



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

CONCURSO PÚBLICO - 2012

PROVIMENTO DE CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

CARGO: ENGENHEIRO/ÁREA: TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

NÚMERO DE QUESTÕES: 40 (15 DE CONHECIMENTOS GERAIS, SENDO 9 DE LÍNGUA PORTUGUESA, 3 DE INFORMÁTICA, 3 DE RACIOCÍNIO LÓGICO E 25 DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS)

DURAÇÃO DA PROVA: 04 HORAS (JÁ INCLUÍDO O TEMPO DESTINADO À IDENTIFICAÇÃO E AO PREENCHIMENTO DA FOLHA DE RESPOSTA)

LEIA COM ATENÇÃO

- CONFIRA A NUMERAÇÃO DAS QUESTÕES E O NÚMERO DE PÁGINAS DESTE CADERNO, ANTES DE INICIAR A PROVA. EM CASO DE PROBLEMAS DE IMPRESSÃO, PEÇA A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO CADERNO DE PROVAS;
- AS QUESTÕES SÃO COMPOSTAS POR CINCO ITENS NUMERADOS DE I A V E CADA ITEM DEVERÁ SER JULGADO COMO **CERTO** OU **ERRADO** ;
- PREENCHA, NA **FOLHA DE RESPOSTA**, A BOLHA CORRESPONDENTE AO SEU JULGAMENTO (**C** OU **E**) A RESPEITO DE CADA ITEM DAS QUESTÕES;
- APÓS TRÊS HORAS E TRINTA MINUTOS DO INÍCIO DA PROVA, O CANDIDATO FICA DESOBRIGADO A DEVOLVER ESTE CADERNO DE PROVAS.

DIVULGAÇÃO

- ✗ GABARITO PRELIMINAR: **15 DE OUTUBRO DE 2012** (A PARTIR DAS 18 HORAS NO SITE: www.ufpb/concursos)
- ✗ GABARITO DEFINITIVO: **23 DE OUTUBRO DE 2012** (A PARTIR DAS 18 HORAS NO SITE: www.ufpb/concursos)
- ✗ RELAÇÃO DOS CANDIDATOS HABILITADOS À PROVA TEÓRICO-PRÁTICA, E INFORMAÇÕES SOBRE OS CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE APLICAÇÃO DESSA PROVA: **23 DE OUTUBRO DE 2012.**
- ✗ RESULTADO FINAL DO CONCURSO: **09 DE NOVEMBRO DE 2012.**

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CONCURSO TAE 2012

CONHECIMENTOS GERAIS – LÍNGUA PORTUGUESA

Para Responder às Questões de 01 a 09, leia o texto a seguir:

Fora de Controle

Se a presidente Dilma Rousseff estiver interessada em resolver muita coisa que faz o governo brasileiro ser tão ruim, uma boa ideia pode ser encontrada bem perto de seu local de trabalho, em Brasília mesmo, na Quadra 03, Bloco O, do Setor de Autarquias Sul. É onde funciona a Receita Federal brasileira, e a presidente ganharia de graça, ali, uma grande lição. Bastaria perguntar como foi resolvida uma questão fundamental para a própria Receita, e para o interesse público – o recebimento, a cada ano, das declarações do imposto de renda. Se repetisse em metade do seu governo o que a Receita faz com tanta competência nessa operação, a presidente talvez entrasse para a história do Brasil como uma heroína – a Santa Guerreira que venceu o Dragão da Maldade. É esse bicho que comanda a inépcia, a preguiça e a burrice da burocracia nacional.

A Receita Federal acaba de receber mais de 25 milhões de declarações de renda – quase tudo pela internet, sem que ninguém precise sair de casa, falar com um único funcionário ou fazer fila. Não há papel de espécie alguma. O contribuinte não tem de preencher formulários ou enviar qualquer documento sem comprovantes da renda que recebeu, nem recibos das despesas que teve. A Receita não lhe manda protocolos ou certidões; fica tudo registrado no computador. O cidadão não precisa assinar nada – e se não precisa assinar também não tem de reconhecer firma. O que vale é sua assinatura eletrônica, que o identifica como autor da declaração. Ao fim das contas, o Fisco ganha porque consegue receber; a população ganha porque consegue declarar. É um espetáculo de classe mundial. É, também, uma prova indiscutível de que pode haver eficácia na máquina pública.

Por que, num governo que funciona tão mal, há um serviço que funciona tão bem? É comum ouvir-se que a tecnologia fez tudo. É um equívoco. O que realmente ganhou essa parada foram as ideias inteligentes, e não a eletrônica. A primeira delas foi perceber que o verdadeiro inimigo era a burocracia da idade da pedra que envenena o poder público no Brasil; se tivesse de se conformar com as suas regras, a Receita não conseguiria, fisicamente, manter vivo o imposto de renda. Adotou, então, um princípio brilhante: mandar para o diabo as normas idiotas, caprichosas e inúteis que ameaçavam a execução de uma das principais tarefas e recomeçar do zero com um sistema destinado, acima de tudo, a resolver o problema que tinha de ser resolvido. A segunda atitude foi decidir que o contribuinte, em sua declaração, não tem de provar nada. Ele é, simplesmente, o responsável pelo que declara; depois, se houver problemas, tem de comprovar o que afirmou. É o contrário, exatamente, da postura sagrada da administração pública brasileira.

