



**INSTITUTO
FEDERAL**

Santa Catarina

DOMINGO DE MANHÃ

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA – IFSC
CONCURSOS PÚBLICOS Nº 08 E 09/2023**

TÉCNICO DE LABORATÓRIO – ÁREA: AGROINDÚSTRIA

INSTRUÇÕES

Leia atentamente e cumpra rigorosamente as instruções que seguem, pois elas são parte integrante das provas e das normas que regem esse certame.

1. Atente-se aos avisos contidos no quadro da sala.
2. Seus pertences deverão estar armazenados dentro de embalagem específica fornecida pelo fiscal, permanecendo em sua posse somente caneta esferográfica de ponta grossa, de material transparente, com tinta preferencialmente preta, lanche e água, se houver. A utilização de qualquer material não permitido em edital é expressamente proibida, acarretando a sua imediata eliminação do certame.
3. Certifique-se de que este caderno:
 - contém 50 (cinquenta) questões;
 - refere-se à área para o qual realizou a inscrição.
4. Cada questão oferece 5 (cinco) alternativas de respostas, representadas pelas letras A, B, C, D e E, sendo apenas 1 (uma) a resposta correta.
5. Será respeitado o tempo para realização da prova conforme previsto em edital, incluindo o preenchimento da grade de respostas.
6. Os três últimos candidatos deverão retirar-se da sala de prova ao mesmo tempo, devendo assinar a Ata de Prova.
7. A responsabilidade referente à interpretação dos conteúdos das questões é exclusiva do candidato.
8. No caderno de prova, você poderá rabiscar, riscar e calcular.
9. Os gabaritos preliminares da prova objetiva serão divulgados na data descrita no Cronograma de Execução desse certame.



V1_02/06/2023 10:21:04



LÍNGUA PORTUGUESA**O Sotaque do Coração**

Por Fabrício Carpinejar

- 01 Jamais modifiquei o meu número telefônico, mesmo quando morei em outras capitais do país.
02 Nunca tive coragem. Nunca tive intenção de transferi-lo.
03 O advogado do diabo pode desmerecer a minha deci...ção e dizer que mantive o número para
04 não ter trabalho de trocar o chip, para evitar burocracia, já que contamos atualmente com as
05 facilidades geográficas do WhatsApp: você liga de qualquer lugar dentro do aplicativo sem custo
06 nenhum.
07 Antes, exigia-se a alteração para o DDD de nossa residência se qui...éssemos pagar ligações
08 locais. Hoje não é mais necessário.
09 Mas não foi preguiça de minha parte, há um fundo emocional no meu comportamento.
10 O frete vai até certo ponto. Algo sobrevive. Algo resta intocado. Algo revela de onde vim e
11 quem eu sou.
12 Não me interessa parecer nativo de um segundo local, apresentar-me entrosado numa
13 identidade diferente ou me envaidecer do cosmopolitismo.
14 Orgulho-me de minhas raízes. As minhas raízes são as minhas asas. Só vai longe na vida
15 quem tem um paradeiro para voltar.
16 E isso não acontece somente comigo.
17 A verdade é que podemos nos mudar para longe, podemos nos deslocar para paragens
18 remotas, podemos atravessar oceanos, podemos aceitar desafios profissionais em novas culturas
19 e idiomas, mas, por saudade imorredoura e incurável, não dispensamos o código de área do
20 nosso telefone. Não renunciamos o prefixo do nosso torrão natal.
21 Conservamos o mesmo número telefônico como se ainda morássemos em nossa cidade. Para
22 facilitar o acesso dos nossos familiares. Para nos igualar aos amigos.
23 O endereço da conversa é inalterável. O endereço da voz. O endereço da falta.
24 É o oposto do passaporte. Se este é feito para viajar, o prefixo é feito para ficar.
25 Os pais também se mostram menos receosos com o telefone igual. Acreditam que logo iremos
26 regressar. Que é somente uma fase da nossa trajetória. Não sofrem com uma possível ruptura e
27 transferência definitiva de lar. É uma esperança con...edida a eles. Assim entendem que nossa
28 estada é provisória, que nosso trabalho distante é temporário.
29 Não se muda o sotaque do coração.

(Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/colunistas/carpinejar/noticia/2023/06/o-sotaque-do-coracao.html> – texto adaptado especialmente para esta prova).

QUESTÃO 01 – Assinale a alternativa que NÃO indica uma relação afetiva, de cunho sentimental, estabelecida entre o autor do texto e o prefixo do telefone.

