

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO E  
DO ESPORTE – SEED/PR**

**PROCESSO SELETIVO  
SIMPLIFICADO**

**Nº 51/2021**



**PARANÁ**  
GOVERNO  
DO ESTADO

**Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia**

**TARDE**

**Tipo 1 - BRANCA**

Organizadora:



**INSTITUTO**  
CONSULPLAN

## INSTRUÇÕES

### ATENÇÃO



CADA CANDIDATO RECEBERÁ APENAS UMA FOLHA DE RESPOSTAS, INDEPENDENTEMENTE DAS ÁREAS DE CONHECIMENTO (EDUCAÇÃO BÁSICA) E EIXOS TECNOLÓGICOS (EDUCAÇÃO PROFISSIONAL) QUE ESTÁ REALIZANDO.

É necessário o uso de máscara durante toda a prova. O álcool em gel se encontra disponível para o uso dos candidatos.

1. O caderno de provas consta de 40 (quarenta) questões de múltipla escolha para a área de conhecimento (Educação Básica) e eixos tecnológicos (Educação Profissional).
2. **As questões de nº 01 a 08 se referem aos Conhecimentos Comuns (Língua Portuguesa, Estatuto da Criança e do Adolescente e Conhecimentos Didáticos) aplicáveis a todas as áreas de conhecimento (Educação Básica) e eixos tecnológicos (Educação Profissional) e estão presentes em todos os cadernos de provas. As respostas referentes a estas questões somente deverão ser transcritas uma única vez para a Folha de Respostas (Gabarito).**
3. Somente será permitida a utilização de caneta esferográfica de tinta azul ou preta, feita de material transparente e de ponta grossa.
4. Ao receber o material de realização das provas, o candidato deverá conferir atentamente se o caderno de provas contém o número de questões previsto, se corresponde à área de conhecimento/eixos tecnológicos a que está concorrendo, bem como se os dados constantes na Folha de Respostas (Gabarito) estão corretos. Caso os dados estejam incorretos, ou o material esteja incompleto ou, ainda, detenha qualquer imperfeição, o candidato deverá informar tal ocorrência ao fiscal de aplicação.
5. As provas terão duração de 4 (quatro) horas para candidatos com **uma** única inscrição e 6 (seis) horas para candidatos com **duas** inscrições. Este período abrange a assinatura, assim como a transcrição das respostas para a Folha de Respostas (Gabarito).
6. **As questões das provas objetivas são do tipo múltipla escolha, com 4 (quatro) alternativas (A a D) e uma única resposta correta. Ao terminar a prova, o candidato, obrigatoriamente, deverá devolver ao fiscal de aplicação a Folha de Respostas (Gabarito) devidamente assinada em local específico.**
7. É proibida, durante a realização das provas, a comunicação entre os candidatos, bem como a utilização de máquinas calculadoras e/ou similares, livros, anotações, impressos ou qualquer outro material de consulta, protetor auricular, lápis, borracha ou corretivo. Especificamente, não será permitido ao candidato ingressar na sala de provas sem o devido recolhimento, com respectiva identificação, dos seguintes equipamentos: *bip*, telefone celular, *walkman*, agenda eletrônica, *notebook*, *palmtop*, *ipod*, *ipad*, *tablet*, *smartphone*, mp3, mp4, receptor, gravador, máquina fotográfica, controle de alarme de carro, relógio de qualquer modelo, pulseiras magnéticas e similares, o que não acarreta em qualquer responsabilidade do Instituto Consulplan sobre tais equipamentos.
8. Os fiscais de aplicação não estão autorizados a emitir opinião e a prestar esclarecimentos sobre o conteúdo das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir.
9. Não é permitida a anotação de informações relativas às respostas (cópia de gabarito) no Cartão de Confirmação da Inscrição (CCI) ou em qualquer outro meio.
10. O candidato somente poderá retirar-se do local de realização das provas escritas levando o caderno de provas no decurso dos últimos 30 (trinta) minutos anteriores ao horário previsto para o seu término. O candidato também poderá se retirar do local de provas somente a partir das 2 (duas) horas após o início de sua realização; contudo, não poderá levar consigo o caderno de provas.
11. Os 3 (três) últimos candidatos de cada sala só poderão sair juntos. Caso algum destes candidatos insista em sair do local de aplicação antes de autorizado pelo fiscal de aplicação, será lavrado o Termo de Ocorrência, assinado pelo candidato e testemunhado pelos 2 (dois) outros candidatos, pelo fiscal de aplicação da sala e pelo Coordenador da Unidade de Provas, para posterior análise pela Comissão de Acompanhamento do Processo Seletivo Simplificado.

## RESULTADOS

- Os gabaritos oficiais preliminares das provas objetivas serão publicados no dia 01 de novembro de 2021 a partir das 16h.

# INFORMAÇÕES IMPORTANTES

**Atenção quanto às instruções sobre a marcação das questões e o preenchimento da folha de respostas.**

## EDUCAÇÃO BÁSICA

As questões de nº 01 a 08 se referem aos Conhecimentos Comuns (Língua Portuguesa, Estatuto da Criança e do Adolescente e Conhecimentos Didáticos) aplicáveis a todas as áreas de conhecimento (Educação Básica) e eixos tecnológicos (Educação Profissional) e estão presentes em todos os cadernos de provas.

O candidato com **DUAS INSCRIÇÕES** fará **DUAS PROVAS** e deverá resolver este grupo de questões e transcrevê-las para a folha de respostas **uma única vez**.

### **ATENÇÃO**



**CADA CANDIDATO RECEBERÁ APENAS UMA FOLHA DE RESPOSTAS, INDEPENDENTEMENTE DAS ÁREAS DE CONHECIMENTO (EDUCAÇÃO BÁSICA) E EIXOS TECNOLÓGICOS (EDUCAÇÃO PROFISSIONAL) QUE ESTÁ REALIZANDO.**

## EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

As questões de nº 01 a 08 se referem aos Conhecimentos Comuns (Língua Portuguesa, Estatuto da Criança e do Adolescente e Conhecimentos Didáticos) aplicáveis a todas as áreas de conhecimento (Educação Básica) e eixos tecnológicos (Educação Profissional) e estão presentes em todos os cadernos de provas.

