

CONCURSO PÚBLICO UFMG / 2013

TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ALIMENTOS E LATICÍNIOS

LÍNGUA PORTUGUESA / LEGISLAÇÃO

ESPECÍFICA

SÓ ABRA QUANDO AUTORIZADO.

Antes de começar a fazer as provas:

- Verifique se este caderno contém **três provas**: de **Língua Portuguesa/Legislação**, com **15 questões**; e **Específica do Cargo**, com **30 questões**, com **4 (quatro) alternativas**, cada uma dessas questões, sequencialmente numeradas de **1 a 45**.

Caso haja algum problema, solicite a **substituição** do seu caderno de provas.

Na Folha de Respostas:

- Confira seu nome e número de inscrição.
- Assine, **A TINTA**, no espaço indicado.

Ao transferir as respostas para a **Folha de Respostas:**

- **Use somente caneta azul ou preta** e aplique traços firmes dentro da área reservada à letra correspondente a cada resposta, conforme o modelo:

	A	B	C	D
00 -	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sua resposta **NÃO** será computada, se houver marcação de mais de uma alternativa.

NÃO DEIXE NENHUMA QUESTÃO SEM RESPOSTA.

A **Folha de Respostas** não deve ser dobrada, amassada ou rasurada.

Para entregar sua prova, **somente após o Período de Sigilo**, levante o braço para chamar o fiscal.

O candidato deverá **aguardar** o fiscal se aproximar para, então, entregar o **Caderno de Provas** e as **Folhas de Respostas**.

O candidato NÃO poderá levar consigo o Caderno de Provas.

O rascunho de gabarito, localizado ao final do Caderno de Provas, só poderá ser destacado pelo fiscal.

Recolha seus objetos, deixe a sala e, em seguida, o prédio. A partir do momento em que sair da sala e até a saída do prédio, continuam válidas as proibições ao uso de aparelhos eletrônicos e celulares, bem como não lhe é mais permitido o uso dos sanitários.

**Duração total das provas,
incluindo transcrição da
FOLHA DE RESPOSTAS:
QUATRO HORAS**

PROVA DE LÍNGUA PORTUGUESA / LEGISLAÇÃO

INSTRUÇÃO: As questões de 1 a 10 referem-se ao TEXTO 1. Leia-o atentamente antes de respondê-las.

TEXTO 1

SORRIA

A substituição do homem pela máquina segue em ritmo acelerado. São máquinas que atendem ao telefone de muitas empresas. Isto é melhor para o cliente? Nem sempre. É mais barato para a empresa? Provavelmente sim. O que é certo é que elimina empregos de atendentes ao mesmo tempo em que gera empregos técnicos. Produz as adoradas estatísticas, que regem o mundo corporativo, sejam sensatas ou não.

Hoje ouvimos uma frase onipresente: “Para sua segurança esta ligação poderá ser gravada”. É uma versão rústica de outra mensagem frequente nos EUA: “Para controle de qualidade do nosso atendimento esta ligação poderá ser monitorada”.

Por que gravam nossas ligações? De que segurança estão falando? Estão querendo nos proteger ou proteger a eles mesmos? Se é para nos proteger, por que não facilitam o nosso acesso a tais gravações?

O paralelo mais óbvio às gravações de voz são as câmeras de segurança. No mundo da espionagem institucionalizada, a comunicação evoluiu para algo mais simpático e menos ameaçador. “Sorria. Você está sendo filmado.”

As câmeras são instaladas para flagrar furtos, roubos e outros crimes. Mas, ao ler essa frase, o cidadão pode se sentir um ator de cinema e realmente sorrir, esquecendo um instante que o motivo da filmagem é desconfiança e repressão.

Nas últimas semanas, um colégio tradicional paulistano instalou câmeras dentro de salas de aula. Não, não eram berçários dos quais pais aflitos, desconfiados ou culpados vigiam bebês e profissionais à distância. Era uma escola de elite que num só dia suspendeu 107 alunos do ensino médio que resolveram protestar quando descobriram as câmeras.

Questionada, a direção da escola alegou razões de segurança e disciplina. O fato de já haver câmeras em laboratórios [...] fez com que a escola não se preocupasse em discutir o tema com pais e alunos antes de instalar os olhos de vidro em todas as salas de aula.