- A) O prefixo demonstra de onde o autor é.
- B) O autor preferiu evitar a burocracia da troca de número.
- C) Ele sente-se ainda em sua cidade natal.
- D) Seus pais sentem a manutenção do prefixo como uma promessa de retorno.
- E) Não se troca o prefixo do telefone por saudade da terra natal.

QUESTÃO 02 – Assinale a alternativa cuja palavra poderia substituir o vocábulo “entrosado” (l. 12) sem acarretar alteração significativa ao sentido original do texto.

- A) Segregado.
- B) Apartado.
- C) Integrado.
- D) Aberto.
- E) Distante.

QUESTÃO 03 – Analise a charge e as asserções abaixo a respeito de sua relação com o texto de Fabrício Carpinejar.



Fonte: Gaúcha ZH

I. A charge ilustra o assunto principal do texto,

POIS

II. Ambos retratam uma relação afetiva com a terra natal mediada pelo telefone.

A respeito dessas asserções, assinale a alternativa correta.

- A) As assertivas I e II são verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B) As assertivas I e II são verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C) A assertiva I é verdadeira, mas a II é falsa.
- D) A assertiva I é falsa, mas a II é verdadeira.
- E) As assertivas I e II são falsas.

QUESTÃO 04 – Considerando a correta ortografia das palavras em Língua Portuguesa, assinale a alternativa que completa, correta e respectivamente, as lacunas pontilhadas das linhas 03, 07 e 27.

- A) s - z - c
- B) s - z - s
- C) s - s - c
- D) z - s - s
- E) z - s - c

QUESTÃO 05 – Assinale a alternativa que apresenta o significado da preposição “para” (l. 03).

- A) Alternativa.
- B) Modo.
- C) Tempo.
- D) Condição.
- E) Objetivo.

RACIOCÍNIO LÓGICO

QUESTÃO 06 – A negação lógica da proposição “Sofia dançou ou Marcos sorriu” é:

- A) Sofia não dançou ou Marcos não sorriu.
- B) Sofia não dançou e Marcos sorriu.
- C) Sofia dançou e Marcos não sorriu.
- D) Sofia não dançou e Marcos não sorriu.
- E) Sofia dançou ou Marcos sorriu.

QUESTÃO 07 – Se Ana tem um irmão, então Luciana dança ballet. Se Luciana dança ballet, então Enzo é advogado. Se Enzo é advogado, então Miguel não gosta de chocolate. Se Miguel não gosta de chocolate, então Lucas estuda. Ora, Lucas não estuda, é correto afirmar que:

- A) Ana tem um irmão.
- B) Luciana não dança ballet.
- C) Enzo é advogado.
- D) Lucas estuda e Miguel dança ballet.
- E) Miguel não gosta de chocolate.

QUESTÃO 08 – Pedro é irmão de Vitor. Vitor é sobrinho de João. João é meu irmão. Meu pai e minha mãe tiveram dois filhos, eu e João. Sabendo disso, é possível concluir que Vitor é meu:

- A) Filho.
- B) Neto.
- C) Irmão.
- D) Primo.
- E) Não é possível determinar.

QUESTÃO 09 – Considerando que “Todos os matemáticos gostam de trigonometria”, conclui-se que:

- A) Todo aquele que não gosta de trigonometria não é matemático.
- B) Algum matemático não gosta de trigonometria.
- C) Todo aquele que gosta de trigonometria é matemático.
- D) Há pessoas que não gostam de trigonometria, porém são matemáticos.
- E) Todas as pessoas que são matemáticos não gostam de trigonometria.

QUESTÃO 10 – Analise as seguintes frases:

- I. Ela foi ao médico.
- II. $X/2$ é um número par.
- III. Luciana Maria Carvalho é contadora e trabalha na empresa Contabilidade Carvalho.

Quais são exemplos de sentença aberta?

- A) Apenas I.
- B) Apenas II.
- C) Apenas III.
- D) Apenas I e II.
- E) Apenas I e III.

LEGISLAÇÃO E CONTEXTO HISTÓRICO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL, CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

QUESTÃO 11 – A Lei nº 8.112/1990 dispõe sobre o Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis da União, das Autarquias e das Fundações Públicas Federais. Assinale a alternativa que NÃO apresenta uma das hipóteses de vacância do cargo público previstas no referido instrumento normativo.

- A) Férias.
- B) Exoneração.
- C) Demissão.
- D) Promoção.
- E) Aposentadoria.

