

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

CONCURSO PÚBLICO 2009



CARGO: TÉCNICO EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS

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 EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS

11. Quanto ao objetivo da Instrução Normativa nº 51, julgue as assertivas abaixo:
- I. Determinar condições de obtenção que garantam a qualidade do leite, desde a criação dos animais.
 - II. Determinar condições de obtenção que garantam a qualidade físico-químico e microbiológica do leite.
 - III. Determinar condições de obtenção que garantam apenas a qualidade do leite tipo “A”.
 - IV. Determinar condições de obtenção que garantam apenas a qualidade do leite tipo “B”.
 - V. Determinar condições de obtenção que garantam apenas a qualidade do leite tipo “C”.
12. Considerando as orientações para o ordenhador, julgue as assertivas abaixo:
- I. É necessário que esteja uniformizado com roupa branca durante o procedimento de ordenha.
 - II. Deve ser orientado a fazer exames médicos periódicos.
 - III. Pode ser qualquer funcionário da empresa, não sendo necessário que esteja uniformizado com roupa branca durante o procedimento de ordenha.
 - IV. Deve ter hábitos higiênicos adequados, mantendo as mãos e o uniforme sempre limpos.
 - V. Pode fumar e se alimentar durante a ordenha.
13. Considerando-se os equipamentos e utensílios utilizados na ordenha, julgue as assertivas abaixo:
- I. Podem ser guardados sem lavar, só sendo necessárias sua lavagem e sua higienização na hora da ordenha seguinte.
 - II. Só devem ser guardados após serem lavados e higienizados, não sendo necessárias sua lavagem e higienização na hora da ordenha seguinte.
 - III. Só devem ser guardados após serem lavados e higienizados, e só devem ser utilizados na ordenha seguinte depois de serem novamente higienizados.
 - IV. Se forem guardados sem ter sido lavados e higienizados, quando forem utilizados na ordenha seguinte, serão uma fonte de contaminação, comprometendo a qualidade do leite.
 - V. Não precisam ser higienizados, pois apenas passar água já os deixa em condições de serem utilizados na ordenha seguinte.
14. Quanto ao leite tipo “A”, descrito na Instrução Normativa nº 51, julgue as assertivas abaixo:
- I. É obtido em granja leiteira, a partir de animais da própria granja. Sua ordenha é obrigatoriamente mecânica, sua pasteurização é do tipo lenta ($63^{\circ}C$ a $65^{\circ}C$ por 30 minutos) e é contínua a ordenha, ou seja, o leite tipo “A” não pode entrar em contato com o ambiente nem com o manipulador durante o seu processamento.
 - II. É obtido em granja leiteira, a partir de animais exclusivamente da própria granja. Sua ordenha é obrigatoriamente mecânica, sua pasteurização é obrigatoriamente rápida ($73^{\circ}C$ por aproximadamente 15 segundos) e contínua a ordenha, ou seja, o leite tipo “A” não pode entrar em contato com o ambiente nem com o manipulador durante o seu processamento.
 - III. É obtido em granja leiteira, a partir de animais da própria granja e de outras granjas. Sua ordenha pode ser mecânica ou manual, sua pasteurização é obrigatoriamente rápida ($73^{\circ}C$ por aproximadamente 15 segundos) e é contínua a ordenha, ou seja, o leite tipo “A” não pode entrar em contato com o ambiente nem com o manipulador durante o seu processamento.
 - IV. É obtido em granja leiteira, a partir de animais da própria granja e de outras granjas. Sua ordenha é obrigatoriamente manual, sua pasteurização é obrigatoriamente rápida ($73^{\circ}C$ por aproximadamente 15 segundos) e é contínua a ordenha, ou seja, o leite tipo “A” não pode entrar em contato com o ambiente nem com o manipulador durante o seu processamento.
 - V. É obtido em granja leiteira, recebe uma denominação diferente dos outros leites, mas não tem diferença de obtenção dos outros tipos de leite.

