



PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO EDITAL TA N° 003/2023

CARGO: TÉCNICO DE LABORATÓRIO - GASTRONOMIA

INSTRUÇÕES

- 1- O **Caderno de Questões** contém 20 (vinte) questões de múltipla escolha (A, B, C, D, E), sendo 5 (cinco) questões de Língua Portuguesa e 15 (quinze) questões de Conhecimentos Específicos e uma **Folha Intermediária de Respostas** para a prova objetiva.
- 2- Ao receber o material, confira no **Cartão-Resposta**, seu nome, número de inscrição, data de nascimento, RG e cargo. Qualquer irregularidade comunique imediatamente ao fiscal de sala. Não serão aceitas reclamações posteriores.
- 3- A prova objetiva terá **duração de 2 (duas) horas**, incluído, neste tempo, o preenchimento do **Cartão-Resposta**.
- 4- Leia atentamente cada questão e assinale, no **Cartão-Resposta**, a opção que responde corretamente a cada uma delas. O **Cartão-Resposta** será o único documento válido para a correção eletrônica. O preenchimento do **Cartão-Resposta** e a respectiva assinatura serão de inteira responsabilidade do candidato. Não haverá substituição do **Cartão-Resposta** por erro do candidato.
- 5- Utilize a **Folha Intermediária de Respostas** para registrar as alternativas escolhidas. É proibido fazer qualquer outro tipo de anotação. Essa folha ficará em seu poder para conferência com o gabarito a ser publicado.
- 6- Observe as seguintes recomendações relativas ao **Cartão-Resposta**:
 - A maneira correta de marcação das respostas é cobrir, fortemente, com esferográfica de tinta azul ou preta, o espaço correspondente à letra a ser assinalada.
 - Outras formas de marcação diferentes implicarão a rejeição do **Cartão de Respostas**.
 - Será atribuída nota zero às questões não assinaladas, ou com falta de nitidez, ou com marcação de mais de uma opção, bem como emendadas ou rasuradas.
- 7- O fiscal de sala não está autorizado a alterar qualquer destas instruções. Em caso de dúvida, solicite a presença do coordenador local.
- 8- Você poderá se retirar, definitivamente, da sala de realização da prova após transcorridos 60 (sessenta) minutos contados do seu efetivo início, **sem levar** o **Caderno de Questões** e o **Cartão-Resposta**.
- 9- É permitido fazer anotações, cálculos, riscos e afins no **Caderno de Questões**.
- 10- Após se identificar e se instalar na sala, você não poderá consultar qualquer material enquanto aguarda o horário de início da prova.
- 11- Os 3 (três) últimos candidatos deverão permanecer na sala até que o último deles entregue o **Cartão-Resposta**.
- 12- Assine no local indicado no **Cartão-Resposta** e no **Caderno de Questões**.
- 13- Ao terminar a prova, é de sua responsabilidade entregar ao fiscal o **Cartão-Resposta** e o **Caderno de Questões**.
- 14- Não se esqueça de pegar seus pertences acondicionados em sala.

Blumenau, 24 de setembro de 2023.

BOA PROVA

Realização:



Nº de Inscrição:

Nome do candidato:

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 1 a 5.

Descoberta de novos genes ajuda pacientes que resistem à quimioterapia

Na Inglaterra, pesquisadores da Queen Mary University of London (QMUL) anunciaram uma descoberta que pode melhorar o tratamento de câncer de muitos pacientes que resistem ao tratamento padrão com quimioterapia, condição conhecida como quimiorresistência.

Após análises, a equipe descobriu dois genes, o NEK2 e o INHBA, que conferem este tipo de resistência aos medicamentos oncológicos em pessoas com câncer de cabeça e pescoço. Os detalhes foram compartilhados em estudo publicado na revista científica *Molecular Cancer*.

