

Concurso Público

IF FARROUPILHA • 2016



Técnico em Alimentos / Laticínios

Nome do candidato

Por favor, abra somente quando autorizado.

INSTRUÇÕES GERAIS

1. A prova terá, no máximo, 4 (quatro) horas de duração, incluído o tempo destinado à transcrição do gabarito na Folha de Respostas.
2. Este caderno contém **50** questões de múltipla escolha, assim distribuídas:

Prova de Língua Portuguesa, com **10** questões, numeradas de **01** a **10**.

Prova de Legislação, com **15** questões, numeradas de **11** a **25**.

Prova de Conhecimentos Específicos, com **25** questões, numeradas de **26** a **50**.

3. Cada questão apresenta 5 alternativas, de (a) a (e). O candidato deverá lê-las, atentamente, antes de responder a elas.
4. Caso o Caderno esteja incompleto ou com defeito, o candidato deverá solicitar ao aplicador, durante os primeiros 20 minutos, as providências cabíveis.
5. Nenhuma folha poderá ser destacada, durante a realização das provas, exceto a destinada para anotação na Folha de Respostas (rascunho).
6. O candidato deverá passar o gabarito para a Folha de Respostas, utilizando caneta esferográfica azul ou preta.
7. O candidato deverá entregar ao aplicador este caderno de questões e a Folha de Respostas identificada com nome e número de inscrição.
8. O candidato só poderá se retirar do recinto, após 1 (uma) hora, contada a partir do efetivo início da prova.
9. O gabarito e a relação de candidatos aprovados serão divulgados no sítio **concursos.fundacaoocfetminas.org.br**.

LÍNGUA PORTUGUESA

INSTRUÇÃO: As questões de (01) a (05) devem ser respondidas com base no **texto 1**. Leia-o atentamente, antes de responder a todas essas questões.

TEXTO 1

Além do clichê

Tamara Santos*

[1º§] Os meios de comunicação de massa nunca estiveram tão presentes na vida das pessoas, informando a coletividade e interferindo no seu comportamento. Quando a mídia se torna objeto de estudo, é preciso entendê-la com base na compreensão de poder entre o subjetivo e o objetivo, o imparcial e o parcial da mensagem que se quer transmitir. Chauí (2010), conservando a sociologia marxista, diz que a mídia é a detentora da informação e a propagadora de ideologias dominantes.

[2º§] Sobre 'poder', entende-se que existe uma relação de subordinados e mandatários, o que significa dizer que há influência na relação da mídia com seu público. Relação essa que afeta, de forma sutil, ou mesmo violenta, os conteúdos trabalhados nas diferentes programações televisivas. Sendo assim, é importante compreender o porquê da grande influência ou mesmo da intervenção dos meios de comunicação de massa, sendo que eles exercem um papel fundamental na formação e na propagação de ideologias que afetam a construção opinativa da população alcançada por esse meio.

[3º§] A mídia é a grande concentração dos veículos de comu-

nicação de massa. Entre eles, está aquele que agrupa um público maior: a televisão. Esta atinge indivíduos que se tornam fieis a uma programação, a um quadro e a um canal, pois a TV é um dos veículos de comunicação mais utilizados e aquele que mais ocupa a atenção dos telespectadores. Bourdieu afirma: “Há uma proporção muito importante de pessoas que não leem nenhum jornal, que estão devotadas de corpo e alma à televisão como fonte única de informações” (BOURDIEU, 1983). A TV não só influencia na construção de opinião como também intervém na mudança de comportamento de quem assiste a seus programas. [...]

[4º§] A questão da audiência é um fator determinante na definição das programações na “telinha”, pois, observando-a na perspectiva econômica, a televisão se insere na política do mercado e na própria existência do capitalismo. Ou seja, o conteúdo transmitido é baseado na hegemonia de mercado e nas ações monetárias que compram um horário em um programa de televisão, por isso a TV é classificada como a disseminadora de uma ideia dominante, pois quem a domina é quem a compra. Nesse contexto, a TV, além de ser um veículo de comunicação, é também uma empresa com grande valor e com poder financeiro. Segundo Moraes: “Um dos traços distintivos da mídia, como sistema de produção de sentido, é a sua capacidade de processar certas demandas da audiência. Os meios não vivem na estratosfera; pelo contrário, estão entranhados no mercado e dele dependem para suas ambições monopólicas” (MORAES, 2009, p. 2).

[5º§] Com base nesse fator econômico, muito do que é feito pela TV é baseado em manipulações de “senhorios” e na venda do produto noticioso. Cada programa é patrocinado por uma marca, o que confirma, de forma mais clara, a dominação do

capital sobre esse veículo. Sobre o produto-notícia vendido, é necessário destacar a indústria cultural como fruto da determinação econômica que vende a informação.

[6º§] A credibilidade, a imparcialidade e a ética formam um canal direto da mídia televisiva com a população, pois existe a sensação de que os telespectadores se sentem representados com essas características, o que corrobora a construção de uma opinião com base nesse sentimento de representatividade. A cada mensagem apresentada, são absorvidos e fixados conteúdos que, muitas vezes, não são verdadeiros, mas que, apesar disso, não abalam a credibilidade do programa. Bourdieu afirma que a televisão que era para ser um instrumento de registro, torna-se um instrumento de criação da realidade, “cada vez mais rumo a universos em que o mundo social é descrito e prescrito pela TV” (BOURDIEU, 1997).

*Tamara Santos é jornalista.

Fonte: Edição 859 do *Observatório da Imprensa*, disponível em: <http://observatoriodaimprensa.com.br/tv-em-questao/alem-do-liche>, 14/07/2015. Texto adaptado.

QUESTÃO 01

O **texto 1** tem o objetivo de

- a) definir conceitos relacionados à mídia contemporânea.
- b) apontar riscos nas formas de influência da mídia televisiva.
- c) discutir as influências capitalistas dos meios de comunicação.
- d) defender a hegemonia da televisão em relação a outros meios.
- e) exaltar o pensamento de dominação econômica veiculada na TV.