15. Quanto ao leite tipo “B” pasteurizado para consumo, descrito na Instrução Normativa nº 51, julgue as assertivas abaixo:
- I. É processado em indústrias, a partir de animais de uma ou mais granjas leiteiras, que deve ter ordenha obrigatoriamente mecânica, e sua pasteurização é do tipo lenta ($63^{\circ}C$ a $65^{\circ}C$ por 30 minutos).
 - II. É processado em indústrias, a partir de animais de uma ou mais granjas leiteiras, que deve ter ordenha obrigatoriamente mecânica, e sua pasteurização é do tipo rápida ($73^{\circ}C$ por aproximadamente 15 segundos).
 - III. É processado em indústrias, a partir de animais de uma ou mais granjas leiteiras, que deve ter ordenha obrigatoriamente manual, e sua pasteurização é do tipo rápida ($73^{\circ}C$ por aproximadamente 15 segundos).
 - IV. É processado em indústrias, a partir de animais exclusivamente de uma granja, que deve ter ordenha obrigatoriamente mecânica, e sua pasteurização é do tipo rápida ($73^{\circ}C$ por aproximadamente 15 segundos).
 - V. É processado em indústrias, a partir de animais exclusivamente de uma granja, que deve ter ordenha obrigatoriamente manual, e sua pasteurização é do tipo rápida ($73^{\circ}C$ por aproximadamente 15 segundos).
16. Quanto ao resfriamento do leite, julgue as assertivas abaixo:
- I. Logo após ser ordenhado, o leite precisa ser resfriado para inibir a ação de microrganismos.
 - II. A ação dos microrganismos não altera a acidez do leite, não comprometendo sua qualidade físico-química, microbiológica e sensorial.
 - III. Todo leite com acidez superior à permitida pela legislação brasileira deve ser rejeitado pelas indústrias.
 - IV. A ação dos microrganismos do leite que não foi resfriado altera a acidez do leite, tornando-o ácido, comprometendo sua qualidade físico-química, microbiológica e sensorial, sendo um dos motivos de sua rejeição nas indústrias.
 - V. A ação dos microrganismos do leite que não foi resfriado altera a acidez do leite, tornando-o ácido, o que favorece a sua aceitação pelas indústrias.
17. Quanto aos métodos de pasteurização do leite, julgue as assertivas abaixo:
- I. O método de pasteurização rápida consiste em submeter o leite à temperatura de $73^{\circ}C/75^{\circ}C$ por aproximadamente 15 segundos, em equipamento tipo pasteurizador de placas, com sistema de controle e regulação de temperatura.
 - II. O método de pasteurização lenta consiste em submeter o leite à temperatura de $63^{\circ}C/65^{\circ}C$ por aproximadamente 30 minutos, em equipamento tipo tanque pasteurizador, com sistema de controle e regulação de temperatura.
 - III. O método de pasteurização lenta não é considerado seguro, pois é de difícil controle, não sendo garantida a adequada pasteurização.
 - IV. O método de pasteurização rápida é considerado seguro, pois é possível o controle de todas as suas etapas, podendo-se ter garantida a adequada pasteurização.
 - V. Não existem diferenças entre os métodos de pasteurização lenta e de pasteurização rápida.
18. Considerando-se o processo de aquecimento do leite, julgue as assertivas abaixo:
- I. Deve-se controlar a temperatura de forma adequada, pois ele pode ter suas proteínas desnaturadas e perder qualidade, diminuindo principalmente o rendimento de queijos.
 - II. Deve-se controlar a temperatura de forma adequada, pois ele pode ter suas proteínas desnaturadas e perder qualidade nutricional.
 - III. Temperaturas elevadas, acima de $85^{\circ}C$, não alteram a qualidade tecnológica do leite, pelo contrário, quanto mais tempo submetido ao calor, melhor será o rendimento no processamento de queijos.
 - IV. Quando o leite é submetido a aquecimento a temperaturas muito altas, acima de $150^{\circ}C$, pode ocorrer mudança na sua coloração, ficando com cor mais escura.
 - V. Durante o processo de aquecimento do leite, a lactose sofre modificações que tornam o leite mais claro.

