



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS
NA PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO FRONTIN/PR**

ANTES DE INICIAR A PROVA, LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:

1. Aguarde a orientação do aplicador da Uniuiv para iniciar a prova.
2. Leia, atentamente, as questões, e atenha-se a elas, pois nenhum esclarecimento a mais poderá ser dado, e o sucesso de um concurso está na compreensão do que é solicitado.
3. Utilize somente caneta esferográfica preta ou azul para assinalar a folha de respostas. Utilize lápis e borracha apenas para suas anotações no caderno de provas.
4. Para assinalar as respostas na folha correspondente basta preencher todo o círculo que contém a letra escolhida da questão pertinente da seguinte forma: ●
5. Será nula a prova, se forem assinaladas todas as questões com uma única alternativa de respostas.
6. Serão nulas as respostas rasuradas ou múltiplas para uma mesma questão.
7. Não se atenha às questões que julgar difíceis, volte a elas, se lhe sobrar tempo.
8. Ao início da prova, o aplicador comunicará o período de tempo concedido para a realização dela.
9. Ao término da prova, entregue **TODO O MATERIAL** recebido.
10. Preencha claramente os dados na folha de respostas. Assine e marque seu número de inscrição.
11. Não é permitido, em hipótese alguma, o empréstimo de qualquer objeto.
12. Somente poderá ausentar-se da sala da prova, acompanhado do fiscal volante.
13. Permaneça no local da prova pelo prazo mínimo de uma hora, a contar do início da prova.
14. Guarde todo tipo de equipamento de comunicação eletrônico e relógio, durante a execução da prova.
15. Use o espaço na capa do caderno de prova para copiar as suas respostas, para posterior conferência, se quiser. Somente destaque depois de entregar a folha de respostas ao fiscal.
16. O resultado do concurso não será divulgado por telefone.
17. Após a realização das provas, os gabaritos e o conteúdo das provas objetivas serão divulgados, via internet, no site concursopublico.uniuv.edu.br a partir das 17h do dia 04 de junho de 2012.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS
NA PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO FRONTIN/PR**

1. Assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A () A água livre pode ser facilmente eliminada do alimento, ela está fracamente ligada ao substrato e funciona como solvente, permitindo o crescimento dos micro-organismos e reações químicas.
- B () A umidade de um alimento está relacionada à soma do conteúdo de água livre mais água ligada ou combinada.
- C () A atividade de água dos alimentos refere-se ao conteúdo de água combinada presente em um alimento e está diretamente relacionada à vida de prateleira do alimento.
- D () A atividade de água refere-se à relação entre a pressão de vapor da água em equilíbrio sobre o alimento, e a pressão de vapor da água pura, à mesma temperatura.
- E () Nos alimentos com valores de atividade de água menores que 0,6, pode-se considerar que existe pequeno ou nenhum crescimento de micro-organismos.

2. Assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A () As proteínas são polímeros de alto peso molecular, cujas unidades básicas são os aminoácidos, ligados entre si por ligações peptídicas.
- B () A ligação peptídica consiste na união do radical amina de um aminoácido com o radical ácido de outro aminoácido, promovendo a formação das proteínas e a perda de uma molécula de água.
- C () O ponto isoelétrico é o valor de pH, no qual a soma total das cargas em solução é igual a zero.
- D () No ponto isoelétrico as proteínas apresentam maior solubilidade.
- E () A desnaturação das proteínas provoca mudanças nas estruturas secundária, terciária e quaternária, porém sem clivagem das ligações peptídicas da cadeia principal.

3. Avalie as afirmativas abaixo e assinale a alternativa **CORRETA**:

- I. Baixas concentrações de sais aumentam a capacidade de ligação das proteínas com a água, porém altas concentrações de sais podem levar à desidratação das proteínas.
- II. As proteínas desnaturadas apresentam alta solubilidade.
- III. No ponto isoelétrico as proteínas apresentam maior capacidade de emulsificação.
- IV. No ponto isoelétrico as proteínas apresentam maior espumabilidade e estabilidade da espuma formada.
- V. O gel opaco é formado a partir das proteínas que apresentam pequena quantidade de aminoácidos polares.

