



# Concurso Público

EDITAL Nº 01/PROGEP/UFMT/2024

NÍVEL DE ESCOLARIDADE: MÉDIO / MÉDIO  
TÉCNICO

CARGO: TÉCNICO DE LABORATÓRIO /  
ALIMENTOS

## Caderno de Prova

Nome do Candidato


# INSTRUÇÕES

## LEIA COM ATENÇÃO

1. Este Caderno de Prova, com páginas numeradas de 1 a 17, é constituído de **40 (quarenta)** questões objetivas, cada uma com **4 (quatro)** alternativas, assim distribuídas:

**01 a 10 – Língua Portuguesa**

**11 a 15 – Informática Básica**

**16 a 20 – Conhecimentos Diversos**

**21 a 40 – Conhecimentos Específicos**

2. Caso o Caderno de Prova esteja incompleto ou tenha qualquer defeito de impressão, solicite ao fiscal que o substitua.

### 3. Sobre a Marcação do Cartão de Respostas

*As respostas deverão ser, obrigatoriamente, transcritas com caneta esferográfica de tinta azul ou preta não porosa, fabricada em material transparente, para o Cartão de Respostas, que será o único documento válido para correção. Não haverá substituição do Cartão de Respostas por erro do candidato.*

- 3.1.** Para cada questão existe apenas uma alternativa que a responde acertadamente. Para a marcação da alternativa escolhida no **CARTÃO DE RESPOSTAS**, pinte **completamente** o círculo correspondente.

*Exemplo: Suponha que para determinada questão a alternativa C seja a escolhida.*

<i>Nº da Questão</i>
<input type="radio"/> A
<input type="radio"/> B
<input checked="" type="radio"/>
<input type="radio"/> D

- 3.2.** Marque apenas uma alternativa para cada questão.
  - 3.3.** Será invalidada a questão em que houver mais de uma marcação, marcação rasurada ou emendada, ou não houver marcação.
  - 3.4.** Não rasure nem amasse o **CARTÃO DE RESPOSTAS**.
4. Todos os espaços em branco, neste caderno, podem ser utilizados para rascunho.
  5. A duração da prova é **4 (quatro)** horas, já incluído o tempo destinado ao preenchimento do **CARTÃO DE RESPOSTAS**.
  6. Somente após decorridas **2 horas e 30 minutos** do início da prova, o candidato, depois de entregar seu Caderno de Prova e seu Cartão de Respostas, poderá retirar-se da sala de prova. O candidato que insistir em sair da sala de prova antes desse tempo deverá assinar **Termo de Ocorrência** declarando sua desistência do concurso.
  7. Na página **17** deste Caderno de Prova, encontra-se a **Folha de Anotação do Candidato**, a qual poderá ser utilizada para a transcrição das respostas das questões objetivas. Essa folha poderá ser levada pelo candidato para posterior conferência com o gabarito somente após decorridas **2 horas e 30 minutos** do início da prova.
  8. Será permitida a saída de candidatos levando o Caderno de Prova somente **na última meia hora** de prova.
  9. Após o término da prova, o candidato deverá, obrigatoriamente, entregar ao fiscal o **CARTÃO DE RESPOSTAS** devidamente assinado (no espaço próprio) e preenchido.

# LÍNGUA PORTUGUESA

**Instrução: Leia o texto a seguir e responda às questões de 01 a 04.**

Tô nem aí

Tô nem aí pro futuro, pra celulite, tô nem aí para queixas datadas, tô nem aí pro telefone mudo, pros surdos, pro preço do combustível, tô nem aí se vai chover amanhã, se o presidente vai viajar, se vai voltar, tô nem aí.

Pra discussão sobre maioria penal, violência e barbárie, tô aí. Pro fim desta impunidade que incrementa a bestialização das nossas vidas, tô muito aí.

Tô nem aí pros especuladores da vida alheia, pro Schwarzenegger, pros índices de audiência, tô nem aí se fui convidada ou preterida, quem é a primeira da lista, a segunda, a última, tô nem aí pro novo namorado da Nicole, pras declarações da Luana, quem é gay ou não, com silicone ou sem, se é virgem, se é rodada.

Pros sentimentos das pessoas, tô aí. Para seus desejos e dúvidas, para seus medos e ousadias, tô aí. Para tudo aquilo que tem consistência, para tudo aquilo que nos comove, para o leve e o denso, para a alegria genuína e para o luto, tô aí, sim.

Tô nem aí para quantas calorias tem um bife, tô nem aí pra corrida espacial, se há vida após a morte, tô nem aí pro carro do ano, pra musa do próximo verão, pro gol mais bonito do domingo, pra manchete da capa de amanhã.

Para a grosseria e a falta de delicadeza que corrói as relações, tô aí. Para a brutalidade das pessoas, pro egoísmo, pra falta de educação e civilidade, para todos que possuem uma nuvem preta acima da cabeça e a carregam pra onde quer que vão, tô aí e me dói profundamente.

Tô nem aí pro que foi decidido na reunião de condomínio, na reunião de cúpula, na reunião de mães, nas reuniões que duram mais de dez minutos, tô nem aí pro salário dos outros, pras novas tendências, pra cotação das minhas ações no mercado externo.

Tô aí pra alguns, pros meus. Tô aí e estou aqui. Estou atenta. Estou dentro. Estou me vendo. Estou tentando. Estou querendo. Estou a postos só para o mínimo, o máximo. Para o que importa mesmo. Para o mistério. A verdade. O caos. O céu. O inferno. Essas coisas.

No mais, tô nem aí. Refrão e desabafo.

(MEDEIROS, M. Texto originalmente publicado na coluna de Martha Medeiros, no website Almas Gêmeas, a 8 de dezembro de 2003. Disponível em: [www.pensador.com/textos-de-martha-medeiros](http://www.pensador.com/textos-de-martha-medeiros). Acesso em: 05/03/2024.)

## QUESTÃO 01

A respeito do texto, analise as afirmativas.

- I. As inúmeras ocorrências ao longo do texto da expressão que compõe o título expressam a ideia de falta de importância ou não atribuir importância.
- II. Em todos os parágrafos, há alternância entre *tô nem aí* e *tô aí*, ou seja, são hesitações da autora do texto.
- III. O gênero a que pertence o texto denomina-se crônica, pois retrata, com linguagem simples, posições do narrador sobre aspectos da vida cotidiana como ponto de partida para reflexões.
- IV. O assunto do texto gira em torno das coisas/pessoas/fatos que para a autora merecem ou não sua atenção.