19. Considerando-se o resfriamento após a pasteurização do leite, julgue as assertivas abaixo:
- I. O leite, após o processo de pasteurização para consumo, deve ser resfriado a 4°C e mantido nessa temperatura até o consumo.
 - II. O leite, após o processo de pasteurização para consumo, não precisa ser resfriado, pois não tendo mais microrganismos não oferece riscos de deterioração.
 - III. O leite, após o processo de pasteurização para processamento imediato de queijos, só precisa ser resfriado à temperatura recomendada para a elaboração do queijo.
 - IV. O leite pasteurizado, quando passa muito tempo sem refrigeração, fica com a acidez mais elevada, pois sua flora microbiana encontra temperatura favorável para se desenvolver.
 - V. A flora microbiana existente no leite pasteurizado, quando encontra temperatura adequada para seu desenvolvimento, torna o leite mais básico.
20. Considerando-se o processamento de leite para obtenção do leite em pó, julgue as assertivas abaixo:
- I. A elaboração do leite em pó é um procedimento de conservação baseado no princípio da redução da umidade do leite, para conservá-lo por mais tempo.
 - II. A elaboração do leite em pó é um procedimento de conservação baseado no princípio do aumento da umidade do leite para conservá-lo por mais tempo.
 - III. O leite em pó só terá qualidade se for conservado em embalagem fechada.
 - IV. Como é um produto que tem baixa umidade o leite em pó não se deteriora em contato com ambiente, permanecendo estável.
 - V. O processo de aquecimento do leite para obtenção do leite em pó determina sua qualidade nutricional e organoléptica.
21. Tendo em vista à obtenção de massa para elaboração do queijo de coalho, julgue as assertivas abaixo:
- I. O leite não precisa ser pasteurizado.
 - II. Pode ser utilizada a pasteurização lenta.
 - III. Colocando-se maior quantidade de coalho no leite, ele coagula mais rápido e o queijo fica com melhor sabor.
 - IV. O excesso de coalho no leite provoca sabor amargo no queijo.
 - V. Quanto mais soro ficar no queijo, maior será o rendimento e mais difícil sua conservação.
22. Considerando-se o processamento do queijo de manteiga, julgue as assertivas abaixo:
- I. A coagulação do leite para obtenção do queijo de manteiga é obtida por acidificação natural do leite.
 - II. O soro resultante da obtenção do queijo de manteiga é considerado soro doce.
 - III. Para a absorção da manteiga da terra pela massa e obtenção do queijo de manteiga, a manteiga da terra e a massa devem ser submetidas ao cozimento sob mexedura.
 - IV. O queijo de manteiga é um produto no qual pode ser adicionado amido.
 - V. A manteiga da terra é obtida pelo resfriamento da nata até o congelamento.
23. Quanto à elaboração da manteiga comum, julgue as assertivas abaixo:
- I. É um produto derivado do leite que é obtido pela mistura de óleos vegetais e animais.
 - II. É um produto derivado do leite que é obtido pela bateção da nata pasteurizada, até que todos os glóbulos de gordura se aglomerem, formando uma massa amarela.
 - III. Tem suas características sensoriais mantidas quando sofre variações de temperatura no ambiente no qual está armazenada.
 - IV. Na presença de luz e oxigênio do ar, sofre ransificação, adquirindo sabor e odor desagradáveis.
 - V. A manteiga deve ser elaborada com nata pasteurizada.

