

Cargo: VIGILANTE SANITÁRIO – ESTATUTÁRIO – NÍVEL MÉDIO

PROVA ESCRITA (OBJETIVA) – 04/09/2022

Período da MANHÃ

INSTRUÇÕES

1. Não abra este caderno antes de autorizado pelo fiscal de prova.
2. Depois de autorizado pelo fiscal, O candidato deve ler as instruções e verificar se faltam folhas neste caderno, se a sequência de 30 (TRINTA) questões está correta e se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas. Comunique imediatamente ao fiscal de prova qualquer irregularidade.
3. A prova é composta de 30 (TRINTA) questões objetivas.
4. Nesta prova, as questões objetivas são de múltipla escolha, com 4 (quatro) alternativas cada uma, sempre na sequência A, B, C e D, das quais somente uma deve ser assinalada.
5. A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais de provas. Utilize os espaços e/ou páginas em branco para rascunho. Não destaque folhas deste caderno.
6. Ao receber a folha de respostas (gabarito), examine-o e verifique se o seu nome está impresso nele. Caso haja qualquer irregularidade, comunique-a imediatamente ao fiscal de prova.
7. Transcreva as respostas para a folha de respostas (gabarito) com caneta esferográfica transparente de tinta preta ou azul. A folha de respostas (gabarito) será o único documento válido para efeito de correção. Em hipótese alguma ocorrerá a substituição da folha de respostas (gabarito) por erro de preenchimento ou qualquer dano causado pelo candidato.
8. Não serão permitidos empréstimos, consultas e comunicação entre candidato, tampouco o uso de livros, apontamentos e equipamentos, eletrônicos ou não, inclusive relógio. O não cumprimento dessas exigências implicará a eliminação do candidato.
9. O saco plástico com os objetos, deverá ser colocado sob a carteira ou mesmo no assoalho da sala e não pode ser aberto sob pena de eliminação.
10. O tempo de resolução das questões, incluindo o tempo para preenchimento da folha de respostas, é de **3 (três) horas** a partir do início da prova.
11. Ao terminar a prova, permaneça em seu lugar e comunique ao fiscal de prova. Aguarde a autorização para entregar a folha de respostas (gabarito).
12. O candidato, poderá retirar-se do local de provas somente a partir dos **60 (SESSENTA)** minutos após o início de sua realização. Após o tempo mínimo de 60 (sessenta) minutos de prova, o candidato poderá retirar-se do local de realização da Prova Objetiva levando consigo o caderno de prova, que contém espaço para anotação do gabarito.
13. **Os DOIS últimos** candidatos de cada sala ficarão retido para assinar, juntamente com os fiscais daquela sala, a ata e o lacre do envelope dos gabaritos.
14. Não esquecer de levar seus pertences pessoais.

LÍNGUA PORTUGUESA

Texto-base para as questões 01 a 05:

Covid longa: as novas descobertas

Ela atinge pelo menos um em cada dez infectados e tem consequências persistentes, que podem durar meses ou anos: danos vasculares, cerebrais e no sistema imunológico. Mas a ciência começa a decifrá-la, e já testa um arsenal de medicamentos contra a Covid longa – a herança maldita da pandemia.

Por Bruno Garattoni e Tiago Cordeiro, 15 jun 2022, 13h05

[...]

Se você continuar com sintomas três meses após a infecção inicial, está com Covid longa. Podem ser problemas diretamente relacionados aos sistemas respiratório e cardiovascular, como fadiga crônica, falta de ar e taquicardia severa – que transformam até as coisas mais triviais, como subir escadas, num suplício. Ou mais enigmáticos, como dores no corpo, tontura persistente, problemas auditivos, insônia, depressão, perda de memória e problemas cognitivos. Mais de 200 sintomas já foram associados à síndrome. A OMS estima que 1 em cada 5 indivíduos que pegaram o coronavírus pode desenvolvê-la.

Esse número, 20%, foi confirmado por um estudo do Centers for Disease Control americano, que analisou os registros médicos de 353 mil pessoas. Já uma análise do governo inglês obteve um número um pouco menor: 9,5% dos indivíduos vacinados, e 14,5% dos não vacinados, desenvolveram algum grau de Covid longa.

Em aproximadamente metade dos casos, os sintomas eram graves, a ponto de impedir as atividades normais da pessoa. E, o que talvez seja mais alarmante, eles não costumam melhorar com o tempo. Sete meses após a infecção, um terço das vítimas da Covid longa havia conseguido superar seus problemas respiratórios – mas a incidência de todos os demais problemas continuava praticamente igual.