QUESTÃO 12 – De acordo com o Decreto nº 1.171/1994 e seus anexos, que aprova o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, analise as assertivas abaixo e assinale a alternativa correta.

- I. Toda pessoa tem direito à verdade. O servidor não pode omiti-la ou falseá-la, ainda que contrária aos interesses da própria pessoa interessada ou da Administração Pública. Nenhum Estado pode crescer ou estabilizar-se sobre o poder corruptivo do hábito do erro, da opressão ou da mentira, que sempre aniquilam até mesmo a dignidade humana quanto mais a de uma Nação.
- II. O servidor público poderá se ausentar, injustificadamente, até sete vezes do local de trabalho. Após esse período, será considerado como fator de desmoralização do serviço público, o que conduz à desordem nas relações humanas.
- III. O trabalho desenvolvido pelo servidor público perante a comunidade deve ser entendido como acréscimo ao seu próprio bem-estar, já que, como cidadão, integrante da sociedade, o êxito desse trabalho pode ser considerado como seu maior patrimônio.

- A) Todas as assertivas estão corretas.
- B) Todas as assertivas estão incorretas.
- C) Apenas a assertiva I está correta.
- D) Apenas a assertiva II está correta.
- E) Apenas as assertivas I e III estão corretas.

QUESTÃO 13 – Sobre a concepção de Educação instituída no Projeto Pedagógico Institucional (PPI) estabelecido pelo Plano de Desenvolvimento Institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina 2020/2024, assinale a alternativa correta.

- A) A concepção adotada pelo Instituto Federal de Santa Catarina é exclusivamente histórica, cujo objetivo é ressaltar todas as lutas vivenciadas pela sociedade.
- B) O PPI do Instituto Federal de Santa Catarina fundamenta a concepção de educação histórico-crítica, democrática e emancipadora, que entende a educação como prática social.
- C) De acordo com o Instituto Federal de Santa Catarina, a concepção de Educação a ser adotada pelo plano pedagógico é a perspectiva crítica, que tem por função constituir uma sociedade focada em uma única verdade.
- D) O Plano de Desenvolvimento do Instituto Federal de Santa Catarina dispõe, expressamente, que é impossível adotar uma única concepção para Educação visto a multiplicidade do conhecimento político e histórico no Brasil.
- E) A concepção adotada pelo Plano é a filosófico-pragmática, cujo foco é constituir um ensino com os melhores.

QUESTÃO 14 – A Lei nº 12.711/2012 dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. Sobre a Lei nº 12.711/2012, analise as assertivas abaixo, assinalando V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () O preenchimento das vagas no ensino técnico de nível médio das universidades federais e nas instituições federais de ensino serão preenchidas exclusivamente por alunos que cursaram o ensino fundamental em escolas públicas.
- () Para o preenchimento das vagas nos cursos de graduação destinadas aos estudantes que tenham cursado integralmente o ensino médio em escola pública, é necessário o preenchimento de um segundo requisito: renda *per capita* inferior a meio salário mínimo.
- () As instituições federais de educação superior vinculadas ao Ministério da Educação reservarão, em cada concurso seletivo para ingresso nos cursos de graduação, por curso e turno, no mínimo 50% (cinquenta por cento) de suas vagas para estudantes que tenham cursado integralmente o ensino médio em escolas públicas.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) V – V – F.
- B) V – F – V.
- C) F – V – V.
- D) F – F – V.
- E) F – F – F.

QUESTÃO 15 – Relacione a Coluna 1 à Coluna 2, associando os conceitos apresentados pela Lei nº 8.112/1990, que dispõe sobre o Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis da União, das Autarquias e das Fundações Públicas Federais, às suas respectivas descrições.

Coluna 1

1. Ajuda de custo.
2. Indenização transporte.
3. Auxílio-moradia.

Coluna 2

- () Consiste no ressarcimento das despesas comprovadamente realizadas pelo servidor com aluguel de moradia ou com meio de hospedagem administrado por empresa hoteleira, no prazo de um mês após a comprovação da despesa pelo servidor.
- () Despesas com a utilização de meio próprio de locomoção para a execução de serviços externos, por força das atribuições próprias do cargo, conforme se dispuser em regulamento.
- () Destina-se a compensar as despesas de instalação do servidor que, no interesse do serviço, passar a ter exercício em nova sede, com mudança de domicílio em caráter permanente, vedado o duplo pagamento de indenização, a qualquer tempo, no caso de o cônjuge ou companheiro que detenha também a condição de servidor, vier a ter exercício na mesma sede.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) 1 – 3 – 2.
- B) 3 – 1 – 2.
- C) 1 – 2 – 3.
- D) 2 – 1 – 3.
- E) 3 – 2 – 1.

