



## LÍNGUA PORTUGUESA

### QUESTÃO 1

De acordo com o *Manual de Redação da Presidência da República*, “[...] redação oficial é a maneira pela qual o Poder Público redige comunicações oficiais e atos normativos [...] não é necessariamente árida e contrária à evolução da língua. É que sua finalidade básica [...] impõe certos parâmetros ao uso que se faz da língua, de maneira diversa daquele da literatura, do texto jornalístico, da correspondência particular etc.”

Assim, são atributos do texto oficial, **EXCETO**:

- (A) Objetividade, prolixia, uso da norma padrão.
- (B) Objetividade, impessoalidade, formalidade.
- (C) Objetividade, clareza, uso da norma padrão da língua portuguesa.
- (D) Objetividade, concisão, clareza.
- (E) Objetividade, concisão, formalidade.

### QUESTÃO 2

O correio eletrônico (*e-mail*) tornou-se uma forma comum de comunicação tanto no âmbito privado/pessoal quanto na administração pública. Como gênero textual, de acordo com o *Manual de Redação da Presidência da República*, ele é considerado um documento oficial. Dessa forma, deve-se utilizar a norma padrão da língua portuguesa, compatível com uma comunicação oficial.

Sendo assim, analise trechos extraídos de *e-mails* (**adaptados**) e assinale apenas a alternativa que **NÃO** infrinja regras da norma padrão da língua portuguesa.

- (A) Informo que conforme autorização do Diretor-Geral do campus, as aulas do dia 5 de Maio de 2025, deverão ser realizadas de forma remota.
- (B) Estão abertas as inscrições para o III Seminário da Educação, que realizar-se-á entre os dias 16 e 18 de junho de 2025.
- (C) Haverão palestras, mesas redondas e apresentação de trabalhos vinculados aos cursos de formação de professores.
- (D) Conforme indicação do ponto facultativo do dia 02 de maio de 2025 pela portaria XXX, não haverá aulas e atividades de atendimento no Ensino.
- (E) Será realizada nesta quarta-feira (14), das 8hs às 12hs a Reunião Extraordinária do Conselho Superior do Instituto Federal de Mato Grosso (Consup/IFMT).

Leia o trecho do **TEXTO I** e responda à **questão 3**.

### **TEXTO I**

*“Termina hoje, 29, o prazo de inscrição para as vagas remanescentes do processo seletivo do Fundo de Financiamento Estudantil (Fies). Os candidatos interessados nas vagas ainda não preenchidas durante as etapas regulares, relativas ao certame do primeiro semestre de 2025, devem acessar o Portal Único de Acesso ao Ensino Superior do Fies do Ministério da Educação (MEC).”*

Fonte: Publicado em 29 de abril de 2025 em <https://exame.com/brasil/inscricoes-para-vagas-remanescentes-do-fies-acabam-hoje/>

**QUESTÃO 3**

O trecho do texto acima é um exemplo de um gênero jornalístico denominado:

- (A) Editorial.
- (B) Reportagem.
- (C) Notícia.
- (D) Crônica.
- (E) Artigo.

Leia o **TEXTO II** e responda à **questão 4**:

**TEXTO II**



Fonte: <https://www.poder360.com.br/educacao/545-dos-brasileiros-tem-formacao-basica-completa-diz-pnad/>

**QUESTÃO 4**

Leia as assertivas abaixo, acerca do **TEXTO II**:

- I. O “trabalho” e “não tinha interesse” são motivos que apresentaram crescimento para evasão escolar em 2022.
- II. Por meio da função referencial da linguagem, o texto tem como objetivo informar os leitores sobre os principais motivos de evasão escolar de 2019 a 2023.
- III. A preposição em “motivo de abandono” estabelece uma relação de causa.

Assinale a alternativa que avalia **CORRETAMENTE** as afirmações acima:

- (A) Apenas I está correta.
- (B) Apenas II e III estão corretas.
- (C) Apenas I e III estão corretas.
- (D) Apenas I e II estão corretas.
- (E) Apenas III está correta.

Leio o **TEXTO III** e responda à **questão 5**.

### **TEXTO III**

"Respeitadas as especificidades da família e da escola, essas instituições podem, sim, estabelecer parcerias produtivas a favor do êxito escolar. Foi isso o que expressou um grupo de professores que participou de um minicurso na semana passada. O evento foi promovido pela Secretaria de Educação e Cultura tocantinense e abordou a relação família e escola, seus limites e possibilidades. A tentativa foi a de compreender quais são os limites de cada qual nos processos de escolarização e quais podem ser as possibilidades de trabalhos institucionalmente compartilhados. Em tese, a família e a escola têm papéis sociais bastante específicos; porém, não antagônicos. Podem mesmo, em muitas circunstâncias, ser complementares: se à família cabe cuidar, a escola responsabiliza-se pelo ensinar."

Fonte: <https://brasilescola.uol.com.br/educacao/cuidar-ensinar-pensando-as-relacoes-familiaescola.htm>. Acesso em: 16 de junho de 2025.

### **QUESTÃO 5**

Sobre os elementos coesivos e a estrutura sintática do texto, é **INCORRETO** afirmar:

- (A) “Respeitadas as especificidades da família e da escola, essas instituições podem, sim, estabelecer parcerias produtivas a favor do êxito escolar. Foi **isso** o que expressou um grupo de professores [...]” O termo em destaque é um pronome demonstrativo e retoma a informação do período anterior.
- (B) “Foi isso o que expressou um grupo de professores **que** participou de um minicurso na semana passada.” A palavra “que”, em destaque, é um pronome relativo e tem como referente a expressão “um grupo de professores”.
- (C) O substantivo “evento” em “O **evento** foi promovido pela Secretaria de Educação e Cultura tocantinense e abordou a relação família e escola, seus limites e possibilidades.” é um elemento coesivo anafórico, já que retoma “um minicurso”, expresso no período anterior.
- (D) “Em tese, a família e a escola **têm** papéis sociais bastante específicos [...]” No trecho anterior, a forma verbal “têm” possui acento por se referir ao sujeito composto “a família e a escola”.
- (E) A conjunção “porém” em “Em tese, a família e a escola têm papéis sociais bastante específicos; **porém**, não antagônicos.” pode ser substituída, sem comprometer o sentido, por “por conseguinte”.

