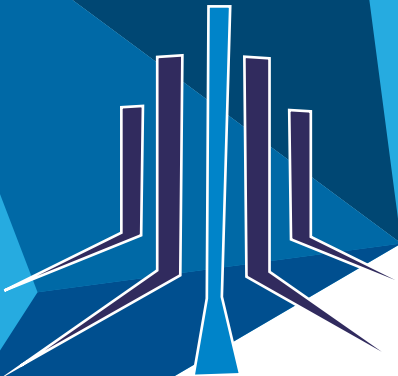




FAPEC

2025

CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS PARA PROVIMENTO DE CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS DA UFGD

Horário: **8 horas**

MANHÃ

Duração da prova:

4 horas

Cód: **1003**

Cargo:

**Técnico de
Laboratório -
Engenharia de
Alimentos**

INSTRUÇÕES

1. Leia atentamente as instruções. Não manuseie este caderno de provas até receber autorização.
2. Para fazer esta prova, você usará: a) este caderno de questões e b) um cartão-resposta.
3. Ao receber autorização, verifique se, no caderno, constam todas as **50 (cinquenta)** questões e se há falhas ou imperfeições gráficas que lhe causem dúvida. Se houver, reclame imediatamente ao fiscal de sala.
4. Verifique, no cartão-resposta, se há marcações indevidas no campo destinado às suas respostas. Se houver, reclame imediatamente.
5. As questões objetivas contêm cinco (5) alternativas, identificadas pelas letras A, B, C, D e E.

Transcreva para o cartão-resposta a alternativa correta.

Há somente uma alternativa correta para cada questão.

Exemplo: se a alternativa correta de uma determinada questão for B, o candidato deverá preencher totalmente o retângulo correspondente, com caneta esferográfica azul ou preta, conforme modelo abaixo:

A	☒	C	D	E
---	-------------------------------------	---	---	---

6. Não faça rasuras no cartão-resposta.
7. Procure responder a todas as questões.
8. Durante a prova, não se admite que o candidato comunique-se com outros candidatos, efetue empréstimos, use meios ilícitos ou pratique atos contra as normas ou a disciplina. A fraude, a indisciplina e o desrespeito aos fiscais encarregados dos trabalhos são faltas que eliminam o candidato.
9. É expressamente proibido que o candidato utilize quaisquer meios de comunicação durante sua permanência no local de prova. Os aparelhos celulares deverão estar desligados, não sendo permitido que eles toquem em nenhum momento durante a realização da prova.

AO TERMINAR A PROVA, RETIRE SUA
ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DA CARTEIRA
E COLE AQUI

As questões de **01 a 06** referem-se ao texto a seguir. Os parágrafos estão numerados e algumas palavras ou segmentos textuais estão sublinhados para facilitar sua identificação pelos candidatos.

A inclusão da terceira idade no mercado de trabalho: uma análise jurídica e social

Gilda Figueiredo Ferraz de Andrade

[...]

[1] Este artigo explora os aspectos jurídicos e sociais da inclusão da terceira idade no mercado de trabalho, destacando os desafios e as perspectivas de avanço.

[2] A Constituição Federal de 1988 estabelece, em seu art. 7º, inciso XXXI, a proibição de discriminação por idade para efeitos de admissão ao trabalho. Além disso, o Estatuto do Idoso (Lei 10.741/2003), em seu art. 27, veio garantir a proteção contra a discriminação no mercado de trabalho e tem promovido o acesso da pessoa idosa a programas de capacitação e reinserção profissional.

[3] Essas normas refletem a necessidade de garantir igualdade de oportunidades no mercado de trabalho, reconhecendo a experiência e a contribuição da população idosa para a sociedade, entretanto a efetividade dessas disposições depende de sua implementação prática e da conscientização social sobre a importância da inclusão.

[4] A inserção da terceira idade no mercado de trabalho não é apenas uma questão de direitos, mas também de desenvolvimento social e econômico. A experiência acumulada por esses trabalhadores pode ser um diferencial competitivo, realidade que contribuirá para a inovação e a transmissão de conhecimento no ambiente profissional, entretanto desafios significativos permanecem, como o preconceito etário e a falta de adaptação das empresas às necessidades dos idosos. A ausência de políticas voltadas para a capacitação e a reinserção profissional também limita, e muito, as oportunidades para essa faixa etária.

[5] A promoção da inclusão da terceira idade no mercado de trabalho requer esforços coordenados entre o setor público e o privado. Políticas públicas, como incentivos fiscais para empresas que contratam idosos, e programas de capacitação específicos são fundamentais para garantir a empregabilidade desse importante nicho populacional.

[6] Demais disso, iniciativas privadas podem desempenhar um papel importante, como a criação de ambientes de trabalho inclusivos e flexíveis, que atendam às necessidades de saúde e bem-estar dos trabalhadores idosos.

