

CARGO: TÉCNICO DE LABORATÓRIO – ÁREA ALIMENTOS

LÍNGUA PORTUGUESA

TEXTO 1

UM AMIGO POR UM DEFUNTO

- 1 Quanto à outra pessoa que teve a força obliterativa, foi o meu colega Escobar que no domingo, antes do
2 meio-dia, veio ter a Mata-cavalos. Um amigo supria assim um defunto, e tal amigo que durante cerca de cinco
3 minutos esteve com a minha mão entre as suas, como se me não visse desde longos meses.
- 4 – Você – janta comigo, Escobar?
5 – Vim para isto mesmo.
- 6 Minha mãe agradeceu-lhe a amizade que me tinha, e ele respondeu com muita polidez, ainda que um tanto
7 atado, como se carecesse de palavra pronta. Já viste que não era assim, a palavra obedecia-lhe, mas o homem
8 não é sempre o mesmo em todos os instantes. O que ele disse, em resumo, foi que me estimava pelas minhas
9 boas qualidades e aprimorada educação; no seminário todos me queriam bem, nem podia deixar de ser assim,
10 acrescentou. Insistia na educação, nos bons exemplos, "na doce e rara mãe" que o céu me deu... Tudo isso
11 com a voz engasgada e trêmula.
- 12 Todos ficaram gostando dele. Eu estava tão contente como se Escobar fosse invenção minha. José Dias
13 desfechou-lhe dois superlativos, tio Cosme dois capotes, e prima Justina não achou tacha que lhe pôr; depois,
14 sim, no segundo ou terceiro domingo, veio ela confessar-nos que o meu amigo Escobar era um tanto metedicho
15 e tinha uns olhos policiais a que não escapava nada.
- 16 – São os olhos dele, expliquei.
17 – Nem eu digo que sejam de outro.
18 – São olhos refletidos, opinou tio Cosme.
19 – Seguramente, acudiu José Dias; entretanto, pode ser que a senhora D. Justina tenha alguma razão. A
20 verdade é que uma coisa não impede outra, e a reflexão casa-se muito bem à curiosidade natural. Parece
21 curioso, isso parece, mas...
- 22 – A mim parece-me um mocinho muito sério, disse minha mãe.
23 – Justamente! confirmou José Dias para não discordar dela.
- 24 Quando eu referi a Escobar aquela opinião de minha mãe (sem lhe contar as outras, naturalmente), vi que o
25 prazer dele foi extraordinário. Agradeceu, dizendo que eram bondades, e elogiou também minha mãe, senhora
26 grave, distinta e moça, muito moça... Que idade teria?
27 – Já fez quarenta, respondi eu vagamente por vaidade.
28 – Não é possível! exclamou Escobar. Quarenta anos! Nem parece trinta; está muito moça e bonita. Também
29 a alguém há de você sair, com esses olhos que Deus lhe deu; são exatamente os dela. Enviuvou há muitos
30 anos?
- 31 Conte-lhe o que sabia da vida dela e de meu pai. Escobar escutava atento, perguntando mais, pedindo
32 explicação das passagens omissas ou só escuras. Quando eu lhe disse que não me lembrava nada da roça,
33 tão pequenino viera, contou-me duas ou três reminiscências dos seus três anos de idade, ainda agora frescas.
34 E não contávamos voltar à roça?
- 35 – Não, agora não voltamos mais. Olhe, aquele preto que ali vai passando, é de lá. Tomás!
36 – Nhonhô!
37 Estávamos na horta da minha casa, e o preto andava em serviço; chegou-se a nós e esperou.
38 – É casado, disse eu para Escobar. Maria onde está?
39 – Está socando milho, sim, senhor.
40 – Você ainda se lembra da roça, Tomás?
41 – Alembra, sim, senhor.
42 – Bem, vá-se embora.
- 43 Mostrei outro, mais outro, e ainda outro, este Pedro, aquele José, aquele outro Damião...
44 – Todas as letras do alfabeto, interrompeu Escobar.
45 Com efeito, eram diferentes letras, e só então reparei nisto; apontei ainda outros escravos, alguns com os
46 mesmos nomes, distinguindo-se por um apelido, ou da pessoa, como João Fulo, Maria Gorda, ou de nação
47 como Pedro Benguela, Antônio Moçambique...
48 – E estão todos aqui em casa? perguntou ele.
49 – Não, alguns andam ganhando na rua, outros estão alugados. Não era possível ter todos em casa. Nem
50 são todos os da roça; a maior parte ficou lá.
51 – O que me admira é que D. Glória se acostumasse logo a viver em casa da cidade, onde tudo é apertado;
52 a de lá é naturalmente grande.
53 – Não sei, mas parece. Mamãe tem outras casas maiores que esta; diz porém que há de morrer aqui. As
54 outras estão alugadas. Algumas são bem grandes, como a da Rua da Quitanda...