As vacinas são altamente eficazes contra a hospitalização ou morte, mas não conseguem impedir que você pegue o vírus, tenha Covid – e desenvolva a forma longa da doença. No estudo do governo inglês, a vacinação reduziu em 34,5% o risco da síndrome. É um nível de proteção modesto; e pode ser até menor. Cientistas da Universidade de Washington avaliaram 34 mil pessoas vacinadas e 113 mil não vacinadas nos EUA, e constataram que a imunização diminuiu em apenas 15% a incidência de Covid longa.

Tanto o estudo inglês quanto o americano consideraram pessoas vacinadas com duas doses – portanto, não levam em conta o possível aumento de proteção com a terceira dose. Mas é pouco provável que a dose de reforço forneça um ganho dramático ou permanente contra a Covid longa (inclusive porque os níveis de anticorpos contra o vírus caem naturalmente nos meses após a vacinação). Ela continuará sendo um risco real. [...] E ela é uma roleta russa. Mulheres correm um risco um pouco maior do que os homens (elas são 60% dos casos), e a síndrome é mais frequente nas pessoas entre 36 e 64 anos. Também há uma relação direta com a Covid inicial: quanto mais graves os sintomas da doença, maior a chance de ter Covid longa depois. Mas há estudos mostrando que ela também pode ocorrer após casos leves.

O fato é que ainda não há como prever, com um grau de confiança razoável, se alguém irá ou não desenvolver a síndrome pós-Covid. Inclusive porque ela pode ser sorrateira, e só se manifesta semanas após o fim da infecção inicial, ou agir de forma traiçoeira – são comuns os relatos de vítimas que se consideravam curadas da Covid longa, mas voltaram a ter problemas depois que tentaram se exercitar, por exemplo. [...]

Fonte: <https://super.abril.com.br/saude/covid-longa-as-novas-descobertas-e-os-possiveis-tratamentos/> (Adaptado)

01. Assinale a alternativa CORRETA com relação ao texto.

- | | |
|----|--|
| A. | A Covid longa refere-se à persistência de sintomas por, no máximo, três meses após a infecção inicial. |
| B. | A Covid longa atinge gravemente aproximadamente metade dos infectados pela Covid. |
| C. | Pelo menos 10% das pessoas que foram infectadas pela Covid desenvolvem a Covid longa. |
| D. | Aproximadamente 60% das mulheres infectadas pela Covid desenvolvem a Covid longa. |

02. Assinale a alternativa INCORRETA em relação ao texto.	
A.	Conforme estudo do governo inglês, pouco mais de meio ano após a infecção por Covid, um terço dos infectados melhorou dos problemas respiratórios, mas permaneceu com outras consequências.
B.	A imunização não tem alta eficácia contra a síndrome da Covid longa, cujo risco foi reduzido em cerca de um terço para os vacinados, segundo análise do governo inglês.
C.	Não há consenso sobre o percentual de pessoas afetadas pela Covid longa, nem sobre a eficácia da vacina em proteger contra as consequências persistentes da infecção pela Covid.
D.	Fadiga persistente, dores corporais, taquicardia e perda de memória são os sintomas mais recorrentes observados entre os pacientes que desenvolveram a Covid longa.

03. Assinale a alternativa CORRETA com relação ao sentido ou à função de palavras e expressões no texto.	
A.	Na linha fina (trecho abaixo do título), todos os elementos citados a seguir fazem referência a “Covid longa”: “Ela”, “-la” (de “decifrá-la”) e “a herança maldita da pandemia”.
B.	O adjetivo “alarmante”, no terceiro parágrafo, caracteriza a gravidade da infecção pela Covid, cujos sintomas perduram em metade dos afetados.
C.	A expressão “roleta russa”, no quinto parágrafo, refere-se à baixa probabilidade de proteção contra a síndrome da Covid longa por meio da imunização.
D.	Os adjetivos “sorradeira” e “traíçoira”, no último parágrafo, caracterizam a mesma forma de manifestação da síndrome da Covid longa.

04. Assinale a alternativa CORRETA com relação à função da pontuação no texto.	
A.	Na linha fina (trecho abaixo do título), os dois pontos introduzem uma correção em relação ao que foi dito anteriormente no texto.
B.	No 4º parágrafo, o ponto e vírgula introduz uma paráfrase, ou seja, uma versão mais longa e explicativa de uma ideia apresentada anteriormente no texto.
C.	No trecho “Mulheres correm um risco um pouco maior do que os homens (elas são 60% dos casos)”, os parênteses têm a função de apresentar uma ressalva ao que foi dito anteriormente no texto.
D.	No último parágrafo, o travessão introduz um esclarecimento com relação a determinada forma de manifestação da Covid longa e poderia ser substituído por dois pontos, com a mesma função.