### QUESTÃO 6

Em “Valorize suas conquistas e esteja atento aos sinais de angústia.”, “angústia” é uma palavra paroxítona terminada em ditongo e, de acordo com a gramática da língua portuguesa, acentuam-se todas as palavras paroxítonas terminadas em ditongo.

Assinale a alternativa em que **TODAS** as palavras são acentuadas em consonância a essa regra.

- (A) violência – angústia – colégio.
- (B) angústia – psicológico – violência.
- (C) vítimas – físicas – colégio.
- (D) violência – código – psicológico.
- (E) ética – violência – colégio.

### QUESTÃO 7

Em “Se você beber e depois bater de carro, pode chamar de qualquer coisa, menos de acidente.”, a mesma regra de uso da vírgula depois da palavra “carro” foi aplicada em:

- (A) No trânsito, só uma coisa importa: respeito!
- (B) Não brinque, no trânsito a coisa é séria!
- (C) No caminho da vida, segurança é prioridade!
- (D) Caso você perceba o risco, protegerá a vida!
- (E) No trânsito, sua responsabilidade salva vidas!

### QUESTÃO 8

Assinale a única alternativa em que o acento grave de crase foi usado **INCORRETAMENTE**.

- (A) A PF investiga a razão que levou à passagem ilegal por áreas restritas.
- (B) A operação da PF levou ao afastamento de servidores e à prisão de seis suspeitos ligados às entidades investigadas.
- (C) Recorreram às secretárias adjuntas para os auxiliarem no projeto.
- (D) O professor se referiu às alunas que participaram do seminário.
- (E) As atividades foram entregues à ela durante o intervalo.

O **TEXTO IV** serve de base para a **questão 9**.

**TEXTO IV**

[...]

*Vi que as árvores são mais competentes em auroras do que os homens.*

*Vi que as tardes são mais aproveitadas pelas garças do que pelos homens.*

*Vi que as águas têm mais qualidade para a paz do que os homens.*

*Vi que as andorinhas sabem mais das chuvas do que os cientistas.*

[...]

Fonte: [https://www.pensador.com/melhores\\_poemas\\_de\\_manoel\\_de\\_barros/](https://www.pensador.com/melhores_poemas_de_manoel_de_barros/)

**QUESTÃO 9**

Uma figura de linguagem é um recurso estilístico responsável pelo sentido não literal de palavras e/ou expressões. Nos versos do **TEXTO IV**, foi utilizada, predominantemente, a figura de linguagem denominada:

- (A) Metonímia.
- (B) Catacrese.
- (C) Comparação.
- (D) Metáfora.
- (E) Eufemismo.

Leia o **TEXTO V** para responder à **questão 10**.

**TEXTO V**

“Um homem ficou dois dias agarrado em galhos e foi resgatado com vida, nessa terça-feira (29), após ele e um amigo terem se afogado no Rio Teles Pires, em Carlinda, a 724 km de Cuiabá. O colega dele não resistiu e foi encontrado morto a cerca de 13 quilômetros do ponto onde havia sido visto com vida pela última vez.”

Fonte: <https://g1.globo.com/mt/mato-grosso/noticia/2025/04/30/banhista-e-resgatado-apos-perder-amigo-e-ficar-tres-dias-agarrado-a-galho-em-rio-de-mt.ghtml>. Acesso em: 30 abril de 2025.

**QUESTÃO 10**

Leia as assertivas abaixo, que fazem referência à estrutura sintática do **TEXTO V**:

- I. O sujeito do verbo ficar em “Um homem ficou dois dias agarrado em galhos [...]” é determinado simples (“Um homem”).
- II. A expressão “nessa terça-feira (29)” é um adjunto adverbial e, na oração, poderiam ser retiradas as vírgulas que o intercalam.
- III. O sujeito da locução verbal em: “[...] foi encontrado morto a cerca de 13 quilômetros do ponto [...]” é indeterminado.

A alternativa que avalia **CORRETAMENTE** as afirmações acima é:

- (A) Apenas a I está correta.
- (B) Apenas I e II estão corretas.
- (C) Apenas I e III estão corretas.
- (D) Apenas II e III estão corretas.
- (E) Apenas a III está correta.

## LEGISLAÇÃO, CONHECIMENTOS GERAIS E TRANSVERSAIS

### QUESTÃO 11

A Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, instituída pela Lei Federal nº 11.892/2008, está presente em todos os estados do país, atendendo a diversos de seus municípios com educação pública, gratuita e de qualidade. Com base na referida legislação, essa rede educacional integra:

- (A) Os sistemas federal e estadual de ensino.
- (B) O sistema municipal de ensino.
- (C) Os sistemas federal, estadual e municipal de ensino.
- (D) O sistema estadual de ensino.
- (E) O sistema federal de ensino.

### QUESTÃO 12

A Lei Federal nº 13.460/2017 dispõe sobre a participação, a proteção e a defesa dos direitos dos usuários dos serviços públicos da administração pública. Entre os instrumentos de participação dos usuários previstos nesta lei, destaca-se o(a):

- (A) Audiência pública com caráter apenas consultivo, vedada a presença de representantes da sociedade civil.
- (B) Ouvidoria, responsável pela gestão da qualidade contábil e orçamentária da administração pública.
- (C) Conferência de usuários, destinada exclusivamente à escolha de dirigentes da administração pública.
- (D) Conselho de usuários, com função consultiva e de acompanhamento da prestação dos serviços públicos, bem como de sua avaliação.
- (E) Comitê gestor de ética, com competência exclusiva sobre condutas funcionais dos servidores públicos.

### QUESTÃO 13

O Estatuto da Igualdade Racial (Lei Federal nº 12.288/2010) se destina a garantir à população negra:

- (A) Acesso exclusivo às universidades públicas.
- (B) Direitos em casos de vulnerabilidade social, apenas.
- (C) A efetivação da igualdade de oportunidades, a defesa dos direitos étnicos e o combate à discriminação.
- (D) O benefício de cotas em concursos para cargos técnicos e científicos, apenas.
- (E) A criação de territórios autônomos com normas específicas.