24. Considerando a obtenção de massa para elaboração do queijo minas, julgue as assertivas abaixo:
- I. O leite precisa ser pasteurizado.
 - II. O leite deve estar a temperatura de 15°C.
 - III. É um procedimento normal colocar-se cultura mesofílica para obtenção de melhor sabor no queijo minas.
 - IV. O queijo minas, quando comercializado com grande quantidade de soro, é conhecido como minas frescal e está pronto para o consumo logo após sair da prensa.
 - V. O queijo minas curado está pronto para o consumo, logo após sair da prensa.
25. Sabendo que o soro resultante do processamento de queijos pode ser aproveitado, julgue as assertivas abaixo:
- I. Para a elaboração da ricota, só pode ser utilizado o soro obtido por coagulação ácida.
 - II. Para a elaboração da ricota é necessário que o soro seja aquecido e adicionado de ácido, pois, só assim, as proteínas do soro floculam.
 - III. O soro é tão nutritivo quanto o leite, então ele pode substituir o leite utilizado em alguns preparos, sem prejuízo nutricional.
 - IV. O soro é um resíduo da industrialização do leite que se for descartado na natureza, provocará sérios danos ambientais.
 - V. As proteínas do soro floculam pela ação do coalho.
26. Considerando-se o processamento do iogurte, julgue as assertivas abaixo:
- I. Não pode ser utilizado leite que já chegou ácido na indústria.
 - II. São utilizados microrganismos termofílicos para o processamento de iogurte.
 - III. A temperatura de 15°C é ideal para o processamento de iogurte.
 - IV. O tempo de coagulação do iogurte é, aproximadamente, 24 horas.
 - V. Não é permitida adição de leite em pó.
27. Quanto à cultura para o preparo de iogurtes, julgue as assertivas abaixo:
- I. Para a elaboração de iogurte, são utilizadas associações de *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*.
 - II. Os *Streptococcus thermophilus* são responsáveis pela maior parte do ácido láctico e do acetaldeído presentes no iogurte.
 - III. Na fermentação do iogurte, os *Streptococcus thermophilus* se desenvolvem primeiro e fornecem as condições dos *Lactobacillus bulgaricus* se desenvolverem.
 - IV. Na fermentação do iogurte, a cultura com associações de *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* deve ser na proporção de 50% de cada um.
 - V. No processamento de iogurte, pode ser utilizada associação de quaisquer culturas microbiológicas.
28. Quanto aos tipos de iogurte, julgue as assertivas abaixo:
- I. O iogurte pode ser apresentado na forma natural (com a coalhada firme) ou batido (com a coalhada mexida).
 - II. O iogurte pode ser comercializado adicionado de polpa ou pedaços de frutas.
 - III. O iogurte não pode ser comercializado adicionado de mel.
 - IV. O iogurte com polpa ou pedaços de frutas não pode conter mais do que 30% do seu peso de polpa ou pedaços de frutas.
 - V. O kefir é o iogurte consumido em maior escala no Brasil.
29. Relativo ao processamento de leites fermentados, julgue as assertivas abaixo:
- I. Para a elaboração de leites fermentados, pode ser utilizado leite que já chegou ácido na indústria.
 - II. Depois de pronto, todo leite fermentado passa pelo processo de pasteurização.
 - III. Se um leite fermentado for mantido fora de refrigeração, a sua flora microbiana passará por modificações que podem torná-lo impróprio para o consumo.
 - IV. O leite fermentado mantém-se estável por vários anos, pois não sofrerá nenhuma modificação com o tempo.
 - V. Os leites fermentados devem conter entre 10^5 e 10^7 microrganismos vivos, dependendo do tipo especificado.