QUESTÃO 02

O título “Além do clichê” está explicado na sentença, **EXCETO**

- a) “A questão da audiência é um fator determinante na definição das programações na ‘telinha’.”
- b) “Sobre o produto-notícia vendido, é necessário destacar a indústria cultural como fruto da determinação econômica que vende a informação.”
- c) “Sobre ‘poder’, entende-se que existe uma relação de subordinados e mandatários, o que significa dizer que há influência na relação da mídia com seu público.”.
- d) “Quando a mídia se torna objeto de estudo, é preciso entendê-la com base na compreensão de poder entre o subjetivo e o objetivo, o imparcial e o parcial da mensagem que se quer transmitir.”
- e) “(...)é importante compreender o porquê da grande influência ou mesmo da intervenção dos meios de comunicação de massa, sendo que eles exercem um papel fundamental na formação e na propagação de ideologias que afetam a construção opinativa da população alcançada por esse meio.”

QUESTÃO 03

São estratégias argumentativas utilizadas no **texto 1**, **EXCETO**

- a) contraste.
- b) citação teórica.
- c) exemplificação.
- d) contextualização histórica.
- e) argumento de autoridade.

QUESTÃO 04

No trecho: "(...) o conteúdo transmitido é baseado na hegemonia de mercado e nas ações monetárias que compram um horário em um programa de televisão, por isso a TV é classificada como a disseminadora de uma ideia dominante, pois quem a domina é quem a compra.", o termo em destaque introduz o sentido de

- a) causa.
- b) finalidade.
- c) comparação.
- d) consequência.
- e) complementaridade.

QUESTÃO 05

A palavra '**que**', negritada/grifada nas sentenças a seguir, foi utilizada como elemento de retomada em:

- a) A mídia é a grande concentração dos veículos de comunicação de massa. Entre eles, está aquele **que** agrupa um público maior: a televisão.
- b) Chauí (2010), conservando a sociologia marxista, diz **que** a mídia é a detentora da informação e a propagadora de ideologias dominantes.
- c) Sobre 'poder', entende-se **que** existe uma relação de subordinados e mandatários, o que significa dizer que há influência na relação da mídia com seu público.
- d) Bourdieu afirma **que** a televisão que era para ser um instrumento de registro, torna-se um instrumento de criação da realidade, "cada vez mais rumo a universos em que o mundo social é descrito e prescrito pela TV".
- e) Sendo assim, é importante compreender o porquê da grande influência ou mesmo da intervenção dos meios de comunicação de massa, sendo **que** eles exercem um papel fundamental na formação e na propagação de ideologias [...].

INSTRUÇÃO: As questões de (06) a (08) devem ser respondidas com base no **texto 2** a seguir. Leia-o atentamente, antes de responder a essas questões.

TEXTO 2

O telejornalismo ainda é jornalismo?

Débora Cristine Rocha**

[1º§] Ligo a televisão e ouço o apresentador do telejornal matutino, da maior rede de televisão brasileira, dizer: “Vocês vão me ajudando aí nos nomes, que eu vou falando errado.” Ele estava se referindo a nomes de times de futebol. Como assim, vão ajudando em nomes errados? Não era para ele trazer a informação correta? Não era para ter treinado antes a locução desses nomes? Em uma hora e meia de jornal televisivo, há muitos momentos como este. Uma coisa é informalidade, tirar a sisudez da bancada clássica. Outra é trazer informação incompleta, mal apurada, justificar a falta de profissionalismo como leveza na linguagem jornalística.

[2º§] Depois de uma hora e meia, descubro que vi uma porção de piadinhas, brincadeiras de todo tipo, gírias que forçam a intimidade com o telespectador. E estou mal informada. Preciso recorrer a outros meios para ter o que o telejornalismo deveria ter me dado: informação de qualidade. O episódio não é isolado e não se restringe à televisão, embora obviamente nela se torne mais visível. Motivos para esse estado de coisas? [...] O jornalismo agora tem a obrigação de ser entretenimento, pois levar informação de modo sério e compenetrado está fora de moda. Pois é, nos dias de hoje, informar tem a sazonalidade da moda.

[3º§] Uma vez que é preciso prender a atenção do telespectador a todo custo, dados os índices de audiência, o método jornalístico que nos perdoe, mas precisa ser descaracterizado. Levamos dezenas de anos para construir esse método, que foi testado exaustivamente e aprovado pela imprensa mundial no decorrer do tempo,

mas agora ele não nos serve mais porque o público brasileiro não quer saber de informação de qualidade. O público brasileiro quer saber de pautas leves e descompromissadas. Será mesmo? Do meu humilde ponto de vista, é subestimar demais as pessoas.

[4º§] Enfim, quando um jornalista trata o colega como 'gatão' no ar e torna-se rotina enviar o público ao site do programa para obter informações básicas, que deveriam ser dadas na matéria, a gente sabe que algo anda estranho. Afinal, e a confiança que o público depositou naquele veículo para receber a melhor informação? Credibilidade é um dos pilares jornalísticos. Quando este pilar é comprometido, a essência do jornalismo desmorona.

[5º§] Ah, é a concorrência com os telejornais populares. Não vamos restringir a questão. O dito telejornalismo popular explora, na verdade, algo que vai além do popular, explora o sensacionalismo. E o embate entre jornalismo e sensacionalismo é histórico, fundamental. Uma coisa é jornalismo; outra é sensacionalismo. Acontece que a busca pelo entretenimento escancarou as portas para a entrada do sensacionalismo com toda a força. Cuidado com isso porque o sensacionalismo privilegia o que é de interesse do público e não o que é de interesse público. Há diferença. [...]

[6º] [...] O jornalismo nasceu para criticar o poder, e não para desviar a atenção do público das artimanhas engendradas pelo poder. E o entretenimento na sociedade de consumo, as ciências sociais nos ensinam, tem justamente a missão de desviar o foco do que realmente interessa para o que não interessa. Em outras palavras, com este jeito despojado em excesso, o jornalismo passa a servir ao poder que ele deveria criticar, levando a sociedade à alienação: a falta de consciência de que nos fala Marx.

***Débora Cristine Rocha é jornalista, professora doutora em Comunicação e Semiótica, docente da Universidade Anhembi Morumbi e membro do grupo de pesquisa Espacc (Pontifícia Universidade Católica de São Paulo).