### QUESTÃO 14

De acordo com a Lei de Improbidade Administrativa (Lei Federal nº 8.429/1992), é **CORRETO** afirmar que:

- (A) É possível responsabilizar o agente público por ato culposo que cause dano ao erário, ainda que sem intenção.

- (B) O Ministério Público e os entes públicos que tenham sofrido prejuízos em razão de atos de improbidade são legitimados para propor ação de improbidade administrativa.
- (C) A aplicação das sanções depende apenas da existência de conduta irregular, mesmo sem dolo.
- (D) A sanção de perda da função pública só poderá ser aplicada se houver enriquecimento ilícito.
- (E) A celebração de acordo de não persecução cível é admitida apenas antes da propositura da ação judicial.

### QUESTÃO 15

Joana é servidora do Instituto Federal Alfa e, visando atender aos prazos de expedição de documentos sob sua responsabilidade, decidiu levar para sua casa a impressora do seu local de trabalho para utilizá-la no fim de semana, sem prévia autorização, por escrito, da autoridade competente. Com base nesta situação hipotética, e de acordo com a Lei Federal nº 8.027/1990, a conduta de Joana:

- (A) Configura falta administrativa, punível com a pena de suspensão por até 90 (noventa) dias.
- (B) É permitida, pois o uso de bens públicos para fins pessoais justificáveis é aceito desde que não haja prejuízo financeiro direto.
- (C) Não gera qualquer responsabilização, pois não configura improbidade administrativa.
- (D) É tolerada, desde que autorizada verbalmente pelo seu chefe imediato.
- (E) Configura falta administrativa, punível com a pena de advertência por escrito.

### QUESTÃO 16

De acordo com o Plano Federal de Prevenção e Enfrentamento do Assédio e da Discriminação na Administração Pública Federal (Portaria MGI nº 6.719/2024), no tratamento das denúncias de assédio e discriminação:

- (A) Toda conduta que possa configurar assédio ou discriminação no trabalho poderá ser denunciada por qualquer pessoa que se identifique formalmente, vedando-se a denúncia anônima.
- (B) A constituição da comissão para apuração das denúncias de assédio e discriminação deve observar, sempre que possível, a preponderância da participação de mulheres, pessoas negras, indígenas, idosas, LGBTQIA+ ou com deficiência.
- (C) A vítima deverá obrigatoriamente ser ouvida na presença da pessoa acusada, em observância ao princípio constitucional do contraditório e da ampla defesa.
- (D) Integrantes da Rede de Acolhimento de que trata a Portaria MGI 6.719/2024 poderão prescrever medidas acautelatórias independentemente da concordância da pessoa afetada pelo assédio ou discriminação, conforme o princípio da presunção de vulnerabilidade.
- (E) Com base no princípio da oficialidade administrativa, apenas denúncias formuladas presencialmente serão aceitas para análise.

### QUESTÃO 17

O Instituto Federal Beta, em conformidade com a Lei de Inovação Tecnológica (Lei Federal nº 10.973/2004), instituiu em sua estrutura organizacional o Núcleo de Inovação Tecnológica (NIT) para apoiar a gestão de sua política de inovação. De acordo com esta lei, são competências do Núcleo de Inovação Tecnológica, **EXCETO**:

- (A) Negociar e gerir os acordos de transferência de tecnologia oriunda da instituição.

- (B) Desenvolver estudos e estratégias para a transferência de inovação gerada pela instituição.
- (C) Opinar pela conveniência e promover a proteção das criações desenvolvidas na instituição.
- (D) Promover o estímulo ao empreendedorismo público, impedindo que a instituição celebre parcerias com empresas privadas.
- (E) Opinar quanto à conveniência de divulgação das criações desenvolvidas na instituição, passíveis de proteção intelectual.

### QUESTÃO 18

Leia atentamente o texto a seguir e responda ao que se pede.

“As migrações sempre fizeram parte do processo de povoamento do país. Na história do Brasil, as migrações inter-regionais estiveram e ainda estão relacionadas a ciclos econômicos, que atraem a população que busca conquistar melhorias econômicas e benefícios sociais”.

O intenso fluxo migratório de famílias do Sul e Sudeste para o estado de Mato Grosso, especialmente nas décadas de 1970 e 1980, esteve principalmente relacionado à:

- (A) Implementação de políticas públicas visando ao processo de construção de ferrovias.
- (B) Intensificação das chamadas Fronteiras Agrícolas.
- (C) Criação de numerosos polos industriais, com oferta de emprego garantida.
- (D) Legalização do garimpo em vários municípios, tornando-os altamente atrativos.
- (E) Oferta de emprego no setor comercial, haja vista a expansão do comércio no estado.

### QUESTÃO 19

Leia a manchete e trecho da notícia veiculada de forma online e responda a questão.

#### **Mato Grosso ganha novo município após decisão do STF**

*Com a decisão, o estado passa a ter 142 municípios e \_\_\_\_ pode escolher prefeito e vereadores nas eleições de 2024.*

Por g1 MT

08/10/2023 10h31 Atualizado há um ano

Disponível em: <https://g1.globo.com/mt/mato-grosso/noticia/2023/10/08/mato-grosso-ganha-novo-municipio-apos-decisao-do-stf.ghtml>. Acesso em: 23 abr. 2025.

Após disputas judiciais com municípios vizinhos, é criado o 142º município do estado de Mato Grosso. Assinale a alternativa que corresponde ao mais novo município de Mato Grosso, criado pelo STF, e cujo nome foi substituído por uma lacuna no texto acima.

- (A) Guarantã do Norte.
- (B) Nova Canaã do Norte
- (C) Ipiranga do Norte.
- (D) Boa Esperança do Norte.
- (E) Porto Alegre do Norte.

## QUESTÃO 20

Leia a manchete e o trecho da matéria a seguir e responda ao que se pede.

### MT aprova norma que “converte” para Cerrado áreas do bioma amazônico

*Objetivo é reduzir de 80% para 35% áreas que precisam ser protegidas. Segundo especialistas, mais de 5 milhões de hectares de floresta estão sob ameaça.*

Por: Cristiane Prizibiszki

8 de janeiro de 2025

*“Deputados de Mato Grosso aprovaram, na tarde desta quarta-feira (8), um projeto de lei complementar que muda o código ambiental matogrossense, com o objetivo de categorizar formações vegetais com características de floresta, reinterpretando-as como pertencentes ao bioma Cerrado.”*

Disponível em: <https://oeco.org.br/noticias/mt-aprova-norma-que-converte-para-cerrado-areas-do-bioma-amazonico/> Acesso em: 13 abr. 2025.

