



ANTES DE INICIAR A PROVA, LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:

1. Aguarde a orientação do aplicador da UniuV 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.
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 21 de janeiro de 2013.



**PROCESSO SELETIVO PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOAL EM CARÁTER TEMPORÁRIO
PARA ATUAR NO MAGISTÉRIO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR/SC**

1. As bactérias, bolores e leveduras são os micro-organismos de maior destaque como agentes potenciais de deterioração do alimento e como eventuais patógenos ao homem. O conhecimento dos fatores (intrínsecos e extrínsecos) que favorecem ou inibem a multiplicação dos micro-organismos é essencial para compreender os princípios básicos que regem tanto a alteração como a conservação dos alimentos. Indique a única alternativa abaixo que NÃO é um fator intrínseco de multiplicação dos micro-organismos:
A () Atividade de água;
B () Potencial de oxi-redução;
C () Composição gasosa da atmosfera;
D () Composição química do alimento;
E () pH.
2. Ao lado dos micro-organismos envolvidos em processos de deterioração, também existem os micro-organismos patogênicos. Podemos dizer que os micro-organismos patogênicos:
A () Podem ocasionar doenças, infecções ou intoxicações alimentares;
B () Podem ocasionar doenças autoimunes;
C () Sempre alteram o sabor e o aroma dos alimentos;
D () Podem transmitir doenças crônicas;
E () Podem ocasionar doenças sempre com as mesmas características e que não variam na forma de contaminação, devido às condições precárias de higiene durante a produção, armazenamento, distribuição ou manuseio em nível doméstico.
3. Assinale a alternativa INCORRETA. O valor energético dos alimentos:
A () É a quantidade de energia fornecida pelos carboidratos, proteínas, lipídios e extratos vegetais;
B () Pode ser estimado pela sua combustão em um calorímetro;
C () É a quantidade de energia que está disponível na digestão;
D () É medido em unidades do calor e o valor é expressado em kilocalorias ou em kilojoules;
E () Pode ser estimado pela composição relativa dos nutrientes que fornecem energia, que são os carboidratos, gorduras e proteínas.
4. Assinale a alternativa INCORRETA. Alguns exemplos de proteínas são:
A () O grão de soja, que tem cerca de 40% de proteínas;
B () O glicogênio que é encontrado principalmente nas células animais;
C () A hemoglobina e mioglobina que transportam oxigênio e gás carbônico;
D () A pepsina e a desidrogenase alcóolica que são enzimas. A primeira atua na digestão proteica e a outra desdobra o álcool no fígado;
E () As gliadinas e gluteninas que são as proteínas insolúveis e formadoras do glúten do trigo.
5. Os principais métodos de conservação pelo frio são a refrigeração e o congelamento. A refrigeração:
A () Não pode ser usada como meio de conservação temporária, até que se aplique outro método de conservação;
B () Utiliza temperaturas que variam entre -10°C e -14°C ;
C () Provoca grandes modificações nas células e nos espaços intercelulares dos alimentos, alterando a qualidade da textura dos alimentos;
D () É um método de conservação que apenas retarda as atividades microbianas e enzimáticas do alimento;
E () Não pode ser utilizada logo após a colheita dos vegetais ou a morte dos animais.



**PROCESSO SELETIVO PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOAL EM CARÁTER TEMPORÁRIO
PARA ATUAR NO MAGISTÉRIO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR/SC**

6. A fermentação láctica consiste na oxidação anaeróbica e parcial de hidratos de carbono, com a produção final de ácido láctico, além de várias outras substâncias orgânicas. A fermentação láctica, por centenas de anos, foi considerada um dos processos de conservação mais importantes. Com o avanço da tecnologia, a sua importância se direcionou à qualidade sensorial do produto final. Entre os produtos relacionados abaixo, indique o único que NÃO é produzido por meio da fermentação láctica:

- A () Queijos;
- B () Salames;
- C () Azeitonas;
- D () Chucrute;
- E () Vinhos.

7. A limpeza e a sanitização do ambiente e dos equipamentos de processamento dos alimentos se divide em quatro etapas, na seguinte ordem:

- A () Pré-lavagem, sanitização, escovagem, secagem;
- B () Limpeza com detergentes, nova lavagem, secagem, polimento;
- C () Pré-lavagem, escovagem, sanitização, limpeza com detergentes;
- D () Limpeza com detergentes, nova lavagem, higienização, proteção;
- E () Pré-lavagem, limpeza com detergentes, nova lavagem, sanitização.

