



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE GUARAPUAVA

**CARGO: ENGENHEIRO DE ALIMENTOS**

**DATA: 29/04/2012 - PERÍODO: TARDE**

**EDITAL 01/2012**

### LEIA AS INSTRUÇÕES:

- Você deve receber do fiscal o material abaixo:
  - Este caderno com 40 questões objetivas sem repetição ou falha.
  - Um CARTÃO-RESPOSTA destinado às respostas da prova.
  - Para realizar sua prova, use apenas o material mencionado acima e em hipótese alguma, papéis para rascunho.
- Verifique se este material está completo, em ordem e se seus dados pessoais conferem com aqueles constantes no CARTÃO-RESPOSTA, caso haja alguma divergência, você deve comunicar ao fiscal de sala.
- Após a conferência, você deverá assinar o seu nome completo, no espaço próprio do CARTÃO-RESPOSTA utilizando caneta esferográfica de tinta de cor azul ou preta.
- Escreva o seu nome e assine nos espaços indicados neste CADERNO DE QUESTÕES, bem como o preenchimento do campo reservado à informação de seu número de inscrição.
- No CARTÃO-RESPOSTA, a marcação das letras, correspondentes às respostas de sua opção, deve ser feita com o preenchimento de todo o espaço do campo reservado para tal fim.
- Tenha muito cuidado com o CARTÃO-RESPOSTA, para não dobrar, amassar ou manchar, pois este é personalizado e em hipótese alguma poderá ser substituído.
- Não será permitido o uso de borracha ou corretivo de qualquer espécie no CARTÃO-RESPOSTA, bem como qualquer outro tipo de rasura.
- Para cada uma das questões são apresentadas 4 (quatro) alternativas classificadas com as letras (a), (b), (c) e (d); somente uma responde adequadamente ao quesito proposto. Você deve assinalar **apenas uma alternativa para cada questão**; a marcação em mais de uma alternativa anula a questão, **mesmo que uma das respostas esteja correta**; também serão nulas as marcações rasuradas.
- As questões são identificadas pelo número que fica à esquerda de seu enunciado.
- Os fiscais não estão autorizados a emitir opinião nem a prestar esclarecimentos sobre o conteúdo da Prova. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir a este respeito.
- Reserve os 30 (trinta) minutos finais do tempo de prova para marcar seu CARTÃO-RESPOSTA. Os rascunhos e as marcações assinaladas no CADERNO DE QUESTÕES não serão levados em conta.
- Quando terminar sua prova, entregue ao Fiscal o CADERNO DE QUESTÕES e o CARTÃO-RESPOSTA, que deverão conter sua assinatura.
- O TEMPO DE DURAÇÃO PARA ESTA PROVA É DE **3h00min.**
- Por motivos de segurança, você somente poderá ausentar-se da sala de prova após decorrida **1 (uma) hora** do seu início.

N.º DE INSCRIÇÃO

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ASSINATURA

NOME DO CANDIDATO (Letra de Forma)

Corte na linha pontilhada-----

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

## A Formiga e a Pomba

Uma Formiga estava na margem de um rio bebendo água, e sendo arrastada pela forte correnteza, estava prestes a se afogar. Uma Pomba, que estava em uma árvore, sobre a água observando tudo, arranca uma folha e a deixa cair na correnteza perto da mesma. Subindo na folha a Formiga flutua em segurança até a margem. Eis que pouco tempo depois, um caçador de pássaros, escondido pelas folhas da árvore, se prepara para apanhar a Pomba, colocando visgo no galho onde ela descansa, sem que ela perceba o perigo. A Formiga, percebendo sua intenção, dá-lhe uma ferroadada no pé. Do susto, ele deixa cair sua armadilha de visgo, e isso dá chance para que a Pomba acorde e voe para longe, a salvo.

Autor: Esopo

**Moral da História: Quem é grato de coração, sempre encontrará uma oportunidade para demonstrar sua gratidão.**

**As fábulas sempre trazem uma lição de moral, responda as questões abaixo:**

**01 - Segundo o texto assinale a alternativa que justifique a ajuda da Pomba a Formiga:**

- a) A pomba esperava ser recompensada.
- b) A pomba ajudou, pois estava observando o fato, e percebeu que a Formiga corria perigo.
- c) A Formiga começou a gritar e a pedir socorro e então a Pomba se sensibilizou e resolveu ajudá-la.
- d) A Pomba devia um favor para a Formiga.