05. Assinale a alternativa integralmente CORRETA com relação ao uso dos recursos linguísticos no texto.	
A.	As construções “um número um pouco menor”, “um risco um pouco maior do que”, “é pouco provável que” e “mais de” constituem estruturas comparativas.
B.	Os termos “altamente” (4º parágrafo) e “naturalmente” (5º parágrafo) são advérbios de modo e modificam um adjetivo e um verbo, respectivamente.
C.	A conjunção “portanto”, no 5º parágrafo, introduz uma justificativa em relação ao que foi dito anteriormente no texto.
D.	O termo “inclusive” indica, nas duas ocorrências no texto (5º e 6º parágrafos), a introdução de uma conclusão sobre o que foi dito anteriormente no texto.

MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO

06. Uma pessoa teve a parcela de seu financiamento ajustada (aumentou) em 20%. Após 1 ano, sua nova parcela foi ajustada (aumentou) em 25%. Qual o aumento que essa pessoa teve após os 2 ajustes em relação ao valor da parcela inicial (antes dos 2 ajustes)?

A.	25%
B.	45%
C.	50%
D.	100%

07. Dada a função de 2º grau, $4x^2 - 36x + 80 = 0$, e sendo suas raízes: x_1 e x_2 . Qual o resultado de $x_1 + x_2$?

A.	4
B.	9
C.	36
D.	80

08. Dada a equação:

$$2x - \frac{1}{3} = \frac{2}{5} - \frac{4}{10}$$

Qual o valor de x ?

A.	$\frac{1}{6}$
B.	$\frac{1}{3}$
C.	$\frac{17}{30}$
D.	$\frac{17}{15}$

09. Dado um círculo com uma área = 36π . Qual seu perímetro (comprimento)?

A.	6π
B.	7π
C.	8π
D.	12π

10. Ao rodar um dado de 6 lados, qual a probabilidade de obter o mesmo número jogando o dado duas vezes?

A.	$\frac{1}{6}$
B.	$\frac{1}{36}$
C.	$\frac{1}{3}$
D.	$\frac{2}{36}$

CONHECIMENTOS GERAIS, LEGISLAÇÃO

11. Segundo o Art. 21, da Lei nº 2.056/2015, que “Dispõe sobre o quadro de pessoal do executivo municipal de Barracão” e dá outras providências”. Estabelece que: O servidor terá a avaliação de desempenho para Progressão Funcional e avaliação para Progressão por Qualificação a cada período de “_____”, contados da data de enquadramento em determinada referência de vencimento.

A.	1 (um) ano.
B.	2 (dois) anos.
C.	3 (três) anos.
D.	5 (cinco) anos.

12. O Brasil ente o período de 1960 a 1990, viveu em partes um período conturbado politicamente. Dento deste período, a chamada ditadura militar acabou no ano de 1985, depois de grandes movimentações políticas, como as manifestações por todo território brasileiro. Resultando, num processo de redemocratização do Brasil e aconteceu de maneira gradual, sem grandes rupturas nas estruturas e privilégios da elite. Essas manifestações ficaram conhecidas como:

A.	Outubro Rosa.
B.	Diretas Já.
C.	Caça aos Marajás.
D.	Movimento Operário.

13. Segundo o Art. 37 da Lei nº 1.011/1993 que “Dispõe sobre o regime jurídico único do funcionalismo do município, das autarquias e das fundações municipais de Barracão”. Estabelece que: A exoneração de cargo em comissão dar-se-á:

- I – a juízo da autoridade competente;
- II – a pedido do próprio funcionário;
- III – com o término do período governamental da autoridade noemante.
- IV – Processo administrativo;
- V – Solicitação da maioria dos vereadores.