55 – Conheço essa; é bonita.
56 – Tem também no Rio Comprido, na Cidade-Nova, uma no Catete...
57 – Não lhe hão de faltar tetos, concluiu ele sorrindo com simpatia.
58 Caminhamos para o fundo. Passamos o lavadouro; ele parou um instante aí, mirando a pedra de bater
59 roupa e fazendo reflexões a propósito do asseio; depois continuamos. Quais foram as reflexões não me lembra
60 agora; lembra-me só que as achei engenhosas, e ri, ele riu também. A minha alegria acordava a dele, e o céu
61 estava tão azul, e o ar tão claro, que a natureza parecia rir também conosco. São assim as boas horas deste
62 mundo. Escobar confessou esse acordo do interno com o externo, por palavras tão finas e altas que me
63 comoveram; depois, a propósito da beleza moral que se ajusta à física, tornou a falar de minha mãe, "um anjo
64 dobrado", disse ele.

ASSIS, Machado de. **Dom Casmurro**. Texto de referência: *Obras Completas* de Machado de Assis, vol. I, Nova Aguilar, Rio de Janeiro, 1994. Publicado originalmente pela Editora Garnier, Rio de Janeiro, 1899.

Disponível em <<http://machado.mec.gov.br/images/stories/pdf/romance/marm08.pdf>>

01. Das acepções da palavra "obliterativa", que se encontram abaixo, a que mais se adequa ao sentido em que aparece no fragmento "Quanto à outra pessoa que teve a força obliterativa, foi o meu colega Escobar (...)", linha 1, é
- A) fazer desaparecer ou desaparecer pouco a pouco; apagar(-se).
 - B) fazer sair ou fazer deixar de existir; destruir, eliminar, suprimir.
 - C) fechar-se ou fechar a cavidade de; obstruir(-se).
 - D) carimbar (selo, bilhete), para que não possa ser utilizado outra vez.
 - E) fazer esquecer ou ficar esquecido.
02. De acordo com o texto, é **correto** inferir que
- A) Escobar foi bem aceito por todas as pessoas da casa de Bentinho.
 - B) Dona Glória (a mãe de Bentinho) era uma mulher idosa.
 - C) Dona Glória procurava manter os escravos sempre perto dela.
 - D) Justina alimentava desconfianças sobre Escobar.
 - E) José Dias costumava opor-se às opiniões de Dona Glória.
03. Nos fragmentos abaixo, extraídos do texto, temos, respectivamente, as seguintes figuras de linguagem:
- I. "José Dias desfechou-lhe dois superlativos, tio Cosme dois capotes (...)", linhas 12 e 13
 - II. "(...) veio ela confessar-nos que o meu amigo Escobar era um tanto metedido (...)", linha 14
 - III. "– A mim parece-me um mocinho muito sério, (...)", linha 22
 - IV. "– Não lhe hão de faltar tetos, (...)", linhas 57
- A) I. metáfora; II. metonímia; III. eufemismo; IV. silepse.
 - B) I. eclipse; II. hipérbole; III. eufemismo; IV. sinédoque.
 - C) I. zeugma; II. metáfora; III. pleonasma; IV. silepse.
 - D) I. hipérbole; II. hipérbato; III. pleonasma; IV. sinédoque.
 - E) I. zeugma; II. hipérbato; III. pleonasma; IV. sinédoque.
04. A oração destacada em "(...) o céu estava tão azul, e o ar tão claro, **que a natureza parecia rir também conosco.**", linhas 60 e 61, expressa ideia de
- A) consequência.
 - B) concessão.
 - C) conformidade.
 - D) comparação.
 - E) condição.
05. Passando, corretamente, os verbos dos fragmentos abaixo, extraídos do texto, que se encontram no imperativo afirmativo, para o imperativo negativo, temos, respectivamente,
- "Olhe, aquele preto que ali vai passando, é de lá. Tomás!", linha 35.
"– Bem, vá-se embora.", linha 42.
- A) Não olhes, aquele preto que ali vai passando, é de lá. Tomás!; — Bem, não se vá embora.
 - B) Não olhe, aquele preto que ali vai passando, é de lá. Tomás!; — Bem, não se vá embora.
 - C) Não olhes, aquele preto que ali vai passando, é de lá. Tomás!; — Bem, não se vás embora.
 - D) Não olhe, aquele preto que ali vai passando, é de lá. Tomás!; — Bem, não vades embora.
 - E) Não olhes, aquele preto que ali vai passando, é de lá. Tomás!; — Bem, não vades embora.
06. Observe as acepções do substantivo **reminiscências**.
- I. Aquilo do qual se recorda; lembrança; recordação.
 - II. Recordação vaga, quase apagada.
 - III. Faculdade de reter na memória e reproduzir os conhecimentos adquiridos.
 - IV. Recordação gradativa que o homem tem das ideias que contemplou em estado puro, antes da sua encarnação; anamnese.

