



CADERNO DE QUESTÕES
Engenheiro I - Alimentos
 128

Tipo de Prova Amarelo
 Nível Superior

NOME DO CANDIDATO	No. INSCRIÇÃO	CÓD. CARGO	SALA	ORDEM
-------------------	---------------	------------	------	-------

INSTRUÇÕES PARA A REALIZAÇÃO DAS PROVAS

- Confira, com máxima atenção, o Caderno de Questões, observando o número de questões contidas e se há defeito(s) de encadernação e/ou de impressão que dificultem a leitura. Caso haja, comunique imediatamente ao fiscal de sala.
- Confira, com máxima atenção, se os dados (nome do candidato, inscrição, número do documento de identidade e cargo) constantes na Folha de Respostas estão corretos. E havendo falhas na Folha de Respostas, comunique imediatamente ao fiscal de sala.
- Use apenas caneta esferográfica azul ou preta de corpo transparente.
- A prova terá duração máxima de 4h (quatro horas): tempo para responder a todas as Questões da Prova Objetiva, preencher a Folha de Respostas e o Gabarito que faz parte desta capa.
- Tempo mínimo de permanência em sala após início das provas: 3h (três horas).
- O Caderno de Questões somente poderá ser levado 30 (trinta) minutos antes do término do tempo determinado para a realização da prova.
- Para cada questão de múltipla escolha, há apenas uma resposta correta.
- Use todos os espaços em branco do caderno de questões para rascunho.
- A Folha de Respostas não poderá ser dobrada, amassada ou danificada. Em hipótese alguma, será substituída.
- Assine a Folha de Respostas no espaço apropriado.
- Não ultrapasse o limite dos alvéolos no gabarito da Folha de Respostas.
- Antes de retirar-se definitivamente da sala, entregue a Folha de Respostas ao fiscal.
- A embalagem que guarda todos os aparelhos de uso não permitidos só poderá ser aberta fora do prédio de aplicação das provas.
- Até que você saia do prédio, todas as orientações continuam válidas, sendo passíveis de sanções contidas no Edital, caso não obedecidas.

CEAGESP – CONCURSO PÚBLICO - EDITAL 01/2018

Nome do Candidato

No. de inscrição

RESPOSTAS de 01 a 20	RESPOSTAS de 21 a 40	RESPOSTAS de 41 a 60	RESPOSTAS de 61 a 80	RESPOSTAS de 81 a 100
01 A B C D	21 A B C D	41 A B C D	61 A B C D	81 A B C D
02 A B C D	22 A B C D	42 A B C D	62 A B C D	82 A B C D
03 A B C D	23 A B C D	43 A B C D	63 A B C D	83 A B C D
04 A B C D	24 A B C D	44 A B C D	64 A B C D	84 A B C D
05 A B C D	25 A B C D	45 A B C D	65 A B C D	85 A B C D
06 A B C D	26 A B C D	46 A B C D	66 A B C D	86 A B C D
07 A B C D	27 A B C D	47 A B C D	67 A B C D	87 A B C D
08 A B C D	28 A B C D	48 A B C D	68 A B C D	88 A B C D
09 A B C D	29 A B C D	49 A B C D	69 A B C D	89 A B C D
10 A B C D	30 A B C D	50 A B C D	70 A B C D	90 A B C D
11 A B C D	31 A B C D	51 A B C D	71 A B C D	91 A B C D
12 A B C D	32 A B C D	52 A B C D	72 A B C D	92 A B C D
13 A B C D	33 A B C D	53 A B C D	73 A B C D	93 A B C D
14 A B C D	34 A B C D	54 A B C D	74 A B C D	94 A B C D
15 A B C D	35 A B C D	55 A B C D	75 A B C D	95 A B C D
16 A B C D	36 A B C D	56 A B C D	76 A B C D	96 A B C D
17 A B C D	37 A B C D	57 A B C D	77 A B C D	97 A B C D
18 A B C D	38 A B C D	58 A B C D	78 A B C D	98 A B C D
19 A B C D	39 A B C D	59 A B C D	79 A B C D	99 A B C D
20 A B C D	40 A B C D	60 A B C D	80 A B C D	100 A B C D

Texto para as questões de 1 a 3.

O bicho

Vi ontem um bicho
Na imundície do pátio
Catando comida entre os detritos.
Quando achava alguma coisa,
Não examinava nem cheirava:
Engolia com voracidade.
O bicho não era um cão,
Não era um gato,
Não era um rato.
O bicho, meu Deus, era um homem.