São verdadeiros os itens:

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

14. Segundo o Art. 42. da Lei nº 2.056/2015, que “Dispõe sobre o quadro de pessoal do executivo municipal de Barracão” que trata do reenquadramento, estabelece que:	
A.	Fica vedada a realização de reenquadramento de servidores em cargos de nível abaixo daqueles para o qual houve aprovação em concurso público, ainda que o cargo seja considerado em extinção.
B.	Fica vedada a realização, sob qualquer forma, de reenquadramento de servidores em cargos diversos daqueles para o qual houve aprovação em concurso público, ainda que o cargo seja considerado em extinção.
C.	Fica vedada a realização, sob qualquer forma, de reenquadramento de servidores em cargos de nível superior daqueles para o qual houve aprovação em concurso público, ainda que o cargo seja considerado em extinção.
D.	Fica autorizado o chefe do executivo a proceder o reenquadramento de servidores em cargos diversos daqueles para o qual houve aprovação em concurso público.

15. O Paraná que hoje conhecemos teve um passado bastante sofrido. Durante o século XX, período de colonização do Estado, um fato marcou a história: a conflagração do Sudoeste do Paraná . Segundo o professor titular de filosofia da Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR), Antônio Celso Mendes, o movimento que aconteceu em 1957 pode ser considerado o mais representativo da evolução econômica do Estado. Esse fato foi originário devido a?	
A.	A posse da terra entre colonos brasileiros e os Argentinos.
B.	A luta armada entre os jagunços contratados pelas companhias colonizadoras e os pistoleiros contratados pelos colonos.
C.	O conflito entre os colonos e a Polícia Militar do Paraná.
D.	Nenhuma das alternativas acima.

CONHECIMENTO ESPECÍFICO DO CARGO

16. Considera-se a _____, produzida pelo <i>Staphylococcus aureus</i> a que com mais frequência associa-se às intoxicações alimentares:	
A.	Exotoxina termoestável.
B.	Enterotoxina A.
C.	Citocina.
D.	Enzima coagulase.

17. Na comercialização de alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, deverá ser informado da natureza transgênica desse produto na embalagem quando o mesmo ultrapassar o limite de:	
A.	1% (um por cento) do produto.
B.	10% (dez por cento) do produto.
C.	2% (dois por cento) do produto.
D.	5% (cinco por cento) do produto.

18. Após uma semana com diarreia aquosa, febre, náusea, dor abdominal e fadiga, um menino de 2 anos foi transferido para o hospital onde foi observada fraqueza muscular. O diagnóstico clínico foi de síndrome de Guillain-Barré após episódio de enterite. Qual a bactéria a mais provável estar relacionada com o caso clínico descrito?:	
A.	Helicobacter.
B.	Campylobacter.
C.	Salmonella.
D.	Yersínia.

19. As manifestações clínicas da cólera começam com diarreia aquosa súbita e vômitos. A perda significativa de fluidos e eletrólitos é devido a:	
A.	Produção de neuraminidase pela bactéria.
B.	Produção de exotoxina colérica pela bactéria.
C.	Produção de proteína quimiotática pela bactéria.
D.	Produção de urease pela bactéria.

20. De acordo com os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação é CORRETO afirmar:	
A.	Limite microbiológico é o limite estabelecido para um dado microrganismo, suas toxinas ou metabólitos, utilizado para classificar unidades amostrais de um alimento em duas categoriais "Qualidade Aceitável" ou "Qualidade Inaceitável"
B.	Ingrediente é toda substância empregada na fabricação ou preparo de alimentos, excluindo os aditivos alimentares, que estão presente no produto final, na sua forma original ou modificada.
C.	Os alimentos não podem conter em hipótese alguma qualquer tipo e quantidade de microrganismo patogênico, suas toxinas ou metabólitos.
D.	A investigação de surtos de doenças transmitidas por alimentos deve considerar os dados clínicos e epidemiológicos, conforme diretrizes estabelecidas no Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos do Ministério da Saúde.

21. A coloração de Gram é um teste rápido, eficaz e de fácil execução que permite diferenciar duas classes de bactérias, as Gram positivas e Gram negativas. Sobre a coloração de Gram é INCORRETO afirmar:	
A.	As bactérias são fixadas sobre uma lâmina, coradas com cristal de violeta, um corante que é precipitado com iodo, e, em seguida, o corante não ligado é removido com descorante à base de álcool etílico e água. Um contra corante vermelho, a safranina, é adicionado para corar as células descoradas. Esse processo leva aproximadamente 10 minutos.
B.	Para as bactérias gram-negativas que se tornam roxas, o corante fica preso na camada grossa de peptidoglicano, que circunda a célula.
C.	A coloração de Gram perde confiabilidade para as bactérias que estão desnutridas por longo tempo ou foram tratadas com antibiótico, devido à degradação dos peptidoglicanos.
D.	As bactérias que não podem ser classificadas pela coloração de Gram são as micobactérias, que possuem um revestimento externo lipídico e são diferenciadas pela coloração álcool-acidose resistentes, e os micoplasmas que não possuem peptidoglicanos.

