada.

50. Ser atóxico; não transmitir sabores indesejados quando utilizado nos níveis adequados para controle de crescimento de microrganismos; ser facilmente solúvel; possuir

propriedades antimicrobianas; econômico e prático. Essas são condições esperadas para um bom _____. Complete a frase.

- a) Antioxidante.
- b) Conservante.
- c) Estabilizante.
- d) Aromatizante.
- e) Surfactante.

51. A toxicologia é definida como o estudo dos efeitos adversos das substâncias químicas sobre os organismos vivos. Na área de alimentos, enfoca na análise e nos efeitos tóxicos de substâncias bioativas presentes nos alimentos. Nesse sentido, testes foram desenvolvidos para estimar um valor para a Ingestão Diária Aceitável, a qual pode ser conceituada como:

- a) Intervalo de doses entre os efeitos tóxicos e os efeitos benéficos.
- b) Nível no qual não se observa efeito adverso, ou seja, é a dose mais alta na qual nenhuma toxicidade especificada é vista.
- c) Fenômeno do tipo dose-resposta, caracterizado por efeito benéfico, produzido com dose baixa, e efeito tóxico, produzido com dose alta.
- d) Estimativa do nível de exposição diária a um agente, projetada para não ter impacto adverso sobre a saúde da população humana.
- e) Quantidade de uma substância química que, quando é administrada em uma única dose, por via oral, produz a morte de 50% dos animais expostos, em um período de 14 dias de observação.

52. A sacarose é um dissacarídeo formado por uma unidade de glicose unida a uma unidade de frutose através de uma ligação O-glicosídica, proveniente da reação entre a hidroxila de uma glicose com o carbono anomérico de outra (LEHNINGER et al., 2006).

Em meio ácido, a sacarose sofre hidrólise originando:

- a) Sacarina.

- b) Sucralose.
- c) Açúcar invertido.
- d) Glicogênio.
- e) Ácidos graxos.

53. Uma indústria produtora de biscoitos planeja implementar a ISO 22000:2018, com o objetivo de garantir a Segurança Alimentar para seus clientes e ampliar o mercado. A adoção de um Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA) é uma decisão estratégica para uma organização que pode ajudar a melhorar seu desempenho geral em segurança de alimentos. Para tanto, faz-se necessário que a empresa cumpra alguns requisitos antes da implementação do SGSA. Analise as afirmativas e assinale a alternativa **INCORRETA** no que diz respeito às ações que a Empresa de Biscoitos deve realizar para que a ISO 22000:2018 possa ser implementada:

- a) A Empresa de Biscoitos deve estabelecer, implementar, manter e atualizar o Programa de Pré-Requisitos (PPR), o que facilita a prevenção e/ou redução de contaminantes nos produtos, processos e ambiente de trabalho.
- b) A equipe de segurança alimentar da Empresa de Biscoitos deve validar as medidas de controle capazes de alcançar o controle pretendido do perigo significativo à segurança alimentar antes da implementação da medida de controle a ser incluída no plano de controle.
- c) Os limites críticos para os PCC (Ponto Crítico de Controle) e os critérios para a tomada de ação não são obrigatórios no momento da implementação.
- d) Em cada PCC do APPCC da Empresa de Biscoitos, um sistema de monitoramento deve ser estabelecido para cada medida de controle ou combinação de medidas de controle, a fim de detectar qualquer falha no cumprimento do critério para tomada de ação.
- e) A Empresa de Biscoitos deve identificar e documentar todos os perigos à segurança de alimentos que possam ocorrer em relação ao tipo de produto, tipo de processo e ambiente de processamento.

54. Os procedimentos de higienização são fundamentais para assegurar a qualidade dos alimentos, sendo importante ressaltar que não

devem interferir nas propriedades nutricionais e sensoriais dos alimentos, mas garantir a preservação de sua pureza e suas características microbiológicas. A utilização de cuidados rigorosos de higienização, seguindo normas adequadas, favorece o controle de qualidade, viabiliza os custos de produção, satisfaz os consumidores e não oferece riscos à sua saúde, além de respeitar normas e padrões microbiológicos recomendados pela legislação vigente.

Assinale a alternativa **CORRETA**, no que se trata do método de higienização.

