



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**

**CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS
TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 - UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016**

NÍVEL D

TÉCNICO EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS

22 de maio de 2016

Nome: _____ **Nº de Inscrição:** _____

BOLETIM DE QUESTÕES

LEIA COM MUITA ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES SEGUINTES.

- 1 Este BOLETIM DE QUESTÕES contém 45 QUESTÕES OBJETIVAS, sendo 10 de Língua Portuguesa, 10 de Legislação, e 25 de Conhecimentos Específicos. Cada questão objetiva apresenta cinco alternativas, identificadas com as letras **(A)**, **(B)**, **(C)**, **(D)** e **(E)**, das quais apenas uma é correta.
- 2 Confira se, além deste BOLETIM DE QUESTÕES, você recebeu o CARTÃO-RESPOSTA.
- 3 É necessário conferir se a prova está completa e sem falhas, bem como se o seu nome e seu número de inscrição conferem com os dados contidos no CARTÃO-RESPOSTA. **Caso exista algum problema, comunique-o imediatamente ao fiscal de sala.**
- 4 Após a conferência, assine seu nome no espaço próprio do CARTÃO-RESPOSTA.
- 5 A marcação do CARTÃO-RESPOSTA deve ser feita com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul.**
- 6 O CARTÃO-RESPOSTA não pode ser dobrado, amassado, rasurado, manchado ou danificado de qualquer modo. Não é permitida a utilização de qualquer espécie de corretivo. O Cartão-Resposta somente será substituído caso contenha falha de impressão e/ou se os dados contidos no cartão não corresponderem aos seus.
- 7 O CARTÃO-RESPOSTA será o único documento considerado para a correção das provas objetivas.
- 8 O candidato deverá permanecer obrigatoriamente no local de realização da prova por, **no mínimo, 2 (duas) horas** após o início da prova.
- 9 Quando terminar a prova, devolva ao fiscal de sala todo o material relacionado no item 2 acima e assine a LISTA DE PRESENÇA. A assinatura do seu nome deve corresponder àquela que consta no seu documento de identificação.
- 10 O tempo disponível para a prova é de **quatro horas, com início às 08:00 horas e término às 12:00 horas**, observado o horário de Belém-PA. O candidato na condição de PcD que solicitou tempo adicional tem direito 1 (uma) hora além do tempo determinado para a prova.
- 11 Reserve os 30 minutos finais para marcar seu CARTÃO-RESPOSTA. Os rascunhos e as marcações assinaladas no BOLETIM DE QUESTÕES não serão considerados na avaliação.

MARQUE A ÚNICA ALTERNATIVA CORRETA NAS QUESTÕES DE 1 A 45.

LÍNGUA PORTUGUESA

Empatia

1 As pessoas se preocupam em ser simpáticas, mas pouco se esforçam para ser empáticas, e
2 algumas talvez nem saibam direito o que o termo significa. Empatia é a capacidade de se colocar no lugar
3 do outro, de compreendê-lo emocionalmente. Vai muito além da identificação. Podemos até não sintonizar
4 com alguém, mas nada impede que entendamos as razões pelas quais ele se comporta de determinado
5 jeito, o que o faz sofrer, os direitos que ele tem.

6 Nada impede?

7 Foi força de expressão. O narcisismo, por exemplo, impede a empatia. A pessoa é tão autofocada
8 que para ela só existem dois tipos de gente: os seus iguais e o resto, sendo que o resto não merece um
9 segundo olhar. Narciso acha feio o que não é espelho. Ele se retroalimenta de aplausos, elogios e
10 concordâncias, e assim vai erguendo uma parede que o blinda contra qualquer sentimento que não lhe diga
11 respeito. Se pisam no seu pé, reclama e exige que os holofotes se voltem para essa agressão gravíssima.
12 Se pisarem no pé do outro, é porque o outro fez por merecer.

13 Afora o narcisismo, existe outro impedimento para a empatia: a ignorância. Pessoas que não
14 circulam, não possuem amigos, não se informam, não leem, enfim, pessoas que não abrem seus horizontes
15 tornam-se preconceituosas e mantêm-se na estreiteza da sua existência. Qualquer estranho que possua
16 hábitos diferentes será criticado em vez de respeitado. Os ignorantes têm medo do desconhecido.