Fonte: Edição 884 do *Observatório da Imprensa*, disponível em: <<http://observatorio-daimprensa.com.br/tv-em-questao/o-telejornalismo-ainda-e-jornalismo/>>. Acesso em 25/09/2016. Texto adaptado.

QUESTÃO 06

No **texto 2**, a autora tem o objetivo de

- a) descrever o processo histórico de construção do método jornalístico.
- b) criticar as inadequações no conteúdo de alguns telejornais brasileiros.
- c) explicitar as diferenças entre programas de entretenimento e telejornalismo.
- d) reverenciar o perfil descontraído de apresentadores de telejornais no Brasil.
- e) valorizar a incorporação de conteúdos populares nas pautas dos telejornais.

QUESTÃO 07

No trecho: *“Em primeiro lugar, o jornalismo agora tem a obrigação de ser entretenimento, pois levar informação de modo sério e penetrado está fora de moda. Pois é, nos dias de hoje, informar tem a **sazonalidade** da moda.”*, a palavra negritada/grifada pode ser substituída, sem perda de sentido, por

- a) diversidade.
- b) efemeridade.
- c) regularidade.
- d) durabilidade.
- e) superficialidade.

QUESTÃO 08

De acordo com o ponto de vista defendido no **texto 2**, é papel do jornalismo

- a) criticar o poder.
- b) alienar as pessoas.
- c) entreter o público.
- d) servir aos interesses do público.
- e) desviar a atenção da sociedade.

INSTRUÇÃO: A questão (09), a seguir, deve ser respondida com base nos **textos 1** e **2**. Caso necessário, releia ambos os textos, antes de responder a essa questão.

QUESTÃO 09

A partir da relação entre os **textos 1** e **2**, analise as assertivas a seguir:

- I. Ambos os textos apresentam uma estrutura dissertativo-argumentativa.
- II. 'Credibilidade' é uma característica importante tanto para a programação televisiva, abordada no texto 1, quanto para o telejornalismo, analisado no texto 2.
- III. Ambos os textos apresentam uma linguagem impessoal.

IV. Ambos os textos tematizam uma abordagem de interesse público: o primeiro, por apresentar considerações sobre a mídia televisiva; o segundo, por discutir aspectos referentes ao sensacionalismo no telejornal.

Estão corretas apenas as assertivas

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

INSTRUÇÃO: A questão (10), a seguir, deve ser respondida com base nos **textos 1, 2 e 3**.

TEXTO 3



CARTUM "Mundo Olho", de Liberati - disponível em: <http://www.liberatinews.blogspot.com>, acesso 03/03/2016.

QUESTÃO 10

A visão crítica elaborada no cartum endossa a ideia, presente no **texto 1** ou **2**, de que

- a) “Acontece que a busca pelo entretenimento escancarou as portas para a entrada do sensacionalismo com toda a força.” (texto 2).
- b) Cada programa é patrocinado por uma marca, o que confirma, de forma mais clara, a dominação do capital sobre esse veículo. (texto 1).
- c) “A TV não só influencia na construção de opinião como também intervém na mudança de comportamento de quem assiste a seus programas.” (texto 1).
- d) O público brasileiro quer saber de pautas leves e descompromissadas. Será mesmo? Do meu humilde ponto de vista, é subestimar demais as pessoas. (texto 2).
- e) “Quando a mídia se torna objeto de estudo, é preciso entendê-la com base na compreensão de poder entre o subjetivo e o objetivo, o imparcial e o parcial da mensagem que se quer transmitir.” (texto 1).

LEGISLAÇÃO

QUESTÃO 11

Ronaldo, servidor público federal, retira da repartição um documento pertencente ao patrimônio público a fim de realizar uma diligência inerente às suas atribuições profissionais. Diante dessa situação, a conduta de Ronaldo é

- a) permitida, desde que o servidor esteja legalmente autorizado.
- b) permitida, desde que o documento não seja sigiloso ou de relevante interesse público.
- c) vedada, uma vez que somente a autoridade superior da repartição possui essa prerrogativa.
- d) permitida, desde que essa seja uma prática corriqueiramente executada pelos seus colegas de repartição.
- e) vedada, uma vez que é proibido por lei, em caráter absoluto, retirar da repartição pública qualquer documento, livro ou bem pertencente ao patrimônio público.

QUESTÃO 12

Tendo em vista o Decreto n. 1.171/94 (Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal), é vedado ao servidor público:

- I. Constituir sociedade em uma empresa cuja atividade seja exploração de jogos de azar não autorizados.
- II. Ordenar a outro servidor, que lhe é subordinado, que execute tarefas de seu interesse particular.
- III. Posicionar-se politicamente a favor da extrema direita.
- IV. Prejudicar deliberadamente a reputação de outro servidor por se tratar de um desafeto pessoal.

Estão corretas as afirmativas

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

QUESTÃO 13

A vacância de um cargo público **NÃO** decorrerá de

- a) reversão.
- b) falecimento.
- c) exoneração.
- d) readaptação.
- e) aposentadoria.

QUESTÃO 14

O Regime Jurídico dos Servidores Públicos Federais aduz que se recusar a dar fé a um documento público é

- a) dever do servidor.
- b) proibido ao servidor.
- c) facultado ao servidor.
- d) direito subjetivo do servidor.
- e) garantia constitucional do servidor.

QUESTÃO 15

A condição de idade mínima de trinta e cinco anos para elegibilidade, prevista na Constituição Federal de 1988, aplica-se a

- a) Vereador.
- b) Prefeito e Vice-Prefeito.
- c) Presidente e Vice-Presidente da República, e Senador.
- d) Governador e Vice-Governador de Estado e do Distrito Federal.
- e) Deputado Federal, Deputado Estadual ou Distrital, e juiz de paz.

QUESTÃO 16

Sobre os direitos constitucionais individuais e coletivos,

- a) não há restrições para o direito de se reunir pacificamente, sem armas, em locais abertos ao público, independentemente de autorização.
- b) o acesso à informação é garantido apenas aos cidadãos que estejam politicamente regulares com a administração pública, no âmbito federal, estadual e municipal.
- c) no caso de iminente perigo público, a autoridade competente poderá usar de propriedade particular, assegurada ao proprietário indenização ulterior, se houver dano.
- d) apesar de aceito pela jurisprudência atual, não há dispositivo legal na Constituição Federal de 1988 que preveja expressamente o direito à indenização por danos morais.
- e) são assegurados a todos, comprovado o pagamento das respectivas taxas, o direito de petição aos Poderes Públicos em defesa de direitos ou contra ilegalidade ou abuso de poder.