[7] Com o envelhecimento populacional, urge repensar o papel da terceira idade no mercado de trabalho. A transição para uma economia mais inclusiva exige não apenas mudanças legais, mas também transformações culturais que valorizem a diversidade etária. A Agenda 2030 da ONU, por meio do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável

8, reforça a necessidade de promover o trabalho decente para todos, independentemente da idade. Essa diretriz pode orientar a criação de políticas mais abrangentes e eficazes no Brasil e no mundo.

[8] A inclusão da terceira idade no mercado de trabalho é uma questão central para a promoção da igualdade e do desenvolvimento sustentável. Embora o Brasil possua um arcabouço jurídico que garante o direito ao trabalho sem discriminação etária, a implementação de políticas públicas e iniciativas privadas ainda é um desafio. Somente por meio de esforços conjuntos será possível construir um mercado de trabalho verdadeiramente inclusivo para a população idosa.

(Disponível em: <https://www.migalhas.com.br/depeso/422388/terceira-idade-no-mercado-de-trabalho-analise-juridica-e-social>. Acesso em: 9 jan. 2025. Com supressões, adaptações e grifos nossos)

01. Há, no texto, um problema de organização textual que interfere (negativamente) na coesão. Em qual das alternativas se aponta essa falha coesiva e uma possível solução para o problema?

- A) O problema está no uso indevido de "Essas" [3] e "Essa" [7]; a autora deveria ter empregado "Estas" e "Esta", remetendo aos respectivos termos mais próximos.
- B) O problema está no uso do singular em "limita" [4]: como o sujeito da oração é composto, a forma verbal deveria estar no plural ("limitam").
- C) O problema está na falta de paralelismo sintático entre as duas últimas orações destacadas em [2], o que inviabiliza sua ligação por "e".
- D) O problema está em [4]: não é possível identificar o referente de "essa faixa etária"; o ideal seria a repetição de "os idosos".
- E) O problema está na separação dos parágrafos [5] e [6], que poderiam ser articulados em um único (parágrafo).

02. Esta questão avalia conhecimentos sobre pontuação e suas implicações na construção de sentidos no texto (compreensão e interpretação). Assinale a alternativa que traz o comentário correto.

- A) Em [7], a ausência de vírgula antes da oração destacada garante o sentido restritivo que esta assume no período de que faz parte.
- B) Em [8], o sentido generalizante da oração destacada é garantido pela ausência de vírgula antes do pronome relativo ("que") que a introduz.
- C) Em [4], a oração destacada não está precedida de vírgula porque seu sentido é explicativo e generalizante, aplicando-se a todas as empresas.
- D) Em [8], a oração destacada deveria estar precedida de vírgula para garantir o sentido explicativo e generalizante que assume no período de que faz parte.
- E) Em [5], o pronome relativo ("que") que inicia a oração destacada deveria estar precedido de vírgula para garantir o sentido de restrição que introduz no período.

03. O modo como a autora emprega a expressão “terceira idade” no texto (título, [1], [4], [5], [7], [8]) corresponde a uma figura de linguagem. Em qual das alternativas é apontada essa figura?

- A) Metáfora.
- B) Hipérbole.
- C) Metonímia.
- D) Prosopopeia.
- E) Silepse de gênero.

04. Assinale a alternativa que traz três palavras que são empregadas no texto como substantivos.

- A) Trabalho; idosa; prática [3].
- B) Público; privado; fiscais [5].
- C) Acesso; idosa; profissional [2].
- D) Trabalhadores; diferencial; idosos [4].
- E) Bem-estar; trabalhadores; idosos [6].

05. Em qual das alternativas são apontados dois tipos de seqüências textuais presentes no texto?

- A) Argumentativas e narrativas.
- B) Argumentativas e injuntivas.
- C) Descritivas e narrativas.
- D) Narrativas e injuntivas.
- E) Injuntivas e dialogais.

06. Esta questão avalia conhecimentos sobre itens diversos do conteúdo previsto no Edital. Assinale a alternativa que traz a informação correta sobre o respectivo item em avaliação.

- A) Coesão: “essa diretriz” [7] retoma “Agenda 2030 da ONU” [7].
- B) Crase: em [2], faltou o sinal indicativo de crase em “a programas”.
- C) Ortografia/uso de hífen: a palavra “bem-estar” [6] deveria ter sido grafada sem hífen, pois a segunda palavra do composto inicia-se por vogal.
- D) Concordância: em “ainda é um desafio” [8], há erros de concordância verbal e nominal; o correto é “ainda são desafios”, pois há dois núcleos do sujeito no plural.
- E) Regência verbal: em [6], como o objeto de “atender” não é pessoa, esse verbo foi empregado como transitivo indireto, justificando o uso do sinal de crase em “às”.

07. No segundo parágrafo [2], a partir da comparação entre “art. 7º” e “art. 27”, é correto afirmar que:

- A) a autora respeitou a norma para uso de números ordinais ou cardinais em referências a artigos de leis.
- B) no primeiro caso, a autora deveria ter grafado o numeral por extenso: “art. sétimo”.
- C) em ambos os casos, a autora deveria ter grafado por extenso os numerais.
- D) para garantir o paralelismo, a autora deveria ter usado “art. 27º”.
- E) para garantir o paralelismo, a autora deveria ter usado “art. 7”.

ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, LEGISLAÇÃO RELATIVA AO SERVIDOR E ÉTICA NO SERVIÇO PÚBLICO

08. Considerando as disposições do Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, assinale a alternativa correta.

- A) Toda pessoa tem direito à verdade, mas o servidor pode omiti-la ou falseá-la quando contrária aos interesses da própria pessoa interessada ou da Administração Pública.
- B) Deixar o servidor público qualquer pessoa à espera de solução que compete ao setor em que exerça suas funções, permitindo a formação de longas filas ou qualquer outra espécie de atraso na prestação do serviço, não caracteriza atitude contra a ética ou ato de desumanidade, tão pouco grave dano moral aos usuários dos serviços públicos.
- C) A função pública não deve ser tida como exercício profissional, pois os fatos e os atos verificados na conduta do dia a dia em sua vida privada poderão crescer ou diminuir o seu bom conceito na vida funcional.
- D) A moralidade da Administração Pública se limita à distinção entre o bem e o mal, não havendo relevância na existência de equilíbrio entre a legalidade e a finalidade na conduta do servidor público.

- E) O servidor público não poderá jamais desprezar o elemento ético de sua conduta. Assim, não terá que decidir somente entre o legal e o ilegal, o justo e o injusto, o conveniente e o inconveniente, o oportuno e o inoportuno, mas principalmente entre o honesto e o desonesto, consoante as regras contidas no art. 37, caput e § 4º da Constituição Federal.

09. Considerando as disposições do Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, assinale a alternativa correta.

- A) O servidor deve ter respeito à hierarquia, porém sem nenhum temor de representar contra qualquer comprometimento indevido da estrutura em que se funda o poder estatal.
- B) O servidor poderá deixar de utilizar os avanços técnicos e científicos ao seu alcance ou do seu conhecimento para atendimento do seu mister sempre que for de sua vontade.
- C) É vedado ao servidor participar dos movimentos e dos estudos que se relacionem com a melhoria do exercício de suas funções, tendo por escopo a realização do bem comum.
- D) É permitido ao servidor usar de artifícios para procrastinar ou dificultar o exercício regular de direito por qualquer pessoa, causando-lhe dano moral ou material.

- E) É vedado ao servidor abster-se, de forma absoluta, de exercer sua função, poder ou autoridade com finalidade estranha ao interesse público, mesmo que observando as formalidades legais e não cometendo qualquer violação expressa à lei.
10. De acordo com o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, a pena aplicável ao servidor público pela Comissão de Ética, cuja fundamentação constará do respectivo parecer, assinado por todos os seus integrantes, com ciência do faltoso, é a de:
- A) demissão.
B) suspensão.
C) censura.
D) multa.
E) a Comissão de Ética não pode aplicar pena ao servidor faltoso.
11. De acordo com a Lei n.º 8.112, de 1990, que dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais, é correto afirmar que:
- A) a reintegração é a investidura do servidor estável no cargo anteriormente ocupado quando invalidada a sua exoneração por decisão administrativa, sem ressarcimento de vantagens
B) reversão é o retorno à atividade a partir do requerimento do próprio servidor aposentado, podendo ocupar qualquer cargo que esteja vago na estrutura administrativa.
C) readaptação é a reinvestidura do servidor no cargo que ocupava, em decorrência da anulação da aposentadoria por invalidez por decisão da junta médica oficial.
D) o servidor habilitado em concurso público adquirirá estabilidade no serviço público quando for empossado em cargo de provimento efetivo.
E) o retorno à atividade de servidor em disponibilidade far-se-á mediante aproveitamento obrigatório em cargo de atribuições e de vencimentos compatíveis com o anteriormente ocupado.
12. De acordo com a Lei n.º 8.112, de 1990, que dispõe sobre o Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais, a reversão é:
- A) uma penalidade administrativa.
B) uma espécie de licença remunerada.
C) um tipo de vacância de cargo público.
D) uma forma de provimento de cargo público.
E) um requisito para acumulação de cargo público.
13. De acordo com a Lei n.º 9.784, de 1999, que regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública federal, na Administração, a autoridade competente:
- A) não pode anular os atos administrativos que praticar.
B) pode revogar os seus atos administrativos por motivo de conveniência ou oportunidade, respeitados os direitos adquiridos.
C) pode anular os seus atos administrativos apenas quando forem inconvenientes ou inoportunos.
D) pode anular seus atos administrativos quando ocorrer ilegalidade e revogar direitos adquiridos.
E) não pode revogar os atos administrativos que praticar.
14. De acordo com a Lei n.º 8.429, de 1992, que dispõe sobre as sanções aplicáveis em virtude da prática de atos de improbidade administrativa, é correto afirmar que:
- A) o ato de improbidade administrativa sempre exige a prova de enriquecimento ilícito do agente público.
B) o ato de improbidade administrativa pode decorrer da conduta culposa ou dolosa que cause danos ao erário.
C) o mero exercício da função ou do desempenho de competências públicas, sem comprovação de ato doloso com fim ilícito, afasta a responsabilidade por ato de improbidade administrativa.
D) atos que atentem contra os princípios da Administração Pública são meras irregularidades e jamais configuram ato de improbidade administrativa.
E) os atos de improbidade administrativa são atos praticados exclusivamente por servidores públicos.