É pouco comum que se aponte algum mérito num órgão do governo – especialmente nesse, a Receita Federal. Com a possível exceção de Jesus Cristo, que ficou a favor do publicano desprezado por todos, jamais alguém gostou de um coletor de imposto ao longo da história humana. Tudo bem – mas o fato é que, com as declarações de renda, a Receita tem feito um trabalho impecável. Daria para imaginar algo parecido no resto do governo?

Os sinais não são nada bons. A presidente Dilma não gostou dessa conversa; já chamou de “cegos” os que propõem simplificar o governo. Acha, ao contrário, que o importante é ter mais “controles”. Recentemente, ainda, falava-se em Brasília sobre um “reforma gerencial” pela qual seria possível controlar a cada quinze minutos quantas pessoas pegaram senha nos postos do INSS, obrigar os ministros a apresentar relatórios semestrais de resultados ou enviar direto para a sala da ministra da Casa Civil, Gleisi Hoffmann, e durante as 24 horas do dia, imagens do que está acontecendo nos aeroportos – embora não esteja claro o que a ministra Gleisi pode fazer com tanta imagem assim. Enquanto isso, segundo a reportagem recente de *O Estado de S. Paulo*, o poder público escreve mais de 2 milhões de palavras a cada dia útil, na forma de leis, regulamentos, decretos e por aí afora. Um livro que reunisse só a legislação tributária atual pesaria mais de 7 toneladas. Ou seja, o que está acontecendo, mesmo, é uma situação que fugiu a qualquer controle – o exato oposto do que quer a presidente.

É o estouro de uma manda de mamutes. Mas Dilma, ao contrário da Receita, acha que reduzir a quantidade de mamutes é uma ideia falida. Vai acordar amanhã, como todos nós, com mais de 2 milhões de palavras na cabeça.

(GUZZO, J.R. Fora de Controle. **VEJA**, ed. 2270, Ano 45, nº.21, 23 de maio, 2012, p.114.)

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CONCURSO TAE 2012

QUESTÃO 01 - O texto apresenta informações sobre o governo da presidente Dilma Rousseff. Considerando o ponto de vista do autor, julgue as assertivas abaixo:

- I.** O governo federal tem atendido satisfatoriamente às expectativas da população brasileira, sobretudo, porque mantém sob seu controle as instituições públicas.
- II.** Os órgãos públicos, no geral, ainda se deixam levar pela burocracia, comprometendo a agilidade e a eficácia de seus serviços.
- III.** O governo Dilma funciona mal, visto que cobra mais impostos do que qualquer outra nação, exemplo disso é o número sempre crescente de contribuintes.
- IV.** A exigência da presidente Dilma acerca de um controle cada vez maior no âmbito do governo, ainda que isso gere situações sufocantes, é algo indispensável ao crescimento da nação.
- V.** A popularidade da presidente Dilma é resultado da sua postura rigorosa no controle das instituições públicas, como uma tentativa de tornar o governo melhor.

QUESTÃO 02 - No texto, o autor faz referência à Receita Federal. Considerando o seu ponto de vista sobre esse órgão público, julgue as assertivas abaixo:

- I.** A Receita Federal, preocupada com a eficácia de seus serviços, assume uma atitude antidemocrática ao insurgir-se contra as normas estabelecidas pelo governo, possibilitando a declaração de rendas via internet.
- II.** O uso da internet por si só foi o fator determinante para que Receita Federal pudesse *manter vivo o imposto de renda*.
- III.** A atitude da Receita Federal ao simplificar a entrega das declarações de renda vai ao encontro do que determina o governo Dilma: um controle sempre maior nas instituições públicas.
- IV.** O uso da tecnologia e a execução de algumas medidas inteligentes proporcionaram o sucesso da Receita Federal, atendendo as necessidades do órgão e os interesses dos usuários/contribuintes.
- V.** A Receita Federal, ainda que se preocupe com a eficácia de seus serviços, não deve ser realmente um exemplo a ser seguido por outras instituições, pois o contribuinte declara algo, mas não é obrigado a comprovar nada.

QUESTÃO 03 - Leia: "*Com a possível exceção de Jesus Cristo, que ficou a favor do publicano desprezado por todos, jamais alguém gostou de um coletor de imposto ao longo da história humana.*" (linhas 25-27)

Com base nesse fragmento, julgue as assertivas abaixo:

- I.** A referência a Jesus Cristo é inadequada à argumentação apresentada pelo autor, segundo a qual é arbitrária a cobrança de impostos ao longo da história humana.
- II.** O autor tem a convicção de que apenas Jesus Cristo exerceu plenamente a cidadania, visto que não fez questionamentos diante da cobrança de impostos.
- III.** O pagamento de impostos não é um fato recente e desde os primórdios da humanidade é visto como algo desagradável aos olhos das pessoas.
- IV.** A cobrança de impostos é sempre desagradável na ótica das pessoas, mesmo assim Jesus Cristo não a repelira.
- V.** Jesus Cristo deve ser um modelo a ser seguido, sobretudo, no caso do povo brasileiro, que é visto, geralmente, como sonegador de impostos.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CONCURSO TAE 2012

QUESTÃO 04 - Leia: "O cidadão não precisa assinar nada – e se não precisa assinar também não tem de reconhecer firma." (linhas 11-12) Considerando a flexão de plural da forma destacada e suas implicações no registro das formas verbais, de acordo com a norma padrão culta da língua, julgue as estruturas abaixo:

- I. Os cidadãos não precisam assinar nada – e se não precisam assinar também não tem de reconhecer firma.
- II. Os cidadãos não precisam assinar nada – e se não precisam assinar nada também não têm de reconhecer firma.
- III. Os cidadãos não precisão assinar nada – e se não precisão assinar também não têm de reconhecer firma.
- IV. Os cidadões não precisam assinar nada – e se não precisam assinar também não tem de reconhecer firma.
- V. Os cidadões não precisam assinar nada – e se não precisam assinar também não têm de reconhecer firma.