- A () As afirmativas I e IV estão corretas;
- B () As afirmativas I, II e V estão corretas;
- C () As afirmativas III, IV e V estão corretas;
- D () As afirmativas II e III estão corretas;
- E () Todas as afirmativas estão corretas.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS
NA PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO FRONTIN/PR**

4. Avalie as afirmativas abaixo e assinale a alternativa **CORRETA**:

- I. Dietas compostas exclusivamente de proteínas de cereais e leguminosas podem causar problemas de saúde em adultos e de crescimento em crianças, devido à baixa qualidade dessas proteínas em relação à presença de aminoácidos essenciais.
- II. A presença de agentes antinutricionais afeta a digestibilidade das proteínas, pois esses compostos afetam a hidrólise completa das proteínas pelas proteases pancreáticas.
- III. A presença de agentes oxidantes pode provocar a oxidação de aminoácidos essenciais, como o triptofano, levando à formação de compostos mutagênicos e carcinogênicos.
- IV. A reação de Maillard pode levar à perda de aminoácidos essenciais, que são utilizados como substrato para essa reação, resultando na redução da qualidade nutricional das proteínas.

- A () As afirmativas I, II e IV estão corretas;
- B () As afirmativas I, II e III estão corretas;
- C () As afirmativas I e IV estão corretas;
- D () as afirmativas II e III estão corretas;
- E () Todas as afirmativas estão corretas.

5. Avalie as afirmativas abaixo e assinale a alternativa **CORRETA**:

- I. Considerando que uma proteína de alta qualidade é aquela que contém todos os aminoácidos essenciais em níveis maiores que os níveis de referência da FAO e digestibilidade compatível com a proteína da clara do ovo e do leite, pode – se afirmar que as proteínas de origem animal são de melhor qualidade que as de origem vegetal.
- II. As proteínas parcialmente desnaturadas apresentam melhor digestibilidade do que as proteínas naturais, pois podem ser mais facilmente hidrolisadas pelas proteases presentes no pâncreas.
- III. A presença de agentes oxidantes, intencionalmente aplicados, ou produzidos durante o processamento podem provocar a oxidação de aminoácidos essenciais e polimerização das proteínas, resultando na formação de compostos tóxicos, mutagênicos e carcinogênicos.
- IV. A reação de Maillard melhora a qualidade nutricional das proteínas, devido à ação do calor e das interações das proteínas com outros compostos presentes nos alimentos.
- V. Os nitritos, que são aditivos responsáveis pelas características sensoriais dos alimentos curados, podem reagir com as proteínas pela ação do calor, levando à formação de compostos altamente carcinogênicos, denominados de nitrosaminas.

- A () As afirmativas I, II e IV estão corretas;
- B () As afirmativas II, III, IV e V estão corretas;
- C () As afirmativas I, IV e V estão corretas;
- D () As afirmativas I, II, III e V estão corretas;
- E () Todas as afirmativas estão corretas.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS
NA PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO FRONTIN/PR**

6. Assinale a alternativa **CORRETA**:

- A () Em termos de conteúdo de aminoácidos essenciais e digestibilidade, as proteínas de origem vegetal apresentam melhor qualidade que as de origem animal.
- B () A desnaturação parcial das proteínas reduz a digestibilidade e biodisponibilidade dos aminoácidos essenciais.
- C () A racemização é o efeito da alteração dos L-aminoácidos em D- aminoácidos, provocada por altas temperaturas e pH alcalino, promovendo a redução da digestibilidade das proteínas e a perda de aminoácidos essenciais.
- D () A reação de Maillard promove o aumento do valor nutricional das proteínas.
- E () A ligação das proteínas com os radicais livres, resultantes da oxidação dos lipídios, promove o aumento do valor nutricional das proteínas.

7. Assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A () Açúcar redutor é aquele capaz de reduzir os íons férrico (Fe^{+3}) a íons ferroso (Fe^{+2}) ou os íons cúprico (Cu^{+2}) a íons cuproso (Cu^{+}); com base da reação de fehling.
- B () O manitol e o xilitol são obtidos a partir da redução da sacarose e da xilose, respectivamente.
- C () A reação de Maillard é a reação que ocorre entre um açúcar redutor e um grupo amina primário, formando melanoidinas que são compostos de coloração escura.
- D () Durante a reação de Maillard ocorre o aumento da qualidade nutricional do alimento, devido à síntese de aminoácidos essenciais.
- E () A caramelização é o resultado da desidratação dos carboidratos, provocada pelo aquecimento de açúcares, na ausência de compostos nitrogenados, formando compostos de coloração escura.

