

INSTRUÇÕES

1. Não abra este caderno antes de autorizado pelo fiscal de prova.
2. Depois de autorizado pelo fiscal, O candidato deve ler as instruções e verificar se faltam folhas neste caderno, se a sequência de 40 (QUARENTA) questões está correta e se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas. Comunique imediatamente ao fiscal de prova qualquer irregularidade.
3. A prova é composta de 40 (QUARENTA) questões objetivas.
4. Nesta prova, as questões objetivas são de múltipla escolha, com 4 (quatro) alternativas cada uma, sempre na sequência A, B, C, D e E, das quais somente uma deve ser assinalada.
5. A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais de provas. Utilize os espaços e/ou páginas em branco para rascunho. Não destaque folhas deste caderno.
6. Ao receber a folha de respostas (gabarito), examine-o e verifique se o seu nome está impresso nele. Caso haja qualquer irregularidade, comunique-a imediatamente ao fiscal de prova.
7. Transcreva as respostas para a folha de respostas (gabarito) com caneta esferográfica transparente de tinta preta ou azul. A folha de respostas (gabarito) será o único documento válido para efeito de correção. Em hipótese alguma ocorrerá a substituição da folha de respostas (gabarito) por erro de preenchimento ou qualquer dano causado pelo candidato.
8. Não serão permitidos empréstimos, consultas e comunicação entre candidato, tampouco o uso de livros, apontamentos e equipamentos, eletrônicos ou não, inclusive relógio. O não cumprimento dessas exigências implicará a eliminação do candidato.
9. O saco plástico com os objetos, deverá ser colocado sob a carteira ou mesmo no assoalho da sala e não pode ser aberto sob pena de eliminação.
10. O tempo de resolução das questões, incluindo o tempo para preenchimento da folha de respostas, é de **3 (três) horas** a partir do início da prova.
11. Ao terminar a prova, permaneça em seu lugar e comunique ao fiscal de prova. Aguarde a autorização para entregar a folha de respostas (gabarito).
12. O candidato, poderá retirar-se do local de provas somente a partir dos **60 (SESSENTA)** minutos após o início de sua realização. Após o tempo mínimo de 60 (sessenta) minutos de prova, o candidato poderá retirar-se do local de realização da Prova Objetiva levando consigo o caderno de prova, que contém espaço para anotação do gabarito.
13. **Os DOIS últimos** candidatos de cada sala ficarão retido para assinar, juntamente com os fiscais daquela sala, a ata e o lacre do envelope dos gabaritos.
14. Não esquecer de levar seus pertences pessoais.

LÍNGUA PORTUGUESA

Texto-base para as questões 01 a 05:

'Geração digital': por que, pela 1ª vez, filhos têm QI inferior ao dos pais
Especialista analisa como as ferramentas tecnológicas têm influenciado negativamente no QI das crianças.
Por BBC News - 30/10/2020 13h17

A Fábrica de Cretinos Digitais. Este é o título do último livro do neurocientista francês Michel Desmurget, diretor de pesquisa do Instituto Nacional de Saúde da França, em que apresenta, com dados concretos e de forma conclusiva, como os dispositivos digitais estão afetando seriamente — e para o mal — o desenvolvimento neural de crianças e jovens.

“Simplesmente não há desculpa para o que estamos fazendo com nossos filhos e como estamos colocando em risco seu futuro e desenvolvimento”, alerta o especialista em entrevista à BBC News Mundo, o serviço de notícias em espanhol da BBC.

As evidências são palpáveis: já há um tempo que testes de QI (Quociente de Inteligência) têm apontado que as novas gerações são menos inteligentes que anteriores.

Desmurget acumula vasta publicação científica e já passou por centros de pesquisa renomados como o Instituto de Tecnologia de Massachusetts (MIT) e a Universidade da Califórnia, nos Estados Unidos.

BBC News Mundo: Os jovens de hoje são a primeira geração da história com um QI (Quociente de Inteligência) mais baixo do que a última?

Michel Desmurget: Sim. O QI é medido por um teste padrão. No entanto, não é um teste “estático”, sendo frequentemente revisado. Meus pais não fizeram o mesmo teste que eu, por exemplo, mas um grupo de pessoas pode ser submetido a uma versão antiga do teste.

BBC News Mundo: E o que está causando essa diminuição no QI?