(Manuel Bandeira. Em Seleta em prosa e verso. Rio de Janeiro: J. Olympio/MEC, 1971, p.145)

1. No texto apresentado, uma progressão de sentido, que culmina com a revelação de que o bicho é um homem, essa progressão pôde ser apresentada:

- Na escolha das palavras e o suspense que causa no leitor.
- O texto procura ressaltar o transtorno que causam os mendigos por deixarem o lixo esparramado pelo chão.
- Denota algum tipo de sentimentalismo do autor é “imundície”. No entanto, ela perde sua carga significativa ao acompanhar a palavra pátio.
- No sentido de os mendigos deixarem tudo espalhado pela calçada, dificultando a limpeza das ruas; sujeira, no sentido de não ser uma atitude correta a falta de preocupação com o tempo que o lixo ficará na rua à espera do caminhão que irá recolhê-lo.

2. Podemos afirmar sobre o poema de Manuel Bandeira, **EXCETO**:

- Retrata a condição degradante a que um homem pode chegar quando atinge o ápice da miséria.
- Compara-o aos animais que têm por hábito revirar latas de lixo: cachorro, gato e rato.
- Ressaltar o transtorno que causam os mendigos por deixarem o lixo esparramado pelo chão.
- O poeta mostra sua indignação com o fato de um homem se assemelhar a um bicho por buscar comida no lixo.

3. Assinale a alternativa correspondente ao verso que declara a inconformidade do poeta demonstrando sua emoção com a revelação de que o bicho era um homem, ou seja, o poeta não admite que um homem possa se comportar como um bicho:

- No primeiro verso com a descrição “imundície do pátio”.
- No quinto verso “Não examinava nem cheirava”.
- No sexto verso “Engolia com voracidade”.
- No último verso com o vocativo “meu Deus”.

4. São exemplos de sinônimos, **EXCETO**:

- Brado e grito.
- Ordem e anarquia.
- Translúcido e diáfano.
- Adversário e antagonista.

5. Assinale a alternativa onde a palavra destacada **NÃO** representa um numeral:

- São pessoas de **meias** palavras.
- Morreu por tomar doses **triplas** da droga.
- Comprou **um terço** das terras do município.
- Patrícia alugou um apartamento no **segundo** andar do prédio.

6. Relacione a coluna A – Pronomes de tratamento, com a coluna B – Emprego correto:

COLUNA A

- a. Vossa Excelência
- b. Vossa Magnificência
- c. Vossa Eminência
- d. Vossa Santidade

COLUNA B

- () Utilizado para o Papa.
- () Usados para pessoas com alta autoridade, como por exemplo: Presidente da República, Senadores, Deputados, Embaixadores.
- () Usados para os reitores das Universidades.
- () Usado para Cardeais.

Assinale a sequência correta:

- a) A / B / C / D.
- b) B / D / A / C.
- c) C / A / D / B.
- d) D / A / B / C.

7. Considere o uso dos dois-pontos para assinalar a alternativa que NÃO corresponde ao emprego da sua pontuação:

- a) Visto que ela nada declarasse, o marido indagou: - Afinal, o que houve?
- b) ... Rubião recordou a sua entrada no escritório do Camacho, o modo porque falou: e daí tornou atrás, ao próprio ato.
- c) Estirado no gabinete, evocou a cena: o menino, o carro, os cavalos, o grito, o salto que deu, levado de um ímpeto irresistível...
- d) Joana conseguira: enfim realizar seu desejo maior seduzir Pedro. Não porque o amasse, mas para magoar Lucila.

8. Considere a concordância verbal para assinalar a alternativa correspondente:

- a) Vossas Altezas pediram silêncio.
- b) As mãos trêmulas denunciavam o que sentia.
- c) Encontramos caídas as roupas e os prendedores.
- d) As adoráveis Fernanda e Cláudia vieram me visitar.

9. Observe as frases e assinale a alternativa onde o emprego da crase está INCORRETO:

- a) Obedecemos à norma.
- b) Caminhava à passo lento.
- c) Falei às pessoas estranhas.
- d) Cheguei à Curitiba dos pinheirais.

10. São exemplos de antônimos, EXCETO:

- a) Eu sempre falava pra Ana que aquele homem era *alto mas ela sempre retrucava que aquele homem era baixo*.
- b) José mora bem *longe* da escola, ele sempre morou bem *distante*.
- c) Eu sempre achei ela tão gorda, mas depois que ela ganhou bebê considero ela *magra*.
- d) Hoje pela manhã tomei o leite muito *quente já agora a noite que leite frio*.