Estão corretas as afirmativas

- [A] II e IV, apenas.  
[B] I, III e IV, apenas.  
[C] I, II e III, apenas.  
[D] I, II, III e IV.

### QUESTÃO 02

A respeito da linguagem do texto, assinale a afirmativa correta.

- [A] No terceiro parágrafo, há exemplo de incorreção gramatical quanto à concordância verbal.
- [B] A reescrita da frase *Pros sentimentos das pessoas, tô aí.*, no registro formal da língua escrita, fica Em relação aos sentimentos das pessoas, tô aí.
- [C] A predominância de frases curtas explica-se por se tratar de um *desabafo*, como a própria autora diz.
- [D] Apesar de estar na modalidade escrita, o texto apresenta marcas linguísticas de oralidade, como abreviações e repetição de palavras.

### QUESTÃO 03

A leitura do texto permite afirmar que a autora

- [A] deixa transparecer emoções pessoais quanto a acontecimentos corriqueiros que ela considera importantes ou desimportantes para sua própria vida.
- [B] critica abertamente situações em que pessoas discutem seus problemas pessoais em reuniões.
- [C] sugere que as pessoas não se intimidem com agressões e violências cometidas por brutalidades e por falta de educação e civilidade.
- [D] aceita que todas as pessoas tenham sentimentos, expressem suas dúvidas e medos, mostrem alegrias e tristezas.

### QUESTÃO 04

Tome a frase *Para o que importa mesmo.* A respeito dos recursos linguísticos empregados na frase, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- ( ) A primeira palavra é elemento importante na coesão de um texto, classifica-se como preposição, é palavra invariável.
- ( ) A segunda palavra é um pronome demonstrativo e pode ser substituído pelo pronome aquilo.
- ( ) A terceira palavra classifica-se como conjunção integrante, cuja função é ligar orações dependentes uma da outra.
- ( ) A quarta palavra é uma forma verbal, na terceira pessoa do singular, no presente do indicativo.
- ( ) A quinta palavra classifica-se como adjetivo, cuja função é atribuir característica ao substantivo.

Assinale a sequência correta.

- [A] V, V, F, F, V
- [B] F, F, V, F, V
- [C] V, V, F, V, F
- [D] F, F, V, V, F

### QUESTÃO 05

Leia atentamente as frases a seguir.

- ( ) De uma situação que era para ser uma história muito triste, saíram e criaram um negócio próspero.
- ( ) Os três trabalhavam em uma empresa voltada para o setor do agronegócio.
- ( ) Após o primeiro ano de funcionamento, um dos responsáveis por esse negócio se decepcionou com os resultados e decidiu fechar a empresa em que Leandro, Eloi e Alexandre trabalhavam.
- ( ) Natural de Alto Garças-MT, Leandro se mudou para Rondonópolis para estudar.
- ( ) Durante a graduação em administração de empresas, conheceu os atuais sócios Eloi do Prado e Alexandre Gazoni.

Numere a ordem em que as frases devem ser colocadas para se obter um texto coeso e coerente.

- [A] 5, 2, 1, 3, 4
- [B] 5, 3, 4, 1, 2
- [C] 1, 4, 3, 2, 5
- [D] 1, 3, 4, 5, 2

**Instrução: Leia o texto a seguir e responda às questões de 06 a 09.**

Dia da Mulher: tá na hora de virar o disco!

A mulher não é guerreira. Ela é sobrecarregada. Você não está homenageando uma mulher quando reconhece que ela trabalha feito uma condenada para ganhar algum dinheiro, e quando chega em casa ainda precisa limpar, lavar, passar, cozinhar, e cuidar da criança, do idoso, do doente ou do marido. Mulher nenhuma acha isso lindo e, se tivessem escolha, jamais desejariam uma jornada tripla. Parem de romantizar a exaustão.

A mulher não é uma mistura de força e delicadeza. Ela é uma sobrevivente. Somos cheias de cicatrizes, o resultado de inúmeras realidades difíceis: abandono, pobreza, abuso, famílias disfuncionais, assédio, competição, machismo cotidiano, pressão estética, ansiedade. Ela é forte porque precisa ser e, acredite, também é delicada porque precisa ser.

A mulher não é a rainha do lar, é uma funcionária com expediente infinito. Ser dona de casa é cansativo, um trabalho não remunerado que não tem fim, que não dá trégua – sábado, domingo, feriado, enquanto todos descansam é ela que cozinha, lava e limpa. Ser a rainha do lar é a realização suprema para muitas mulheres, socializadas para amarem essa rotina, e tá tudo bem se essa foi a escolha delas. Mas, sinceramente, aposto que a mulher da casa na verdade adoraria ser a rainha do sofá, rainha do descanso, rainha da série, rainha da pizza, rainha do restaurante chique, rainha das férias remuneradas, ou apenas uma mulher sem a obrigação de cuidar de tudo.

Recebemos cumprimentos de pessoas que passam os outros 364 dias do ano sem demonstrar uma gota de respeito. O cara não é capaz de responder um “Boa Tarde” sem reparar na sua aparência e na primeira oportunidade levanta a voz, mas no dia da mulher ele passa por você e diz “Parabéns pelo seu dia”.

[...]

Que o dia da mulher te lembre que somos literalmente responsáveis por gerar vidas. Isso é poder, o resto é construção social. Feliz dia do que só a gente sabe.

(MORAES, L e NAUJORKS, J. Disponível em: <https://primeirapagina.com.br/comportamento/>. Acesso em: 15/03/2024. Adaptado.)

**QUESTÃO 06**

A respeito do texto, analise as afirmativas.

- I. Por *socializadas para amarem essa rotina*, entende-se que as mulheres que se realizam com as tarefas domésticas escolheram esse tipo de viver.
- II. Ressalta as inúmeras funções que a mulher exerce em casa e no trabalho, desmistificando a obrigatoriedade dessa atitude.
- III. Contesta a expressão *rainha do lar*, enfatizando que romantizar as funções exercidas pela mulher é uma construção social.
- IV. O título sugere ao leitor que o dia da mulher está pouco comemorado e que a sociedade precisa dar maior atenção ao trabalho da mulher.

Estão corretas as afirmativas

- [A] II e III, apenas.  
[B] I e III, apenas.  
[C] I, II e IV, apenas.  
[D] I, III e IV, apenas.

**QUESTÃO 07**

Tome a frase *Todo ano no dia 8 de março é essa mesma função*. Fazendo uso de sinais de pontuação, qual frase apresenta uma reescrita correta?

- [A] Todo ano no dia 8 de março; é essa mesma função.  
[B] Todo ano, no dia 8 de março é essa mesma função.  
[C] Todo ano, no dia 8 de março, é essa mesma função.  
[D] Todo ano: no dia 8 de março, é essa mesma função.

