

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

CONCURSO PÚBLICO 2009



CARGO: TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ÁREA – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Número de Questões: **40** (10 de Língua Portuguesa e 30 de Conhecimentos Específicos)

Duração da Prova: **4 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.
- ⚙ Cada questão é composta por cinco itens numerados de I a V. Cada item deverá ser julgado como **CERTO** (C) ou **ERRADO** (E).
- ⚙ 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: **10 de agosto de 2009** (<<http://www.coperve.ufpb.br>>).
- ⚙ Gabarito definitivo: **21 de agosto de 2009** (<<http://www.coperve.ufpb.br>>).
- ⚙ Relação dos candidatos habilitados à prova teórico-prática e informações sobre critérios e procedimentos de aplicação dessa prova: **21 de agosto de 2009**.
- ⚙ Resultado final do Concurso será homologado mediante publicação no Diário Oficial da União e no endereço www.ufpb.br.
- ⚙ Aplicação das provas teórico-práticas para as categorias relacionadas nos itens 1 e 2 do Edital 37/2009 será no período de **08 a 18 de setembro de 2009**.

I – LÍNGUA PORTUGUESA

Para responder às questões de 1 a 10, leia o **TEXTO** abaixo.

Falando difícil

1 Quando começam a ser ouvidas quase todo dia palavras que ninguém ouvia antes, é bom prestar
atenção — estão criando confusão na língua portuguesa e raramente isso resulta em alguma coisa boa. No
mundo dos três poderes e da política em geral, por exemplo, fala-se cada vez mais um idioma que tem
4 cada vez menos semelhança com a linguagem de utilização corrente pelo público. As preferências, aí,
variam de acordo com quem está falando. A ministra da Casa Civil, Dilma Rousseff, colocou no mapa a
palavra “escandalização”, à qual acrescentou um “do nada”, para escrever o noticiário sobre o dossiê (ou
banco de dados, como ela prefere) feito na Casa Civil com informações incômodas para o governo
8 anterior. Mais recentemente, o ministro Gilmar Mendes, presidente do Supremo Tribunal Federal,
contribuiu com o seu “espetacularização”; foi a palavra, vinda de uma língua desconhecida, que
selecionou para manifestar seu desagrado quanto à colocação de algemas no banqueiro Daniel Dantas,
durante as operações da Polícia Federal, que lhe valeram o desconforto de algumas horas na prisão.
12 “Obstaculização”, “fulanização” ou “desconstitucionalização” são outras das preferidas do momento —
sendo certo que existe, por algum motivo, uma atração especial por palavras que acabam em “zação”.

O ministro Tarso Genro, da Justiça, parece ser o praticante mais entusiasmado desse tipo de
linguagem entre as autoridades do governo. Poucas coisas, hoje em dia, são tão difíceis quanto pegar o
16 ministro Genro falando naquilo que antigamente se chamava “português claro”. Ele já falou em
“referência fundante”, “foco territorial etário”, “escuta social orgânica articulada”, entre outras coisas
igualmente alarmantes; na semana passada, a propósito da influência do crime organizado nas eleições
municipais do Rio de Janeiro, observou que “a insegurança já transgrediu para a questão eleitoral”. É
20 curioso, uma vez que, como alto dirigente do Partido dos Trabalhadores, deveria se expressar com
palavras que a média dos trabalhadores brasileiros conseguisse entender. Que trabalhador, por exemplo,
saberia o que quer dizer “referência fundante”? Mas também o PT, e não só o ministro Genro, gosta de
falar enrolado. Seus líderes vivem se referindo a “políticas”, que em geral são “estruturantes”; dizem que
24 isso ou aquilo é “pontual”, e assim por diante. “Políticas”, no entendimento comum da população, são
mulheres que se dedicam à política; a senadora Ideli Salvatti ou a ex-prefeita Marta Suplicy, por exemplo,
são políticas. “Pontual”, da mesma forma, é o cidadão que chega na hora certa aos seus compromissos.
Fazer o quê? As pessoas acham que esse palavreado as torna mais inteligentes, ou mais profissionais.
28 Conseguem, apenas, tornar-se confusas, ou simplesmente bobas.

As coisas até que não estariam de todo mal se só os habitantes do mundo oficial falassem nesse
patoá. Mas a história envolve muito mais gente boa, e muito mais do que apenas falar complicado — o
que ela mostra, na verdade, é que o português está sendo tratado a pedradas no Brasil. O problema
32 começa com a leitura. O presidente Luiz Inácio Lula da Silva, por exemplo, vive se orgulhando de não ler
livros — algo que considera, além de chato, como um certificado de garantia de suas origens populares.
Lula ficaria surpreso se soubesse quanta gente na elite brasileira também não lê livro nenhum — ou então
lê pouco, lê livros ruins ou não entende o que lê. Muitos brasileiros ricos, como empresários, altos
36 executivos e profissionais de sucesso, têm, sabidamente, problemas sérios na hora de escrever uma frase
com mais de vinte palavras. Escrevem errado, escrevem mal ou não dá para entender o que escrevem —
ou, mais simplesmente, não escrevem nada. No mesmo caminho vão professores, do primário à
universidade, artistas, profissionais liberais, cientistas, escritores, jornalistas — que já foram definidos,
40 por sinal, como indivíduos que desinformam, deseducam e ofendem o vernáculo.