11. Assinale a alternativa adequada a correlação entre tempos e modos verbais:

- a) O que for de esquerda ou de direita teria sido agora relativizado pelas descobertas do DNA, cujas projeções têm esvaziado essa clássica divisão.
- b) Se os cientistas vierem a se preocupar com as questões ideológicas de que as futuras descobertas se revestissem, terão corrido o risco de partidarizar a ciência.
- c) Felizes são as moscas, que nem precisavam saber nada de política ou de DNA para irem levando sua vida em conformidade com o que a natureza lhes determinasse como destino.
- d) A esquerda já chegou a glorificar a ação de líderes personalistas, cujo autoritarismo obviamente excedia os limites de uma sociedade que se queria justa e igualitária.

12. Considerando as regras de uso dos pronomes este, esse e aquele (e variações), assinale a alternativa que apresenta o uso adequado do(s) pronome(s) demonstrativo(s):

- a) Este senhor de terno, no fim da sala, é meu avô.
- b) Essa calça que estou usando está muito apertada.

- c) Transparência pública e cortes orçamentários: estes foram os assuntos da última assembleia.
d) Os assuntos da próxima reunião serão estes: aprovação do plano de cargo e carreira dos servidores e licitação para concurso público.
-

13. Assinale a alternativa em que todas as palavras estão grafadas conforme a ortografia oficial:

- a) Sugestão, excesso, assessor, persuasão.
b) Pretencioso, através, ansiedade, vexame.
c) Sarjento, exceção, mendingo, beneficente.
d) Privilégio, cesariana, caxumba, carangueijo.
-

14. Assinale a alternativa que **NÃO** corresponde ao uso correto da crase:

- a) As amigas foram à confraternização de final de ano da empresa.
b) Vamos conhecer a fazenda à cavalo.
c) Às três horas começaremos a estudar.
d) A partida de futebol terá início às 17h.
-

15. Assinale a alternativa que **NÃO** corresponde ao uso correto do pronome:

- a) Um quarto muito frio: o chão cinza e sujo, a janela aberta e as paredes brancas.
b) A moça era mesmo bonita. Ela morava nos meus sonhos!
c) Minha carteira estava vazia quando eu fui assaltada.
d) Ele quer participar do desfile da nossa escola neste ano.
-

ATUALIDADES

16. O projeto de lei que atualmente corre na Câmara e no Senado propõe revogar o Estatuto do Desarmamento, substituindo-o por um novo, que, se aprovado sem alterações trará grandes mudanças no controle das armas. Algumas das principais alterações previstas são:

- I. Cidadãos comuns que comprovem necessidade de porte, mediante a apresentação de atestados que comprovem capacidade psicológica, bons antecedentes criminais e habilidade para lidar com o armamento;
II. A licença para porte passará a ser definitiva, e para qualquer cidadão com idade mínima de 21 anos (hoje essa idade é de 25 anos);
III. Qualquer cidadão poderá ter legalmente uma arma, bastando atender a alguns requisitos básicos, como ter emprego, residência fixa e certificado de capacidade técnica. Armas estão liberadas até para condenados na justiça por crime, desde que o crime não seja doloso.

É correto o que se afirma em:

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

17. O verão de 2018 chegou sob a ameaça da febre amarela. A doença é endêmica, ou seja constante na maior parte do país, mas o surto atual é considerado o pior da história. Ele teve início no começo de 2017, atingindo Minas Gerais e Espírito Santo, além de alguns casos isolados em São Paulo e Bahia. Após perder força no inverno, a doença voltou a se espalhar agora no verão de 2018, atingindo todo o Sudeste além do Distrito Federal. Sobre a febre amarela urbana podemos afirmar:

- a) Quando ocorre nas matas, a febre amarela é chamada de silvestre e os principais hospedeiros são as diferentes espécies de macacos.
b) Quando picados por fêmea do mosquito *Haemagogus* ou *Sabethes* os macacos infectados transmitem o vírus a ela, e o mosquito passa a transmitir o vírus ao picar as pessoas.
c) Os macacos são os hospedeiros da doença e eles não a transmitem diretamente ao ser humano.
d) O vírus é transmitido pela fêmea do *Aedes aegypti*, mas essa variante urbana é considerada extinta no país desde a década de 1940. Nos dois casos, o ser humano torna-se o hospedeiro, e a doença pode ou não se tornar epidêmica.