Desmurget: Infelizmente, ainda não é possível determinar o papel específico de cada fator, incluindo por exemplo a poluição (especialmente a exposição precoce a pesticidas) ou a exposição a telas. O que sabemos com certeza é que, mesmo que o tempo de tela de uma criança não seja o único culpado, isso tem um efeito significativo em seu QI. Vários estudos têm mostrado que quando o uso de televisão ou videogame aumenta, o QI e o desenvolvimento cognitivo diminuem. Os principais alicerces da nossa inteligência são afetados: linguagem, concentração, memória, cultura (definida como um corpo de conhecimento que nos ajuda a organizar e compreender o mundo). Em última análise, esses impactos levam a uma queda significativa no desempenho acadêmico. [...]

Fonte: <https://www.bbc.com/portuguese/geral-54736513>

01. Considerando o conteúdo do fragmento de texto acima, assinale a alternativa integralmente CORRETA.	
A.	Trata-se de uma entrevista, publicada em artigo científico da área da Neurologia, cujo tema principal gira em torno da negligência dos pais em relação ao uso racional de ferramentas tecnológicas por crianças e jovens.
B.	Trata-se de uma notícia, produzida pela empresa BBC News Mundo e reproduzida pela BBC Brasil, que tem por objetivo principal informar o leitor sobre os problemas advindos dos usos prolongados de ferramentas tecnológicas por crianças e jovens.
C.	Trata-se de uma entrevista, produzida pela empresa BBC News Mundo, em espanhol, e traduzida para o português, cujo tema principal gira em torno da relação entre o Quociente de Inteligência e o uso de tecnologias digitais pela ‘geração digital’.
D.	Trata-se de um artigo de opinião, cuja autoria é a empresa BBC News Mundo, no qual busca-se convencer o interlocutor de que o uso contínuo e não regulado de ferramentas tecnológicas pode prejudicar de forma irreversível o Quociente de Inteligência de crianças e jovens da ‘geração digital’.
E.	Trata-se de uma entrevista, cuja autoria é atribuída à empresa BBC News Mundo, na qual são apresentados dados estatísticos sobre a relação entre desempenho acadêmico e uso do Quociente de Inteligência de crianças e jovens da ‘geração digital’.

02. Assinale a alternativa que apresenta análise INCORRETA do texto-base.	
A.	As gerações anteriores à chamada ‘geração digital’ não apresentaram Quociente de Inteligência inferior à geração que a antecedia.
B.	A informação sobre quem é Desmurget (neurocientista), sobre sua vasta publicação científica e sobre sua carreira contribui para criar a ideia de que as informações apresentadas no texto são confiáveis.
C.	Desmurget avalia negativamente a intensa exposição de crianças e jovens a ferramentas tecnológicas, uma vez que ela resulta em prejuízo para seu desenvolvimento.
D.	Ao recorrer à expressão “nossos filhos” (2º parágrafo), Desmurget explicita que seus próprios filhos foram sujeitos de suas pesquisas científicas.
E.	Tanto a expressão “com dados concretos e de forma conclusiva” (1º parágrafo) quanto “As evidências são palpáveis” (3º parágrafo) contribuem para fazer parecer confiáveis os dados apresentados no texto.

03. Assinale a alternativa que apresenta análise INCORRETA no que tange aos elementos de coesão empregados no texto-base.	
A.	O termo “Especialista”, apresentado na linha fina (subtítulo) faz referência ao neurocientista francês Michel Desmurget, que só é apresentado no 1º parágrafo do texto.
B.	No 2º parágrafo, o pronome possessivo “seu” faz referência a “o especialista”, citado na oração posterior.
C.	No 1º parágrafo, o pronome demonstrativo “Este” faz referência a “A Fábrica de Cretinos Digitais”, elemento apresentado no mesmo parágrafo.
D.	A expressão ‘Geração digital’, usada no título, relaciona-se às expressões nominais “crianças e jovens”, “nossos filhos” e “Os jovens de hoje”, entre outras.
E.	No decorrer do texto, Desmurget é referenciado de diferentes formas: “Especialista”, “o neurocientista francês Michel Desmurget”, “o especialista”, “Desmurget” e “Michel Desmurget”.

04. Assinale a alternativa que apresenta análise CORRETA no que tange às normas da língua culta escrita.	
A.	A acentuação do verbo ‘ter’, no título, está inadequada, uma vez que o sujeito desse verbo é ‘Geração digital’, que está no singular.
B.	A acentuação do verbo ‘ter’, na linha fina (subtítulo), está inadequada, uma vez que o sujeito desse verbo é “Especialista”, que está no singular.
C.	O advérbio “seriamente” (1º parágrafo) indica o modo como os dispositivos digitais afetam o desenvolvimento neural de crianças e jovens, atuando também como um intensificador.
D.	O advérbio “Simplesmente” (2º parágrafo) indica o modo como se lida atualmente com o desenvolvimento dos filhos, e poderia ser substituído pela expressão sinônima “De maneira simples”.
E.	A expressão “o serviço de notícias em espanhol da BBC” (2º parágrafo) é um aposto, que explica quem é “o especialista”, citado no mesmo período.