30. Considerando a qualidade do leite na plataforma de recepção, julgue as assertivas abaixo:
- I. O teste rápido Dornic é usado para determinar a faixa de acidez que o leite deve estar.
 - II. A alizarina parda é um indicador cromogênico, cuja faixa de pH de viragem situa-se entre 5,8 e 7,2, indo do amarelo, em condições de alto pH , passando para coloração rósea em condições de pH entre 5,8 e 7,2 e violeta em pH acima de 7,2.
 - III. O uso do ponto de congelamento do leite para análise de fraudes por adição de água deve ser olhado com cautela e com entendimento das causas das variações encontradas nos valores do ponto de congelamento (PC).
 - IV. O leite é menos denso que a água, devido à menor densidade dos seus constituintes.
 - V. O leite, logo após a ordenha, apresenta reação ácida com fenolftaleína, mesmo sem que nenhuma acidez tenha sido produzida por fermentação.
31. Em relação aos pontos críticos em um laboratório de análise de leite, julgue as assertivas abaixo:
- I. A metodologia utilizada para a coleta e preparação da amostra, se não for adequada, pode favorecer resultados errados.
 - II. A escolha do método de análise da amostra não tem importância para a aferição dos resultados, pois qualquer método pode ser utilizado para a análise do leite.
 - III. Os erros que são cometidos durante a realização das análises podem levar a resultados imprecisos, comprometendo a produção de derivados do leite.
 - IV. Os erros que são cometidos durante a realização das análises não podem comprometer a produção de derivados do leite.
 - V. O analista de alimentos responsável pela realização das análises deve ser comprometido com o programa de qualidade da indústria.
32. Quanto às análises realizadas no leite, julgue as assertivas abaixo:
- I. A dosagem de fibra bruta é determinada em aparelho do tipo Soxhlet.
 - II. As cinzas de um alimento correspondem ao resíduo obtido por incineração em temperaturas de 550 a 570°C.
 - III. A dosagem de unidade baseia-se na determinação do peso do produto submetido ao aquecimento até peso constante.
 - IV. A dosagem de proteínas é determinada pelo método de Gerber.
 - V. A determinação de açúcares redutores pelo método de Hennermberg fundamenta-se na redução dos açúcares com Cu_2O .
33. Em relação às análises rotineiras de importância na qualidade do leite, julgue as assertivas abaixo:
- I. O método de redutase baseia-se no fato de ser o leite colorido por uma quantidade de azul de metileno, descolorado pela ação enzimática microbiana.
 - II. A prova de lactofermentação é a apreciação da coalhada obtida de um dado leite, realizada em um tubo de ensaio.
 - III. O teste de alizarol baseia-se na premissa de que os leites anormais, como colostro ou leite ácido, tendem a formar precipitado em presença de álcool.
 - IV. O método utilizado para a determinação da gordura no leite baseia-se na separação e na quantificação por meio do tratamento da amostra com ácido sulfúrico e álcool amílico.
 - V. Os métodos de detecção de antibióticos no leite são baseados no seu efeito inibitório sobre os microrganismos.
34. Em relação às características gerais do leite e seus componentes fundamentais, julgue as assertivas abaixo:
- I. Todos os 22 minerais considerados essenciais à dieta do ser humano estão presentes no leite.
 - II. A lactose tem sabor doce forte (6 vezes maior que a sacarose).
 - III. Além da lactose, existem no leite outros carboidratos, como glicose e galactose livres.
 - IV. A hidrólise dos triglicerídeos provoca o aumento de fração de ácidos graxos livres, conferindo aos produtos lácteos sabor de ranço ou de sabão.
 - V. O leite é também uma importante fonte de vitaminas hidrossolúveis, como as vitaminas B1, B2, B6, B12, niacina e ácido pantotênico.