18. O mundo vive atualmente a mais grave crise de refugiados desde a Segunda Guerra Mundial. A Organização das Nações Unidas (ONU) estima que mais de 300 mil pessoas tentaram cruzar o Mar Mediterrâneo para chegar à Europa em 2015. A maioria dos migrantes vem da África e do Oriente Médio, fugindo de perseguições políticas e guerras, como a que castiga a Síria desde 2011. Mas nem todos conseguem chegar ao seu destino final. A travessia é perigosa, feita em embarcações precárias geralmente superlotadas. Em 2015, cerca de 2,5 mil pessoas já morreram afogadas no Mar Mediterrâneo. O Brasil é uma nação formada por imigrantes – dos portugueses, que chegaram aqui a partir de 1500, passando pelos africanos trazidos como mão de obra escrava, até a onda de europeus, japoneses e árabes que chegou ao país entre o final do século XIX e início do século XX. Atualmente, o país vem recebendo imigrantes de países vizinhos como:

- a) Bolívia, Paraguai, África e Haiti.
- b) África, Alemanha, Bélgica e Bulgária.
- c) Haiti, Chipre, Dinamarca e Eslovênia.
- d) Letônia, Haiti, Lituânia e Congo.

19. Em 2018, cinco países com importante peso econômico e político na região realizarão eleições presidenciais: ____ Além disso, o regime cubano irá decidir quem irá suceder o presidente Raul Castro, mas sem eleições diretas.

Preencha a lacuna com a alternativa correta:

- a) Argentina, Bolívia, Peru e Brasil.
- b) Chile, Colômbia, Equador e Brasil.
- c) Venezuela, Uruguai, Suriname e Peru.
- d) Brasil, México, Colômbia, Paraguai e Venezuela.

20. A Copa do Mundo FIFA de 2018 ou Campeonato Mundial de Futebol FIFA de 2018 será a vigésima primeira edição deste evento esportivo, um torneio internacional de futebol masculino organizado pela Federação Internacional de Futebol (FIFA), que ocorrerá na Rússia, anfitriã da competição pela primeira vez. Assinale a alternativa correspondente a desvantagem da Copa do mundo Fifa de 2018:

- a) Se a Copa do Mundo de Futebol for um sucesso de organização na Rússia, a imagem do país e do presidente Vladimir Putin no exterior pode melhorar muito.
- b) O evento inflaciona os serviços, principalmente de hotéis, antes e durante a Copa do Mundo. Mesmo pessoas que não vão assistir aos jogos pagarão preços salgados em diárias de hotéis e serviços nas cidades que serão sedes.
- c) Aumento de investimentos no país de empresas ligadas direta ou indiretamente ao futebol. Estes investimentos geram renda e empregos no país.
- d) A Copa do Mundo atrai grande quantidade de turistas para o país, gerando lucro para empresas (principalmente de hotéis e turismo) e empregos para os brasileiros.

CONHECIMENTOS ESPECIFICOS

21. É dever do administrador público buscar os mais práticos e _____. Esses resultados devem estar ligados as necessidades e aspirações do interesse do _____.

Assinale a alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas:

- a) Corretos / executivo.
- b) Apropriados / governo.
- c) Adequados / administrador.
- d) Eficazes / público.

22. A respeito da Tecnologia de Alimentos, analise as afirmações abaixo, marque V para verdadeiro e F para falso e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

- () Quanto ao termo Tecnologia de Alimentos, é tido por pressuposto que tecnologia configura como a aplicabilidade da ciência em benefício da sociedade.
- () A Tecnologia de Alimentos pode ser definida como o emprego sistemático de conhecimentos, técnicas, processos e meios para o beneficiamento, industrialização, armazenagem, controle, embalagem, distribuição e utilização de alimentos.
- () Deve-se observar padrões de qualidades física, sanitária e nutricional das matérias primas e dos produtos acabados.
- () Os padrões tecnológicos podem constituir em dietas deficientes, ou em vetores contendo microrganismos patogênicos, toxinas microbianas, parasitas viáveis, agentes alérgicos ou toxinas químicas.

- a) V / V / V / V.
- b) F / V / V / V.