QUESTÃO 16 – O texto “História e política da educação profissional”, de Marise Nogueira Campos, em seu capítulo V, estabelece as diretrizes para a organização e desenvolvimento curricular. São fundamentos para a construção do Projeto Político-Pedagógico, EXCETO:

- A) Transformar o projeto de formação integrada em uma experiência exclusiva do aluno.
- B) Proporcionar condições didático-pedagógicas às escolas e aos professores.
- C) Resgatar a escola como um lugar de memória.
- D) Articular a instituição com familiares dos estudantes e a sociedade em geral.
- E) Não reduzir a educação às necessidades do mercado de trabalho.

QUESTÃO 17 – Tendo em conta o conteúdo da Lei nº 11.091/2005, que dispõe sobre a estruturação do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, no âmbito das Instituições Federais de Ensino vinculadas ao Ministério da Educação, analise as assertivas abaixo e assinale a alternativa correta.

- I. A gestão dos cargos do Plano de Carreira observará o reconhecimento do saber não instituído resultante da atuação profissional na dinâmica de ensino, de pesquisa e de extensão.
 - II. Caberá à Instituição Federal de Ensino avaliar, a cada 48 meses, a adequação do quadro de pessoas e suas necessidades.
 - III. Considera-se como ambiente organizacional o conjunto de atribuições e responsabilidades previstas na estrutura organizacional que são cometidas a um servidor.
- A) Todas as assertivas estão corretas.
 - B) Todas as assertivas estão incorretas.
 - C) Apenas a assertiva I está correta.
 - D) Apenas a assertiva II está correta.
 - E) Apenas as assertivas I e III estão corretas.

QUESTÃO 18 – De acordo com o Decreto nº 1.171/1994 e seus anexos, que aprova o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, são deveres fundamentais do servidor público, EXCETO:

- A) Zelar, no exercício do direito de greve, pelas exigências específicas da defesa da vida e da segurança coletiva.
- B) Tornar pública toda informação que chegue ao seu conhecimento, ainda que sigilosa, em razão do dever de transparência.
- C) Desempenhar, a tempo, as atribuições do cargo, função ou emprego público de que seja titular.
- D) Facilitar a fiscalização de todos atos ou serviços por quem de direito.
- E) Comunicar imediatamente a seus superiores todo e qualquer ato ou fato contrário ao interesse público, exigindo as providências cabíveis.

QUESTÃO 19 – A concepção do que se entende por educação passou por diversos desafios na história do Brasil, com avanços, retrocessos e questionamentos, que são abordados no texto “História e política da educação profissional” de Marise Nogueira Campos. No texto, a autora apresenta uma concepção de educação. Assinale a alternativa que apresenta corretamente a concepção adotada pela autora no texto.

- A) A educação é um mecanismo de controle da sociedade disponível nas mãos dos políticos brasileiros.
- B) A educação deve ser compreendida exclusivamente como um processo de transmissão de conhecimentos e habilidades.
- C) A concepção de educação deve ser entendida como o meio pelo qual as pessoas se realizam como sujeitos históricos que produzem sua existência pelo enfrentamento consciente da realidade dada, produzindo valores de uso, conhecimentos e cultura por sua ação criativa.
- D) Para que a educação seja adequada, o conhecimento deve ser pautado nas questões teóricas, sendo habilidade essencial para os dias atuais.
- E) A concepção de educação adequada na contemporaneidade é aquela em que o foco é nos saberes do profissional que ensina e que detém o conhecimento, sendo um processo passivo em relação ao aluno.

QUESTÃO 20 – O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina 2020/2024 é o documento destinado a apresentar as estratégias que serão adotadas pela instituição nos próximos cinco anos, visando ao alcance de objetivos e metas e conferindo identidade e intenções comuns a todos. Sobre as diretrizes estabelecidas no PDI, analise o trecho abaixo:

“Caracteriza-se como modalidade na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em espaços ou tempos diversos”.

O trecho acima define a:

- A) Instituição Federal de Ensino.
- B) Escola Federal.
- C) Educação Integrada.
- D) Educação a Distância.
- E) Universidade Federal.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 21 – A tecnologia de alimentos é definida como:

- I. A aplicação de métodos e técnicas para o preparo, armazenamento, processamento, controle, embalagem, distribuição e utilização dos alimentos.
- II. A utilização da ciência e da engenharia na produção, processamento, embalagem, distribuição e utilização dos alimentos.
- III. A ciência que inclui a sequência de operações desde a seleção da matéria-prima até o processamento, a preservação e a distribuição.