**02 - Os verbos desempenham uma função de ação, assinale a alternativa correspondente a ação do verbo “apanhar”, no texto:**

- a) ser espancado: apanhar uma surra.
- b) contrair: apanhar uma moléstia.
- c) prender: apanhar um ladrão.
- d) agarrar, prender.

**03 - Na expressão “dá-lhe”, identifique nas alternativas abaixo o pronome “lhe”:**

- a) pronome pessoal do caso reto.
- b) pronome indefinido.
- c) pronome oblíquo átonos.
- d) pronome oblíquo tônico.

**04 - Assinale a justificativa correta na concordância nominal “a salvo”:**

- a) Por ser “salvo” considerado um adjetivo variável.
- b) Por ser “salvo” considerado uma preposição.
- c) A colocação está incorreta, sendo que a concordância correta seria: a salva.
- d) Nenhuma das alternativas anteriores.

**05 - Qual a diferença entre as colocações: “Uma Formiga” e “A Formiga”:**

- a) Não há diferença nenhuma.
- b) Uma é um artigo indefinido e “a” é um artigo definido.
- c) Uma Formiga é a formiga amiga e A Formiga é a conhecida.
- d) Uma Formiga abrange a classe de formigas e A Formiga é desconhecida da Pomba.

**06 - Assinale a alternativa em que aparecem corretamente o plural das seguintes palavras: arrasta, afogar, margem, folha, intenção:**

- a) arrastas, afogas, margems, folhas, intenções.
- b) arrastam, afogam, margem, folham, intensam.
- c) arrastam, afogam, margens, folhas, intenções.
- d) arrastães, afogães, folhas, intenções.

**07 - São considerados sinônimos de “arrancar”:**

- a) arrebatam, desgarrar.
- b) desagregar, extrair.
- c) puxar, separar.
- d) todas as alternativas anteriores.

**08 - As palavras recebem uma classificação em relação ao número de sílabas, assinale a alternativa que justifique a divisão silábica das seguintes palavras retiradas do texto: correnteza, pé, pássaro, visgo e ferroadada:**

- a) monossílaba, dissílaba, trissílaba, dissílaba, polissílaba.
- b) trissílaba, polissílaba, monossílaba, dissílaba, trissílaba.
- c) polissílaba, monossílaba, trissílaba, dissílaba, polissílaba.
- d) trissílaba, monossílaba, polissílaba, dissílaba, trissílaba.

**09 - Assinale a alternativa que corresponde ao antônimo da palavra nunca:**

- a) jamais.
- b) sempre.
- c) nunca.
- d) amanhã.

**10 - Parônimos são palavras que apresentam significados diferentes, embora parecidos na pronúncia ou na grafia, assinale a alternativa correta em relação a parônimos:**

- a) Acender, ascender.
- b) Estrato, extrato.
- c) Estória, história.
- d) Nenhuma das alternativas anteriores.

**11 - Gabriel comprou 3 bonés e 5 cuecas por R\$ 206,70. Se ele tivesse comprado 2 bonés e 2 cuecas teria pago R\$ 107,80. O valor pago por cada boné foi:**

- a) R\$ 31,40.
- b) R\$ 34,10.
- c) R\$ 35,90.
- d) R\$ 39,50.

**12 - Ana aplicou determinado capital à taxa de juros simples de 15% a.a. na condição de que só retiraria o montante quando este fosse equivalente ao triplo do capital aplicado. Ana fez a retirada do montante após:**

- a) 20 anos.
- b) 160 meses.
- c) 10 anos.
- d) 100 meses.

**13 - O reservatório de água de determinada localidade sertaneja possui água suficiente para abastecer 50 famílias por um período de 40 dias. Após 15 dias, 20 famílias se mudaram em busca de melhores condições de vida. A água restante no reservatório será suficiente para abastecer as famílias restante por:**

- a) 15 dias.
- b) 25 dias.
- c) 35 dias.
- d) mais de 40 dias.

**14 - Um grupo de 26 amigos saiu para lanchar. Verificou-se que nesse grupo, 19 gostam de presunto e 17 gostam de queijo. O número de pessoas que gostam de presunto e queijo é igual a:**

- a) 7.
- b) 8.
- c) 9.
- d) 10.