17 E afora o narcisismo e a ignorância, há o mau-caratismo daqueles que, mesmo tendo o dever de
18 pensar no bem público, colocam seus próprios interesses acima do de todos, e aí os exemplos se
19 empilham: políticos corruptos, empresários que só visam o lucro sem respeitar a legislação, pessoas que
20 “compram” vagas de emprego e de estudo que deveriam ser conquistadas através dos trâmites usuais, sem
21 falar em atitudes prosaicas como furar fila, estacionar em vaga para deficientes, terminar namoros pelo
22 Facebook, faltar compromissos sem avisar antes, enfim, aquelas “coisinhas” que se faz no automático sem
23 pensar que há alguém do outro lado do balcão que irá se sentir prejudicado ou magoado.

24 É um assunto recorrente: precisamos de mais gentileza etc. e tal. Para muitos, puxar uma cadeira
25 para a moça sentar ou juntar um pacote que alguém deixou cair, basta. Sim, somos todos gentis, mas
26 colocar-se no lugar do outro vai muito além da polidez e é o que realmente pode melhorar o mundo em que
27 vivemos. A cada pequeno gesto diário, a cada decisão que tomamos, estamos interferindo na vida alheia.
28 Logo, sejamos mais empáticos do que simpáticos. Ninguém espera que você e eu passemos a agir como
29 heróis ou santos, apenas que tenhamos consciência de que só desenvolvendo a empatia é que se cria uma
30 corrente de acertos e de responsabilidade - colocar-se no lugar do outro não é uma simples gentileza que se
31 faz, é a solução para sairmos dessa barbárie disfarçada e sermos uma sociedade civilizada de fato.

(MEDEIROS, Martha. **A graça da coisa**. São Paulo: Arqueiro, 2015)

1 No texto *Empatia*, a autora argumenta que para “sermos uma sociedade civilizada de fato” é necessário que sejamos mais

- (A) simpáticos.
- (B) narcisistas.
- (C) gentis.
- (D) empáticos.
- (E) autofocados.

2 O trecho “...algumas talvez nem saibam direito o que o termo significa.”(linha 2) expressa incerteza. Essa incerteza pode ser depreendida pelo sentido das palavras

- (A) talvez e saibam.
- (B) algumas e talvez.
- (C) nem e saibam.
- (D) talvez e nem.
- (E) algumas e nem.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

- 3 No trecho "...acima do de todos,..." (linha 18), foi omitida uma palavra empregada anteriormente no texto. A palavra em questão é
- (A) narcisismo.
 - (B) dever.
 - (C) interesse.
 - (D) mau-caratismo.
 - (E) bem.
- 4 A palavra **se**, que, no texto **Empatia**, foi empregada com sentidos diferentes, expressa a ideia de condição em
- (A) "Empatia é a capacidade de se colocar no lugar do outro." (linhas 2 e 3)
 - (B) "Se pisam no seu pé, reclama e exige ..." (linha 11)
 - (C) "...ele se comporta de determinado jeito,..." (linhas 4 e 5)
 - (D) "Ele se retroalimenta de aplausos..." (linha 9)
 - (E) "...colocar-se no lugar do outro não é uma simples gentileza ..." (linha 30)
- 5 O termo **prosaicas** (linha 21) é sinônimo de
- (A) corruptas.
 - (B) irrefletidas.
 - (C) raras.
 - (D) comuns.
 - (E) relevantes.
- 6 No trecho "...qualquer sentimento que não lhe diga respeito." (linhas 10 e 11), o pronome **lhe** se refere a
- (A) gente.
 - (B) pessoa.
 - (C) Narciso.
 - (D) espelho.
 - (E) aplausos.
- 7 O verbo **dever** (linha 20) se apresenta na terceira pessoa do plural porque concorda com
- (A) todos.
 - (B) políticos.
 - (C) empresários.
 - (D) pessoas.
 - (E) vagas.
- 8 A palavra **logo** no trecho "Logo, sejamos mais empáticos do que simpáticos." (linha 28) tem o sentido de
- (A) inclusão.
 - (B) condição.
 - (C) exclusão.
 - (D) negação.
 - (E) conclusão.
- 9 De acordo com o texto, só a gentileza não basta para melhorar o mundo em que vivemos. É preciso desenvolver a empatia porque
- (A) gentileza não se pratica com todos.
 - (B) ela alimenta o narcisismo.
 - (C) é ela que pode melhorar o mundo em que vivemos.
 - (D) sendo empáticos nos tornaremos heróis.
 - (E) assim nos tornamos mais simpáticos.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

- 10 No trecho “Ninguém espera que você e eu passemos a agir como heróis ou santos, apenas que tenhamos consciência...” (linhas 28 e 29), os verbos **passar** e **ter** se referem a eventos que
- (A) estão ocorrendo.
 - (B) ocorreram no passado.
 - (C) ocorreram antes de outro evento.
 - (D) podem ocorrer, são apenas possibilidades.
 - (E) ocorrerão em breve.