22. O crescimento bacteriano exige uma fonte de energia e as matérias primas para a produção dos componentes básicos bacterianos como carboidratos, lipídeos proteínas. Sobre o metabolismo bacteriano é CORRETO afirmar:	
A.	O ferro é de extrema importância para as bactérias, sendo que apenas algumas bactérias do gênero dos Lactobacillus, juntamente com Borrelia burgdorferi, já foram apontadas como capazes de se desenvolver e multiplicar em ambiente livre de ferro.
B.	A característica mais marcante das bactérias é a ausência de organelas importantes e de ribossomos. Por serem desprovidos de ribossomos não são capazes de produzirem proteínas; nem mesmo enzimas, as quais são necessárias para a realização de diversas funções.
C.	As exigências de crescimento e os subprodutos do metabolismo podem ser usados como formas convenientes de classificação de diferentes bactérias. Algumas bactérias como a Escherichia coli são tão exigentes que ainda não foi possível desenvolver um meio de cultura capaz de permitir o seu crescimento.
D.	As alterações na dieta, água ou saúde apesar de influenciarem na resposta imune do organismo humano e animal não são capazes de alterar o ambiente e influenciar o metabolismo e composição da microbiota do trato gastrointestinal.

23. Relacione o patógeno com seu (s) principal (is) alimento (s) relacionados às Doenças Transmitidas pelo alimento (DTA):	
Campylobacter jejuni	() Carne de frango cru
Salmonella spp	() Leite cru, laticínios com leite cru e pescados
Yersinia enterocolitica	() Carne de frango, suína, ovos e moluscos
Lysteria monocytogenes	() Carne suína crua
A.	1, 3, 4, 2
B.	2, 1, 4, 3
C.	1, 4, 2, 3
D.	2, 3, 1, 4

24. Existem vários mecanismos patogênicos envolvidos com a determinação das doenças transmitidas por alimentos (DTAs). De forma simplificada pode-se agrupar as DTAs nas seguintes categorias: infecções, toxinfecções, intoxicações bacterianas e intoxicações não bacterianas. De acordo com os conceitos relacionados é INCORRETO afirmar:	
A.	Infecções são causadas pela ingestão de microrganismos patogênicos, denominados invasivos, com capacidade de penetrar e invadir tecidos, originando quadro clínico característico.
B.	Toxinfecções são causadas por microrganismos toxigênicos, cujo quadro clínico é provocado por toxinas liberadas quando estes se multiplicam, esporulam ou sofrem lise na luz intestinal. Essas toxinas atuam nos mecanismos de secreção/absorção da mucosa do intestino.
C.	As infecções por Escherichia coli enterotoxigênica, Vibrio cholerae, Clostridium perfringens e Bacillus cereus (cepa diarréica) são exemplos de agentes infecciosos.
D.	Intoxicações não bacterianas são aquelas quando outros agentes não bacterianos estão envolvidos com DTAs, como nas intoxicações por metais pesados, agrotóxicos, fungos, plantas e animais tóxicos como alguns moluscos e peixes.

25. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento é CORRETO seguir a seguinte recomendação:	
A.	Para carnes bovina, suína, aves e seus produtos manipulados crus refrigerados a temperatura de armazenamento máximo deve ser de quatro graus célsius e o prazo de validade de 3 dias.
B.	Para ovos refrigerados a temperatura de armazenamento máximo deve ser de cinco graus célsius e o prazo de validade de 5 dias.
C.	Para frutas, verduras, sucos e polpas de frutas refrigerados a temperatura de armazenamento máximo deve ser de dez graus célsius e o prazo de validade de 3 dias.
D.	Para produtos congelados entre zero e cinco graus célsius negativos o prazo de validade deve ser de 20 dias.

26. Os ovos são importantes fontes de nutrientes para a alimentação humana. Entretanto, muitos casos de surtos alimentares causados por ingestão e posterior infecção por <i>Salmonella</i> spp., tem origem no consumo de ovos crus contaminados e de seus derivados. Em condições técnicas não favoráveis de produção e comercialização do ovo, este pode contaminar-se por diversos microrganismos. A qualidade sanitária das preparações à base de ovos pode ser garantida com os seguintes procedimentos, EXCETO:	
A.	Os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação devem reconhecer a qualidade dos seus fornecedores de ovos e as aves que realizam a postura não podem estar contaminadas com salmonela.
B.	São proibidas as preparações onde os ovos permaneçam crus ou malcozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por sete minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura.
C.	É proibido utilizar ovos com a casca rachada ou suja em preparações de alimentos.
D.	A reutilização das embalagens de ovos é permitida desde que submetida a correta higienização e somente uma única vez.