### QUESTÃO 08

Em termos de coerência textual, no texto há exemplo de incoerência quanto ao tratamento dado ao leitor, pois é tratado ora na terceira pessoa do singular (você), ora na terceira do plural (parem) e ora na segunda pessoa do singular (te). Assinale a afirmativa que **NÃO** apresenta qualquer tipo de incoerência.

- [A] Ela afirmou na reunião que o relatório estava pronto, porém permaneceu no escritório até tarde para finalizá-lo a contento.
- [B] É muito claro que a falta de recursos para a escola pública é um problema no país. O governo não trouxe melhorias na educação, fazendo com que os alunos que estavam fora da escola voltassem a frequentá-la devido às más condições das escolas.
- [C] A mídia anuncia praticamente todos os dias que a derrubada de árvores continua intensa e por isso a floresta consegue sobreviver.
- [D] Uma alimentação saudável é uma das formas de prevenção a doenças e os cuidados das pessoas com a dieta vão além de apenas evitar comer doces. Portanto, recomenda-se que façam avaliações médicas periodicamente.

### QUESTÃO 09

No trecho *se tivessem escolhido, jamais desejariam uma jornada tripla.*, há perfeita correlação dos tempos dos verbos ter e desejar, garantindo a lógica na expressão das ideias. Assinale a afirmativa em que a correlação dos tempos verbais **NÃO** está correta.

- [A] Espero que, nessa viagem, você tenha trazido um belo presente para sua filha.
- [B] Quando eu passar pela avenida, aviso você.
- [C] As crianças pediram à mãe que fizesse um bolo de cenoura com cobertura de chocolate.
- [D] Todos no tribunal queriam que a testemunha tivesse falado a verdade.

### QUESTÃO 10

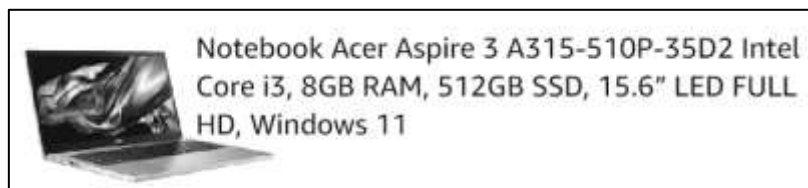
Assinale a afirmativa que apresenta **ERRO** relativo à concordância ou à regência preconizadas pela norma culta da língua escrita.

- [A] Nem todos os jovens se mostram aptos pelo trabalho, o que causa inquietação aos pais.
- [B] A maioria dos candidatos não se preparou adequadamente para fazer o concurso daquela cidade.
- [C] Mais de 50% dos políticos, ao se elegerem, se esquecem das promessas feitas durante a campanha.
- [D] Custou muito aos estudantes entender as regras que norteavam o convívio na universidade.

## INFORMÁTICA BÁSICA

### QUESTÃO 11

A figura abaixo apresenta o anúncio, extraído da internet, de um computador.



Sobre o anúncio, analise as afirmativas

- I. A capacidade de memória secundária do computador é de 8 gigabytes.
- II. O sistema operacional instalado no computador é o Windows 11.
- III. O processador do computador é da marca Intel, modelo Core i3.
- IV. A capacidade de memória principal do computador é de 512 gigabytes.

Estão corretas as afirmativas

- [A] I e IV, apenas.
- [B] I, II e IV, apenas.
- [C] I, II, III e IV
- [D] II e III, apenas.

### QUESTÃO 12

Sobre códigos maliciosos (malware) e ferramentas de proteção (antimalware), marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

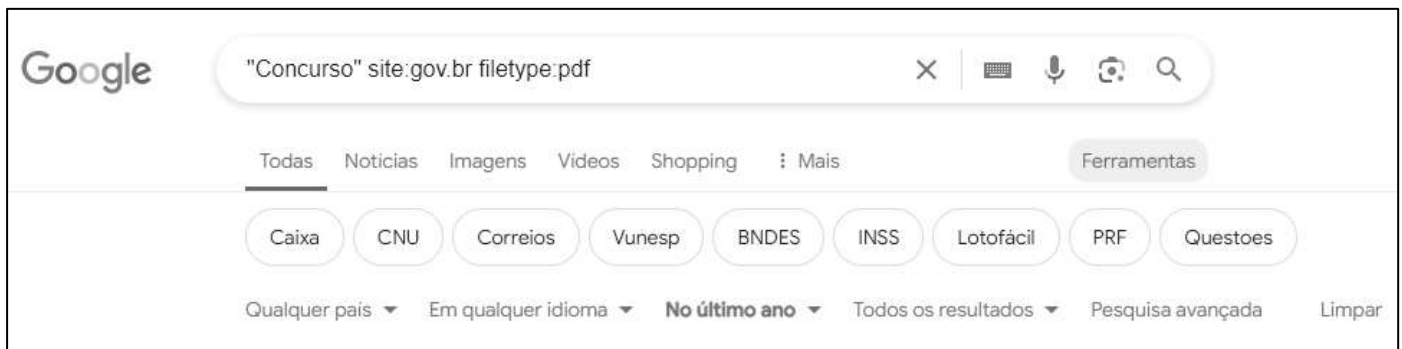
- ( ) Códigos maliciosos são programas que executam ações danosas e atividades maliciosas em um dispositivo, sendo muitas vezes chamados genericamente de vírus, mas existem diversos tipos com características próprias.
- ( ) Rootkit é um conjunto de programas e técnicas antimalware que possibilita detectar e remover a presença de um invasor ou de um código malicioso em um dispositivo comprometido.
- ( ) Existem aplicativos que se passam por legítimos, mas que, na verdade, possuem códigos maliciosos e, por esse motivo, recomenda-se sempre instalar aplicativos recebidos via mensagens de e-mail e/ou links.
- ( ) O Worm é um malware que se propaga automaticamente pelas redes, explorando vulnerabilidades nos sistemas e aplicativos instalados e enviando cópias de si mesmo de dispositivo para dispositivo.

Assinale a sequência correta.

- [A] V, F, F, V
- [B] F, V, V, F
- [C] F, F, V, V
- [D] V, V, F, F

### QUESTÃO 13

A figura seguinte apresenta a caixa de pesquisa do Google (www.google.com.br) preenchida com um termo de busca.