QUESTÃO 17

NÃO é um dos objetivos fundamentais da República Federativa do Brasil

- a) garantir o desenvolvimento nacional.
- b) construir uma sociedade livre, justa e solidária.
- c) constituir uma supremacia perante os países da América Latina.
- d) erradicar a pobreza e a marginalização e reduzir as desigualdades sociais e regionais.
- e) promover o bem de todos, sem preconceitos de origem, raça, sexo, cor, idade e quaisquer outras formas de discriminação.

QUESTÃO 18

Sobre a Constituição da República de 1988:

- I. A República Federativa do Brasil, formada pela união indissolúvel dos Estados e Municípios e do Distrito Federal, constitui-se em Estado Democrático de Direito.
- II. Todo o poder emana do povo, que o exerce por meio de representantes eleitos ou diretamente, nos termos da Constituição.
- III. A República Federativa do Brasil buscará a integração econômica, política, social e cultural dos povos da América Latina, visando à formação de uma comunidade latino-americana de nações.
- IV. Conceder-se-á *habeas corpus* sempre que alguém sofrer ou se achar ameaçado de sofrer violação aos seus direitos de elegibilidade.

Estão corretas as afirmativas

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

QUESTÃO 19

De acordo com a Lei n.º 9.784/1999, que regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal, **NÃO** é um direito do administrado perante a Administração

- a) fazer-se assistir, facultativamente, por advogado, salvo quando obrigatória a representação, por força de lei.
- b) formular alegações e apresentar documentos antes da decisão, os quais serão objeto de consideração pelo órgão competente.
- c) ser tratado com respeito pelas autoridades e servidores, que deverão facilitar o exercício de seus direitos e o cumprimento de suas obrigações.
- d) interpor recurso por meio de requerimento no qual o recorrente deverá expor os fundamentos de modo temerário, podendo juntar os documentos que julgar convenientes.
- e) ter ciência da tramitação dos processos administrativos em que tenha a condição de interessado, ter vista dos autos, obter cópias de documentos neles contidos e conhecer as decisões proferidas.

QUESTÃO 20

Na modalidade de licitação pregão eletrônico, regulamentada pelo Decreto Federal n.º 5.450/2005, em seguida ao encerramento da etapa de lances da sessão pública por decisão do pregoeiro,

- a) o licitante vencedor será convocado para assinar o contrato ou a ata de registro de preços no prazo definido no edital.
- b) serão verificadas as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.
- c) serão analisados todos os atos praticados até o presente momento e, constatada a regularidade, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.
- d) qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de três dias para apresentar as razões de recurso.
- e) o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de até trinta minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

QUESTÃO 21

São princípios referentes à licitação, expressamente previstos no art. 3º da Lei 8.666/93:

- a) moralidade, legalidade e culpabilidade.
- b) legalidade, impessoalidade e discricionariedade.
- c) igualdade, julgamento objetivo e discricionariedade.
- d) devido processo legal, culpabilidade e probidade administrativa.
- e) vinculação ao instrumento convocatório, publicidade e probidade administrativa.

QUESTÃO 22

A modalidade de licitação, entre quaisquer interessados para escolha de trabalho técnico, científico ou artístico, mediante a instituição de prêmios ou remuneração aos vencedores, conforme critérios constantes de edital, publicado na imprensa oficial com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias, é o(a)

- a) leilão.
- b) pregão.
- c) concurso.
- d) concorrência.
- e) tomada de preços.

QUESTÃO 23

De acordo com o art. 9º da Lei n.º 8.429/1992, constitui ato de improbidade administrativa, importando enriquecimento ilícito,

- a) frustrar a licitude de concurso público.
- b) ordenar ou permitir a realização de despesas não autorizadas em lei ou regulamento.
- c) permitir ou facilitar a aquisição, permuta ou locação de bem ou serviço por preço superior ao de mercado.
- d) revelar fato ou circunstância de que tem ciência em razão das atribuições e que deva permanecer em segredo.
- e) perceber vantagem econômica para intermediar a liberação ou aplicação de verba pública de qualquer natureza.

QUESTÃO 24

Segundo a Lei n.º 12.527/2011, que regula o acesso às informações públicas, numere a COLUNA II de acordo com a COLUNA I, relacionando os termos presentes na lei às suas respectivas definições.

| COLUNA I | COLUNA II |
|------------------------|---|
| 1. Informação | () Aquela submetida temporariamente à restrição de acesso público em razão de sua imprescindibilidade para a segurança da sociedade e do Estado. |
| 2. Documento | () Unidade de registro de informações, qualquer que seja o suporte ou o formato. |
| 3. Informação sigilosa | () Dados, processados ou não, que podem ser utilizados para produção e transmissão de conhecimento, contidos em qualquer meio, suporte ou formato. |

A sequência correta é

- a) 2, 1, 3.
- b) 3, 1, 2.
- c) 2, 3, 1.
- d) 1, 2, 3.
- e) 3, 2, 1.

QUESTÃO 25

Considerando a Lei Federal n.º 11.892/2008, os Institutos Federais

- I. têm autonomia para criar e extinguir cursos, nos limites de sua área de atuação territorial.
- II. no que se refere à criação de novas instituições, bem como à expansão das já existentes, levará em conta o modelo de Instituto Federal, sem a interferência de parâmetros e normas do Ministério da Educação.
- III. relativamente à sua administração, em razão de sua autonomia política e administrativa, não possui conselhos e órgãos superiores.
- IV. têm como uma de suas finalidades e características o desenvolvimento de programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica.

Estão corretas as afirmativas

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

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 26

As superfícies onde se processam alimentos são propícias para formação de biofilmes que trazem consequências indesejáveis à qualidade do alimento produzido, como alteração de sabor e veiculação de patógenos. Por isso, a indústria de alimentos deve estar preparada para controlar ou remover ocorrências dessas formações.

