



PROCESSO SELETIVO UEPB Nº 002/2026

NÍVEL MÉDIO / TÉCNICO

FUNÇÃO:

TÉCNICO EM LABORATÓRIO
(MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS) - CAMPUS I

EXAME GRAFOTÉCNICO:

(Transcreva a frase abaixo no local indicado na sua Folha de Respostas)

“Luz para a terra e para o homem.”

INSTRUÇÕES:

1. Verifique se este caderno de provas contém 20 (vinte) questões de múltipla escolha, sendo Língua Portuguesa de 01 a 10 e Conhecimentos Específicos de 11 a 20.
2. Observe se há falhas ou imperfeições gráficas que causem dúvidas. Caso existam, comunique imediatamente ao Fiscal de Sala.
3. Confira seus dados na Folha de Respostas com os dados do Cartão de Inscrição.
4. Esta Prova tem duração de 4 (quatro) horas. Não é permitida a saída do candidato antes de transcorridas 2 (duas) horas completas, sob pena de eliminação.
5. É vetado, durante a prova, o intercâmbio ou empréstimo de material de qualquer natureza entre os candidatos, bem como o uso de celulares, calculadoras e/ou qualquer outro tipo de equipamento eletrônico. A fraude, ou tentativa, a indisciplina e o desrespeito às autoridades encarregadas dos trabalhos são faltas que eliminam o candidato.
6. Certifique-se de que assinou a lista de presença e que preencheu adequadamente todos os espaços da Folha de Respostas.
7. Ao finalizar a prova, entregue ao fiscal o Caderno de Prova e a Folha de Respostas, sob pena de eliminação.

PORTUGUÊS

Leia o Texto I para responder às questões de 1 a 6.

Texto I:

Desemprego entre mulheres negras jovens chega a 24,7%, aponta estudo

Por Agência Brasil - 05/06/26 - 09h32min Em Brasil

Apesar de avanços recentes no mercado de trabalho, com queda nos índices de desemprego e resultados positivos no aumento da renda dos trabalhadores, as mulheres negras jovens continuam registrando os piores resultados em indicadores como taxa de desocupação, informalidade, desalento e rendimento.

O resultado faz parte de um relatório da Rede Multiatores MUDE com Elas, elaborado pelo Centro de Estudos das Relações de Trabalho e Desigualdades (Ceert), a partir de dados da PNAD Contínua 2025, pesquisa do IBGE que analisa o mercado de trabalho no país.

Segundo o levantamento, mesmo com melhorias em índices de educação formal e renda, ainda existem desigualdades estruturais no mercado de trabalho brasileiro para mulheres com idades entre 14 e 29 anos.

Entre os 14 e os 17 anos, a taxa de desocupação de mulheres negras chega a 24,7%, índice 1,4 vez superior à dos homens brancos da mesma faixa etária. Na faixa de 18 a 24 anos, apontada pelos pesquisadores como momento-chave de transição entre escola e trabalho, a desigualdade se intensifica para uma desocupação de 16,5% para elas, 1,6 vez maior do que a dos homens brancos.

O segmento posterior, entre 25 e 29 anos, tem uma taxa de desocupação de mulheres negras de 10,3%, quase o dobro da observada entre mulheres brancas e 2,8 vezes a dos homens brancos.

“O mercado de trabalho melhorou, mas não melhorou de forma igual para todas as pessoas. Isso evidencia que o problema não está apenas no acesso à educação, mas também nos mecanismos estruturais de exclusão que continuam operando no mercado de trabalho e na sociedade brasileira. Envolvem racismo estrutural, segregação territorial, desigualdade no acesso às redes de oportunidade, discriminação nos processos de contratação e promoção, além da sobrecarga histórica do trabalho de cuidado”, aponta a coordenadora da Rede Multiatores pelo Ceert, Shirley Santos.

A pesquisadora destaca que o território também influencia diretamente as oportunidades, pois moradoras de regiões periféricas enfrentam maiores obstáculos relacionados à mobilidade urbana, acesso à infraestrutura, qualidade dos serviços públicos e redes profissionais.