Parte dos pais aprovou a medida, mas especialistas levantaram a voz para questionar que tipo de educação se desenvolve com base em desconfiança mútua. Outros questionaram o direito de uma escola filmar menores sem aval dos pais.

A ideia é do final do século 18 e foi concebida pelo filósofo e jurista inglês Jeremy Bentham. Ganhou o nome de poder panóptico: a consciência da permanente visibilidade asseguraria o funcionamento de um poder autoritário, como uma prisão, um manicômio, uma empresa ou uma escola. A única novidade é a banalização do instrumento.

Panopticon é o nome de uma estrutura arquitetônica concebida para permitir a observação de tudo o que se passa num edifício sem que as pessoas a serem observadas saibam se estão sendo vigiadas. A simples possibilidade de estarem sendo vigiadas regularia o comportamento delas. O desenho consiste numa estrutura circular com uma torre de inspeção no centro, de onde o inspetor oculto poderia avistar todos os que estiverem no perímetro do edifício. Ele descreveu o projeto como um novo modo de obter poder da mente sobre a mente, numa quantidade até então sem paralelo.

STRECKER, Marion. *Folha de S.Paulo*. São Paulo, 15 out.2012. TEC, F8.[Fragmento]

QUESTÃO 01

O objetivo principal do texto é

- A) evidenciar razões não explicitadas que existem por trás da utilização das máquinas.
- B) demonstrar a importância e a urgência em se substituir o homem pela máquina.
- C) apresentar paralelo entre a confiabilidade das máquinas e o descrédito do homem.
- D) exemplificar a variedade de possibilidades de proteção oferecida pelas máquinas.

QUESTÃO 02

Para confirmar a existência do “poder panóptico”, o autor afirma que as máquinas

- A) regulam o comportamento das pessoas que estão sendo vigiadas.
- B) atendem o telefone ou gravam ligações em empresas privadas.
- C) eliminam empregos de atendentes e geram empregos técnicos.
- D) são as responsáveis pelas estatísticas no mundo corporativo.

QUESTÃO 03

O título faz menção

- I. a uma frase intimidadora, mas agradável.
- II. à existência de câmeras de segurança instaladas.
- III. ao mundo da espionagem.
- IV. ao fato de a sociedade não se acostumar com as câmeras de segurança.
- V. à ameaça sugerida quando alguém está sendo filmado.

As afirmativas **CORRETAS** são

- A) I e III, apenas.
- B) II e IV, apenas.
- C) II, IV e V, apenas.
- D) I, II e V, apenas.

QUESTÃO 04

Quanto aos recursos linguísticos empregados, é **CORRETO** afirmar que

- A) são adicionadas expressões coloquiais para revelar que a opinião do autor é compartilhada pelos leitores do texto.
- B) são usadas aspas antes e depois de uma citação textual para introduzir uma frase e indicar mudança de foco no texto.
- C) são elaboradas perguntas, nem sempre respondidas pelo autor, para levar o leitor a refletir sobre o tema abordado.
- D) é utilizado um conceito para explicitar o significado inadequado de um termo empregado pelo autor em seu texto.

QUESTÃO 05

Assinale a alternativa em que o fragmento do texto **NÃO** apresenta opinião do autor.

- A) Produz as adoradas estatísticas, que regem o mundo corporativo, sejam sensatas ou não.
- B) É uma versão rústica de outra mensagem frequente nos EUA: [...]
- C) O paralelo mais óbvio às gravações de voz são as câmeras de segurança.
- D) Questionada, a direção da escola alegou razões de segurança e disciplina.

QUESTÃO 06

Leia estas afirmativas e assinale (V) para as verdadeiras e (F) para as falsas.

- I. () Em “Isto é melhor para o cliente?”, o termo sublinhado refere-se à substituição do homem pela máquina.
- II. () A pergunta “De que segurança estão falando?” remete à frase “Para controle de qualidade do nosso atendimento esta ligação poderá ser monitorada”.
- III. () A frase “Sorria. Você está sendo filmado.” apresenta, como mensagem subliminar, uma intimidação.
- IV. () Em “Se é para nos proteger, por que não facilitam o nosso acesso a tais gravações?”, o termo sublinhado remete ao registro feito nas ligações telefônicas.