LEGISLAÇÃO

- 11 A Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990 e suas alterações, dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais. O servidor habilitado em concurso público e empossado em cargo de provimento efetivo adquirirá estabilidade no serviço público ao completar
- (A) 2 (dois) anos de efetivo exercício.
 - (B) 4 (quatro) anos de efetivo exercício.
 - (C) 3 (três) anos de efetivo exercício.
 - (D) 1 (um) ano de efetivo exercício.
 - (E) 5 (cinco) anos de efetivo exercício.
- 12 De acordo com a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990 e suas alterações, o servidor fará jus a trinta dias de férias, que podem ser acumuladas, até o máximo de dois períodos, no caso de necessidade do serviço, ressalvadas as hipóteses em que haja legislação específica. Para o primeiro período de férias serão exigidos
- (A) 6 (seis) meses de exercício.
 - (B) 8 (oito) meses de exercício.
 - (C) 9 (nove) meses de exercício.
 - (D) 12 (doze) meses de exercício.
 - (E) 10 (dez) meses de exercício.
- 13 Estabelece a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990 e suas alterações, que o concurso público terá validade de até
- (A) 3 (três) anos, podendo ser prorrogado uma única vez, por igual período.
 - (B) 4 (quatro) anos, podendo ser prorrogado uma única vez, por igual período.
 - (C) 2 (dois) anos, podendo ser prorrogado uma única vez, por igual período.
 - (D) 2 (dois) anos, podendo ser prorrogado duas vezes, por igual período.
 - (E) 3 (três) anos, podendo ser prorrogado duas vezes, por igual período.
- 14 De acordo com a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990 e suas alterações, ao entrar em exercício, o servidor nomeado para cargo de provimento efetivo ficará sujeito a estágio probatório por período de 36 (trinta e seis) meses, durante o qual a sua aptidão e capacidade serão objeto de avaliação para o desempenho do cargo, observados os seguinte fatores:
- (A) Assiduidade, disciplina e capacidade de iniciativa, somente.
 - (B) Assiduidade, disciplina, produtividade, somente.
 - (C) Disciplina, capacidade de iniciativa, produtividade e responsabilidade, somente.
 - (D) Assiduidade, disciplina, capacidade de iniciativa e produtividade, somente.
 - (E) Assiduidade, disciplina, capacidade de iniciativa, produtividade, responsabilidade.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