8. Avalie as afirmativas abaixo e assinale a alternativa **CORRETA**:

- I. A maltose é um dissacarídeo composto por duas unidades de D – glucose, produzido a partir da hidrólise do amido pelas β - amilases.
- II. Açúcar invertido é o açúcar produzido a partir da inversão óptica da sacarose, formando glicose e frutose.
- III. A amilopectina é a fração linear do amido responsável pela formação de gel.
- IV. No aquecimento, os grânulos de amido incorporam água, incham e gelatinizam e no resfriamento formam gel, firme e viscoelástico.
- V. A retrogradação é o efeito causado pela associação entre as cadeias do amido, provocando a sinérese.
- VI. Os amidos modificados são obtidos por meio da hidrólise do amido, a fim de serem obtidas características tecnológicas ideais para o processamento de determinados alimentos.

- A () As afirmativas II, IV e V estão corretas;
- B () As afirmativas I, II, V, e VI estão corretas;
- C () As afirmativas I, II, IV, V e VI estão corretas;
- D () As afirmativas I, III, V e VI estão corretas;
- E () Todas as afirmativas estão corretas.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS
NA PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO FRONTIN/PR**

9. Assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A () A rancidez hidrolítica consiste na decomposição de lipídios, com formação de ácidos graxos livres, que causam sabor e odor desagradável;
- B () Na rancidez oxidativa o principal substrato é o ácido graxo saturado, que reage com o oxigênio;
- C () A rancidez hidrolítica pode ser provocada por enzimas ou por agentes químicos como ácidos e bases e acelerada pela presença de luz e calor;
- D () A rancidez oxidativa consiste na decomposição de ácidos graxos, formando moléculas pequenas (aldeídos, cetonas, ácidos, alcoois e hidrocarbonetos), e voláteis que produzem aromas indesejáveis;
- E () A refrigeração e as condições adequadas de armazenamento podem retardar o processo de oxidação de alimentos.

10. Com relação às características das enzimas, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A () Enzimas são substâncias orgânicas de natureza normalmente proteica, com funções catalisadoras, catalisando reações químicas que, sem a sua presença, dificilmente aconteceriam;
- B () As enzimas são moléculas compostas por aminoácidos, unidos entre si por ligações peptídicas;
- C () Toda enzima é uma proteína, mas nem toda proteína é uma enzima;
- D () As enzimas não são consumidas pelas reações que elas catalisam;
- E () As enzimas, quando presentes em uma reação química, agem alterando a velocidade e o equilíbrio químico dessa reação.

11. Assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A () Os frutos climatéricos são aqueles cujo amadurecimento é acompanhado de atividade respiratória e têm elevada produção de etileno;
- B () O pico do climatérico é a fase do desenvolvimento dos frutos em que ocorre elevação da atividade respiratória, associada a uma produção autocatalítica de etileno e a inúmeras transformações bioquímicas;
- C () Os frutos não climatéricos devem ser colhidos na sua maturidade horticultural, a fim de obter as melhores características sensoriais desses frutos;
- D () Os frutos climatéricos, antes do amadurecimento, produzem quantidades baixas de etileno;
- E () Os frutos não climatéricos não produzem etileno.

12. Assinale a alternativa **CORRETA**:

- A () Os animais estressados antes do abate apresentam maior reserva de glicogênio, o que resulta em um pH menor da carne;
- B () Durante o rigor mortis acontece a formação do complexo actoniosina, que torna a carne rígida e inflexível;
- C () A carne DFD é resultante da queda brusca do pH da carne antes do resfriamento da carcaça, resultando na desnaturação das proteínas;
- D () A carne PSE é resultante da falta de glicogênio e por isso esse tipo de carne apresenta pH superior a 6,0;
- E () Após o abate, quanto menor estiver a temperatura da carcaça, melhores serão as características organolépticas da carne.