QUESTÃO 05 - Leia: "É esse bicho que comanda a inépcia, a preguiça e a burrice da burocracia nacional." (linha 7) Considerando o mesmo **comportamento morfossintático** do QUE nesse fragmento, como elemento de análise, julgue os termos destacados abaixo:

- I. "O **que** vale é sua assinatura eletrônica, [...]" (linha 12)
- II. "[...] ou enviar qualquer documento sem comprovantes da renda **que** recebeu, [...]" (linhas 10-11)
- III. "Por **que**, num governo **que** funciona tão mal, há um serviço que funciona tão bem?" (linha 16)
- IV. "[...] depois se houver problemas, tem de comprovar o **que** afirmou." (linha 23)
- V. "[...] já chamou de 'cegos' os **que** propõem simplificar o governo." (linhas 29-30)

QUESTÃO 06 - Leia: "Tudo bem – mas o fato é que, com as declarações de renda, a Receita tem feito um trabalho *impecável*." (linhas 27-28). Considerando a análise dos termos presentes nesse fragmento, julgue as assertivas abaixo:

- I. O conectivo *mas* introduz oração de valor adversativo, podendo ser substituído por *entretanto* sem alteração do sentido textual.
- II. A forma verbal *tem feito* está flexionada na voz passiva.
- III. A forma adjetiva *impecável* traduz um posicionamento pessoal do autor acerca da Receita, sendo, portanto, uma forma de valor subjetivo.
- IV. A forma adjetiva *impecável* pode ser colocada antes da forma *trabalho* sem alteração semântica do enunciado.
- V. O uso da pontuação nesse fragmento está de acordo com a norma padrão da língua escrita.

QUESTÃO 07 - Considerando o sentido ou a circunstância expressa pelos termos destacados, julgue as assertivas abaixo:

- I. Em "Bastaria perguntar **como** foi resolvida uma questão fundamental para a própria Receita, [...]" (linha 3), o termo destacado expressa circunstância de causa.
- II. Em "Se repetisse em metade do seu governo o que a Receita faz com tanta competência nessa operação, [...]" (linhas 5-6), o termo destacado pode ser substituído por "caso", mantendo-se o mesmo sentido do enunciado.
- III. Em "[...] **embora** não esteja claro o que a ministra Gleisi pode fazer com tanta imagem assim." (linhas 33-34), o termo destacado expressa circunstância de concessão.
- IV. Em "**Mas** Dilma, ao contrário da Receita acha que reduzir a quantidade de mamutes é uma ideia falida." (linhas 38-39) – O termo destacado tem valor adversativo, podendo ser substituído por "entretanto".
- V. Em "Ao fim das contas, o Fisco ganha **porque** consegue receber; [...]" (linha 13), o termo destacado expressa circunstância de causa.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CONCURSO TAE 2012

QUESTÃO 08 - Considerando o uso de expressões próprias do nível coloquial da linguagem, julgue os fragmentos a seguir:

- I. “É esse bicho que comanda a inépcia, a preguiça e a burrice da burocracia nacional.” (linha 7)
- II. “A Receita Federal acaba de receber mais de 25 milhões de declarações de renda – quase tudo pela internet, [...]” (linha 8)
- III. “É comum ouvir-se que a tecnologia fez tudo.” (linhas 16-17)
- IV. “Adotou, então, um princípio brilhante: mandar para o diabo as normas idiotas, caprichosas e inúteis, [...]” (linhas 19-20)
- V. “Daria para imaginar algo parecido no resto do governo?” (linha 28)

QUESTÃO 09 - Considerando o emprego da vírgula para isolar o termo ou expressão de valor explicativo, julgue os casos da pontuação encontrados abaixo:

- I. “É esse bicho que comanda a inépcia, a preguiça e a burrice da burocracia nacional.” (linha 7)
- II. “O que vale é a sua assinatura eletrônica, que o identifica como autor da declaração.” (linhas 12-13)
- III. “Ao fim das contas, o Fisco ganha porque consegue receber; [...]” (linha 13)
- IV. “É, também, uma prova indiscutível de que pode haver eficácia na máquina pública.” (linhas 14-15)
- V. “A segunda atitude foi decidir que o contribuinte, em sua declaração, não tem de provar nada.” (linha 22)

CONHECIMENTOS GERAIS – INFORMÁTICA

QUESTÃO 10 - A evolução da comunicação foi profundamente impactada pelas conquistas tecnológicas do século XX que se deram no campo da aquisição, do processamento e da distribuição de informações. Sobre a evolução da comunicação no contexto da Informática, julgue as proposições abaixo:

- I. A troca de mensagens instantâneas é um recurso de comunicação muito utilizado atualmente que é derivado do programa **talk** do UNIX, em uso, aproximadamente, desde 1970.
- II. A tecnologia de voz sobre IP (VoIP) é um novo método de comunicação que transmite informações de voz sob o formato digital entre computadores e outros dispositivos conectados à Internet, evitando a tarifa cobrada pelas redes de telefonia locais ou de longa distância.
- III. A evolução da comunicação permitiu que o acesso à Internet fosse cada vez mais rápido devido ao avanço da tecnologia ao longo do tempo. As seguintes formas de acesso à Internet evoluíram seguindo a cronologia **acesso discado (dial-up)**, **acesso 3G**, **acesso banda larga (DSL ou à cabo)**, **acesso por fibra óptica (FTTH – Fiber-To-The-Home)** e **acesso por satélite**.
- IV. A comunicação sem fio não é uma ideia nova, pois, em 1901, o físico italiano Marconi demonstrou o uso de um telégrafo sem fio. **Bluetooth** é um padrão de comunicação sem fio utilizado para redes pessoais que conectam computadores, impressoras e outros dispositivos os quais podem se comunicar até a uma distância de um quilômetro uns dos outros.
- V. A evolução dos meios digitais e a utilização das redes remotas interconectadas viabilizaram a transmissão de uma vasta gama de arquivos através da Internet, entre os quais estão os arquivos de vídeo do tipo **.avi**, **.flv**, **.txt** e **.mdb** e os arquivos de música do tipo **.mp3**.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CONCURSO TAE 2012

CONHECIMENTOS GERAIS – RACIOCÍNIO LÓGICO

QUESTÃO 13 - Diariamente, nos intervalos dos turnos de trabalho, um pedreiro, um pintor, um servente e um marceneiro disputam partidas de um jogo de baralho, em que o primeiro e o último colocados são, respectivamente, o que ganha mais e o que ganha menos partidas desse jogo, ao final de cada dia. Além disso, sabemos sobre os quatro trabalhadores que, ao final de um dia,

- sempre algum deles ganha mais partidas;
- Antônio ganhou mais jogos do que Batista;
- Batista ganhou mais jogos do que Carlos;
- Carlos ganhou mais jogos do que Danilo;
- o servente não foi o primeiro, nem o último da disputa;
- não foi o marceneiro, nem o pedreiro, quem ganhou mais partidas.

Com base nas informações dadas, julgue as assertivas a seguir:

- I.** Todos ganharam o mesmo número de partidas.
- II.** Antônio ganhou mais jogos do que Carlos ou Batista ganhou mais jogos do que Danilo.
- III.** Danilo ganhou menos jogos do que Carlos e Batista ganhou menos jogos do que Antônio.
- IV.** Não foi o pintor, nem o servente, quem ganhou mais partidas.
- V.** Antônio é o pintor ou o marceneiro e Batista ou Carlos é o servente.

QUESTÃO 14 - Em uma campanha de vacinação feita em uma comunidade, com exatamente 500 pessoas, foram administradas vacinas dos tipos A, B e C. Desse total de pessoas, sabe-se que:

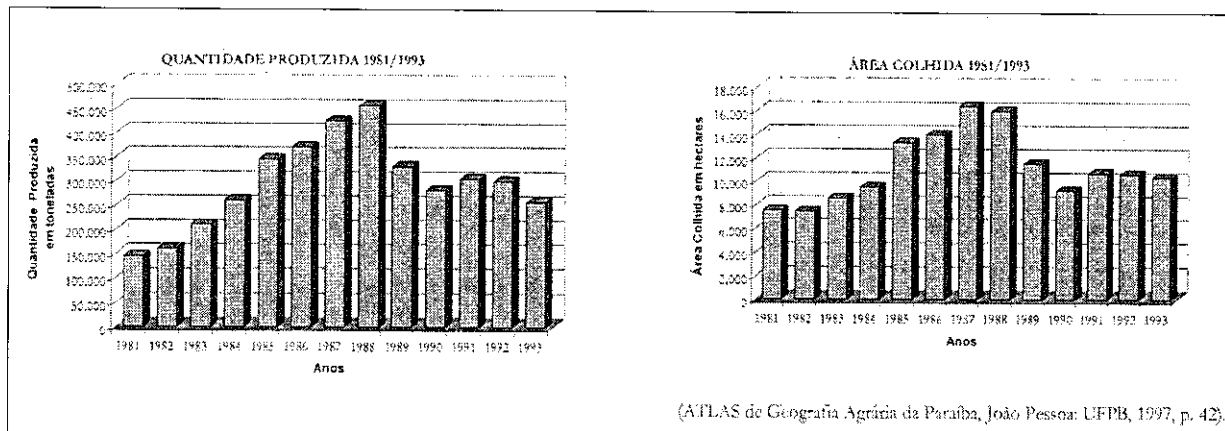
- 5 não foram vacinadas.
- 210 foram vacinadas com o tipo A.
- 230 foram vacinadas com o tipo B.
- 250 foram vacinadas com o tipo C.
- 80 foram vacinadas com os tipos A e B.
- 90 foram vacinadas com os tipos A e C.
- 70 foram vacinadas com os tipos B e C.