22 estudo. Porém, os pesquisadores ressaltam que isso não significa que todas as pessoas com depressão leve
23 devam receber antidepressivos, já que pacientes com esse problema costumam responder bem a
24 psicoterapias. Além disso, os medicamentos podem apresentar efeitos colaterais para o organismo.

Disponível em <<http://veja.abril.com.br/noticia/saude/antidepressivos-tambem-podembeneficiar-pessoas-com-depressao-leve>>

11. Sobre o texto acima, é **incorreto** afirmar-se que
- A) pessoas com depressão leve devem usar antidepressivos.
 - B) há um consenso atualmente de que pacientes com depressão leve melhoram com terapias e até mesmo sozinhos.
 - C) o fator determinante para a indicação do uso de antidepressivos deve ser necessariamente a persistência dos sintomas.
 - D) pesquisas anteriores identificavam a eficiência de medicamentos somente em pacientes com depressão grave.
 - E) os pacientes que tomaram placebo durante a pesquisa tiveram uma melhora menos acentuada nos sintomas depressivos do que os que tomaram antidepressivos.
12. É **correto** afirmar-se que, dos itens abaixo,
- I. Placebo é um tipo de medicamento de efeito e duração curtos.
 - II. O tratamento da depressão envolve muitos fatores, entre eles mudanças de alimentação e prática de atividade física.
 - III. A psicoterapia acompanhada de antidepressivos garante o sucesso no tratamento da depressão.
- A) somente I está correta.
 - B) somente II está correta.
 - C) somente III está correta.
 - D) todas estão corretas.
 - E) todas estão erradas.
13. Assim como em **cogitarem**, linha 21, são grafadas com **G**:
- A) beringela, tigela, gentileza, gerimum.
 - B) giboia, gerimum, gerir, gesto.
 - C) Agiota, gíria, estrangeiro, viagem.
 - D) Monge, argila, beringela, lage.
 - E) gesto, geito, lage, tigela.
14. Usa-se vírgula pelo mesmo motivo que na expressão destacada “Para ele, **porém**, a decisão dos profissionais de receitar ou não antidepressivos não deve se basear necessariamente no grau do problema, mas sim na persistência dos sintomas”, linhas 9 a 11, no item
- A) **Fortaleza**, 15 de maio de 2011.
 - B) Ora, **Patrícia**, não diga bobagens.
 - C) Era uma senhora **séria, íntegra** e sincera.
 - D) Os cerrados estão produzindo, **todavia**, altas quantidades de alimentos.
 - E) Fortaleza, **a cidade do sol**, já tem um trânsito caótico.
15. O sinal de crase está empregado **incorretamente** em
- A) queremos uma pizza à moda italiana
 - B) assisti à peça que está em cartaz.
 - C) não vendemos à prazo.
 - D) respondeu às perguntas do interrogatório com muita segurança.
 - E) chegamos às nove horas.

Para responder à questão 16, leia a tirinha abaixo.



Disponível em <<http://tirasdemafalda.tumblr.com/>>

16. No último quadrinho, são usados **dois pontos** na fala da Mafalda, por se tratar de
- A) um vocativo.
 - B) uma citação.
 - C) um aposto.
 - D) uma enumeração.
 - E) uma fala da personagem.