O mau uso do português resulta em diversos problemas de ordem prática, o primeiro dos quais é
entender o que se escreve. Não é raro, por exemplo, advogados assinarem petições nas quais não
conseguem explicar direito o que, afinal, seus clientes estão querendo — ou juízes darem sentenças em
44 português tão ruim que não se sabe ao certo o que decidiram. Há leis, decretos, portarias e outros
documentos públicos incompreensíveis à primeira leitura, ou mesmo à segunda, à terceira e a quantas
mais vierem. Não se sabe, muitas vezes, que linguagem foi utilizada na redação de um contrato. Os
balanços das sociedades anônimas, publicados uma vez por ano, permanecem impenetráveis.

48 Há mais, nisso tudo, do que dificuldades de compreensão. A escritora Doris Lessing, prêmio
Nobel de Literatura de 2007, diz que, quando se corrompe a linguagem, se corrompe, logo em seguida, o
pensamento. É o risco que se corre com o português praticado atualmente no Brasil de terno, gravata e
diploma universitário.

1. No texto, o autor faz considerações acerca da linguagem. Com base nessas considerações, julgue as assertivas a seguir:
 - I. A fala, no âmbito dos poderes públicos, e da política, assume feição bem própria, distanciando-se da maneira comum do falar do público.
 - II. A linguagem utilizada por políticos e parlamentares mostra-se cada vez mais cuidada, por expressar a forma de comunicação de pessoas cultas.
 - III. O rebuscamento vocabular do Ministro Tarso Genro é uma exigência do cargo, representante da alta esfera do governo.
 - IV. O processo de criação de novas palavras nem sempre é bem-vindo, uma vez que, na maioria das vezes, pode causar problema na comunicação.
 - V. A escolha de palavras ou expressões por parte dos políticos e parlamentares representa a necessidade de se criar uma língua que identifique essas categorias na sociedade brasileira.
2. O autor titula seu texto com a frase *Falando difícil*. Considerando a sua argumentação acerca do “falar difícil”, julgue as assertivas a seguir:
 - I. Apenas os políticos cometem o erro de se expressar com palavreado difícil, pois os demais segmentos da sociedade primam pela clareza na comunicação.
 - II. Apenas os professores, do ensino fundamental à universidade, mantêm o respeito à língua, evitando esse tipo de uso da linguagem.
 - III. Artistas, escritores e jornalistas, mesmo dando asas à imaginação, seguem rigorosamente as normas de uso da língua, revelando um apreço ao seu idioma.
 - IV. Tanto as autoridades do governo, como as citadas no texto, quanto outros cidadãos, que se destacam no mundo empresarial, estão se descuidando de sua língua materna.
 - V. O ato de falar difícil impressiona o público, por isso deve ser uma norma a ser seguida por aqueles que vivem em contato com o público.
3. Segundo o autor, “[...] o português está sendo tratado a pedradas no Brasil.” (linha 31) e isso é consequência de alguns fatores. Em relação a essa questão, julgue as assertivas seguintes:
 - I. O descaso com a leitura, exclusivo daqueles que são analfabetos, tem comprometido o uso da língua e da comunicação.
 - II. Os professores, até mesmo os universitários, a exemplo de políticos, empresários e profissionais liberais, usam inadequadamente a língua, gerando problemas de compreensão.
 - III. A elite brasileira, em número expressivo, apresenta dificuldades que se referem ao domínio da leitura e da escrita.
 - IV. O português, falado e escrito atualmente no Brasil, está fadado à preferência do usuário que o modifica arbitrariamente, causando problemas sérios de compreensão.
 - V. O português é uma língua viva, e, por isso, está sujeito a “modismos”, o que é salutar para a geração atual e futura.
4. Considerando as tipologias textuais presentes no texto, julgue as assertivas a seguir:
 - I. O uso recorrente de sequências narrativas reforça a tese defendida pelo autor.
 - II. O uso recorrente de sequências explicativas constitui um recurso da argumentação.
 - III. O emprego de sequências descritivas constitui uma falha da argumentação.
 - IV. O uso de sequências argumentativas contribui para a sustentação da tese defendida pelo autor.
 - V. O uso recorrente de sequências narrativo-descritivas prejudica a argumentação do texto.