Assinale a alternativa que apresenta uma crítica relevante de professores de instituições de pesquisa mato-grossenses, entre elas a Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT) e a Universidade do Estado do Mato Grosso (Unemat), à nova Lei aprovada pela Assembleia Legislativa do estado.

- (A) A proposta da Assembleia Legislativa considerou apenas os mapeamentos oficiais do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).
- (B) A proposta considerou apenas a metodologia científica nacional de classificação da vegetação brasileira, estabelecida no Mapa de Vegetação do Brasil.
- (C) A redução na área de Reserva Legal de 80% para 35% coloca sob risco 5.166.808 hectares de florestas estacionais no Estado, que estarão passíveis de desmatamento.
- (D) A proposta aumentará a burocracia para os produtores rurais do estado, o que implicará no aumento dos preços dos alimentos.
- (E) Com a proposta, uma consequência negativa seria o aumento da monocultura, o que contribuirá para o aumento do desgaste dos solos.

## TECNOLOGIAS APLICADAS À EDUCAÇÃO

## QUESTÃO 21

Sistemas operacionais como o *Windows* 10 e o *Linux* possuem diferentes formas de organizar arquivos, acessar diretórios e manipular dados. Considerando os conceitos básicos desses dois ambientes, assinale a alternativa **CORRETA**:

- (A) O *Windows* utiliza unidades de armazenamento identificadas por letras, enquanto o *Linux* adota uma estrutura única de diretórios iniciada pela raiz ("/").
- (B) A área de transferência possui suporte totalmente padronizado tanto no *Windows* quanto em todos os ambientes gráficos do *Linux*.
- (C) O *Linux* organiza seus diretórios utilizando letras de unidades, como C: e D:, da mesma forma que o *Windows*.
- (D) A criação de arquivos e pastas por meio de interfaces gráficas é um recurso nativo apenas no *Windows*, exigindo terminal para essa operação no *Linux*.

(E) A manipulação de arquivos por linha de comando, como copiar e mover, é uma funcionalidade exclusiva do Linux, não estando disponível no *Windows*.

### QUESTÃO 22

No contexto de criação de apresentações profissionais com o *Microsoft PowerPoint* ou *LibreOffice Impress*, é necessário aplicar um padrão visual com logotipo institucional, fontes corporativas e paleta de cores oficial em todos os *slides* da apresentação atual, incluindo aqueles que serão inseridos posteriormente. Qual recurso deve ser utilizado para essa finalidade com maior eficácia e automatização? Marque a alternativa **CORRETA**.

- (A) Duplicar *slides* com *layout* já configurado.
- (B) Pincel de formatação para copiar estilos entre *slides*.
- (C) Criação de *Slide Mestre* com aplicação global de estilos.
- (D) Inserção de elementos gráficos em cada *slide* manualmente.
- (E) Ajustar individualmente o *layout* no modo normal de edição.

### QUESTÃO 23

No *Microsoft Excel* ou *LibreOffice Calc*, para buscar o salário de um funcionário em uma tabela (intervalo A2:C100), usando o nome do funcionário (célula E2) como critério de busca, qual das seguintes fórmulas é a mais adequada e robusta, assumindo que os nomes estão na coluna A e os salários na coluna C?

Marque a alternativa **CORRETA**.

- (A) =PROCH(E2; A2:C100; 3; FALSO).
- (B) =SOMA(A2:C100).
- (C) =SE(E2=A2:A100; C2:C100).
- (D) =CONT.SE(A2:A100; E2).
- (E) =PROCV(E2; A2:C100; 3; FALSO).

### QUESTÃO 24

Para analisar um grande volume de respostas textuais de uma pesquisa de satisfação e identificar os temas mais recorrentes, qual instrução para uma IA seria mais adequada para categorizar e quantificar os resultados de forma eficiente?

- (A) Analise as seguintes [número] respostas. Identifique e agrupe as respostas em 5 a 7 categorias temáticas principais. Para cada categoria, forneça um nome, uma breve descrição e a contagem de respostas que se enquadram nela.
- (B) Leia estas respostas e me diga o que as pessoas acharam.
- (C) Faça um resumo das respostas da pesquisa.
- (D) Quais são os problemas mencionados nas respostas?
- (E) Liste todas as palavras-chave das respostas e suas frequências.

### QUESTÃO 25

O uso de ferramentas como *Google Docs*, *Classroom* e *Meet* tornou-se essencial para a continuidade das atividades educacionais em contextos híbridos e remotos. Durante uma atividade síncrona com estudantes, uma professora utilizou o *Google Meet* para compartilhar sua tela com uma apresentação feita no *Google Slides* e, simultaneamente, solicitou que os alunos respondessem uma tarefa colaborativa no *Google Documentos*. Essa prática pedagógica envolve:

- (A) Interação que depende exclusivamente da instalação local dos programas do pacote *Google Workspace*.
- (B) Aplicação de metodologias ativas com recursos de comunicação assíncrona.
- (C) Integração de ferramentas *Google* em um ambiente de aprendizagem híbrido com interação síncrona e colaboração em tempo real.
- (D) Atividade incompatível com os princípios da EaD por não utilizar uma plataforma formal de ensino como o *Moodle*.
- (E) Uso exclusivo de ferramentas de edição de texto, o que não caracteriza mediação tecnológica.

### QUESTÃO 26

O Decreto nº 12.456/2025 e a Portaria MEC nº 378/2025, integrando o *Novo Marco Regulatório da Educação a Distância no Brasil*, introduziram regras específicas para os cursos de licenciatura. De acordo com essa regulamentação, os cursos de formação de professores na modalidade EaD:

- (A) Podem ser oferecidos com até 70% da carga horária a distância, desde que opcionais para os alunos.
- (B) Devem ter no mínimo 50% da carga horária presencial, em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs).
- (C) Estão autorizados a oferecer 30% de presencialidade e 20% em atividades síncronas mediadas, sem necessidade de estágio.
- (D) Não precisam de atividades presenciais, pois a mediação tecnológica substitui as práticas formativas.
- (E) Podem excluir avaliações presenciais, adotando somente provas on-line.