A diferença também se reflete na renda e no acesso ao trabalho formal. Em 2025, o rendimento médio das mulheres negras correspondeu a apenas 46,5% do rendimento dos homens brancos, uma diferença de 53,5% que permanece praticamente inalterada nos últimos anos.

A informalidade entre jovens negras é de 39,1%, cerca de 10% acima da registrada entre jovens brancas. O único segmento mais fragilizado nesse indicador é o dos jovens homens negros, para os quais esse índice chega a 44,2%.

As dificuldades se refletem no desalento, que é a condição de quem desiste de procurar trabalho. As mulheres negras são 38,7% dos jovens desalentados do país, enquanto os homens negros somam 36,1%. Na faixa de 25 a 29 anos, a participação das mulheres negras atinge 44,2%.

Quando a análise recai somente sobre a Região Metropolitana de São Paulo, a desigualdade se repete: jovens mulheres negras recebem, em média, R\$ 2.236, enquanto homens brancos chegam a R\$ 3.926. Entre 25 e 29 anos, a desigualdade aumenta, com rendimentos de R\$ 2.569 para mulheres negras e R\$ 5.323 para homens brancos.

“Os microdados permitem observar parte dessas desigualdades quando cruzamos raça, gênero, renda, escolaridade e território. Mas a experiência acumulada pelas organizações da sociedade civil também é fundamental para compreender dimensões que muitas vezes os dados quantitativos não conseguem capturar integralmente, como os mecanismos subjetivos de exclusão e os impactos cotidianos do racismo institucional”, complementa Shirley.

[...]

Disponível em: <https://istoe.com.br/desemprego-entre-mulheres-negras-jovens-chega-a-247-aponta-estudo>. Acesso em: 06 jun. 2026.

1ª QUESTÃO

Analise as assertivas a seguir.

- I- As mulheres negras produzem menos resultados no trabalho, razão pela qual apresentam rendimento inferior.
- II- Racismo estrutural e discriminação nos processos de contratação e promoção são alguns dos fatores apontados na pesquisa como geradores de desemprego de mulheres negras.
- III- Dentre os grupos comparados, o das jovens negras é o que apresenta situação mais desfavorável em relação ao indicador informalidade.

É CORRETO o que se afirma apenas em:

- a) II.
- b) II e III.
- c) III.
- d) I.
- e) I e III.

2ª QUESTÃO

Assinale a alternativa que aponta CORRETAMENTE o objetivo central do Texto I.

- a) Relatar experiências pessoais vividas por mulheres negras.
- b) Apresentar uma opinião sobre dados que revelam discriminação contra a população negra.
- c) Convencer o leitor a concordar com determinada opinião.
- d) Informar o público sobre dados estatísticos de um relatório realizado pelo Centro de Estudos das Relações de Trabalho e Desigualdades (Ceert).
- e) Dissertar sobre a importância da realização de pesquisas estatísticas a respeito de fatores que geram discriminação contra a população negra.

3ª QUESTÃO

Considere o trecho:

“Apesar de avanços recentes no mercado de trabalho, com queda nos índices de desemprego e resultados positivos no aumento da renda dos trabalhadores, as mulheres negras jovens continuam registrando os piores resultados em indicadores como taxa de desocupação, informalidade, desalento e rendimento”.

Sobre o uso de “Apesar de”, analise as assertivas a seguir.

- I- Apresenta uma informação que poderia suscitar uma expectativa de melhora generalizada das condições de trabalho, contrariada por informação subsequente.
- II- Contribui para a progressão temática do texto.
- III- Poderia ser substituída por “uma vez que”, sem alteração significativa de sentido.

É CORRETO o que se afirma em:

- a) II e III, apenas.
- b) I, II e III.
- c) I e II, apenas.
- d) III, apenas.
- e) I, apenas.