INFORMÁTICA

15. Quando você acessa um site pela internet, qual parte do endereço do site indica o protocolo usado para a comunicação entre o seu navegador e o servidor?
- A) O parâmetro de pesquisa, como "?q=computadores".
B) O protocolo, como "http://" ou "https://".
C) O domínio, como "www.exemplo.com".
D) A extensão do arquivo, como ".html".
E) O caminho, como "/produtos".
16. No Microsoft Excel 2010 ou superior, é preciso calcular a média de valores em uma coluna, mas apenas daqueles que atendem a um critério específico. Qual função deve ser usada para obter esse resultado?
- A) =MÉDIA()
B) =SOMASE()
C) =MÉDIASE()
D) =CONT.SE()
E) =PROCV()

17. No Microsoft Excel 2010, você é solicitado a criar um gráfico para ilustrar as vendas de um produto ao longo de vários meses. Para garantir que os dados sejam visualizados corretamente, qual é o primeiro passo para criar um gráfico?

- A) Selecionar os dados, ir até a aba "Design" e clicar em "Criar Gráfico".
- B) Selecionar os dados, ir até a aba "Exibição" e selecionar "Gráfico de Linhas".
- C) Inserir um gráfico manualmente no slide e configurar os dados posteriormente.
- D) Inserir uma fórmula de média para os dados e depois escolher um gráfico na aba "Fórmulas".
- E) Selecionar os dados que deseja incluir no gráfico e, em seguida, clicar na aba "Inserir" e escolher o tipo de gráfico desejado.

18. Qual das opções abaixo descreve corretamente a função de uma placa-mãe em um computador?

- A) Conectar e permitir a comunicação entre os componentes de hardware do computador.
- B) Realizar cálculos matemáticos e processar instruções do sistema operacional.

- C) Armazenar os dados do sistema operacional e dos programas instalados.
- D) Fornecer energia elétrica para os componentes do computador.
- E) Proteger o sistema contra falhas elétricas.

19. Você está navegando na web com o navegador Google Chrome e, ao visitar um site desconhecido, começa a perceber que a performance do seu computador está mais lenta, e você é redirecionado constantemente para páginas de anúncios. Além disso, um ícone aparece na barra de extensões do navegador que você não reconhece. A qual ameaça está exposto o navegador e que medida deve ser tomada imediatamente?

- A) Spam; bloquear todos os anúncios, utilizando um bloqueador de anúncios no navegador.
- B) Phishing; alterar todas as senhas de suas contas online e desativar cookies do navegador.
- C) Malware; desativar o JavaScript do navegador, a fim de impedir a execução do código malicioso.
- D) Spyware; desinstalar qualquer extensão desconhecida e realizar uma varredura completa com um antivírus.
- E) Malware; restaurar as configurações de fábrica do navegador e executar uma verificação de segurança no sistema.

LEGISLAÇÃO EDUCACIONAL E NORMATIVAS DA UFGD

20. A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB n.º 9.394/1996) estabelece que excluído o período destinado aos exames finais, na Educação Superior, o ano letivo regular deve ter, no mínimo, a seguinte quantidade de dias de trabalho acadêmico efetivo:

- A) 270 dias.
- B) 230 dias.
- C) 250 dias.
- D) 200 dias.
- E) 300 dias.

21. A Lei n.º 10.861/2004 instituiu o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES). Essa lei definiu a demanda para que cada instituição de ensino, pública ou privada, constitua uma Comissão Própria de Avaliação (CPA). Assim sendo, conforme o SINAES, consiste em uma das diretrizes exigidas para a realização das atribuições da CPA:

- A) previsão no seu próprio estatuto da participação de todos os segmentos da comunidade universitária, obedecendo à proporção de 70% docentes, 15% técnicos administrativos e 15% discentes.
- B) atuação autônoma em relação a conselhos e aos demais órgãos colegiados existentes na instituição de Educação Superior.
- C) atuação autônoma em relação aos conselhos pedagógicos da instituição de Educação Superior.
- D) constituição por ato do dirigente máximo da instituição de Ensino Superior da indicação dos membros dos segmentos da comunidade universitária, obedecendo à proporção de 70% docentes, 15% técnicos administrativos e 15% discentes.

- E) atuação condicionada às deliberações do colegiado máximo da instituição de Educação Superior.