05. Assinale a alternativa que apresenta análise integralmente CORRETA no que tange aos elementos de pontuação.	
A.	No 1º parágrafo, o ponto após “A Fábrica de Cretinos Digitais” poderia ter sido substituído, sem prejuízo de sentido, por dois pontos.
B.	No 1º parágrafo, a substituição dos travessões por parênteses resultaria em mudança no sentido do texto, prejudicando sua coerência.
C.	No título, os dois pontos indicam que o que vem após esse sinal gráfico é considerado um aposto explicativo, que serve para explicar o que seria a ‘Geração digital’.
D.	No 3º parágrafo, os dois pontos têm função coesiva e ocupam o lugar da conjunção adversativa “no entanto” (ou outra similar).
E.	Os pontos de interrogação são usados nesse texto para indicar que se faz uma pergunta retórica, direcionada ao leitor do texto.

MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO

06. Reescrevendo a palavra pizza como $\pi * z * z = a$, temos: $\pi * z * z = a$ Nesse caso, a é a área da pizza, portanto, z se refere a qual medida da pizza?	
A.	Metade do raio da pizza.
B.	Raio da pizza.
C.	Diâmetro da pizza.
D.	Comprimento da pizza.
E.	Metade do comprimento da pizza.

07. Na sequência a seguir, composta por quadrados perfeitos, quais são os números faltantes? ...100, 121, 144, x, y, 225...	
A.	$x = 150$ e $y = 180$
B.	$x = 161$ e $y = 192$
C.	$x = 169$ e $y = 196$
D.	$x = 169$ e $y = 198$
E.	$x = 173$ e $y = 202$

08. Para um triângulo que tenha o dobro da base e o dobro da altura de outro triângulo, qual será a medida de sua área?	
A.	A mesma área do triângulo menor.
B.	O dobro da área do triângulo menor.
C.	O triplo da área do triângulo menor.
D.	O quádruplo da área do triângulo menor.
E.	Metade da área do triângulo menor.

09. Uma empresa de cobrança faz, em média, 15 ligações por hora por funcionário. Em média, essa empresa consegue receber R\$ 8,00 por ligação. Considerando os funcionários trabalhando 8h/dia, caso ela queira faturar no mínimo R\$ 12.000,00 por dia, de quantos funcionários, no mínimo, ela precisa?	
A.	5
B.	10
C.	11
D.	12
E.	13

10. Júlia está estudando sistema de equações. Caso Júlia resolva corretamente o sistema a seguir, qual será a resposta encontrada? $2x + y - 3 = 0$ $5x - 2y = 12$	
A.	$x = 2$ e $y = -1$
B.	$x = -2$ e $y = 1$
C.	$x = 1$ e $y = 1$
D.	$x = 3$ e $y = -1,5$
E.	$x = 2$ e $y = 0$

CONHECIMENTO GERAIS E DE INFORMÁTICA

11. Qual a função das teclas de atalho CTRL+X, no programa da Microsoft Word?	
A.	Colar um conteúdo copiado.
B.	Salvar um documento.
C.	Criar um novo documento.
D.	Recortar o conteúdo selecionado para a área de transferência.
E.	Nenhuma das alternativas acima.

12. A Organização das Nações Unidas (ONU), por meio dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), estabeleceu um prazo para o fim de todas as formas da fome no mundo. Até 2030 os governos e a sociedade civil devem aplicar ações de mitigação dessa grave situação que mata e afeta a qualidade de vida de tantas pessoas no mundo. Por isso, a insegurança alimentar é consequência direta das mudanças climáticas, degradação dos solos, escassez hídrica, poluição, explosão demográfica, falhas de governança, crises sanitárias e socioeconômicas. Mas será que com tantas calamidades é possível alcançar essa meta? Qual o conceito que hoje representa na prática essa realidade da fome.	
A.	Segurança Hídrica.
B.	Segurança da Biodiversidade.
C.	Sustentabilidade.
D.	Segurança Alimentar.
E.	Nenhuma das alternativas acima.

