



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO



Universidade Federal do Piauí  
Educação Ciência Arte Inclusão Social

## COORDENADORIA PERMANENTE DE SELEÇÃO – COPESE

CONCURSO PÚBLICO  
– EDITAL Nº 12/2009 –

**CARGO: CÓDIGO 06**  
**TÉCNICO EM ALIMENTOS E**  
**LATICÍNIOS**

# PROVA ESCRITA OBJETIVA

DATA: 07/06/2009

HORÁRIO: 09 às 12 horas

DURAÇÃO: 03 (três) horas

NÚMERO DE QUESTÕES: 50

### LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ABAIXO

☒ Verifique se este CADERNO contém um total de 50 (cinquenta) questões do tipo múltipla escolha, com 5 (cinco) alternativas cada. Se o caderno não estiver completo, solicite ao fiscal de sala um outro caderno. **Não serão aceitas reclamações posteriores.**

☒ As questões estão assim distribuídas:

**LÍNGUA PORTUGUESA: 01 a 10**

**NOÇÕES DE INFORMÁTICA: 11 a 20**

**CONHECIMENTO ESPECÍFICO: 21 a 50**

☒ Nenhum candidato poderá entregar o caderno de questões antes de decorridos 60 (sessenta) minutos do início da prova, ressalvados os casos de emergência médica.

☒ **Só poderá ser utilizado como “borrão” o próprio CADERNO DE QUESTÕES.**

☒ Não será permitido ao candidato o uso de máquina calculadora (inclusive em relógios) ou similar, agenda eletrônica, *notebook*, *palmtop*, gravador, máquina fotográfica, telefone celular, BIP, *walkman* ou qualquer outro receptor de mensagem.

☒ Não será permitida qualquer espécie de consulta ou comunicação entre os candidatos, bem como uso de óculos escuros, chapéu, boné, gorro ou porte de armas **no recinto da prova. O descumprimento da presente instrução implicará TENTATIVA DE FRAUDE, procedendo-se à tirada imediata do candidato e a sua ELIMINAÇÃO SUMÁRIA do concurso.**

☒ As respostas devem ser marcadas, obrigatoriamente, no **CARTÃO-RESPOSTA**, utilizando caneta esferográfica, **TINTA PRETA ou AZUL ESCURO**, escrita grossa.

☒ Marque apenas uma alternativa para cada questão.

☒ Ao concluir a prova, o candidato terá que devolver o **CARTÃO-RESPOSTA** devidamente ASSINADO e o **CADERNO DE QUESTÕES**. A não devolução de qualquer um deles implicará a **eliminação** do candidato.

**Aprovar quem não aprendeu?**  
(Claudio de Moura Castro – VEJA 17 dez. 2008)

Para chamar atenção sobre pesquisas irrelevantes, um bando de gaitos de Harvard criou o prêmio Ignobel. De fato, esse é um problema clássico da academia. Como às vezes aparecem descobertas de valor na enxurrada de idéias que parecem bobas, todos se acham no direito de defender as suas. Diante disso, é reconfortante encontrar pesquisas colimando assuntos palpitantes e com resultados precisos e definitivos. Esse é o caso da tese de Luciana Luz que examinou um problema fundamental: no fim do ano, o que fazer com um aluno que não aprendeu o suficiente? Dar bomba, para que repita o ano? Ou deixá-lo passar? O uso de dados longitudinais permitiu grande precisão na análise. A autora tratou os números com cuidado e sofisticação estatística. O cuidado aumenta a confiança nos resultados. Mas a sofisticação impossibilita que se faça aqui uma explicação acessível da análise estatística.

Contudo, a interpretação das conclusões é clara. A tese permite comparar um aluno que repetiu o ano por não saber a matéria com outro que foi aprovado em condições similares. Os números mostram com meridiana precisão: um ano depois, os repetentes aprenderam menos do que alunos aprovados sem saber o bastante. Tudo o que se diga sobre o assunto não pode ignorar o significado desses dados, que, aliás, corroboram o que foi encontrado pelo professor Naércio Menezes e por pesquisadores de outros países.

Ao que parece, para os repetentes, é a mesma chatice do ano anterior, somada à frustração e à auto-estima chamuscada. Andemos mais além da tese. Não reprovando, a nação economiza recursos, pois, com a repetência, o estado paga a conta duas vezes. E, como sabemos por meio de muitos estudos, os repetentes correm muito mais risco de uma evasão futura. Logo, ganha-se de três lados. Como a “pedagogia da reprovação” não funciona, a “promoção automática” é um mal menor.