27. A higiene do manipulador de alimentos dentro de um serviço de alimentação é muito importante, pois sem isso seria impossível controlar qualquer perigo de contaminação alimentar. Seguem abaixo regras que devem ser cumpridas pelos manipuladores de alimentos, EXCETO:	
A.	Todos os manipuladores de alimentos devem usar uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes.
B.	É vedado o uso de aventais diretamente sobre o corpo.
C.	Os uniformes devem ser utilizados somente nas dependências do estabelecimento durante a jornada de trabalho e de forma a evitar sua contaminação. As roupas dos uniformes, incluindo os aventais, devem ser trocados pelo menos duas vezes por semana e sempre que apresentarem visivelmente sujos.
D.	É proibido carregar objetos no uniforme, exceto o crachá para identificação do funcionário e aqueles necessários ao desenvolvimento das atividades.

28. O objetivo principal das Boas Práticas de Fabricação (BPF) é assegurar que os requisitos essenciais de higiene dos alimentos sejam cumpridos. O objetivo é que o alimento esteja a salvo de contaminações, e dessa forma proteger a saúde do consumidor. Essas condições sanitárias devem ser mantidas ao longo dos processos de recebimento, armazenagem, preparação, manipulação, embalagem e transporte do produto. Sobre as BPF dos alimentos é CORRETO afirmar:	
A.	A Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP/APPCC) é um pré-requisito fundamental para a implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF).
B.	Fazem parte das BPF, <i>Checklists</i> de verificação periódica, instruções de trabalho e <u>procedimentos operacionais padrão (POPs)</u> .
C.	A ausência ou não adequação das Boas Práticas de Fabricação não podem levar à multas, porém pode levar à contaminação alimentar e o cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento.
D.	Fazem parte das Boas Práticas de Fabricação os princípios da identificação dos Pontos Críticos de Controle (PCC) e sua monitorização.

29. Sobre os bolores marque a alternativa INCORRETA:	
A.	O bolor não só faz mal como também é perigoso. Algumas espécies formam as chamadas micotoxinas que podem causar intoxicação aguda, bem como efeitos crônicos na saúde incluindo cancro, danos no material genético e danos no sistema imunológico.
B.	Os bolores são microrganismos relativamente pouco exigentes: crescem a baixos valores de pH, em ambientes secos e também à temperatura do frigorífico.
C.	Bolores podem estragar uma grande variedade de alimentos. Alimentos frescos como frutas, legumes e produtos lácteos estão particularmente em risco. No entanto, produtos de panificação, nozes, especiarias e frutas secas também representam um excelente terreno fértil para os bolores.
D.	Os bolores também conhecidos como mofos são seres vivos procariontes multinucleados. Muitos crescem nos alimentos e são capazes de produzirem micotoxinas como por exemplo as aflatoxinas, zearalenona, fumonisinas e tricotecenos, responsáveis por inúmeros problemas de saúde nos seres humanos.

30. Sobre os métodos de conservação dos alimentos, marque a alternativa INCORRETA:	
A.	A técnica de congelamento é mais eficiente que a de resfriamento, uma vez que é capaz de destruir todos os microrganismos deteriorantes/patogênicos presentes
B.	Uma técnica muito utilizada em laticínios que objetiva a destruição de microrganismos patogênicos é o tratamento térmico à altas temperaturas (temperaturas superiores à 100°C) seguido da diminuição drástica da temperatura.
C.	Os antioxidantes impedem a oxidação dos alimentos. Um dos antioxidantes mais utilizados na indústria alimentícia é o ácido ascórbico (vitamina C).
D.	O ácido sórbico e seus derivados agem inibindo o desenvolvimento de bolores e de leveduras, possuindo pouca ou nenhuma atividade sobre as bactérias. Dessa forma, seu uso é contraindicado para fabricação de alimentos fermentados, uma vez que a tecnologia desses alimentos requer leveduras para seu desenvolvimento.

Ficha de respostas para conferência (CONCURSO DE BARRACÃO - PR – 04/09/2022)
 Acesse o Gabarito Provisório a partir de 05/09/2022

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30