5. Leia:

“**Mas também** o PT, e não só o ministro Genro, gosta de falar enrolado.” (linhas 22-23)

Considerando a análise da expressão destacada no fragmento, julgue as assertivas seguintes:

- I. Introduce oração que nega radicalmente o enunciado anterior.
- II. Expressa circunstância de condição, ressaltando que o PT também gosta de falar enrolado.
- III. Introduce argumento que reafirma a ideia de que políticos usam a linguagem de forma enrolada.
- IV. Inicia um novo argumento que contraria a ideia de que os políticos não usam adequadamente a língua.
- V. Expressa inclusão, possibilitando a continuidade do ponto de vista do autor acerca do uso da língua pelos políticos.

6. O conectivo **que**, entre outras funções, aparece no texto com valor restritivo. Considerando esse valor, julgue os fragmentos a seguir:
- I. “Quando começam a ser ouvidas quase todo dia palavras que ninguém ouvia antes, [...]” (linha 1)
 - II. “[...] fala-se cada vez mais um idioma que tem cada vez menos semelhança com a linguagem de utilização corrente pelo público.” (linhas 3-4)
 - III. “Poucas coisas, hoje em dia, são tão difíceis quanto pegar o ministro Tarso Genro naquilo que antigamente se chamava ‘português claro’.” (linhas 15-16)
 - IV. “[...] a propósito da influência do crime organizado nas eleições municipais do Rio de Janeiro, observou-se que a insegurança já transgrediu para a questão eleitoral.” (linhas 18-19)
 - V. “‘Políticas’, no entendimento comum da população, são mulheres que se dedicam à política; [...]” (linhas 24-25)
7. Considerando a mesma regência da forma verbal destacada em “Quando começam a ser ouvidas quase todo dia palavras que ninguém **ouvia** antes, [...]” (linha 1), julgue os verbos destacados nos fragmentos a seguir:
- I. “[...] são mulheres que se **dedicam** à política; [...]” (linhas 24-25)
 - II. “As pessoas **acham** que esse palavreado as torna mais inteligentes, ou mais profissionais.” (linha 27)
 - III. “Lula ficaria surpreso se **soubesse** quanta gente na elite brasileira também não lê livro nenhum –” (linha 34)
 - IV. “O mau uso do português **resulta** em diversos problemas de ordem prática, [...]” (linha 41)
 - V. “Os balanços das sociedades anônimas, publicados uma vez por ano, **permanecem** impenetráveis.” (linhas 46-47)
8. Há, no texto, registro de uso do verbo na voz passiva. Considerando esse uso, nas formas destacadas abaixo, julgue os fragmentos a seguir:
- I. “As preferências, aí, variam de acordo com quem **está falando**.” (linhas 4-5)
 - II. “Seus líderes vivem se referindo a políticas, que em geral **são estruturantes**.” (linhas 24-25)
 - III. “Conseguem, apenas, **tornar-se confusas**, ou simplesmente bobas.” (linha 28)
 - IV. “[...] – o que ela mostra é que o português **está sendo tratado** a pedradas no Brasil.” (linhas 30-31)
 - V. “Não se sabe, muitas vezes, que linguagem **foi utilizada** na redação de um contrato.” (linha 46)
9. Considerando o uso dos conectivos destacados no fragmento “A escritora Doris Lessing, prêmio Nobel de Literatura de 2007, diz que, **quando** se corrompe a linguagem, se corrompe, **logo em seguida**, o pensamento. (linhas 48-50), julgue as assertivas a seguir:
- I. O conectivo *quando* e a expressão *logo em seguida* introduzem orações que expressam ideia, respectivamente, de tempo e de conclusão.
 - II. O conectivo *quando* e a expressão *logo em seguida* estabelecem relação de temporalidade entre as orações.
 - III. O conectivo *quando* pode ser substituído pelo conectivo *sempre que*, mantendo-se a mesma circunstância.
 - IV. A expressão *logo em seguida* pode ser substituída pela conjunção *portanto*, sem alteração do sentido do fragmento.
 - V. A expressão *logo em seguida* modifica a forma verbal “*corrompe*”, indicando-lhe circunstância de tempo.
10. Leia:
- “É curioso, uma vez que, como dirigente do Partido dos Trabalhadores, deveria se expressar com palavras que a média dos trabalhadores brasileiros conseguisse entender.” (linhas 19-21)
- Considerando a concordância das formas verbais nesse fragmento, julgue as assertivas a seguir:
- I. O uso da forma verbal *deveria* constitui um desvio da norma padrão da língua escrita, visto que não concorda com o seu sujeito.
 - II. A forma verbal *deveria* poderá ser flexionada no plural, estabelecendo a concordância com o termo *trabalhadores*.
 - III. A forma verbal *conseguisse* está flexionada no singular, concordando com o sujeito *a média dos trabalhadores brasileiros*.
 - IV. A forma verbal *conseguisse* poderá flexionar-se também no plural, mantendo-se a concordância com a expressão *trabalhadores brasileiros*.
 - V. O uso das formas verbais *deveria* e *conseguisse* está de acordo com a norma padrão da língua escrita.

II – TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ÁREA – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

11. Considerando a aplicação do frio ou do emprego do frio no processamento de pescado, julgue as assertivas abaixo:
- I. Retarda as reações químicas em geral, entre essas a oxidação das gorduras.
 - II. Aumenta a velocidade da atividade enzimática.
 - III. Retarda ou inibe o crescimento e a atividade dos micro-organismos.
 - IV. Pode ser aplicado sob as seguintes formas: temperatura ambiente, resfriado e congelado.
 - V. Produtos resfriados devem ser acondicionados com gelo e mantidos a $-0,5$ a $-2,0^{\circ}\text{C}$.
12. A qualidade dos produtos de pesca congelados depende de certas condições. Considerando-se essas condições, julgue as assertivas abaixo:
- I. Glazing.
 - II. Temperatura de estocagem.
 - III. Fatores biológicos (idade, desova, sazonalidade).
 - IV. Espécie considerada se magra ou gorda.
 - V. Estado de frescor.
13. Quanto ao método de congelamento por condução aplicado em pescado, julgue as assertivas abaixo:
- I. O calor é retirado pelo contato direto com o ar ou líquidos resfriados em movimento.
 - II. Pode ser realizado em prateleiras com serpentinas e de placas.
 - III. Os produtos devem apresentar formas regulares, como blocos de porções específicas.
 - IV. Pode ser realizado através de congeladores de imersão, solução de sal quase que saturada ($-15,0$ a $-20,0^{\circ}\text{C}$).
 - V. Uso de potentes ventiladores, o ar é resfriado entre $-30,0$ a $-40,0^{\circ}\text{C}$ por circulação, através de um chuveiro de líquidos resfriados.
14. De acordo com o processo de vitrificação utilizado em pescado, julgue as assertivas abaixo:
- I. Tem função de diminuir o contato do oxigênio no produto.
 - II. Sua solução pode ser adicionada de alginato de sódio (1 a 2%), pois previne os processos de oxidação e retenção de cor.
 - III. Caracteriza-se por ser um processo de aplicação de uma camada de gelo pelo método de imersão ou aspersão.
 - IV. A solução, se adicionada de tripolifosfato de sódio, objetiva diminuir a exsudação e retenção de succulência, aplicados principalmente em filé de peixes e crustáceos sem carapaça por um tempo de imersão de 15 segundos.
 - V. É de difícil padronização, pois depende do tempo de imersão ou aspersão, temperatura do produto congelado, temperatura da água de imersão e da forma e tamanho do produto (peixes, blocos, porções).
15. Considerando que a salga em pescado é dos principais processos de conservação, julgue as assertivas abaixo:
- I. É um processo governado por fatores físicos e químicos como difusão e osmose, e uma série de processos bioquímicos complexos, associados à mudança em vários constituintes do peixe.
 - II. Apresenta capacidade bactericida, entretanto, não inibe as enzimas proteolíticas.
 - III. Dentre os constituintes do sal, o cloreto de potássio caracteriza-se por dificultar a penetração do sal e o cloreto de magnésio por ser higroscópico.
 - IV. O avermelhamento em pescado salgado pode estar associado a halobactérias do gênero *Sarcinia* e *Serratia*.
 - V. O uso de boratos e propianatos no sal tem função de prevenção contra fungos e insetos.

