



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PARELHAS - RN

## Concurso Público - 2015

**NÍVEL MÉDIO / TÉCNICO**

# TÉCNICO EM ALIMENTOS

## EXAME GRAFOTÉCNICO

**(Transcreva a frase abaixo no local indicado na sua Folha de Respostas)**

Art. 18. A organização político-administrativa da República Federativa do Brasil compreende a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, todos autônomos, nos termos desta Constituição. CF/88.

## **LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO**

- 1 - Verifique se este caderno contém **40 (quarenta)** questões de múltipla escolha, sendo Português de **01 a 15**, Informática de **16 a 25** e Conhecimentos Específicos de **26 a 40**.
- 2 - Observe se há falhas ou imperfeições gráficas que causem dúvida. Caso existam, comunique imediatamente ao Fiscal de Sala.
- 3 - Verifique se os dados existentes na Folha de Resposta conferem com os dados do Cartão de Inscrição e da etiqueta afixada na sua carteira.
- 4 - Esta Prova tem duração de **4 (quatro)** horas. Não é permitida a saída do candidato antes de esgotado o tempo mínimo de **2 (duas)** horas.
- 5 - **É vetado, durante a prova, o intercâmbio ou empréstimo de material de qualquer natureza entre os candidatos, bem como o uso de celulares, calculadoras e/ou qualquer outro tipo de equipamento eletrônico. A fraude, ou tentativa, a indisciplina e o desrespeito às autoridades encarregadas dos trabalhos são faltas que eliminam o candidato.**
- 6 - **Assine**, ao sair da sala, a **Lista de Presença** e entregue o seu Caderno de Prova e a Folha de Respostas, devidamente assinada, ao Fiscal de Sala.



# PORTUGUÊS

Ler com atenção os textos abaixo e em seguida responder o que se pede:

## Texto I

Vozes da Seca (Luiz Gonzaga)

*Seu doutô os nordestino  
Têm muita gratidão  
Pelo auxílio dos sulista  
Nessa seca do sertão.  
Mas doutô uma esmola  
A um homem qui é são  
Ou lhe mata de vergonha  
Ou vicia o cidadão*

*É por isso que pidimo  
Proteção a vosmicê  
Home pur nós escuído  
Para as rédias do pudê  
Pois doutô dos vinte estado  
Temos oito sem chovê*

*Veja bem, quase a metade  
Do Brasil tá sem cumê  
Dê serviço a nosso povo,  
Encha os rio de barrage  
Dê cumida a preço bom,  
Não esqueça a açudage*

*Livre assim nós da ismola,  
Que no fim dessa estiage  
Lhe pagamo inté os juru  
Sem gastar nossa corage*

*Se o doutô fizer assim  
Salva o povo do sertão  
Quando um dia a chuva vim,  
Que riqueza pra nação!  
Nunca mais nós pensa em seca,  
Vai dá tudo nesse chão  
Como vê nosso distino mercê  
Tem nas vossa mãos.*

Disponível em > <http://letras.mus.br/luiz-gonzaga/47103/><. Data da consulta: 01/08/2015.

## Texto II



Disponível em > <https://www.google.com.br/search?q=charge+sobre+a+seca+no+nordeste&biw=13><. Data da consulta: 01/08/2015.



### 1ª QUESTÃO

Atentar às informações coletadas dos textos:

- I- Embora de estruturas distintas, os textos acima (I e II) tratam de temáticas semelhantes: a seca e suas diversas causas e efeitos.
- II- Por apresentar uma linguagem essencialmente matuta, e por isso desqualificadora, o texto I não pode ser levado a sério como denunciador, por exemplo, da corrupção e da chamada “indústria da seca” e seus efeitos.
- III- Desemprego, fome e falta de infraestrutura de açudagem, por exemplo, são dramas denunciados no texto I.
- IV- A expressão “*dutos de corrupção*”, citada no texto II, é apenas denotativa.