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS
NA PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO FRONTIN/PR

13. O processo de desidratação consiste na eliminação, parcial ou total, da umidade dos alimentos. Qual dos processos abaixo não está baseado no princípio da desidratação? Assinale a alternativa correta:
- A () Cura;
B () Apertização;
C () Atomização;
D () Secagem;
E () Liofilização.
14. A vida útil dos alimentos congelados é limitada por certas reações químicas e enzimáticas, como por exemplo, a:
- A () Irradiação;
B () Oxirredução;
C () Oxidação lipídica;
D () Racemização;
E () Perda de vitaminas.
15. Assinale a alternativa que completa **CORRETAMENTE** a afirmação abaixo:
“As _____ são as enzimas responsáveis pelo escurecimento enzimático, que é uma reação de oxidação dos polifenóis presentes em alguns produtos como maçã e batata, formando compostos de coloração escura chamados de ortoquinonas”.
- A () Carboidrases;
B () Polifenoloxidasas;
C () Lipases;
D () Amilases;
E () Proteases.
16. O botulismo é uma forma de intoxicação alimentar potencialmente fatal, causada por uma toxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*. Este micro-organismo tem predileção por alimentos _____. Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna:
- A () Com baixas concentrações de oxigênio;
B () Com alta atividade de água;
C () Com baixa acidez;
D () Com altas concentrações de açúcar;
E () Com altas concentrações de sal.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS
NA PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO FRONTIN/PR**

17. Quando uma cultura microbiana desenvolve-se em um sistema fechado, pode-se confeccionar uma curva de crescimento. Esta pode ser dividida em diferentes etapas: lag, log, estacionária e de declínio. Associe as colunas abaixo e assinale a alternativa que corresponde à sequência **CORRETA**:

- I. Fase lag.
- II. Fase log.
- III. Fase estacionária.
- IV. Fase de declínio.

- () Período variável, em que ainda não há um aumento significativo da população. Ao contrário, é um período em que o número de organismos permanece praticamente inalterado.
- () Nessa fase, os nutrientes estão escasseando e os produtos tóxicos estão tornando-se mais abundantes. Nessa etapa não há um crescimento líquido da população, ou seja, o número de células que se divide é equivalente ao número de células que morrem.
- () A maioria das células está em processo de morte, embora outras ainda estejam se dividindo. A contagem total permanece relativamente constante, enquanto a de viáveis cai lentamente. Em alguns casos há a lise celular.
- () Nesta etapa, as células estão plenamente adaptadas, absorvendo os nutrientes, sintetizando seus constituintes, crescendo e se duplicando. Deve ser levado em conta também que, nesse momento, a quantidade de produtos finais de metabolismo ainda é pequena.

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

18. As embalagens a vácuo são utilizadas na indústria de alimentos, a fim de aumentar a vida útil dos produtos. O princípio da aplicação do vácuo está baseado em evitar o crescimento de microorganismos deteriorantes do tipo _____. Assinale a alternativa que completa a lacuna:

- A () Termófilos;
- B () Halofílicos;
- C () Psicrófilos;
- D () Aeróbios;
- E () Acidófilos.

19. As alternativas a seguir representam medidas de controle para as toxinfecções alimentares, **EXCETO**:

- A () Resfriar os alimentos em porções maiores e o mais lentamente possível;
- B () Escolher adequadamente os alimentos e tratá-los de forma higiênica;
- C () Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos;
- D () Utilizar água tratada para lavar os alimentos;
- E () Adotar práticas de higiene para os manipuladores de alimentos.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS
NA PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO FRONTIN/PR**

20. Segundo FRANCO (2005), os micro-organismos indicadores são grupos ou espécies que, quando presentes em um alimento, podem fornecer informações sobre a ocorrência de contaminação fecal, sobre a provável presença de patógenos ou sobre a deterioração potencial de um alimento, além de poder indicar condições sanitárias inadequadas durante o processamento, produção ou armazenamento. O micro-organismo indicador de contaminação de origem fecal é _____. Assinale a alternativa que completa a lacuna:

- A () *Listeria monocytogenes*;
- B () *Vibrio cholerae*;
- C () *Escherichia coli*;
- D () *Clostridium perfringens*;
- E () *Campylobacter jejuni*.