13. Qual a função do Power Point é um programa desenvolvido pela Microsoft.	
A.	Ele é usado como uma planilha de dados.
B.	Ele é usado como um editor de textos.
C.	Ele serve para a criação de apresentações de slides.
D.	Ele serve para fazer busca na internet.
E.	Nenhuma das alternativas acima.

14. No programa Microsoft Excel a função PROCV permite?	
A.	Somar valores de uma linha ou coluna.
B.	Localizar dados em linhas de uma tabela ou de um intervalo.
C.	Marcar valores iguais em uma planilha.
D.	Todas as alternativas anteriores estão corretas.
E.	Nenhuma das alternativas acima.

15. Fatos históricos sobre Ramilândia, relatam que os primeiros colonizadores, a sua maioria nordestinos e mineiros, chegaram à esta região na década de 60 e, após realizarem a derrubada da mata virgem, iniciaram suas plantações de milho, rami e café. A vila surgiu em função de três grandes fazendas. Um dos primeiros pioneiros a chegar na região, em 09 de agosto de 1960, foi a família de João Gonçalves da Fonte e Maria de Lurdes Orbolato da Fonte. Outro pioneiro, Sebastião Dino Dias, chegou à região em 1965. Qual era o nome dessas três fazendas.	
A.	Água Limpa, Nossa senhora do Prata e Rami.
B.	Limoeiro, Rami, Chaparral.
C.	Rami, Padroeira do Brasil e Água Cristalina.
D.	Chaparral, Limoeiro e Água Limpa.
E.	Nenhuma das alternativas acima.

CONHECIMENTO ESPECÍFICO DO CARGO

16. O botulismo é uma doença bacteriana grave, não contagiosa, causada pela ação de uma potente toxina produzida pela bactéria <i>Clostridium botulinum</i> , encontrada no solo, nas fezes humanas ou de animais e nos alimentos. A doença pode levar à morte por paralisia da musculatura respiratória. Qual(is) é(são) o(s) alimento(s) mais perigoso(s) associado(s) ao botulismo quando mal produzido(s) ou conservado(s)?	
A.	Frango cru, peixe e moluscos.
B.	Conservas vegetais, principalmente as artesanais (palmito, picles, pequi).
C.	Leite.
D.	Enlatados industrializados.
E.	Peixes, leite e ovos.

17. As doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) são aquelas causadas pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados. Existem mais de 250 tipos de DTHA no mundo, podendo ser causadas por bactérias e suas toxinas, vírus, parasitas intestinais oportunistas ou substâncias químicas. É considerado surto de DTHA quando:	
A.	Cinco ou mais pessoas apresentam doença ou sinais e sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem.
B.	Pelo menos 1% (um por cento) da população representativa apresentam doença ou sinais e sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem.
C.	Duas ou mais pessoas apresentam doença ou sinais e sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem.
D.	Pelo menos 2% (dois por cento) da população representativa apresentam doença ou sinais e sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem.
E.	Três ou mais pessoas apresentam doença ou sinal e sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem.

18. A Salmonelose é reconhecida como uma das principais infecções transmitidas por alimentos. A maioria das espécies de Salmonela é patogênica para humanos, mas as características e severidade das doenças que originam são variáveis. Sobre a Salmonela, é INCORRETO afirmar:	
A.	As Salmonelas são microrganismos toxigênicos, cujo quadro clínico é provocado por toxinas liberadas quando estas se multiplicam, esporulam ou sofrem lise na luz intestinal. Essas toxinas atuam nos mecanismos de secreção/absorção da mucosa do intestino.
B.	As bactérias do gênero Salmonela podem infectar os ovários de galinhas e, assim, contaminar o ovo antes de ele ser posto.
C.	Pessoas infectadas por Salmonela não devem preparar alimentos para outras pessoas.
D.	As Salmonelas são morfologicamente bastonetes Gram-negativos.
E.	São microrganismos geralmente móveis, capazes de formar ácido e, na maioria das vezes, gás a partir da glicose.

19. A técnica de Gram, mundialmente conhecida como coloração de Gram, é um método de coloração desenvolvida pelo médico dinamarquês Hans Christian Joachim Gram, que consiste na preparação de um esfregaço em lâmina de vidro para microscopia e tem como objetivo diferenciar dois grupos de bactérias. Sobre a coloração de Gram, é CORRETO afirmar:

A.	A coloração envolve as principais etapas: a coloração com hematoxilina (um corante solúvel em água, roxo); a descoloração (utilizando etanol / acetona) e a contracoloração, utilizando eosina (corante vermelho).
B.	Bactérias Gram-negativas retêm o cristal violeta devido à presença de uma espessa camada de peptidoglicano em suas paredes celulares.
C.	As bactérias Gram-positivas possuem uma parede de peptidoglicano mais fina que não retém o cristal violeta durante o processo de descoloração.
D.	A técnica de coloração de Gram é uma metodologia de baixo custo, porém em função da sua complexidade e do tempo de demora do resultado, não é muito utilizada nos laboratórios de microbiologia.
E.	As bactérias Gram-positivas apresentam-se de coloração roxa enquanto as Gram-negativas são vermelhas.