Está correto o que se afirma apenas em:

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

### 2ª QUESTÃO

De acordo com o texto I o único sentimento que NÃO pode caracterizar o povo nordestino frente ao drama da seca é:

- a) Compromisso
- b) Covardia
- c) Coragem
- d) Esperança
- e) Consciência de seus direitos

### 3ª QUESTÃO

Ainda de acordo com as ideias do texto I a palavra AUXÍLIO (Linha 3) tem o mesmo significado de:

- a) Esmola
- b) Solidariedade
- c) Ato de amor
- d) Esperança
- e) Salvação

### 4ª QUESTÃO

Com relação à paisagem, presente no texto II, pode-se afirmar que:

- a) É absolutamente inapropriada com o clima de seca denunciado.
- b) É absolutamente incompatível com o clima de seca denunciado.
- c) É incoerente com o clima de seca denunciado.
- d) É indecente ao clima de seca denunciado.
- e) É absolutamente compatível com o clima de seca denunciado.

### 5ª QUESTÃO

Nas palavras *GRATIDÃO*, *NORDESTINO*, *RIQUEZA* e *SULISTA* encontramos:

- a) Processo de composição por aglutinação
- b) Processo de derivação prefixal
- c) Processo de derivação parassintética
- d) Processo de composição por justaposição
- e) Processo de derivação sufixal.

### 6ª QUESTÃO

Na sentença “*TÊM UNS DUTOS DA CORRUPÇÃO E DA INDÚSTRIA DA SECA*” (Texto II) o sujeito e o predicado se classificam, respectivamente, como:

- a) Inexistente (oração sem sujeito) e verbal
- b) Indeterminado e verbal
- c) Inexistente (oração sem sujeito) e nominal
- d) Simples (Uns dutos) e verbal
- e) Simples (Uns dutos) e nominal

### 7ª QUESTÃO

Observe com cuidado os versos a seguir, extraídos do texto I, e responda o que se pede:

*“Dê serviço a nosso povo,  
Encha os rio de barrage  
Dê cumida a preço bom,  
Não esqueça a açudage”*

Está correto afirmar-se que:

- a) O verbo DAR em “*Dê serviço a nosso povo*” é somente transitivo indireto.
- b) Não há predicado verbal em nenhum dos enunciados.
- c) A parte sublinhada em “*Encha os rio de barrage*” funciona sintaticamente como objeto indireto da forma verbal ENCHA.
- d) O sujeito sintático dos 04 (quatro) enunciados acima é rigorosamente o mesmo, simples e referenciado no contexto através de expressão com outra função.
- e) Em “*ESQUEÇA*” o radical compõe-se apenas da parte sublinhada.

### 8ª QUESTÃO

No enunciado “*Se o doutô fizer assim / Salva o povo do sertão*” (Texto I) a parte sublinhada nos remete a uma circunstância:

- a) Causal
- b) Condicional
- c) Temporal
- d) Concessiva
- e) Consecutiva

### 9ª QUESTÃO

O conectivo que, no contexto, melhor pode substituir o sublinhado em “*Mas doutô uma esmola/a um homem qui é são*”, de acordo com a norma padrão, e sem prejuízo de sentido, é:

- a) E
- b) Logo
- c) Assim.
- d) Entretanto
- e) Ou

### 10ª QUESTÃO

Se atentarmos, de acordo com a norma culta, ao enunciado “*Nunca mais nós pensa em seca*” (Texto I) encontraremos falha(s) de:

- a) Somente de concordância verbal.
- b) Acentuação gráfica e concordância verbal.
- c) Somente de ortografia
- d) Ortografia e concordância verbal.
- e) Somente de regência verbal.



### 11ª QUESTÃO

Durante as manifestações de rua do último dia 16/08/2015, várias faixas mostradas denunciaram, além da situação de crise no Brasil, também “assassinatos gramaticais”. A seguir mostramos uma delas. Leia-a com cuidado e responda o que se pede.