16. De acordo com os diferentes tipos de salga aplicados em pescados em geral, julgue as assertivas abaixo:
- I. A salga seca utiliza um teor de 33% de sal e apresenta vantagem de ter grande efeito desidratante, entretanto, sua maior desvantagem consiste no baixo rendimento.
 - II. A salga em salmoura pode ser fraca (17%), média (17 a 22%), e forte (22 a 26,4%), tendo grande vantagem como oxidação reduzida e desvantagem como a penetração desigual do sal no pescado.
 - III. Processo de salga que se inicia a seco e, em seguida, é submetida à salmoura saturada consiste na salga em salmoura.
 - IV. Quando o pescado é triturado com sal e realizado em curto espaço de tempo (2 horas), denomina-se salga rápida.
 - V. A salga em pescado pode ser realizada a seco, em salmoura, mista e rápida.
17. Considerando a defumação em pescado um importante processo tecnológico, julgue as assertivas abaixo:
- I. Trata-se de um processo combinado de secagem e a deposição de constituintes químicos produzidos pela decomposição térmica de materiais orgânicos resinosos.
 - II. Pode ser realizada a frio, a quente, líquida e eletrostática.
 - III. Os fatores que interferem nesse processo são: umidade relativa, velocidade da fumaça, densidade da fumaça e velocidade do ar.
 - IV. A velocidade da fumaça no defumador aumenta a eficiência do processo, e, conseqüentemente, eleva a taxa de absorção e a concentração dos constituintes químicos da fumaça sob o pescado.
 - V. Nos constituintes da fumaça, podemos encontrar mais de 200 diferentes compostos, dentre esses o ácido acético com função bacteriostática e bases orgânicas com função bactericida.
18. Em relação ao enlatamento de pescado, julgue as assertivas abaixo:
- I. Técnica baseada no aniquilamento de todos os organismos vivos contidos no produto enlatado, mediante ação do calor e do tipo do pescado.
 - II. Dentre os fatores que interferem na esterilização do pescado enlatado estão: resistência dos micro-organismos ao calor, natureza físico-química das latas, velocidade de transferência de calor da periferia ao centro da lata.
 - III. O tempo de tratamento térmico diminui se aumentar a temperatura, e este quanto mais curto evita danos à textura do pescado.
 - IV. A deterioração microbiana em pescado enlatado deve-se principalmente a bactérias anaeróbicas esporoladas: *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*.
 - V. Quanto à deterioração química do pescado enlatado, verifica-se o uso do EDTA na remoção de Mg, evitando a formação de “Struvite” e do ácido ascórbico para manter a cor natural dos peixes e dos crustáceos.
19. Na tecnologia de carnes, quanto ao capítulo referente à classificação e à tipificação de carcaças, julgue as assertivas abaixo:
- I. Visa avaliar os parâmetros que podem ser subjetiva ou objetivamente medidos e que são relacionados com aspectos qualitativos e quantitativos da carcaça.
 - II. Na tipificação de carcaça, são fatores qualitativos: maturidade fisiológica da carcaça, marmoreiro, coloração, textura e firmeza, além do comprimento da carcaça.
 - III. O serrote é também denominado traseiro especial, sendo constituído pelos seguintes cortes: lombo, coxão de dentro, alcatra, patinho, coxão de fora, filé mignon, largato e cupim.
 - IV. O comprimento da carcaça de um animal compreende a distância entre o bordo anterior do púbis ao bordo anterior medial da primeira costela.
 - V. O dianteiro da carcaça de um animal compreende: a paleta, o peixinho, o músculo, o peito, a capa de filé e a ponta de agulha.
20. Em relação aos abatedouros frigoríficos de produtos cárneos, julgue as assertivas abaixo:
- I. São instalações dos abatedouros: currais e anexos, salas de matança e subseções, e instalações frigoríficas e sanitárias.
 - II. Os currais, de acordo com sua finalidade, são: recepção e seleção, observação e de matança.
 - III. Os matadouros sanitários são destinados a animais sadios.
 - IV. A esfolagem consiste na retirada do couro, evisceração e todos os processos até a toilette final da carcaça.
 - V. A sangria do bovino é a etapa que desencadeia a morte do animal, com período de 04 a 06 minutos de tempo e, geralmente, libera 25 a 30 litros de sangue por animal.