**15 - Um reservatório possui o formato de um cilindro equilátero cuja diagonal da secção meridiana mede  $6\sqrt{2}$  m. Sabe-se que a água contida nesse cilindro é equivalente a 75% de sua capacidade máxima. O volume de água nesse cilindro é de:**

**Dado:  $\pi = 3$ .**

- a) 112500 litros.
- b) 121500 litros.
- c) 125100 litros.
- d) 486000 litros.

**16 - É INCORRETO afirmar que:**

- a) Guarapuava é o município mais antigo do Paraná.
- b) Guarapuava é o município mais populoso da região centro-sul do Paraná.
- c) Guarapuava está entre os 10 municípios mais populosos do Paraná.
- d) Guarapuava faz parte de um entroncamento rodo-ferroviário, denominado corredor do Mercosul.

**17 - O Brasil é composto por quantos estados e regiões?**

- a) 26 estados e 4 regiões.
- b) 26 estados e 5 regiões.
- c) 27 estados e 5 regiões.
- d) nenhuma das alternativas anteriores.

**18 - Que fato histórico ocorreu em 22/06/1.850?**

- a) A Vila de Guarapuava foi criada.
- b) A Vila de Guarapuava foi elevada a categoria de Distrito.
- c) A Vila de Guarapuava foi extinta.
- d) A Vila de Guarapuava foi instalada.

**19 - A Comarca de Guarapuava foi criada em que ano?**

- a) 1.849.
- b) 1.850.
- c) 1.852.
- d) 1.859.

**20 - De acordo com os dados do Censo 2.010, constantes na página do IBGE, a população de Guarapuava é de:**

- a) 167.283 habitantes.
- b) 167.328 habitantes.
- c) 167.382 habitantes.
- d) 167.823 habitantes.

**21 - A respeito do conceito dos obstáculos de Leistner, assinale a afirmativa incorreta:**

- a) Esta teoria apresenta o estudo das interações entre vários fatores.
- b) O objetivo desta teoria é a obtenção de produtos alimentícios de prolongada vida de prateleira, seguros à saúde do consumidor e com menor risco de contaminação.
- c) Salga, acidificação, processamento térmico, adição de conservantes químicos são formas de controle microbiano.
- d) Cada fator intrínseco independe de outro fator extrínseco.

**22 - Assinale a alternativa que indica porque a etapa de resfriamento, logo após a evaporação é de fundamental importância para a qualidade do produto final no processamento industrial de leite condensado:**

- a) Evita espessamento do produto e controla a cristalização.
- b) Faz com que ocorra acidificação do meio.
- c) Não há influência na qualidade final do produto.
- d) Nenhuma das alternativas está correta.

**23 - O MAPA é responsável pela fiscalização e registro de leite e seus derivados, atualmente no Brasil qual normativa tem como objetivo Aprovar o Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru Refrigerado, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Pasteurizado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel:**

- a) Normativa 51.
- b) Normativa 62.
- c) Normativa 36.
- d) Normativa 52.

**24 - Na cocção por calor úmido, os alimentos ricos em proteínas animais reduzem seu volume pela:**

- a) Desidratação da glicerina, formando acroleína.
- b) Desintegração da celulose.
- c) Retração das fibras musculares e coagulação das proteínas.
- d) Dextrinização do amido.

**25 - Analise como se relacionam a atividade de água do alimento (Aa) e a umidade relativa do ar (UR):**

- a) Se  $Aa > UR$  o alimentos irá perder água para o ambiente.
- b) Se  $Aa < UR$  o alimento irá absorver água do ambiente.
- c) As duas alternativas estão corretas.
- d) Nenhuma das alternativas anteriores.

**26 - Assinale a alternativa incorreta sobre normas de higiene na indústria de alimentos:**

- a) O vestiário deve ser projetado sempre ao lado da área de produção (bem próximo), para facilitar o acesso, a legislação exige apenas um vestiário para cada indústria.
- b) Deve-se ter um controle de vetores e pragas como prevenção e para evitar proliferação.
- c) Os manipuladores devem ser treinados, por meio de cursos de capacitação.
- d) O Manual de Boas Práticas de Fabricação é um documento de grande importância para a indústria de alimentos.

**27 - Sobre o registro e a rotulagem de produtos alimentícios, assinale a alternativa incorreta:**

- a) Na legislação brasileira de rotulagem de alimentos a declaração da medida caseira é opcional, sendo que não há valores de referência para a capacidade destas medidas.
- b) Ainda de acordo com a legislação vigente, é obrigatório a declaração de sódio e fibra alimentar no rótulo dos produtos alimentícios.
- c) A informação nutricional simplificada não pode ser utilizada em produtos alimentícios.
- d) De acordo com o Ministério da Saúde alguns produtos são dispensados da obrigatoriedade de registro, neste caso é indicado o início da fabricação.