35. Em relação à qualidade microbiológica do leite contido no interior do úbere do animal, julgue as assertivas abaixo:
- I. O leite não contém anticorpos que impeçam o desenvolvimento de microrganismos.
 - II. O gosto amargo aparece no leite por proliferação de microrganismos da mama, como *Micrococcus lactis*, *micrococcus amari*, *serratia liquefaciens* e *torula amara*.
 - III. Microrganismos invadem o úbere através do canal da teta.
 - IV. O leite de vacas infectadas pode conter grande número de bactérias, com a presença de eventuais patogênicos.
 - V. O leite é potencialmente susceptível à contaminação por patogênicos.
36. Quanto à pasteurização do leite, julgue as assertivas a seguir:
- I. As bactérias psicrófilas resistem, mas não crescem à temperatura de pasteurização.
 - II. A *Coxiella burnettii*, microrganismo causador da febre Q, é mais termoresistente do que o *Microbacterium tuberculosis*, microrganismo causador da tuberculose.
 - III. Quanto maior for o número de microrganismos presentes no leite, maior será a eficiência de destruição pela pasteurização.
 - IV. Os microrganismos que crescem à baixa temperatura são mais difíceis de serem destruídos pela pasteurização do que aqueles que crescem à alta temperatura.
 - V. Os microrganismos psicrófilos são geralmente patogênicos e aqueles encontrados no leite não são destruídos pela pasteurização.
37. Em relação aos tipos de microrganismos patógenos transmitidos pelo leite, julgue as assertivas abaixo:
- I. A mamite estafilocócica infecta o leite com um grande número de estafilococos que podem produzir toxina termoestável.
 - II. A brucelose é conhecida pelo nome de febre de malta ou febre ondulante no homem e aborto contagioso no gado. Em bovinos, a espécie infectante é a *Brucella melitensis*; ocorre com maior frequência como resultado da ingestão de leite ou de laticínios provenientes de animais infectados.
 - III. A *Coxiella burnettii* mostra uma marcada resistência à dessecação e, sobretudo, por longos períodos em tecidos ou fezes de carrapatos infectados.
 - IV. A presença de *Listeria sp* no leite cru e em seus derivados, sob o ponto de vista de saúde pública, provoca alto risco de transmissão da mastite, além de determinar grave toxemia.
 - V. A *Escherichia coli* também pode produzir mastite, responsável por distintas enfermidades do homem.
38. Quanto aos métodos de análise microbiológica do leite cru, pasteurizado e produtos lácteos, julgue as assertivas abaixo:
- I. A quantificação de coliformes é feita para avaliar as práticas de fabricação com o objetivo de minimizar a contaminação bacteriana durante o processamento e também para avaliar a qualidade da matéria-prima utilizada.
 - II. A contagem total de aeróbios mesófilos não é apropriada para a estimativa da população bacteriana em vários tipos de produtos lácteos.
 - III. No teste de esterilidade do leite esterilizado, as análises normalmente feitas são: Contagem de termófilos, termodúricos e psicrófilos.
 - IV. Pelo seu caráter ácido, os leites fermentados não proporcionam muitos riscos de veiculação de patógenos.
 - V. O melhor método para quantificação de *Staphylococcus aureus* no leite e seus produtos é a contagem pela técnica em superfície utilizando-se o ágar Baird-Parker.

39. Quanto aos perigos biológicos nos alimentos, julgue as assertivas abaixo:

- I. Infecção alimentar é resultante da ingestão de alimento contendo toxina produzida pelo microorganismo
- II. A presença de resíduos de antibióticos no leite de consumo não é desejável, pois pode promover reações alérgicas aos consumidores e afetar o processo de fabricação de derivados.
- III. Duas formas de gastroenterite têm sido atribuídas ao *Bacillus cereus*: a síndrome diarréica e a síndrome emética.
- IV. A disseminação do *Staphylococcus aureus* entre os humanos e dos humanos para os alimentos pode ocorrer por contato direto, ou indiretamente, através de fragmentos de pele ou de secreções do trato intestinal, não podendo ser introduzida no alimento a partir de equipamentos e utensílios usados nos processamentos de alimentos.
- V. A salmonela é encontrada nos tratos intestinais de mamíferos, pássaros, anfíbios, répteis, pescados e crustáceos.

40. Em relação aos produtos lácteos probióticos, julgue as assertivas abaixo:

- I. É cada vez mais comum encontrar no comércio leites fermentados que oferecem uma série de características dietéticas e terapêuticas baseadas no aporte de microorganismos que são estranhos ao organismo humano.
- II. O termo probiótico é definido como um suplemento alimentar à base de microorganismos vivos que afetam benéficamente o animal ou o homem que o consome para melhorar seu equilíbrio microbiano intestinal.
- III. Para conseguir efeitos probióticos, a concentração de *Lb. Acidophilus*, a ingestão mínima deve ser de 100 a 150 mL de um produto com pelo menos 1 milhão de bactérias viáveis por mL.
- IV. O sabor do produto probiótico é praticamente igual ao do leite pasteurizado, porque não houve fermentação.
- V. As bifidobactérias não liberam ácido acético.