A sequência **CORRETA** é

- A) V, F, V, F.
- B) F, F, V, V.
- C) V, V, F, F.
- D) F, V, F, V.

QUESTÃO 07

Assinale a alternativa que **ULTRAPASSA** as informações do texto.

- A) Embora as câmeras sejam instaladas para surpreender ladrões e criminosos, levam o cidadão a se sentir confiante com a presença delas.
- B) As gravações de voz assim como as filmagens em câmeras de segurança são procedimentos antigos que tem origem na espionagem.
- C) O motivo da filmagem em câmeras de segurança é suspeição e coação, mas, no geral, as pessoas comuns não se sentem ameaçadas.
- D) A ideia de se alcançar poder da mente sobre a mente fundamenta-se na necessidade da manutenção de domínio pela vigilância.

QUESTÃO 08

Em relação ao caso da instalação de câmeras nas salas de aula de um colégio, é **INCORRETO** inferir que

- A) a presença de câmeras, nos berçários, se justifica na medida em que isso pode tranquilizar os pais.
- B) o fato de os profissionais que cuidam de bebês serem monitorados à distância tem se tornado comum.
- C) as escolas tradicionais prezam pela segurança dos alunos e possuem mais autoridade que os pais.
- D) as escolas não têm autonomia para filmar menores de idade sem a devida autorização dos pais.

QUESTÃO 09

Quando uma chamada para uma central de atendimento é efetuada e ouve-se a mensagem “Para sua segurança esta ligação poderá ser gravada” tem-se a

- A) garantia de que o diálogo entre os interlocutores estará disponível.
- B) incerteza de que a gravação será acessada por qualquer pessoa.
- C) proteção de que o diálogo gravado durante a ligação será confirmado.
- D) pressuposição de que se pode comprovar o que foi dito na ligação.

QUESTÃO 10

Leia estes depoimentos, extraídos do <http://www.diariodasaude.com.br/> publicado em 14 de abril de 2012.

- I. “É lógico, quando um ladrão aparece assaltando um banco com a cara limpa, é moleza. Mas basta um capuz, um boné, ou pior, uma máscara, para tornar as coisas muito mais complicadas”.
- II. “Se, há 15 anos, se falava de ‘revolução’ das câmeras de segurança na Inglaterra, país campeão do mundo na disciplina (um transeunte londrino é filmado em média 300 vezes por dia), as câmeras de hoje fazem parte da paisagem”.
- III. “Quando vejo o número de empresas ou bancos com câmeras que são assaltados do mesmo jeito, fico achando que talvez não seja o melhor instrumento dissuasivo”.
- IV. “No caso da pequena delinquência de rua, se os delinquentes somem quando as câmeras são instaladas, eles não demoram muito a voltar. E quando veem que nada acontece, tudo recomeça como antes”.
- V. “As câmeras ajudam a fazer um diagnóstico à distância para desenvolver uma estratégia. Mas não adianta nada colocá-las em toda parte, porque elas acabam nos deixando cegos com uma quantidade enorme de informação a ser tratada.”

É **CORRETO** afirmar que os depoimentos

- A) II, III e IV tratam da banalização das câmeras de segurança.
- B) I e II tratam da impunidade, apesar da presença de câmeras.
- C) III e IV tratam da eficácia do uso das câmeras de segurança.
- D) I e V tratam da importância da utilização de muitas câmeras.

QUESTÃO 11

Leia estes textos.

Placa 1



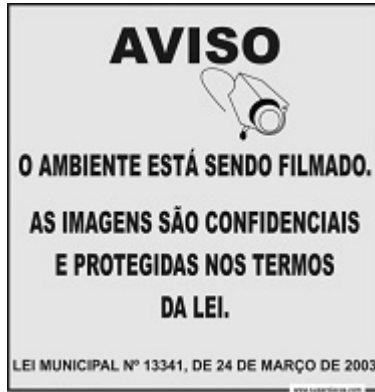
Disponível em: http://www.encartale.com.br/novo/components/com_virtuemart/shop_image/product/Sorria__Voc__Es_4e25f4cd2a5db.jpg. Acesso em 9 mar.2013.

Placa 2



Disponível em: <http://www.solostocks.com.br/img/placa-sinalizadora-sorria-voce-esta-sendo-filmado-sinalize-1243858z0.jpg>. Acesso em 9 mar.2013.