Com base nessas afirmações, julgue as assertivas abaixo:

- I.** Exatamente 45 pessoas foram vacinadas com os três tipos.
- II.** Exatamente 150 pessoas foram vacinadas com dois tipos.
- III.** Exatamente 345 pessoas foram vacinadas, no máximo, com um tipo.
- IV.** Mais de 90 pessoas foram vacinadas apenas com o tipo A.
- V.** Mais de 345 pessoas foram vacinadas apenas com um tipo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CONCURSO TAE 2012

QUESTÃO 15 - Nos gráficos abaixo, estão mostradas a quantidade produzida de abacaxi e a correspondente área colhida, na Paraíba, no período de 1981 a 1993.



(ATLAS de Geografia Agrária da Paraíba, João Pessoa: UFPB, 1997, p. 42).

Com base nas informações apresentadas nesses gráficos, julgue as assertivas a seguir:

- I.** De 1982 a 1988, a quantidade produzida só cresceu e triplicou.
- II.** De 1988 a 1990, a quantidade produzida só decresceu e a área colhida só cresceu.
- III.** De 1988 a 1990, a quantidade produzida só decresceu ou a área colhida só decresceu.
- IV.** A quantidade máxima produzida ocorreu no mesmo ano em que a área colhida foi máxima.
- V.** Se, em algum período, a quantidade produzida só decresceu, então, nesse mesmo período, a área colhida não aumentou.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – CARGO: ENG./ÁREA: TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

QUESTÃO 16 - Considerando que a composição química do leite pode variar por diversos fatores, como a espécie, a raça, ou dentro da mesma raça, de acordo com o indivíduo, julgue as assertivas abaixo:

- I.** A lactose é um carboidrato presente em todos os tipos de leite, assim como é o componente mais constante em proporção dentro de uma mesma espécie.
- II.** A gordura do leite encontra-se na forma de glóbulos protegidos por uma membrana proteica, que evita sua coalescência e os ataques enzimáticos, assim como é o componente que apresenta maior variação de proporção.
- III.** As caseínas correspondem em média a 18% das proteínas do leite, e as proteínas do soro correspondem em média a 80 %.
- IV.** O sabor e o odor do leite são fatores importantes para sua aceitação sensorial, entretanto, reações químicas ou enzimáticas provocadas por lipases naturais ou microbianas podem provocar no leite sabor lipolítico.
- V.** As vitaminas lipossolúveis estão presentes e as vitaminas hidrossolúveis estão ausentes no leite.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CONCURSO TAE 2012

QUESTÃO 17 - Em relação às emulsões cárneas, julgue as assertivas abaixo:

- I.** A proteína é o agente denominado emulsificante ou estabilizante.
- II.** A temperatura, durante o processo de emulsificação, pode influenciar na estabilidade da massa.
- III.** O *cutter* é um equipamento responsável pela mistura das carnes, gorduras, água, sal e demais ingredientes.
- IV.** Para se formar uma emulsão estável, a gordura deverá se separar durante cozimento.
- V.** Os emulsionados como linguiças e hambúrguer são produtos populares.

QUESTÃO 18 - Em relação à presença de resíduos de antibióticos no leite e seus derivados, julgue as assertivas abaixo:

- I.** A presença de resíduos antibióticos prejudica o processamento de leites fermentados.
- II.** A presença de resíduos antibióticos prejudica o processamento de queijos.
- III.** A presença de resíduos antibióticos pode provocar no consumidor resistência ao tipo de antibiótico residual.
- IV.** Os resíduos antibióticos encontrados no leite podem ter sido adicionados propositadamente como forma de fraudar sua qualidade.
- V.** O cloranfenicol por ter efeito tóxico não pode ter quaisquer resíduos em alimentos.

QUESTÃO 19 - Considerando a importância da embalagem para a preservação do alimento, julgue as assertivas abaixo:

- I.** A embalagem pode ser a operação de preservação propriamente dita, em alguns casos, a exemplo da embalagem em atmosfera controlada.
- II.** A embalagem deve proteger o alimento contra riscos mecânicos e ambientais durante todo o período de vida útil.
- III.** A embalagem deve permitir a entrada de ar e de luz para manter a estabilidade do alimento.
- IV.** A embalagem deve ser feita com materiais de condutividade térmica elevada para permitir a redução da transferência de calor.
- V.** A embalagem comestível pode ser feita com os materiais tipo zeína do milho, glúten do trigo e proteína de soja, entre outros.

QUESTÃO 20 - Em relação às matérias primas de origem animal, julgue as assertivas abaixo:

- I.** As carnes são compostas por quatro tipos básicos de tecido: muscular, conjuntivo, epitelial e nervoso.
- II.** A presença de músculos vermelhos nos peixes varia de acordo com a atividade do animal.
- III.** A glicose e a frutose são os açúcares predominantes no mel, muito embora, outros açúcares como maltose e lactose também podem ser encontrados.
- IV.** Os frangos devem ser abatidos com média de 50 a 65 dias de vida e com peso mínimo de 3,5 kg
- V.** As carcaças bovinas podem ser divididas em traseiro especial, ponta de agulha, dianteiro e lombo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CONCURSO TAE 2012

QUESTÃO 21 - Em relação à tecnologia do pescado, julgue as assertivas abaixo:

- I.** As características de um peixe fresco são olhos avermelhados e guelras secas, na cor de rosa pálida e com muco espesso.
- II.** O resfriamento do pescado a bordo, imediatamente, após a captura, tem o objetivo de produzir um rigor *mortis* prolongado.
- III.** O sal utilizado para salga e secagem do pescado deve ter uma granulação muito grossa para acelerar a saída da água.
- IV.** Os pescados obtidos pela defumação a quente não duram muito, mas podem ser consumidos sem necessidade de cozimento.
- V.** O escurecimento enzimático provoca manchas negras no camarão, por isso, aplica-se o bissulfeto de sódio.