### QUESTÃO 27

No contexto da EaD, o *design* instrucional envolve uma abordagem sistêmica e pedagógica para planejar experiências de aprendizagem eficazes. Em um curso online planejado para servidores públicos, o designer instrucional optou por incluir vídeos curtos, atividades práticas, fóruns de discussão e avaliações formativas ao longo dos módulos. Essa decisão está fundamentada em:

- (A) Estratégias de gamificação voltadas à competição entre estudantes.
- (B) Organização de conteúdos exclusivamente por ordem cronológica, sem articulação com objetivos.
- (C) Práticas voltadas ao ensino bancário, com ênfase em provas objetivas e pouca interação.
- (D) Princípios de aprendizagem ativa e autonomia, alinhados a uma proposta construtivista de ensino on-line.
- (E) Um modelo tecnicista baseado na transmissão de conteúdo em formatos padronizados.

### QUESTÃO 28

A integração de Inteligência Artificial (IA) na administração educacional está transformando processos como matrícula, emissão de documentos e comunicação com famílias. Assinale a alternativa que expressa um uso responsável e eficaz de sistemas com IA em contextos educacionais:

- (A) Implantar robôs de conversa (*chatbots*) que substituem permanentemente o atendimento humano em secretarias escolares.
- (B) Implantar um sistema que automatiza a organização de turmas e envia alertas aos pais sobre o desempenho dos filhos, respeitando a LGPD.
- (C) Compartilhar dados de matrícula com empresas terceirizadas para análises preditivas, sem consentimento.
- (D) Utilizar algoritmos para avaliar o desempenho de professores com base apenas na frequência dos alunos.
- (E) Integrar sistemas de IA que operam de forma autônoma, sem possibilidade de auditoria humana.

### QUESTÃO 29

Um servidor público precisa redigir um e-mail formal para solicitar informações a outro setor. Qual dos seguintes *prompts* para uma IA generativa, como *Gemini* ou *ChatGPT*, seria mais eficaz para gerar uma minuta inicial adequada?

- (A) Gere um e-mail formal para o Setor de RH, solicitando o cronograma de férias dos servidores do meu departamento, para fins de planejamento. Assine como [Seu Nome], Chefe do Setor [Seu Setor].
- (B) Escreva um e-mail sobre férias.
- (C) Preciso de um e-mail para o RH.
- (D) Como peço o cronograma de férias?
- (E) Faça um *template* de *e-mail* para solicitar cronogramas de férias.

### QUESTÃO 30

A automação de tarefas como emissão de certificados, arquivamento digital e agendamento de reuniões permite maior eficiência nas instituições públicas. Qual das situações abaixo representa um uso adequado e ético da automação administrativa no setor educacional?

- (A) Substituir os atendimentos pedagógicos por respostas automáticas geradas por inteligência artificial.
- (B) Implementar uma agenda automatizada de reuniões entre professores e pais, com lembretes por e-mail e opção de confirmação de presença.
- (C) Coletar e armazenar documentos dos alunos sem políticas claras de privacidade.
- (D) Automatizar o lançamento de notas sem qualquer supervisão humana, com base em padrões de comportamento.
- (E) Eliminar a função de secretaria escolar ao digitalizar todos os documentos.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### QUESTÃO 31

A quantidade máxima que um determinado soluto dissolve em 0,9 L de água pura, a 20 °C, é 350 g. Considerando a densidade da água pura a 20 °C igual a 1,0 g/mL, determine a concentração dessa solução em porcentagem (m/m):

- (A) 20%.
- (B) 38%.
- (C) 33%.
- (D) 28%.
- (E) 25%.

Fonte: INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do IAL**: métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. (1. ed. digital). São Paulo: IAL, 2008.

### QUESTÃO 32

Algumas bactérias, como, por exemplo, *Pseudomonas* spp. e *Xanthomonas* spp., causam a deterioração de legumes e vegetais, levando a perdas significativas na produção e armazenamento de alimentos, afetando a qualidade e, principalmente, a segurança dos produtos. A bactéria \_\_\_\_\_ é uma das mais comuns e conhecidas por causar amolecimento, podridão e mau odor.

A alternativa que completa **CORRETAMENTE** a lacuna acima:

- (A) *Salmonella* spp.
- (B) *Listeria monocytogenes*.
- (C) *Rhizopus* spp.
- (D) *Geotrichum candidum*.
- (E) *Erwinia* spp.

Fonte: FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

### QUESTÃO 33

Os indicadores microbianos de segurança e qualidade dos alimentos são microrganismos ou grupos de microrganismos que, quando presentes em determinados níveis, indicam possíveis riscos à saúde ou falhas nos processos de higiene, manipulação e conservação dos alimentos. Esses indicadores ajudam a garantir que os alimentos estejam próprios para o consumo, além de atender às normas sanitárias. Com relação a isso, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- (A) *Staphylococcus aureus* (coagulase positiva) produz toxinas que são destruídas pelo calor. Segundo a legislação, esse micro-organismo não deve estar presente em nenhuma quantidade em um alimento.
- (B) *Coliformes termotolerantes*: associados à contaminação fecal recente. Podem indicar risco de presença de patógenos entéricos.
- (C) *Escherichia coli*: subtipo dos coliformes fecais; sua presença é um forte indicativo de contaminação fecal.

(D) Contagem total de microrganismos aeróbios mesófilos: avalia a carga microbiana geral. Altos níveis podem indicar problemas de armazenamento, manipulação ou tempo de prateleira elevado.

(E) Coliformes totais: indicam contaminação ambiental e falhas na higienização.

Fonte: FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

### QUESTÃO 34

O método Kjeldahl é amplamente usado em análises de alimentos. Avalie os itens a seguir sobre essa metodologia e assinale (V) para as afirmativas **VERDADEIRAS** e (F) para as **FALSAS**:

- ( ) Determina a quantidade de nitrogênio e lipídeos em substâncias orgânicas.
- ( ) Pode ser realizado em duas etapas: digestão e titulação.
- ( ) Possibilita a determinação qualitativa das proteínas presentes na amostra.
- ( ) Determina a quantidade de nitrogênio em substâncias orgânicas.