Placa 3



Disponível em: http://www.superplacas.com/media/catalog/product/cache/1/image/9df78eab33525d08d6e5fb8d27136e95/a/v/aviso_camera.jpg. Acesso em 9 mar.2013.

A respeito desses textos, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A) Na placa 2, é incorreto o emprego da vírgula que deve ser substituída por um ponto de exclamação: “Sorria! Você está sendo filmado”.
- B) Na placa 3, há uma relação de causalidade entre “O ambiente está sendo filmado” e “As imagens são confidenciais e protegidas nos termos da lei.”
- C) Na placa 1, não se empregou vírgula para se separar um termo de natureza adverbial. A vírgula é obrigatória em “Para sua segurança, este local está sendo filmado”.
- D) Nas placas 1, 2 e 3, os períodos são compostos por coordenação e as orações são coordenadas sindéticas e assindéticas.

QUESTÃO 12

As orações em destaque foram classificadas corretamente, **EXCETO**.

- A) São máquinas que atendem ao telefone de muitas empresas. (Oração subordinada substantiva completiva nominal)
- B) O que é certo é que elimina empregos de atendentes. (Oração subordinada substantiva predicativa)
- C) O cidadão se esquece de que o motivo da filmagem é desconfiança. (Oração subordinada substantiva objetiva indireta)
- D) Especialistas levantaram a voz para questionar que tipo de educação é essa. (Oração subordinada substantiva objetiva direta)

Analise e responda as questões numeradas de 13 a 15, de acordo com Lei nº 8.112, de 11/12/1990 e suas alterações.

QUESTÃO 13

Assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) Ao entrar em exercício, o servidor nomeado para cargo de provimento efetivo ficará sujeito a estágio probatório.
- B) Recondição é o retorno do servidor estável ao cargo anteriormente ocupado.
- C) A vacância do cargo público decorrerá da redistribuição.
- D) Não poderá reverter o aposentado que já tiver completado 70 (setenta) anos de idade.

QUESTÃO 14

Sem qualquer prejuízo, poderá o servidor ausentar-se do serviço

- A) por 15 (quinze) dias consecutivos em razão de casamento.
- B) por 15 (quinze) dias consecutivos em razão de falecimento do cônjuge.
- C) por 2 (dois) dias, para doação de sangue.
- D) por 2 (dois) dias, para se alistar como eleitor.

QUESTÃO 15

Remoção é

- A) o deslocamento de cargo de provimento efetivo, ocupado ou vago no âmbito do quadro geral de pessoal.
- B) o deslocamento do servidor, a pedido ou de ofício, no âmbito do mesmo quadro, com ou sem mudança de sede.
- C) o deslocamento do servidor, a pedido ou de ofício, entre quadros diferentes, com mudança de sede.
- D) o deslocamento de cargo de provimento efetivo, ocupado ou vago no âmbito do quadro de pessoal do mesmo órgão.

PROVA ESPECÍFICA

QUESTÃO 16

Leites fermentados são produtos que sofrem um processo fermentativo responsável pela modificação de suas propriedades sensoriais e, atualmente, existe uma ampla gama de produtos no mercado. São tipos de leites fermentados, **EXCETO** o

- A) Kefir.
- B) Iogurte.
- C) Petit suisse.
- D) Leite acidófilo.

QUESTÃO 17

As determinações de densidade e do índice crioscópico do leite são realizadas para monitorar a ocorrência de fraude por aguagem. Quanto a essas técnicas, é **INCORRETO** afirmar que

- A) o grau Crioscópico corresponde ao ponto de congelamento do leite, que, se fraudado com água, tende a afastar-se do ponto de congelamento da água.
- B) a amostra submetida ao teste de densidade deve estar em temperatura de 10-20°C, mas o resultado deve ser expresso a 15°C.
- C) na calibração do crioscópio eletrônico, geralmente, são empregadas soluções-padrão de Cloreto de sódio ou de sacarose, conforme especificação do fabricante do equipamento.
- D) o termolactodensímetro deve ser aferido com solução de Cloreto de sódio 44g/L, sendo a leitura da densidade dessa solução feita a 20°C.