**28 - Marque a alternativa que apresenta uma vitamina hidrossolúvel:**

- a) Vitamina A.
- b) Vitamina C.
- c) Vitamina K.
- d) Vitamina E.

**29 - Os testes sensoriais são divididos em analíticos (diferença e descritivo) ou afetivos. Assinale a alternativa que não apresenta um teste discriminativo ou diferença:**

- a) Triangular.
- b) Duo trio.
- c) Escala hedônica.
- d) Comparação múltipla ou diferença do controle.

**30 - Em processamento de vegetais, evita-se o escurecimento enzimático pelo uso da operação de:**

- a) Desinfecção.
- b) Exaustão.
- c) Branqueamento.
- d) Lavagem.

**31 - O ensave asséptico é utilizado no processamento dos seguintes alimentos:**

- a) Leite.
- b) Sucos.
- c) Polpas de frutas.
- d) Todas as alternativas estão corretas.

**32 - Sobre matérias-primas alimentícias é correto afirmar:**

- a) É de suma importância porque a qualidade final do produto depende da qualidade inicial da matéria-prima.
- b) O mais importante é a qualidade do produto final.
- c) O mais importante é o tratamento das matérias-primas ao longo do processo.
- d) Qualidades sanitárias inferiores de matérias-primas podem ser corrigidas durante o processamento.

**33 - A temperatura de conservação para carnes que serão utilizadas dentro de vários dias e para vegetais e frutas são de, respectivamente:**

- a) -5°C a -10°C e 10°C
- b) -12°C a -20°C e 10°C
- c) -10°C a -16°C e 2°C
- d) -8°C a -16°C e 5°C

**34 - A conservação da carne pelo frio é um método bem antigo. No entanto, mesmo congelada, a carne sofre algumas alterações características, consideradas normais. Assinale a opção que não corresponde a estas características:**

- a) Oxidação da gordura.
- b) Endurecimento.
- c) Ganho de peso.
- d) Ressecamento superficial.

**35 - Assinale a alternativa que associa incorretamente alguns agentes etiológicos de doenças e os alimentos envolvidos:**

- a) *Bacillus cereus* e cereais.
- b) *Shigella* sp e ovos.
- c) *Campylobacter jejuni* e aves.
- d) *Clostridium perfringens* e mariscos.

**36 - Sobre as doenças transmitidas por alimentos, assinale a alternativa incorreta:**

- a) Os sintomas são diferentes para cada pessoa, de acordo com idade, peso e outros fatores.
- b) *Staphylococcus aureus* produzem uma toxina protéica altamente termo-estável no alimento.
- c) *Listeria monocytogenes* é causadora de importantes infecções denominadas listerioses.
- d) Não há casos ligando a incidência de *Clostridium botulinum* em mel.

**37 - A glicose é um dos principais monossacarídeos encontrada em sua forma livre, ou combinada em vários alimentos, assinale a alternativa que não apresenta um alimento rico em glicose:**

- a) Frutas.
- b) Xarope de milho.
- c) Mel.
- d) Carnes.

**38 - As albuminas possuem boa solubilidade em água. Elas recebem outros nomes específicos de acordo com sua fonte de obtenção, por exemplo, a albumina da ervilha é chamada de:**

- a) Lactoalbumina.
- b) Legumitina.
- c) Ovomucina.
- d) Nenhuma das alternativas anteriores.

**39 - As resoluções sobre materiais e embalagens para contato com alimentos são publicadas de acordo com o tipo de material, como por exemplo, plástico, celulósico, vidro, metálico e elastômeros. Que órgão é responsável pela publicação destas resoluções sobre materiais de embalagens no Brasil:**

- a) MAPA.
- b) INMETRO.
- c) ANVISA.
- d) Ministério do Meio Ambiente.

**40 - No processamento de doce de leite, deve-se realizar alguns ajustes com intuito de obter um produto de qualidade principalmente em relação a textura, neste caso utiliza-se carbonato ou bicarbonato de sódio. A adição desta matéria-prima altera a acidez do produto, sendo que a acidez ideal para obtenção desse doce é:**

- a) 16° Dornic.
- b) 13° Dornic.
- c) 23° Dornic.
- d) 10° Dornic.