8. Assinale a alternativa que indica a asserção correta de acordo com a cartilha da ANVISA sobre boas práticas para serviços de alimentação, os cuidados que devem ser tomados com a água incluem:

- A () A caixa-d'água deve ser lavada e desinfetada (higienizada), no mínimo, a cada 12 meses;
- B () A caixa-d'água deve ser lavada e desinfetada com ácido sulfúrico e hipoclorito;
- C () Use somente água potável para o preparo dos alimentos e do gelo;
- D () Os estabelecimentos devem ser abastecidos com água corrente tratada (proveniente do abastecimento público) ou de sistemas alternativos, como poços artesianos ou corredeiras e riachos;
- E () A caixa-d'água não precisa ser tampada, porém tem que estar sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos.

9. Entre as recomendações para o preparo de alimentos, apenas uma alternativa abaixo está INCORRETA. Assinale-a:

- A () Evite o contato de alimentos crus com alimentos cozidos. Além disso, lave os utensílios usados no preparo de alimentos crus, antes de utilizá-los em alimentos cozidos;
- B () Não descongele os alimentos à temperatura ambiente. Utilize o forno de micro-ondas, se for prepará-lo imediatamente, ou deixe o alimento na geladeira até descongelá-lo;
- C () Lave as mãos antes de preparar os alimentos e depois de manipular alimentos crus (carnes, frangos, peixes) e vegetais não lavados;
- D () O prazo de tempo entre o preparo, distribuição e o consumo dos alimentos quentes (60°C) não deverá exceder a 10 horas;
- E () Alimentos como frutas, legumes e hortaliças devem ser selecionados apenas com a parte sã, lavados em água corrente e higienizados colocando-se de molho por 10 minutos em água clorada (200 ppm), tendo em vista que esses podem ser consumidos crus. A correta higienização ajuda a eliminar os micróbios patogênicos e os parasitas.



**PROCESSO SELETIVO PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOAL EM CARÁTER TEMPORÁRIO
PARA ATUAR NO MAGISTÉRIO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR/SC**

10. Qual dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) indicados abaixo não é uma exigência legal da ANVISA:
- A () Manejo de resíduos;
 - B () Limpeza das instalações, equipamentos e móveis;
 - C () Controle de vetores e pragas;
 - D () Limpeza do reservatório de água;
 - E () Higiene e saúde dos manipuladores.
11. Os alimentos submetidos ao tratamento de esterilização térmica:
- A () São produtos embalados hermeticamente, em latas, vidros ou bolsas autoclaváveis, que se mantêm estáveis por longos períodos, à temperatura ambiente, devido à destruição pelo calor das formas vegetativas e esporos de micro-organismos patogênicos e de outros micro-organismos viáveis;
 - B () São produtos que se mantêm estáveis por longos períodos, após a abertura da embalagem;
 - C () São produtos embalados hermeticamente, que precisam conter conservadores e outros aditivos para se manterem estáveis por longos períodos à temperatura ambiente;
 - D () São produtos nocivos à saúde;
 - E () São produtos embalados hermeticamente, que precisam ser mantidos refrigerados, para serem conservados por longos períodos.
12. Um dos pontos cruciais na alimentação dos povos é a deficiência em proteínas de boa qualidade. A qualidade de uma proteína está relacionada com a sua composição de aminoácidos essenciais. Indique qual das afirmativas abaixo está errada:
- A () Os aminoácidos essenciais são aqueles que não podem ser sintetizados pelo organismo humano;
 - B () A fenilalanina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, treonina, triptofano e valina são exemplos de aminoácidos essenciais;
 - C () As proteínas do feijão, junto com as do arroz, formam uma boa combinação para suprir as necessidades de aminoácidos essenciais ao organismo humano;
 - D () Fontes de proteína animal, como carne, peixes, ovos e leite proveem todos os aminoácidos essenciais;
 - E () A maioria das plantas e bactérias não consegue sintetizar a totalidade dos aminoácidos essenciais.
13. As vitaminas são micronutrientes que exercem funções fisiológicas específicas e importantes no nosso organismo. Elas são classificadas em hidrossolúveis e lipossolúveis. As vitaminas lipossolúveis necessitam do auxílio de gorduras, para serem absorvidas no organismo e as vitaminas lipossolúveis mais importantes são:
- A () A, D, E e K;
 - B () todas as do complexo B;
 - C () A, D, E, B₁ e B₁₂;
 - D () A, C, D e E;
 - E () A, D e todas do complexo B.