A história não acaba aqui. A angústia de decidir se devemos aprovar quem não sabe torna-se assunto secundário, diante da constatação de que o aluno não aprendeu. Esse é o drama mais brutal do ensino brasileiro. Por isso, a discussão está fora de foco. Precisamos fazer com que os alunos aprendam. De resto, não faltam idéias nos países onde a educação dá certo. [...] Por que se digladiam todos contra a “promoção automática”, quando a verdadeira chaga é o fraco aprendizado? De fato, há uma razão. Grosso modo, três quartos da população brasileira é definida como de “classe baixa”. Dada essa enorme participação, o que é verdade para seus membros é verdade para o Brasil como um todo. Mas há os 20% de classe média e alta. Para esses pimpolhos, a situação é diferente. Famílias de classe baixa são fatalistas, assistem passivamente à reprovação dos seus filhos. Se não aprenderam a lição, é porque “sua cabeça não dá”. Já na classe média a regra é outra. Levou bomba? Antes zunia a vara de marmelo, depois veio o confisco da bola, da bicicleta ou do iPhone. Santo remédio!

Reina a “pedagogia do medo da repetência”. Essa é a arma dos pais para que o filho se mantenha por longo tempo colado à cadeira e com os olhos no livro. Cá entre nós, eu estudava por medo da bomba. É também a ameaça da bomba que permite aos professores forçar os alunos a estudar. Sem ela, sentem-se impotentes. Portanto, estamos diante de um dilema. O medo da repetência leva a minoria de classe média a estudar, para evitar os castigos. Pode não ser a pedagogia ideal, mas ruim não é. Já nas famílias mais modestas não há medo nem pressão para que os filhos estudem. O que há são as bombas caindo do céu e criando repetência abundante e disfuncional. Pouquíssimos países no mundo têm níveis tão altos de repetência como o nosso. Ao contrário de outros dilemas, esse tem solução clara, ainda que difícil. Basta melhorar a qualidade da educação para todos.

01. Com relação à sinonímia e à paronímia, todas as alternativas estão corretas, EXCETO:

- (A) O verbo corroborar (2º§) pode ser substituído, sem prejudicar o sentido da frase, por confirmar.
- (B) Discrição é uma qualidade das pessoas prudentes ao fazerem sua descrição.
- (C) Uma dispensa organizada despensa perda de tempo.
- (D) A expressão meridiana precisão (2º§) está com o sentido de exata precisão.
- (E) O homem que provocou o acidente foi pego em fragrante.

02. Atente para as seguintes afirmações:

- I. Pesquisas infundadas mostram que a repetência contribui para a desistência e a desmotivação do aluno.
- II. Referindo-se à repetência, o texto explicita que o problema é mais visível na “classe baixa” pela falta de inteligência dos alunos.
- III. Quanto à pedagogia das famílias, o autor concorda com a da classe média, embora reconheça não ser a mais adequada.
- IV. Para solucionar o problema em foco, é necessário não se ater em promover ou não o aluno, mas em investir na educação, para que todas as classes sejam favorecidas.

Em relação ao texto, está CORRETO o que se afirma em:

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

03. Leia atentamente os textos a seguir. Todos estão classificados corretamente quanto à tipologia e ao gênero, EXCETO:

- (A) Revista LÍNGUA apresenta tudo o que você precisa saber sobre as novas regras. Adquira-a logo. Quanto à tipologia trata-se de uma sequência injuntiva; quanto ao gênero, de uma propaganda.
- (B) “Pontuação em livro de Içami Tiba indica forma específica de raciocínio.” Quanto à tipologia encontra-se uma sequência expositiva; quanto ao gênero, um texto didático.
- (C) “Pouquíssimos países no mundo têm níveis tão altos de repetência como o nosso. Ao contrário de outros dilemas, esse tem solução clara...” Quanto à tipologia trata-se de uma sequência argumentativa; quanto ao gênero, de uma crônica.
- (D) “Era um livro grosso, de conteúdo denso, psicológico e complexo” Quanto à tipologia trata-se de uma sequência descritiva; quanto ao gênero, de um artigo.
- (E) “Cheguei mais perto, passei o braço por suas costas e o puxei para mim.” Quanto à tipologia trata-se de uma sequência narrativa; quanto ao gênero, de um romance.