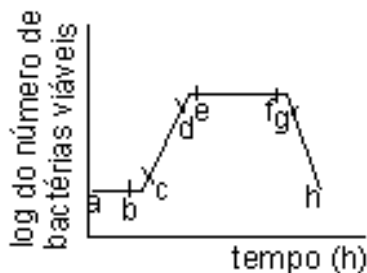
21. Quanto à estrutura física do músculo, julgue as assertivas abaixo:
- I. Os tipos de músculos são: músculo liso ou involuntário, músculos estriados esqueléticos ou voluntários, e músculo estriado cardíaco.
 - II. Os músculos são constituídos por: fibras, tecido conectivo, vasos sanguíneos, fibras nervosas e fluidos extracelulares.
 - III. O diâmetro da fibra muscular pode variar em função da espécie, da raça, do sexo, da idade, da alimentação, do exercício físico e da função muscular.
 - IV. As proteínas actina e actomiosina são classificadas como escleroproteínas, e representam cerca de 70 a 80% do animal.
 - V. Na formação do músculo, é correto considerar a seguinte sequência crescente: miofilamentos → miofibrila → feixe → fibra → músculo.
22. Em relação ao processo de cura de produtos cárneos, julgue as assertivas abaixo:
- I. O nitrato e/ou nitrito de sódio ou potássio são ingredientes obrigatórios no processo, pois conferem à retenção de água mínima a esse tipo de produto.
 - II. O processo de cura pode ser dividido em duas fases: a cura propriamente dita (seca ou úmida) e a maturação e secagem.
 - III. A cura insuficiente manifesta-se com o aparecimento de uma coloração cinza marrom esverdeada devido à reação incompleta entre o nitrito e os pigmentos da carne.
 - IV. O aparecimento de limosidade na superfície do produto indica uma contaminação microbiana, destacando-se as bactérias do ácido lático (*Lactobacilo*, *Leuconostoc* e *Streptococcus*), micrococcos e leveduras.
 - V. O Glucona-delta-lactona (GDL), juntamente com um agente redutor como o ascorbato, aumenta o tempo de processamento de defumação e cozimento de produtos curados.
23. Considerando os subprodutos da indústria de carnes, julgue as assertivas abaixo:
- I. A medula é um produto comestível, podendo ser usada em embutidos até 5%.
 - II. Os tendões e ligamentos removidos quando as patas são desarticuladas são lavados, congelados e usados como componentes de carne enlatada.
 - III. Os pelos dos animais são utilizados nas indústrias de pinceis, além de serem empregados como isolantes térmicos.
 - IV. O pâncreas é, sem dúvida, a maior glândula quanto ao aspecto comercial; dele pode ser extraído a penicilina para tratamentos farmacológicos.
 - V. Diversos hormônios, como a tripsina e quimotripsina, podem ser extraídos dos ovários e testículos.
24. No que tange ao pescado congelado e ao uso de embalagens, julgue as assertivas abaixo:
- I. A principal função é evitar as perdas de umidade e evitar o acesso de ar que produz a queima pelo frio.
 - II. O amarelamento sem dessecação do pescado é um fenômeno químico entre as aminas com açúcares ou carbonilas da degradação das gorduras insaturadas.
 - III. A temperatura de estocagem deve variar entre -18 a -30°C .
 - IV. No pescado congelado armazenado, devem ser evitadas as flutuações de temperatura e de umidade relativa.
 - V. A maior quantidade de exsudado ou Drip produzido no pescado descongelado deve-se à aplicação do método rápido de congelamento.
25. Quanto ao processamento do mel, julgue as assertivas abaixo:
- I. A sequência correta do processamento do mel deve ser: desoperculaçaõ dos quadros → centrifugaçaõ → filtraçãõ → decantaçaõ do mel.
 - II. A própolis é obtida a partir da goma-resina vegetal, retirada principalmente de secreções de árvores, podendo ainda ser utilizada como medicamento, pois apresenta poder bactericida.
 - III. Hidromel é uma bebida alcoólica fermentada, constituída de mel e água, com graduaçaõ alcoólica entre 35 e 45° .
 - IV. A presença de hidroximetilfurfural (HMF) está relacionada com a variaçaõ de temperatura à qual o mel é exposto.
 - V. A presença de água no mel determina a possibilidade de fermentaçaõ, e, para dificultar a sua oxidaçaõ, o conteúdo de água não deve ultrapassar 19%.

26. Em relação aos aditivos permitidos em produtos cárneos, julgue as assertivas abaixo:
- I. A adição do ácido ascórbico nos produtos cárneos emulsionados deve-se basicamente a sua ação branqueadora.
 - II. A principal função dos fosfatos na mistura usada para cura de carne é dissolver as proteínas da carne.
 - III. Eritorbato e seus sais são úteis para melhorar e reter a cor em produtos curados.
 - IV. O sal em baixas concentrações faz a carne inchar e reter água, mas, em altas concentrações, as proteínas são precipitadas e retém-se menos água.
 - V. A adição de açúcar não é permitida na elaboração de produtos cárneos fermentados, pois serve como fonte de energia para o metabolismo dos micro-organismos produtores de ácido.
27. Considerando as características da carne no abate, julgue as assertivas abaixo:
- I. Quanto mais baixo for o *pH*, mais susceptível à deterioração por micro-organismos tornar-se-á a carne.
 - II. Os cortes de carne menos macia, como os músculos de locomoção, ricos em tecidos conjuntivos, requerem preparo em calor seco para que o tecido conjuntivo possa ser amaciado.
 - III. O rigor do descongelamento é o termo que se usa para descrever o encurtamento que ocorre ao se descongelar carne que foi congelada em estado de *pré rigor mortis*.
 - IV. O *pH* da carne fresca depende da quantidade de glicogênio presente no momento do abate do animal.
 - V. A espécie de animal e a sua alimentação não têm nenhuma influência sobre a textura da carne.
28. Quanto à industrialização de produtos cárneos, julgue as assertivas abaixo:
- I. Na elaboração de salames, são recomendadas carnes oriundas de animais velhos, pois esses apresentam menor quantidade de água nos tecidos e coloração mais acentuada.
 - II. Os riscos do encurtamento e endurecimento da carne aumentam com o emprego da estimulação elétrica.
 - III. As proteínas miofibrilares (actina e miosina) são insolúveis em água e soluções salinas diluídas, mas são solúveis em solução salina mais concentrada.
 - IV. A solução de sal pode ser tóxica ao micro-organismo dependendo da concentração e da tolerância que o micro-organismo tem pelo sal.
 - V. A cura de carnes é um procedimento que tem por finalidade conservar a carne por um período de tempo mais longo, além de conferir-lhe determinadas qualidades sensoriais, como sabor e aroma mais agradáveis.
29. Em relação às mudanças *post-mortem* do músculo, julgue as assertivas abaixo:
- I. A carne DFD (escura, dura e seca) é um problema causado pelo estresse crônico antes do abate, que esgota os níveis de glicogênio.
 - II. Em suínos, quando o *pH* atinge níveis inferiores a 5,8 dentro de 45 minutos *post-mortem* tem-se o indício da presença de carne PSE (palida, mole e exsudativa).
 - III. O *pH* final do músculo não varia conforme a espécie animal, o tipo de músculo, a temperatura em que ocorre o processo *post-mortem*.
 - IV. A temperatura do músculo não tem influência na velocidade da glicólise *post-mortem*.
 - V. As principais mudanças *post-mortem* que acontecem no músculo são a degradação do glicogênio e a do ATP, que levam a decréscimos do *pH* até valores finais de 5,5.
30. Quanto às características sensoriais da carne, julgue as assertivas abaixo:
- I. A espécie, o sexo, a raça, a alimentação e o manejo do animal não influenciam o desenvolvimento das características sensoriais da carne.
 - II. A carne apresenta sabor e aroma desagradáveis depois da maturação.
 - III. A *marmorização* é desejável na carne, desde que não seja em excesso. Contribui para a suculência, firmeza e sabor da carne.
 - IV. A cor vermelho-brilhante na carne bovina, desejada pelo consumidor por estar associada à carne fresca, deve-se ao pigmento denominado metamioglobina.
 - V. A maciez e a suculência estão intimamente relacionadas, de modo que, quanto mais tenra é a carne, mais rapidamente liberam-se os sucos durante a mastigação, sendo maior a sensação de suculência que se produz.