As questões de nº 09 a 24 se referem ao Núcleo Comum aplicável a todos os eixos tecnológicos da Educação Profissional.

O candidato com **DUAS INSCRIÇÕES** fará **DUAS PROVAS** e deverá resolver este grupo de questões e transcrevê-las para a folha de respostas **uma única vez**.

### **ATENÇÃO**



**CADA CANDIDATO RECEBERÁ APENAS UMA FOLHA DE RESPOSTAS, INDEPENDENTEMENTE DAS ÁREAS DE CONHECIMENTO (EDUCAÇÃO BÁSICA) E EIXOS TECNOLÓGICOS (EDUCAÇÃO PROFISSIONAL) QUE ESTÁ REALIZANDO.**

**EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA**

**CONHECIMENTOS BÁSICOS / CONHECIMENTOS GERAIS**

As questões de nº 01 a 08 se referem aos Conhecimentos Comuns (Língua Portuguesa, Estatuto da Criança e do Adolescente e Conhecimentos Didáticos) aplicáveis a todas as áreas de conhecimento (Educação Básica) e eixos tecnológicos (Educação Profissional) e estão presentes em todos os cadernos de provas.

**ATENÇÃO**

 AS RESPOSTAS REFERENTES A ESTAS QUESTÕES SOMENTE DEVERÃO SER TRANSCRITAS UMA ÚNICA VEZ PARA A FOLHA DE RESPOSTAS.

**LÍNGUA PORTUGUESA**

O texto contextualiza as questões de 01 a 04. Leia-o atentamente.

A aprendizagem significativa instaura novamente na escola uma condição fundamental de nossa busca de conhecimento. Essa condição é a do desejo, ou seja, do conhecimento como necessidade, algo que “falta ser”, que ainda não é nos termos pretendidos ou aceitos pelo sujeito. No contexto da competência relacional, isso é interessante porque o desejo instaura-se como busca e como complementaridade. A busca supõe a devoção daquele que deseja, isto é, trabalho, compromisso, responsabilidade. Complementaridade supõe sair dos limites de onde se encontra e incluir um outro todo como parte. Marias analisa essa questão no plano do jogo, como forma de ilusão. Ou seja, o que anima os adversários em um jogo é a mesma ilusão: vencer. Essa ilusão corresponde ao que se chama de “desejo com argumento”, ou seja, como falta traduzida em ações de busca, dirigidas por um objetivo ou finalidade, ações que são reguladas por essa meta a ser alcançada. Daí a dupla condição para competência relacional: desejo e devoção. Desejo como fim ou direção. Devoção como meio ou instrumento. Ou, como quer a sabedoria popular: “quem ama, cuida”.

Desejo e devoção são cognitivos e afetivos ao mesmo tempo. Cognitivos porque supõem uma formulação, uma pergunta, hipótese ou proposição. Porque supõem construção de recursos, tomadas de decisão, avaliação reguladora etc. Afetivos porque supõem um querer, supõem a atribuição de uma significação pessoal, no sentido de que algo ainda não é para um sujeito, mas “deve” ser.

A aprendizagem significativa supõe que se encontre “eco” no sujeito a quem é proposta. Daí sua vinculação com uma forma relacional de competência. A aprendizagem significativa é uma das condições defendidas por Piaget para um método pedagógico ser construtivo. Significativa porque expressa essa categoria da paixão: deixar-se, como sujeito a ser atravessado por um objeto; por isso, estar envolvido, interessado, ativo, em tudo o que corresponde a sua assimilação. Por isso, Piaget, ao menos com as crianças, era muito crítico ao que chamava de “verbalismo da sala de aula”. O verbalismo refere-se às exposições orais (explicações) para crianças sobre temas que as excluem por sua natureza formal, conceptual, adulta. A consequência disso, não raro, é a presença de crianças apáticas,

desinteressadas, passivas, ou, então, agitadas, indisciplinadas e pouco cooperativas. As mesmas exposições com adultos podem ser positivas, pois esses possuem mais recursos cognitivos para relacionarem-se com essa forma de linguagem. Ou seja, um adulto, mesmo que só escutando, tem recursos de pensamento para manter um “diálogo” ativo (anota, faz associações, concorda etc.) com o assunto que está sendo exposto.

(Lino de Macedo. *Competências e Habilidades: Elementos para uma Reflexão Pedagógica*. Disponível em: <http://portal.inep.gov.br>. Fragmento.)

**Questão 01**

Considerando as ideias e informações trazidas ao texto, pode-se afirmar que:

- A) A forma de linguagem é um elemento de grande relevância para que determinada mensagem alcance o interlocutor tendo em vista suas especificidades.
- B) O conceito acerca da aprendizagem significativa, expresso no primeiro período do texto, aponta para a necessária busca do conhecimento e não sua simples “incorporação”.
- C) O reconhecimento do conhecimento como uma necessidade demonstra que a aprendizagem significativa não está relacionada a um desejo, mas a essa necessidade do indivíduo.
- D) De acordo com o autor, para que a aprendizagem significativa produza o efeito desejado e o objetivo proposto seja alcançado, o sujeito por ela alcançado deverá ser selecionado e, posteriormente, confrontado.

**Questão 02**

Em relação ao emprego das regras de concordância de acordo com a gramática oficial, assinale a afirmativa correta.

- A) Em “*Essa condição é a do desejo [...]*” (1º§), os termos “Essa” e “a” não estabelecem concordância regular com o seu referente.
- B) Em “[...] *termos pretendidos ou aceitos [...]*” (1º§) há um modificador e dois núcleos de sintagma nominal adaptando-se ao gênero e ao número determinados.
- C) Caso houvesse a intenção de realçar o termo “sujeito” no trecho “[...] *no sujeito a quem é proposta.*” (3º§), o termo “proposta” seria adaptado ao gênero masculino.
- D) A concordância vista em “[...] *crianças apáticas, desinteressadas, passivas, [...]*” (3º§) não seria alterada caso fosse acrescentado outro núcleo ao sintagma nominal pertencente ao mesmo gênero do núcleo utilizado.

