

Ministério da Educação
Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS)

Edital nº 016/UFFS/2012

<http://uffs2012.fepese.org.br>

Caderno de Prova



18 de março



das 14:10 às 18:10 h



4 h de duração*



40 questões



M16 Técnico em Alimentos e Laticínios



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

* A duração da prova inclui o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Instruções

Para fazer a prova você usará:

- este **caderno de prova**;
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.

Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e a sequência de questões está correta.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade.

Atenção!

- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.
- Para cada questão são apresentadas 5 (cinco) alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e). Apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não destaque folhas da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado.

Conhecimentos Gerais

(15 questões)

Língua Portuguesa

3 questões

Texto

Como seria importante se em todo espaço escolar, da educação infantil à pós-graduação, a pergunta fosse a meta do processo educativo! O ser humano aprende quando pergunta, quando sua curiosidade gera inquietação e desejo de buscar respostas. É o corpo todo que aprende pela pergunta e não só o cérebro. Infelizmente ainda vivemos a ênfase apenas numa pedagogia de resposta. As pessoas respondem para tirar nota, para passar de ano, para ganhar presentes ou reconhecimento.

Adapt. de Lourival J. Martins Filho: *O lugar da pergunta*. In Diário Catarinense, 8 fev. 2012, p. 10.

1. Observe as afirmações abaixo.

1. Em “para tirar nota, para passar de ano, para ganhar presentes ou reconhecimento” há ideia de finalidade.
2. Em “Como seria importante” há ideia de causa.
3. A O acento de cérebro e ênfase obedece à mesma regra de acentuação gráfica.
4. Em “da educação infantil à pós-graduação”, substituindo-se a palavra sublinhada por doutorado o à permanece.
5. A expressão sublinhada, em “a meta do processo educativo”, equivale a o objetivo.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. () São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- b. () São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- c. () São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- d. (X) São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 5.
- e. () São corretas apenas as afirmativas 2, 4 e 5.

2. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () Ele pagou o secretário com má vontade.
- b. () Prefiro mais um cargo ligado à educação, mesmo técnico, do que qualquer outro.
- c. (X) Prefiro um cargo ligado à educação, mesmo técnico, a qualquer outro.
- d. () A primeira vírgula do texto pode ser omitida da frase, sem prejuízo gramatical.
- e. () As vírgulas da última frase do texto separam apostos.

3. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () Mais de cinco candidatos faltou a esta prova.
- b. (X) Joana? Ela mesma me falou sobre este concurso.
- c. () Vossa Excelência quer que eu vos encaminhe a sala de reuniões?
- d. () Estão corretas as palavras *antiflacionário*, *interregional*.
- e. () Você espera que te empreste o livro de Cristóvão Tezza?

Atualidades

3 questões

4. Muitos foram os analistas que se opuseram à fusão das empresas SADIA e Perdigão, que resultou na formação da Brasil Foods (BRF).

Assinale a alternativa que enumera um dos principais argumentos dos que entendiam ser esse negócio prejudicial aos consumidores.

- a. () A BRF passaria a controlar mais de 95% do negócio de carnes brasileiro.
- b. () Com a fusão, as autoridades chinesas passariam a controlar o mercado de carnes no Brasil.
- c. (X) A nova empresa poderia aumentar preços e ditar o mercado.
- d. () A nova empresa passaria a ter o monopólio da produção e distribuição de carne bovina, de frango e de suínos.
- e. () A renúncia fiscal, resultante dos incentivos aprovados para a concretização do negócio, implicaria uma perda inaceitável de receitas estaduais e federais.

5. Praticamente todos os dias os meios de comunicação destacam a crise europeia, grande fator de preocupação para a economia mundial. Entre os fatores que geraram a crise está o endividamento de alguns países europeus.

Assinale a alternativa em que todos os países listados estão entre aqueles cujo endividamento pode ser apontado como uma das causas da chamada crise da Zona do Euro.

- a. () Áustria, Brasil, França, Grécia, Inglaterra e Portugal.
- b. () Áustria, Bulgária, Dahomei, Espanha, Itália e Portugal.
- c. () Alemanha, Burundi, Espanha, Estados Unidos, Grécia, Holanda e Israel.
- d. () Alemanha, Espanha, Estados Unidos, França, Grécia, Inglaterra e Irlanda.
- e. (X) Espanha, Grécia, Itália, Irlanda e Portugal.

6. Segundo se noticia, o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e ao Emprego (Pronatec) pretende ampliar em 2012 a oferta de vagas, utilizando-se de ferramentas tecnológicas que possam tornar mais acessíveis os cursos que oferece.