4ª QUESTÃO

No fragmento, “Segundo o levantamento, mesmo com melhorias em índices de educação formal e renda, ainda existem desigualdades estruturais no mercado de trabalho brasileiro para mulheres com idades entre 14 e 29 anos”, é possível afirmar que os termos destacados podem ser classificados gramaticalmente como:

- a) Preposição com valor de conformidade e advérbio com valor permanência, respectivamente.
- b) Numeral com valor de ordenação e advérbio com valor de temporalidade, respectivamente.
- c) Preposição com valor de sequenciação e conjunção com valor de temporalidade, respectivamente.
- d) Numeral com valor de sequenciação e conjunção com valor de permanência, respectivamente.
- e) Preposição com valor de conformidade e conjunção com valor de adição, respectivamente.

5ª QUESTÃO

Tomando como base as palavras localizadas no Texto I, assinale a alternativa cujos vocábulos compartilham, segundo a norma-padrão, a mesma justificativa de acentuação gráfica.

- a) Histórica, periféricas e além.
- b) Índice, obstáculo e periféricas.
- c) País, está e também.
- d) Contínua, etária e histórica.
- e) Educação, também e contratação.

6ª QUESTÃO

Leia o período a seguir.

“O mercado de trabalho melhorou, mas não melhorou de forma igual para todas as pessoas. Isso evidencia que o problema não está apenas no acesso à educação, mas também nos mecanismos estruturais de exclusão que continuam operando no mercado de trabalho e na sociedade brasileira”.

O termo Isso, no contexto, funciona como:

- a) Adjunto adverbial que marca uma circunstância temporal.
- b) Elemento catafórico, indicando algo que será dito posteriormente.
- c) Pronome que não possui referente no texto.
- d) Elemento anafórico, utilizado para retomar uma informação anterior.
- e) Elemento dêitico, utilizado como referente de uma informação explicitada anteriormente.

Leia Texto II para responder às questões 7 e 8.

Texto II:



Disponível em: <https://coladaweb.com/>. Acesso em: 11 jun. 2026.

7ª QUESTÃO

Análise as assertivas abaixo.

- I- O Texto II denuncia um problema urbano recorrente.
- II- É possível perceber uma crítica sobre a conduta do poder público.
- III- A ironia presente no Texto II é dirigida aos motoristas.

É CORRETO o que se afirma em:

- a) II, apenas.
- b) I, II e III.
- c) I e II, apenas.
- d) III, apenas.
- e) I e III, apenas.

8ª QUESTÃO

A relação semântica observada entre as palavras alagam e alegam, presentes no Texto II, é:

- a) paronímia.
- b) homonímia.
- c) polissemia.
- d) sinonímia.
- e) antonímia.

Leia o Texto III para responder às questões 9 e 10.

Texto III:



ARMANDINHO. Disponível em: <https://www.instagram.com.br/tirinhadearmandinho>. Acesso em: 19 jun. 2026.

9ª QUESTÃO

Com base na leitura do Texto III, analise as proposições a seguir.

- I- O Texto III valoriza o conhecimento científico para a compreensão de fenômenos naturais.
- II- O Texto III afirma que os fatos dependem das crenças de cada indivíduo.
- III- A fala presente no terceiro quadrinho sugere que não existe consenso científico a respeito do aquecimento global.

É CORRETO o que se afirma apenas em:

- a) I e II.
- b) II e III.
- c) I.
- d) I e III.
- e) III.

10ª QUESTÃO

Acerca dos usos dos sinais de pontuação no Texto III, analise as assertivas a seguir.

- I- As vírgulas presentes no primeiro quadrinho servem para separar elementos de uma enumeração.
- II- A vírgula que aparece no segundo quadrinho está em desacordo com a norma-padrão.
- III- As reticências presentes no terceiro quadrinho sugerem uma pausa de realce.

É CORRETO o que se afirma em:

- a) III, apenas.
- b) I e III, apenas.
- c) I e II, apenas.
- d) II e III, apenas.,
- e) I, II e III.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11ª QUESTÃO

Sobre bactérias, fungos, vírus e parasitas relevantes em alimentos, assinale a alternativa CORRETA.