Quais estão corretas?

- A) Apenas I.
- B) Apenas III.
- C) Apenas I e II.
- D) Apenas II e III.
- E) I, II e III.

QUESTÃO 22 – As alterações nos alimentos ocorrem por diferentes causas. São exemplos de causas de alterações nos alimentos:

- I. Crescimento e atividade microbiana.
- II. Ação das enzimas presentes nos alimentos.
- III. Ranço oxidativo e escurecimento químico.
- IV. Reações físicas devido às queimaduras e ao congelamento.

Quais estão corretas?

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

QUESTÃO 23 – Em condições favoráveis, os microrganismos que estão nos alimentos iniciam sua multiplicação e passam por diferentes fases na curva de crescimento. Relacione a Coluna 1 à Coluna 2, associando cada fase à sua descrição.

Coluna 1

1. Fase de latência.
2. Fase logarítmica.
3. Fase estacionária.
4. Fase de destruição.

Coluna 2

- () O número de células viáveis decresce em ritmo constante.
() O ritmo de crescimento microbiano é máximo e constante.
() O número de microrganismos permanece constante.
() Adaptação ao novo meio, não ocorre crescimento.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) 1 – 2 – 3 – 4.
- B) 2 – 1 – 4 – 3.
- C) 3 – 4 – 1 – 2.
- D) 4 – 2 – 3 – 1.
- E) 4 – 1 – 3 – 2.

QUESTÃO 24 – O uso de aditivos em alimentos NÃO é permitido quando:

- A) Aumenta o valor nutritivo do alimento.
- B) Induz o consumidor a erro, engano ou confusão.
- C) Torna o alimento mais atrativo ao consumidor, sem levá-lo ao erro.
- D) Aumenta o período de conservação do alimento.
- E) Proporciona maior estabilidade do alimento, reduzindo perdas.

QUESTÃO 25 – As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são um conjunto de medidas adotadas pelas indústrias de alimentos e pelos serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade sanitária. Sobre exemplos de BPF, analise as assertivas abaixo e assinale V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () Área externa livre de focos de insalubridade, como focos de poeira, acúmulo de lixo nas imediações ou água estagnada.
- () Área interna livre de objetos em desuso e com material de revestimento do piso em cimento com declive de, no mínimo, 35%.
- () Lavatórios na área de manipulação dos alimentos com torneiras de acionamento automático e em número suficiente.
- () Sistema de ventilação com captação e direção da corrente de ar que seguem da direção da área contaminada para a área limpa.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) V – V – F – F.
- B) F – F – V – F.
- C) V – F – V – F.
- D) F – V – F – V.
- E) V – F – F – V.

QUESTÃO 26 – Os estabelecimentos relacionados à produção e à industrialização de alimentos devem estabelecer os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Sobre esses procedimentos, assinale a alternativa correta.

- A) Os POPs estão relacionados à produção/industrialização direta dos alimentos. As operações de manutenção de equipamentos não estão contempladas nessa ferramenta de controle.
- B) Os POPs referentes ao controle e potabilidade da água devem conter informações sobre a coleta, que é executada exclusivamente por pessoal especializado lotado na gerência municipal de águas.
- C) Os POPs referentes à limpeza de reservatórios de água são aplicados com periodicidade anual e devem ser conduzidos obrigatoriamente por empresa terceirizada e especializada.
- D) Nas operações de higienização, os POPs devem conter informações do que será higienizado, do método de higienização, produtos químicos a serem utilizados e todas as informações necessárias.
- E) Nas operações de higienização, os POPs devem conter informações do que será higienizado, do método de higienização, produtos químicos a serem utilizados e a autorização expressa da unidade de saúde local, no documento.

QUESTÃO 27 – Os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) envolvem procedimentos pré-operacionais e operacionais. São procedimentos pré-operacionais do PPHO:

- A) Processos de obtenção, transformação e estocagem de produtos alimentícios.
- B) Limpeza e sanitização das instalações e equipamentos industriais.
- C) Identificação de eventuais perigos biológicos, químicos ou físicos na industrialização.
- D) Medidas de controle para possíveis acidentes biológicos, químicos ou físicos na industrialização.
- E) Detalhamento técnico de todo o processo de transformação ocorrido na indústria alimentícia.