Além de identificar os dois genes ligados a essa resistência à quimioterapia, os pesquisadores britânicos afirmam que, se um dos genes for silenciado, o corpo do paciente passa a responder ao tratamento, atingindo adequadamente as células cancerígenas. Por fim, a terceira boa notícia relacionada ao estudo é que potenciais moléculas capazes de silenciar os genes já foram rastreadas.

Como a descoberta pode melhorar o tratamento do câncer?

Como já adiantamos, os pesquisadores britânicos descobriram os dois genes e também formas de como silenciá-los, viabilizando o tratamento adequado do câncer com a quimioterapia.

Para a segunda parte da pesquisa, os autores analisaram uma biblioteca de químicos e moléculas já conhecidas, comumente usada para descoberta de medicamentos. A partir dessa investigação, foram identificados dois agentes promissores contra a quimiorresistência:

- Sirodesmin A, uma toxina encontrada originalmente em fungos;

- Carfilzomib, produzido por bactérias.

Se ambas as substâncias forem usadas para silenciar os genes resistentes, a estimativa é que as células cancerígenas se tornem até 30 vezes mais sensíveis aos medicamentos quimioterápicos, como a cisplatina. Esse remédio já é adotado rotineiramente no tratamento, e foi aprovado por inúmeras agências reguladoras no mundo.

"Infelizmente, muitas pessoas não respondem à quimioterapia ou à radiação. Mas o nosso estudo mostrou que, pelo menos no câncer de cabeça e pescoço, são esses dois genes específicos que podem estar por detrás disso", afirma Muy-Teck Teh, autor sênior do estudo e pesquisador da QMUL, em nota.

"Esses resultados são um passo promissor para que os pacientes com câncer no futuro recebam tratamento personalizado com base em seus genes e tipo de tumor, proporcionando uma melhor taxa de sobrevivência e

melhores resultados de tratamento", acrescenta Teh.

Retirado e adaptado de: FORATO, Fidel. Descoberta de novos genes ajuda pacientes que resistem à quimioterapia. Terra. Disponível em: <https://www.terra.com.br/brasil/brasil/que-que-estem-a-quimioterapia-20230727-0001156714c077972588a1dc3553887zhe8.hhtml>
-a-quimioterapia,e2dcfe74d841156714c0797258a1dc353l87zhe8.html
Acesso em: 06 set., 2023

Questão 01

Assinale a alternativa que correta e respectivamente apresenta o gênero, o tipo textual e a função da linguagem predominante em "Descoberta de novos genes ajuda pacientes que resistem à quimioterapia":

- (A) Editorial – dissertativo – fática.
- (B) Notícia – descritivo – referencial.
- (C) Reportagem – narrativo – metalinguística.
- (D) Nota – injuntivo – conativa.
- (E) Artigo de divulgação científica – argumentativo – expressiva.

Questão 02

Assinale a alternativa que apresenta o correto processo de formação que ocorre em cada uma das palavras retiradas de "Descoberta de novos genes ajuda pacientes que resistem à quimioterapia" apresentadas a seguir:

- (A) quimioterapia – derivação parassintética.
- (B) cancerígenas – derivação sufixal.
- (C) medicamentos – derivação imprópria.
- (D) investigação – derivação prefixal e sufixal.
- (E) quimiorresistência – derivação sufixal.

Questão 03

Associe a segunda coluna de acordo com a primeira, que relaciona efeitos de sentido a exemplos de seu emprego no texto "Descoberta de novos genes ajuda pacientes que resistem à quimioterapia":

Primeira coluna: efeitos de sentido

- 1.Finalidade
- 2.Condição
- 3.Conclusão
- 4.Adição

Segunda coluna: emprego no texto

(__)**Por fim**, a terceira boa notícia relacionada ao estudo é que potenciais moléculas capazes de silenciar os genes já foram rastreadas...

(__)**Esses** resultados são um passo promissor **para que** os pacientes com câncer no futuro recebam tratamento personalizado com base em seus genes e tipo de tumor...