- a) Bactérias são procariontes que podem multiplicar-se no alimento quando os fatores ambientais permitem; bolores e leveduras são fungos eucariontes; vírus não se multiplicam no alimento, pois dependem de células hospedeiras vivas; e parasitas podem ser veiculados como cistos, oocistos, ovos ou larvas, exigindo controle por higiene, tratamento térmico ou outros processos adequados à espécie.
- b) Bactérias, fungos, vírus e parasitas são todos procariontes e todos se multiplicam por fissão binária diretamente no alimento.
- c) Vírus alimentares multiplicam-se em alimentos proteicos sem célula hospedeira, enquanto bolores são partículas acelulares semelhantes a príons.
- d) Leveduras são helmintos multicelulares, e cistos parasitários são sempre destruídos apenas por refrigeração leve.
- e) Fungos só crescem em alimentos com a_w superior a 0,99 e, por isso, não têm relevância na deterioração de alimentos ácidos ou de baixa umidade.

12ª QUESTÃO

Analise as afirmativas a seguir sobre fatores que influenciam o crescimento microbiano em alimentos.

- I- pH, atividade de água, potencial de óxido-redução, nutrientes, constituintes antimicrobianos naturais e estrutura biológica são fatores intrínsecos; temperatura, umidade relativa e atmosfera de armazenamento são fatores extrínsecos.
- II- A redução da atividade de água pode impedir multiplicação sem necessariamente destruir todas as células ou esporos; bolores xerofílicos e leveduras osmofílicas tendem a tolerar a_w menor do que muitas bactérias patogênicas.
- III- Atmosfera modificada e vácuo alteram disponibilidade de oxigênio, composição gasosa e potencial redox, podendo inibir aeróbios estritos, mas também exigir controle rigoroso de tempo e temperatura para evitar risco por anaeróbios ou facultativos.
- IV- A elevação da umidade relativa de armazenamento sempre reduz a a_w superficial do alimento e, por isso, sempre previne crescimento de bolores.

É CORRETO o que se afirma em:

- a) III e IV, apenas.
- b) I e IV, apenas.
- c) II e III, apenas.
- d) I, II e III, apenas.
- e) I, II, III e IV.

13ª QUESTÃO

Em relação ao uso de coliformes totais, coliformes termotolerantes, *Escherichia coli*, enterococos e aeróbios mesófilos como indicadores microbiológicos, assinale a alternativa CORRETA.

- a) Coliformes totais são indicadores amplos de higiene, falha de processo ou contaminação pós-processo; coliformes termotolerantes e, sobretudo, *E. coli* sugerem contaminação de origem fecal ou entericidade com maior especificidade; enterococos podem ser úteis como indicadores de contaminação fecal ou persistência ambiental em matrizes específicas; e aeróbios mesófilos estimam a carga microbiana cultivável geral e o histórico de processamento/armazenamento, sem provar por si só a presença de patógenos.
- b) Coliformes totais são prova direta e suficiente de *Salmonella spp.* viável no alimento, dispensando pesquisa específica do patógeno.
- c) Aeróbios mesófilos são vírus respiratórios cultiváveis em ágar nutriente e, por isso, indicam exclusivamente contaminação viral.
- d) *E. coli* é um microrganismo iniciador esperado em todos os produtos fermentados e sua presença nunca tem significado higiênico-sanitário.
- e) Enterococos são bolores termodúricos; por essa razão, sua avaliação substitui integralmente os ensaios de coliformes, *E. coli* e aeróbios mesófilos.

14ª QUESTÃO

Analise as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I- *Salmonella spp.* e *Listeria monocytogenes* são classicamente associadas à infecção alimentar por ingestão de células viáveis, com invasão e resposta inflamatória no caso de *Salmonella* e capacidade de invasão, sobrevivência intracelular e disseminação sistêmica no caso de *Listeria*; *Staphylococcus aureus* enterotoxigênico e *Clostridium botulinum* são classicamente associados a intoxicação por toxinas pré-formadas no alimento.