QUESTÃO 22 - Considerando as Boas Práticas de Fabricação e o sistema APPCC, julgue as assertivas abaixo:

- I.** O sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC) constitui a base higiênico-sanitária para a implantação das Boas Práticas de Fabricação.
- II.** Os POPs e os PPHOs são partes integrantes do Manual de Boas Práticas de Fabricação.
- III.** A aplicação do *check list*, antes da implantação das BPF, visa a realizar um diagnóstico inicial da empresa e a fazer um levantamento dos custos.
- IV.** A seleção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens é um POP exigido pelo Ministério da Saúde.
- V.** As etapas do Ciclo PDCA são: Planejamento estratégico, Documentação das ações corretivas, Comprometimento da direção e Avaliação das mudanças ocorridas.

QUESTÃO 23 - Em relação às embalagens para conservação das carnes, julgue as assertivas abaixo:

- I.** A embalagem pode contaminar os alimentos através da migração de elementos da sua composição como aditivos, corantes, tintas e vernizes.
- II.** As embalagens de carne fresca comercializadas nos supermercados devem ser permeáveis ao oxigênio e impermeáveis ao CO₂.
- III.** Todas as embalagens à prova de água são também impermeáveis à umidade, pois formam uma barreira contra o vapor d'água.
- IV.** As carnes embaladas à vácuo têm menos aceitação, pois a mioglobulina em sua forma reduzida tem uma cor escura, associada com baixa qualidade na carne.
- V.** O oxigênio é utilizado para manter a cor vermelha da oximioglobulina nas embalagens em atmosfera controladas para as carnes frescas.

QUESTÃO 24 - Em relação aos cortes bovinos, julgue as assertivas abaixo:

- I.** Os cortes bovinos comerciais são obtidos separando-se os músculos, ou conjunto de músculos, com características semelhantes.
- II.** A bisteca ou o tibone é um corte do coxão ideal para picadinhos e medalhães.
- III.** O cupim, presente apenas em zebuínos, é indicado para o preparo de sopas, caldo de carne refogados.
- IV.** O contrafilé é um corte especial e é constituído pelos feixes musculares acima das vértebras lombares do bovino.
- V.** A alcatra, o coxão, o lagarto e o patinho ficam na parte traseira do bovino.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CONCURSO TAE 2012

QUESTÃO 25 - Em relação ao sistema APPCC, julgue as assertivas abaixo:

- I. Os agrotóxicos e os metais pesados são perigos químicos de severidade alta.
- II. O Limite crítico é estabelecido em dados científicos.
- III. O Ponto Crítico de Controle é uma operação que apresenta problemas higiênicos.
- IV. A ISO 22000 estabelece requisitos de gestão e da segurança alimentar.
- V. O monitoramento é realizado por meio de quatro perguntas: Por quê?; onde?; como? e o quê?

QUESTÃO 26 - Considerando a tecnologia de conservação do mel, julgue as assertivas abaixo:

- I. As etapas do fluxograma para o processamento do mel são: recepção, desoperculação, centrifugação, filtragem, decantação, homogeneização e embalagem.
- II. A extração do mel dos alvéolos ocorre durante a etapa de desoperculação.
- III. O mel fermenta facilmente, devido à sua alta concentração em açúcares, por isso, é recomendada a adição de conservantes durante a etapa de homogeneização.
- IV. A decantação deverá ocorrer num tempo mínimo de 48h.
- V. A cristalização decorre da baixa relação entre o teor de glicose e de água, e está relacionada com fraudes do mel.

QUESTÃO 27 - Em relação ao aproveitamento dos subprodutos do matadouro, julgue as assertivas abaixo:

- I. As condições higiênicas de um matadouro também dependem do destino que se dá aos resíduos não comestíveis.
- II. O sangue proveniente da matança pode ser encaminhado para a produção de farinha.
- III. Os pelos, os ossos, as unhas e os chifres devem ser incinerados para evitar problemas sanitários, como o mal da vaca louca.
- IV. Os sebos e as gorduras podem ser utilizados para obtenção de sabões ou de ácidos graxo.
- V. A instalação de uma unidade de processamento de subprodutos num matadouro industrial deve ser afastada das sessões de produtos comestíveis.