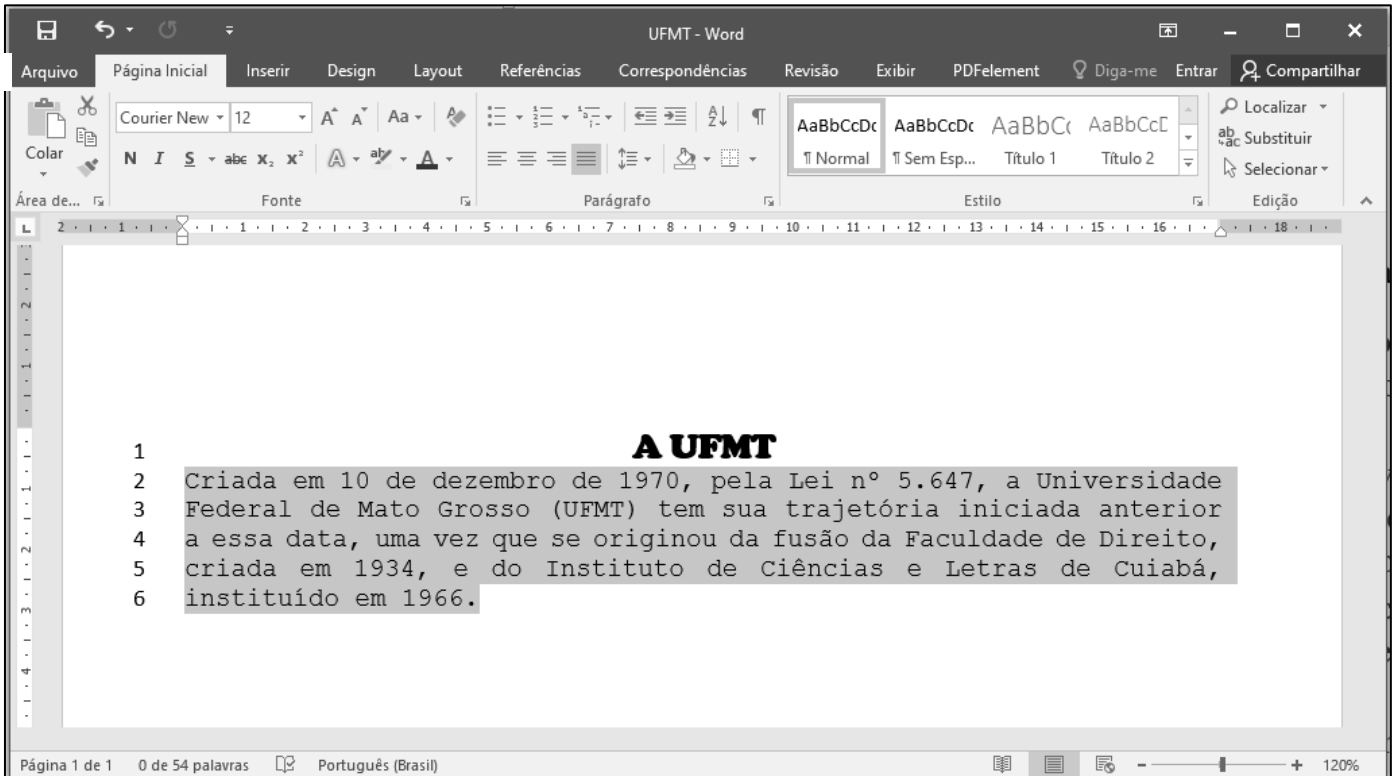


De acordo com a figura, quais serão os resultados apresentados após se clicar no botão pesquisar?

- [A] Somente arquivos no formato pdf que não contenham a palavra exata Concurso, hospedados no domínio gov.br e que tenham sido publicados no último ano.
- [B] Qualquer arquivo, exceto no formato pdf, que não contenha a palavra exata Concurso, hospedado em qualquer domínio, exceto gov.br.
- [C] Qualquer arquivo, exceto no formato pdf, que contenha a palavra exata Concurso, hospedado em qualquer domínio, exceto gov.br.
- [D] Somente arquivos no formato pdf que contenham a palavra exata Concurso, hospedados no domínio gov.br e que tenham sido publicados no último ano.

## QUESTÃO 14

A figura seguinte apresenta um documento do Microsoft Word 2016 com um parágrafo selecionado (linhas 2 a 6).



Sobre a figura, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- O título do texto (linha 1) está formatado com a fonte Courier New, tamanho 12.
- A margem esquerda e a margem superior do documento estão, ambas, configuradas para 2 cm.
- O alinhamento do parágrafo selecionado (linhas 2 a 6) é Justificado e o alinhamento do título (linha 1) é Centralizado.
- O documento foi salvo com o nome de arquivo UFMT e o nível de zoom está ajustado para 120%.

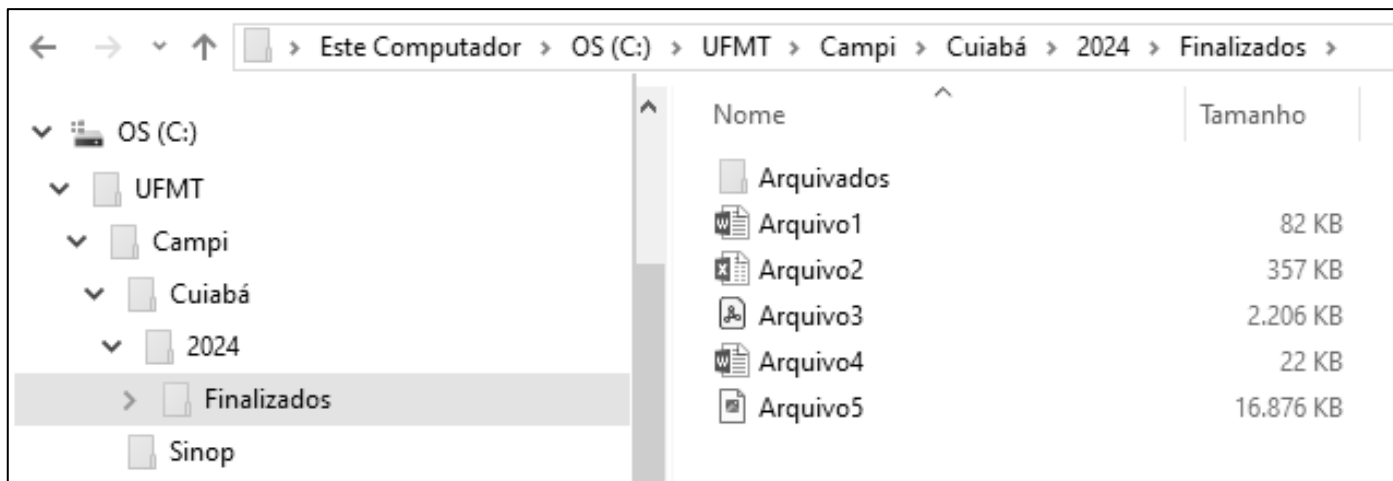
Assinale a sequência correta.