04. Assinale a alternativa cujas palavras do texto em foco NÃO estão escritas de acordo com a atual reforma ortográfica:

- (A) “A tese permite comparar um aluno que repetiu o ano por não saber a matéria...” (2º§)
- (B) “A história não acaba aqui. Andemos mais além da tese.” (3º§)
- (C) “Ou deixá-lo passar?” (1º§)
- (D) “...somada à frustração e à auto-estima chamuscada...Não faltam idéias nos países...” (3º e 4º§)
- (E) “Pouquíssimos países... têm níveis tão altos de repetência...” (5º§)

05. Os segmentos textuais a seguir se referem às explicações relativas aos elementos coesivos sublinhados. Relacione-os:

- A) “... assistem passivamente à reprovação dos seus filhos” (4º§)
- B) “Ou deixá-lo passar?” (1º§)
- C) “Para esses pimpolhos a situação é diferente.” (4º§)
- D) “É também a ameaça da bomba que permite aos professores...” (5º§)
- E) “Esse é o drama mais brutal do ensino brasileiro.” (4º§)

- ( ) O termo sublinhado refere-se a alunos da classe média e alta.
- ( ) O termo sublinhado retoma o aprendizado do aluno.
- ( ) O termo sublinhado refere-se a aluno.
- ( ) O termo sublinhado refere-se a famílias de classe baixa.
- ( ) O termo sublinhado retoma a ameaça da bomba.

Marque a alternativa que corresponde, adequadamente, à relação entre as colunas:

- (A) C, E, B, A, D
- (B) E, B, C, D, A
- (C) A, B, D, E, C
- (D) D, E, B, A, C
- (E) C, A, B, E, B

06. Coloque V ou F nos parênteses conforme a afirmativa seja falsa ou verdadeira.

- ( ) Coesão e coerência estão relacionadas ao processo de produção e compreensão do texto.
- ( ) Inferência é o que se usa para estabelecer uma relação explícita no texto, entre elementos desse texto.
- ( ) Elementos linguísticos são um dos fatores da coerência que não contribuem para a continuidade de sentidos.
- ( ) Fatores pragmáticos e interacionais se referem ao contexto situacional, aos interlocutores entre si.

A alternativa cuja sequência está CORRETA encontra-se na letra:

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

07. Após a análise das frases, quanto à concordância e à regência verbal, assinale a alternativa correspondente às sentenças inteiramente CORRETAS:

- I. De fato, há muitos motivos para a repetência.
- II. Vinte por cento dos brasileiros assistem a shows regularmente.
- III. O material que precisamos está em falta.
- IV. O meu relógio deu três horas, mas no seu relógio deu três horas e dez minutos.
- V. O chefe visou todos os documentos que estavam em sua mesa.

- (A) I, III, IV, V
- (B) II, III, IV, V
- (C) III, V
- (D) I, II, IV
- (E) I, II, V

08. A alternativa INCORRETA com relação à pontuação e à colocação pronominal é:

- (A) O prédio para onde nos mudamos é arejado, mas não pudemos comprá-lo.
- (B) Se me devolverem o dinheiro, farei um bom investimento.
- (C) Quem te orientará na defesa de tua tese?
- (D) Os candidatos a um concurso público, precisam preparar-se muito bem.
- (E) As pesquisas apresentam dados reais: há alunos que estudam por medo; outros, por compromisso.

09. Com relação ao OFÍCIO e ao RELATÓRIO, julgue as afirmativas:

- I. O OFÍCIO é uma correspondência externa utilizada, essencialmente, por órgãos públicos.
- II. O RELATÓRIO, além de alinhar os fatos, deve ter objetividade, informações precisas e clareza na linguagem.
- III. O OFÍCIO caracteriza-se por ser um documento externo, formal utilizado apenas por empresas particulares.
- IV. O bom RELATÓRIO caracteriza-se por sequenciar os fatos com uma linguagem culta, sem considerar extensão.