Assinale a alternativa que identifica o meio que pode ser empregado para atingir esse objetivo e permitir a significativa ampliação da oferta de vagas em cursos técnicos, de graduação e pós-graduação.

- a. () O fim dos vestibulares.
- b. () O aumento da faixa etária dos candidatos.
- c. () A criação de um tipo de ENEM para os cursos técnicos.
- d. (X) Uma plataforma virtual de ensino e aprendizagem.
- e. () A abolição da exigência de conclusão do ensino fundamental.

Matemática

3 questões

7. Um carro foi vendido por R\$29.999,20 com lucro de 40%. Qual o valor de custo do carro?

- a. (X) R\$ 21.428,00
- b. () R\$ 21.284,00
- c. () R\$ 21.842,80
- d. () R\$ 22.436,00
- e. () R\$ 22.643,00

8. Uma universidade é fundada em certa cidade e, para seu funcionamento, no primeiro ano são contratados 6 técnicos. No segundo ano são contratados mais 36 técnicos e no terceiro ano mais 216 técnicos.

Caso esta progressão seja mantida, podemos afirmar **corretamente** que no quarto ano serão contratados mais:

- a. () 648 técnicos.
- b. () 1246 técnicos.
- c. (X) 1296 técnicos.
- d. () 1686 técnicos.
- e. () 1896 técnicos.

9. Seja $f: \mathbb{R} \rightarrow \mathbb{R}$ dada por $f(x) = 2x + 2$.

Encontre o valor de a para que a equação $f(ax - 1) = x$ seja válida para todo número real x .

a. $a = \frac{1}{4}$

b. $a = \frac{1}{2}$

c. $a = \frac{3}{4}$

d. $a = \frac{3}{2}$

e. $a = \frac{5}{2}$

Noções de Informática

3 questões

10. Relacione a aplicação apropriada da suite de aplicações de escritório LibreOffice (Coluna 1) a cada uma das tarefas relacionadas na coluna 2, segundo o manual de uso destes aplicativos.

Coluna 1 Aplicações

1. Writer
2. Calc
3. Impress

Coluna 2 Tarefas

- Realizar cálculos de soma e média de um conjunto de valores, de forma automática.
- Redigir cartas.
- Criar índices de forma automática.
- Exibir um conjunto de slides em uma apresentação.
- Gerar gráficos de barras, do tipo pizza, ou de área a partir de um conjunto de dados.

Assinale a alternativa que indica a sequência **correta**, de cima para baixo.

- a. 1 - 2 - 2 - 3 - 1
- b. 2 - 1 - 1 - 3 - 2
- c. 2 - 1 - 3 - 1 - 2
- d. 3 - 2 - 2 - 1 - 3
- e. 3 - 1 - 3 - 2 - 1

11. Assinale a alternativa que indica o procedimento de *backup* que possibilita restaurar os arquivos da forma mais simples possível.

- a. Backup normal.
- b. Backup diferencial.
- c. Backup incremental.
- d. Combinação de backup normal com incremental.
- e. Combinação de backup normal com diferencial.

12. Com relação às boas práticas de segurança de informação, identifique como verdadeiras (V) as afirmativas consideradas boas práticas de segurança da informação, e como falsas (F) as demais.

- Empregar criptografia para proteger dados sigilosos.
- Trafegar na internet utilizando links ADSL.
- Utilizar técnicas de Phishing Scam para aumentar a segurança na internet.
- Utilizar software antivírus e atualizá-lo constantemente.
- Abrir e-mails suspeitos para verificar a autenticidade do remetente e do conteúdo.

Assinale a alternativa que indica a sequência **correta**, de cima para baixo.

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

**Noções de
Direito Administrativo/
Administração Pública**

3 questões

13. Considere os seguintes conceitos relacionados com a estrutura da Administração Pública:

1. unidade de atuação integrante da estrutura da Administração Direta e da estrutura da Administração Indireta;
2. unidade de atuação dotada de personalidade jurídica;
3. servidor ou agente público dotado do poder de decisão.

Correlacione tais conceitos, pela ordem, com as suas respectivas nomenclaturas fixadas pela Lei Federal nº 9.784/99, em sua redação atual.

- a. () 1. entidade; 2. órgão e 3. autoridade.
- b. () 1. entidade; 2. órgão e 3. agente público.
- c. () 1. agente público; 2. entidade e 3. autoridade.
- d. () 1. órgão; 2. entidade e 3. agente público.
- e. (X) 1. órgão; 2. entidade e 3. autoridade.