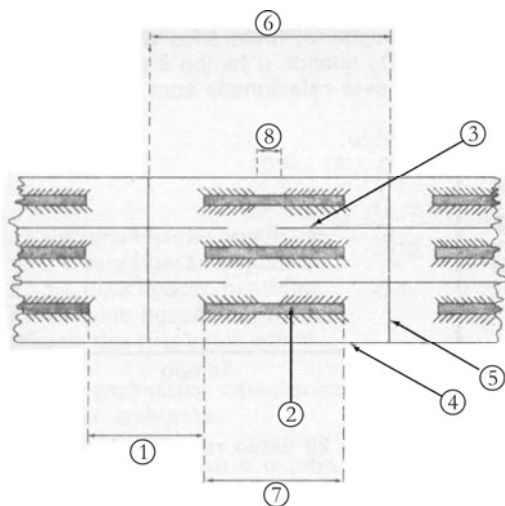
31. Considerando-se as propriedades das carnes, julgue as assertivas abaixo:

- I. A capacidade de retenção de água (CRA) pode ser definida como a capacidade da carne de reter sua umidade ou água durante a aplicação de forças externas, como corte, aquecimento, trituração e prensagem.
- II. O cloreto de sódio e polifosfatos aumentam o *pH* da carne, diminuindo sua propriedade de retenção de água.
- III. Quando os tecidos têm pouca capacidade de retenção de água, as perdas de umidade e consequentemente de peso durante o armazenamento é grande.
- IV. A formação de ácido lático e a consequente queda do *pH post-mortem* são responsáveis pela diminuição da capacidade de reter a água da carne.
- V. A instalação do *rigor-mortis* não afeta a capacidade de retenção de água.

32. Com referência à curva de crescimento dos micro-organismos, representada genericamente a seguir, julgue as assertivas abaixo:



- I. O crescimento mais rápido dos micro-organismos ocorre normalmente na região (e–f).
 - II. A região (a–b) corresponde à fase de latência.
 - III. A fase de destruição acelerada ocorre na região (f–g).
 - IV. A aceleração negativa ocorre na região (d–e).
 - V. A fase estacionária corresponde à região (g–h).
33. Considerando-se a figura abaixo, que representa anatomicamente a unidade de contração do músculo estriado do esqueleto animal, julgue as assertivas abaixo:



- I. A identificação número 2 representa a proteína actina.
- II. A identificação número 6 representa banda I.
- III. A identificação número 5 representa a linha Z.
- IV. A identificação número 3 representa a proteína miosina.
- V. A identificação número 7 representa banda A.