22. Conforme o Estatuto da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD, 2012), constituem a Administração Central da instituição, EXCETO:

- A) Conselho Universitário.
- B) Conselho de Curadores.
- C) Reitoria.
- D) Conselho Social.
- E) Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura.

23. A realização de Conferências Nacionais de Educação foi estabelecida pela Lei n.º 13.005/2014, com o intuito de avaliar a execução do Plano Nacional de Educação (PNE), bem como subsidiar a elaboração do PNE para o decênio subsequente. Considerando essa demanda, a referida lei definiu que a coordenação das Conferências Nacionais de Educação é de competência da/o:

- A) Comissão de Educação da Câmara dos Deputados e Comissão de Educação, Cultura e Esporte do Senado Federal.
- B) Conselho Nacional de Educação (CNE).
- C) Fórum Nacional de Educação (FNE).
- D) Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP).
- E) Conselho Nacional de Secretários de Educação (CONSED).

CONHECIMENTOS GERAIS SOBRE A CIDADE DE DOURADOS/MS

24. A Reserva Indígena de Dourados (RID) é considerada uma das maiores do estado de Mato Grosso do Sul. Nesse território, estão localizadas as aldeias Jaguapiru e Bororó, que juntas abrigam as seguintes etnias:

- A) Guarani, Terena e Pataxó.
- B) Guarani, Kaiowá e Xavante.
- C) Guarani, Kaiowá e Terena.
- D) Kaiowá, Guajajara e Tupi-Guarani.
- E) Kaiowá, Terena e Xavante.

25. Dourados, ao longo de sua história, recebeu a influência de estrangeiros na sua economia e cultura. O simbolismo dessas influências se faz presente em diversos locais públicos da cidade, como praças e nomes de rua. Nessa direção, consideram-se como nacionalidades de imigrantes que fazem parte da história de Dourados:

- A) colombianos e argentinos.
- B) paraguaios e japoneses.
- C) paraguaios e tailandeses.
- D) chilenos e equatorianos.
- E) paraguaios e colombianos.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS - TÉCNICO DE LABORATÓRIO - ENGENHARIA DE ALIMENTOS

26. A Reação de Maillard, também chamada de reações de escurecimento não-enzimático, é responsável pelo escurecimento e pelo aroma de alimentos durante o cozimento. Essa reação ocorre entre:

- A) ácidos graxos e água.
- B) proteínas e carboidratos redutores.
- C) minerais e vitaminas hidrossolúveis.
- D) lipídios e enzimas.
- E) carboidratos simples e lipídios.

27. Durante uma inspeção sanitária em uma indústria de alimentos, é fundamental verificar o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF), previsto na Resolução RDC n.º 275, de 21 de outubro de 2002. Um dos fatores que impacta diretamente na segurança dos alimentos é a etapa de higienização. Assinale a alternativa correta para a definição de higienização.

- A) É a operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.
- B) É a operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.
- C) É a operação que consiste apenas na limpeza.
- D) É a operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção.
- E) É a operação de redução com o uso agente químico, a fim de aumentar o número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

28. Qual dos seguintes microrganismos patogênicos está associado a intoxicações alimentares causadas pela ingestão de carnes mal cozidas?

- A) *Pseudomonas fluorescens*.
- B) *Listeria monocytogenes*.
- C) *Staphylococcus aureus*.
- D) *Lactobacillus acidophilus*.
- E) *Escherichia coli* O157:H7.

29. Qual técnica é mais adequada para determinar a presença de coliformes em alimentos?

- A) Cromatografia gasosa.
- B) Análise espectrofotométrica
- C) Técnica de microscopia eletrônica
- D) Método do número mais provável (NMP).
- E) Ensaio de PCR em tempo real.

30. Qual das atribuições abaixo é uma responsabilidade direta da ANVISA no que diz respeito à segurança dos alimentos no Brasil?

- A) Coordenar a vigilância sanitária em todas as esferas (municipal, estadual e federal).
- B) Fiscalizar diretamente restaurantes e supermercados em nível municipal.
- C) Estabelecer normas e regulamentos técnicos, a fim de garantir a qualidade e a segurança dos alimentos industrializados.
- D) Estabelecer regras para garantir a qualidade e a segurança alimentar.
- E) Fiscalizar e controlar o trânsito de produtos e de insumos agropecuários.

31. Os conservantes químicos são utilizados em alimentos, cosméticos, fármacos e outros produtos. Qual é a principal finalidade do uso de conservantes químicos em alimentos?

- A) Prevenir o crescimento de microrganismos e prolongar a vida útil do produto.
- B) Aumentar a concentração de nutrientes no alimento e aumentar a vida de prateleira.
- C) Melhorar o sabor dos alimentos processados e prolongar a vida útil do produto.
- D) Substituir ingredientes naturais por alternativas sintéticas.
- E) Reduzir o custo de produção de alimentos e prolongar a vida útil do produto.