**Questão 03**

Considerando a realidade dos textos digitais e multimodais, de acordo com Roxane Rojo – mestre e doutora em Linguística Aplicada – a escola precisa “reestruturar seus processos de ensino-aprendizagem às novas configurações que se apresentam no mundo contemporâneo e globalizado e [...] tomar para si a tarefa de trabalhar com esses novos modos de ver/sentir/agir e de significar o mundo e a realidade social”. A afirmativa anterior, em relação ao tema explorado no texto em análise, pode ser vista como:

- A) Debate de caráter contrastivo, mas desafiador.
- B) Ultrapassada para a prática de ensino-aprendizagem.
- C) Passível de reestruturação para que não haja rupturas.
- D) Atual demanda que evoca e confirma ideias discutidas.

**Questão 04**

**“O verbalismo refere-se às exposições orais (explicações) para crianças sobre temas que as excluem por sua natureza formal, conceptual, adulta.” (3º§) A justificativa para o uso do acento grave indicador de crase no trecho destacado anteriormente é a mesma vista em:**

- A) Em meu discurso, nunca me referi à reunião alguma.
- B) Entreguei-o à responsável tendo em vista que o projeto havia sido finalizado.
- C) À medida que as acusações foram apresentadas, não restaram dúvidas de sua culpa.
- D) Refiro-me tão somente à ela neste momento, considerando sua grande importância.

**ESTATUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE**

**Questão 05**

**“Marcela, 9 anos, é aluna do Ensino Fundamental. Nas últimas semanas, chegou atrasada para as aulas, fisicamente machucada e abatida. Não se concentra e não quer falar sobre o assunto com a professora.” Considerando a situação hipotética, a quem a direção do estabelecimento de ensino deveria informar?**

- A) Polícia Militar.
- B) Conselho Tutelar.
- C) Ministério Público.
- D) Secretaria Municipal de Saúde ou congêneres.

**Questão 06**

**“Rafael, 8 anos, foi constrangido várias vezes e publicamente, pela diretora do colégio onde estuda. Não quer mais voltar às aulas.” Considerando que o fato ocorrido constitui crime contra a criança, assinale a alternativa que apresenta a pena correspondente:**

- A) Detenção de seis meses a um ano.
- B) Detenção de seis meses a dois anos.
- C) Advertência por escrito e detenção de até um ano, em casos de reincidência.
- D) Advertência por escrito e detenção de até seis meses, em casos de reincidência.

**CONHECIMENTOS DIDÁTICOS**

**Questão 07**

**“Em um ensino tradicional, baseado na transmissão de conteúdo, o estudante tem uma postura passiva diante dos processos de ensino e de aprendizagem, tendo a função de receber e absorver uma quantidade enorme de informações apresentadas pelo docente. Muitas vezes, não há espaço para o estudante se manifestar e se posicionar de forma crítica. Em oposição a isso, ao desenvolver práticas pedagógicas norteadas pela metodologia ativa, o estudante passa a assumir uma postura ativa, exercitando uma atitude crítica e construtiva, que fará dele um profissional melhor preparado.”**

*(Berbel, 2011; Souza; Iglesias; Pazin-Filho, 2014.)*

**Com base na citação e, ainda, considerando o desenvolvimento da autonomia e motivação dos alunos, pode-se inferir que o professor deve:**

- I. Usar linguagem formal.
- II. Nutrir os recursos motivacionais internos.
- III. Oferecer explicações racionais para o estudo de determinado conteúdo.
- IV. Regular o tempo e o ritmo de aprendizagem dos alunos.
- V. Reconhecer e aceitar as expressões de sentimentos negativos dos alunos.

**Estão corretas apenas as ações**

- A) II e III.
- B) I, III e IV.
- C) I, IV e V.
- D) II, III e V.

**Questão 08**

**“O planejamento está previsto pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB – Lei nº 9.394 de 1996), como sendo ‘responsabilidade da instituição de ensino, junto com seu corpo docente, que, por sua vez, tem como incumbência não só ministrar os dias letivos e horas-aula estabelecidas, mas também participar de forma integral dos períodos dedicados ao planejamento, além de participar da elaboração da proposta pedagógica do estabelecimento de ensino a qual ele pertença’.”**

*(BRASIL, 1996, P. 6.)*

**Acerca do exposto e, ainda, considerando dois importantes documentos de planejamento escolar: o Projeto Político-Pedagógico (PPP) e a Proposta Pedagógica Curricular (PPC), analise as premissas que tratam da relação entre ambos.**

- I. O PPP norteia o trabalho educativo proposto pela instituição de ensino como um todo, trazendo, no seu marco operacional, a PPC que expressa a forma como as concepções assumidas coletivamente serão efetivadas na prática pedagógica.
- II. A PPC expressa os fundamentos conceituais, metodológicos e avaliativos de cada componente curricular ou área do conhecimento, elencados na matriz curricular. O PPP estabelece diretrizes básicas de funcionamento e de organização da escola, sempre integradas às normas comuns da rede ou do sistema a que pertence e do sistema nacional.
- III. A base para a elaboração da PPC é a matriz curricular, com sua parte de Base Nacional Comum e de Parte Diversificada e/ou Flexível. O PPP tem, em sua estrutura, os encaminhamentos metodológicos, os recursos didáticos, os instrumentos e os critérios de avaliação docentes.

**Está correto o que se afirma em**

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



**NÚCLEO COMUM**

As questões de nº 09 a 24 se referem ao Núcleo Comum aplicável a todos os eixos tecnológicos da Educação Profissional.

**ATENÇÃO**

 AS RESPOSTAS REFERENTES A ESTAS QUESTÕES SOMENTE DEVERÃO SER TRANSCRITAS UMA ÚNICA VEZ PARA A FOLHA DE RESPOSTAS.