- c) V / F / F / V.
d) V / V / V / F.
-

23. Quanto à área de engenharia de alimentos, podem estar envolvidos conhecimentos de, EXCETO:

- a) Microbiologia de alimentos.
b) Transferência de calor.
c) Mecânica dos fluídos.
d) Processos físicos como: filtração, centrifugação, desidratação, secagem e destilação.
-

24. No desenvolvimento da Tecnologia de Alimentos é demandado envolvimento de quatro áreas fundamentais. Relacione a área (Coluna A) com seu respectivo objetivo (Coluna B) e, em seguida, assinale a alternativa correta:

Coluna A	Coluna B
(1) Nutrição	() Desenvolvimento de métodos e equipamentos aplicados a realização de unitárias associadas ao processamento de matérias primas de origem animal o
(2) Química	() Presta informações relacionadas às necessidades alimentares de pessoas e
(3) Biologia	() Condução de trabalhos de pesquisas que visam fornecer matérias primas d e com rendimento apropriado aos processos de industrialização.
(4) Engenharia	() Proporciona o acompanhamento e controle das transformações dos alimer obtenção até o consumo final.

A sequência correta é:

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

25. São consideradas imprescindíveis à segurança da sociedade ou do Estado e, portanto, passíveis de classificação as informações cuja divulgação ou acesso irrestrito possam:

- I. Pôr em risco a vida, a segurança ou a saúde da população;
II. Prejudicar ou causar risco a projetos de pesquisa e desenvolvimento científico ou tecnológico, assim como a sistemas, bens, instalações ou áreas de interesse estratégico nacional;
III. Comprometer atividades de inteligência, bem como de investigação ou fiscalização em andamento, relacionadas com a prevenção ou repressão de infrações.

É correto o que se afirma em:

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

26. Referente à rancificação, assinale a alternativa correta:

- a) Na tecnologia de alimentos a autooxidação, ou seja, a oxidação pelo oxigênio do ar, é a menos importante.
b) É caracterizada inicialmente pelo aparecimento de cheiro doce, porém desagradável, até atingir o cheiro de gordura rancificada.
c) O cheiro desagradável é causado pela formação de aldeídos e ácidos de alto peso molecular.
d) Quanto menos insaturado menor facilidade para rancificação.
-

27. Vários alimentos são enriquecidos para restaurar a quantidade perdida durante o _____ e estocagem, ou para garantir a ingestão da dose mínima diária necessária, como a adição de _____ a farinha de trigo, por exemplo.

Assinale a alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas:

- a) Cultivo / ácido graxo.
b) Plantio / ácido sulfúrico.

- c) Processamento / ácido fólico.
 - d) Armazenamento / ácido etílico.
-

28. No que diz respeito às vitaminas, analise as afirmações abaixo, marque V para verdadeiro e F para falso e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

- () As vitaminas são substâncias indispensáveis à vida em quantidades bastante reduzidas para manutenção dos processos vitais, sendo chamados de macroelementos.
 - () Podem ser sintetizados pelos organismos humanos a partir de simples metabólitos.
 - () Elas agem como coenzimas ou como parte de enzimas responsáveis por promover reações químicas essenciais, evitando determinadas doenças ou favorecendo a assimilação de alguns alimentos, bem como são importantes para a conservação de certas estruturas e tecidos.
- a) V / V / V.
 - b) V / F / V.
 - c) F / F / V.
 - d) F / V / F.
-

29. Dentre o regime alimentar relacione a lei (Coluna A) com seus respectivos preceitos (Coluna B) e, em seguida, assinale a alternativa correta:

Coluna A	Coluna B
(1) Quantidade	() A oferta de alimentação deve estar apropriada à necessidade do organismo.
(2) Qualidade	() As porções dos diversos nutrientes que integram a alimentação deve respeitar uma relação de proporção.
(3) Harmonia	() Isto visa oferecer ao organismo todas as substâncias que o integram.
(4) Adequação	() Deve fornecer energia suficiente para a realização de atividades físicas e manutenção da temperatura do corpo.

A sequência correta é:

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

30. É dispensável a realização de licitação por empresas públicas e sociedades de economia mista:

- I. Para obras e serviços de engenharia de valor até R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), desde que não se refiram a parcelas de uma mesma obra ou serviço ou ainda a obras e serviços de mesma natureza e no mesmo local que possam ser realizadas conjunta e concomitantemente;
- II. Para outros serviços e compras de valor até R\$ 100.000,00 (cem mil reais) e para alienações, nos casos previstos nesta Lei, desde que não se refiram a parcelas de um mesmo serviço, compra ou alienação de maior vulto que possa ser realizado de uma só vez;
- III. Para a compra ou locação de imóvel destinado ao atendimento de suas finalidades precípua, quando as necessidades de instalação e localização condicionarem a escolha do imóvel, desde que o preço seja compatível com o valor de mercado, segundo avaliação prévia;
- IV. Na contratação de remanescente de obra, de serviço ou de fornecimento, em consequência de rescisão contratual, desde que atendida a ordem de classificação da licitação anterior e aceitas as mesmas condições do contrato encerrado por rescisão ou distrato, inclusive quanto ao preço, devidamente corrigido.