No mecanismo teórico de adesão microbiana, em processamento de alimentos,

- a) esse mecanismo deve-se basear em ciclos repetidos de adesão com atrações do tipo dipolo-dipolo, adesão de pequena célula estavada, crescimento celular na superfície do substrato, duplicação e liberação.
- b) espécies do gênero *Streptococcus* expressam um conjunto de componentes de superfície importantes para adesão das células do hospedeiro. Os dois estágios são irreversíveis, por isso é necessário que a limpeza da superfície seja realizada com agentes químicos.
- c) a primeira é a região irreversível, microrganismos aderidos por atrações eletrostáticas específicas de curta distância, chamada de forças de van der Waals. A segunda é reversível, a uma distância de 1,5 nm, fracamente aderido à superfície, chamada de força dipolo-dipolo induzido.

- d) a cápsula de muitas bactérias é composta por polissacarídeos, embora algumas espécies do gênero *Bacillus* podem formar a cápsula do polipeptídios. A presença da cápsula pode aumentar a adesão microbiana e atuar como defesa contra a fagocitose. Esse material pode também facilitar a absorção de agentes tóxicos, prevenindo sua penetração no citoplasma.
- e) a região reversível está a uma distância acima de 50 nm e entre 10 a 20 nm, uma vez que o microrganismo está fracamente aderido à superfície através de forças de Vander Waals e atrações eletrostáticas, propiciando fácil remoção da célula bacteriana. Já a segunda, menor que 1,5 nm, considerada irreversível, com atrações eletrostáticas específicas originárias de forças polares de curta distância, classificada como força dipolo-dipolo.

QUESTÃO 27

A indústria de laticínios possui um procedimento típico de higienização, chamado limpeza *Clean in place* (CIP), cujo objetivo é garantir que linhas e equipamentos estejam higienizados de maneira eficiente. As etapas do procedimento do CIP são, respectivamente,

- a) limpeza com solução alcalina (alcalinidade cáustica); enxágue; lavagem com solução ácida e enxágue.
- b) pré-enxágue com água; lavagem com solução ácida; enxágue; limpeza com solução alcalina; enxágue e aplicação de agentes sanitizantes.
- c) limpeza com agentes sanitizantes; limpeza com solução alcalina (alcalinidade cáustica); enxágue; lavagem com solução ácida e enxágue final.
- d) pré-enxágue com água; limpeza com solução alcalina (alcalinidade cáustica); lavagem com solução ácida; enxágue e aplicação de agentes sanitizantes.
- e) pré-enxágue com água; limpeza com solução alcalina (alcalinidade cáustica); enxágue; lavagem com solução ácida; enxágue e aplicação de agentes sanitizantes.

QUESTÃO 28

No dia a dia da indústria de laticínios, ocorre um fenômeno indesejado, caracterizado como incrustações denominadas “pedras”, conhecidas como pedras de leite e pedras de cerveja. **NÃO** constituem esse fenômeno, os

- a) minerais da água, responsáveis pela dureza, cálcio e magnésio.
- b) minerais dos detergentes sanitizantes, como sódio, fósforo e cloretos.
- c) agentes coagulantes.
- d) resíduos de proteínas, gorduras, açúcares e vitaminas e sais minerais do leite.
- e) microrganismos presentes no ar, na água, nos manipuladores e no próprio alimento.

QUESTÃO 29

A avaliação do procedimento de higienização de equipamentos e de utensílios, que entram em contato direto com os alimentos, constitui preocupação constante das indústrias de alimentos, que necessitam de resultados rápidos para garantir a qualidade dos produtos processados e a segurança dos consumidores. Dentre esses métodos rápidos, o teste de bioluminescência determina a quantidade de ATP presente sobre as superfícies, gerando resultados em minutos. O esquema da reação química do princípio da técnica do ATP-bioluminescência é;

- a) $\text{Luciferina} + \text{ATP} + \text{O}_2 \xrightarrow[\text{Mg}^{++}]{\text{Luciferina}} \text{Oxiluciferina} + \text{AMP} + \text{CO}_2 + \text{Luz}$
- b) $\text{Luciferina} + \text{ATP} + \text{CO}_2 \xrightarrow[\text{Mg}^{++}]{\text{Luciferina}} \text{Oxiluciferina} + \text{AMP} + \text{Luz}$
- c) $\text{Luciferina} + \text{O}_2 \xrightarrow[\text{Mg}^{++}]{\text{Luciferina}} \text{Oxiluciferina} + \text{AMP} + \text{CO}_2 + \text{Luz}$
- d) $\text{Luciferina} + \text{ATP} + \text{O}_2 \xrightarrow[\text{Mg}^{++}]{\text{Luciferina}} \text{Oxiluciferina} + \text{AMP} + \text{CO}_2$
- e) $\text{Luciferina} + \text{ATP} + \text{O}_2 \xrightarrow[\text{Mg}^{++}]{\text{Luciferina}} \text{AMP} + \text{CO}_2 + \text{Luz}$

QUESTÃO 30

O sistema APPCC permite a identificação, a avaliação e o controle ou a eliminação de perigos potenciais em um processo. Ele estabelece tolerâncias para os perigos e define medidas de controle apropriadas, a frequência de suas aplicações, os procedimentos de amostragem, os testes específicos a serem utilizados e os critérios para aceitação do produto. A sigla APPCC significa:

- a) Análise de Perigos para Pontos Críticos Cruciais.
- b) Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.
- c) Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle.
- d) Análise de Produtos e Pontos Críticos de Controle.
- e) Análise de Processos e Planejamentos Críticos de Controle.

QUESTÃO 31

O sistema APPCC é um método pró-ativo e sistemático para controlar perigos nos alimentos, o qual consiste de sete princípios. Enumere a segunda coluna de acordo com a primeira:

| COLUNA I | COLUNA II |
|-----------------|--|
| Princípio 1 | () Determinação dos PCC's. |
| Princípio 2 | () Determinação de procedimentos de verificação. |
| Princípio 3 | () Determinação de procedimentos de monitoramento dos PCC's. |
| Princípio 4 | () Estabelecimento de ações corretivas. |
| Princípio 5 | () Análise de perigos. |
| Princípio 6 | () Estabelecimento de sistemas efetivos de arquivamento de registros. |
| Princípio 7 | () Determinação dos limites críticos. |

A sequência correta é

- a) 7, 4, 5, 6, 2, 1, 3.
- b) 5, 4, 3, 7, 2, 6, 1.
- c) 3, 1, 2, 4, 5, 7, 6.
- d) 2, 6, 4, 5, 1, 7, 3.
- e) 1, 4, 7, 6, 5, 3, 2.