Disponível em: <[http://www.diariodepernambuco.com.br/app/noticia/tecnologia/2015/03/16/interna\\_tecnologia,566459/os-10-cartazes-mais-estranhos-dos-protestos.shtml](http://www.diariodepernambuco.com.br/app/noticia/tecnologia/2015/03/16/interna_tecnologia,566459/os-10-cartazes-mais-estranhos-dos-protestos.shtml)>. Data da consulta: 19/08/2015.

Trata-se de falhas de:

- a) Apenas de mau uso do acento marcador da crase (troca do acento grave pelo agudo).
- b) Apenas de regência verbal.
- c) Uso do acento marcador da crase (troca do acento grave pelo agudo) e de ortografia.
- d) Apenas de ortografia.
- e) Apenas de regência nominal.

### 12ª QUESTÃO

Ainda com relação à faixa da questão acima (questão 11) a sentença “*QUE UM FILHO TEU NÃO FOJE Á LUTA*” funciona sintaticamente, em relação à oração principal “*VERÁS*”, como:

- a) Oração subordinada substantiva subjetiva.
- b) Oração subordinada substantiva objetiva indireta.
- c) Oração subordinada substantiva objetiva direta.
- d) Oração subordinada adverbial causal.
- e) Oração subordinada adverbial concessiva.

### 13ª QUESTÃO

Na sentença “*As pessoas que foram \_\_\_\_\_ ruas no dia 16/08/2015 serão \_\_\_\_\_ mesmas que passam fome e se submetem \_\_\_\_\_ mais duras provas no dia a dia? Se são elas \_\_\_\_\_ quais me refiro, então as manifestações \_\_\_\_\_ quais vimos ontem de fato surtiram \_\_\_\_\_ impressão desejada*” a alternativa que melhor preenche os espaços, de acordo com o uso adequado do acento marcador da crase, é:

- a) às – as – às – às – as – a.
- b) as – as – as – às – as – a.
- c) às – às – às – as – às – a.
- d) as – as – às – às – as – à.
- e) as – às – as – às – as – a.

### 14ª QUESTÃO

Assinale a alternativa correta em termos de concordância nominal:

- a) Tenho bastante filhos
- b) É proibido a entrada
- c) É permitido a entrada
- d) Carro e menina velhas
- e) Livros e revista velha

### 15ª QUESTÃO

O sujeito sintático de “*Alugam-se casas grandes*” é:

- a) Inexistente
- b) *Casas grandes*
- c) Indeterminado
- d) *Se*
- e) *Grandes*



# INFORMÁTICA

## 16ª QUESTÃO

Considere as seguintes afirmações acerca dos princípios básicos de redes de computadores:

- I-** Cada computador conectado a uma rede (local ou não) deve possuir uma placa de rede.
- II-** Deve haver meios de comunicação que interliguem os dispositivos de rede e de hardware.
- III-** Cada computador deve possuir um software que dê suporte à circulação da informação.
- IV-** Deve haver pelo menos um dispositivo de conexão.

Estão corretos os itens:

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

## 17ª QUESTÃO

Barramentos são padrões de comunicação que permitem que um periférico se comunique com o restante do sistema de computação a partir de uma interface física e lógica. São exemplos de barramentos presentes nos computadores, EXCETO:

- a) AGP
- b) ISA
- c) VPN
- d) PCI
- e) AMR

## 18ª QUESTÃO

Um sistema de arquivos é a estrutura usada pelo sistema operacional para identificar a localização física dos arquivos em um disco rígido (HD). No que diz respeito às opções de sistemas de arquivos disponíveis para o sistema operacional Windows, assinale a alternativa CORRETA:

- a) NTFS e FAT32
- b) HPFS e XFS
- c) EXT4 e FAT16
- d) NTFS e EXT4
- e) FAT e XFS

## 19ª QUESTÃO

Os atalhos de teclado são combinações de duas ou mais teclas comumente utilizadas para facilitar o seu trabalho no PC. São atalhos de teclado no Microsoft Word 2010 em Português – BR, EXCETO:

- a) CTRL + I para aplicar itálico ao texto selecionado.
- b) CTRL + E para centralizar o texto.
- c) CTRL + N para abrir um novo documento em branco.
- d) CTRL + T para selecionar todo o texto contido no documento.
- e) CTRL + B para salvar o documento.