Leia o texto abaixo, para responder às questões 17 a 20.

_____ n.º 118/2009/GR
Em 7 de maio de 2009.

Ao Senhor Chefe do Departamento de Administração
Assunto: **Instalação de microcomputadores**

1. Nos termos do Plano Geral de informatização, solicitamos a _____ 1 _____ verificar a possibilidade de que sejam instalados três microcomputadores neste Departamento.
2. Ressaltamos que o equipamento seja dotado de disco rígido e de monitor padrão EGA. Quanto a programas, haverá necessidade de dois tipos: um processador de textos e outro gerenciador de banco de dados.
3. Sugerimos que o treinamento de pessoal para operação dos micros esteja a cargo da Seção de Treinamento do Departamento de Modernização, cuja chefia já manifestou seu acordo a respeito.
4. Mencionamos, por fim, que a informatização dos trabalhos deste Departamento ensejará racional distribuição de tarefas entre os servidores e, sobretudo, uma melhoria na qualidade dos serviços prestados.

Atenciosamente,

[nome]
[cargo]

Disponível em <<http://redacaooficial.ufsc.br>>

17. Considerando-se as normas de redação oficial, a estrutura do documento acima é de um
- A) ofício.
 - B) memorando.
 - C) correio eletrônico.
 - D) requerimento.
 - E) aviso.
18. O pronome de tratamento que completa adequadamente a **lacuna 1** do texto é
- A) Vossa Senhoria.
 - B) Vossa Eminência.
 - C) Vossa Magnificência.
 - D) Vossa Excelência.
 - E) Sua Excelência.
19. Sobre as normas técnicas de redação oficial, é **correto** afirmar-se que
- A) a concisão, a clareza, a objetividade e a formalidade contribuem para que seja alcançada a pessoalidade necessária em documentos oficiais.
 - B) em comunicações oficiais, deve sempre prevalecer a linguagem técnica.
 - C) aviso e ofício são modalidades de comunicação oficial completamente diferentes.
 - D) o memorando é a modalidade de comunicação entre unidades administrativas de diferentes órgãos.
 - E) o memorando segue o modelo do padrão ofício.
20. O vocativo a ser empregado em comunicações dirigidas aos Chefes de Poder é
- A) Senhor.
 - B) Excelentíssimo Senhor.
 - C) Vossa Eminência.
 - D) Magnífico Senhor.
 - E) Eminentíssimo Senhor.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Segundo a Portaria n° 540, da SVS/MS, de 27 de outubro de 1997, aditivo é definido como qualquer ingrediente adicionado intencionalmente, sem o propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante o processamento de um alimento. Sobre a terminologia utilizada para designar a função dos aditivos nos alimentos, é **errado** afirmar-se que
- A) antioxidantes são substâncias que retardam o aparecimento de alterações oxidativas no alimento.
 - B) edulcorantes são substâncias usadas para intensificar ou restaurar a cor de um alimento.
 - C) geleificantes são substâncias que conferem textura através da formação de um gel.
 - D) umectantes são substâncias que protegem os alimentos da perda de umidade.
 - E) estabilizantes são substâncias que favorecem e mantêm as características físicas das emulsões e das suspensões.
22. Segundo a Portaria no. 540, da SVS/MS, de outubro de 1997, **não** são classes de aditivos usados na produção de alimentos:
- A) antioxidantes e aromatizantes.
 - B) conservadores e corantes.
 - C) edulcorantes e emulsificantes.
 - D) estabilizantes e tonificantes.
 - E) geleificantes e espessantes.

- C) dessecador a vácuo, sem circulação de ar, à temperatura de 70°C.
- D) estufa a vácuo, à temperatura de 70°C.
- E) dessecador, à temperatura de 70°C.

34. Em uma análise laboratorial de polpa de acerola, com uso de refratômetro, o resultado de 7°Brix indica a porcentagem de

- A) sólidos solúveis.
- B) vitamina C.
- C) açúcares totais.
- D) sólidos em suspensão.
- E) sólidos totais.

35. Com relação às análises de composição centesimal, julgue as assertivas.

- I. A técnica mais utilizada, para a determinação de umidade de alimentos, está baseada na remoção de água por aquecimento.
- II. O teor de cinzas é realizado pela incineração da amostra em estufa simples a 500°C.
- III. O teor de gordura é determinado pelo método de Soxhlet.
- IV. Éter etílico, hexano ou éter de petróleo são reagentes utilizados na determinação de carboidratos em alimentos.