São VERDADEIRAS apenas:

- (A) I, II
- (B) I, IV
- (C) II, III
- (D) III, I
- (E) II, IV

10. Analise as sentenças quanto ao MEMORANDO e ao REQUERIMENTO e escreva V ou F conforme as afirmações sejam verdadeiras ou falsas, respectivamente. Em seguida, marque a alternativa cuja sequência esteja CORRETA:

- ( ) MEMORANDO: documento de circulação interna que se caracteriza pela tramitação rápida e simplicidade nos procedimentos burocráticos.
- ( ) MEMORANDO: correspondência externa entre seções do mesmo órgão, cujos despachos não devem ser feitos no próprio documento.
- ( ) REQUERIMENTO: correspondência interna solicitando alguma providência e atribuição de um direito.
- ( ) REQUERIMENTO: documento específico, através do qual a pessoa física ou jurídica solicita algo a que tem direito concedido por lei.

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

#### **NOÇÕES DE INFORMÁTICA**

11. Acoplado à placa-mãe e instalado sobre o processador, encontramos um conjunto de dissipação térmica denominado:

- (A) cooler.
- (B) pentium.
- (C) barramento.
- (D) socket.
- (E) bios.

12. O software que gerencia o computador e os dispositivos conectados a ele é denominado:

- (A) Prolog.
- (B) Internet.
- (C) Sistema Operacional.
- (D) Spool.
- (E) Pré-processador.

13. O carregamento do Microsoft Windows na memória e a preparação do microcomputador para o uso são tarefas realizadas no processo denominado:

- (A) scandisk.
- (B) boot.
- (C) backup.
- (D) desfragmentação.
- (E) ativação.

14. Para vincular um endereço de Internet a uma figura ou um fragmento de texto no Microsoft Word, podemos criar um hiperlink, que é uma opção do menu:
- (A) ferramentas.
  - (B) formatar.
  - (C) inserir.
  - (D) exibir.
  - (E) editar.

Para responder as questões 15 e 16, considere a figura abaixo e o Microsoft Excel 2003.

The screenshot shows the Microsoft Excel 2003 interface. The title bar reads 'Microsoft Excel - Pasta1'. The menu bar includes 'Arquivo', 'Editar', 'Exibir', 'Inserir', and 'Formatar'. The toolbar contains icons for file operations and calculations. The active cell is A3, containing the value 600. The spreadsheet data is as follows:

	A	B	C
1	<b>Folha de Pagamento</b>		
2	Salário Bruto	Desconto	Salário Líquido
3	600		
4	740		
5	800		
6			
7			

15. Para formatar a célula A3 com a indicação da moeda utilizada, o usuário deve usar o recurso formatar células e escolher a aba:
- (A) padrões.
  - (B) alinhamento.
  - (C) borda.
  - (D) fonte.
  - (E) número.
16. Após a mesclagem das células A1, B1 e C1, foi inserida a expressão "Folha de Pagamento" e, para dar um destaque com uma cor diferente, foi utilizado o recurso formatar células e escolhida a aba:
- (A) padrões.
  - (B) alinhamento.
  - (C) borda.
  - (D) fonte.
  - (E) número.
17. Para agilizar a navegação em diferentes páginas de Internet, usando o Mozilla Firefox, o usuário pode na mesma janela abrir várias abas. Por padrão, a combinação de teclas que permite a criação de uma nova aba é:
- (A) Ctrl + N.
  - (B) Ctrl + T.
  - (C) Ctrl + O.
  - (D) Ctrl + S.
  - (E) Ctrl + A.

18. O uso de ambientes gráficos torna o sistema operacional Linux muito mais amigável para usuários acostumados com os sistemas operacionais Microsoft Windows. Um desses ambientes gráficos mais conhecidos é:

- (A) PWD.
- (B) ROOT.
- (C) WORD.
- (D) KDE.
- (E) LS.

19. O mais popular dos serviços de Internet é denominado:

- (A) World Wide Web
- (B) Intranet
- (C) Printer
- (D) Modem
- (E) Telnet

20. O software utilizado para impedir que hackers ou algum software indesejado tenham acesso ao seu computador pela Internet é denominado:

- (A) kill.
- (B) chown.
- (C) mozilla.
- (D) firewall.
- (E) trojan.