21. Sobre atmosfera modificada é **INCORRETO** afirmar:

- A () Trata-se de um processo de conservação de alimentos, baseado na substituição do oxigênio por gases inertes, a fim de aumentar a vida de prateleira de alguns alimentos tais como, frutas e hortaliças;
- B () Pode ser aplicada em carnes, a fim de conservar as características organolépticas do produto, como por exemplo, a cor;
- C () O etileno pode ser aplicado em câmaras de armazenamento de frutas e hortaliças, a fim de acelerar o processo de maturação desses alimentos;
- D () Pode ser utilizada em produtos desidratados, a fim de retardar / reduzir o processo de oxidação;
- E () O nitrogênio não pode ser utilizado em embalagens com atmosfera modificada, pois ele acelera o crescimento e proliferação de micro-organismos em alimentos com baixa atividade de água.

22. Para um paciente com deficiência em vitamina A, deve-se recomendar uma dieta na qual estejam presentes os seguintes alimentos _____, _____ e _____. Assinale a alternativa que completa as lacunas:

- A () Fígado, cenoura e batata-doce;
- B () Frango, aipim e cenoura;
- C () Peixe, mamão e cenoura;
- D () Frango, fígado e peixe;
- E () Frango, peixe e ovos.

23. O escorbuto é uma doença causada pela deficiência de _____. Assinale a alternativa que completa a lacuna:

- A () Vitamina A;
- B () Vitamina B12;
- C () Vitamina C;
- D () Vitamina D;
- E () Vitamina K.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS
NA PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO FRONTIN/PR**

24. Assinale a alternativa em que todos os alimentos citados pioram os sintomas na presença de refluxo gatroesofágico:

- A () Leite de vaca desnatado, maçã, chocolate, café;
- B () Chocolate, café, bebida alcoólica, alimentos gordurosos;
- C () Leite de vaca desnatado, maçã, café, bebida alcoólica;
- D () Maçã, chocolate, bebida alcoólica, alimentos gordurosos;
- E () Banana, maçã, amendoim, leite de vaca desnatado.

25. São exemplos de alimentos ricos em tiramina _____, _____ e _____. Assinale a alternativa que completa as lacunas:

- A () Queijo, banana, cerveja;
- B () Maçã, beterraba, refrigerante à base de cola;
- C () Arroz, milho, trigo;
- D () Centeio, cevada, aveia;
- E () Trigo, maçã, milho.

26. O alimento que se constitui numa das principais fontes alimentares de licopeno é o (a) _____. Assinale a alternativa que completa a lacuna:

- A () Pera;
- B () Beterraba;
- C () Tomate;
- D () Soja;
- E () Milho.

27. Qual dos alimentos abaixo é rico em gordura trans? Assinale a alternativa que responde corretamente à pergunta:

- A () Óleo de oliva;
- B () Amendoim;
- C () Chocolate em pó;
- D () Bolacha recheada;
- E () Óleo de soja.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS
NA PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO FRONTIN/PR**

28. Com relação à gordura trans, avalie as afirmativas abaixo como verdadeira (V) ou falsa (F), e assinale a alternativa que corresponde à sequência **CORRETA**:

- () A gordura trans é um tipo especial de ácido graxo, formado a partir de ácidos graxos insaturados;
- () A gordura trans é resultante do processo de hidrogenação de ácidos graxos insaturados, resultando em uma gordura com maior estabilidade;
- () Uma das características interessantes da gordura trans para a indústria de alimentos, é que ela apresenta menor ponto de fusão do que a gordura cis;
- () A gordura trans está presentes principalmente nos alimentos industrializados, porém alguns alimentos de origem animal como a carne e o leite possuem pequenas quantidades dessas gorduras;
- () A gordura trans ajuda na redução do LDL e favorece o aumento do HDL.

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

29. Um adulto jovem de 33 anos tem 1,70 m de altura e peso atual de 90 kg. O Índice de Massa Corporal (IMC) que ele apresenta é _____. Assinale a alternativa que completa a lacuna:

- A () 31, 14 kg/m²;
- B () 28, 65 kg/m²;
- C () 34, 83 kg/m²;
- D () 30, 42 kg/m²;
- E () 23, 91 kg/m².