Marque a opção que corresponde à sequência **CORRETA**:

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

Fonte: INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do IAL**: métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. (1. ed. digital). São Paulo: IAL, 2008.

### QUESTÃO 35

Análise sensorial de alimentos é o processo de medir, analisar e interpretar as características organolépticas dos alimentos por meio dos sentidos: visão, olfato, paladar, tato e audição. Sobre esse assunto, é **CORRETO** afirmar que:

- (A) No teste de ordenação, os provadores são solicitados a comparar dois ou mais alimentos e indicar suas preferências.
- (B) A análise descritiva qualitativa utiliza critérios técnicos rigorosos, principalmente quando se trata de métodos formais de análise sensorial descritiva, como o Perfil Descritivo Quantitativo.
- (C) As propriedades sensoriais percebidas pelo órgão olfativo são de menor relevância quando comparadas com outras propriedades sensoriais.
- (D) O método sensorial descritivo utiliza equipes não treinadas de provadores e objetiva avaliar o sabor e a textura de um produto.
- (E) É característica dos testes afetivos a medida de atributos específicos pela simples discriminação, isso porque estão baseados na diferença percebida entre dois produtos.

Fonte: DUTCOSKY, Sílvia D. **Análise sensorial de alimentos**. 3. ed. Curitiba: Champagnat, 2011.

### QUESTÃO 36

Embalagens de alimentos são usadas para proteger, preservar, transportar e apresentar os alimentos de maneira segura e atraente até o consumidor final. A embalagem tem que garantir a qualidade, evitar contaminações e prolongar a vida útil do produto, além de cumprir funções de *marketing* e informação (rótulo, validade, modo de uso etc.).

Em relação a este assunto, analise as afirmativas a seguir:

- I. As embalagens de vidro apresentam algumas vantagens no armazenamento de alimentos, pois são impermeáveis à umidade e a gases, são inertes e apropriadas para o processamento pelo calor.
- II. O uso de embalagem com atmosfera modificada é indicado para alimentos que precisam manter a cor (como carne vermelha) utilizando níveis mais baixos de oxigênio na embalagem.
- III. Embalagens plásticas possuem características como leveza, flexibilidade e barreira contra gases.
- IV. Embalagens inteligentes podem mudar de cor ou dar sinais em resposta a alterações no alimento (ex.: indicador de frescor).

Está **CORRETO** o que se afirma em:

- (A) I, II e III, apenas.
- (B) II e IV, apenas.
- (C) I, III e IV, apenas.
- (D) I e IV, apenas.
- (E) Todas as afirmativas.

Fonte: JORGE, Neuza. **Embalagens para alimentos**. São Paulo: Cultura Acadêmica, UNESP, 2013.

### QUESTÃO 37

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO), 100 g de feijão possuem 62 g de carboidratos, 22 g de proteínas e 1,5 g de lipídios. Sabendo que 1 g de carboidrato tem 4 kcal, 1 g de proteínas tem 4 kcal e 1 g de lipídios tem 9 kcal, qual é o grau calórico de 60 g de feijão?

- (A) 349,5 kcal.
- (B) 215,1 kcal.
- (C) 197,8 kcal.
- (D) 174,8 kcal.
- (E) 209,7 kcal.

Fonte: NEPA – Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO)**. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011.

### QUESTÃO 38

O branqueamento é uma etapa comum no processamento de frutas e hortaliças. Sobre esse assunto, analise as afirmativas a seguir:

- I. O branqueamento promove a diminuição da carga microbiana superficial do alimento, melhorando a segurança e a durabilidade do produto.
- II. O branqueamento não é indicado para a industrialização de alimentos enlatados, pois estes produtos sofrem tratamento térmico posterior.
- III. O principal objetivo do branqueamento é inativar enzimas que podem causar escurecimento, perda de sabor, cor ou textura em um alimento.
- IV. O branqueamento é contraindicado antes do congelamento, pois acelera a deterioração dos alimentos.

Está **CORRETO** o que se afirma em:

- (A) I, II e III, apenas.
- (B) II e IV, apenas.
- (C) I, III e IV, apenas.
- (D) I e III, apenas.
- (E) Todas as afirmativas.

Fonte: RAHMAN, Mohammad S. **Handbook of food preservation**. 2. ed. Boca Raton: CRC Press, 2007.

### QUESTÃO 39

Durante o processamento de matérias-primas alimentícias, a lavagem é uma das etapas iniciais e fundamentais. Sobre essa etapa, analise as afirmativas a seguir:

- I. A lavagem por imersão é um processo utilizado na higienização de frutas e hortaliças, que consiste em submergir as matérias-primas em água para a remoção de sujeiras leves ou densas. Após a lavagem, os vegetais devem passar por uma etapa de drenagem, geralmente por meio de uma esteira perfurada, a fim de eliminar o excesso de água antes das próximas etapas do processamento.
- II. O processo de lavagem por agitação em água de frutas e hortaliças, utilizando pás, hélices ou ar comprimido, é geralmente mais eficiente do que a imersão simples. No caso de matérias-primas como o morango e a maçã, deve-se utilizar apenas ar comprimido em baixa intensidade ou optar por métodos mais suaves para evitar danos físicos.
- III. O processo de lavagem de frutas e hortaliças que consiste em submeter o produto a jatos de água sob pressão, por um tempo determinado, é denominado lavagem por aspersão. A eficiência dessa técnica depende de diversos fatores, como: pressão e volume da água, temperatura da água, distância entre o produto e o jato, tempo de exposição, velocidade da esteira transportadora e número de jatos utilizados.
- IV. A limpeza a seco é utilizada para produtos menores, com maior resistência mecânica e menor teor de umidade. Os processos de limpeza a seco são menos dispendiosos do que os de limpeza úmida, pois os efluentes gerados são mais concentrados e de descarte mais fácil.

Está **CORRETO** o que se afirma em:

- (A) I, II e III, apenas.
- (B) I, II e IV, apenas.
- (C) I e III, apenas.
- (D) I, III e IV, apenas.
- (E) Todas as afirmativas.