**Questão 09**

O relatório denominado “Da riqueza para o bem-estar”, divulgado em novembro de 2012, conclui que o desempenho brasileiro, nos últimos anos, trouxe melhorias da Qualidade de Vida (QV) da população. Isso se deve, principalmente, à distribuição de renda. Podemos encontrar no teor desse relatório que *“o Brasil diminuiu consideravelmente as diferenças entre ricos e pobres na década passada, o que possibilitou reduzir a pobreza extrema pela metade”, assim como “(...) o número de crianças na escola subiu de 90% para 97%, desde os anos 90”*. Os dados utilizados foram captados pelo banco de 150 países e permitiram traçar um programa abrangente de diferentes áreas: estabilidade econômica, renda, emprego, distribuição de renda, sociedade civil, bem como: educação, saúde, ambiente, infraestrutura e governança (referência à liberdade de expressão, direito de propriedade etc.). Houve, também, a elaboração de mais três indicadores, a partir do *ranking* base, criados para permitir a comparação do desempenho, efetivo ou potencial, dos países em tempos diferentes. Tais indicadores são, EXCETO:

- A) Atual nível socioeconômico.
- B) Progressos feitos nos últimos cinco anos.
- C) Sustentabilidade ao longo prazo das melhorias atingidas.
- D) Relações com investidores internacionais para promover a cultura e a educação.

**Questão 10**

A alta gestão de uma empresa possui o dever de entender que a saúde e a segurança do trabalho são moldadas ao longo do tempo, com a formatação de uma cultura que se deseja atingir; isso é possível com apoio e bastante determinação. O programa de controle de riscos tem como objetivo promover o mais alto nível de saúde e segurança das pessoas expostas, em relação ao ambiente de trabalho, por meio de, EXCETO:

- A) Inspeções esporádicas preventivas e corretivas.
- B) Monitoramento das ações corretivas e preventivas.
- C) Mapeamento de acidentes e doenças ocupacionais.
- D) Identificação preventiva, graduação e sinalização de riscos.

**Questão 11**

No início de 2015, o relatório anual de riscos globais do Fórum Econômico Mundial destacou as ameaças emergentes mais significativas que estarão presentes no mundo nos próximos dez anos, em um determinado número de áreas, com destaque para a ambiental, que superou, pela primeira vez, os riscos econômicos. Entre os riscos vinculados a aspectos ambientais se encontram fenômenos meteorológicos extremos, catástrofes naturais, falta de adaptação às mudanças climáticas, crise da água, perda da biodiversidade e colapso dos ecossistemas. Muitos desses desafios ambientais globais a serem enfrentados têm um denominador comum; assinale-o.

- A) Mudanças climáticas.
- B) Riquezas minerais dos países pobres.
- C) Tipos de comportamentos das pessoas.
- D) Fenômenos oriundos da globalização mundial.

**Questão 12**

A partir dos anos 1970, a conscientização ambiental se baseou, fundamentalmente, nas denúncias sobre a contaminação industrial, resíduos tóxicos, agrotóxicos utilizados em lavouras e poluição nas cidades. A legislação decorrente foi marcada por impor o tratamento dos resíduos no final do processo produtivo, o que, num primeiro momento, foi entendido pelas empresas como um entrave, que envolvia um aumento de custos e a ampliação de procedimentos administrativos de controle e acompanhamento da legislação, ou seja, mais burocracia. Embora ainda existam empresários que têm essa visão, principalmente em pequenas e médias empresas, hoje, a mudança é bastante sensível no empresariado em relação à percepção da importância da questão ambiental e de como ela pode afetar os seus negócios a curto, médio e longo prazo. A evolução da perspectiva empresarial em relação aos temas ambientais ocorreu paralelamente com o crescimento dessa preocupação em toda a sociedade. Os alarmes provocados pelos grandes acidentes ecológicos de repercussão mundial, nacional e local influenciaram, significativamente, o comportamento empresarial, com reflexos nos negócios. Ao longo dos últimos anos, muitas marcas ficaram ligadas a catástrofes, tendo o seu nome associado à irresponsabilidade ambiental. De acordo com tais declarações, é correto afirmar que:

- A) O seu papel econômico, que continua fundamental, é um imperativo nas empresas.
- B) As empresas têm participado cada vez mais e ativamente dos processos sociais e ecológicos que estão no seu entorno.
- C) As empresas não estão procurando obter legitimidade social pelo exemplo; mas, unicamente, pela sua capacidade de produzir.
- D) O papel das organizações como um todo está mudando rapidamente, mas com rumo definido para uma maior responsabilidade social, inserindo-se como mais um agente de transformação e de desenvolvimento nas comunidades.

**Questão 13**

O controle de riscos em uma empresa não é uma tarefa simples de ser alcançada, já que é o maior desafio do profissional prevencionista. Inicialmente, para se preparar um programa de prevenção e controle de acidentes e doenças ocupacionais, é necessário compreender algumas entradas simples de um sistema, a saber, EXCETO:

- A) Segmento econômico.
- B) Quantidade de profissionais expostos.
- C) Procedimentos dos processos industriais.
- D) Conhecimento do fluxo que faz parte do processo produtivo ou não produtivo, bem como suas atividades.

**Questão 14**

**Qualidade de Vida (QV)** é um termo de complexa conceituação. Durante as últimas décadas, foram vários os cientistas, filósofos, políticos e especialistas de áreas diferentes que tentaram estabelecer um consenso em relação a tal concepção. Apesar da crescente mudança de enfoques ao se investigar e praticar QV, verificou-se que esse construto permite perspectivas, práticas e finalidades diferenciados, como econômica, demográfica, antropológica, bioética e, as mais recentemente, ambiental e de saúde pública. Deve-se destacar, entretanto, um denominador comum para se alcançar, como objetivo geral, Qualidade de Vida Relacionada à Saúde (QVRS) ou Qualidade de Vida no Trabalho (QVT): considerar, nas avaliações e práticas específicas de cada área, a influência da percepção do indivíduo em relação aos aspectos biopsicossociais presentes, tornando esse construto multidimensional e subjetivo. Considerando as referências de qualidade de vida, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) **Filosófica**: a QV é expressa através de pensamentos saudáveis no dia a dia do indivíduo, que trazem o bem-estar e a acomodação social.
- B) **Mutável**: parte do pressuposto de que a percepção da QV pode se modificar em função de tempo, local, experiências pessoais e contexto cultural.
- C) **Histórica**: focaliza a importância da percepção em um determinado tempo de uma sociedade, ou seja, há um parâmetro de QV que pode ser diferente de uma época para outra da mesma sociedade.
- D) **Cultural**: os valores e as necessidades são diferentes nas várias sociedades, sendo que os padrões de bem-estar estratificados entre as classes sociais permitem a existência de desigualdades acentuadas e podem sugerir que o conceito de QV fique relacionado ao bem-estar das pessoas pertencentes aos níveis sociais mais elevados.