30. Um indivíduo que apresenta 27,41 kg/m² de IMC, está dentro da categoria de _____. Assinale a alternativa que completa a lacuna:

- A () Subnutrido;
- B () Peso saudável;
- C () Sobrepeso;
- D () Obesidade Grau I;
- E () Obesidade Grau II.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS
NA PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO FRONTIN/PR**

31. Sobre o sistema HACCP, avalie as afirmativas abaixo como verdadeira (V) ou falsa (F) e assinale a alternativa que corresponde à sequência **CORRETA**:

- () O conceito de HACCP permite um estudo sistemático para identificar os perigos, avaliar a probabilidade de eles acontecerem durante o processamento, a distribuição ou o uso do produto e definir meios para controlá-los.
- () O sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC ou HACCP) é um método embasado na aplicação de princípios técnicos e científicos de prevenção, que tem por finalidade garantir a inocuidade dos processos de produção, manipulação, transporte, distribuição e consumo dos alimentos.
- () As BPF são um pré-requisito para a implementação de HACCP e esse está correlacionado com a garantia da qualidade.
- () O embasamento do sistema de HACCP tem o termo *perigo* como um agente nocivo, ou condição do alimento inaceitável, que pode causar algum efeito de saúde adverso.
- () O HACCP é uma técnica sistemática e racional para se prevenir a produção de alimentos contaminados, baseada em análises e evidências científicas. Representa uma atitude pró-ativa para prevenir danos à saúde e enfatizar a prevenção de problemas, em vez de se focar no teste do produto final. Pode ser utilizado em qualquer estágio da cadeia de produção, desde a produção primária até a distribuição.

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

32. Avalie as afirmativas abaixo e assinale a alternativa **CORRETA**:

Segundo o “Codex Alimentarius”, o sistema HACCP consiste em seguir os seguintes princípios:

- I. Identificar os perigos e analisar os riscos de severidade e probabilidade de ocorrência.
- II. Determinar os pontos críticos de controle necessários para controlar os perigos identificados.
- III. Especificar os limites críticos para garantir que a operação está sob controle nos pontos críticos de controle (PCC).
- IV. Estabelecer e implementar o monitoramento do sistema.
- V. Executar as ações corretivas, quando os limites críticos não forem atendidos.
- VI. Verificar o sistema e manter registros.

- A () As afirmativas I, II, IV e VI estão corretas;
- B () As afirmativas II, IV, V e VI estão corretas;
- C () As afirmativas I, III e V estão corretas;
- D () As afirmativas III, IV e V estão corretas;
- E () Todas as afirmativas estão corretas.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS
NA PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO FRONTIN/PR**

33. Com relação às Boas Práticas de Fabricação (BPF), assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A () As BPF são procedimentos efetuados sobre a matéria-prima e insumos até a obtenção de um produto final, em qualquer etapa de seu processamento, armazenamento e transporte, necessários para garantir a qualidade e segurança dos alimentos.
- B () O objetivo das BPF é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados, através da adoção de medidas preventivas.
- C () As BPF preveem a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; o controle da água e abastecimento e de vetores transmissíveis de doenças e pragas urbanas; a capacitação profissional e a supervisão da higiene pessoal e da saúde dos manipuladores; o manejo correto de resíduos (lixo); e o controle e a garantia de qualidade do alimento preparado.
- D () De acordo com as legislações vigentes, apenas os estabelecimentos industriais devem dispor do Manual de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados.
- E () As BPF envolvem a higiene e a saúde dos manipuladores de alimentos, desde o seu comportamento até a utilização de equipamentos de proteção individual (EPI).

34. Sobre os aditivos utilizados em alimentos, avalie as afirmativas abaixo e assinale a alternativa **CORRETA**:

- I. De acordo com legislação brasileira, aditivo é todo e qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte e manipulação de um alimento.
- II. De acordo com o JECFA são funções dos aditivos: tornar o alimento atrativo, manter o alimento seguro e auxiliar na conveniência da compra.
- III. Os espessantes aumentam a viscosidade das soluções ou emulsões, e podem atuar como estabilizantes, emulsificantes e gelificantes.
- IV. Os antiemectantes são utilizados, a fim de aumentar a capacidade higroscópica do alimento.