14. De acordo com a Lei Federal nº 8.666/93, em sua redação atual, a licitação é obrigatória:

- a. (X) Para as permissões de serviços públicos.
- b. () Na contratação de profissional de qualquer setor artístico.
- c. () Para doação de bens imóveis da Administração Pública para outra entidade da Administração Pública.
- d. () Na alienação de bens imóveis através de dação em pagamento.
- e. () Para aquisição de bens e insumos destinados exclusivamente à pesquisa científica e tecnológica, com recursos concedidos pela Capes, pelo FINEP ou CNPq.

15. O poder de que dispõe a Administração Pública para distribuir e escalonar as funções dos seus órgãos, ordenar e rever a atuação dos seus agentes, estabelecendo a relação de subordinação entre os servidores do seu quadro de pessoal é:

- a. () Poder de Polícia.
- b. () Poder Disciplinar.
- c. (X) Poder Hierárquico.
- d. () Poder Discricionário.
- e. () Poder Regulamentar.

Conhecimentos Específicos

(25 questões)

16. As boas práticas de fabricação auxiliam no controle e redução de contaminação, durante a manipulação de alimentos. Porém, além dos cuidados com a manipulação, o manipulador de alimentos deve possuir:

- a. carteira de saúde, que lhe permite manipular alimentos.
- b. cuidados higiênicos na manipulação dos alimentos, durante seu processamento.
- c. luvas, caso entre em contato direto com os alimentos.
- d. máscara, em caso de manipular alimentos, quando tiver algum tipo de tosse.
- e. unhas bem cortadas, cabelos presos e bom asseio pessoal.

17. Programa utilizado especificamente para padronização e controle da higiene operacional dos estabelecimentos que manipulam alimentos:

- a. ISO.
- b. BPF.
- c. GMP.
- d. PPHO.
- e. APPCC.

18. Como exemplo de embalagens secundárias utilizadas na área de alimentos, tem-se:

- a. filmes plásticos para invólucro de caixas contendo embalagens de iogurte.
- b. caixas de papelão para acondicionamento de embalagens de iogurte.
- c. recipientes para acondicionamento de iogurte.
- d. *containeres* para transporte de caixas com embalagens de iogurte envolvidas por filmes plásticos.
- e. recipientes térmicos para acondicionamento de iogurte a granel.

19. Analise as afirmativas abaixo:

1. A estrutura de monitoramento de APPCC é composta por quatro elementos que podem ser expressos em quatro perguntas: O que será monitorado? Quem irá monitorar? Em qual período será monitorado? Como será monitorado?
2. Como princípios do APPCC estão: identificação dos perigos e avaliação de riscos, identificação dos pontos críticos de controle, estabelecimento dos critérios e limites críticos para controle, monitoramento, estabelecimento de ações corretivas, verificação e registros.
3. Os objetivos do APPCC se confundem em torno da garantia da segurança dos produtos, com respeito à sua integridade econômica e aos aspectos sanitários (inocuidade).
4. No Brasil, o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) reconhece a aplicação do APPCC nas atividades oficiais de controle sanitário dos animais e seus produtos.
5. No Brasil, os sistemas tradicionais de inspeção e controle de qualidade de produtos adotaram o APPCC com o propósito de substituir os meios de inspeção sanitária.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 1, 2, 3 e 4.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2, 3, 4 e 5.

20. As normas ISO, série 14.000, referem-se a questões ambientais. A norma ISO 14.001 estabelece:

- a. os princípios gerais para execução das auditorias.
- b. as avaliações ambientais de localidades e organizações.
- c. as guias sobre auditorias da qualidade e do meio ambiente.
- d. a integração de aspectos ambientais no projeto e desenvolvimento de produtos. Nesta norma foi criado o conceito de *ecodesign*.
- e. as diretrizes básicas para o desenvolvimento de um sistema de gerenciamento da questão ambiental dentro da empresa.

21. As *Bifidubacterias*, quando presentes em derivados lácteos, são consideradas microrganismos:

- a. patógenos.
- b. probióticos.
- c. deteriorantes.
- d. prebióticos.
- e. mutantes.

22. Há uma bactéria considerada pela literatura como a célula procarionte mais bem estudada, por sua simplicidade estrutural e rapidez de duplicação (± 20 minutos em condições ótimas de cultivo). Ela possui como características ter sido descrita no ano de 1885, em Munique, e considerada o primeiro organismo utilizado para estudos do DNA recombinante; ser uma bactéria Gramnegativa, com mais de 6.000 diferentes tipos de compostos orgânicos em sua constituição, incluindo 3.000 proteínas diferentes; e sua presença ser um risco potencial de contaminação em alimentos. Trata-se da:

- a. *Escherichia coli*.
- b. *Lactobacillus bulgaricus*.
- c. *Cromobacterium violáceum*.
- d. *Streptococcus termophilus*.
- e. *Listéria monocitogenes*.