É(são) **correta(s)**:

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

36. As proteínas são os maiores constituintes de toda célula viva, e cada uma delas, de acordo com sua estrutura molecular, tem função biológica associada às atividades vitais. Sobre a análise de determinação de proteínas, julgue as assertivas.

- I. O método mais utilizado é o de Dumas.
- II. No método mais utilizado, o fator geral, na transformação de nitrogênio para proteína, é de 6,25.
- III. O procedimento do método mais utilizado baseia-se em três etapas: digestão ácida, destilação e titulação.
- IV. H₂SO₄, NaOH, fenolftaleína e CH₃COOH são reagentes utilizados na determinação de proteínas.

É(são) **correta(s)**:

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

37. O pHmetro ou potenciômetro é o equipamento utilizado para a medida do pH em alimentos. Sobre a determinação do pH em alimentos e o uso do equipamento, é **incorreto** afirmar-se que

- A) deve-se calibrar o pHmetro com tampões 7 e 4 (para soluções ácidas) ou 7 e 10 (para soluções básicas).
- B) deve-se lavar o eletrodo com solvente orgânico e depois água, quando utilizado em amostras de gordura.
- C) em alimentos sólidos e secos, a leitura é realizada de forma direta, imergindo o eletrodo no produto.
- D) é necessário usar água destilada, para lavar o eletrodo, antes e depois de realizar qualquer medição.
- E) bebidas com gás carbônico, como o refrigerante, devem ser submetidas à agitação mecânica, antes de se tomar o pH.

38. Sobre as análises físico-químicas do leite, é **correto** afirmar-se que

- A) a análise de proteínas totais é realizada pela hidrólise ácida, método Gerber.
- B) a determinação do teor de lactose é realizada com base na determinação de nitrogênio, pelo processo de digestão Kjeldahl.
- C) sólidos totais são determinados pela incineração em mufla a 500°C.
- D) a análise de cinzas ou conteúdo mineral é realizada em estufa a 102-105°C, até peso constante.
- E) a análise de proteínas totais pode ser realizada pelo método de Kjeldahl.

39. Sobre as análises físico-químicas do leite, é **errado** afirmar-se que

- A) a realização de acidez pelo método Dornic permite quantificar o ácido láctico.
- B) o teste Alizarol avalia a estabilidade e a acidez.
- C) a crioscopia permite avaliar se houve adição de água ao leite através da determinação do ponto de congelamento do leite.
- D) a determinação da quantidade de proteína é realizada pelo método de Gerber.
- E) na análise de gordura, o ácido sulfúrico digere a amostra e o álcool isoamílico contribui para a separação da gordura.

40. É considerado um embutido cárneo fermentado:

- A) salame.
- B) linguiça toscana.
- C) presunto cozido.
- D) salsicha.
- E) hambúrguer.

41. Sobre a produção de embutidos cárneos, julgue as afirmativas como verdadeiras (V) ou falsas (F).
- () São todos os produtos elaborados com carne ou órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou membrana animal.
 - () É permitido o emprego de películas artificiais no seu preparo.
 - () Nitrito-nitrito, água, açúcar, agentes de cura e ligadores, são os principais ingredientes no seu preparo.
 - () São exemplos de produtos o jerked beef e o charque.
 - () São produzidos apenas pela adição do sal à carne, para conservá-la.

A sequência **correta** é

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

42. A respeito do presunto cozido, ele deve ser obtido exclusivamente com
- A) o paleta de suínos, desossado, adicionado de ingredientes e submetido a um processo de cozimento adequado.
 - B) o pernil de suínos, caprinos ou ovinos desossado, adicionado de ingredientes e submetido a um processo de cozimento adequado.
 - C) a carne de traseiro, desossado, adicionado de ingredientes e submetido a um processo de cozimento adequado.
 - D) o contrafilé de suínos ou bovinos, desossado, adicionado de ingredientes e submetido a um processo de cozimento adequado.
 - E) o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes e submetido a um processo de cozimento adequado.