QUESTÃO 18

O emprego de altas temperaturas na conservação do leite baseia-se na ação deletéria do calor sobre os micro-organismos. Quanto aos tratamentos térmicos que podem ser empregados marque a alternativa **CORRETA**.

- A) No leite, a pasteurização pode ser feita em temperaturas de 62 a 65°C, durante 30 minutos, ou tipo HTST, feita a 72 a 75°C, durante não menos que 15 segundos.
- B) A pasteurização tem a finalidade de destruir a totalidade dos microrganismos patogênicos e da flora banal do leite, mantendo suas propriedades sensoriais quase idênticas às do leite cru.
- C) Esterilidade comercial significa a destruição dos micro-organismos, inclusive de esporos, ficando o alimento isento de contagens microbianas, após o processamento e enquanto durar a sua validade.
- D) A esterilização comercial do leite pode ser feita em temperaturas de 120°C durante 20 minutos, após acondicionamento hermético prévio, e nesse tratamento praticamente não ocorrem modificações da qualidade sensorial e nutritiva.

QUESTÃO 19

Vários parâmetros físico-químicos são importantes para monitorar a qualidade de leites tratados termicamente. Quanto ao controle desses tratamentos são propostas as seguintes análises, **EXCETO**:

- A) Pesquisa da atividade enzimática da fosfatase alcalina e da peroxidase para o leite pasteurizado, que devem apresentar resultados negativo e positivo, respectivamente.
- B) Determinação da concentração de lactulose no leite UHT e no leite esterilizado, que deve estar em menos que 600mg/L no primeiro, e maior que este índice no segundo.
- C) Determinação da concentração de proteína do soro desnaturada, que indica o grau de tratamento térmico alto, médio ou baixo, a que foi submetido o leite em pó desnatado.
- D) Pesquisa da atividade residual das enzimas lipase e plasmina naturais do leite, que devem estar positivas nos leites pasteurizado, UHT e no leite esterilizado hidrostáticamente.

QUESTÃO 20

Considerando-se que, na análise físico-química de alimentos, existem alguns aspectos gerais cujo conhecimento é essencial para a segurança e confiabilidade dos resultados analíticos, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) A expressão “até peso constante” significa que os valores obtidos em duas pesagens sucessivas diferem, no máximo, em 0,0005 g por grama de substância.
- B) Quando não for especificada a temperatura em que devem ser feitas as determinações analíticas, subentende-se que seja à “temperatura ambiente”, isto é, entre 25-35°C.
- C) Se não houver outra especificação, soluções de fenolftaleína e de vermelho de metila usadas como indicador são, respectivamente, soluções alcoólicas a 1% e a 0,1%.
- D) O termo água refere-se à água destilada, exceto quando houver outra especificação e também no caso em que a água não fizer parte da análise, como no caso do banho-maria.

QUESTÃO 21

Queijos de diferentes tipos são fabricados em várias regiões do país, e a tecnologia básica de processo apresenta algumas variações quanto aos tipos. Sobre as etapas de fabricação industrial de queijos, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) Pasteurização.
- B) Formação da coalhada.
- C) Desacidificação.
- D) Maturação.

QUESTÃO 22

A indústria utiliza alguns procedimentos durante a fabricação de produtos cárneos, visando impedir a presença de *Clostridium botulinum* e a produção de sua toxina. Entre os processos utilizados pelas indústrias, assinale a afirmativa **INCORRETA**.

- A) Utilização de altas temperaturas, durante o processamento, para destruir células vegetativas e toxinas botulínicas.
- B) Utilização de micro-organismos competitivos, como por exemplo, bactérias lácticas em produtos fermentados.
- C) Congelamento dos alimentos, após sua produção, visando destruir as células vegetativas e toxinas botulínicas.
- D) Adição de aditivos alimentares como nitritos e nitratos, durante a elaboração dos produtos.

QUESTÃO 23

A carne é um alimento que desperta interesse devido a presença de proteínas, gordura, vitaminas e minerais que são essenciais para o crescimento e para a manutenção dos tecidos e órgãos. Assinale a alternativa **INCORRETA** a respeito da presença de colágeno e valor nutritivo da carne.