Fonte: EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1989.

### QUESTÃO 40

Os derivados de carne suína são produtos processados a partir da carne do porco, submetidos a técnicas de conservação, modificação de sabor, textura e/ou aumento da vida útil. Eles representam uma parte importante da indústria de carnes e podem ser classificados de diversas formas, conforme o grau de processamento, tipo de ingrediente, método de conservação ou finalidade. Sobre esse assunto, assinale a alternativa **CORRETA**:

- (A) Salame é um embutido fermentado e cozido, produzido a partir de carne inteira e gordura suína, condimentado, embutido em tripa e submetido à maturação controlada para desenvolvimento de sabor, aroma e conservação.
- (B) Salsicha é um embutido cárneo cozido e fermentado, produzido a partir de carne e gordura animal, com adição de água, condimentos e aditivos, resultando em um produto de textura fina e sabor suave.
- (C) O presunto é obtido a partir de cortes inteiros ou recortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores dos suínos.
- (D) A copa é um embutido curado e defumado, elaborado a partir da carne do pernil suíno.
- (E) O apesuntado é obtido a partir de recortes e/ou cortes das massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, com a adição de ingredientes e também de proteínas não cárneas, sendo submetido a um processo de cozimento adequado.

Fonte: SCIENCE DIRECT. **Encyclopedia of meat sciences**. 2. ed. [S.l.]: Elsevier, 2014.

### QUESTÃO 41

Na indústria de alimentos, uma operação unitária é uma fase específica de um processo de produção que visa transformar ou modificar a matéria-prima em um produto final. Essas operações envolvem ações como separação, mistura, aquecimento, resfriamento, filtração, entre outras, que ocorrem de forma independente e sequencial, cada uma com um objetivo técnico claro para otimizar a produção e garantir a qualidade do alimento. Sobre isso, analise as afirmativas a seguir e assinale a alternativa **CORRETA**.

- (A) Na secagem, ocorre a remoção de umidade de um material líquido, com a evaporação de vapores que se condensam, resultando no aumento do volume final do produto.
- (B) A mistura é uma operação unitária que consiste em combinar duas ou mais substâncias com o objetivo de obter uma distribuição homogênea ou heterogênea dos componentes, independente das propriedades físicas dos ingredientes.
- (C) A refrigeração consiste na diminuição e manutenção da temperatura dos alimentos em níveis acima do seu ponto de congelamento, geralmente entre  $-5^{\circ}\text{C}$  e  $8^{\circ}\text{C}$ .
- (D) A filtração é uma operação unitária utilizada para separar completamente dois líquidos imiscíveis por meio de um filtro poroso.
- (E) Sedimentação é um processo físico em que partículas ou gotas mais densas que o fluido se depositam devido à ação da gravidade, sendo que a velocidade do processo depende de fatores como a densidade e a viscosidade do fluido.

Fonte: TADINI, Carmen. C.; TELIS, Vânia R. N.; MEIRELLES, Antonio J. A.; PESSOA-FILHO, Pedro A. **Operações unitárias na indústria de alimentos**. Vol. 1 e 2. Rio de Janeiro: LTC, 2016.

### QUESTÃO 42

Em uma análise laboratorial de suplemento alimentar em pastilha de goma de vitamina C, utilizando-se o refratômetro, foi obtido o resultado de 80 graus Brix ( $^{\circ}\text{Bx}$ ). Esse valor indica os teores de:

- (A) Temperatura.
- (B) Vitamina C.
- (C) Açúcares redutores.
- (D) Umidade.
- (E) Sólidos solúveis.

Fonte: INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do IAL:** métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. (1. ed. digital). São Paulo: IAL, 2008.

#### QUESTÃO 43

Durante a análise microbiológica de uma amostra de leite cru refrigerado, observou-se crescimento de colônias em meio específico para bactérias lácticas. Considerando os principais microrganismos presentes no leite e os métodos de sua identificação, assinale a alternativa **CORRETA**:

- (A) As bactérias do gênero *Salmonella* são desejáveis no leite, pois participam da fermentação láctica.
- (B) O teste de azul de metileno é utilizado para identificação específica de *Listeria monocytogenes*.
- (C) Bactérias psicrotróficas são aquelas que se desenvolvem a altas temperaturas, sendo comuns em processos de UHT.
- (D) A presença de *Escherichia coli* em leite é um indicador de contaminação fecal e falhas na higienização.
- (E) O uso do meio MacConkey permite o crescimento seletivo de bactérias Gram-positivas, especialmente *Lactobacillus spp.*

Fonte: FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

#### QUESTÃO 44

Em um laboratório de análise microbiológica de alimentos, o técnico do laboratório recebe uma amostra de arroz integral para realizar análise microbiológica. Então, preparou o meio de cultura utilizando Plate Count Agar (PCA) para contagem total de bactérias mesófilas aeróbias. Analise as opções a seguir e assinale (V) para as alternativas **VERDADEIRAS** e (F) para as **FALSAS**:

- ( ) O ágar PCA é um meio seletivo que contém antibióticos para inibir bactérias Gram-negativas.
- ( ) A peptona presente no meio não serve como fonte de nitrogênio e aminoácidos para o crescimento bacteriano.
- ( ) O extrato de levedura fornece vitaminas e fatores de crescimento essenciais aos microrganismos.
- ( ) A glicose é adicionada ao meio como fonte principal de carbono e energia.
- ( ) O PCA é um agente nutritivo que promove o crescimento das bactérias.

A sequência **CORRETA** é:

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

Fonte: FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

### QUESTÃO 45

A composição química dos alimentos é formada por diversos componentes que desempenham funções específicas no organismo humano e influenciam as características físicas, químicas e sensoriais dos alimentos, envolvendo diferentes substâncias com funções específicas no organismo e na tecnologia de alimentos.

Assinale a alternativa que associa **CORRETAMENTE** cada componente ao seu papel principal:

- (A) Água – hidratação; Proteínas – fornecimento de energia; Lipídios – controle enzimático.
- (B) Carboidratos – estrutura de membranas celulares; Fibras – reserva energética; Pigmentos – coloração dos alimentos.
- (C) Proteínas – construção e reparo de tecidos; Fibras – regulação do trânsito intestinal; Lipídios – fonte concentrada de energia.
- (D) Enzimas – catalisadores biológicos; Pigmentos – coloração dos alimentos; Água – função exclusivamente estrutural.
- (E) Carboidratos – transporte de oxigênio; Lipídios – formação de enzimas; Proteínas – hidratação celular.