(__)**Além de** identificar os dois genes ligados a essa resistência à quimioterapia, os pesquisadores britânicos afirmam...

(__)**Se** ambas as substâncias forem usadas para silenciar os genes resistentes, a estimativa é que as células cancerígenas se tornem até 30 vezes mais sensíveis aos medicamentos quimioterápicos

Assinale a alternativa que apresenta a correta associação entre as colunas:

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

Questão 04

A partir da leitura de "Descoberta de novos genes ajuda pacientes que resistem à quimioterapia", analise as afirmações a seguir:

I.Agora que os genes relacionados à quimiorresistência foram mapeados, o próximo passo é descobrir como silenciar esses genes.

II.As descobertas indicadas no texto, embora muito importantes, ainda só foram confirmadas para os casos de câncer de cabeça e pescoço.

III.A descoberta apresentada no texto inclui a identificação de substâncias que podem colaborar com o tratamento de câncer, diminuindo a quimiorresistência.

É correto o que se afirma em:

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

Questão 05

Analise o título do texto:

Descoberta de novos genes ajuda pacientes **que** resistem à quimioterapia

Assinale a alternativa que apresenta a correta função sintática da palavra em destaque:

- (A) Conjunção coordenativa explicativa.
- (B) Pronome indefinido.
- (C) Conjunção coordenativa alternativa.
- (D) Pronome relativo.
- (E) Interjeição.

Conhecimentos Específicos

Questão 06

O recebimento de alimentos é uma etapa crítica para garantir a qualidade, segurança e integridade dos produtos que entram em um estabelecimento, seja ele um restaurante, supermercado ou qualquer outro local que manipule alimentos. No que se refere ao processo de recebimento, registre V, para verdadeiro, e F, para falso:

(__) O recebimento e o descarregamento dos alimentos devem ser feitos em área protegida de chuva, sol e que seja limpa, bem iluminada e livre de pragas.

(__) A temperatura dos alimentos deve ser verificada, analisando se está de acordo com o recomendado no rótulo e/ou adequada para seu transporte, utilizando um termômetro.

(__) Os alimentos com validade vencida, sinais de dano ou deterioração devem ser descartados.

Assinale a alternativa com a sequência correta:

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

Questão 07

Uma renomada chef de cozinha está preparando uma variedade de pratos, incluindo batata *sauté*. Para obter resultados perfeitos, ela escolheu uma técnica que envolve submeter pequenas quantidades de alimento em pouca gordura, bem quente, enquanto movimenta constantemente a frigideira. Dentre as opções citadas a seguir, assinale a alternativa que corresponde à técnica utilizada pela chef de cozinha:

- (A) Cozinhar a vapor.
- (B) Grelhar.
- (C) Assar.
- (D) Ferver.
- (E) Saltear.

Questão 08

Dentre as opções citadas a seguir, assinale a alternativa que corresponde à técnica culinária que envolve a combinação de fritura e cozimento no vapor, no qual o alimento é frito em pouca gordura e, em seguida, o cozimento é concluído no vapor, aproveitando os vapores que se desprendem durante o processo:

- (A) Flambar.
- (B) Grelhar.
- (C) Refogar.
- (D) Assar.
- (E) Fritar.

Questão 09

Dentre as opções citadas a seguir, assinale a alternativa que corresponde à descrição do Manual de Boas Práticas na manipulação de alimentos:

- (A) Um manual de limpeza para funcionários de limpeza.
- (B) Um documento que descreve os procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.
- (C) Um documento obrigatório somente para grandes restaurantes.
- (D) Um conjunto de receitas para cozinheiros profissionais.
- (E) Um manual de marketing para atrair mais clientes.