QUESTÃO 32

O botulismo infantil foi reconhecido na Califórnia em 1976 e, a partir daí, vem sendo confirmado na maioria dos Estados Unidos e em alguns outros países. Crianças menores de um ano de idade são mais susceptíveis ao desenvolvimento da doença, devido à imaturidade da biota intestinal. O mel de abelha é alimento considerado como fonte de contaminação. Essa doença pode ser considerada como uma

- a) Infecção.
- b) Intoxicação.
- c) Toxinfecção.
- d) Infecção por um bastonete aeróbio.
- e) Intoxicação associada ao microrganismo *Clostridium Perfringes*.

QUESTÃO 33

Entre as doenças transmitidas pela contaminação de alimentos por microrganismos patogênicos encontram-se: 1) Intoxicação, 2) Toxinfecção e 3) Infecção alimentar, descritas, respectivamente, como:

- a) 1) Quando o indivíduo ingere um alimento contaminado por microrganismo patógenos e este produz toxina dentro do organismo humano.
2) Quando o indivíduo ingere o alimento contendo toxinas.
3) Quando o indivíduo ingere o alimento contaminado por microrganismo patógenos e, dependendo da quantidade ingerida, causa a doença.
- b) 1) Quando o indivíduo ingere o alimento contaminado por microrganismo patógenos e, dependendo da quantidade ingerida, causa a doença.
2) Quando o indivíduo ingere um alimento contaminado por microrganismo patógenos e este produz toxina dentro do organismo humano.
3) Quando o indivíduo ingere o alimento contendo toxinas.
- c) 1) Quando o indivíduo ingere o alimento contendo toxinas.
2) Quando o indivíduo ingere um alimento contaminado por microrganismo patógenos e este produz toxina dentro do organismo humano.
3) Quando o indivíduo ingere o alimento contaminado por microrganismo patógenos e, dependendo da quantidade ingerida, causa a doença.

- d) 1) Quando o indivíduo ingere o alimento contendo toxinas.
2) Quando o indivíduo ingere um alimento contaminado por microrganismo patógenos e este produz toxina dentro do organismo humano.
3) Quando o indivíduo ingere o alimento e os sintomas aparecem entre 6 e 24 horas, especialmente entre 8 e 12 horas após a ingestão do alimento contaminado.
- e) 1) Quando o indivíduo ingere o alimento contendo toxinas.
2) Quando o indivíduo ingere um alimento contaminado por microrganismo patógenos e este produz toxina dentro do organismo humano.
3) Quando o indivíduo apresenta náuseas e vômitos, causados pela ingestão altamente tóxica.

QUESTÃO 34

Analise as afirmativas abaixo e marque (V) para verdadeiro ou (F) para falso.

- () O congelamento lento de alimentos (em 3 a 72 horas) favorece a formação de cristais grandes extracelulares, uma vez que causa danos celulares, devido à ruptura das membranas.
- () A atividade de água de alimentos tende a decrescer à medida que a temperatura cai abaixo do ponto de congelamento.
- () O branqueamento é realizado mediante a uma rápida imersão dos alimentos em água quente ou pelo uso de vapor.
- () Os prebióticos na alimentação são considerados substratos alimentares não digeríveis (fibras, oligossacarídeos etc.)
- () As espécies mais frequentemente utilizadas como probióticos para fabricação de iogurtes são do gênero *Bifidobacterium* e *Lactobacillus*.

A sequência correta é

- a) V, V, F, V, F.
- b) F, F, F, V, V.
- c) V, V, V, V, V.
- d) V, V, V, F, F.
- e) V, F, V, F, F.

QUESTÃO 35

“Envolve uma série de reações com o grupamento carbonila de um aldeído, cetona ou açúcar redutor, com um grupamento amino de um aminoácido, peptídeo ou proteína, formando depois a chamada base de Schiff, sofrendo um rearranjo de Amadori, (isomerização da aldossilamina N-substituída), degradação de Strecker (perda de CO₂) e por polimerização poderá produzir melanoidinas”. (GAVA, 2009)

A reação descrita acima corresponde à/ao

- a) Caramelização.
- b) Ranço oxidativo.
- c) Reação de Maillard.
- d) Mecanismo do ácido ascórbico.
- e) Alterações ocasionadas por mudanças físicas.

QUESTÃO 36

Analise as afirmativas abaixo sobre tecnologia de alimentos e marque (V) para verdadeiro ou (F) para falso.

- () Para bebida láctea fermentada, deve-se apresentar base láctea pelo menos com 51% do total de ingredientes do produto.
- () A contagem de bactérias lácteas viáveis, em iogurte, deve ser no mínimo 10^7 UFC por grama no produto final.
- () A contagem de bactérias lácteas viáveis, em bebida láctea, deve ser no mínimo 10^7 UFC por grama no produto final.
- () O soro, em bebida láctea, não é um ingrediente obrigatório.
- () O teor mínimo de proteínas no iogurte é 2,9g/100g, sendo o mesmo para bebida láctea.

A sequência correta é

- a) V, V, F, V, F.
- b) V, F, F, V, F.
- c) V, V, V, V, F.
- d) F, V, F, V, F.
- e) F, V, V, F, V.

QUESTÃO 37

“Antes do início da coleta, o leite deve ser agitado com utensílio próprio e ter a temperatura anotada, realizando-se _____ na _____. Em seguida, deve ser feita a coleta da amostra, bem como a sanitização do engate da mangueira e da saída do tanque de expansão ou da ponteira coletora de aço inoxidável.” (Instrução Normativa N° 62/2011)

As expressões que completam as lacunas são, respectivamente,

- a) teste do alizarol; concentração de 72% v/v.
- b) teste de crioscopia; equivalência de -530°H.
- c) teste de antibiótico; análise rápida com resultados em 6 minutos.
- d) teste de acidez titulável; porcentagem de 0,14% a 0,18% em ácido lático.
- e) teste de contagem de células somáticas; condição aceitável de 300.000/mL.