43. A pasteurização é um tratamento térmico, obrigatoriamente realizado no leite, para seu consumo *in natura*, ou elaboração de derivados lácteos. Acerca da pasteurização, é **incorreto** afirmar-se que
- A) elimina os microorganismos patogênicos do leite.
 - B) o binômio tempo e temperatura permite a eliminação da bactéria *Coxiella burnetti*.
 - C) diminui o valor nutricional do leite.
 - D) garante a esterilização do leite, para que o seu consumo possa ser realizado sem prejuízo ao consumidor.
 - E) elimina bactérias lácticas, não patogênicas, importantes no desenvolvimento do sabor em queijos maturados.

44. As boas práticas de ordenha são medidas, para garantir a qualidade do leite cru. **Não** é indicado(a) durante o manejo de ordenha,
- A) realização de pré-dipping.
 - B) realização de linha de ordenha.
 - C) realização de e pós-dipping.
 - D) aplicação de antibiótico intra mamário.
 - E) lavagem das tetas.

45. Dos nutrientes abaixo, é sintetizado, exclusivamente, na glândula mamária:
- A) a água.
 - B) os sais minerais.
 - C) a lactose.
 - D) as proteínas.
 - E) os ácidos graxos.

46. **Não** é tratamento térmico aplicado ao leite, para reduzir a carga microbiana:
- A) pasteurização rápida.
 - B) temperatura ultra-alta.
 - C) termização.
 - D) refrigeração.
 - E) pasteurização lenta.

47. Sobre os tratamentos térmicos do leite, relacione as afirmativas.

1. Pasteurização lenta
2. Pasteurização rápida ou HTST
3. Leite UAT

- () Pasteurização com maior consumo de energia
- () Pasteurização ideal para altos volumes de leite
- () Torna o leite comercialmente estéril
- () Realizada sob a temperatura de 72 a 75°C por 15 a 20 segundos
- () Realizada sob a temperatura de 65°C por 30 minutos

A sequência **correta** é

- A) 1, 2, 3, 1 e 2.
- B) 1, 2, 3, 2 e 1.
- C) 2, 2, 3, 2 e 1.
- D) 1, 2, 3, 2 e 1.
- E) 1, 1, 2, 2 e 1.

48. É mais adequado dizer que fermentação láctica é a transformação, por meio da ação dos microrganismos,
- A) da caseína do leite em ácido láctico.
 - B) da lactose e da caseína do leite em ácido láctico.
 - C) dos triglicerídeos do leite em ácido láctico.
 - D) do açúcar do leite em ácido láctico.
 - E) da lactalbumina do leite em ácido láctico.

49. As bebidas lácteas são apreciadas pelos consumidores e caracterizam-se por apresentar, em sua composição, essencialmente,
- A) água e leite. B) leite e leiteiro.
C) leite e soro de queijo. D) apenas leite.
E) leite de diferentes espécies.
50. São microorganismos obrigatoriamente presentes no iogurte
- A) *Staphylococcus* coagulase negativo e *Staphylococcus* coagulase positivo.
B) *Lactobacillus delbrueckii* subesp. *bulgaricus* e *Staphylococcus aureus*.
C) *Staphylococcus aureus* e *Streptococcus thermophilus*.
D) *Lactobacillus delbrueckii* subesp. *bulgaricus* e *Streptococcus salivarius* subesp. *thermophilus*.
E) *Saccharomyces cerevisiae* e *Propionibacterium shermanii*.
51. Na fabricação de bebida láctea, a base não láctea deverá ser, no máximo,
- A) entre 10 e 20%. B) até 49%.
C) até 30%. D) até 10%.
E) até 70%.
52. Ao retirar um lote de queijos minas da prensa, para levá-los para a salga em salmora, foi detectado estufamento precoce. O queijo foi elaborado com leite pasteurizado. É a possível causa para esse estufamento:
- A) contaminação ambiental por bactérias do grupo dos coliformes.
B) baixo percentual de sal, utilizado na salmora.
C) baixa temperatura de coagulação do leite.
D) utilização de coalho com baixa força.
E) utilização de leite com baixa concentração de gordura.
53. A respeito do queijo coalho, é **correto** afirmar-se que
- A) são ingredientes obrigatórios leite integral ou padronizado a 3% (m/m), em seu conteúdo de matéria gorda, coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas.
B) não é permitido o uso de bactérias lácticas em sua elaboração.
C) não pode ser condimentado.
D) sua vida útil é de até 4 meses.
E) deve ser produzido com lente contendo, no mínimo, 5% de gordura.
54. A produção de polpa de fruta congelada teve início na região Nordeste e expandiu-se para outros estados. A tecnologia empregada no setor mostra grande diversificação de conformidade com a empresa, podendo haver variação na qualidade do produto. Analise as afirmativas sobre algumas etapas do processamento de polpas de frutas congeladas.
- I. Na etapa da 1ª lavagem, logo após o recebimento dos frutos, utiliza-se água clorada, em torno de 100 mg/L de cloro residual por 2 minutos, a fim de sanitizá-los.
 - II. Na etapa de seleção, são retirados os frutos com defeitos, ou seja, aqueles com estádios de maturação inadequados e com excessivos danos mecânicos.
 - III. Na etapa de despulpamento/desintegração, a polpa será separada da casca, das sementes e do material fibroso e terá o tamanho de suas partículas reduzido.
 - IV. A etapa de formulação da polpa é realizada em tanques de aço inox, onde, após determinação de amostras de pH e Brix, se dá o ajuste da polpa através da adição de ácido cítrico a fim de garantir a eficácia do tratamento térmico.