- 15 Sem qualquer prejuízo, poderá o servidor ausentar-se do serviço, em conformidade com a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990 e suas alterações, nas seguintes situações:
- (A) Por 3 (três) dias, para doação de sangue; pelo período comprovadamente necessário para alistamento ou recadastramento eleitoral, limitado, em qualquer caso, a 4 (quatro) dias; por 12 (doze) dias consecutivos em razão de: casamento, falecimento do cônjuge, companheiro, pais, madrasta ou padrasto, filhos, enteados, menor sob guarda ou tutela e irmãos.
 - (B) Por 1 (um) dia, para doação de sangue; pelo período comprovadamente necessário para alistamento ou recadastramento eleitoral, limitado, em qualquer caso, a 2 (dois) dias; por 8 (oito) dias consecutivos em razão de: casamento, falecimento do cônjuge, companheiro, pais, madrasta ou padrasto, filhos, enteados, menor sob guarda ou tutela e irmãos.
 - (C) Por 4 (quatro) dias, para doação de sangue; pelo período comprovadamente necessário para alistamento ou recadastramento eleitoral, limitado, em qualquer caso, a 8 (oito) dias; por 15 (quinze) dias consecutivos em razão de: casamento, falecimento do cônjuge, companheiro, pais, madrasta ou padrasto, filhos, enteados, menor sob guarda ou tutela e irmãos.
 - (D) Por 6 (seis) dias, para doação de sangue; pelo período comprovadamente necessário para alistamento ou recadastramento eleitoral, limitado, em qualquer caso, a 10 (dez) dias; por 20 (vinte) dias consecutivos em razão de: casamento, falecimento do cônjuge, companheiro, pais, madrasta ou padrasto, filhos, enteados, menor sob guarda ou tutela e irmãos.
 - (E) Por 1 (um) dia, para doação de sangue; pelo período comprovadamente necessário para alistamento ou recadastramento eleitoral, limitado, em qualquer caso, a 3 (três) dias; por 10 (dez) dia consecutivos em razão de: casamento, falecimento do cônjuge, companheiro, pais, madrasta ou padrasto, filhos, enteados, menor sob guarda ou tutela e irmãos.
- 16 O prazo para conclusão da sindicância não excederá 30 (trinta) dias, podendo ser prorrogado por igual período, a critério da autoridade superior e dela (sindicância) poderá resultar, em conformidade com a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990 e suas alterações, o seguinte:
- (A) Arquivamento do processo; aplicação de penalidade de advertência ou suspensão de até 30 (trinta) dias; instauração de processo disciplinar.
 - (B) Arquivamento do processo; aplicação de penalidade de advertência ou suspensão de até 30 (trinta) dias; demissão; destituição de cargo em comissão e instauração de processo disciplinar.
 - (C) Arquivamento do processo; aplicação de penalidade de advertência ou suspensão de até 30 (trinta) dias; cassação de aposentadoria ou disponibilidade e instauração de processo disciplinar.
 - (D) Aplicação de penalidade de advertência ou suspensão de até 30 (trinta) dias; destituição de função comissionada e instauração de processo disciplinar.
 - (E) Arquivamento do processo; aplicação de penalidade de advertência ou suspensão de até 60 (sessenta) dias; destituição de cargo em comissão e instauração de processo disciplinar.
- 17 O Decreto nº 1.171, de 22 de junho de 1994, aprova o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, combinado com a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990 e suas alterações. Assim sendo, em todos os órgãos e entidades da administração Pública Federal direta, indireta, autárquica e fundacional, ou em qualquer órgão ou entidade que exerça atribuições delegadas pelo poder público, deverá ser criada uma Comissão de Ética, encarregada de orientar e aconselhar sobre a ética profissional do servidor, no tratamento com as pessoas e com o patrimônio público. A pena aplicável ao servidor público pela Comissão de Ética é
- (A) advertência, e sua fundamentação constará do respectivo parecer, assinado por todos os seus integrantes, com ciência do faltoso.
 - (B) suspensão, e sua fundamentação constará do respectivo parecer, assinado por todos os seus integrantes, com ciência do faltoso.
 - (C) advertência e suspensão, e sua fundamentação constará do respectivo parecer, assinado por todos os seus integrantes, com ciência do faltoso.
 - (D) censura, e sua fundamentação constará do respectivo parecer, assinado por todos os seus integrantes, com ciência do faltoso.
 - (E) advertência ou suspensão de até 30 (trinta) dias, e sua fundamentação constará do respectivo parecer, assinado por todos os seus integrantes, com ciência do faltoso.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