- [A] V, V, F, F
- [B] F, V, V, F
- [C] F, F, V, V
- [D] V, F, F, V



### QUESTÃO 15

A figura seguinte apresenta uma tela do Explorador de Arquivos do Windows 10 com a pasta Finalizados selecionada (lado esquerdo da tela).



Sobre a figura, analise as afirmativas.

- I. O layout de exibição selecionado para a pasta Finalizados é detalhes.
- II. Arquivo3 e Arquivo5 juntos possuem mais de 19 GB (gigabytes).
- III. Arquivo2 é do tipo documento do Microsoft Word.
- IV. A pasta Sinop é conteúdo (subpasta) da pasta Campi.

Estão corretas as afirmativas

- [A] II e III, apenas.  
[B] I e IV, apenas.  
[C] I, II e IV, apenas.  
[D] I, II, III e IV.

## CONHECIMENTOS DIVERSOS

### QUESTÃO 16

Qual alternativa apresenta finalidade(s) da Educação Superior de acordo com a Lei n.º 9.394/1996?

- [A] Estímulo à criação cultural e desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo; formar diplomados nas diferentes áreas de conhecimento, aptos para a inserção em setores profissionais e para a participação no desenvolvimento da sociedade brasileira, e colaborar na sua formação contínua.
- [B] Consolidação e aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, possibilitando o prosseguimento de estudos.
- [C] Preparação básica para o trabalho e cidadania do educando, para continuar aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar com flexibilidade a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores.
- [D] Aprimoramento do educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico; a compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada disciplina.

### QUESTÃO 17

Ela pode ser percebida por meio da linguagem, dos símbolos, das histórias, dos mitos, valores. Para Schein (2009) é o conjunto de hábitos e crenças estabelecidos por normas, valores, atitudes e expectativas compartilhado por todos os membros da organização. Ou ainda, o padrão de suposições básicas compartilhadas aprendido por um grupo à medida que solucionava seus problemas de adaptação externa e de integração interna. A que se refere o conceito acima?

- [A] Ao Clima Organizacional  
[B] À Liderança  
[C] À Cultura Organizacional  
[D] À Aprendizagem Organizacional

### **QUESTÃO 18**

Sobre os direitos e deveres dos usuários dos serviços públicos da administração pública, de acordo com a Lei nº. 13.460/2017, analise as afirmativas.

- I. São deveres do usuário: utilizar adequadamente os serviços, procedendo com urbanidade e boa-fé; prestar as informações pertinentes ao serviço prestado quando solicitadas.
- II. São direitos básicos do usuário: participação no acompanhamento da prestação e na avaliação dos serviços; obtenção e utilização dos serviços com liberdade de escolha entre os meios oferecidos e sem discriminação.
- III. São direitos básicos do usuário: colaborar para a adequada prestação do serviço; e preservar as condições dos bens públicos por meio dos quais lhe são prestados os serviços de que trata esta Lei.

Está correto o que se afirma em

- [A] I e III, apenas.  
[B] I e II, apenas.  
[C] II e III, apenas.  
[D] I, II e III.

### **QUESTÃO 19**

Sobre as Comissões de Ética previstas pelo Código de Ética Profissional dos Servidores Públicos, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- ( ) A Comissão de Ética deverá ser criada nos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, encarregada de orientar e aconselhar sobre a ética profissional do servidor, no tratamento com as pessoas e com o patrimônio público, competindo-lhe conhecer concretamente de imputação ou de procedimento susceptível de censura.
- ( ) 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.
- ( ) À Comissão de Ética incumbe fornecer aos organismos encarregados da execução do quadro de carreira dos servidores os registros sobre sua conduta ética, para o efeito de instruir e fundamentar promoções e para todos os demais procedimentos próprios da carreira do servidor público.
- ( ) Para fins de apuração do comprometimento ético, entende-se por servidor público todo aquele que, por força de lei, contrato ou de qualquer ato jurídico, preste serviços de natureza permanente, temporária ou excepcional, ainda que sem retribuição financeira, desde que ligado direta ou indiretamente a qualquer órgão do poder estatal, como as autarquias, as fundações públicas, as entidades paraestatais, as empresas públicas e as sociedades de economia mista, ou em qualquer setor onde prevaleça o interesse do Estado.

Assinale a sequência correta.

- [A] V, F, F, V  
[B] V, F, V, F  
[C] F, V, F, F  
[D] F, V, V, V

### **QUESTÃO 20**

Na comunicação interpessoal, a mensagem normalmente é constituída por palavras e insinuações não verbais, recorrem à conversa face a face, ao telefone, mensagem de texto, e-mail, são os canais básicos. Há etapas entre um emissor e um receptor que resultam na transmissão e compreensão da mensagem. Entretanto, é possível ocorrer ruídos, desvios e bloqueios no fluxo da comunicação. Quando isso acontece, gera distorções e problemas na compreensão da mensagem. Qual a etapa do processo de comunicação que converte o pensamento ou mensagem enviada em uma forma simbólica?

- [A] Feedback  
[B] Decodificação  
[C] Codificação  
[D] Canal

# CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

**Instrução: Leia o texto a seguir e responda às questões de 21 a 24.**

Salada pronta pré-higienizada pode conter bactérias causadoras de doenças

Trabalho publicado na revista *Foods* compilou vários estudos que avaliaram vegetais minimamente processados (VMPs), também conhecidos como vegetais frescos higienizados, em busca da presença de microrganismos indicadores de falta de higiene ou causadores de doenças. O foco da maioria dos trabalhos tem sido a detecção das bactérias *Escherichia coli*, *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes*, com taxas de prevalência variando de 0,7% a 100%, 0,6% a 26,7% e 0,2% a 33,3%, respectivamente.

O artigo também aborda surtos de origem alimentar associados ao consumo de vegetais frescos no Brasil entre 2000 e 2021. “Embora não haja informações sobre se eram consumidos *in natura* ou minimamente, os dados evidenciam a necessidade de medidas de controle para garantir produtos com qualidade e segurança aos consumidores”, apontam os autores.