QUESTÃO 38

O processo de homogeneização em uma indústria de laticínios consiste em

- a) mistura homogênia dos constituintes adicionados ao prêmix lácteo.
- b) tempo de espera de 8 segundos para que a temperatura alcance o interior das partículas.
- c) concentrar o leite/soro fluido, reduzindo seu teor de água para fabricação de produtos como petit suisse, e creme para requeijão.
- d) reduzir a dimensão dos glóbulos de gordura, ao pulverizá-los mecanicamente, para evitar a formação de nata.
- e) padronização, a fim de eliminar bactérias patogênicas para conferir a segurança alimentar, e uniformizar o teor de gordura do leite.

QUESTÃO 39

Enzimas como a Fosfatase e a Peroxidase estão presentes no leite, assumem papel relevante no controle de qualidade, fornecendo informações a respeito do processo de pasteurização se foi realizado de forma satisfatória ou se o produto está impróprio para consumo.

Dessa forma, o resultado de análise dessas enzimas deve apresentar estado:

- a) Fosfatase ativa e peroxidase ativa.
- b) Fosfatase ativa e peroxidase inativa.
- c) Fosfatase inativa e peroxidase ativa.
- d) Fosfatase inativa e peroxidase inativa.
- e) Fosfatase inativa e ausência de peroxidase.

QUESTÃO 40

De acordo com a Instrução normativa de N° 62, de 29 de dezembro de 2011, no terceiro item da norma de classificação e características do estabelecimento, as instalações de sanitários e de vestiários de uma indústria de alimentos devem ser localizadas em local de fácil acesso, conforme o fluxo de funcionários. Dessa forma, as instalações devem ser dimensionadas de acordo com o número de funcionários.

A proporção do tamanho da instalação de acordo com a quantidade de funcionários é:

- a) 1 (um) lavatório, 1 (um) sanitário e 1(um) chuveiro para até 15 (quinze) operários do sexo feminino e de 1 (um) chuveiro para até 20 (vinte) operários do sexo masculino. Os mictórios devem ser dimensionados na proporção de 1 (um) para cada 30 (trinta) homens. Não é permitida a instalação de vaso tipo "turco". Os vestiários devem ser providos de armários, preferentemente metálicos, com telas que permitam boa ventilação; devem ser individuais e com separação interna para roupas e calçados.
- b) 2 (dois) lavatórios, 2 (dois) sanitários e 2(dois) chuveiros para até 30 (trinta) operários do sexo feminino e de 3 (três) chuveiros para até 20 (vinte) operários do sexo masculino. Os mictórios devem ser dimensionados na proporção de 1 (um) para cada 90 (noventa) homens. Não é permitida a instalação de vaso tipo "turco". Os vestiários devem ser providos de armários, preferentemente madeira, com telas que permitam boa ventilação; devem ser individuais e com separação interna para roupas e calçados.

- c) 1 (um) lavatório, 1 (um) sanitário e 1(um) chuveiro para até 20 (vinte) operários do sexo feminino e de 1 (um) chuveiro para até 30 (trinta) operários do sexo masculino. Os mictórios devem ser dimensionados na proporção de 1 (um) para cada 50 (cinquenta) homens. Não é permitida a instalação de vaso tipo “turco”. Os vestiários devem ser providos de armários, preferentemente policarbonato, com telas que permitam boa ventilação; devem ser individuais e com separação interna para roupas e calçados.
- d) 2 (dois) lavatórios, 3 (três) sanitários e 1(um) chuveiro para até 20 (vinte) operários do sexo feminino e de 1 (um) chuveiro para até 20 (vinte) operários do sexo masculino. Os mictórios devem ser dimensionados na proporção de 1 (um) para cada 40 (quarenta) homens. Não é permitida a instalação de vaso tipo “turco”. Os vestiários devem ser providos de armários, preferentemente madeira, com telas que permitam boa ventilação; devem ser individuais e com separação interna para roupas e calçados.
- e) 7 (sete) lavatórios, 1 (um) sanitário e 7(sete) chuveiros para até 15 (quinze) operários do sexo feminino e de 10 (dez) chuveiros para até 80 (oitenta) operários do sexo masculino. Os mictórios devem ser dimensionados na proporção de 1 (um) para cada 70 (setenta) homens. Não é permitida a instalação de vaso tipo “turco”. Os vestiários devem ser providos de armários, preferentemente vidros, com telas que permitam boa ventilação; devem ser individuais e com separação interna para roupas e calçados.

QUESTÃO 41

De acordo com as condições de higiene da indústria de alimentos e do tempo de exposição, o produto poderá ser contaminado. A desinfecção química requer o emprego de um germicida que tenha fácil acesso aos bioaerossóis, com aplicação de sanitizante na forma de gás ou névoa fina.

O agente químico ideal a ser utilizado é o(a)

- a) Iodóforo.
- b) Cloramina orgânica.
- c) Hipoclorito de sódio.
- d) Quaternário de amônia.
- e) Dicloroisocianurato de sódio.

QUESTÃO 42

Observe o exemplo, abaixo, de uma ficha de avaliação sensorial de um produto alimentício com duas amostras codificadas (654 e 657).

| | |
|---|------------------------|
| NOME:..... | DATA:...../...../..... |
| PRODUTO:..... | LABORATÓRIO:..... |
| ANALISE O GOSTO DOCE DESSAS DUAS AMOSTRAS DE PÊSSEGO EM CALDA. POR FAVOR, DEGUSTE A AMOSTRA DA ESQUEDA PRIMEIRO. INDIQUE QUAL DAS DUAS É MAIS DOCE. É NECESSÁRIA UMA ESCOLHA. | |
| 654 | 657 |
| COMENTÁRIOS:..... | |
| | |

O método de diferença discriminatória que corresponde a ela é:

- a) Método Duo-trio.
- b) Método A-não-A.
- c) Método triangular.
- d) Comparação Pareada.
- e) Método de ordenação.