**PROCESSO SELETIVO PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOAL EM CARÁTER TEMPORÁRIO
PARA ATUAR NO MAGISTÉRIO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR/SC**

14. Dietas com ingestão de gorduras ricas em ácidos graxos saturados podem ocasionar:
- A () Aumento do nível de colesterol sérico e LDL;
 - B () Equilíbrio dos níveis de HDL e LDL;
 - C () Aumento do nível de LDL e diminuição do colesterol sérico;
 - D () Diminuição do nível de colesterol sérico;
 - E () Aumento do nível de HDL e diminuição do LDL.
15. A operação de branqueamento é um tratamento térmico prévio à esterilização comercial de alguns alimentos e tem os seguintes objetivos:
- A () Diagnosticar a carga microbiana inicial do produto;
 - B () Inativar as enzimas responsáveis por reações de deterioração, que são responsáveis por alterações nutricionais e sensoriais nos alimentos;
 - C () Preservar as vitaminas dos alimentos;
 - D () Adicionar mais ar nos espaços intercelulares, facilitando a operação de exaustão que precede o fechamento do recipiente;
 - E () Promover o endurecimento dos tecidos vegetais, facilitando o envase.
16. A oxidação lipídica é responsável pelo desenvolvimento de sabores e odores desagradáveis, tornando os alimentos impróprios para consumo, além de também provocar outras alterações que vão afetar não só a qualidade nutricional, devido à degradação de vitaminas lipossolúveis e de ácidos graxos essenciais, mas também a integridade e segurança dos alimentos, pela formação de compostos poliméricos potencialmente tóxicos. Os lipídios podem ser oxidados por diferentes mecanismos, os quais podem ser:
- A () Oxidação enzimática, reações de dupla troca e oxirredução;
 - B () Reações hidrolíticas, autooxidação, de dupla troca e de decomposição;
 - C () Oxidação química, enzimática e reações de pirólise;
 - D () Reações hidrolíticas, oxidação enzimática, fotoxidação e autooxidação;
 - E () Oxidação enzimática, fotoxidação, autooxidação e eletrólise.
17. O sabor dos alimentos é uma percepção mista, composta pelas seguintes percepções:
- A () Aroma volátil, gosto e odor;
 - B () Odor, gosto e sensações térmicas;
 - C () Aroma, gosto e temperatura;
 - D () Aroma volátil, gosto e sensações térmicas;
 - E () Aroma, gosto e sensações de irritação química provenientes das terminações do nervo trigêmeo.
18. A qualidade do alimento compreende três aspectos fundamentais. Assinale a alternativa que contém esses aspectos fundamentais:
- A () Nutricional, físico-químico e microbiológico;
 - B () Nutricional, químico e sensorial;
 - C () Nutricional, microbiológico e sensorial;
 - D () Nutricional, estatístico e fisiológico;
 - E () Nutricional, fisiológico e químico.



**PROCESSO SELETIVO PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOAL EM CARÁTER TEMPORÁRIO
PARA ATUAR NO MAGISTÉRIO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR/SC**

19. A ISO 8589 (2007) apresenta as seguintes recomendações para o projeto de um laboratório de análise sensorial, EXCETO:
- A () Deve ser escolhido um local, longe de odores (inodoro) e de barulho, e de fácil acesso;
 - B () As cabines individuais, idealizadas para possibilitar concentração e prevenir a interação entre os julgadores, devem ser planejadas para que o acesso seja independente do local de preparo das amostras;
 - C () As cabines individuais devem ser de cores claras e sóbrias, sem qualquer composição ou desenho, evitando-se qualquer distração para o julgador;
 - D () A iluminação das cabines deve ser na cor vermelha e a indicação da passagem das amostras deve estar pintada na cor azul;
 - E () O *layout* precisa considerar os requisitos básicos de ventilação e de independência da cozinha, em relação ao acesso dos julgadores ao local dos testes.
20. Os métodos de análise sensorial são classificados em 3 grandes grupos:
- A () Discriminativos, descritivos e afetivos;
 - B () Sensibilidade, discriminativos e descritivos;
 - C () Descritivos, analíticos e subjetivos;
 - D () Discriminativos, analíticos e subjetivos;
 - E () Descritivos, de preferência e de sensibilidade.
21. Quando comparamos as características nutricionais, tecnológicas e sensoriais dos produtos fabricados com as farinhas de trigo integral versus as farinhas brancas refinadas, podemos fazer as seguintes afirmações, EXCETO:
- A () Os pães, biscoitos e massas integrais têm valor nutricional superior àqueles fabricados com farinha refinada;
 - B () Os pães fabricados com farinha refinada apresentam granulidade do miolo mais uniforme, casca mais fina, densidade específica menor, e são mais macios que os pães fabricados com farinha integral;
 - C () Os pães, biscoitos e massas fabricados com farinha de trigo refinada são produzidos mais facilmente;
 - D () Os biscoitos integrais tem maior quantidade de fibras, vitaminas e sais minerais;
 - E () A massa de farinha integral desenvolve mais facilmente as propriedades de tenacidade e extensibilidade do glúten do que a massa de farinha refinada.
22. Os métodos de conservação que reduzem a atividade de água dos alimentos são indicados abaixo, EXCETO:
- A () Liofilização;
 - B () Esterilização;
 - C () Adição de açúcar;
 - D () Secagem;
 - E () Desidratação.