23. A capacidade de fermentar a lactose com produção de gás em 48 horas a 45°C é uma característica:

- a. dos nematóides.
- b. dos coliformes fecais.
- c. das bactérias lactose negativas.
- d. dos aditivos alimentares.
- e. dos fungos *penicillium*.

24. Algumas embalagens plásticas possuem um composto utilizado para dar maleabilidade aos plásticos. Pesquisas dão conta de que a ingestão desse composto pode gerar consequências desastrosas no corpo humano; dentre elas: problemas no aparelho reprodutor (diminuição da testosterona, aumento dos testículos e puberdade precoce) e predisposição para câncer, diabetes e hiperatividade. No Brasil, a ANVISA informa que não há motivos para tal preocupação, pois o uso desse composto, dentro da quantidade estipulada pela lei (0,6 mg/kg), não é perigoso. Atualmente, as embalagens plásticas indicam o tipo de plástico utilizado, através de numeração presente geralmente no fundo das embalagens, o que leva a comunidade científica a concluir que as embalagens plásticas de números 1, 2, 4, 5 e 6 não utilizam este composto em seu processo de fabricação.

Esse composto é denominado:

- a. PET.
- b. LDPE.
- c. HDPE.
- d. Bifidol-A.
- e. Polipropileno.

25. Na confecção de embalagens para alimentos pode-se utilizar o PEBD, cuja sigla identifica o polímero:

- a. polietileno.
- b. poliestireno.
- c. polipropileno.
- d. poli(éter sulfona).
- e. poli(flúoreto de vinilideno).

26. Na conservação de alimentos, a refrigeração possui efeito:

- a. osmótico.
 - b. bactericida.
 - c. de esterilização.
 - d. bacteriostático.
 - e. neutralizador.
-

27. O leite, ao chegar ao laticínio em bom estado de conservação, deve apresentar padrões de acidez Dornic:

- a. entre 12 e 16°.
 - b. entre 14 e 16°.
 - c. entre 14 e 18°.
 - d. entre 14 e 21°.
 - e. entre 18 e 21°.
-

28. Para a conservação de salames tipos italiano e milano, utilizam-se exclusivamente:

- a. aditivos.
 - b. temperatura.
 - c. métodos combinados.
 - d. sal e controle da pressão osmótica.
 - e. maturação e formação de flora competitiva.
-

29. Quando um aditivo é adicionado diretamente ao alimento no momento do processamento, este é classificado como:

- a. adicional.
- b. acidental.
- c. presencial.
- d. incidental.
- e. intencional.

30. A diminuição do pH da carne de frango ao valor de 5,7 no tempo de 15 minutos *post mortem*, enquanto a carcaça ainda se encontra quente, causa a desnaturação de proteínas e pode acarretar:

- a. PSE.
 - b. DFD.
 - c. *rigor mortis*.
 - d. oxidação dos lipídios da carne.
 - e. transformação de músculo em carne.
-

31. O nitrato de sódio adicionado a embutidos cárneos é classificado pela legislação brasileira como:

- a. acidulante.
 - b. conservante.
 - c. estabilizante.
 - d. edulcorante.
 - e. emulsificante.
-

32. Sobre oxidação de lipídios em alimentos, é **correto** afirmar:

- a. Os lipídeos, mesmo raramente oxidáveis, são responsáveis pela suculência dos produtos cárneos.
- b. A oxidação de lipídios em produtos cárneos é responsável pelo sabor de ranço, sendo que, se controlada a oxidação, pode-se potencializar a produção de cetonas, aldeídos, alcoóis, ácidos e hidrocarbonetos que conferem sabor agradável ao alimento.
- c. O esverdeamento observado na cor da linguiça frescal, quando exposta à oxidação, é causado pela reação com nitratos/nitritos (óxido nítrico + heme, formando Nitrosomioglobina de cor esverdeada estável).
- d. A oxidação observada visualmente em carnes, pela alteração de cor, é devida à presença do átomo de ferro, existente somente na forma reduzida, localizado no centro do anel porfirínico da proteína globulina com a molécula de mioglobina.
- e. A oxidação lipídica e a oxidação do pigmento de cor são consideradas importantes causas da deterioração de alimentos cárneos.