- 18 A Lei nº 11.091, de 12 de janeiro de 2005, dispõe sobre a estruturação do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, no âmbito das Instituições Federais de Ensino vinculadas ao Ministério da Educação, e dá outras providências. Caberá à Instituição Federal de Ensino avaliar anualmente a adequação do quadro de pessoal às suas necessidades, propondo ao Ministério da Educação, se for o caso, o seu redimensionamento, consideradas, entre outras, as seguintes variáveis:
- (A) demandas institucionais; proporção entre os quantitativos da força de trabalho do Plano de Carreira e usuários; inovações tecnológicas, somente.
 - (B) demandas institucionais; proporção entre os quantitativos da força de trabalho do Plano de Carreira e usuários; inovações tecnológicas e modernização dos processos de trabalho no âmbito da Instituição.
 - (C) proporção entre os quantitativos da força de trabalho do Plano de Carreira e usuários; inovações tecnológicas e modernização dos processos de trabalho no âmbito da Instituição, somente.
 - (D) demandas institucionais; proporção entre os quantitativos da força de trabalho do Plano de Carreira e usuários e modernização dos processos de trabalho no âmbito da Instituição, exclusivamente.
 - (E) demandas institucionais; inovações tecnológicas; e modernização dos processos de trabalho no âmbito da Instituição, exclusivamente.
- 19 O Decreto nº 5.707, de 23 de fevereiro de 2006, institui a Política e as Diretrizes para o Desenvolvimento de Pessoal da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e regulamenta dispositivos da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, com as seguintes finalidades:
- (A) I - melhoria da eficiência, eficácia e qualidade dos serviços públicos prestados ao cidadão; II - adequação das competências requeridas dos servidores aos objetivos das instituições, tendo como referência o plano plurianual; III - divulgação e gerenciamento das ações de capacitação e IV - racionalização e efetividade dos gastos com capacitação, somente.
 - (B) I - desenvolvimento permanente do servidor público; II - adequação das competências requeridas dos servidores aos objetivos das instituições, tendo como referência o plano plurianual; III - divulgação e gerenciamento das ações de capacitação e IV - racionalização e efetividade dos gastos com capacitação, somente.
 - (C) I - melhoria da eficiência, eficácia e qualidade dos serviços públicos prestados ao cidadão; II - desenvolvimento permanente do servidor público; III - adequação das competências requeridas dos servidores aos objetivos das instituições, tendo como referência o plano plurianual; IV - divulgação e gerenciamento das ações de capacitação e V - racionalização e efetividade dos gastos com capacitação.
 - (D) I - melhoria da eficiência, eficácia e qualidade dos serviços públicos prestados ao cidadão; II - desenvolvimento permanente do servidor público; III - adequação das competências requeridas dos servidores aos objetivos das instituições, tendo como referência o plano plurianual e IV - divulgação e gerenciamento das ações de capacitação, somente.
 - (E) I - melhoria da eficiência, eficácia e qualidade dos serviços públicos prestados ao cidadão; II - desenvolvimento permanente do servidor público; III - adequação das competências requeridas dos servidores aos objetivos das instituições, tendo como referência o plano plurianual e IV - racionalização e efetividade dos gastos com capacitação.
- 20 O Decreto nº 5.378, de 23 de fevereiro de 2005, estabelece o Programa Nacional de Gestão Pública e Desburocratização - GESPÚBLICA e o Comitê Gestor do Programa Nacional de Gestão Pública e Desburocratização, e dá outras providências. O referido Programa tem a finalidade de contribuir para a melhoria da qualidade dos serviços públicos prestados aos cidadãos e para o aumento da competitividade do País. Poderão participar, voluntariamente, das ações do GESPÚBLICA
- (A) pessoas e organizações, públicas ou privadas.
 - (B) pessoas e organizações públicas, somente.
 - (C) organizações públicas ou privadas, somente.
 - (D) pessoas e organizações privadas, somente.
 - (E) organizações públicas, somente.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21 O índice crioscópico ou crioscopia é a medida do ponto de congelamento do leite e é muito aplicado para a determinação de fraude no leite por

- (A) adição de amido.
- (B) retirada de gordura.
- (C) adição de água.
- (D) retirada de lactose.
- (E) adição de formol.

22 Sobre a conservação de alimentos, considere as afirmativas a seguir verdadeiras (V) ou falsas (F).

() As ações do branqueamento impedem a despigmentação de tomates e maçãs, pela inativação de fenoxidases.

() O processo da esterilização visa à destruição das floras normal e patogênica em alimentos, entretanto só consegue eliminar 99,99% dos micro-organismos, por isso é denominado “esterilização comercial”.

() Na conservação por defumação, a ação micostática da fumaça, por ter menor atuação sobre as bactérias do que sobre os fungos, é mais positiva do que a bacteriostática.

() Os alimentos liofilizados apresentam alta retenção das qualidades nutricionais e elevada vida de prateleira, entretanto causam danos às características sensoriais originais.

() A pasteurização é um tratamento térmico relativamente brando, no qual o alimento é aquecido a temperaturas menores que 100°C.

A sequência correta é

- (A) F, V, F, F, V.
- (B) V, V, F, F, V.
- (C) V, F, F, V, F.
- (D) F, V, V, F, V.
- (E) V, F, V, F, F.

23 Nas fábricas de alimentos, as operações de sanitização são posteriores à de limpeza e visam banir da superfície dos equipamentos os microrganismos remanescentes da pré-lavagem e da aplicação de detergente. Os agentes sanitizantes utilizados na indústria de alimentos são os compostos clorados e iodados, os compostos quaternários de amônia e fenóis, os agentes ácidos e os gasosos. Os compostos quaternários de amônia apresentam características que devem ser levadas em consideração quando de sua escolha, porque

- (A) são corrosivos para metais.
- (B) tem ação muito efetiva para as bactérias Gram negativas.
- (C) são estáveis em presença de água dura.
- (D) não causam sabores estranhos em produtos de laticínios.
- (E) atuam em larga faixa de pH, sendo muito ativos em pH elevado.