---

**CONHECIMENTO ESPECÍFICO**

21. As hortaliças minimamente processadas são produtos prontos para o consumo e devem estar livres de patógenos. Para que isto ocorra, pode-se afirmar que:

- (A) a etapa de lavagem desses vegetais deve ser feita com água de boa qualidade e imersão em solução sanitizante.
- (B) o uso de soluções sanitizantes não reduz a contaminação por microrganismos, e, por conseguinte, não resulta na obtenção de produtos microbiologicamente mais seguros.
- (C) após a sanitização, o produto está pronto para o consumo e não necessita ser mantido sobre refrigeração.
- (D) nas hortaliças, o processo de lavagem para retirada das sujidades não assume o principal papel, tendo em vista que as mesmas serão submetidas ao processo de sanitização.
- (E) as hortaliças orgânicas já estão prontas para o consumo e não necessitam de maiores cuidados para seu consumo.

22. O branqueamento de vegetais assume um papel fundamental para a qualidade do produto e tem como finalidade:

- (A) sanificar a superfície do vegetal.
- (B) melhorar e preservar o sabor.
- (C) preservar a firmeza.
- (D) inativar enzimas.
- (E) manter a cor e o aroma.

23. Por que os vegetais folhosos (por exemplo as folhas de alface) consumidos crus devem ser lavados com muito cuidado?
- (A) Para que fiquem com melhor aparência.
  - (B) Para favorecer a ação dos temperos e por isso fiquem mais saborosos.
  - (C) Para evitar a presença de insetos, resíduos de terra e de agrotóxicos.
  - (D) Para diminuir ou mesmo eliminar microrganismos.
  - (E) Para melhorar o aroma da salada.
24. Na pasteurização de leite fluído, podemos afirmar que o binômio temperatura e tempo recomendado na legislação é:
- (A) 62 a 65°C/ 20 ou 30 segundos.
  - (B) 72°C/30 minutos.
  - (C) 71 a 72°C/20 segundos.
  - (D) 72 a 75°C/15 a 20 segundos.
  - (E) 72 a 76 °C por 15 minutos.
25. No processo de pasteurização do leite, duas enzimas são utilizadas para verificar a eficiência do processo, e para isto são realizadas provas qualitativas, em que as mesmas devem apresentar:
- (A) presença de fosfatase alcalina e ausência de peroxidase.
  - (B) presença de peroxidase e ausência de fosfatase alcalina.
  - (C) ausência de fosfatase alcalina e ausência de peroxidase.
  - (D) presença de peroxidase e presença de lisozima.
  - (E) presença de fosfatase alcalina e ausência de lisozima.
26. O tufamento precoce de queijos está relacionado à higienização deficiente dos equipamentos, utensílios e manipuladores. Quanto a isto podemos afirmar que:
- (A) o tufamento precoce se deve à ação de fungos e leveduras.
  - (B) o tufamento precoce ocorre naturalmente sem ação de microrganismos.
  - (C) o tufamento precoce ocorre geralmente por ação de microrganismos do grupo coliformes.
  - (D) os microrganismos envolvidos são os do gênero *Clostridium*.
  - (E) as enterobactérias pertencem ao grupo coliformes e não causam tufamento em queijos.
27. A prova da caneca do fundo preto, no momento da ordenha, é uma das práticas utilizadas para atestar a qualidade do leite produzido. Esse procedimento:
- (A) tem como objetivo detectar a presença de microrganismos no leite.
  - (B) auxilia na detecção de mamite no rebanho.
  - (C) controla a presença de células de descamação no leite.
  - (D) é utilizado apenas em ordenha de novilha de primeira cria.
  - (E) é dispensado, quando a ordenha tem o bezerro ao pé da vaca.
28. As boas práticas de higiene, no momento da ordenha, são imprescindíveis para a obtenção do leite de boa qualidade. Quanto aos procedimentos higiênicos, no momento da ordenha, é CORRETO afirmar que:
- (A) os métodos higiênicos são medidas preventivas para o controle de qualidade.
  - (B) o emprego de medidas higiênicas está restrito à sala de ordenha.
  - (C) as medidas higiênicas impedem totalmente a veiculação de patógeno no leite.
  - (D) a limpeza do ambiente não interfere no aparecimento de mamite.
  - (E) o teste de CMT impede que ocorra a mamite no rebanho.