20. A hepatite A é uma Doença Transmitida pelo Alimento (DTA). Na maioria dos casos, a hepatite A é uma doença de caráter benigna, contudo, o curso sintomático e a letalidade aumentam com a idade. Sobre a hepatite A, é CORRETO afirmar:

A.	Não há nenhum tratamento específico para hepatite A.
B.	Além da transmissão pelo alimento, a hepatite A pode ser transmitida pelo vetor <i>Aedes aegypti</i> .
C.	A vacina contra a hepatite A, por não ser muito eficaz e segura, é recomendada em casos específicos.
D.	A hepatite A é uma doença bacteriana de transmissão fecal-oral (contato de fezes com a boca). A doença tem grande relação com alimentos ou água não seguros, baixos níveis de saneamento básico e de higiene pessoal.
E.	Diferentemente da hepatite, a hepatite A não pode ser transmitida por relações sexuais.

21. Sobre o Código de Defesa do Consumidor (CDC), é CORRETO afirmar:

A.	Os estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços que não tiverem 1 (um) exemplar do CDC visível e de fácil acesso ao público poderão ser multados em R\$ 2.400,00 (dois mil e quatrocentos reais).
B.	Os estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços que não tiverem 1 (um) exemplar do CDC visível e de fácil acesso ao público poderão ter suspensa temporariamente a atividade.
C.	Os estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços não são obrigados a manter 1 (um) exemplar do CDC no local, desde que tenham um aviso informando o local ou site em que possam obter as informações do Código de Defesa do Consumidor.
D.	Os estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços são obrigados a manter, em local visível e de fácil acesso ao público, 1 (um) exemplar do CDC.
E.	Os estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços são obrigados a manter, em local visível e de fácil acesso ao público, 2 (dois) exemplares do CDC.

22. Na natureza, os microrganismos podem existir como células individuais que flutuam ou nadam independentemente em um líquido, ou podem estar ligados uns aos outros e/ou a uma superfície geralmente sólida. Este último modo de comportamento é chamado de biofilme. Sobre os biofilmes, é INCORRETO afirmar:	
A.	Biofilmes podem ser empregadas de forma benéfica, participando na produção de fermentados.
B.	Os biofilmes podem estar fixados em superfícies bióticas ou abióticas. Sua composição populacional pode ser homogênea – quando formada por apenas uma espécie de organismo – ou heterogênea – formada por diferentes espécies.
C.	A etapa inicial da formação do biofilme é a adesão inicial, quando os microrganismos passam de um estilo de vida sésil para planctônico. Essa etapa é irreversível e seguida pela produção de substâncias extracelulares poliméricas.
D.	Os biofilmes são comunidades de células aderidas a uma superfície e entre si, e embebidas por uma matriz de substâncias extracelulares poliméricas que confere proteção.
E.	Biofilmes podem ser empregadas de forma benéfica, participando nos tratamentos de efluentes e na fabricação de biopolímeros.

23. Qual das seguintes características não é típica das bactérias?	
A.	São unicelulares, normalmente de 2 a 5 µm de comprimento.
B.	São seres procariontes.
C.	Possuem parede celular de peptideoglicano.
D.	Possuem núcleo.
E.	Crescem por fissão binária.

24. Qual das seguintes afirmativas sobre a E. coli é falsa?	
A.	E. coli foi a primeira bactéria causadora de doença identificada por Koch.
B.	E. coli é parte da microbiota normal de seres humanos.
C.	E. coli tem um papel benéfico nos intestinos de seres humanos.
D.	Existem seis categorias patogênicas de E. coli que causam infecção intestinal em homens e animais, sendo denominadas E. coli diarreio gênicas.
E.	São bactérias Gram-negativas que pertencem à família Enterobacteriaceae.