**Questão 15**

**Todo Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) possui técnicos e engenheiros que devem identificar condições inseguras e insalubres nos locais de trabalho, bem como avaliação de tarefas, visando encontrar possíveis comportamentos e rotinas que fujam dos parâmetros legais e ações não preventivas de segurança. É importante que os problemas relacionados à falta de segurança sejam localizados, evitando-se, assim, as consequências dele advindas. As inspeções de segurança permitem aos componentes do SESMT detectar os riscos de acidentes existentes na empresa e, conseqüentemente, demandar providências em caráter preventivo. As inspeções de segurança podem ser assim consideradas, EXCETO:**

- A) **Rotina**: deve ser feita diariamente, pois traduz a preocupação constante com o trabalhador, verificando os diversos setores de trabalho.
- B) **Eventual**: realizada sem data específica, geralmente feita para atender uma demanda inesperada; envolve a participação de trabalhadores de área única.
- C) **Oficial**: inspeção realizada pelos órgãos oficiais governamentais. Serve para verificar denúncias, ou fiscalizar documentação e procedimentos exigidos por Lei, a fim de prevenir acidentes de trabalho.

- D) **Por grupo de risco específico**: se restringe somente a determinado agente específico (por exemplo físico) a grupo de riscos, que foram priorizados por uma atuação imediata, a fim de exterminar e/ou controlar os riscos, eliminando sua complexidade. Não trata apenas do grupo; mas também do individual, já que o grupo nem sempre é específico.

**Questão 16**

**A Responsabilidade Social Empresarial (RSE)** apresenta duas dimensões em relação à empresa: interna e externa. Considerando a dimensão interna, as práticas responsáveis socialmente dizem respeito, primeiramente, aos trabalhadores e se referem a questões como investimentos realizados em recursos humanos, saúde e segurança do trabalho, e gestão das mudanças provocadas pelo processo de reestruturação produtiva, e gestão dos recursos naturais utilizados na produção. Incluem-se, também, ações, políticas e programas dirigidos aos fornecedores, distribuidores e os integrantes da cadeia produtiva. Considerando a dimensão externa, a responsabilidade social se estende muito além do perímetro das empresas, incluindo as comunidades locais e o amplo leque de interlocutores: consumidores, autoridades públicas e ONGs, que defendem os interesses das comunidades locais e meio ambiente. Incluem ações, políticas e programas dirigidos a qualquer grupo ou problema que não se encontrem relacionados diretamente com a empresa através de uma relação contratual ou econômica. Devem ser incluídas iniciativas de apoio à comunidade, como doações, participação em fóruns ambientais etc. Diante do exposto, assinale a afirmativa correta.

- A) A Responsabilidade Social Empresarial (RSE) interna e externa devem sempre estar interconectadas.
- B) Tanto a Responsabilidade Social Empresarial (RSE) interna quanto a externa não têm a mesma importância.
- C) O envolvimento do quadro de funcionários em um programa de Responsabilidade Social Empresarial (RSE) interna demonstra compromisso social e fortalece o vínculo do empregado com a organização.
- D) O desenvolvimento de um programa de Responsabilidade Social Empresarial (RSE) deve ser respaldado por apoio limitado da organização às suas iniciativas ambientais, a fim de não comprometer os seus trabalhadores.

**Questão 17**

**O e-commerce refere ao “processo de compra e venda de bens e serviços pela Internet”. Pode haver algumas variações nessa relação; uma delas é o B2B. É possível afirmar que o B2B se refere a modelos de negócio estabelecidos entre:**

- A) Governos.
- B) Empresas.
- C) Empresa e cidadão.
- D) Empresa e governo.

**Questão 18**

“Arranjo de dados capaz de dar forma ou sentido a algo de interesse de alguém.” Trata-se de:

- A) Processo.
- B) Informação.
- C) Comunicação.
- D) Transformação.

**Questão 19**

A busca pela qualidade tem sido uma preocupação recorrente entre pessoas e organizações de diversos setores da sociedade. Tanto as organizações públicas quanto as privadas entendem a importância de se buscar, continuamente, a satisfação de seus clientes, ou usuários de serviços públicos; por isso, a adesão à filosofia de qualidade e à melhoria contínua de processos tem sido compreendida como o único caminho para o aprimoramento da qualidade na prestação/comercialização de serviços e fabricação de produtos. Entre as diversas metodologias e/ou ferramentas que auxiliam as organizações na busca por uma gestão de qualidade destaca-se o Ciclo PDCA. Sobre as etapas do Ciclo PDCA, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- ( ) P: do verbo ‘to plan’ ou planejar. Nesta etapa de planejamento, são definidas as metas a serem atingidas, bem como os procedimentos para alcançá-las.
- ( ) D: do verbo ‘to do’ ou executar. Nesta etapa, todos os envolvidos são treinados em procedimentos que têm como base as metas estabelecidas; realizam atividades e colhem dados.
- ( ) C: do verbo ‘to choose’ ou escolher. Nesta etapa, inclui-se a necessidade de agir na aplicação de ações corretivas, caso algo não tenha saído conforme o planejado.
- ( ) A: do verbo ‘to answer’ ou responder. Trata-se da necessidade de atuação em ações de planejamento e prevenção.

A sequência está correta em

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

**Questão 20**

A pandemia de Covid-19 tem provocado vários impactos na economia brasileira desde 2020; a perda de vínculos de trabalho no mercado formal levou diversas pessoas, sobretudo mulheres, a empreender por necessidade, sendo uma alternativa para o incremento da renda familiar. Segundo dados da pesquisa *Global Entrepreneurship Monitor (GEM)*, em 2020, houve um incremento de 40% no número de empreendedoras no Brasil. São consideradas características/competências fundamentais para um empreendedor, EXCETO:

- A) Disposição para assumir riscos calculados. Saber fixar metas e alcançá-las; lutar contra padrões impostos; diferenciar-se.
- B) Busca de maximização da relação custo x benefício para clientes, fornecedores e parceiros. Perseverança e tenacidade para vencer obstáculos.