### 20ª QUESTÃO

Considere uma planilha no Microsoft Excel 2010 (em Português – BR) com a seguinte fórmula =SOMA(A\$1:A\$10) na célula A11. Ao copiar a fórmula da célula A11 e colar na célula D22 tem-se a fórmula:

- a) =SOMA(D\$1:D\$21)
- b) =SOMA(A\$1:A\$10)
- c) =SOMA(D\$12:D\$21)
- d) =SOMA(A\$12:D\$21)
- e) =SOMA(D\$1:D\$10)

### 21ª QUESTÃO

No Microsoft Excel, uma função é uma fórmula pré-gravada que fornece um atalho para cálculos complexos. Suponha que fórmulas =MENOR(A1:B5;4) e =SOMASE(A1:A5;">4";B1:B5) foram inseridas, respectivamente, nas células A7 e B7 da planilha abaixo construída no Microsoft Excel 2010 (em Português – BR):

	A	B
1	3	4
2	5	2
3	3	4
4	5	6
5	4	7
6		
7		

Os resultados obtidos nas células A7 e B7 são, respectivamente:

- a) 4 e 13
- b) 4 e 9
- c) 5 e 8
- d) 5 e 13
- e) 4 e 8

### 22ª QUESTÃO

Programa pré-gravado num chip ROM (*firmware*) que é executado pelo computador quando ligado. Dentre as suas funções incluem-se: detectar e identificar todos os componentes de hardware básicos e carregar o sistema operacional. Esse programa é conhecido como:

- a) BIOS
- b) ULA
- c) BPS
- d) CGI
- e) DNS

### 23ª QUESTÃO

Considerando as afirmações abaixo de alguns termos técnicos sobre redes de computadores:

- I - URL é o endereço virtual que identifica um recurso disponível em uma rede.
- II - DNS é um sistema de tradução que converte um nome de domínio em um endereço IP (e vice-versa).
- III - HTTP é a linguagem padrão utilizada para escrever páginas na Web (WWW).
- IV - FTP é um protocolo utilizado para transferir arquivos pela Internet.

Estão corretos apenas os itens:

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

### 24ª QUESTÃO

A unidade central de processamento ou CPU é composta basicamente pelos seguintes componentes:

- a) Unidade lógica e aritmética, dispositivos de entrada/saída e memórias.
- b) Dispositivos de entrada/saída, unidade de controle e memórias.
- c) Unidade lógica e aritmética, unidade de controle e registradores.
- d) Dispositivos de entrada/saída, processador e registradores.
- e) Processador, memórias e dispositivos de entrada/saída.

### 25ª QUESTÃO

São, respectivamente, programas aplicativos e utilitários da configuração padrão de instalação do Windows 8 para: 1) edição de texto para criar e editar documentos, podendo incluir formatação complexa e elementos gráficos; 2) gerenciamento de arquivos e pastas; e 3) criação e edição de imagens:

- a) Bloco de Notas, Windows Explorer e WordPad.
- b) Bloco de Notas, Windows Explorer e Windows Media Player.
- c) WordPad, Windows Explorer e Windows Paint.
- d) WordPad, Painel de Controle e Windows Paint.
- e) Bloco de Notas, Painel de Controle e WordPad.



# CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

## 26ª QUESTÃO

As enzimas são empregadas em processos industriais como catalisadores representando mundialmente mais de 80% do volume de vendas do setor. Qual enzima compreende a cada função detalhada abaixo, respectivamente?

1. Atuam degradando as proteínas por hidrólise das ligações peptídicas, intervêm no amaciamento da carne durante a conversão do músculo em carne (catepsinas e calpaínas) e durante seu posterior armazenamento.
2. São responsáveis pelas modificações da textura de frutas e hortaliças durante a maturação, o armazenamento e o processamento. São também utilizadas para facilitar a filtração e clarificação de suco de frutas (laranja, maçã, uva) e vinhos.
3. Utilizadas na elaboração da cerveja e na panificação para aumentar a hidrólise do amido rendendo maior quantidade de açúcares metabolizáveis pelas leveduras.
4. Liberam ácidos graxos livres a partir dos triglicerídeos, propiciando o aparecimento de sabores e odores característicos desejáveis em alguns tipos de queijos realçando o flavour.