25. O prazo de validade é o intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para consumo, desde que armazenado de acordo com as condições estabelecidas pelo fabricante. Isso significa que o alimento deve, EXCETO:	
A.	Não causar intoxicações alimentares devido à produção de toxinas (bacterianas ou fúngicas) durante o armazenamento.
B.	Não causar patologias devido a infecções por microrganismos patogênicos.
C.	Manter suas características, considerando os requisitos de sua composição.
D.	Manter sua qualidade sensorial e não se deteriorar, de maneira que tornaria o seu consumo inapropriado.
E.	Estar ausente de qualquer contaminação microbiológica por fungos, bactérias, vírus ou parasitas.

26. A taxa de crescimento bacteriano é definida como a variação do número de células por unidade de tempo. Devido à sua variação ao longo do tempo, pode-se traçar a curva de crescimento bacteriano, a qual pode ser dividida em quatro fases: fase lag, fase log, fase estacionária e fase de declínio. Sobre a curva de crescimento bacteriano, é CORRETO afirmar:

A.	A fase lag corresponde ao período de tempo em que o número de células sofre grandes variações, devido ao fato de que as bactérias começam a se reproduzir imediatamente após a sua inoculação no meio de cultura.
B.	A fase log corresponde ao período em que as células terminam o seu processo de divisão, atingindo um tempo de geração constante. É o período de menor atividade metabólica da célula e, portanto, o estágio preferido para fins industriais.
C.	A fase de morte celular, ou fase de declínio, corresponde ao período em que o número de mortes excede o número de células novas, até existir uma fração ínfima do original e a população desaparece totalmente.
D.	A fase log corresponde à fase de crescimento linear, quando todas as células entram em divisão celular durante um período de tempo que é dependente da quantidade de nutrientes presentes no meio.
E.	A curva de crescimento bacteriano é característica de células eucariontes que se reproduzem por fissão binária.

27. Para um indivíduo crescer e até mesmo sobreviver, ele precisa se alimentar e, além de se alimentar, é preciso que o alimento ingerido tenha um valor nutricional adequado e seguro. Sobre os micronutrientes que compõem os alimentos, é CORRETO afirmar:

A.	Os carboidratos não metabolizáveis compreendem os açúcares, presentes nas células de frutas, tubérculos, folhas, cereais, e que são benéficos para o funcionamento intestinal.
B.	As gorduras desempenham um papel importante na nutrição. Elas não só fornecem energia (calorias), como também ácidos graxos essenciais, que agem no transporte das vitaminas lipossolúveis e tornam os alimentos mais saborosos.
C.	As proteínas são moléculas de pequeno tamanho, que podem constituir 70%, ou mais, do peso seco das células vivas, e exercem funções fundamentais como catalisadores biológicos (enzimas) e componentes estruturais da célula.
D.	A maioria das proteínas são formadas por unidades de 20 aminoácidos, entre os quais a histidina, lisina, metionina e triptofano. O ser humano necessita consumir aminoácidos não essenciais, e essa necessidade varia de acordo com as condições fisiológicas do indivíduo, como gravidez e fase de crescimento.
E.	Os carboidratos são importantes biomoléculas, conhecidas também como hidratos de carbonos, glicídios, ou açúcares, formadas fundamentalmente por átomos de nitrogênio, hidrogênio e oxigênio.

28. Sobre bactérias, bolores e leveduras, é CORRETO afirmar:

A.	Bolores e leveduras são microrganismos que, apesar de geralmente se apresentarem com aspectos bem diferentes, pertencem ao mesmo grande grupo taxonômico: fungos.
B.	As leveduras se diferenciam dos bolores por se apresentarem, usual e predominantemente, sob forma pluricelular, com forma variada, de esférica a ovoide e de elipsoide a filamentosa.
C.	As leveduras são formadas por filamentos denominados hifas. As hifas crescem rapidamente à temperatura ambiente e se ramificam. O conjunto de hifas ramificadas se denomina micélio.
D.	Bactérias são organismos unicelulares eucariontes que podem ser classificadas de acordo com o seu formato, sendo as formas mais comuns a esférica, a de bastão e a espiralada.
E.	Bolores são organismos procariontes que surgem sobre alimentos, com aparência cotonosa (aspecto aveludado) e colorações variadas.