O consumo regular de vegetais desempenha um papel importante na nutrição humana por seu teor de vitaminas, minerais e fibras. “Com a correria do dia a dia, cada vez mais pessoas procuram opções saudáveis e de preparo rápido. Nesse sentido, os VMPs têm ganhado destaque no mercado mundial. Por outro lado, vegetais frescos, incluindo os minimamente processados, têm sido frequentemente associado a doenças de origem alimentar, o que gera preocupação”, observa Daniele Maffei, professora do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz da Universidade de São Paulo (Esalq-USP) e coautora do artigo.

(RICARDO MUNIZ, **Revista Veja**, Atualizado em 4 de junho de 2024 - Publicado em 10 de agosto 2023.)

## QUESTÃO 21

A higienização dos VMPs é um dos pré-requisitos básicos de relevante importância para a segurança desses produtos. A perda de qualidade e as alterações microbiológicas desses produtos são geralmente atribuídas à falta ou inadequada lavagem e sanitização, que podem colocar em risco a saúde dos consumidores. Sobre os microrganismos que podem estar presentes nos produtos minimamente processados, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- ( ) Temperaturas baixas, fator importante para retardar a deterioração de produtos minimamente processados, não impedem o crescimento de patógenos como *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica* e *Aeromonas hydrophila*.
- ( ) As bactérias do ácido lático têm atividade antagonista contra microrganismos indesejáveis ou patogênicos, causados pela competição por nutrientes e pela produção de metabólitos antimicrobianos, aumentando a segurança microbiológica em hortaliças minimamente processadas.
- ( ) A microbiota de produtos frescos minimamente processados geralmente consiste de espécies de bactérias das famílias Enterobacteriaceae e Pseudomonadaceae, enquanto fungos podem estar presentes em números relativamente baixos.
- ( ) O gênero *Salmonella* pertence à família Enterobacteriaceae, são bastonetes Gram-positivos, não esporulados, anaeróbios facultativos, e, quando presentes em ambientes, água potável e alimentos, deve-se à contaminação por fezes de indivíduos doentes ou portadores.

Assinale a sequência correta.

- [A] F, F, V, V
- [B] F, V, F, V
- [C] V, V, V, F
- [D] V, F, F, F

### QUESTÃO 22

Frutas e hortaliças minimamente processadas são, em essência, vegetais que passaram por alterações físicas, isto é, foram descascados, cortados e higienizados, dentre outros processos, mas mantidos no estado fresco e metabolicamente ativos. Os VMPs são comercializados “prontos para o consumo”, possibilitando o preparo mais rápido das refeições e a redução de desperdício, visto que costumeiramente todo o conteúdo é utilizado de uma só vez. **NÃO** é característica dos vegetais minimamente processados:

- [A] A alta perecibilidade destes vegetais é explicada por suas características intrínsecas como a sua composição química, e principalmente, pelos valores de pH próximos à faixa da neutralidade e atividade de água ( $A_w$ ) superior a 0,95.
- [B] O processamento mínimo torna os vegetais mais perecíveis devido ao descascamento e corte, entretanto, as etapas de higienização, centrifugação, esterilização, embalagem e armazenamento refrigerado contribuem com a segurança, qualidade e redução de perdas dos produtos.
- [C] O desenvolvimento de sabor/odor estranho nos VMPs ocorre em consequência da respiração anaeróbica, que leva ao acúmulo de etanol, acetaldeído e certos ácidos orgânicos, geralmente, em teores de  $O_2$  abaixo de 2 % e teores de  $CO_2$  acima de 20 %.
- [D] A sanitização envolve a imersão do produto em água gelada a 5 °C, contendo entre 50  $mg.L^{-1}$  a 150  $mg.L^{-1}$  de cloro ativo por 10 minutos, mantendo o pH da solução entre 6,5 e 7,5, para otimizar o efeito do cloro.

### QUESTÃO 23

Quando realizado de acordo com as boas práticas de fabricação, o processamento mínimo retarda a perda de nutrientes e alterações indesejáveis na textura, cor, sabor e aroma dos vegetais, além da deterioração microbiana. Sobre as alterações que podem ocorrer no metabolismo dos vegetais submetidos ao processamento mínimo, assinale a afirmativa **INCORRETA**.

- [A] Após a ruptura celular, a ação de várias peroxidases e lipoxigenases e da polifenoloxidase pode abaixar a qualidade nutricional de um produto, enquanto a geração de espécies reativas de oxigênio pode destruir os fitonutrientes em condições normais de armazenamento.
- [B] Em cenouras minimamente processadas, com a perda de água, porções da parede celular danificadas pelo processamento e que ainda estão ligadas ao tecido superficial são liberadas pela redução da tensão superficial da água, refletindo a luz incidente e levando ao esbranquiçamento da superfície do produto.
- [C] Os ácidos orgânicos são utilizados como substrato respiratório e sua redução pode ter efeito negativo na qualidade sensorial de frutos, como a maçã, o pêssego e a manga, para os quais o balanço entre a doçura (açúcares) e a acidez (ácidos orgânicos) é um importante atributo relacionado ao sabor e ao aroma.
- [D] Algumas respostas fisiológicas secundárias ao processamento mínimo incluem o aumento transiente na evolução de etileno e elevação da atividade respiratória, que podem estar interligados com a indução do metabolismo de compostos fenólicos e com o processo de cicatrização do tecido.

### QUESTÃO 24

Frutas e hortaliças minimamente processadas são produtos que estão prontos para consumo e isto implica que deveriam estar no pico do seu frescor e qualidade no momento da compra pelo consumidor. Para manter a qualidade desses produtos em condições aceitáveis, diferentes tratamentos têm sido desenvolvidos, enfocando alterações na aparência, na textura, no sabor, no aroma e no nível nutricional. Assinale a alternativa que descreve corretamente a utilização de tecnologias para manutenção da qualidade e prolongamento da vida de prateleira dos VMPs.

- [A] Rápidas exposições a temperaturas entre 40 °C e 60 °C podem redirecionar o metabolismo vegetal para produção de proteínas de choque térmico, as quais podem, em alguns casos, prevenir a ocorrência de processos metabólicos indesejáveis.
- [B] Revestimentos comestíveis agem como barreiras à perda de água e trocas gasosas, e a incorporação do agente redutor ácido oxálico e dos antimicrobianos sorbato de potássio e benzoato de sódio, pode aumentar sua efetividade na redução do escurecimento enzimático em VMPs.
- [C] Soluções aquosas de sais de potássio por imersão ou via “spray” têm sido aplicadas para manutenção da firmeza de VMPs, estando relacionadas ao efeito de aumentar a rigidez estrutural da parede celular e de preservar a integridade funcional e estrutural dos sistemas membranares.
- [D] A lisina é um aminoácido sulfurado que, por possuir grupamento tiol, inibe o escurecimento enzimático de VMPs, atuando na redução da ortoquinona a ortodihidroxilfenol, na inibição direta da polifenoloxidase ou formação de uma cisquinona sem coloração.