29. Alguns cuidados devem ser tomados no momento da ordenha. Quanto a este procedimento é INCORRETO afirmar que:
- (A) a contenção do animal é essencial para o desenvolvimento de uma ordenha tranquila.
  - (B) a eliminação dos três primeiros jatos deve ser feita na caneca de fundo escuro.
  - (C) a secagem dos tetos, após a desinfecção, deve ser feita com papel toalha.
  - (D) a desinfecção dos tetos, antes e após a ordenha, é uma prática de pouca importância.
  - (E) a solução clorada e a iodada podem ser utilizadas para desinfecção dos tetos.
30. Em relação ao leitelho que resulta do processamento da manteiga é CORRETO afirmar que:
- (A) é o creme fresco acrescido de água.
  - (B) é o creme pasteurizado.
  - (C) é o creme maturado.
  - (D) é o soro resultante da bateção do creme.
  - (E) é o creme acrescido de soro.
31. No processamento de queijo, para que ocorra a coagulação do leite é CORRETO afirmar que:
- (A) a enzima utilizada denomina-se lisozima.
  - (B) a enzima utilizada para a coagulação do leite é a quimosina.
  - (C) não é utilizada enzima para a coagulação.
  - (D) apenas os ácidos promovem a coagulação do leite.
  - (E) a enzima utilizada na coagulação é a quitosina.
32. O queijo ricota é fabricado a partir das proteínas do soro, e neste processo envolve:
- (A) adição de enzima e ácido.
  - (B) apenas adição de ácido.
  - (C) adição de ácido e calor.
  - (D) adição de enzima e calor.
  - (E) adição de alcalino.
33. A qualidade nutricional do leite é caracterizada pela presença de vários nutrientes. Podemos afirmar que são proteínas do leite:
- (A) albumina e caseína.
  - (B) papaína e pepsina.
  - (C) pepsina e lactalbumina.
  - (D) tripsina e pepsina.
  - (E) caseína e pepsina.
34. No processamento do doce de leite temos como principais ingredientes: leite, açúcar e bicarbonato de sódio. Podemos afirmar que o açúcar inibe o crescimento microbiano e isto ocorre devido:
- (A) ao aumento da pressão osmótica do meio.
  - (B) à redução da acidez após aquecimento.
  - (C) ao aumento do pH.
  - (D) à redução da pressão osmótica.
  - (E) à redução do pH e da acidez.

35. Pode-se afirmar que quando o leite é submetido ao aquecimento e quando ocorre a formação de grumos ou flocuação:
- (A) o leite está com acidez elevada.
  - (B) o leite está acrescido de substância alcalina.
  - (C) o leite está com acidez normal.
  - (D) o leite está acrescido de água.
  - (E) o leite pode ser pasteurizado sem prejuízo.
36. No processamento dos leites fermentos é CORRETO afirmar que, como ingredientes obrigatórios, temos:
- (A) leite, ácido e açúcar.
  - (B) leite cru, amido, bactérias lácticas e açúcar.
  - (C) leite e cultivos de bactérias lácticas específicos.
  - (D) leite, enzima, açúcar e leveduras.
  - (E) leite, açúcar, bactérias e fungos.
37. Após a coagulação do leite são realizados cortes na coalhada com equipamentos denominados:
- (A) tinas que se apresentam sempre vertical com fios de inox paralelos montados sobre uma moldura retangular.
  - (B) liras que se apresentam com fios de inox paralelos montados sobre uma moldura retangular.
  - (C) placas de corte em forma de lâminas em inox.
  - (D) garfos de corte de aço inox retangular.
  - (E) facas e garfos em aço inox específicos.
38. O controle de qualidade do leite assume um papel fundamental para a qualidade final dos produtos derivados. Os equipamentos ou vidrarias utilizados para realizar análises no leite fluido, são:
- (A) acidímetro de Dornic, termolactodensímetro, butirômetro de Gerber.
  - (B) refratômetro, paquímetro, termolacto densímetro.
  - (C) disco de Ackermann, crioscópio, paquímetro.
  - (D) butirômetro de Gerber, centrífuga, refratômetro.
  - (E) refratômetro, paquímetro e disco de Ackermann.
39. O teste do CMT deve ser utilizado como prova de rotina em vacas leiteiras. Em relação a este teste é CORRETO afirmar que:
- (A) separa as vacas com maior aptidão leiteira.
  - (B) determina o potencial produtivo das vacas.
  - (C) identifica as vacas com infecção mamária.
  - (D) seguramente detecta o cio das vacas.
  - (E) determina a eficiência reprodutiva das vacas.
40. As moscas, formigas e insetos em geral podem transmitir para os alimentos
- (A) proteínas, vitaminas e carboidratos.
  - (B) proteínas, lipídios e bactérias.
  - (C) bactérias e caroteno.
  - (D) bactérias, fungos e betacaroteno.
  - (E) enfermidades causadas por microrganismos.