33. Sobre oxidação de lípidios, é **correto** afirmar:

- a. () A oxidação de carnes inicia imediatamente após o término do *rigor mortis*.
- b. () A presença de oxigênio e a ausência de luz contribuem significativamente para o desencadeamento das reações oxidativas em derivados cárneos.
- c. (X) A interação do ferro cataliticamente ativo, com ácidos graxos polinsaturados, resulta na geração de radicais livres e na propagação de reações oxidativas em derivados cárneos.
- d. () Embalagens com atmosfera modificada contribuem para aumentar a exposição à luz e, conseqüentemente, aceleram as reações oxidativas em alimentos.
- e. () Antioxidantes primários atuam no alimento como redutores, dosando átomos de hidrogênio e potencializando os radicais livres.

34. As μ -calpains são:

- a. () enzimas que atuam sobre as frações de caseínas, contribuindo para o amaciamento/maturação de carnes.
- b. () enzimas que atuam no rompimento da k-caseína e liberação de água, contribuindo para o amaciamento/maturação de carnes.
- c. () enzimas envolvidas no amaciamento de carnes, cuja ação ocorre independente do pH e temperatura.
- d. (X) enzimas que atuam sobre certas proteínas da linha Z, contribuindo para o amaciamento/maturação de carnes.
- e. () proteínas que são degradadas pela ação das calpastatinas, durante o processo de maturação das carnes.

35. No processamento de leite em doce de leite, o controle da concentração de sólidos solúveis é realizado pelo monitoramento de(o):

- a. () pH.
- b. (X) °Brix.
- c. () °Dornic.
- d. () densidade.
- e. () acidez.

36. No processamento dos queijos mais tradicionais, como prato, minas meia cura e mozzarella, obtém-se como resíduo um produto denominado:

- a. (X) soro de queijo, cujo volume equivale a aproximadamente 90% do volume do leite utilizado.
- b. () soro de queijo, cujo volume equivale a aproximadamente 50% do volume do leite utilizado.
- c. () soro de queijo, que, devido à ausência de ácido láctico, possui pH acima de 7,0.
- d. () soro de queijo, cuja composição possui proteínas (caseínas), lactose e todas as vitaminas lipossolúveis do leite.
- e. () soro de queijo, composto por lactose, gordura, proteínas de baixo valor biológico, como α -lactalbuminas e β -lactoglobulinas.

37. A prova de alizarina é freqüentemente empregada para se verificar o estado de conservação do leite. Essa prova consiste em juntar partes iguais de leite e de solução alcoólica neutra de alizarina 2%.

A coloração final da mistura indica em instantes o estado do leite, sendo a cor:

- a. () violeta, característica de leite normal.
- b. () rosa clara, característica de leite ácido.
- c. () rosa clara, característica de leite alcalino.
- d. () amarela, característica de leite alcalino.
- e. (X) amarelo clara, característica de leite ácido.

38. No momento do abate de animais, o aporte de oxigênio deixa de chegar à musculatura. Nesse momento, o músculo passa a utilizar a via anaeróbia, ocorrendo uma transformação de glicogênio em glicose, e se verifica a queda do pH, o que ocorre nas primeiras horas após o abate.

Esse período é denominado:

- a. () glicólise.
- b. () dieta hídrica.
- c. (X) *rigor mortis*.
- d. () período de cuidados *post mortem*.
- e. () período de falência múltipla dos órgãos.

Ministério da Educação

39. Com base na legislação do RIISPOA, Decreto 30.691/1952, o sistema de abate de animais é realizado em abatedouros que contemplam uma área limpa e uma área suja.

No abate de suínos, a área suja é o local onde são realizadas as tarefas de:

- a. () sangria, escaldagem, depilação, flambagem, toailete e evisceração.
 - b. () insensibilização, sangria, esfolia e toailete.
 - c. () insensibilização, sangria, esfolia, depilação, flambagem e toailete.
 - d. (X) insensibilização, sangria, escaldagem, depilação, flambagem e toailete.
 - e. () insensibilização, sangria, escaldagem, flambagem, toailete, evisceração e inspeção das vísceras.
-

40. Segundo a legislação vigente, para processamento do presunto de carne suína, deve-se utilizar matéria prima exclusivamente:

- a. () da paleta.
- b. () do lombo.
- c. () da barriguinha.
- d. () das costelas.
- e. (X) do pernil.



FEPESE • Fundação de Estudos e Pesquisas Sócio-Econômicos
Campus Universitário • UFSC • 88040-900 • Florianópolis • SC
Fone/Fax: (48) 3953-1000 • <http://www.fepese.org.br>