Assinale a alternativa **CORRETA**:

- a) Protease, Invertase, Renina, Lípase.
- b) Protease, Pectinase, Amilase, Lípase.
- c) Peroxidase, Renina, Amilase, Lipoxidase.
- d) Renina, Pectinase, Amilase, Invertase.
- e) Peroxidase, Papaína, Invertase, Lipoxidase.

## 27ª QUESTÃO

Os alimentos enlatados não deveriam sofrer deterioração microbiana, pois são submetidos a processos térmicos que os tornam estéreis comercialmente. Caso aconteça deterioração, a que se atribui esse fato? Assinale a alternativa **FALSA**.

- a) Armazenamento em temperatura ambiente.
- b) Resfriamento inadequado e/ou manipulação.
- c) Contaminação do alimento enlatado através de falhas nas costuras conhecidas como vazamento.
- d) Tratamento térmico insuficiente.
- e) Presença de esporos nos equipamentos.

## 28ª QUESTÃO

A rancificação oxidativa é um conjunto de complexas reações que afetam essencialmente os ácidos graxos insaturados e levam à formação de compostos de baixo peso molecular, que são os responsáveis pelo aparecimento de odores e sabores desagradáveis. Os fatores que influenciam na rancidez oxidativa são, **EXCETO**:

- a) A oxidação que não ocorre na ausência de oxigênio. Quanto maior a concentração do oxigênio disponível, maior a velocidade de oxidação.
- b) Os aldeídos e cetonas, na composição dos alimentos, os quais favorecem a velocidade de oxidação.
- c) A luz que é um potente acelerador das reações de oxidação, por isso deve-se evitar sua incidência direta nos alimentos.
- d) O risco de oxidação que aumenta à medida que cresce a atividade de água, sendo mínimos em valores próximos a 0,2.
- e) O tipo de ácido graxo insaturado e o grau de saturação que têm influência significativa na oxidação.

## 29ª QUESTÃO

Com relação aos processos térmicos utilizados para conservação de alimentos, é **INCORRETO** afirmar:

- a) Na esterilização, em alimentos ácidos, a temperatura de trabalho é a 100°C, pois, com pH baixo, os esporos das bactérias têm pouca resistência ao aquecimento.
- b) A pasteurização é empregada em alimentos ácidos (frutas em geral) com o objetivo da destruição dos psicrófilos, leveduras e fungos. Sobrevivem ao tratamento térmico, os mesófilos e os termófilos que podem ser inibidos pelo frio. É mais eficiente em alimentos em pH baixos e pode-se usar tempo e/ou temperaturas amenas.
- c) O branqueamento não se destina primordialmente à inativação das enzimas, como também, à remoção de gases dos tecidos, ao pré-aquecimento e à desinfecção inicial dos vegetais.
- d) Em alimentos pouco ácidos, como legumes, o tratamento térmico utilizado é a pasteurização para eliminar os psicrófilos, leveduras e fungos. A maioria dos mesófilos e termófilos são sobreviventes ao tratamento, que podem ser inibidos pelo frio e, portanto, deve ser seguido de armazenamento refrigerado.
- e) A temperatura a 100 °C é utilizada na esterilização, em alimentos pouco ácidos (leite, carnes e hortaliças), pois os esporos das bactérias não são muito resistentes em  $\text{pH} > 4,5$ , e o tempo necessário para destruí-los seria muito curto nos alimentos.



### 30ª QUESTÃO

Os micro-organismos presentes em alimentos podem ser responsáveis pelas doenças microbianas de origem alimentar. Qual micro-organismo é responsável pela ingestão de alimentos contendo células viáveis de patógenos denominados de infecções alimentares?