29. Os organismos dependem de condições favoráveis para o seu crescimento. As características inerentes aos próprios alimentos têm grande influência no tipo e diversidade microbiana presente nos produtos. Essas características são conhecidas como fatores intrínsecos e incluem a atividade de água de grande importância. Sobre a atividade de água, é INCORRETO afirmar:

A.	A atividade de água é a quantidade de água disponível para o crescimento microbiano e outras funções biológicas, como reações enzimáticas e químicas.
B.	A atividade de água, mais comumente conhecida como a umidade do produto, é o fator determinante no potencial de deterioração dos alimentos.
C.	A redução da atividade de água dos produtos alimentícios pode ser obtida por diversos mecanismos, como a desidratação pelo calor (secagem), a liofilização e a adição de solutos, como sal ou açúcar.
D.	Alimentos com atividade de água alta, como os produtos frescos, tendem a se deteriorar mais rapidamente do que aqueles com baixo conteúdo de água disponível, devido à multiplicação acelerada das bactérias.
E.	Os valores variam entre zero a um – e está inteiramente relacionado com as propriedades físico-químicas do alimento, caracterizando uma medida qualitativa.

30. Os aminoácidos são as unidades que compõem as proteínas. Sobre os aminoácidos, é CORRETO afirmar:

A.	Por mais que o corpo humano tenha muitas variações de proteínas na sua composição, elas são formadas basicamente por 20 (vinte) aminoácidos.
B.	Alanina, arginina e asparagina são exemplos de aminoácidos essenciais.
C.	Triptofano, valina, fenilalanina, treonina e lisina são exemplos de aminoácidos não essenciais.
D.	Um aminoácido essencial é aquele que o organismo é capaz de sintetizar e, dos 20 (vinte) aminoácidos existentes, 8 (oito) são essenciais.
E.	São moléculas orgânicas formadas exclusivamente por ligações de carbono, hidrogênio, oxigênio e nitrogênio.

31. O princípio básico das tecnologias de conservação é conter ou eliminar microrganismos deterioradores dos alimentos. Para que o alimento possa ser conservado por mais tempo, é necessário destruir total ou parcialmente os microrganismos capazes de crescer no alimento, modificar ou eliminar uma ou mais das condições favoráveis ao desenvolvimento dos microrganismos e/ou adicionar aos alimentos substâncias que impeçam sua multiplicação. Sobre os métodos de conservação dos alimentos, correlacione as colunas e marque a alternativa que contém a sequência CORRETA:

- | | | |
|------------------|-----|--|
| 1. Pasteurização | () | Temperatura sempre inferior a 100°C (cem graus Célsius). |
| 2. Apertização | () | Esta técnica utiliza alimentos congelados (à vácuo) e a sublimação de água congelada (passagem do estado sólido para vapor) – ocorre por mudança de pressão. |
| 3. Liofilização | () | É um tratamento térmico suave feito em água ou em vapor, para inativar as enzimas. Normalmente é utilizado antes do congelamento dos alimentos. É muito utilizado em frutas e hortaliças. |
| 4. Branqueamento | () | Processo térmico aplicado a alimentos convenientemente acondicionados em embalagens herméticas (latas, vidros, plásticos ou outros materiais) e resistentes ao calor, a uma temperatura e período de tempo específicos para cada produto, por forma a atingir a esterilização comercial. |

A.	1, 2, 4, 3
B.	3, 1, 2, 4
C.	1, 3, 4, 2
D.	1, 2, 3, 4
E.	3, 2, 4, 1

32. De acordo com o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, é CORRETO o seguinte conceito:

A.	Ingrediente é toda substância, excluindo os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.
B.	Matéria-prima é toda substância que, para ser utilizada como alimento, necessita sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.
C.	Alimento é toda substância que se ingere no estado natural, semielaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, inclusive os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.
D.	Aditivo Alimentar é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, com propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento.
E.	Entende-se como consumidor toda pessoa física que adquire ou utiliza alimentos.

33. Sobre conceitos importantes aplicados ao Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, é INCORRETO afirmar:	
A.	Limpeza é qualquer operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.
B.	Desinfecção é qualquer operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos a um nível zero.
C.	Higienização é uma operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.
D.	Antissepsia é uma operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxágue e secagem das mãos.
E.	Procedimento Operacional Padronizado – POP é o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