É correto o que se afirma em:

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

31. No que se refere a Vitamina C (Ácido Ascórbico), analise as afirmações abaixo, marque V para verdadeiro e F para falso e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

- () O ácido ascórbico é facilmente destruído por oxidação, particularmente na presença de calor e alcalinidade, sendo geralmente descartado na água de cozimento.
- () Embora encontrada em pequenas quantidades nos tecidos animais, é usualmente destruída pela exposição ao ar ou pelo processamento, antes que chegue à mesa.
- () As melhores fontes são frutas e vegetais, excluindo-se as acídicas e as que são rapidamente cozidas em pouca água e servidas imediatamente.
- () O bicarbonato de sódio, adicionado para preservar e melhorar a coloração dos vegetais cozidos é altamente apropriado para a vitamina C.

- a) V / V / V / V.
b) V / V / F / F.
c) F / V / V / F.
d) F / V / F / V.
-

32. As melhores fontes de _____ incluem gema de ovo, rim, fígado e leveduras. Brócolis, carne bovina magra, leite desnatado, batatas doce e melão também são fontes dessa vitamina. Por ser muito disseminada em alimentos, deficiência de _____ em humanos não tem ocorrido na prática.

Assinale a alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas:

- a) Vitamina B3 / Riboflavina.
b) Vitamina B5/ ácido pantotênico.
c) Vitamina B2 / Niacina.
d) Vitamina B6 / Ácido Fólico.
-

33. Dentre os Princípios da Administração Pública relacione o princípio (Coluna A) com sua respectiva característica (Coluna B) e, em seguida, assinale a alternativa correta:

Coluna A	Coluna B
(1) Interesse público	() Tentativas de impor-se limitações à discricionariedade administrativa.
(2) Publicidade	() É necessário que eles sejam divulgados, e assim possam iniciar a ter seu efeito.
(3) Razoabilidade	() O resultado pela busca dos interesses da sociedade.

A sequência correta é:

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

34. Durante o enlatamento de hortaliças, tem-se detectado perdas de até 80 %, enquanto que o congelamento favorece perdas de 60 %. Em produtos enlatados de carne, se perde ao redor de 45 %, enquanto que em sucos de frutas as perdas giram em torno de 15 %. Ela se destrói facilmente por manipulação industrial. Esta descrição refere-se a:

- a) Ácido Pantotênico (Vitamina B5).
b) Niacina (Vitamina B3).
c) Piridoxina (Vitamina B6).
d) Biotina.
-

35. A oferta de alimentação deve estar adequada à necessidade do organismo. O que está associado a fatores, tais como:

- I. Momento psicológico do indivíduo;
II. Hábito alimentar;
III. Condição socioeconômica;
IV. Estado de saúde.

É correto o que se afirma em:

- a) I, apenas.
b) II e III, apenas

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

36. Concernente a pós-colheita de frutos e hortaliças, analise as afirmações abaixo, marque V para verdadeiro e F para falso e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

() O conceito de qualidade de frutas e hortaliças envolve vários atributos. Aparência visual (frescor, cor, defeitos e deterioração), textura (firmeza, resistência e integridade do tecido), sabor e aroma, valor nutricional e segurança do alimento fazem parte do conjunto de atributos que definem a qualidade.

() O valor nutricional e a segurança do alimento do ponto de vista da qualidade microbiológica e da presença de contaminantes químicos ganham cada vez mais importância por estarem relacionados à saúde do consumidor.

() Apesar da diversidade e disponibilidade de produtos no mercado interno, sua comercialização está limitada, principalmente por serem altamente perecíveis e, geralmente, são manuseados sob condições ambientais que aceleram a perda de qualidade, e a otimização das condições, principalmente de logística, podem aumentar o custo substancialmente, tornando-se inviável a comercialização.

- a) V / V / V.
- b) V / V / F.
- c) V / F / V.
- d) F / F / V.

37. Sabe-se que as perdas pós-colheita começam na _____ e ocorrem em todos os pontos da comercialização até o consumo, ou seja, durante a embalagem, o transporte, o _____ e em nível de atacado, varejo e consumidor.

Assinale a alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas:

- a) Fase de plantio / abastecimento.
- b) Colheita / armazenamento.
- c) Pré-colheita / consumo.
- d) Venda / estoque.