QUESTÃO 28 – Várias contaminações alimentares podem ser prevenidas pela aplicação dos princípios básicos da higiene de alimentos em toda cadeia produtiva. O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) tem por objetivo a segurança alimentar, entre outros. São atividades desse sistema:

- I. Educação e treinamento dos manipuladores de alimentos e consumidores para a aplicação das práticas de produção de alimentos seguros.
- II. Inspeção dos estabelecimentos para garantir as práticas de higiene consistentes.
- III. Análises microbiológicas para detectar a presença ou ausência de patógenos alimentares e suas toxinas.

Quais estão corretas?

- A) Apenas I.
- B) Apenas III.
- C) Apenas I e II.
- D) Apenas II e III.
- E) I, II e III.

QUESTÃO 29 – A oxidação de lipídios é comum em óleos e gorduras, além de alimentos que contenham esses componentes. Os resultados são alterações em sabores e odores. Sobre as características dos lipídios, analise as assertivas abaixo e assinale V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () Os lipídios são substâncias químicas importantes ligadas ao sabor, cor e textura dos alimentos e podem ser dissolvidos utilizando-se sais.
- () Na indústria alimentícia, a degradação lipídica é um problema e várias soluções têm sido propostas para minimizar o efeito da rancificação indesejada.
- () Durante os processos industriais, os lipídios podem sofrer transformações químicas indesejadas, como: reversão, rancidez hidrolítica e rancidez oxidativa.
- () Em temperatura ambiente, a diferença entre óleos e gorduras está na forma física. As gorduras apresentam-se na forma líquida e os óleos, na forma sólida.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) V – V – F – F.
- B) F – V – V – F.
- C) V – F – V – F.
- D) F – V – F – V.
- E) V – F – F – V.

QUESTÃO 30 – A fração lipídica dos alimentos está relacionada a diversas propriedades organolépticas, como o aroma, a coloração, a textura e a suculência dos alimentos. Sobre esse tema, analise as assertivas abaixo:

- I. A ingestão de alimentos que contenham produtos da oxidação lipídica não representa risco toxicológico aos seres humanos.
- II. Os lipídios podem ser distintos em duas frações básicas: a fosfolipídica e a triglicéridica.
- III. A oxidação lipídica é constituída de três fases principais: a iniciação, a propagação e a terminação.

Quais estão corretas?

- A) Apenas I.
- B) Apenas III.
- C) Apenas I e II.
- D) Apenas II e III.
- E) I, II e III.

QUESTÃO 31 – A conservação de alimentos pelo uso do calor é utilizada em grande escala e é eficiente. Em relação ao processo de branqueamento, analise as assertivas abaixo:

- I. Tem por finalidade inativar as enzimas que podem provocar alterações na cor, no aroma, no sabor e na textura. É muito aplicado em vegetais antes do congelamento.
- II. Aplicação de tratamento térmico com o objetivo de eliminar microrganismos presentes nos alimentos. A temperatura mínima de aplicação é de 150°C, mantida sob pressão atmosférica normal.
- III. É um processo térmico com tempo de aplicação curto. Podem ser utilizados água ou vapor, dependendo do tipo de alimento.

Quais estão corretas?

- A) Apenas I.
- B) Apenas II.
- C) Apenas I e III.
- D) Apenas II e III.
- E) I, II e III.

QUESTÃO 32 – A pasteurização do leite aumenta significativamente a vida útil do produto. Sobre o tema, analise as assertivas abaixo:

- I. Consiste em aquecer o leite abaixo do ponto de fervura até que seja possível a eliminação da maioria dos microrganismos presentes no leite *in natura*.
- II. Altas temperaturas de pasteurização podem influenciar diretamente as características organolépticas do produto, além de destruir nutrientes do alimento.
- III. A pasteurização rápida do leite consiste em aplicar baixas temperaturas em um maior intervalo de tempo.

Quais estão corretas?

- A) Apenas I.
- B) Apenas II.
- C) Apenas I e II.
- D) Apenas II e III.
- E) I, II e III.

QUESTÃO 33 – A liofilização é um processo de desidratação de alimentos em condições de pressão e temperatura tais que a água, previamente congelada, passe do estado sólido diretamente para o estado gasoso. Essa mudança no estado da água é denominada:

- A) Liquefação.
- B) Sublimação.
- C) Evaporação.
- D) Liofilização.
- E) Vaporização.