- a) *Vibrio cholerae*.
- b) *Staphylococcus aureus*.
- c) *Bacillus cereus*.
- d) *Clostridium botulinum*.
- e) *Salmonella aureus*.

### 31ª QUESTÃO

A capacidade de multiplicação dos micro-organismos nos alimentos depende dos fatores intrínsecos e extrínsecos. Com base nesse contexto assinale **V** para as proposições verdadeiras e **F** para as falsas.

- ( ) O valor de atividade de água limitante para a multiplicação de qualquer micro-organismo é 0,60.
- ( ) O valor do pH próximo da neutralidade, entre 6,5 e 7,5, é o mais favorável para a maioria dos micro-organismos.
- ( ) Algumas bactérias multiplicam-se apenas em condições de anaerobiose, são denominadas bactérias anaeróbicas facultativas.
- ( ) Atmosfera modificada relaciona a ambientes com presença de oxigênio, substituído por outros gases (SO<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, CO) a fim de aumentar totalmente ou parcialmente a vida útil dos alimentos.

Assinale a sequência CORRETA:

- a) VVFF.
- b) VVVV
- c) FFVV
- d) FVVV
- e) VVFV

### 32ª QUESTÃO

O controle de qualidade físico-química dos sucos de frutas está diretamente relacionado com a qualidade e quantidade dos frutos utilizados, ao processo tecnológico e ao estado de conservação. As principais análises realizadas nesse produto são, EXCETO, de:

- a) Extrato seco.
- b) Acidez em ácido cítrico.
- c) Densidade relativa.
- d) Proteínas.
- e) Sólidos solúveis totais.

### 33ª QUESTÃO

A implantação e implementação do APPCC nas indústrias de alimentos são imprescindíveis, pois, segundo a Portaria nº 1428/MS de 26 de novembro de 1993, os órgãos de inspeção sanitária deverão efetuar as suas vistorias com base nessa metodologia de análise. Na elaboração do abacaxi em calda, a etapa de exaustão, esterilização e resfriamento está relacionada à que tipo de ponto crítico de controle (Ponto Crítico de Controle prevenido (p) ou reduzido (r) ou eliminado (e))?

- a) PCCe, PCCr, PCCp.
- b) PCCe, PCCp, PCCr.
- c) PCCr, PCCp, PCCe.
- d) PCCr, PCCe, PCCp.
- e) PCCp, PCCe, PCCr.

### 34ª QUESTÃO

Aditivo alimentar é qualquer ingrediente adicionado aos alimentos com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante as etapas de fabricação do alimento. Relacione as funções das classes de alguns aditivos alimentares.

- (1) Espessante            ( ) Substância que aumenta a acidez ou confere um sabor ácido ao alimento.
- (2) Acidulante            ( ) Substância que protege os alimentos da perda de umidade em ambiente de baixa umidade relativa.
- (3) Umectante            ( ) Substância que aumenta a viscosidade de um elemento.
- (4) Estabilizante        ( ) Substância responsável pela manutenção de uma dispersão uniforme de duas ou mais substâncias imiscíveis ao alimento.

Assinale a alternativa CORRETA.

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



### 35ª QUESTÃO

O Ministério da Agricultura oficializou os métodos analíticos físico-químicos para o controle de leite in natura, pasteurizado e UHT da Instrução Normativa nº 68, de 12/12/2006. Verifique as proposições VERDADEIRAS (V) e FALSAS (F), de acordo com a legislação brasileira.

- ( ) O leite cru e pasteurizado deve ter o mínimo de 8,4% de extrato seco desengordurado.
- ( ) O índice crioscópico pode estar próximo de 0 °C, no leite cru e pasteurizado.
- ( ) A densidade para o leite fluido deve estar entre 1,028 e 1,034, a 15 °C.
- ( ) O teste de peroxidase positivo (+) e fosfatase negativo (-) significa que o leite não foi adequadamente pasteurizado.
- ( ) No leite UHT, estabelece-se o valor mínimo de 3% para a quantidade de gordura.