38. Sob o aspecto de tecnologia de alimentos em função do teor de umidade os alimentos podem ser classificados em três grandes grupos. Relacione a cada grupo (Coluna A) com sua respectiva característica (Coluna B) e, em seguida, assinale a alternativa correta:

Coluna A

- (1) Perecíveis
- (2) Semiperecíveis
- (3) Não perecíveis

Coluna B

- () São os alimentos que em estado natural possui alto teor de umidade.
- () Mesmo possuindo alto teor de umidade possuem tecidos de revestimento que servem como proteção.
- () Alimentos que apresentam alto nível de resistência ao ataque de microrganismos.

A sequência correta é:

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

39. A qualidade da fruta ou hortaliça está relacionada à fatores envolvidos nas fases pré-colheita e pós-colheita, ou seja, na cadeia produtiva. Dentre eles, destacamos:

- I. Os problemas de manuseio tais como danos mecânicos e exposição dos produtos em temperaturas baixas prejudiciais a sua conservação;
- II. O uso indiscriminado de agrotóxicos;
- III. As contaminações microbiológicas dos produtos provenientes principalmente de fontes de contaminação no cultivo e da falta de higiene e sanitização no manuseio e processamento dos mesmos.

É correto o que se afirma em:

- a) I, apenas.
- b) II e III, apenas.

- c) I e II, apenas.
 - d) I, II e III.
-

40. No quesito manuseio de alimentos, assinale a alternativa incorreta:

- a) Os equipamentos e instrumentos utilizados na colheita e no manuseio devem ser limpos e sanitizados através de lavagem com produtos químicos adequados.
 - b) Os equipamentos utilizados na limpeza dos diversos utensílios utilizados na colheita e no manuseio das frutas e hortaliças devem estar em bom estado de conservação para facilitar as etapas de limpeza e desinfecção.
 - c) Equipamentos e contentores utilizados previamente para o transporte de substâncias tóxicas (agrotóxicos, esterco, lixo) podem ser utilizados para o manuseio de frutas e hortaliças frescas.
 - d) Defeitos nos alimentos por manuseio inadequado têm como consequência amassamentos ou outros tipos de injúrias, o que conduz a diferentes sintomas, como descoloração, sabores estranhos e deteriorações.
-

41. Em relação à função social das empresas públicas e às sociedades de economia mista, assinale a alternativa incorreta:

- a) A empresa pública e a sociedade de economia mista terão a função social de realização do interesse coletivo ou de atendimento a imperativo da segurança nacional expressa no instrumento de autorização legal para a sua criação.
 - b) A empresa pública e a sociedade de economia mista deverão, nos termos da lei, adotar práticas de sustentabilidade ambiental e de responsabilidade social corporativa compatíveis com o mercado em que atuam.
 - c) A empresa pública e a sociedade de economia mista poderão celebrar convênio ou contrato de patrocínio com pessoa física ou com pessoa jurídica para promoção de atividades culturais, sociais, esportivas, educacionais e de inovação tecnológica, independente de serem comprovadamente vinculadas ao fortalecimento de sua marca.
 - d) A realização do interesse coletivo deverá ser orientada para o alcance do bem-estar econômico e para a alocação socialmente eficiente dos recursos geridos pela empresa pública e pela sociedade de economia mista.
-

42. Com respeito ao acesso a informação e da sua divulgação, analise as afirmações abaixo, marque V para verdadeiro e F para falso e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

- () Não poderá ser negado acesso à informação necessária à tutela judicial ou administrativa de direitos fundamentais.
- () As informações ou documentos que versem sobre condutas que impliquem violação dos direitos humanos praticada por agentes públicos ou a mando de autoridades públicas não poderão ser objeto de restrição de acesso.
- () O disposto nesta Lei de Acesso à Informação 12.527 exclui as demais hipóteses legais de sigilo e de segredo de justiça e as hipóteses de segredo industrial decorrentes da exploração direta de atividade econômica pelo Estado ou por pessoa física ou entidade privada que tenha qualquer vínculo com o poder público.

- a) V / V / V.
 - b) V / V / F.
 - c) V / F / V.
 - d) F / V / V.
-

43. Associe as classificações de alimentos (Coluna A) aos seus respectivos exemplos (Coluna B) e, em seguida, assinale a alternativa correta:

Coluna A

- (1) Perecíveis
- (2) Semiperecíveis
- (3) Não perecíveis

Coluna B

- () Banana e batata inglesa.
- () Cereais, grãos de oleaginosas, farinhas e açúcares.
- () Carnes, pescados, ovos, peixes, algumas hortaliças e frutas suculentas.