QUESTÃO 34 – A higienização agroindustrial tem por objetivo criar um ambiente seguro e livre de contaminações em todas as etapas do processo. Sobre esse tema, analise as assertivas abaixo e assinale V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () Alguns aspectos são fundamentais para definir o processo de higienização. Entre eles, estão a qualidade da água, o tipo de sujidade, a superfície onde estão aderidas as sujidades e os detergentes e sanitizantes.
- () A limpeza consiste em reduzir o número de microrganismos aderidos às superfícies para níveis seguros, utilizando agentes químicos e físicos.
- () A sanitização consiste em remover sujidades perceptíveis a olho nu. Essas sujidades são substâncias orgânicas e inorgânicas, como gorduras e pedras.
- () O processo de higienização é dividido em: pré-lavagem, limpeza, enxágue e sanitização.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) V – V – F – F.
- B) F – V – V – F.
- C) V – F – F – V.
- D) F – V – F – V.
- E) V – F – V – F.

QUESTÃO 35 – A qualidade da água utilizada na agroindústria deve ter um monitoramento rigoroso nos aspectos físicos, químicos e biológicos. Quais são os principais aspectos físicos a serem avaliados e monitorados?

- A) Cor, turbidez, sabor e odor.
- B) Cor, turbidez, dureza e sílica.
- C) Acidez e alcalinidade, dureza e sílica.
- D) Dureza, sílica e gases diversos.
- E) Sílica, turbidez e gases diversos.

QUESTÃO 36 – A água do tipo dura pode ser tratada e corrigida a partir dos seguintes processos:

- A) Abrandamento, desmineralização e lixiviação.
- B) Abrandamento, desmineralização e evaporação.
- C) Lixiviação, extrusão e liofilização.
- D) Lixiviação, extrusão e desmineralização.
- E) Desmineralização, liofilização e evaporação.

QUESTÃO 37 – A turbidez da água refere-se à falta de transparência devido a substâncias em suspensão. A Unidade de Turbidez (UT) permitida em águas destinadas a agroindústrias e consumo humano é:

- A) 05 UT.
- B) 10 UT.
- C) 15 UT.
- D) 20 UT.
- E) 25 UT.

QUESTÃO 38 – Os métodos de conservação dos alimentos visam manter as características em diferentes estados e origens. Para fins de conservação dos alimentos, são aplicados métodos que utilizam:

- I. A variação de temperatura (frio e calor).
- II. A supressão de elementos (água e oxigênio).
- III. Agentes de fermentativos (alcoólico e láctico).

Quais estão corretas?

- A) Apenas I.
- B) Apenas II.
- C) Apenas I e II.
- D) Apenas II e III.
- E) I, II e III.

QUESTÃO 39 – No processo de congelamento de alimentos, ocorre a formação de gelo em temperaturas baixas, que variam entre -10°C e -40°C . Sobre esse processo, analise as assertivas abaixo e assinale V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () Quando os alimentos passam pelo processo de congelamento, a água livre congela em cristais.
- () Quanto mais rápido ocorre o congelamento, menor é o tamanho dos cristais, melhorando a aparência do produto quando descongelado.
- () O processo de descongelamento deve ser rápido e em temperatura ambiente. Quanto mais rápido, menores são as perdas de qualidade do produto.
- () No congelamento rápido, ocorre a formação de cristais maiores, que causam ruptura das células devido ao aumento da pressão osmótica.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) V – V – F – F.
- B) F – V – V – F.
- C) V – F – F – V.
- D) F – V – F – V.
- E) V – F – V – F.

QUESTÃO 40 – No processamento de carnes, o pH inicial do animal depende da espécie e das condições de manejo e estresse pré-abate. Sobre esse processo, analise as assertivas abaixo:

- I. Carnes com características DFD, que correspondem à carne escura, firme e seca, têm o pH preservado e superior a 9.
- II. A diminuição do pH muscular devido ao acúmulo de ácido láctico é uma alteração muito significativa e impacta a qualidade da carne.
- III. As curvas de queda do pH trazem informações referentes a estresse pré-abate e podem diminuir a qualidade final do processamento das carnes.

Quais estão corretas?

- A) Apenas I.
- B) Apenas II.
- C) Apenas I e II.
- D) Apenas II e III.
- E) I, II e III.

QUESTÃO 41 – A qualidade de carnes é influenciada por _____ do pH e pela formação excessiva de ácido _____.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do trecho acima.

- A) multiplicação – ascórbico
- B) aumento – láctico
- C) aumento – ascórbico
- D) diminuição – láctico
- E) diminuição – ascórbico

QUESTÃO 42 – O leite deve chegar ao laticínio com sua composição química inalterada. O percentual mínimo de gordura no leite para ser comercializado é:

- A) 3%.
- B) 5%.
- C) 7%.
- D) 9%.
- E) 12%.