34. As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são causadas por agentes, os quais penetram no organismo humano por meio da ingestão de água ou alimentos contaminados. Esses agentes podem ser químicos, como pesticidas e metais tóxicos ou biológicos, como microrganismos patogênicos. Doenças causadas pela ingestão de plantas tóxicas e micotoxinas são também consideradas DTAs. Nessa perspectiva, alguns conceitos são importantes, como infecção, intoxicação e toxinfecção alimentar. Sobre esses conceitos, assinale a alternativa INCORRETA:	
A.	É um exemplo de intoxicação alimentar a aflatoxicose causada pela aflatoxina produzida pelo fungo do gênero <i>Aspergillus</i> .
B.	A infecção alimentar é quando o indivíduo ingere um alimento contaminado com microrganismos patogênicos que irão se aderir e multiplicar no seu trato intestinal.
C.	Agentes causadores de toxinfecções são <i>Escherichia coli</i> enterohemorrágica e enterotoxigênica, <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Vibrio Cholera</i> e <i>Campylobacter jejuni</i> .
D.	É um exemplo de infecção alimentar a toxoplasmose causada pelo <i>Toxoplasma gondii</i> .
E.	Toxinfecção alimentar ocorre quando uma pessoa ingere alimentos que contêm toxinas patogênicas e adoecem. Os sintomas clínicos mais comuns são febre, diarreia e vômito, que normalmente iniciam-se em poucas horas (4 a 6 horas) após a ingestão.

35. Sobre os organismos Mesófilos, é CORRETO afirmar:	
A.	Um organismo mesófilo desenvolve-se melhor em condições de baixas temperaturas, abaixo de 20°C.
B.	São microrganismos que têm sua temperatura de multiplicação entre 0°C e 20°C, com um ótimo entre 10°C e 15°C.
C.	São aqueles que têm temperatura ótima de multiplicação entre 45°C e 65°C, mínima de 35°C e 45°C, e máxima entre 60°C e 90°C.
D.	São microrganismos deteriorantes que apresentam capacidade de multiplicação em temperatura de refrigeração (entre 0°C e 7°C), independentemente da sua temperatura ótima de multiplicação.
E.	São microrganismos que têm a temperatura ótima de multiplicação entre 25°C e 40°C, mínima entre 5°C e 25°C, e máxima entre 40°C e 50°C.

36. Os alimentos ocupam uma posição central na vida do ser humano, uma vez que são fontes de nutrientes e prazer, e cumprem função social e cultural, além de participarem de forma relevante nas despesas. A preferência do consumidor pelos alimentos e seus derivados são afetadas pelas suas características organolépticas. São tidas como características organolépticas, EXCETO:

A.	Cor
B.	Odor
C.	Peso
D.	Textura
E.	Sabor

37. Qual item pode ser considerado como uma das principais consequências da conservação dos alimentos?

A.	Distribuições geográficas das produções e dos centros de consumo.
B.	Perecibilidade dos alimentos.
C.	Manutenção da qualidade.
D.	Sazonalidades das produções.
E.	Muitos alimentos, como o leite, carnes e frutas, estragam rapidamente.

38. O leite pasteurizado deve atender aos seguintes parâmetros, EXCETO:

A.	Proteína total mínima de 2,9g/100g (dois vírgula nove gramas por cem gramas).
B.	Quando refrigerado após a pasteurização, deve ser atendido à temperatura máxima de 4,0°C (quatro graus Celsius).
C.	Quando estocado em câmara frigorífica e na expedição, deve ser atendido à temperatura máxima de 4,0°C (quatro graus Celsius).
D.	Não é permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia no leite pasteurizado.
E.	Teor de gordura de no mínimo de 2,5g/100g (dois vírgula cinco gramas por cem gramas) para o leite pasteurizado integral.

39. Biodegradadores naturais, os fungos são de suma importância para a humanidade, já que eles também contribuem com a indústria alimentícia e farmacêutica há muitos anos, mas, em contrapartida, os fungos estão ligados à perda econômica, uma vez que podem acometer alimentos e também causar doenças tanto no ser humano como nos animais. São características dos fungos, EXCETO:

A.	São organismos procariontes heterotróficos produtores de micotoxinas.
B.	São organismos eucariontes heterotróficos com parede celular.
C.	São organismos eucariontes sem carioteca e material genético disperso no citoplasma.
D.	São organismos procariontes que não formam tecidos.
E.	São organismos procariontes com parede celular formada basicamente por polissacarídeos e proteínas (quitina).

40. Sobre o <i>Bacillus cereus</i> , é CORRETO afirmar:	
A.	Bactéria Gram-negativa pertencente à família <i>Bacillaceae</i> .
B.	Formam esporos.
C.	Temperatura ótima de crescimento (temperatura à qual a taxa específica de crescimento é máxima) entre 0 e 10°C (zero e dez graus Célsius).
D.	Produzem a toxina emética e diarreica, ambas são inativadas com a pasteurização.
E.	São microrganismos grandes e de formato ovoide, geralmente imóveis.

Ficha de respostas para conferência (CONCURSO RAMILÂNDIA – 21/08/2022)
 Acesse o Gabarito Provisório a partir de 22/08/2022

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40					