- a) A pré-lavagem visa à redução da quantidade de resíduos presentes nas superfícies dos equipamentos e utensílios, dessa forma, usando apenas água, esse processo promove a remoção de aproximadamente 100% dos resíduos solúveis em água, não havendo necessidade de realização das etapas seguintes.
- b) Os detergentes alcalinos promovem o deslocamento de resíduos por emulsificação, saponificação e peptização, e removem os resíduos por incrustações minerais, como as de água dura, depósitos calcários ocasionados por álcalis, além de ter propriedades germicidas.
- c) A desinfecção visa à eliminação de micro-organismos patogênicos e redução de alteradores, por método físico e/ou agente químico, até níveis considerados seguros, que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento, nas superfícies de equipamentos e utensílios.
- d) A radiação ultravioleta é utilizada para a redução de micro-organismos em áreas de processamento, laboratórios, câmaras e fluxos laminares, para microbiologia, e em plástico, para embalagens, porém, conferem sabores indesejáveis aos alimentos e apresentam efeito residual.
- e) O cloro é o desinfetante mais usado, devendo sua atividade germicida à combinação com radicais oxidáveis; age lentamente, é afetado pela dureza da água e possui exigência de altas concentrações para obtenção de um bom resultado.

55. Um grande restaurante da cidade de Água Azul foi notificado pela Vigilância Sanitária

Municipal por não atender alguns requisitos das Boas Práticas de Fabricação. O restaurante, apesar de possuir Responsável Técnico habilitado, não estava com o Manual de Boas Práticas de Fabricação funcionando. De acordo com a RDC Nº216, de 15 de setembro de 2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a qual dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, o restaurante necessita de algumas adequações para que esteja apto a funcionar, conforme as exigências da Vigilância Sanitária.

Avaliando a situação acima, assinale a alternativa que **NÃO** está de acordo com a RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2014(ANVISA):

- a) Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante e devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- b) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam à temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- c) O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- d) Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.
- e) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser isentos de inspeção na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar

íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento, sob a responsabilidade do fornecedor.

56. Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. Para a sua produção e comercialização, é proibida a presença de determinadas substâncias. Sobre o exposto a respeito de Polpa de Frutas e a presença de determinadas substâncias na mesma, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- a) Contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução RDC ANVISA nº 12, de 2 de janeiro de 2001.
- b) Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para a fruta ou para o vegetal empregado como matéria-prima na produção do suco.
- c) Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pela legislação vigente.
- d) Qualquer contaminante em quantidade que possa se tornar nociva à saúde humana.
- e) Qualquer tipo de aditivo alimentar.

57. O ácido benzóico, que geralmente é empregado na forma de seu sal de sódio, o benzoato de sódio, é empregado há muito tempo como aditivo alimentar. É utilizado em bebidas com e sem gás, xaropes, saladas de frutas, glacês, geleias, gelatinas, compotas, margarina com sal, carne moída, picles e relishes, tortas, recheios doces para massas, saladas preparadas, coquetel de frutas, molho de soja e caviar. O nível para uso varia de 0,05% a 0,1%.

Assinale a alternativa **CORRETA** que indica a função do aditivo alimentar a que o texto se refere:

- a) Estabilizante.
- b) Edulcorante.
- c) Antioxidante.
- d) Conservante.
- e) Corante.

58. Senhor Antônio possui uma plantação de hortaliças no quintal de sua casa para consumo familiar e comercialização no seu vilarejo. Ele vem percebendo, há alguns, dias que seu plantio está sendo acometido por pragas e, para não perder toda sua fonte de renda e seus investimentos, iniciou a utilização de pesticidas, que são substâncias ou mistura de substâncias utilizadas para impedir, controlar ou reduzir os danos causados por uma praga. O que o Senhor Antônio não sabia era que o uso indiscriminado, sem orientação e de forma frequente, poderia trazer danos a quem consome os alimentos da sua plantação. Diante da situação exposta sobre pesticidas, na cadeia alimentar, analise as afirmativas e assinale a alternativa **CORRETA** que se relaciona com a situação do Senhor Antônio:

- a) A grande quantidade de pesticidas utilizada nas áreas agrícolas industriais entra diretamente no ambiente, e a drenagem dos campos agrícolas pode contaminar tanto águas superficiais quanto subterrâneas porém, por ser campos agrícolas industriais, não apresentam prejuízos para o consumo humano.
- b) A pulverização aérea, método de aplicação de pesticidas, é notoriamente ineficaz para liberar o pesticida no alvo. Grandes quantidades entram diretamente no ambiente e a drenagem dos campos agrícolas pode contaminar tanto águas superficiais quanto subterrâneas.
- c) O uso doméstico de pesticidas envolve os pesticidas menos perigosos, porém, a possibilidade de emprego incorreto pelos moradores é significativa, podendo ocorrer a contaminação das hortaliças domésticas, o envenenamento acidental por causa do armazenamento e do descarte inapropriados.
- d) A manutenção de campos de futebol e de outros gramados grandes é feita com pesticidas e, muitas vezes, envolve fungicidas, que representam risco significativo para os mamíferos.
- e) Os pesticidas têm sido empregados de muitos modos diferentes durante, a pré e pós-colheita, principalmente, em grandes áreas agrícolas para produção em larga escala de alimentos.