32. A atividade de água (A_w) é uma medida da quantidade de água livre no alimento que está disponível para reações químicas, bioquímicas e, principalmente, para o crescimento de microorganismos. Assinale a alternativa que descreve corretamente quais são os fatores que afetam na A_w .

- A) Aumentar a temperatura sempre reduz a atividade de água nos alimentos.
- B) Os componentes como carboidratos, proteínas, e lipídios podem afetar a ligação ou a retenção de água no alimento, entretanto, não interferem na atividade de água.
- C) A atividade de água é independente da temperatura do ambiente.
- D) A presença de solutos, como sal e açúcar, reduz a quantidade de água livre disponível
- E) A quantidade total de água no alimento determina diretamente sua Aw.

33. É de suma importância a execução dos programas de autocontrole (PAC) para o controle sanitário de alimentos e para a garantia da inocuidade dos produtos que são consumidos pela população. Com base no autocontrole e na avaliação de risco que são realizados no sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), qual das seguintes afirmações é a correta?

- A) A avaliação de risco no APPCC considera apenas os perigos microbiológicos, já que são os mais relevantes para a segurança alimentar.
- B) A priorização de perigos no APPCC deve ser baseada exclusivamente na frequência de sua ocorrência.
- C) A avaliação de risco no APPCC deve levar em conta a severidade do impacto do perigo à saúde e a probabilidade de sua ocorrência.
- D) Os perigos físicos não são considerados no APPCC, pois são facilmente detectados no controle visual.
- E) O APPCC não requer uma avaliação quantitativa de risco, apenas qualitativa, em todos os casos.

34. No processo de liofilização, qual das seguintes afirmações representa um desafio técnico que pode comprometer a qualidade do produto final? Assinale a alternativa correta.

- A) A liofilização reduz a atividade de água a níveis extremamente baixos, eliminando por completo o risco de oxidação.
- B) A formação de cristais de gelo durante o congelamento inicial pode causar danos estruturais em alimentos com alta concentração de água.
- C) O processo de sublimação na liofilização depende de altas temperaturas, o que pode degradar compostos termossensíveis.
- D) A liofilização não é eficiente na remoção de água em alimentos com alta concentração de lipídios.
- E) Produtos liofilizados devem ser imediatamente consumidos após o processo, pois apresentam baixa estabilidade durante o armazenamento.

35. Nas etapas de processamento, armazenamento e distribuição de alimentos, existem fatores que podem impactar diretamente na perda de qualidade sensorial e na segurança do produto. Assinale a alternativa correta que define quais são esses fatores.

- A) Oxidação lipídica em alimentos ricos em gorduras, causada pela exposição ao oxigênio e luz.
- B) Formação de cristais de gelo em alimentos refrigerados, devido a oscilações na temperatura.
- C) Ação de microorganismos psicrotróficos em alimentos desidratados quando armazenados em ambientes com baixa umidade relativa.
- D) Reações de Maillard em alimentos ricos em nutrientes, intensificadas pela baixa temperatura de armazenamento.
- E) Perda de nutrientes por lixiviação durante a distribuição de alimentos embalados a vácuo.

36. Durante o armazenamento e o transporte de alimentos perecíveis, são necessários alguns cuidados para que seja possível garantir a integridade e a conservação dos produtos. Qual dos fatores abaixo é o mais crítico para reduzir a vida útil de alimentos perecíveis e como ele afeta o produto? Assinale a alternativa correta.

- A) A exposição prolongada à luz, que reduz a atividade de água e diminui a taxa de deterioração microbiológica.
- B) A utilização de embalagens herméticas, que elimina completamente o risco de crescimento microbiano em alimentos perecíveis.
- C) A redução da umidade relativa ao redor do produto, que promove a proliferação de microrganismos aeróbicos.
- D) O uso de conservantes químicos, que aumenta a deterioração química, devido à reação com compostos naturais do alimento.
- E) As oscilações de temperatura, que promovem o crescimento de microrganismos e aceleram as reações químicas.

37. A higiene e a vigilância sanitária são fundamentais para garantir a segurança alimentar. Qual das alternativas a seguir descreve corretamente uma prática recomendada pela vigilância sanitária para evitar contaminação cruzada em estabelecimentos que manipulam alimentos? Assinale a alternativa correta.

- A) Armazenar alimentos crus e prontos para consumo no mesmo espaço refrigerado, desde que estejam bem embalados.
- B) Utilizar tábuas de corte diferentes para alimentos crus e alimentos prontos para consumo, prevenindo a transferência de microrganismos.
- C) Lavar utensílios de cozinha apenas com água corrente antes de utilizá-los novamente em diferentes tipos de alimentos.
- D) Desinfetar alimentos crus diretamente com produtos químicos de limpeza doméstica antes do preparo.
- E) Permitir o uso de equipamentos com resíduos de alimentos, desde que sejam mantidos em baixas temperaturas.