- A) A hidroxiprolina é um importante aminoácido essencial presente no colágeno e que é abundante em várias outras proteínas da carne.
- B) O colágeno é a proteína mais abundante dos animais, podendo atingir 30% do total de proteínas corporais no indivíduo adulto.
- C) A carne é considerada um alimento de alto valor nutricional e boa fonte de aminoácidos essenciais.
- D) A análise de hidroxiprolina é realizada para avaliação da quantidade de colágeno presente na carne e produtos cárneos.

QUESTÃO 24

A avaliação da degradação das proteínas e decomposição de aminoácidos sulfurados em carnes pode ser evidenciada, respectivamente, através da realização das provas de

- A) Prova de Karl Fischer e Prova para sulfito com verde de malaquita.
- B) Prova de Kreis e Prova de Éber para reação com amônia.
- C) Prova de Éber para reação com gás sulfídrico e Prova para sulfito com verde de malaquita.
- D) Prova de Éber para reação com amônia e Prova de Éber para reação com gás sulfídrico.

QUESTÃO 25

Assinale a alternativa que corresponde a sequência **CORRETA** dos princípios do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

- A) Identificação do perigo, identificação do ponto crítico, estabelecimento do limite crítico, verificação, ações corretivas, monitorização e registros.
- B) Identificação do ponto crítico, identificação do perigo, estabelecimento do limite crítico, monitorização, verificação, ações corretivas e registros.
- C) Identificação do perigo, estabelecimento do limite crítico, identificação do ponto crítico, monitorização, ações corretivas, registros e verificação.
- D) Identificação do perigo, identificação do ponto crítico, estabelecimento do limite crítico, monitorização, ações corretivas, verificação e registros.

QUESTÃO 26

As Boas Práticas de Laboratório (BPLs) são um sistema de qualidade relativo ao processo organizacional e às condições sob as quais análises laboratoriais são planejadas, realizadas, monitoradas, registradas e arquivadas. Assinale a alternativa **INCORRETA** sobre as BPLs.

- A) O manuseio de substâncias voláteis ou com possibilidade de formação de poeiras, névoas ou fumaça deve ser realizado em cabine de segurança química.
- B) A água deve ser adicionada ao ácido sulfúrico concentrado e não o contrário para se evitar queimaduras pela ação do calor e do poder corrosivo do ácido.
- C) Como a água é boa condutora de eletricidade, num princípio de incêndio em que estejam envolvidos aparelhos elétricos ou existam tomadas próximas, não é conveniente fazer uso da água.
- D) No caso de derramamento de ácidos e compostos químicos corrosivos, esses ácidos e compostos químicos podem ser tratados com bicarbonato de sódio ou soda cáustica, após prévia diluição em água.

QUESTÃO 27

A carne é o principal componente da formulação da emulsão cárnea por ser uma fonte natural de proteína, água e gordura. Assinale a alternativa **INCORRETA** a respeito da formação de uma emulsão cárnea.

- A) As proteínas miofibrilares atuam como ponte de ligação entre a água e gordura.
- B) As emulsões cárneas preparadas em temperatura mais elevadas apresentam maior estabilidade.
- C) A estabilidade da emulsão depende do pH e quantidade de sal usado na formulação.
- D) É comum a adição de proteínas vegetais ou lácteas, durante a elaboração da emulsão cárnea.

QUESTÃO 28

Os nitritos e nitratos de sódio e potássio são aditivos alimentares normalmente utilizados na produção de diversos produtos cárneos. Entre as funções do nitrato e nitrito utilizados na elaboração desses produtos, é **INCORRETO** afirmar que eles

- A) inibem o crescimento de bactérias, fungos e leveduras.
- B) desenvolvem o aroma característico da carne curada.
- C) auxiliam na estabilização da cor de produtos curados.
- D) retardam o desenvolvimento do processo de rancificação.

QUESTÃO 29

A velocidade do processo de congelamento da carne influencia na sua qualidade devido a maior ou menor perda de suco após o seu descongelamento. Desse modo, a maneira **CORRETA** de se congelar e descongelar uma carne é:

- A) Congelar rapidamente e descongelar rapidamente.
- B) Congelar lentamente e descongelar lentamente.
- C) Congelar lentamente e descongelar rapidamente.
- D) Congelar rapidamente e descongelar lentamente.