QUESTÃO 28 - Um produto alimentício perecível é embalado em unidades (embalagem primária), cujas unidades são acondicionadas em caixas de papelão contendo 20 unidades (embalagem secundária), e essas caixas são acondicionadas em *contêineres* refrigerados (embalagem terciária) com capacidade para 500 caixas. Considerando as condições de embalagem desse produto, julgue as assertivas abaixo:

- I. A embalagem primária é a que está em contato indireto com o alimento, sem necessidade atender a função de conservar e conter o alimento.
- II. A embalagem secundária deve conter todas as informações necessárias para o transporte, armazenamento e conservação do alimento.
- III. O produto deve ser armazenado em ambientes com temperaturas abaixo de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
- IV. A embalagem terciária, como é um *contêiner* refrigerado, não precisa atender os requisitos de higiene.
- V. As embalagens de papelão podem ser recicladas.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CONCURSO TAE 2012

QUESTÃO 29 - Com relação ao processamento de leite para consumo e seus derivados, julgue as assertivas abaixo:

- I. O leite submetido à pasteurização e acondicionado em embalagens assépticas tem vida útil de seis meses.
- II. A temperatura adequada para a adição do agente coagulante no processamento de queijos está entre 63° C e 65° C.
- III. A textura dos queijos depende do tamanho do grão da coalhada, de forma que, quanto menor for o grão mais dura será sua textura.
- IV. A adição da cultura no processamento de iogurte deve ser feita com a temperatura do leite em torno de 45° C.
- V. As bebidas lácteas devem ter no mínimo 51% (massa/massa) de base láctea.

QUESTÃO 30 - Considerando que os equipamentos de resfriamento promovem a conservação do alimento pela remoção do calor, julgue as assertivas abaixo:

- I. Os refrigeradores mecânicos possuem quatro elementos básicos: um evaporador, um compressor, um condensador, e uma válvula de expansão.
- II. Os refrigeradores mecânicos necessitam de um fluido refrigerante que evapore sob pressão reduzida, para absorver calor latente de vaporização resfriando o meio desejado.
- III. Os refrigeradores criogênicos utilizam dióxido de carbono sólido, dióxido de carbono líquido ou nitrogênio líquido.
- IV. Os refrigeradores criogênicos devem garantir que os fluidos criogênicos possam ser libertados para a atmosfera sem risco para os manipuladores e para o meio ambiente.
- V. O congelamento nos refrigeradores criogênicos diferencia-se do congelamento nos refrigeradores tradicionais pela menor velocidade de resfriamento, promovendo cristais maiores de água no produto, melhorando as propriedades do alimento.

QUESTÃO 31 - Considerando as análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais do pescado, julgue as assertivas abaixo:

- I. A *Salmonella* é um exemplo de possível perigo ou contaminante biológico que pode ocorrer no pescado.
- II. A medida de textura é um método físico muito utilizado para avaliação do frescor do peixe.
- III. O valor do pH, a determinação de amônia e a determinação de hipoxantina são alguns dos testes físico-químicos utilizados para avaliação do frescor do peixe.
- IV. Os métodos instrumentais de análise de textura podem ser correlacionados com resultados de análises sensoriais.
- V. O *Clostridium botulinum* é um bastonete do solo, que não se reproduz em águas salgadas, desse modo, o pescado de águas marinhas está livre dessa bactéria.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CONCURSO TAE 2012

QUESTÃO 32 - Em relação às transformações bioquímicas do músculo em carne e aos fenômenos pós-morte, julgue as assertivas abaixo:

- I.** O tecido vivo tem um sistema metabólico bastante desenvolvido, cujo objetivo é auxiliar na função específica de um determinado músculo.
- II.** As características do tecido do animal abatido diferem muito das encontradas no músculo vivo: o metabolismo pós-morte provoca aumento no pH do valor fisiológico de 7,0 para 7,4, após a maturação da carne.
- III.** A desnaturação de algumas proteínas contrácteis ocasionam a perda da capacidade de retenção de água na carne, e geram o fenômeno conhecido como carne PSE (carne *pale, soft, exudative*).
- IV.** Uma das consequências do estresse pré-abate é a diminuição do armazenamento do glicogênio, o que pode gerar um produto escuro, firme e seco ou carne DFD (*dark, firm, dry*).
- V.** O congelamento é um dos métodos mais efetivos para a preservação da carne, quando, mediante o uso de temperaturas abaixo de -10° C (dez graus Célsius negativos), não sofre ação de micro-organismos, nem reações enzimáticas, nem reações físicas e nem reações químicas.

QUESTÃO 33 - Considerando que as carnes curadas apresentam coloração e aroma característicos, julgue as assertivas abaixo:

- I.** A adição de cloreto de sódio (NaCl) nos produtos curados tem como função, além de conferir sabor, a extração de proteínas miofibrilares e aumento da pressão osmótica.
- II.** Os nitritos são responsáveis (entre outros aspectos) por deixar a carne com sabor característico de curada, por manter a coloração natural esverdeada, e, principalmente, por contribuir para o crescimento de micro-organismos como *Clostridium Botulinum* e seus esporos.
- III.** O pigmento nitrosilmioglobina é formado a partir da reação do heme da mioglobina com o óxido nítrico (o óxido nítrico é derivado do nitrito na presença de compostos de redução como o ácido eritórbito).
- IV.** Os fosfatos, como pirofosfato de sódio, tripolifosfato e hexametáfosfato, são outros agentes de cura, entretanto não agem diretamente nas reações de cura, mas aumentam a capacidade de retenção de água do músculo.
- V.** A legislação brasileira vigente prevê limites mínimos de 15 g/100 g e 3 g/100 g, respectivamente para nitrito e para nitrato de sódio, para carnes e produtos cárneos.