Questão 10

No que se refere aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), registre V, para verdadeiro, e F, para falso:

(__) São procedimentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

(__) Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

(__) Os POP's devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

Assinale a alternativa com a sequência correta:

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

Questão 11

O planejamento de cardápios deve ser realizado de maneira cuidadosa e abrangendo uma variedade de elementos que devem ser ponderados, a fim de garantir sua eficácia tanto para grupos quanto para indivíduos (MOREIRA, 2016). Nesse contexto, analise as afirmativas a seguir:

I.O cardápio consiste em uma ferramenta fundamental que inaugura o processo de produção, uma vez que tem como finalidade servir como um instrumento de gestão para a administração de restaurantes.

II.A sua elaboração também está associada ao ato de comer e este envolve a garantia da fome e da saciedade, um papel psicofísico e de estímulo emocional, além de agregar valor social.

III.O planejamento do cardápio desempenha um papel crucial ao adequar os recursos humanos e materiais, controlar os gastos, programar as aquisições, estabelecer níveis de estoque e definir os padrões para a elaboração de receitas.

É correto o que se afirma em:

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

Questão 12

João é um estudante de gastronomia que participa ativamente das aulas práticas em laboratório. Durante uma dessas aulas, João e seus colegas de turma estavam sendo instruídos sobre a manipulação segura de utensílios e equipamentos aquecidos, tais como panelas e fogões. Dentre as opções citadas a seguir, selecione a alternativa que corresponde aos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) apropriados para garantir a segurança durante a preparação dos pratos por João e seus colegas:

- (A) Luvas de látex descartáveis e avental adequado para proteger as mãos e o corpo.
- (B) Luvas malha de aço e avental adequado para proteger as mãos e o corpo.
- (C) Luvas térmicas apropriadas e avental adequado para proteger as mãos e o corpo.
- (D) Luvas malha de aço e óculos para a proteção dos olhos.
- (E) Luvas de látex descartáveis e botas para a proteção dos pés.

Questão 13

O estoque seco é o local onde são armazenados alimentos não perecíveis, como enlatados, produtos em pacotes, grãos, massas e outros itens que não necessitam de refrigeração. Dentre as opções citadas a seguir, assinale a alternativa que corresponde a uma prática que deve ser utilizada para manter um estoque seco adequado:

- (A) Manter os produtos organizados por categorias (grãos, enlatados, massas etc.) com a finalidade de dificultar a localização e evitar bagunça.
- (B) Planejar as compras de acordo com a quantidade de alimentos que serão utilizados para promover o desperdício.
- (C) Manter as prateleiras instáveis e capazes de suportar o peso dos produtos armazenados. Itens mais pesados devem ser colocados nas prateleiras superiores.
- (D) Manter o estoque sempre úmido, com a finalidade de restringir a deterioração de produtos como farinhas e grãos.
- (E) Limpar o estoque seco regularmente para evitar o acúmulo de poeira, resíduos e possíveis infestações de insetos.

Questão 14

A análise sensorial de alimentos é uma técnica utilizada para avaliar as características organolépticas dos alimentos, ou seja, suas propriedades sensoriais, como aparência, aroma, sabor, textura e palatabilidade. Sobre a análise sensorial de alimentos, registre V, para verdadeiro, e F, para falso:

(__)Essa análise é fundamental para a indústria de alimentos, uma vez que a percepção sensorial dos consumidores desempenha um papel crucial na aceitação e preferência dos produtos.

(__)O sentido do paladar é irrelevante na análise sensorial de alimentos e características como aroma, aparência e textura não desempenham papel significativo na percepção dos consumidores.

(__)A análise sensorial não requer avaliadores treinados e pode ser realizada por qualquer pessoa, independentemente de sua experiência em alimentos.

Assinale a alternativa com a sequência correta:

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

Questão 15

No que se refere aos cuidados no armazenamento para não comprometer a qualidade e a segurança do alimento, registre V, para verdadeiro, e F, para falso:

(__) Mantenha as áreas de armazenamento limpas e higienizadas. Isso ajuda a prevenir a contaminação cruzada e evita a proliferação de bactérias.

(__) Rotule os recipientes com o nome do alimento e a data de armazenamento para garantir que os alimentos sejam utilizados na ordem correta e antes do vencimento.