Fonte: DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

### QUESTÃO 46

A gestão eficiente de um laboratório de análises de alimentos envolve o domínio de princípios de biossegurança, controle de qualidade, infraestrutura adequada e descarte responsável de resíduos. Considerando esses aspectos, avalie as afirmativas a seguir:

- I. A separação física entre áreas de análise microbiológica e físico-química é uma exigência normativa que visa evitar contaminações cruzadas e interferências analíticas.
- II. Vidrarias utilizadas em análises microbiológicas podem ser esterilizadas em estufa a seco ou autoclave, desde que o tempo de exposição e a temperatura sejam equivalentes.
- III. O espectrofotômetro é utilizado na quantificação de compostos em amostras alimentares com base na absorção de radiação eletromagnética, sendo um instrumento importante em análises físico-químicas.
- IV. O descarte de resíduos de reagentes orgânicos voláteis pode ser feito por evaporação controlada em capela de exaustão, desde que não sejam inflamáveis ou classificados como perigosos.
- V. A manipulação de amostras alimentares cruas e prontas para o consumo pode ocorrer no mesmo espaço físico, desde que haja higienização adequada entre as análises e troca de EPI.

Está **CORRETO** o que se afirma em:

- (A) I, II e III, apenas.
- (B) I, III e IV, apenas.
- (C) II, III e V, apenas.
- (D) I, III e V, apenas.
- (E) Todas as afirmativas.

Fonte: INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do IAL**: métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. (1. ed. digital). São Paulo: IAL, 2008.

### QUESTÃO 47

O extrator Soxhlet é um equipamento amplamente utilizado no laboratório de bromatologia, especialmente na determinação do teor de lipídios em alimentos. A amostra sólida é submetida à extração com um solvente adequado, que dissolve os lipídios e os transfere para um frasco de extração. Em relação ao funcionamento e aplicação desse equipamento, analise as alternativas a seguir:

- I. Possibilita a separação seletiva de proteínas e carboidratos.
- II. Minimiza perdas de lipídios por evaporação durante a extração.
- III. Permite extração dos lipídios sem necessidade de filtração manual.
- IV. A extração por Soxhlet é uma técnica seletiva, capaz de extrair exclusivamente lipídios, mesmo na presença de compostos de natureza polar.

Assinale a alternativa que contém as informações **INCORRETAS**:

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

Fonte: INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do IAL**: métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. (1. ed. digital). São Paulo: IAL, 2008.

### QUESTÃO 48

Durante o controle de qualidade microbiológica de um lote de leite pasteurizado, foram detectadas colônias suspeitas de *Escherichia coli*. A equipe do laboratório iniciou o processo de identificação do microrganismo isolado. Diversas técnicas e critérios foram utilizados, incluindo análise morfológica, bioquímica e fisiológica. Com base nisso, assinale a alternativa que apresenta **CORRETAMENTE** uma sequência de procedimentos utilizados para a identificação de bactérias em alimentos:

- (A) Microscopia óptica → coloração de Gram → testes bioquímicos → cultivo em meio seletivo → PCR.
- (B) Coleta da amostra → cultivo em meio de enriquecimento → isolamento em meio seletivo → coloração de Gram → testes bioquímicos.
- (C) Isolamento em meio seletivo → testes sorológicos → microscopia eletrônica → PCR.
- (D) Coleta da amostra → microscopia eletrônica → cultivo em meio universal → testes de resistência antimicrobiana.
- (E) Coleta da amostra → esfregaço direto → coloração de Gram → microscopia eletrônica → meio diferencial.

Fonte: FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

### QUESTÃO 49

Em uma aula prática no laboratório de tecnologia de alimentos, os alunos precisam realizar uma diluição da amostra de iogurte de morango para análise. Um grupo adiciona 5 mL de iogurte a 45 mL de solução salina estéril (NaCl). Qual é o fator de diluição nessa preparação?

- (A) 1:5.
- (B) 1:9.
- (C) 1:45.
- (D) 1:10.
- (E) 1:50.

Fonte: INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do IAL**: métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. (1. ed. digital). São Paulo: IAL, 2008.

### QUESTÃO 50

No desenvolvimento de um novo produto alimentício, é fundamental aplicar métodos adequados de conservação para garantir a segurança do alimento e prolongar sua vida de prateleira.

Considerando esse contexto, analise as afirmações a seguir:

- I. A refrigeração e o congelamento são métodos físicos de conservação que retardam o crescimento microbiano, eliminando totalmente os microrganismos presentes.
- II. A adição de conservantes químicos, como sorbato de potássio e benzoato de sódio, inibe o crescimento de fungos e bactérias, sendo eficaz em produtos com pH ácido.
- III. A embalagem a vácuo e a atmosfera modificada reduzem a disponibilidade de oxigênio, contribuindo para a redução da oxidação e do crescimento de microrganismos aeróbicos.
- IV. A pasteurização é um método de conservação que elimina todos os microrganismos, inclusive esporulados, garantindo vida de prateleira indefinida.

Assinale a alternativa que contém as afirmativas **CORRETAS**:

- (A) I, II e III, apenas.
- (B) II e III, apenas.
- (C) I e IV, apenas.
- (D) II, III e IV, apenas.
- (E) Todas as afirmativas estão corretas.

Fonte: RAHMAN, Mohammad S. **Handbook of food preservation**. 2. ed. Boca Raton: CRC Press, 2007.



# CONCURSO PÚBLICO

TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO - NÍVEL MÉDIO - EDITAL 01/2025

TÉCNICO DE LABORATÓRIO - ÁREA: ALIMENTOS

## FOLHA DE ANOTAÇÃO DO CANDIDATO

Nome do Candidato \_\_\_\_\_

Questão	Alternativa
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	

Questão	Alternativa
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	
37	
38	
39	
40	
41	
42	
43	
44	
45	
46	
47	
48	
49	
50	