QUESTÃO 43

Doce de leite é um derivado de leite, resultante de uma mistura constituída basicamente de açúcar (sacarose) e leite até alcançar a concentração conveniente. Ao final da sua etapa de processamento, pode ocorrer formação de cristais, característica indesejável do produto por conferir um aspecto arenoso perceptível ao paladar. A solução mais empregada na indústria de laticínios, para evitar esse fenômeno, é

- a) adição de goma xantana.
- b) utilização da enzima B-galactosidase.
- c) redução da temperatura do processo.
- d) aumentar a velocidade de rotação do agitador do equipamento.
- e) a acidificação do leite para inibir a formação de cristais no produto final.

QUESTÃO 44

Dentre os aditivos utilizados como conservantes químicos e na fabricação de doce de leite, o mais indicado é(são):

- a) Nitrato e nitrito.
- b) Ácido benzoico.
- c) Ácido acético e acetatos.
- d) Dióxido e enxofre e seus derivados.
- e) Ácido ascórbico/sorbato de potássio e Natamicina.

QUESTÃO 45

O processo básico para fabricação de queijos é comum em diversos países, obtido basicamente pela separação parcial do soro do leite, ou leite reconstituído, coagulado pela ação física do coalho, enzimas e bactérias específicas, com ou sem agregação de especiarias, condimentos aromatizantes e corantes. O ingrediente utilizado indispensável para que a coagulação ocorra, por aumentar as propriedades da coalhada, aumentando sua firmeza, ao expulsar o soro e repor parte dos sais precipitados pelo tratamento térmico, é:

- a) Coalho.
- b) Ácido láctico.
- c) Fermento lácteo.
- d) Cloreto de cálcio.
- e) Cloreto de sódio.

QUESTÃO 46

O nome do equipamento utilizado na indústria de laticínios no processo de pasteurização, com o objetivo de reduzir a carga microbiana, de uniformizar a gordura e de clarificar o leite, é:

- a) Retardador.
- b) Centrífuga.
- c) Esterilizador.
- d) Homogeneizador.
- e) Trocador de calor de alta performance.

QUESTÃO 47

Na indústria de laticínios, para garantia de que os produtos, sejam potencialmente seguros ao consumo, é realizada uma série de análises em laboratório, primordialmente análises microbiológicas. Uma delas, a metodologia convencional, utilizada para contagem total de microrganismos mesófilos aeróbios, está diretamente relacionada à qualidade. O meio de cultura utilizado para determinação de bactérias mesófilas, na metodologia convencional, pode ser denominado por:

- a) Caldo LST.
- b) Slimplate Kits comerciais.
- c) Batata Dextrose Agar (BDA).
- d) Caldo Verde brilhante Lactose.
- e) Plate Count Agar (PCA) ou ágar padrão.

QUESTÃO 48

As espécies como *Escherichia*, *Enterobacter* e *Klebsiella*, cujo teste presuntivo para detecção de contaminação microbiana em alimentos, utilizado com enriquecimento seletivo de células injuriadas e crescimento com produção de gás no tubo de Durham, estão relacionadas ao grupo

- a) NSLabs.
- b) Coliformes.
- c) Termófilos.
- d) Bolor e levedura.
- e) Mesófilos aeróbios.

QUESTÃO 49

A avaliação da eficiência dos sanitizantes é bastante complexa, principalmente em razão dos inúmeros fatores que poderão afetá-la. Assim, a natureza e o tipo de superfícies tratadas, a concentração e a natureza dos resíduos a elas aderidos, o tipo de microbiota contaminante na superfície, a concentração e o período de contato do sanitizante com a superfície são apenas algumas das variáveis que poderão afetar, em menor ou maior grau, a eficiência dos sanitizantes. Dessa forma, é evidente a importância da realização de alguns testes que permitam a seleção de um produto ideal para as condições específicas de uso na indústria de alimentos. São eles, **EXCETO**:

- a) Teste de diluição.
- b) Teste de suspensão.
- c) Teste de ação esporicida.
- d) Teste dos princípios ativos.
- e) Teste do coeficiente fenólico.

QUESTÃO 50

O calor usado para desidratar alimentos líquidos ou concentrados pela fervura remove a água e conserva os alimentos pela redução da atividade de água, mas causa perdas nas características sensoriais e nas qualidades nutricionais. Na liofilização, obtém-se um efeito conservante semelhante, também na redução da atividade de água sem a retenção da qualidade nutricional e suas características sensoriais.

Analise as afirmativas que descrevem o fenômeno da liofilização e marque **(V)** para verdadeiro ou **(F)** para falso.

- Reidratação rápida e completa.
- A temperatura utilizada no método é abaixo do ponto de congelamento.
- A cor do alimento é comumente normal.
- Movimento dos solutos, em alguns casos formação de crostas.
- Custos geralmente baixos.
- Evaporação da água da superfície do alimento.
- Causa danos estruturais e encolhimento.

A sequência correta é

- a) V, V, F, V, V, F, V.
- b) V, V, V, F, F, F, F.
- c) V, F, V, V, F, V, V.
- d) V, V, V, V, F, F, F.
- e) F, F, V, V, F, F, F.

IF FARROUPILHA

Concurso Público 2016

Folha de Respostas (rascunho)

Língua Portuguesa

01. A B C D E
02. A B C D E
03. A B C D E
04. A B C D E
05. A B C D E
06. A B C D E
07. A B C D E
08. A B C D E
09. A B C D E
10. A B C D E

Legislação

11. A B C D E
12. A B C D E
13. A B C D E
14. A B C D E
15. A B C D E
16. A B C D E
17. A B C D E
18. A B C D E
19. A B C D E
20. A B C D E
21. A B C D E
22. A B C D E
23. A B C D E
24. A B C D E
25. A B C D E

Conhecimentos Específicos

26. A B C D E
27. A B C D E
28. A B C D E
29. A B C D E
30. A B C D E
31. A B C D E
32. A B C D E
33. A B C D E
34. A B C D E
35. A B C D E
36. A B C D E
37. A B C D E
38. A B C D E
39. A B C D E
40. A B C D E
41. A B C D E
42. A B C D E
43. A B C D E
44. A B C D E
45. A B C D E
46. A B C D E
47. A B C D E
48. A B C D E
49. A B C D E
50. A B C D E