(__) Organize os produtos de forma que os alimentos com datas de vencimento mais próximas fiquem à frente, facilitando o uso dos itens mais antigos por último.

Assinale a alternativa com a sequência correta:

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

Questão 16

Uma chef de cozinha está planejando preparar um prato sofisticado que envolve cortar legumes e carnes em pedaços uniformes antes de começar o cozimento. Esse processo, que agiliza o preparo, é denominado:

- (A) Empanamento.
- (B) Pré-preparo.
- (C) Marinada.
- (D) Refrigeração.
- (E) Descongelamento.

Questão 17

Dentre as opções citadas a seguir, assinale a alternativa que corresponde a um objetivo do controle higienicossanitário dos alimentos, ambiente e equipamentos em estabelecimentos de manipulação de alimentos:

- (A) Reduzir a necessidade de treinamento dos funcionários.
- (B) Garantir a segurança e qualidade dos alimentos oferecidos.
- (C) Aumentar os preços dos produtos alimentícios.
- (D) Aumentar a produtividade dos funcionários.
- (E) Melhorar a eficiência energética dos equipamentos.

Questão 18

Maria é uma manipuladora de alimentos, responsável por preparar e servir refeições aos clientes. Dentre as opções citadas a seguir, assinale a alternativa que corresponde às práticas que devem ser adotadas por Maria para manter a higiene pessoal e garantir a segurança dos produtos alimentícios:

- (A) Maria deve usar um uniforme limpo e adequado, com cabelos presos e protegidos por uma touca ou rede.
- (B) Após mexer em dinheiro, Maria deve continuar preparando alimentos sem lavar as mãos.
- (C) Maria deve manter suas unhas pintadas para manter seu visual, enquanto manipula os alimentos.
- (D) Maria deve usar seus brincos e anéis todos os dias para adicionar um toque de elegância ao seu uniforme.
- (E) Maria deve compartilhar sua garrafa de água com os colegas de trabalho.

Questão 19

Quando se fala em relações humanas harmoniosas no ambiente de trabalho, ressalta-se a importância da comunicação bem estabelecida, pois o diálogo é a porta de entrada às relações interpessoais. Nesse sentido, entende-se hoje que as habilidades inerentes a esse processo podem ser aprendidas, quando devidamente treinadas. Uma dessas habilidades é a:

- (A) Fala imperativa.
- (B) Subserviência.
- (C) Hierarquia absolutista.
- (D) Escuta seletiva.
- (E) Escuta ativa.

Questão 20

"A conduta ética do servidor público não é apenas uma questão de comportar-se de acordo com o que é permitido. O essencial da conduta é a orientação interna que ele dá a suas ações: a motivação, o esmero, o gosto com que realiza seu ofício para cumprir seus deveres ou para fazer mais do que a função lhe prescreve" (ENAP, 2005).

A ética no serviço público está estreitamente ligada ao compromisso com o bem comum, exigindo do profissional qualidades como:

- (A) Insubordinação.
- (B) Subjetividade.
- (C) Indiscrição.
- (D) Apatia.
- (E) Imparcialidade.



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU
PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO
TÉCNICO-ADMINISTRATIVO
EDITAL N.º 003/2023

PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO
EDITAL TA N° 003/2023

FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS

Questões	RESPOSTAS				
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
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

INFORMAÇÕES

O inteiro teor da prova e o gabarito preliminar da Prova Objetiva serão divulgados até às 20h do dia 25 de setembro de 2023, no endereço eletrônico <http://concursos.furb.br/>, link FURB – Processo Seletivo Público Simplificado TA - Edital n.º 003/2023.

O candidato que tiver qualquer discordância em relação às questões objetivas ou ao gabarito preliminar divulgado poderá interpor recurso no período compreendido entre 8h do dia 26 de setembro de 2023 e 23h59min do dia 27 de setembro de 2023.

Blumenau, 24 de setembro de 2023.