Assinale a sequência CORRETA:

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

### 36ª QUESTÃO

As análises físico-químicas nos alimentos são importantes para conhecimento da composição química. Analise as informações abaixo:

- I- O teor de água é determinado pela secagem à estufa a 105 °C até peso constante.
- II- A acidez total titulável é determinada pelo método acidimétrico através da solução padronizada de NaOH 0,1 M.
- III- Os açúcares redutores, totais e não-redutores são determinados usando, como solução extratora, o ácido oxálico na titulação do alimento, empregando-se o 2,6-diclorofenolindofenol sódico.
- IV- O teor de cinzas é determinado pelo método gravimétrico em mufla a 550 °C.
- V- Os sólidos solúveis totais são determinados utilizando o método da redução alcalina por titulação em licor de fehling.

Está(ão) INCORRETAS apenas:

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

### 37ª QUESTÃO

A Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001, classifica o queijo de coalho de média a alta umidade, de massa semi-cozida ou cozida apresentando um teor de gordura nos sólidos totais variável entre:

- a) 25 e 35%.
- b) 20 e 40%.
- c) 30 e 55%.
- d) 40 e 70%.
- e) 35 e 60%.

### 38ª QUESTÃO

Analise as afirmativas abaixo sobre a produção de geleias e doce em massa.

- I- O princípio da conservação do doce em massa e geleia baseia-se na incorporação de agente ligante (açúcar, glicose) associado à remoção de água livre durante a cocção.
- II- Quanto mais desintegrada for a polpa, melhor e menos viscoso será o doce. Portanto, faz-se necessário apenas o controle de qualidade das quantidades de ácido e açúcar.
- III- Para uma consistência considerada ótima de geleia deve-se obter valores de 1%, 67% e 3,2, para concentração de pectina, quantidade de açúcar e pH, respectivamente.
- IV- O doce em massa formado em meio muito ácido é rígido e tende à perda de água, processo denominado de sinérese.
- V- As indústrias de geleias utilizam o teste da precipitação com álcool ou acetona para determinar o teor de pectina exato na fruta.

Conclui-se que estão CORRETAS:

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



### 39ª QUESTÃO

Analise as afirmações abaixo sobre as diferenças entre a refrigeração e congelamento de alimentos.

- I-** A temperatura de conservação na refrigeração situa-se entre -1 a 15 °C; já na congelamento situa-se entre -10 a -40 °C.
- II-** A refrigeração é um método utilizado para conservar as qualidades originais do alimento; a congelamento mantém a qualidade do produto e conserva suas características organolépticas.
- III-** A congelamento retarda a multiplicação microbiana e alterações bioquímicas, enquanto a refrigeração suspende totalmente o crescimento microrrgânico e atividade enzimática.

Pode-se afirmar que são CORRETAS apenas:

- a) II e III
- b) I e II
- c) III
- d) I e III
- e) II

### 40ª QUESTÃO

A higienização adequada das frutas, verduras e legumes ajuda a reduzir quase a totalidade dos resíduos orgânicos e até 75% da carga microbiana. Alguns pontos importantes devem ser considerados no uso de solução clorada na desinfecção de alimentos, EXCETO:

- a) A ação mais efetiva é quando se utiliza a aplicação da solução clorada juntamente com o uso de detergente. Nesse caso, a aplicação do detergente constitui a etapa anterior à aplicação da solução clorada.
- b) A solução clorada utilizada nos procedimentos de pré-preparo deve respeitar o limite mínimo de 200 ppm de cloro livre em solução, para garantir a desinfecção adequada das superfícies.
- c) É essencial a escolha do fabricante do produto à base de cloro, portanto, optar por uma marca conhecida e um produto que esteja registrado junto ao Ministério da Saúde.
- d) A solução clorada é altamente estável; deve-se prepará-la antes do uso, podendo ser reutilizada.
- e) Frutas, verduras e legumes que serão destinados ao preparo de sucos e vitaminas, ou ao consumo in natura, sem utilização das cascas, não precisam sofrer desinfecção com uso de solução clorada.