41. Na plataforma de recepção do leite na indústria de beneficiamento é realizada a prova do alizarol. Nesta prova, ao ser adicionado à solução de alizarol, o leite normal deve apresentar-se:
- (A) amarelo.
  - (B) vermelho tijolo.
  - (C) violeta ou roxo.
  - (D) azul.
  - (E) verde.
42. Os alimentos congelados devem ser estocados em geladeiras comuns.
- (A) A afirmativa é correta porque as geladeiras conservam os alimentos.
  - (B) A afirmativa é correta porque a temperatura de refrigeração é ideal para congelar os alimentos.
  - (C) A afirmativa é errada porque os alimentos congelados não precisam de refrigeração.
  - (D) A afirmativa é errada porque os alimentos congelados devem ser mantidos a  $-18^{\circ}\text{C}$ .
  - (E) A afirmativa é errada porque alimentos congelados já estão protegidos por embalagens próprias e não necessitam de refrigeração.
43. Na aquisição de carne in natura deve considera-se:
- (A) a desinfecção com água hiperclorada (10 ppp) a fim de prolongar sua vida de prateleira a  $10^{\circ}\text{C}$ .
  - (B) certeza de que já sofreu congelamento para que o choque térmico não diminua a vida de prateleira quando armazenada a  $10^{\circ}\text{C}$ .
  - (C) certeza de que não foi congelada pelo menos em 4 ocasiões.
  - (D) possui os carimbos da inspeção sanitária oficial.
  - (E) a temperatura ambiente, mantendo suas características sensoriais.
44. Para produtos à base de massa de carne, a proteína extraída da carne ou adicionada na forma de soja (recheio) precisa estar solubilizada, para que possa:
- (A) emulsionar a gordura.
  - (B) conferir sabor ao produto.
  - (C) evitar a rancificação da gordura.
  - (D) emulsionar a água.
  - (E) conferir cor e sabor ao produto.
45. Na relação abaixo o produto cru é:
- (A) salsicha.
  - (B) salame.
  - (C) mortadela;
  - (D) paio;
  - (E) patê.
46. Entre os produtos cárneos abaixo relacionados, são classificados como embutidos:
- (A) jerked beef e fiambre.
  - (B) linguiça e mortadela.
  - (C) bacon e charque.
  - (D) presunto e copa.
  - (E) fiambre e charque.

47. Nitrito de potássio e ácido ascórbico são aditivos de grande utilização na elaboração dos derivados cárneos, devendo, no entanto, estarem declarados no rótulo destes produtos. De acordo com as legislações atuais, os aditivos acima devem ser citados, respectivamente, como:

- (A) antioxidante e corante.
- (B) corante e conservante.
- (C) conservante e corante.
- (D) conservante e antioxidante.
- (E) acidulante e conservante.

48. É permitida a adição de amido nos seguintes produtos cárneos:

- (A) presunto de Parma, copa e paio.
- (B) mortadela, salsicha e patê.
- (C) charque e jerked beef.
- (D) mortadela, lingüiça calabresa e paio.
- (E) copa, charque e patê.

49. De acordo com a origem e classificação do mel é CORRETO afirmar que:

- (A) mel unifloral é aquele cujo produto procede principalmente da origem de flores de uma mesma família, gênero ou espécie e possua características sensoriais, físico-químicas e microscópicas próprias.
- (B) mel unifloral é aquele obtido a partir de diferentes origens florais.
- (C) mel floral é o obtido por escorrimento dos favos desoperculados, sem larvas
- (D) multimed é obtido por prensagem dos favos, sem larvas.
- (E) multifloral é quando o produto procede principalmente da origem de flores de uma mesma família, no entanto difere no gênero.

50. De acordo com a legislação vigente, para avaliarmos a pureza do mel devemos realizar as seguintes análises:

- (A) prova de sacarose e acidez.
- (B) sólidos insolúveis em água; HMF.
- (C) sólidos insolúveis em água; minerais (cinzas) e pólen.
- (D) prova de acidez, minerais e amônia.
- (E) HMF e acidez.