QUESTÃO 43 – A pasteurização consiste no emprego do calor a fim de destruir a flora microbiana patogênica e manter sem alteração as propriedades organolépticas do leite. A pasteurização lenta (LHT) consiste no aquecimento do leite a uma temperatura °C entre _____ por _____ minutos.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do trecho acima.

- A) 42 e 45 – 30
- B) 52 e 55 – 30
- C) 62 e 65 – 30
- D) 72 e 75 – 40
- E) 82 e 85 – 40

QUESTÃO 44 – Qual a função do coalho no processo de elaboração do queijo?

- A) Coagulação das proteínas do leite.
- B) Restituição do cálcio insolúvel.
- C) Conservação das características organolépticas.
- D) Agregar sabor e odor característicos.
- E) Adição de sais para estabilização de sabor e odor.

QUESTÃO 45 – As frutas e hortaliças são altamente perecíveis. Uma das maneiras de aumentar a sua vida útil é por meio do processamento mínimo. São consideradas frutas e hortaliças minimamente processadas aquelas cuja matéria-prima é:

- A) Conservada utilizando-se aditivos químicos naturais.
- B) Processada utilizando-se métodos de conservação a quente.
- C) Processada utilizando-se métodos de conservação a frio.
- D) Modificada quimicamente e mantém seu estado fresco.
- E) Modificada fisicamente e mantém seu estado fresco.

QUESTÃO 46 – O etileno é um fito-hormônio que regula a maturação de frutos climatéricos. Sobre esse tema, analise as assertivas abaixo e assinale V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () É um gás que se difunde a partir das células e dos tecidos dos frutos e pode afetar outros frutos ao redor.
- () O etileno estimula modificações de amadurecimento como coloração, aroma, sabor e textura.
- () Comercialmente, pode ser utilizado para reduzir e controlar o amadurecimento de lotes.
- () O acúmulo de etileno nos produtos ou no ambiente estimula processos metabólicos e aumenta a vida útil do produto.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) V – V – F – F.
- B) F – V – V – F.
- C) V – F – F – V.
- D) F – V – F – V.
- E) V – F – V – F.

QUESTÃO 47 – O armazenamento sob baixas temperaturas é utilizado para prolongar a vida útil de frutos e hortaliças. Sobre esse processo, analise as assertivas abaixo:

- I. O uso de baixas temperaturas é um fator de redução de perdas pós-colheita, porém deve ter controle rígido, pois podem ocorrer danos pelo frio.
- II. A refrigeração aumenta a taxa respiratória, a perda de água e retarda o amadurecimento.
- III. As injúrias pelo frio constituem as desordens mais comuns em frutas armazenadas.

Quais estão corretas?

- A) Apenas I.
- B) Apenas II.
- C) Apenas I e III.
- D) Apenas II e III.
- E) I, II e III.

QUESTÃO 48 – O armazenamento de frutas sob baixas temperaturas é um método efetivo e prático de prolongamento da sua vida útil. Sobre esse processo, analise as assertivas abaixo:

- I. As injúrias pelo frio ocorrem quando os produtos são expostos a temperaturas inferiores à temperatura mínima de segurança (TMS).
- II. A TMS é variável para diferentes produtos, na faixa de 0 a 15°C, e define a temperatura abaixo da qual os danos podem ocorrer.
- III. Mesmo não provocando congelamento da célula, a exposição da fruta ou hortaliça a temperaturas muito baixas pode afetar o metabolismo normal.

Quais estão corretas?

- A) Apenas II.
- B) Apenas III.
- C) Apenas I e III.
- D) Apenas II e III.
- E) I, II e III.

QUESTÃO 49 – São ingredientes adicionados intencionalmente aos alimentos, sem o propósito de nutrir, com o objetivo de modificar características químicas, físicas, biológicas. O trecho acima descreve os(as):

- A) Aditivos.
 - B) Carboidratos.
 - C) Proteínas.
 - D) Lipídios.
 - E) Aminoácidos.
-

QUESTÃO 50 – O grau Brix é escala numérica que mede a quantidade de:

- A) Fibras em uma solução saturada.
- B) Sais minerais em uma solução aquosa.
- C) Sólidos solúveis em uma solução de sacarose.
- D) Sais minerais em uma solução de sacarose.
- E) Sólidos solúveis em uma solução aquosa.