24 A Rancificação resulta da decomposição de gorduras, óleos e outros lipídios por hidrólise ou oxidação ou ambas. A Rancificação oxidativa é uma reação do oxigênio atmosférico com as duplas ligações dos ácidos graxos insaturados, conferindo aos alimentos mudanças nas propriedades organolépticas. Na manteiga, o odor rançoso é desencadeado principalmente pelo ácido

- (A) butanoico.
- (B) láurico.
- (C) palmítico.
- (D) cáprico.
- (E) oleico.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

- 25 O tratamento térmico inadequado no leite pasteurizado é detectado pela presença de atividade da enzima
- (A) amilase.
 - (B) peroxidase.
 - (C) catalase.
 - (D) fosfatase.
 - (E) lactase.
- 26 Alguns açúcares têm a capacidade de absorver umidade da atmosfera e essa é uma propriedade indesejável em produtos alimentares. O açúcar que apresenta elevada higroscopicidade é a
- (A) glicose.
 - (B) sacarose.
 - (C) lactose.
 - (D) maltose.
 - (E) frutose.
- 27 As embalagens visam proteger o produto durante o armazenamento e transporte. Em relação às embalagens dos alimentos, coloque (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as falsas.
- () As embalagens de laminados plásticos resistem aos tratamentos térmicos em temperaturas de 121°C durante 30 minutos.
 - () A embalagem tetra Brick é formada pela superposição de seis películas: polietileno/papel cartão/polietileno/alumínio/polietileno/papel cartão.
 - () O poliéster é um material plástico que é oitenta vezes superior ao polietileno como barreira ao O₂ (oxigênio).
 - () Os recipientes de vidro são impermeáveis à umidade, gases, odores e microrganismos.
 - () O plástico flexível a vácuo de baixa permeabilidade ao oxigênio (O₂) é ideal para armazenamento do queijo, pois, ao encolher-se, adere ao produto e não há formação de casca.
- A sequência correta é
- (A) V, F, V, V, V.
 - (B) V, F, F, V, V.
 - (C) F, F, V, V, F.
 - (D) V, V, F, F, F.
 - (E) F, F, F, V, V.
- 28 Nitratos (NaNO₃) e nitritos (NaNO₂) são aditivos intencionais utilizados em alimentos embutidos e em carnes curadas, com a finalidade de conservá-los e de melhorar as características organolépticas. Quanto às suas funções, é INCORRETO afirmar:
- (A) Inibem o crescimento do *Clostridium botulinum* e previnem a formação de toxinas.
 - (B) Fixam a cor e desenvolvem sabor e aroma típicos de produtos curados e inibem a oxidação lipídica.
 - (C) Os nitratos são pouco tóxicos, a não ser em níveis elevados.
 - (D) Aumentam o poder conservador do sal em carnes curadas submetidas ao processo de cura.
 - (E) A redução do nitrito a nitrato se realiza por ação das enzimas microbianas.
- 29 A multiplicação dos microrganismos nos alimentos é influenciada por parâmetros intrínsecos e parâmetros extrínsecos. Em relação aos parâmetros intrínsecos, é correto afirmar:
- (A) Cada espécie ou grupo de microrganismos apresenta sua faixa ótima de temperatura para multiplicação.
 - (B) Alterando a atmosfera gasosa, é possível retardar a deterioração da superfície de um alimento.
 - (C) A maioria dos bolores e leveduras não se adapta bem em alimentos mantidos em altas temperaturas.
 - (D) A maior parte dos alimentos tem um pH na faixa de 5,0 a 6,5, como carnes, pescados e alguns vegetais.
 - (E) Alimentos que apresentam atividade de água entre 0,85 a 0,6 são alterados por micro-organismos em anaerobiose, como o *Clostridium botulinum*.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

30 Manteiga é o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. Sobre a manteiga, é correto afirmar:

- (A) Apresenta a composição de 90 a 93% de matéria gorda.
- (B) O uso de corante vegetal só é permitido para as manteigas do tipo extra e de 1ª qualidade.
- (C) As culturas lácticas mais usadas como flora acidulante incluem o *Lactococcus lactis* e *S. cremoris*.
- (D) Apresenta elevado ponto de fusão.
- (E) A salga da manteiga é realizada antes da batadura.