Está(ão) **correta(s)**:

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

55. O doce em calda ou compota é o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, cobertas com calda de açúcar, envasadas em latas ou vidros e submetidas a tratamento térmico adequado. Sobre o produto, analise as afirmativas.
- I. As frutas devem apresentar uniformidade quanto às suas características químicas, principalmente sobre o teor de sólidos solúveis e acidez.
 - II. As frutas são preparadas (cortes) de forma padronizada e o aproveitamento dos pedaços ou das fatias, que não foram utilizados, quando apresentarem qualidade para o processamento, pode ser para a produção de doces em massa.
 - III. O branqueamento é o tratamento térmico aplicado aos pedaços de frutas após o enchimento das embalagens e a adição do xarope.

Está(ão) **correta(s)**:

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

56. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) é responsável pela legislação que define os vários produtos à base de frutas. Sobre o processamento de sucos, o que diferencia o suco tropical de caju, o suco tropical de caju adoçado e o néctar de caju, envasados em embalagens cartonadas
- A) são os tipos de conservantes.
 - B) é o tipo de tratamento térmico.
 - C) é o processo de obtenção da polpa.
 - D) é o tipo de fruto.
 - E) é o teor mínimo de polpa na formulação.
57. O glúten é uma proteína amorfa, composta pela mistura de cadeias proteicas longas de proteínas, que se encontram naturalmente em sementes de trigo. Essas proteínas são
- A) gliadina e glutenina.
 - B) albumina e globulina.
 - C) gliadina e globulina.
 - D) glutenina e globulina.
 - E) albumina e glutenina.
58. São os microrganismos capazes de fermentar lactose com produção de gás, quando incubados a 35-37°C, por 48 horas, e quando são gram-negativos não formadores de esporos:
- A) *Escherichia coli*.
 - B) bolores e leveduras.
 - C) coliformes fecais.
 - D) coliformes totais.
 - E) *Salmonella spp.*
59. Para a realização da determinação de cinzas de um alimento, o técnico de alimentos procedeu da seguinte forma:
- I. Pesou, em cadinho tarado, 5,0 gramas de amostra.
 - II. Deixou incinerar a amostra em forno de mufla, a 500°C, até que obtivesse cinzas brancas no fundo do cadinho, indicando que as cinzas estavam prontas.
 - III. Após esfriar o material (cadinho + cinzas) em dessecador, o técnico pesou o material (cadinho + cinzas), em balança analítica, e obteve o seguinte peso: 2,75 gramas.
- Sabendo-se que o peso do cadinho tarado foi de 2,5 gramas, o teor de cinzas do alimento analisado foi de
- A) 2,5%.
 - B) 0,25%.
 - C) 5%.
 - D) 0,5%.
 - E) 7,5%
60. A caracterização de óleos e gorduras é importante para o controle de alguns processamentos. O índice de iodo (I. I.) é definido como as gramas de iodo que são adicionadas em 100 g de amostra. Os resultados obtidos, na análise do índice de iodo, indicam
- A) a quantidade relativa de ácidos graxos de alto e baixo peso molecular.
 - B) o grau de oxidação da amostra.
 - C) o teor de ácidos graxos livres na amostra.
 - D) o teor de insaturações da amostra.
 - E) a densidade da amostra.