- C) Identificação e aproveitamento de oportunidades rentáveis de negócios. Iniciativa, autonomia, autoconfiança, otimismo e necessidade de realização.
- D) Enfrentamento de novos desafios, mesmo não conhecendo o negócio, o setor, ou o mercado em que pretende atuar. Coragem e determinação para atuar, embora sem planejamento prévio.

**Questão 21**

Dentre os inúmeros processos que compõem a área de gestão de pessoas, o desenvolvimento é fundamental, pois atua diretamente no bem de maior valor nas organizações – o capital humano. As organizações estão percebendo como é estratégico o investimento aplicado, para que as pessoas adquiram novos conhecimentos e habilidades, tornando-se, assim, mais eficientes naquilo que fazem. O desenvolvimento de pessoas propicia o aprendizado de novas atitudes, soluções, ideias e conceitos que possam aprimorar os seus hábitos e comportamentos no ambiente organizacional. São consideradas como técnicas indispensáveis empregadas pelas organizações para o desenvolvimento de pessoas:

- A) Rotação de cargos; aprendizagem prática; estudo de caso; jogos de empresa.
- B) Autoavaliação; avaliação 360 graus; escala gráfica; avaliação por competências.
- C) Escuta ativa; *Rapport*; parafraseamento; *brainstorming*; sessões individuais.
- D) Entrevistas; testes de conhecimento e personalidade; análise de currículo; questionários.

**Questão 22**

Em um contexto educacional, usar aplicativos proporciona diferentes possibilidades de trabalho pedagógico significativo, principalmente nessa época de pandemia. Entretanto, essas novas tecnologias na educação devem ser utilizadas de modo criativo e crítico e adequado aos conteúdos necessários. Atualmente, muitos aplicativos estão sendo empregados; alguns são para interação imediata e questionário. Dentre eles, é possível citar:

- A) Kahoot e Quiver.
- B) Socrative e Kahoot.
- C) Quiver e Simplemind.
- D) SimpleMind e Socrative.

**Questão 23**

Para interagir com alunos nas aulas remotas podem ser utilizadas algumas tecnologias; analise-as.

- I. Plataforma Moodle: edição de vídeos.
- II. Plataforma Zoom: aulas ao vivo.
- III. Tarefas no Word, postadas na plataforma da instituição, para download.
- IV. Aplicativo InShot: lança atividades e vídeos para os alunos terem acesso aos conteúdos.

Está correto o que se afirma apenas em

- A) I e II.
- B) I e IV.
- C) II e III.
- D) III e IV.



**Questão 24**

Três amigos – Eric, Fernanda e Guto – disputaram uma corrida em uma pista de atletismo. Cada um trazia uma plaqueta de identificação de cor distinta em sua camiseta, cujas cores são: verde, vermelha e amarela. Considere que ao final da corrida:

- o primeiro colocado estava com a plaqueta verde;
- Fernanda finalizou a corrida antes de Guto; e,
- Eric chegou ao final da corrida depois de Guto e sua plaqueta não era amarela.

Com base nessas informações, pode-se concluir que:

- A) Guto estava com a plaqueta verde e chegou em primeiro lugar.
- B) Guto ficou em segundo lugar e estava com a plaqueta amarela.
- C) Eric chegou em segundo lugar e estava com a plaqueta vermelha.
- D) Fernanda ficou em primeiro lugar e Guto estava com a plaqueta vermelha.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

**Questão 25**

De acordo com a RDC nº 216/2004, que dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, considere as definições, marque V para as verdadeiras e F para as falsas.

- ( ) Desinfecção compreende duas etapas: limpeza e higienização.
- ( ) Limpeza é a operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis como terra, poeira, gordura e demais sujidades.
- ( ) Higienização se refere à operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de micro-organismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

A sequência está correta em

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

**Questão 26**

É notório que os micro-organismos podem desempenhar papéis muito importantes nos alimentos. Há um grupo de micro-organismos presentes nos alimentos, que causam alterações benéficas em um alimento, modificando suas características originais de forma a transformá-lo em um novo alimento. Neste grupo, estão todos os micro-organismos utilizados na fabricação de alimentos fermentados: queijos, vinhos, cervejas, pães, dentre outros. Há um gênero de bolor de interesse em alimentos; sendo muitas espécies empregadas para a produção de alimentos, especialmente queijos, como *Camembert*, *Brie*, *Roquefort* e *Gorgonzola*. Assinale, a seguir, o gênero do bolor descrito anteriormente.

- A) *Rhizopus*.
- B) *Penicillium*.
- C) *Byssosclamyces*.
- D) *Aureobasidium*.

**Questão 27**

Durante determinado evento social, ficou estabelecida a preparação de alimentos que precisariam ser conservados sob refrigeração durante o tempo decorrido entre a preparação e seu consumo. No entanto, a preparação e o armazenamento dos alimentos foram feitos à temperatura ambiente com um dia de antecedência do evento. Apesar de não ser verão, a temperatura ambiente estava alta devido à quantidade de pessoas trabalhando e às irradiações geradas pelos fornos. Os confeitores, responsáveis pela elaboração dos bolos e doces, separaram integralmente os ingredientes necessários e levaram para uma bancada, onde iriam preparar os alimentos. Foram, então, elaborados produtos com coco ralado, manteiga, leite condensado, açúcar e demais ingredientes necessários para a produção de doces. No final do expediente, os doces foram armazenados à temperatura ambiente por esquecimento do confeitiro. No dia seguinte, os doces se encontravam com um sabor inapropriado, como se colocassem sabão durante a sua preparação. Considerando o caso hipotético, analise as afirmativas a seguir:

- I. Quando a manteiga é deixada exposta ao ar à temperatura ambiente, ocorre hidrólise entre as suas gorduras e a água presente nela. Os catalisadores necessários para a reação de hidrólise são produzidos pela ação de micro-organismos presentes no ar, que agem sobre a manteiga. Essa reação ocorre à temperatura ambiente, de modo que a manteiga se torna rançosa rapidamente.
- II. Além da manteiga, o coco ralado também pode sofrer reações, causando o aparecimento do sabor rançoso.
- III. É possível reverter ou diminuir a progressão desse tipo de reação, colocando os doces prontos sob refrigeração até o momento da distribuição.