34. Em relação à microbiologia dos alimentos, julgue as assertivas abaixo:
- I. O termo botulismo é utilizado para designar a intoxicação provocada pelo *Clostridium botulinum* que significa salsicha em latim.
 - II. A brucelose provoca aborto contagioso no gado e em bovinos, cuja espécie infectante é a *Brucella melitensis*.
 - III. *Staphylococcus aureus* causa intoxicação provocada pela ingestão do alimento que apresenta a toxina pré-formada.
 - IV. A presença de *Listeria sp* no leite cru e em seus derivados, sob o ponto de vista de saúde pública, indica alto risco de transmissão da mastite, além de determinar grave toxemia.
 - V. *Bacillus cereus* pode causar duas formas distintas de gastroenterite.
35. Para assegurar a qualidade do leite, julgue as assertivas abaixo:
- I. O leite, logo após a ordenha, apresenta reação ácida com fenolftaleína, mesmo sem que nenhuma acidez tenha sido produzida por fermentação.
 - II. O leite normal apresentará coloração violeta no teste de alizarol.
 - III. O índice crioscópico do leite é umas das propriedades físicas do leite mais constante e utilizada para análise de fraudes por adição de água.
 - IV. O leite é menos denso que a água, devido à menor densidade dos seus constituintes.
 - V. O teste rápido Dornic é usado para determinar a faixa de acidez do leite.
36. Considerando os constituintes do leite, julgue as assertivas abaixo:
- I. A gordura do leite é muito rica em ácidos graxos.
 - II. O nitrogênio presente nos alimentos pode ser protéico ou pode ser de sais de amônia e bases nitrogenadas.
 - III. A principal proteína do leite é a lactose.
 - IV. Os demais componentes do leite são denominados de Extrato Seco Total, excetuando-se a água.
 - V. O leite proveniente de diferentes mamíferos apresenta os mesmos componentes, porém em percentagens variadas.
37. Em relação aos produtos derivados do leite, julgue as assertivas abaixo:
- I. A nata é rica em matéria gordurosa, separada do leite por decantação ou centrifugação.
 - II. O iogurte é um produto lácteo obtido pela fermentação láctica do leite integral ou desnatado e produtos lácteos com ou sem adição de opcionais (leite em pó integral ou desnatado e soro em pó).
 - III. A ricota é obtida com o soro desprezado durante a fabricação de outras qualidades de queijos, com grande porcentagem de albumina, proteína não coagulada pela ação enzimática do coalho, porém com elevado valor nutritivo.
 - IV. O requeijão é um produto obtido por fusão, destinado ao consumo direto.
 - V. A adição de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite é permitida para a fabricação de bebida láctea.
38. Em relação ao processamento de manteiga, nata e creme de leite, julgue as assertivas abaixo:
- I. O creme de leite é uma emulsão que é mecanicamente agitada para provocar uma quebra parcial da emulsão, quando é transformada em manteiga.
 - II. As natas não podem ser submetidas a um tratamento térmico como esterilização.
 - III. A fabricação de manteiga consta das seguintes fases: maturação da nata, batedura, malaxamento, resfriamento da mistura e cristalização da gordura.
 - IV. Muitos cristais bem pequenos são formados quando o resfriamento da manteiga é lento (manteiga de textura suave e esponjosa).
 - V. A manteiga deve ser acondicionada em materiais impermeáveis às gorduras e à luz e permeáveis à umidade.

39. Em relação à composição química dos ovos, julgue as assertivas abaixo:

- I. A gema é uma dispersão de fosfoproteínas e lipoproteínas.
- II. A clara é rica em proteínas, destacando-se a ovalbumina, a conalbumina e os ovomucoides, com alguns minerais. A clara é pobre em gorduras.
- III. O ovo é considerado um alimento de alto teor de gordura.
- IV. A avidina, por ser encontrada na clara do ovo quase sempre na forma livre de biotina, apresenta também atividade antimicrobiana.
- V. A fração lipídica do ovo é constituída de triacilgliceróis, fosfolipídios e colesterol. Os fosfolipídios são mais ricos em ácidos graxos insaturados do que os triacilgliceróis, sendo que a composição dos ácidos graxos desses lipídios não variam em função da alimentação da galinha.

40. Quanto ao processamento de ovos, julgue as assertivas abaixo:

- I. A pasteurização do ovo tem pouco efeito sobre a gema. No entanto, a clara pode ter diminuída sua capacidade de formar espumas estáveis, produzindo uma espuma de menor volume.
- II. A preservação do ovo por congelamento produz pequenas alterações na viscosidade da clara. Entretanto, alterações irreversíveis ocorrem na gema, que sofre gelificação de suas lipoproteínas, resultando num produto final com menor capacidade emulsificante.
- III. A sacarose, glicose e a galactose, em concentração de 10%, são agentes crioprotetores eficazes, que não alteram de um modo significativo a viscosidade da gema.
- IV. Claras e gemas, separadas ou misturadas, podem ser desidratadas, mas não podem ser liofilizadas.
- V. A luz do ovoscópio revela a condição da casca, o tamanho da câmara de ar, a nitidez, a cor e a mobilidade da gema.