QUESTÃO 30

A adição de fosfatos, durante a elaboração de produtos cárneos, é bastante comum na indústria cárnea. Sobre a adição desses aditivos, considere estas afirmativas:

- I. O aumento da capacidade de retenção de água nesses produtos se deve a elevação do pH que aumenta o espaço em torno das proteínas onde se aloja a água.
- II. Os polifosfatos são os fosfatos mais utilizados e, quando combinados com outros compostos alcalinos, atuam sinergicamente aumentando o rendimento dos produtos cárneos.
- III. Os fosfatos auxiliam na melhoria da cor e aroma dos produtos devido sua ação antioxidante.

É/são **CORRETA(S)** a(s) afirmativa(s)

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

QUESTÃO 31

O grupo dos Coliformes Totais é composto por bactérias da família *Enterobacteriaceae*, capazes de fermentar a lactose com produção de gás, quando incubados a 35-37°C, por 48 horas. São bacilos gram-negativos e não formadores de esporos. Nesse grupo, há uma espécie de bactéria que tem o trato intestinal do homem e dos animais como único habitat primário.

Essa afirmativa refere-se à:

- A) *Citrobacter spp.*
- B) *Enterobacter spp.*
- C) *Escherichia coli.*
- D) *Klebsiella spp.*

QUESTÃO 32

Na produção de alimentos, há microrganismos que tomam parte do seu processo fermentativo. No processo de fermentação da cerveja, o microrganismo envolvido é o:

- A) *S. cerevisiae.*
- B) *L. fermentum.*
- C) *L. hilgardii.*
- D) *S. thermophilus.*

QUESTÃO 33

De acordo com o valor de seu pH, os alimentos envasados, termicamente processados, classificam-se em

- A) alimentos de baixa acidez com pH acima de 5,5; alimentos ácidos com pH entre 5,0 e 5,5 e alimentos muito ácidos com pH inferior a 5,0.
- B) alimentos de baixa acidez com pH acima de 5,0; alimentos ácidos com pH entre 4,5 e 5,0 e alimentos muito ácidos com pH inferior a 4,5.
- C) alimentos de baixa acidez com pH acima de 4,0; alimentos ácidos com pH entre 3,5 e 4,0 e alimentos muito ácidos com pH inferior a 3,5.
- D) alimentos de baixa acidez com pH acima de 4,5; alimentos ácidos com pH entre 4,0 e 4,5 e alimentos muito ácidos com pH inferior a 4,0.

QUESTÃO 34

Na análise sensorial, antes da apresentação da amostra, deve-se verificar e controlar a temperatura, sendo um importante fator de variação na percepção do odor e do sabor do alimento. Sobre as faixas de temperatura indicadas para produtos alimentícios, é **INCORRETO** afirmar que

- A) a cerveja deve estar entre 4 e 5°C.
- B) os licores destilados devem estar entre 4 e 5°C.
- C) o café deve estar entre 68 e 71°C.
- D) o pão deve estar entre 20 e 22°C.

QUESTÃO 35

São produtos preparados com frutas, nas quais se substitui parte da água de constituição por açúcar, com tecnologia adequada, recobrando-as ou não com uma camada de sacarose. Segundo a legislação específica, essa é a definição de frutas

- A) cristalizadas e glaceadas.
- B) liofilizadas.
- C) secas.
- D) em conserva.

QUESTÃO 36

O uso do frio oferece uma série de vantagens de grande interesse para a indústria alimentícia. Dentre elas, são sintetizados os seguintes pontos, **EXCETO**:

- A) Ausência de microrganismos.
- B) Máximo prolongamento de conservação dos alimentos.
- C) Mínima modificação das características sensoriais e do valor nutritivo.
- D) Ausência de ações nocivas para a saúde.

QUESTÃO 37

O tipo e a intensidade da iluminação artificial nas áreas de manipulação de alimentos tem pouco ou nenhum efeito sobre os microrganismos contaminantes. Entretanto é fundamental que a iluminação seja adequada para permitir o reconhecimento de sujidades grosseiras e o monitoramento por inspeção da eficiência da limpeza.

As intensidades mínimas de luz recomendadas pela legislação são:

- A) 220 lux em todos os pontos de inspeção, 540 lux nas áreas de trabalho e 110 lux nas outras áreas.
- B) 540 lux em todos os pontos de inspeção, 220 lux nas áreas de trabalho e 110 lux nas outras áreas.
- C) 110 lux em todos os pontos de inspeção, 220 lux nas áreas de trabalho e 540 lux nas outras áreas.
- D) 220 lux em todos os pontos de inspeção, 110 lux nas áreas de trabalho e 540 lux nas outras áreas.