31 O congelamento é uma prática muito utilizada para a conservação de alimentos tanto em nível industrial quanto doméstico. Em relação ao congelamento, analise as afirmativas seguintes.

- I O pescado com alto teor de gordura tem o período de congelamento maior do que o pescado magro.
- II As carnes são congeladas em porções grandes e posteriormente são mantidas em câmaras frigoríficas em temperatura entre -20 a -40°C.
- III No congelamento rápido, há formação de cristais grandes de gelo, nos espaços intercelulares dos alimentos.
- IV No congelamento rápido, os micro-organismos são congelados no interior dos cristais de gelo.

Estão corretas as afirmativas

- (A) I e II, somente.
- (B) I e II e III, somente.
- (C) II e III e IV, somente.
- (D) II e IV, somente.
- (E) I e IV, somente.

32 Os espessantes são aditivos utilizados no alimento para aumentar a viscosidade das soluções, emulsões e suspensões. São exemplos de espessantes alimentares:

- (A) Lecitina, lactato de sódio e alginatos.
- (B) Carbonatos, ágar e cantaxantina.
- (C) Agar, goma arábica e benzoatos.
- (D) Goma caraia, tragacanto e rodoxantina.
- (E) Agar, alginatos e goma arábica.

33 A Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, constante do Anexo II da RDC nº 275/2002, visa avaliar o cumprimento do Regulamento Técnico e as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação. Os estabelecimentos são classificados de acordo com o atendimento dos itens da referida lista em

- (A) Grupo 1 (86 a 100%), Grupo 2 (51 a 85%) e Grupo 3 (0 a 50%).
- (B) Grupo 1 (80 a 100%), Grupo 2 (51 a 79%) e Grupo 3 (0 a 50%).
- (C) Grupo 1 (76 a 100%), Grupo 2 (51 a 75%) e Grupo 3 (0 a 50%).
- (D) Grupo 1 (75 a 100%), Grupo 2 (51 a 74%) e Grupo 3 (0 a 50%).
- (E) Grupo 1 (70 a 100%), Grupo 2 (51 a 69%) e Grupo 3 (0 a 50%).

34 Com relação à composição do leite, analise as afirmativas a seguir como verdadeiras (V) ou falsas (F).

- () A caseína representa 20% das proteínas encontradas no leite.
- () A gordura e as vitaminas lipossolúveis estão na forma de emulsão.
- () O leite desnatado deve apresentar um teor de gordura de 0,6 a 1,0%.
- () O pH do leite recém-ordenhado de uma vaca pode variar entre 6,6 a 6,8.

A sequência correta é

- (A) V, V, F, V.
- (B) F, V, F, V.
- (C) V, F, V, F.
- (D) F, F, V, V.
- (E) F, V, F, F.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

- 35 A fruta em calda é um dos produtos processados de grande aceitação em todo o mundo. Em relação a esse produto, é correto afirmar:
- (A) As frutas em calda devem indicar taxa de açúcar de 14 a 40°Brix.
 - (B) A adição da calda é realizada por meio da incorporação de xarope a 100°C.
 - (C) A calda é feita com açúcar refinado a 60- 65°Brix, seguido por um aquecimento por 20 minutos a 90-100°C.
 - (D) A adição da calda deve ser aplicada em concentrações baixas, pois há espessamento com o resfriamento.
 - (E) A esterilização de conservas com pH de 4,5 pode ser realizada a 100°C, desde que o ponto frio do recipiente esteja a 75-80°C.
- 36 Em frangos eviscerados mantidos a 10°C ou abaixo, a deterioração ocorre principalmente pela presença de
- (A) streptococcus e leveduras.
 - (B) leuconostoc e clostridium.
 - (C) bacillus cereus e pseudomonas.
 - (D) clostridium e leveduras.
 - (E) pseudomonas e leveduras.
- 37 O mecanismo essencial na fabricação de queijos e iogurtes é induzir uma reação de coagulação. Sobre a química de coagulação do leite, analise as afirmativas seguintes:
- I As principais proteínas envolvidas na coagulação do leite são a caseína e a β -lactoalbumina.
 - II Os iogurtes são produtos de coagulação ácida.
 - III A química da coagulação enzimática inicia com a formação do coágulo de caseína.
 - IV O aquecimento do leite antes da acidificação leva à produção de iogurtes com textura e consistência desejáveis.
- Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s)
- (A) I e II, somente.
 - (B) II e III, somente.
 - (C) II e IV, somente.
 - (D) I, II e IV, somente.
 - (E) III, somente.
- 38 No processo de panificação, há formação do glúten, que confere à massa as características de
- (A) maciez e elasticidade.
 - (B) extensibilidade e elasticidade.
 - (C) elasticidade e rigidez.
 - (D) tenacidade e rigidez.
 - (E) maciez e rigidez.
- 39 A secagem é um processo combinado de transferência de calor e massa, em que uma boa parte da água é eliminada, reduzindo, assim, a atividade de água que afeta o crescimento microbiano, as reações enzimáticas e outras reações de origem química e física. A desidratação é um tipo de secagem em que
- (A) a velocidade de secagem é afetada diretamente pelas propriedades do ar de secagem e inversamente pela matéria-prima.
 - (B) as condições de temperatura, umidade e corrente de ar são cuidadosamente controladas.
 - (C) os desidratadores são classificados em: secadores adiabáticos, secadores de transferência de calor por superfície sólida e secadores de transferência de calor por superfície líquida.
 - (D) a operação de atomização se baseia em duas fases: a de evaporação da água e a de separação do produto em pó do ar de secagem.
 - (E) o maior dano causado ao alimento pelo ar acontece durante o período de aumento da velocidade de secagem.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