QUESTÃO 34 - Em relação ao preconizado pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Conservas de Peixes (PORTARIA SDA Nº 37, de 14 de fevereiro de 2011), julgue as assertivas abaixo:

- I.** O peixe descabeçado e eviscerado é o que se apresenta sem cabeça e sem vísceras, com ou sem rins, gônadas, e sem nadadeiras.
- II.** O filé é o músculo obtido a partir do corte do peixe em sentido paralelo à coluna vertebral, provido de ossos da espinha dorsal, com ou sem pele.
- III.** O processamento de conservas de peixes deve atender os requisitos de características físico-químicas, em amostras colhidas de acordo com o plano de amostragem estabelecido, em legislação específica, quanto ao nível de histamina no produto final que deve ser superior a 100 mg/kg.
- IV.** A implementação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e demais programas de autocontrole, são obrigatórios em todas as indústrias onde são elaboradas conservas de peixes, de acordo com a legislação específica.
- V.** Os peixes utilizados na elaboração de conservas devem ser submetidos aos métodos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CONCURSO TAE 2012

QUESTÃO 35 - Considerando a legislação vigente para a comercialização de ovos, julgue as assertivas abaixo:

- I.** As quatro partes principais do ovo são a casca, a membrana da casca, a gema e a clara.
- II.** Os produtos ovoderivados, uma vez submetidos a processos de dessecamento devem ser pasteurizados, e, os destinados ao congelamento, à pasteurização devem ser evitados.
- III.** A fermentação microbiana, visando ao consumo de açúcares, pode ser utilizada para evitar o escurecimento não enzimático durante o processamento térmico e o armazenamento de ovoderivados.
- IV.** O congelamento de produtos derivados do ovo é um dos processos usados com frequência para sua conservação: pode-se congelar o ovo inteiro, a gema ou a clara separadamente.
- V.** A gema de ovo é um ótimo emulsificante, por ser uma dispersão de fosfoproteínas e lipoproteínas, que também contém algumas lecitinas.

QUESTÃO 36 - Em relação aos subprodutos na Indústria de Alimentos, julgue as assertivas abaixo:

- I.** A gestão adequada desses subprodutos também ajuda a minimizar o impacto das indústrias sobre o meio ambiente.
- II.** O soro resultante do processamento de queijos é um subproduto, por ser muito rico em nutrientes, pode ser jogado no ambiente sem provocar poluição, mas, também pode ser aproveitado para se obter produtos como os achocolatados.
- III.** O sangue resultante do abate e do processamento de derivados da carne é um subproduto que, jogado no ambiente, é altamente poluente, e, se aproveitado, poderá gerar produtos como os suplementos proteicos.
- IV.** O plasma (do sangue de animais de abate) pode ser utilizado como ligador em produtos de salsicharia e no enriquecimento de alimentos.
- V.** A gelatina de origem animal é uma substância orgânica nitrogenada cujo valor principal está nas suas propriedades coagulativas, protetoras e adesivas.

QUESTÃO 37 - Considerando o processamento do queijo de Manteiga artesanal, julgue as assertivas abaixo:

- I.** O soro obtido da coagulação do leite para obtenção do queijo de Manteiga artesanal tem sabor doce.
- II.** O processamento do queijo de Manteiga artesanal é de difícil controle.
- III.** A manteiga pode ser substituída por óleos vegetais no processamento do queijo de Manteiga artesanal.
- IV.** O queijo de Manteiga artesanal não pode sofrer aquecimento durante seu processamento.
- V.** O queijo de Manteiga pode ser elaborado com leite que chega ácido e é considerado impróprio para consumo humano.

QUESTÃO 38 - Considerando o controle de qualidade de carne bovina e dos seus derivados, julgue as assertivas abaixo:

- I.** Os exames depois do abate podem ser dispensados mediante a realização da inspeção antes do abate.
- II.** Uma amostragem de carne que contém osso deve ser preparada mediante a trituração da carne e do osso, até homogeneizar completamente a amostra.
- III.** A cor vermelha da carne e de seus derivados pode adquirir tons verdes, marrons ou cinzas, mediante a produção de H_2S por bactérias.
- IV.** A Perda de Peso por Cozimento (PPC) é uma medida importante de qualidade por está associada ao rendimento da carne durante a hora de consumo.
- V.** A "Queimadura pelo nitrito" é o aparecimento de manchas escuras ou verdes em produtos cárneos, causadas pelo uso excessivo de sais de cura.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CONCURSO TAE 2012

QUESTÃO 39 - Considerando as transformações que ocorrem no tecido muscular durante o *rigor mortis*, julgue as assertivas abaixo:

- I. O teor alto de glicogênio retarda a instalação do *rigor mortis*.
- II. A ATP é hidrolisada no tecido muscular durante o *rigor mortis*.
- III. O estresse pré-abate aumenta as reservas de glicogênio muscular.
- IV. O pH é reduzido pela produção de ácido acético durante o *rigor mortis*.
- V. A hidrólise das proteínas ocorre após o *rigor mortis*.

QUESTÃO 40 - Em relação às carnes salgadas, julgue as assertivas abaixo:

- I. O *Jerked Beef* é um produto conservado com cloreto de sódio e nitrito de sódio.
- II. A carne de sol tem seu processamento baseado na salga úmida e salga seca.
- III. A produção da carne-de-sol, em geral, é realizada com cortes nobres.
- IV. Uma fermentação láctica ocorre durante a produção do charque.
- V. A produção do charque é exclusivamente de forma artesanal.