38. A elaboração de documentos técnicos de procedimentos em laboratório é essencial para garantir a qualidade, a rastreabilidade e a conformidade com padrões técnicos e regulatórios. Esses documentos são usados para organizar informações, monitorar processos e auxiliar na tomada de decisões dentro de um ambiente laboratorial. Assinale qual é a definição correta com relação à rastreabilidade nos ensaios de laboratório.

- A) Capacidade de repetir ensaios laboratoriais com resultados idênticos em diferentes condições de análise.
- B) Garantia de que os reagentes e os equipamentos utilizados estão dentro do prazo de validade e calibrados.
- C) Capacidade de acompanhar o histórico de uma amostra ou dado desde a sua origem até a análise final, sendo possível rastrear os dados de calibração e de ensaio.
- D) Método utilizado para assegurar a precisão e a exatidão de todos os resultados obtidos em laboratório.
- E) Controle rigoroso de todos os registros documentais, a fim de evitar falhas de auditoria e de inspeções externas.

39. O Procedimento Operacional Padrão (POP) são documentos que fazem parte do sistema de gerenciamento da qualidade e das Boas Práticas de Fabricação. Ele deve ser claro, objetivo e completo, devendo estar sempre disponível no local onde a tarefa será executada. Os POP's em laboratório são utilizados para:

- A) definir as diretrizes gerais de segurança no ambiente de trabalho, sem detalhar as etapas de cada atividade.
- B) padronizar os processos e as etapas de execução de tarefas específicas, garantindo consistência, qualidade e rastreabilidade das operações.
- C) realizar a análise de riscos e a validação dos métodos aplicados nos ensaios laboratoriais.
- D) controlar o estoque de reagentes e de equipamentos utilizados no laboratório.
- E) substituir a necessidade de treinamentos regulares para os colaboradores do laboratório.

40. A embalagem a vácuo é um processo de conservação de alimentos que consiste em retirar o ar do interior do invólucro. O objetivo é criar um vácuo que impede o contato do alimento com o ar e com outras matérias. Qual das alternativas descreve corretamente os benefícios do uso de embalagens a vácuo na conservação de alimentos?

- A) Facilitar o transporte e reduzir o peso dos produtos embalados.
- B) Eliminar completamente todos os microorganismos presentes nos alimentos.
- C) Retardar o crescimento microbiano, reduzir a oxidação e prolongar a vida útil dos alimentos.
- D) Melhorar a aparência visual do alimento, tornando-o mais atrativo para o consumidor.
- E) Garantir que os alimentos sejam mantidos em temperatura ambiente sem risco de deterioração.

41. A embalagem com atmosfera modificada é uma técnica de conservação de alimentos. Assinale a alternativa que descreve corretamente a embalagem em atmosfera modificada (ATM).

- A) Embalagem que utiliza vácuo para eliminar todo o oxigênio presente, garantindo a ausência total de microorganismos.
- B) Embalagem composta por materiais recicláveis, desenvolvida para reduzir o impacto ambiental no descarte.
- C) Técnica que substitui o ar no interior da embalagem por uma mistura controlada de gases, prolongando a vida útil e preservando a qualidade dos alimentos.
- D) Método de embalagem que utiliza conservantes químicos para retardar a deterioração dos alimentos.
- E) Processo de embalagem que protege os alimentos apenas contra danos físicos durante o transporte.

42. O controle sanitário é abrangido pelo conjunto de medidas regulatórias impostas pela Administração Pública com o objetivo de eliminar, reduzir ou evitar riscos que são associados ao consumo de alimentos. Assinale a alternativa correta que corresponde ao principal responsável pela qualidade e pela segurança dos alimentos.

- A) O consumidor, ao escolher os alimentos com base em sua aparência e sua data de validade.
- B) As agências reguladoras, que criam normas e realizam fiscalizações periódicas.
- C) Os supermercados e pontos de venda, ao armazenar e ao expor os alimentos de forma adequada.
- D) O governo, ao garantir que todos os alimentos sejam inspecionados antes de chegar ao mercado.
- E) O produtor ou o fabricante, que deve implementar sistemas de controle e de boas práticas em todas as etapas da produção.

43. A curva de crescimento microbiano é um padrão que mostra as fases do crescimento de bactérias ou microrganismos. Assinale a alternativa correta referente à fase estacionária.

- A) O número de células viáveis atinge um equilíbrio dinâmico, com taxa de crescimento igual à taxa de morte celular.
- B) A população de células cresce exponencialmente, com duplicação rápida em curtos intervalos.
- C) Ocorre a adaptação inicial das células ao meio, com metabolismo reduzido.
- D) Todas as células cessam completamente o crescimento devido à depleção total de nutrientes.
- E) A população celular é reduzida rapidamente, devido a condições ambientais desfavoráveis.

44. Qual é a medida de tendência central que representa o valor mais frequente em um conjunto de dados? Assinale uma alternativa correta.

- A) Média.
- B) Mediana.
- C) Moda.
- D) Variância.
- E) Desvio padrão.