Está correto o que se afirma em

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

**Questão 28**

“O queijo é um produto sólido derivado do leite, obtido a partir de sua coagulação com enzima ou ácido láctico, seguido da separação do soro. A composição e as características sensoriais do produto final serão controladas pelos fermentos utilizados, pelo método de coagulação, pela técnica de separação do soro e os diferentes tratamentos dados à massa.”

(Freiria, 2017.)

A produção dos diversos tipos de queijos pode ser classificada de acordo com o seu tempo de maturação (chamada de “cura”) e os métodos utilizados na sua fabricação. Qual é o queijo de massa crua e sem cura?

- A) Prato.
- B) Muçarela.
- C) Parmesão.
- D) Minas frescal.

**Questão 29**

Assim como ocorre com a atividade da água, os micro-organismos têm valores de pH mínimo, ótimo e máximo para sua multiplicação.

**Quadro – pH aproximado de alguns alimentos**

Alimentos	pH
Abóbora	5,0 a 5,4
Beterraba	4,2 a 4,4
Azeitona	3,6 a 3,8
Maçã	2,9 a 3,3
Lima	1,8 a 2,0
Carne bovina (moída)	5,1 a 6,2
Leite	6,3 a 6,5

(JAY, 1992 apud FRANCO; LANDGRAF, 2008.)

Considerando o quadro com os valores de pH de alguns alimentos, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- ( ) Na beterraba, há a predominância do crescimento de leveduras, de bolores e de algumas poucas espécies bacterianas, principalmente bactérias lácticas e outras espécies de *Bacillus*.
- ( ) Na maçã, o desenvolvimento microbiano fica restrito quase que, exclusivamente, a bolores e leveduras.
- ( ) Dos alimentos listados, leite e carne bovina (moída) são os mais sujeitos à multiplicação microbiana, tanto de espécies patogênicas quanto de espécies deteriorantes.
- ( ) O pH da carne obtida de animais fatigados é mais alto que aquele observado em carne proveniente de animais descansados.

A sequência está correta em

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

**Questão 30**

“O alimento é uma matriz quimicamente complexa; por isso, prever como e o quão rápido os micro-organismos se desenvolverão é bastante difícil. Muitos fatores podem propiciar, prevenir ou limitar a multiplicação de micro-organismos em alimentos. Entre os métodos de conservação de alimentos, há \_\_\_\_\_, cujo efeito esperado é matar as bactérias vegetativas superficiais, mofos e leveduras. Também serve para inativar as enzimas em hortaliças e em algumas frutas que apresentam uma grande atividade enzimática antes de efetuar processamentos posteriores. Consiste em mergulhar o alimento, previamente preparado, em água fervente, ou insuflar vapor saturado sobre ele, durante certo tempo. Em seguida, será imediatamente resfriado com água fria corrente, para evitar que o produto seja submetido a um sobreaquecimento desnecessário.” Assinale a alternativa que completa corretamente a afirmativa anterior.

- A) apertização
- B) esterilização
- C) pasteurização
- D) branqueamento

**Questão 31**

Considerando a RDC nº 216/2004, que dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- ( ) As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios. As portas externas e internas devem ser dotadas de fechamento automático.
- ( ) Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas, ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas, sendo permitida apenas base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e maquiagem.
- ( ) Os manipuladores devem ter asseio pessoal, se apresentando com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente, e usados, exclusivamente, nas dependências internas do estabelecimento.

A sequência está correta em

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

**Questão 32**

As boas práticas de fabricação, que correspondem a um conjunto de medidas adotadas pelas indústrias de alimentos e serviços de alimentação, têm o objetivo de garantir a qualidade sanitária, bem como zelar pela saúde do consumidor. De acordo com as boas práticas de fabricação, assinale a afirmativa correta.

- A) Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- B) Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60° C por, no máximo, quatro horas.
- C) O descongelamento dos alimentos deve ser conduzido de forma a evitar que as suas áreas superficiais se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 10° C, não sendo recomendado o uso de forno micro-ondas.
- D) Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que ele seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

**Questão 33**

Maria, ao receber uma visita inesperada, foi até a geladeira e apanhou um queijo tipo minas frescal, que havia comprado há alguns dias e, ao cortá-lo em pequenos pedaços para servir, percebeu uma alteração na textura e o surgimento de um limo na sua superfície. Ao prová-lo, sentiu um gosto amargo e concluiu que, certamente, não poderia oferecer aquele petisco. Maria, no entanto tinha uma porção de ricota que estava congelada no freezer e preparou um patê, adicionando cenoura em conserva e um pouco de creme de leite processado. Para ter certeza que ela poderia servi-lo para os amigos, provou imediatamente a receita. Neste caso, vários alimentos foram submetidos a diferentes métodos de conservação, de acordo com as suas características físicas, químicas e sensoriais. Considerando o caso hipotético, bem como os processos de conservação dos alimentos, marque **V** para as afirmativas verdadeiras e **F** para as falsas.

- ( ) O queijo tipo minas frescal sofreu uma contaminação microbiológica, uma vez que a superfície limosa é consequência do crescimento exagerado de micro-organismos; o gosto amargo é causado pela ação das proteases do próprio queijo ou oriundo de micro-organismos.
- ( ) O congelamento é um método de conservação extremamente eficiente para retardar o crescimento de micro-organismos e evitar, assim, reações de degradação.
- ( ) O processo de ultrapasteurização é parcialmente eficiente para conservar o creme de leite, pois se trata de alimento bastante perecível.
- ( ) A cenoura em conserva foi submetida aos processos de branqueamento, pasteurização, fechamento hermético e adição de sal. Esses métodos associados garantem um excelente valor sensorial à cenoura, por manter a sua textura rígida e o sabor aceitável, além da ausência de contaminação microbiológica e inativação de enzimas, aumentando, dessa forma, a sua vida de prateleira.