- A () As afirmativas I, II e III estão corretas;
- B () As afirmativas I, II e IV estão corretas;
- C () As afirmativas II e IV estão corretas;
- D () As afirmativas I e III estão corretas;
- E () Todas as afirmativas estão corretas.

35. Com relação aos aditivos aplicados em alimentos, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A () Acidulantes: são substâncias que conferem sabor ácido aos alimentos.
- B () Edulcorantes: são substâncias que proporcionam ou reforçam a cor dos alimentos.
- C () Aromatizantes: são substâncias que conferem ou realçam o aroma dos alimentos.
- D () Conservantes: são substâncias que retardam os processos de deterioração de alimentos, conferindo proteção à ação de micro-organismos ou de enzimas.
- E () Antioxidantes: são substâncias que impedem/retardam a oxidação de lipídios.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS
NA PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO FRONTIN/PR**

36. De acordo com a Resolução RDC n.º 360, de 23 de dezembro de 2003, qual das alternativas abaixo não precisa estar obrigatoriamente declarada no rótulo dos alimentos? Assinale a alternativa que indica a resposta correta:

- A () Valor energético;
- B () Fibra alimentar;
- C () Sódio;
- D () Vitaminas;
- E () Gordura trans.

37. A Resolução RDC n.º 360, de 23 de dezembro de 2003, referente à rotulagem nutricional de alimentos embalados, não se aplica para _____. Assinale a alternativa que completa a lacuna:

- A () Frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados;
- B () Arroz do tipo parbolizado;
- C () Alimentos light e diet;
- D () Chocolates;
- E () Leite e seus derivados.

38. De acordo com a Resolução RDC n.º 275, de 21 de outubro de 2002, avalie as afirmativas abaixo e assinale a alternativa **CORRETA**:

- I. O regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) aplica-se aos estabelecimentos processadores/industrializadores nos quais sejam realizadas apenas as atividades de produção/industrialização, de alimentos, não envolvendo os estabelecimentos que realizam o fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos industrializados.
- II. Os POPs devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção deles.
- III. Os POPs podem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.
- IV. Deve-se prever registros periódicos suficientes para documentar a execução e o monitoramento dos POPs, bem como a adoção de medidas corretivas. Esses registros consistem de anotação em planilhas e ou documentos e devem ser datados, assinados pelo responsável pela execução da operação e mantidos por um período superior ao tempo de vida de prateleira do produto.
- V. Deve-se avaliar, regularmente, a efetividade dos POPs implementados pelo estabelecimento e, de acordo com os resultados, deve-se fazer os ajustes necessários.

- A () As afirmativas I, III e V estão corretas;
- B () As afirmativas II, III, IV e V estão corretas;
- C () As afirmativas II, III e IV estão corretas;
- D () As afirmativas I, II, IV e V estão corretas;
- E () Todas as afirmativas estão corretas.



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS
NA PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO FRONTIN/PR**

39. De acordo com a Resolução RDC n.º 275, de 21 de outubro de 2002, os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos devem desenvolver, implementar e manter Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs para cada item relacionado abaixo, **EXCETO:**

- A () Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- B () Manejo dos resíduos;
- C () Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- D () Rotulagem dos alimentos;
- E () Programa de recolhimento de alimentos.

40. De acordo com a Portaria n.º 27, de 13 de janeiro de 1998, assinale a alternativa **INCORRETA:**

- A () Alimentos para fins especiais são os alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas, diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.
- B () Em alimentos para fins especiais é permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia nos mesmos limites previstos para os alimentos convencionais similares, desde que não venham alterar a finalidade a que o alimento se propõe.
- C () Os Alimentos para fins especiais devem ser preparados, manipulados, acondicionados e conservados conforme as Boas Práticas de Fabricação (BPF), atender aos padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos estabelecidos pela legislação específica.
- D () No painel principal do rótulo dos alimentos para fins especiais deve constar a designação do alimento, de acordo com a legislação específica, seguida da finalidade a que se destina em letras da mesma cor e tamanho.
- E () Os Alimentos para fins especiais não podem ser comercializados fracionados ou a granel, apenas em embalagens que contenham todas as especificações de rotulagem exigidas neste regulamento.