- 40 O produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, tratado convenientemente e tendo o máximo de 3 (três) dias de fabricação, é o queijo
- (A) ricota.
 - (B) requeijão.
 - (C) mussarela.
 - (D) provolone.
 - (E) gouda.
- 41 Na conservação dos alimentos por uso do frio, são utilizados os refrigeradores mecânicos e os sistemas criogênicos. Um dos objetivos do sistema de refrigeração é o de absorver calor dos alimentos do espaço que os envolve. O segmento da unidade onde o calor de várias origens é absorvido é o
- (A) compressor.
 - (B) condensador.
 - (C) válvula de expansão.
 - (D) placa metálica.
 - (E) evaporador.
- 42 O refino dos óleos consiste em um tratamento de purificação, para que apresentem as seguintes características:
- (A) Neutros, coloração mais clara, menor viscosidade e mais suscetíveis à oxidação.
 - (B) Neutros, coloração mais escura, menor viscosidade e menos sensíveis à oxidação.
 - (C) Básicos, coloração mais clara, maior viscosidade e mais suscetíveis à oxidação.
 - (D) Básicos, coloração mais escura, menor viscosidade e menos sensíveis à oxidação.
 - (E) Ácidos, coloração mais escura, menor viscosidade e menos sensíveis à oxidação.
- 43 Geleias de frutas é o produto preparado com frutas, sucos ou extratos aquosos destas. Com relação ao processo de produção de geleias, é INCORRETO afirmar:
- (A) A quantidade de açúcar necessária ao preparo da geleia depende da quantidade da pectina presente.
 - (B) A adição de ácido, por ação dos íons de hidrogênio, favorece a redução da carga negativa da pectina.
 - (C) As pectinas rápidas gelificam a temperatura mais alta do que as pectinas de baixo teor de grupos metoxílicos.
 - (D) A geleia comum é preparada com 50 partes de frutas frescas para 50 partes de açúcar.
 - (E) Baixa concentração ácida provoca debilidade da rede de fibras, resultando em geleias pouco firmes.
- 44 As bactérias responsáveis pela coloração avermelhada na superfície de alimentos salgados, como pescados e carnes, são
- (A) acetobacter.
 - (B) halófilas.
 - (C) alcalígenes.
 - (D) streptococcus.
 - (E) acinetobacter.
- 45 A fermentação láctica é um processo microbiano de grande importância utilizado na produção de derivados do leite, na fermentação de vegetais e na conservação de forragens. O leite fermentado é o produto resultante da ação sequencial/sucessiva de
- (A) *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus delbruckii*, *Lactobacillus casei*, *Streptococcus agalactiae*.
 - (B) *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus kefir*, *Streptococcus agalactiae*.
 - (C) *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium spp* e *Streptococcus salivarius spp thermophilus*.
 - (D) *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus delbruckii spp bulgarius*, *Lactobacillus kefir*, *Streptococcus agalactiae*.
 - (E) *Lactobacillus acidophilus*, *Saccharomyces spp*, *Streptococcus agalactiae*, *Streptococcus viridans*.