PORQUE

- II- A distinção entre infecção, intoxicação e toxinfecção depende do evento central que causa a doença: multiplicação/invasão do agente no hospedeiro, ingestão de toxina pré-formada no alimento ou ingestão de células/esporos que produzem toxina no trato gastrointestinal.

A respeito dessas asserções, é CORRETO afirmar que:

- a) As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- b) As asserções I e II são proposições falsas.
- c) A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- d) A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- e) As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.

15ª QUESTÃO

Analise as afirmativas sobre mecanismos de deterioração microbiana em diferentes matrizes alimentares.

- I- Em carnes refrigeradas sob atmosfera aeróbia, *Pseudomonas spp.* e outros psicrotróficos Gram-negativos podem dominar a microbiota deteriorante, gerando odores anormais, limo superficial e compostos derivados de proteólise, lipólise e catabolismo de aminoácidos.
- II- Em leite e derivados, psicrotróficos como *Pseudomonas spp.* podem produzir proteases e lipases extracelulares relativamente termoestáveis, capazes de contribuir para amargor, rancidez e defeitos de textura mesmo quando parte das células é inativada pelo calor.
- III- Em frutas e vegetais, bolores, leveduras, bactérias lácticas e bactérias de podridão mole podem causar fermentação, amolecimento, micélio visível, produção de gás, exsudação e odores anormais, a depender de pH, a_w , danos teciduais e temperatura.
- IV- Em alimentos processados comercialmente estéreis, qualquer estufamento de embalagem só pode ser químico, pois esporos bacterianos nunca estão envolvidos quando houve tratamento térmico.

É CORRETO o que se afirma em:

- a) I e IV, apenas.
- b) I, II e III, apenas.
- c) II e IV, apenas.
- d) III, apenas.
- e) I, II, III e IV.

16ª QUESTÃO

Assinale a alternativa CORRETA sobre os princípios microbiológicos dos métodos de conservação de alimentos.

- a) Congelamento torna o alimento estéril imediatamente, elimina todas as toxinas microbianas e reinicia integralmente o prazo de validade.
- b) Pasteurização e esterilização comercial são sinônimos e ambas garantem destruição absoluta de todos os esporos bacterianos em qualquer alimento.
- c) A conservação pode combinar barreiras: pasteurização reduz células vegetativas sensíveis, esterilização comercial busca estabilidade frente aos microrganismos relevantes ao produto, refrigeração retarda crescimento sem esterilizar, congelamento inibe multiplicação e pode injuriar células sem garantir destruição total, desidratação reduz a_w , irradiação danifica componentes celulares como DNA, conservantes atuam por mecanismos químicos específicos e atmosfera modificada altera gases disponíveis, devendo tudo ser validado para a matriz e o perigo-alvo.
- d) Irradiação torna o alimento radioativo e, por esse motivo, não tem utilidade como tecnologia de controle microbiológico.
- e) Atmosfera modificada elimina qualquer risco por *Clostridium botulinum*, mesmo sem refrigeração, sem controle de pH, sem controle de a_w e sem validação do processo.

17ª QUESTÃO

Analise as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I- No iogurte, *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* acidificam o leite e contribuem para textura e aroma; em pães, *Saccharomyces cerevisiae* produz CO_2 e etanol; em cerveja e vinho, leveduras conduzem fermentação alcoólica; e, na produção de vinagre, bactérias acéticas oxidam etanol a ácido acético em condições aeróbias.

PORQUE

- II- Metabólitos microbianos como ácidos orgânicos, etanol, CO_2 , compostos aromáticos e, em certos casos, bacteriocinas ou outros antagonistas alteram pH, potencial redox, textura, sabor, aroma e estabilidade microbiológica dos alimentos fermentados.

A respeito dessas asserções, é CORRETO afirmar que:

- a) A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- b) As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas II não se relaciona com a relevância tecnológica descrita em I.
- c) A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- d) As asserções I e II são proposições verdadeiras, e II explica corretamente a relevância tecnológica descrita em I.
- e) As asserções I e II são proposições falsas.

18ª QUESTÃO

Analise as afirmativas a seguir sobre técnicas de contagem, número mais provável (NMP), métodos rápidos e aplicação dos padrões microbiológicos no Brasil.