**QUESTÃO 25**

Qual deve ser o volume de água adicionado a 50,0 cm<sup>3</sup> de solução de hidróxido de sódio (NaOH), cuja concentração é igual a 60,0 g/L, para que seja obtida uma solução a 5,0 g/L?

- [A] 0,6 L
- [B] 600 cm<sup>3</sup>
- [C] 0,55 L
- [D] 500 cm<sup>3</sup>

**QUESTÃO 26**

Determinação realizada no mel de abelha, capaz de indicar uma possível adulteração no produto pela adição de água ou outro diluidor:

- [A] Reação de Lugol.
- [B] Reação de Fiehe.
- [C] Acidez livre.
- [D] Reação de Lund.

**QUESTÃO 27**

Nas etapas do processo de produção do doce de fruta em massa, a adição do ácido deve ser realizada no momento correto, uma vez que pode acarretar danos a esses produtos. A respeito dessa etapa na elaboração do doce em massa, assinale a afirmativa correta.

- [A] O ácido mais utilizado neste processamento é o ácido málico, por apresentar sabor mais agradável e menor gosto residual.
- [B] A adição do ácido em excesso no processo de elaboração do produto poderá ocasionar a hidrólise de pectina, afetando o seu poder geleificante.
- [C] No processamento do doce, a adição de ácido pode ser realizada juntamente com a adição da pectina.
- [D] Se a concentração for realizada utilizando o tacho à vácuo, a adição do ácido deverá ocorrer no final do processamento, antes do enchimento das embalagens.

**QUESTÃO 28**

A respeito da determinação da composição centesimal nos alimentos, analise as afirmativas.

- I. Na determinação de umidade em fornos de microondas, deve-se misturar óxido de ferro à amostra, uma vez que esse composto absorve fortemente a radiação do aparelho, acelerando o processo de secagem.
- II. No resíduo mineral fixo, ou cinzas, as amostras ricas em gordura devem ser aquecidas cuidadosamente, para evitar o excesso de chama, que poderia causar perdas por arraste.
- III. O método de Kjeldahl permite a determinação de proteína bruta nos alimentos de forma indireta e se fundamenta em três etapas básicas: digestão, destilação e titulação.

Está correto o que se afirma em

- [A] I, II e III.
- [B] II e III, apenas.
- [C] I e II, apenas.
- [D] III, apenas.

### QUESTÃO 29

A preparação do material de laboratório para utilização em análises microbiológicas envolve todas as atividades necessárias para garantir que os frascos, utensílios, instrumentos e vidrarias destinados ao contato com as amostras se encontrem totalmente limpos, estéreis e isentos de resíduos químicos e orgânicos no momento das análises. Sobre a preparação de material de laboratório para análises microbiológicas, assinale a afirmativa correta.

- [A] Para avaliar a eficiência da esterilização no procedimento por calor úmido (autoclave), deve-se utilizar fitas de papel impregnadas com esporos viáveis de *Bacillus subtilis* e, após o processo, incubar o material a 55 °C por 24-48h.
- [B] Na descontaminação, o material deve ser submetido à esterilização em autoclave à 121±3 °C por pelo menos 10 minutos, preocupando-se em afrouxar as tampas de todos os frascos e a boca dos sacos de esterilização.
- [C] Na lavagem de vidrarias e utensílios, a escolha dos detergentes é fundamental, sendo que os mais utilizados são os aniônicos, principalmente aqueles que contêm compostos alcalinos, como os silicatos, carbonatos ou fosfatos.
- [D] Para verificar a limpeza de vidrarias, deve-se adicionar ao frasco seco algumas gotas de solução 0,04 % de azul de brometamol, observando a cor, que no caso deverá ser amarelada (pH neutro).

### QUESTÃO 30

Um dos procedimentos físicos de que dispõe a Tecnologia de Alimentos para aumentar a vida de prateleira dos alimentos é a destruição de microrganismos pela ação letal do calor.

A coluna da esquerda apresenta tratamentos térmicos utilizados na conservação de alimentos e a da direita, suas características. Numere a coluna da direita de acordo com a da esquerda.

- |                  |     |   |
|------------------|-----|---|
| 1. Pasteurização | ( ) | Menos intenso, não suficiente para destruir todos os microrganismos patogênicos não esporulados.  |
| 2. Branqueamento | ( ) | Alimento é aquecido a uma temperatura alta o suficiente por um tempo adequadamente longo para destruir a atividade microbiana e enzimática. |
| 3. Termização    | ( ) | Relativamente brando, no qual o alimento é aquecido a temperaturas menores que 100 °C.  |
| 4. Esterilização | ( ) | Reduz o número de microrganismos contaminantes na superfície cortada e atua na inativação de enzimas em algumas frutas e hortaliças.        |

Marque a sequência correta.

- [A] 3, 4, 1, 2
- [B] 2, 1, 3, 4
- [C] 1, 3, 4, 2
- [D] 2, 3, 1, 4

### QUESTÃO 31

O processamento da carne trata-se da aplicação de tratamentos físicos, químicos e térmicos no tecido muscular, os quais aumentam a variedade do produto, a fim de oferecer maior conveniência e aumentar a vida de prateleira da carne. Sobre o processamento da carne, assinale a afirmativa **INCORRETA**.

- [A] O nitrito induz e estabiliza a coloração rosada da carne magra, contribui para o sabor característico da carne curada, inibe a deterioração e os microrganismos (em especial o *Clostridium botulinum*) e retarda o desenvolvimento do ranço oxidativo.
- [B] O surimi é um concentrado de proteína miofibrilar preparado a partir da lavagem do músculo picado de peixe mecanicamente desossado, seguida pela mistura de crioprotetores para evitar a desnaturação da proteína durante seu armazenamento congelado.
- [C] A carne PSE tem coloração incomum vermelho-escura, em consequência do alto pH pós-morte que mantém a carga das proteínas musculares, maximizando a separação das miofibrilas musculares e reduzindo a dispersão da luz.
- [D] Carnes reestruturadas são produtos processados e remoldados, que incluem filés crus, postas e assados, cuja textura se assemelha ao seu produto intacto.