A sequência correta é:

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

44. Assinale a alternativa correta com respeito a considerações sobre a colheita:

- a) Ações corretivas em produtos contaminados é preferida sobre a prevenção da contaminação.

- b) Cuidados e máxima manipulação durante colheita, seleção e descarte do produto danificado, limpeza dos equipamentos e técnicas adequadas de estocagem devem ser empregadas para reduzir contaminações, deterioração e manter as frutas e hortaliças em ótimas condições higiênico sanitárias.
- c) As frutas e hortaliças são normalmente contaminadas com microrganismos em sua superfície, sendo as espécies microbianas e a quantidade presente em função do tipo de produto e do manejo e práticas agrícolas as quais a cultura foi submetida durante seu desenvolvimento.
- d) Para se obter eficiência e eficácia nos processos de desinfecção, é fundamental obter matérias-primas com baixo nível de contaminação, uma vez que os agentes desinfectantes têm uma limitada taxa de destruição, reduzindo em torno de 50 vezes a contaminação microbiana inicial.
-

45. No tocante a fase da colheita, leia as assertivas abaixo:

- I. A colheita dos vegetais deve ser realizada nos horários mais frescos do dia e os produtos mantidos protegidos de temperaturas baixas;
- II. Deve-se evitar colher após chuvas intensas, bem como quedas excessivas das frutas e hortaliças e o super enchimento das caixas no campo;
- III. Portanto, a pós-colheita requer alguns cuidados para evitar danos e perdas na colheita.

É correto o que se afirma em:

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

46. Referente ao sistema de abastecimento, analise as afirmações abaixo, marque V para verdadeiro e F para falso e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

- () Frutas e hortaliças frescas que não se prestarem para o consumo humano devem ser separadas apenas durante o processo de colheita.
- () Os trabalhadores envolvidos com a colheita não devem carregar nos contentores destinados à produtos colhidos outros materiais, como alimentos, agrotóxicos, entre outros.
- () Prevenir-se contra a contaminação das frutas e hortaliças frescas ao proceder a embalagem no campo, tomando-se o cuidado de não contaminar o produto pela exposição dos contentores ao solo, fezes de animais ou esterco.

- a) V / V / V.
- b) V / V / F.
- c) V / F / V.
- d) F / V / V.
-

47. Além das _____ quantitativas registradas na pós-colheita, as perdas qualitativas dos produtos poderão comprometer seu _____ e rentabilidade.

Assinale a alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas:

- a) Perdas / aproveitamento.
- b) Situações / fornecimento.
- c) Condições / abastecimento.
- d) Matérias / armazenamento.
-

48. No âmbito dos nutrientes presentes em alimentos e bebidas, relacione a classificação (Coluna A) com seus respectivos exemplos (Coluna B) e, em seguida, assinale a alternativa correta:

Coluna A	Coluna B
(1) Macronutrientes.	() Proteínas.
(2) Micronutrientes.	() Vitaminas.
	() Lipídios.
	() Minerais.

A sequência correta é:

- a) 1, 2, 1, 2
- b) 2, 2, 1, 1

- c) 1, 1, 2, 2
 - d) 1, 2, 2, 1
-

49. Assinale a alternativa incorreta com respeito a alimentação sustentável e desperdício de alimentos:

- a) Alimentos são desperdiçados de várias formas: pela produção em excesso, ao caírem dos caminhões durante o transporte, ficando em estoque.
 - b) Boa parte do desperdício ocorre exatamente onde o alimento deveria ser aproveitado: na colheita.
 - c) O descarte de cascas, sementes e raízes que poderiam ser usadas em diversas receitas é um exemplo de como jogamos na lixeira o que deveria estar no prato.
 - d) A alimentação sustentável combate este processo, por meio do aproveitamento integral, do planejamento na hora de ir às compras e da conservação.
-

50. Assinale a alternativa incorreta quanto a embalagens:

- a) O sucesso das frutas e hortaliças minimamente processadas deve-se em grande parte à agregação de valor aos produtos e ao fato de os produtos serem entregues nos pontos de venda prontos para o consumo.
- b) Além do controle da temperatura outro importante fator para assegurar a qualidade desses produtos para o consumo é a embalagem.
- c) A atmosfera modificada pela embalagem que envolve os produtos e pela temperatura deve contribuir para a manutenção do frescor, para o aumento da vida de prateleira e, em última análise, para a elevação das vendas.
- d) O emprego de embalagens com atmosfera modificada baseia-se no princípio do aumento do metabolismo vegetal em ambientes com reduzidas tensões de oxigênio, dentro de certos limites.