59. A FAO (2007) define micotoxinas como metabólitos dos fungos que provocam alterações

patogênicas em animais e no homem e as micotoxicoses como a síndrome da toxicidade resultante da absorção de micotoxinas. As micotoxinas podem ser produzidas antes e após a colheita, armazenamento, transporte, processamento e administração aos animais.

De acordo com o trecho acima, assinale a alternativa **CORRETA** sobre Micotoxinas:

- a) As aflatoxinas são micotoxinas produzidas pelo *Aspergillus* spp, tendo sua produção favorecida entre 23° C a 26° C e produzida em maior quantidade quando o substrato é rico em carboidratos, gorduras e proteínas. São encontradas no amendoim, semente de algodão, castanhas e grãos de outros cereais, como o milho.
- b) As fumonisinas são um grupo de micotoxinas produzidas pelo *Penicillium*, as quais têm ocorrência mundial no milho e produtos derivados. Seu envolvimento em diversas doenças em animais já foi estabelecido e o principal alvo da toxicidade é o sistema nervoso central. As fumonisinas são bastante instáveis, durante o processamento de alimentos.
- c) As zearalenonas são substâncias estrogênicas potentes produzidas pelo fungo *Fusarium roseum*. O consumo de frutas infectadas com esses fungos pode causar perda da capacidade reprodutiva e outros efeitos estrogênicos em porcos e em outros animais domésticos. A sua produção em frutas é favorecida por temperaturas muito baixas e pelo excesso de umidade, durante o seu armazenamento.
- d) As aflatoxinas tem ação antibiótica; sua produção ocorre principalmente em frutas em deterioração, estável em condições ácidas, razão pela qual têm sido encontrada em sucos de frutas, principalmente maçãs.
- e) Os tricotecenos são micotoxinas produzidas por *A. ochraceus*, *Penicillium verrucosum* e *P. viridicatum*. São encontrados nos cereais, porém níveis significativos de contaminação podem ocorrer em suco de uva, vinho tinto, café, cacau, amêndoas, especiarias e frutas secas. A contaminação também pode ocorrer em carne suína ou produtos contendo sangue desses animais e em cerveja. São

potencialmente nefrotóxicos e carcinogênicos, sendo sua potência variável, de acordo com as espécies e o sexo. Essas toxinas também são teratogênicas e imunotóxicas.

60. A água é um componente essencial aos seres vivos, desempenhando funções importantes, como estabilizador da temperatura do corpo, transportador de nutrientes e de produtos de degradação, reagente e meio de reação, estabilizador de conformação de polímeros formados por biomoléculas, facilitador do comportamento dinâmico de macromoléculas, dentre outros. A água se apresenta nos alimentos de diferentes formas e suas propriedades são atribuídas à estrutura de sua molécula e sua habilidade de formar pontes de hidrogênio com outras moléculas de água, e também à formação de estruturas típicas nos estados líquido e sólido. É provavelmente o fator individual que mais influi na alteração dos alimentos, porém é demonstrado que alimentos com o mesmo conteúdo em água alteram-se de forma distinta, o que se deduz claramente que a quantidade de água por si só não é um indício fiel da deterioração de alimentos.

Avalie as afirmativas e assinale a alternativa **CORRETA** sobre a água nos alimentos:

- a) Água Ligada está presente em elevadas quantidades nos alimentos e disponível tanto para o crescimento de micro-organismos quanto para reações enzimáticas.
- b) Água Livre está presente na superfície de macromoléculas como amido, pectina, celulose e proteína por forças de Van der Waals e pontes de hidrogênio.
- c) Água Absorvida é a água em contato com solutos e outros constituintes não aquosos, que exibe mobilidade reduzida e que não congela a -40°C . É subdividida em água constitucional, água vicinal e água de multicamadas.
- d) A atividade de água é o parâmetro utilizado para designar a disponibilidade de água no alimento, indicando a intensidade com que a água está associada a constituintes não aquosos, correlacionando com a estabilidade e a segurança de um alimento.
- e) A capacidade de ligar água é a habilidade de uma matriz de macromoléculas em aprisionar grandes quantidades de água e aumentar sua exudação.