- I- Plaqueamento em superfície e em profundidade expressam, em geral, resultados como UFC/g ou UFC/mL e quantificam microrganismos viáveis e cultiváveis sob as condições do método; no plaqueamento em profundidade, as células são incorporadas ao ágar fundido e podem formar colônias internas, enquanto no plaqueamento em superfície as colônias se desenvolvem sobre a superfície do meio.
- II- O número mais provável (NMP) é uma estimativa estatística baseada no padrão de resultados positivos e negativos em diluições seriadas com repetições, sendo útil quando se esperam baixas contagens, quando a matriz dificulta plaqueamento direto ou quando o grupo-alvo exige etapas presuntivas e confirmatórias.
- III- A RDC 724/2022 remete os padrões microbiológicos à IN 161/2022, aplicáveis aos alimentos prontos para oferta ao consumidor conforme o escopo regulatório; a interpretação depende de categoria do alimento, plano de amostragem, unidade analítica, método e limites definidos; e a IN 313/2024 alterou a IN 161/2022 para explicitar que alimentos prontos para oferta ao consumidor com deterioração que altere características físicas, químicas ou organolépticas são de qualidade inaceitável e não se submetem à aplicação dos padrões microbiológicos dessa IN.
- IV- Métodos rápidos substituem automaticamente métodos de referência em qualquer fiscalização oficial, ainda que não tenham sido validados para a matriz, para o microrganismo-alvo ou para o desempenho analítico exigido.

É CORRETO o que se afirma em:

- a) I, II, III e IV.
- b) I e II, apenas.
- c) I e IV, apenas.
- d) III e IV, apenas.
- e) I, II e III, apenas.

19ª QUESTÃO

Sobre BPF, PPHO/POP e APPCC/HACCP na indústria de alimentos, assinale a alternativa CORRETA.

- a) PCC é qualquer ponto em que haja defeito sensorial ou perda econômica, mesmo quando não existe perigo significativo à segurança do alimento a ser prevenido, eliminado ou reduzido a nível aceitável.
- b) APPCC substitui integralmente BPF e procedimentos de higienização, pois pontos críticos de controle são suficientes para corrigir qualquer falha estrutural de fábrica.
- c) BPF são programas de pré-requisitos voltados às condições higiênico-sanitárias de instalações, equipamentos, manipuladores, água, pragas, armazenamento e processamento; POP/PPHO documentam e padronizam procedimentos operacionais e de higiene, com monitoramento e registros; e o APPCC/HACCP é um sistema preventivo, construído sobre esses pré-requisitos, que envolve análise de perigos, identificação de PCCs, limites críticos, monitoramento, ações corretivas, verificação e registros.
- d) Limites críticos de PCC podem ser definidos informalmente durante a produção, não precisam ser mensuráveis e não exigem registros de monitoramento.
- e) A análise de perigos no APPCC ocorre somente depois da liberação do lote ao consumidor, pois sua função principal é explicar reclamações de mercado.

20ª QUESTÃO

Analise as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I- Biofilmes formados por microrganismos como *Listeria monocytogenes*, *Pseudomonas spp.* e *Salmonella spp.* em aço inoxidável, plásticos, borrachas, drenos, juntas e zonas de difícil acesso podem atuar como reservatórios persistentes de contaminação cruzada; por isso, o controle requer projeto sanitário, limpeza com remoção mecânica de resíduos, sanitização validada, monitoramento ambiental e correção de nichos, e não apenas aumento indiscriminado da concentração do sanitizante.

PORQUE

- II- A matriz extracelular polimérica, a fisiologia de células aderidas, a limitação de penetração de sanitizantes, gradientes de nutrientes/oxigênio e a proteção conferida por matéria orgânica e microambientes dificultam a eliminação de células em biofilmes e favorecem persistência em ambientes de processamento.

A respeito dessas asserções, é CORRETO afirmar que:

- a) As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- b) As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- c) A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- d) A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- e) As asserções I e II são proposições falsas.