45. Os laboratórios universitários são espaços de estudo e de pesquisa que apoiam o ensino, a pesquisa e a extensão. Assinale a alternativa que define a principal importância dos laboratórios universitários no contexto acadêmico e científico.

- A) Garantir a produção industrial em larga escala para o setor privado.
- B) Servir apenas como espaços para armazenamento de equipamentos didáticos.
- C) Promover a integração entre ensino, pesquisa e extensão, contribuindo para a formação de profissionais qualificados e o desenvolvimento científico.
- D) Substituir completamente as aulas teóricas, oferecendo uma abordagem prática isolada.
- E) Realizar exclusivamente experimentos relacionados a projetos externos, sem conexão com o currículo acadêmico.

46. Qual das ações abaixo é essencial para uma gestão eficaz do espaço e dos equipamentos em laboratórios de instituições educacionais? Assinale uma alternativa correta.

- A) Priorizar o armazenamento de equipamentos sem realizar inventários periódicos.
- B) Permitir acesso irrestrito ao laboratório para todos os usuários, independentemente de treinamento.
- C) Adquirir equipamentos de alta tecnologia sem avaliar a real necessidade acadêmica ou científica.
- D) Estabelecer um plano de manutenção preventiva e controle de inventário, a fim de garantir a funcionalidade e a organização do laboratório.
- E) Limitar o uso dos laboratórios para atividades de pesquisa, excluindo atividades de ensino.

47. O movimento pela linguagem simples ganhou maior relevância no cenário político dos EUA a partir da década de 1970 (Dratovisky, 2020). A reivindicação por uma linguagem simples nos setores públicos ganhou força em 2010, no governo de Barack Obama. Foi então que o governo aprovou a Lei da Linguagem Simples (*2010 Plain Writing Act*). Por que a apresentação de informações em linguagem simples é uma técnica fundamental em relatórios técnicos e em documentos científicos? Assinale a alternativa correta.

- A) Para facilitar a compreensão por um público amplo, incluindo pessoas com diferentes níveis de conhecimento.

- B) Para tornar o conteúdo mais breve, eliminando detalhes técnicos relevantes.
- C) Para evitar o uso de termos técnicos, mesmo quando essenciais à precisão do conteúdo.
- D) Para atender exclusivamente a leitores com formação avançada na área científica
- E) Para garantir que o conteúdo seja acessível apenas a especialistas na área.

48. Qual das alternativas define corretamente o papel dos coadjuvantes tecnológicos na produção de alimentos?

- A) Ingredientes adicionados aos alimentos com a finalidade de melhorar seu valor nutricional.
- B) Substâncias utilizadas durante o processamento, sem intenção de permanecer no produto final, para facilitar a fabricação ou conferir características desejadas.
- C) Compostos químicos que conferem sabor e cor ao alimento final.
- D) Agentes antimicrobianos utilizados para prolongar a vida útil dos alimentos processados.
- E) Componentes adicionados para aumentar o volume dos alimentos, sem alterar suas propriedades.

49. No contexto da segurança alimentar, qual das alternativas descreve corretamente um perigo radiológico e seu impacto potencial na saúde humana?

- A) Exposição a níveis elevados de micro-ondas durante o aquecimento de alimentos no processo industrial.
- B) Contaminação química dos alimentos com metais pesados, provenientes de radiação não ionizante.
- C) Consumo de alimentos ricos em sais minerais que podem amplificar os efeitos de radiação UV.
- D) Exposição prolongada a alimentos expostos a luz visível intensa durante o armazenamento.
- E) Presença de resíduos de radiação ionizante nos alimentos, devido a tratamento inadequado em processos de irradiação.

50. Em relação às noções básicas de inspeções, fiscalizações e análises técnicas de alimentos, considere o cenário a seguir:

Um lote de produtos lácteos foi identificado como potencialmente contaminado com microrganismos patogênicos após inspeções regulares em uma fábrica de laticínios. Durante a fiscalização, foi solicitado um relatório detalhado de conformidade, e as seguintes etapas foram recomendadas:

1. realização de análises microbiológicas e físico-químicas para determinar a segurança e qualidade do lote;
2. investigação das condições de higiene durante a produção e o armazenamento;
3. avaliação do cumprimento das normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF);
4. identificação das possíveis falhas no sistema de controle de qualidade.

Com base no cenário apresentado, qual é a abordagem correta para garantir a segurança alimentar e evitar novos casos semelhantes?

- A) Isolar o lote contaminado e realizar a destruição imediata sem investigações adicionais.
- B) Suspender temporariamente a produção e realizar as análises microbiológicas apenas no produto final.
- C) Implementar um plano de ação corretiva, abrangendo desde a análise do lote até melhorias nos processos de fabricação e no treinamento da equipe.
- D) Apenas realizar novas inspeções no futuro, uma vez que a contaminação já foi identificada nesse caso.
- E) Notificar o problema às autoridades, sem necessidade de ações adicionais por parte da fábrica.