QUESTÃO 38

A composição química do pescado é influenciada por muitas variáveis. **NÃO** influencia na composição química do pescado:

- A) a idade.
- B) a espécie.
- C) a embalagem.
- D) o estado fisiológico.

QUESTÃO 39

Qual característica sensorial deve ser observada no pescado apropriado para consumo?

- A) Olhos fundos e opacos.
- B) Rigor mortis resolvido.
- C) Superfície do pescado recoberta por limo.
- D) Brânquias vermelho-brilhante.

QUESTÃO 40

A determinação de qual composto é importante para indicar qualidade sanitária em conservas de pescado?

- A) Histamina.
- B) Trimetilamina.
- C) Oxido de Trimetilamina.
- D) Hipoxantina.

QUESTÃO 41

Alguns métodos de conservação do pescado modificam substancialmente as características do produto. O método de conservação que mantém as características mais próximas à do pescado fresco é

- A) congelamento.
- B) defumação.
- C) salga com fermentação.
- D) salga seca.

QUESTÃO 42

Qual a definição correta para higienização?

- A) Operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de micro-organismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.
- B) Operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis.
- C) Operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.
- D) Operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxágue e secagem das mãos.

QUESTÃO 43

Qual desinfetante **NÃO** é eficiente para remoção de bactérias Gram-negativas?

- A) Iodofórmios.
- B) Cloro.
- C) Surfactantes de ácido aniônico.
- D) Quaternários.

QUESTÃO 44

A metodologia da Reação em Cadeia da Polimerase (PCR) baseia-se na multiplicação de

- A) epítomos.
- B) DNA.
- C) anticorpos.
- D) antígenos.

QUESTÃO 45

O Cloreto de Cálcio é um ingrediente na fabricação de queijos elaborados com leite pasteurizado. Como se prepara um litro de solução de CaCl_2 40%, a partir da substância pura?

- A) Pesar 400 g do CaCl_2 P.A. e completar o volume para 1000 mL com água destilada.
- B) Pesar 400 g do CaCl_2 P.A. e adicionar a 1000 mL de água destilada.
- C) Pesar 40 g do CaCl_2 P.A. e adicionar 950 mL de água destilada.
- D) Pesar 40 g do CaCl_2 P.A. e completar o volume para 1000 mL.

CONCURSO PÚBLICO UFMG / 2013

RASCUNHO DO GABARITO

LÍNGUA PORTUGUESA / LEGISLAÇÃO

1	A B C D □ □ □ □	4	A B C D □ □ □ □	7	A B C D □ □ □ □	10	A B C D □ □ □ □	13	A B C D □ □ □ □
2	A B C D □ □ □ □	5	A B C D □ □ □ □	8	A B C D □ □ □ □	11	A B C D □ □ □ □	14	A B C D □ □ □ □
3	A B C D □ □ □ □	6	A B C D □ □ □ □	9	A B C D □ □ □ □	12	A B C D □ □ □ □	15	A B C D □ □ □ □

ESPECÍFICA DO CARGO

16	A B C D □ □ □ □	22	A B C D □ □ □ □	28	A B C D □ □ □ □	34	A B C D □ □ □ □	40	A B C D □ □ □ □
17	A B C D □ □ □ □	23	A B C D □ □ □ □	29	A B C D □ □ □ □	35	A B C D □ □ □ □	41	A B C D □ □ □ □
18	A B C D □ □ □ □	24	A B C D □ □ □ □	30	A B C D □ □ □ □	36	A B C D □ □ □ □	42	A B C D □ □ □ □
19	A B C D □ □ □ □	25	A B C D □ □ □ □	31	A B C D □ □ □ □	37	A B C D □ □ □ □	43	A B C D □ □ □ □
20	A B C D □ □ □ □	26	A B C D □ □ □ □	32	A B C D □ □ □ □	38	A B C D □ □ □ □	44	A B C D □ □ □ □
21	A B C D □ □ □ □	27	A B C D □ □ □ □	33	A B C D □ □ □ □	39	A B C D □ □ □ □	45	A B C D □ □ □ □