**A sequência está correta em**

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

**Questão 34**

**A vigilância epidemiológica, ao analisar um surto em uma escola infantil, obteve as seguintes informações; analise-as.**

- O alimento consumido foi arroz à grega, cujos ingredientes utilizados na sua preparação foram: azeite, cebola, alho, cenoura, pimentão, uva passa, milho verde e arroz;
- Após a ingestão do alimento, os alunos e os adultos que trabalham na escola manifestaram vômitos, náuseas e mal-estar geral; e,
- A média de tempo do surgimento dos primeiros sintomas foi de três horas, com a primeira manifestação uma hora após o consumo.

**Considerando a situação hipotética, qual é o agente etiológico deste surto?**

- A) *Bacillus cereus*.
- B) *Salmonella typhi*.
- C) *Campylobacter jejuni*.
- D) *Clostridium botulinum*.

**Questão 35**

**As manifestações alternativas dos queijos causadas por bactérias, por fungos e por leveduras, são numerosas e dizem respeito à sua cor, odor e sabor. Sobre o tema, bem como a tecnologia de laticínios, analise as afirmativas a seguir.**

- I. O recrutamento do leite sem pasteurizar avoluma, então, as possibilidades de processos alternativos; mesmo utilizando o leite pasteurizado, certos micro-organismos, como os clostrídios, se proliferam no queijo em razão do precário desenvolvimento dos germes lácticos do fermento que, assim, tornam o meio favorável ao germe indesejável.
- II. No período de sua maturação, os queijos também são passíveis de serem alterados; porém, têm menos risco de contaminação, pelo seu pequeno teor aquoso. Apesar disso, várias espécies de mofos podem proliferar no produto.
- III. Mesmo com potencial de óxido-redução baixo para o desenvolvimento de anaeróbios, certos queijos maturados são suscetíveis de alterações por bactérias anaeróbias; isso é possível, quando o germe dispõe de atividade de água a ele adequada. Neste sentido, os queijos *Gruyere* e *Cheddar* se tornam mais vulneráveis às alterações pela água que contêm.

**Está correto o que se afirma em**

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

**Questão 36**

**Vários agentes causadores de doenças no homem podem ser transmitidos pelos alimentos: produtos químicos, toxinas naturais de plantas e de animais, vírus, parasitas, bactérias patogênicas, fungos toxigênicos. Sobre os fatores que afetam a multiplicação microbiana e os métodos de conservação dos alimentos, analise as afirmativas a seguir.**

- I. A falta de resfriamento ou resfriamento insuficiente é uma das falhas mais comuns na manipulação de alimentos que permitem a multiplicação microbiana ou a produção de toxinas. A estocagem a frio (abaixo de 8° C) é fundamental para reduzir a carga microbiana.
- II. A atividade de água tem sido bastante utilizada como um fator de conservação de alimentos por meio da adição de sal ou açúcar. A salga cessa a multiplicação da maioria dos micro-organismos com a concentração de sal de 10% ou mais.
- III. As mudanças bruscas no pH de um alimento podem refletir na atividade microbiana; os alimentos fracamente tampónaveis podem alterar seu pH de forma considerável. Um alimento pode possuir inicialmente um pH que impeça a multiplicação bacteriana; no entanto, esse valor pode ser alterado pelo metabolismo de outros micro-organismos (mofos e leveduras), permitindo, assim, a multiplicação bacteriana.

**Está correto o que se afirma em**

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

**Questão 37**

Considerando a RDC nº 216/2004, que estabelece o regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, em relação à edificação e instalações dos serviços de alimentação, é correto afirmar que:

- A) Todas as áreas devem possuir portas dotadas de fechamento automático e mantidas ajustadas ao batente.
- B) As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas plásticas fixas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.
- C) As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica, devendo as caixas de gordura, de esgoto e os ralos, serem localizados fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.
- D) As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem, ainda, ser mantidas íntegras, livres de rachaduras, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

**Questão 38**

Sobre as características de determinado micro-organismo patogênico em alimentos e as toxinfecções alimentares que causa, analise as afirmativas a seguir.

1. Bacilo Gram-positivo, anaeróbio e esporulado.
2. Capacidade de multiplicação em temperatura alta, estando a temperatura ótima entre 40° C e 45° C. Multiplica-se melhor em pH entre 6,0 e 7,0; não é muito tolerante à baixa atividade de água.
3. Responsável por dois tipos diferentes de toxinfecção alimentar. Cepas do tipo A causam a intoxicação alimentar na forma clássica; as do tipo C causam a enterite necrótica, bem mais grave.
4. Os sintomas da intoxicação alimentar pelo tipo A são dores abdominais agudas, diarreia com náuseas e febre.
5. Faz parte da microbiota do solo, especialmente as cepas do tipo A, sendo também comum no conteúdo intestinal do homem e de diversos animais. Alimentos à base de carne bovina e de frango têm sido os principais causadores de intoxicação alimentar por esta bactéria.

As afirmativas se referem à bactéria:

- A) *Escherichia coli*.
- B) *Staphylococcus aureus*.
- C) *Clostridium perfringens*.
- D) *Listeria monocytogenes*.

**Questão 39**

Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. Em até quantas horas a temperatura do alimento preparado deverá ser reduzida de 60° C a 10° C?

- A) 2 horas.
- B) 3 horas.
- C) 4 horas.
- D) 5 horas.

**Questão 40**

A tecnologia de fabricação de produtos alimentícios dispõe de grande variedade de micro-organismos e de enzimas, cuja atividade útil permite a sua participação em numerosos processamentos de alimentos. O iogurte é produzido a partir da ação de uma cultura mista dos seguintes micro-organismos:

- A) *Streptococcus lactis* e *Lactobacillus casei*.
- B) *Streptococcus bulgaricus* e *Saccharomyces kefir*.
- C) *Streptococcus cremoris* e *Aspergillus penicillium*.
- D) *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*.

<b>ATENÇÃO</b>	
	<b>NÃO É PERMITIDA</b> a anotação das respostas da prova em QUALQUER MEIO. O candidato flagrado nesta conduta poderá ser ELIMINADO do processo.