**QUESTÃO 32**

É uma característica dos testes afetivos na análise sensorial:

- [A] Usualmente utilizam um grande número de provadores, normalmente entre 30-50 indivíduos que representam a população de consumidores atuais ou potenciais para o produto e, necessariamente, não podem ser provadores treinados.
- [B] Têm como objetivo medir atributos específicos pela simples discriminação e baseiam-se na diferença percebida entre dois produtos.
- [C] Identificam, descrevem e quantificam os atributos sensoriais de um produto, fornecendo informações como a aparência, o aroma, o sabor e a textura dos produtos alimentícios.
- [D] Têm como objetivo obter escore ou grau representativo da amostra teste em relação a um padrão.

**QUESTÃO 33**

Calcule o teor de umidade em percentagem (%) e extrato etéreo em percentagem (%) na matéria integral de uma amostra de farinha de milho, conforme os dados apresentados no quadro abaixo.

Peso do Reboiler vazio	Peso do Reboiler com extrato etéreo	Peso do Cadinho vazio	Peso do Cadinho com Amostra Seca	Peso da Amostra Integral para Umidade	Peso da Amostra Seca para Extrato etéreo
100,00 g	100,15 g	50,00 g	59,00 g	10,00 g	3,00 g

Os teores de umidade e extrato etéreo na farinha de milho são, respectivamente:

- [A] 15,00 % e 6,00 % na matéria integral
- [B] 8,50 % e 3,70 % na matéria integral
- [C] 12,00 % e 5,50 % na matéria integral
- [D] 10,00 % e 4,50 % na matéria integral

**QUESTÃO 34**

Sobre as análises realizadas no leite, assinale a afirmativa **INCORRETA**.

- [A] Na determinação da fosfatase alcalina, sua presença no leite indica a ineficiência do processo de pasteurização.
- [B] O índice crioscópico tem por finalidade descobrir a adição de água ao leite, baseado na diferença entre o grau de congelamento do leite e o da água.
- [C] O teste do alizarol é amplamente utilizado nas plataformas de recepção como um indicador de acidez e estabilidade térmica do leite.
- [D] A pesquisa da presença de peróxido de hidrogênio no leite é importante, pois a adição desse composto é empregada para reduzir sua acidez e mascarar a qualidade da matéria prima.

**QUESTÃO 35**

É uma utilização das lipases na indústria de alimentos:

- [A] Eliminar a turbidez de cerveja.
- [B] Aumentar o sabor do leite no chocolate ao hidrolisar os lipídeos.
- [C] Hidrolisar as proteínas do glúten em produtos de confeitaria.
- [D] Acelerar o processo de maturação da carne e melhorar sua maciez.

### QUESTÃO 36

As proteínas de fontes tradicionais estão sendo cada vez mais utilizadas como ingredientes em um grande número de alimentos formulados. Os benefícios das proteínas do leite como ingredientes em outros alimentos originam-se de suas excelentes propriedades nutricionais e sua capacidade de contribuir para propriedades funcionais essenciais e singulares nos alimentos finais. É uma aplicação em que a proteína do soro do leite é utilizada na formulação de alimentos:

- [A] Chocolate, bebidas gaseificadas, bebidas de frutas, licores cremosos, vinho, cerveja e aperitivos à base de vinho.
- [B] Pães, biscoitos/*cookies*, cereais matinais, misturas para bolos, massas para tortas, tortas geladas coberturas/glacê.
- [C] Refrigerantes, sucos de frutas, bebidas de laranja congeladas ou em pó e bebidas à base de leite aromatizado.
- [D] Sorvetes, sobremesas geladas, mousses, pudins instantâneos.

### QUESTÃO 37

Sobre as técnicas de contagem de microrganismos em placas, analise as afirmativas.

- I. O plaqueamento em superfície apresenta como principal limitação a necessidade de fusão do meio de cultura antes do uso.
- II. O plaqueamento em gotas é uma técnica de inoculação em superfície, com as mesmas vantagens do plaqueamento em superfície, sendo que a principal diferença é que o inóculo não é espalhado.
- III. O procedimento de filtração em membranas é limitado à análise de amostras líquidas límpidas, permitindo a inoculação de maiores volumes da amostra.
- IV. A inoculação em profundidade é vantajosa sob alguns aspectos, não expõe os microrganismos ao calor do meio fundido e permite a visualização de características morfológicas e diferenciais de colônias.

Está correto o que se afirma em

- [A] I, II e III.
- [B] II e III, apenas.
- [C] I e II, apenas.
- [D] III, apenas.

### QUESTÃO 38

Dentre as principais falhas que ocorrem no processamento de geleias de frutas, destaca-se a sinérese e a formação de cristais de sacarose, tornando-se mais acentuados esses problemas durante o armazenamento do produto. A respeito da sinérese e da cristalização da geleia de frutas, assinale a afirmativa **INCORRETA**.

- [A] O alto teor de sólidos solúveis na geleia pode provocar a sinérese do produto, devido ao tempo de cozimento insuficiente.
- [B] A cristalização da geleia pode ser resultado de tempo de cocção muito curto no seu processo de produção.
- [C] A sinérese pode ocorrer devido ao excessivo tempo de cocção em razão da hidrólise da pectina no produto.
- [D] O longo tempo de espera antes do enchimento e do resfriamento da geleia pode ser uma possível causa de cristalização no produto.

### QUESTÃO 39

É um teste descritivo utilizado na análise sensorial de alimentos:

- [A] Diferença pareada.
- [B] Análise de perfil de sabor.
- [C] Duo-trio.
- [D] Triangular.



**QUESTÃO 40**

Na avaliação do teor de proteína bruta em uma nova cultivar de aveia, um pesquisador pesou 100,00 mg de amostra seca e desengordurada na sua determinação. Ao final da determinação de proteína bruta na nova cultivar de aveia, a solução resultante da destilação foi titulada com ácido clorídrico (HCl) 0,02 N (Fator de Correção = 1,0), sendo gastos 20,40 mL da solução titulante na amostra (Volume gasto de solução titulante no branco = 0,40 mL). Assim, qual o teor de proteína bruta em percentagem (%) na matéria integral da aveia avaliada?

- [A] 35,00 % na matéria integral
- [B] 5,60 % na matéria integral
- [C] 33,25 % na matéria integral
- [D] 29,93 % na matéria integral

Dados: Umidade = 10,00 %;  
Extrato etéreo = 5,00 % na matéria seca e  
Fator de conversão para proteína = 6,25

EM BRANCO



EDITAL N.º 01/PROGEP/UFMT/2024

*FOLHA DE ANOTAÇÃO DO CANDIDATO*

Questão	Alternativa
01	
02	
03	
04	
05	
06	
07	
08	
09	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	

Questão	Alternativa
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	
37	
38	
39	
40	

**Esta folha é destinada para uso EXCLUSIVO do candidato.**