**PROCESSO SELETIVO PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOAL EM CARÁTER TEMPORÁRIO
PARA ATUAR NO MAGISTÉRIO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR/SC**

23. Sobre as ferramentas e os sistemas de garantia de qualidade, indique a alternativa INCORRETA:
- A () As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. A legislação sanitária federal brasileira regulamenta essas medidas, em caráter geral;
 - B () A certificação ISO9001 certifica que a empresa possui um sistema de garantia de qualidade capaz de produzir produtos de acordo com as especificações, porém, para o comprador, não deve ser considerada como um substituto para a declaração de conformidade do produto;
 - C () A Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é uma ferramenta de gestão de risco reconhecida internacionalmente para o uso na gestão proativa de temas ligados à segurança de alimentos;
 - D () O Codex Alimentarius Commission (CAC) desenvolveu normas, guias e códigos internacionais, com o objetivo de fornecer proteção ao consumidor e uma prática correta para o comércio internacional de alimentos e produtos agrícolas;
 - E () A certificação ISO9001 só é obtida por uma empresa mediante um organismo de certificação internacional acreditado.
24. Aponte a alternativa em que a doença está corretamente relacionada ao micro-organismo e à sua provável fonte de contaminação:
- A () Infecção alimentar e enterite necrótica – *Clostridium botulinum* – ambiental e por meio do homem;
 - B () Botulismo – *Bacillus cereus* – ambiental e por meio do homem;
 - C () Febre tifoide, febres entéricas e enterocolite – *Salmonella* – o principal reservatório é o intestino do homem e de animais;
 - D () Gastroenterite diarreica e síndrome emética – *Clostridium botulinum* - homem;
 - E () Gastroenterite diarreica – *Staphylococcus aureus* – ambiental e alimentos embutidos.
25. O controle de Pragas que atenda a todos os requisitos de eficiência, garantia e custo deverá associar medidas preventivas e corretivas. Entre as alternativas abaixo, apenas uma não está associada às medidas preventivas para impedir que as pragas se instalem:
- A () Manutenção de telas em todas as janelas;
 - B () Manutenção de borrachas na parte inferior das portas de acesso;
 - C () Manutenção do controle das notas fiscais das mercadorias;
 - D () Manutenção do controle de estoque e da técnica correta de armazenagem;
 - E () Manutenção rígida do controle da recepção das mercadorias (higienização dos hortifrutis).
26. Os manipuladores de alimentos têm a obrigatoriedade de manter os seguintes cuidados de higiene pessoal, EXCETO:
- A () Usar uniforme completo, inclusive botas ou sapatos apropriados e cobertura (proteção para o cabelo). Não deverá ser permitido o uso de shorts, camisetas sem manga e chinelos;
 - B () Não usar cachecol e mangas compridas;
 - C () Não usar barba e bigode;
 - D () Não usar acessórios e bijuterias (incluindo aliança e relógio);
 - E () Manter unhas aparadas, limpas e sem esmalte (nem os claros).



**PROCESSO SELETIVO PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOAL EM CARÁTER TEMPORÁRIO
PARA ATUAR NO MAGISTÉRIO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR/SC**

27. Para sanitizar equipamentos e utensílios, pode-se usar solução clorada a 200ppm. Nesse caso, deve-se enxaguar após a imersão em cloro. Porém, para obtermos o efeito desejado do cloro, é fundamental que se faça uma perfeita lavagem prévia, com remoção de toda a sujeira, porque:
- A () Os resíduos orgânicos se ligam aos compostos clorados e formam espuma;
 - B () Os resíduos orgânicos formam compostos organoclorados, inativando o cloro e não produzindo o efeito sanitizante desejado;
 - C () Os resíduos minerais se ligam aos compostos clorados e não produzem o efeito sanitizante desejado;
 - D () Os resíduos minerais formam compostos com odor e sabor que permanecem no alimento;
 - E () Os resíduos orgânicos formam compostos poliméricos, que podem permanecer no alimento após a sanitização.
28. Os hortifrutis são as principais fontes de vitaminas e minerais e são indispensáveis em todo cardápio nutricionalmente equilibrado, porém possuem alta taxa de contaminação original. Em função disso, todos os vegetais devem ser higienizados mediante 3 etapas: pré-lavagem, desinfecção e enxágue, independente se sofrerá ou não a operação posterior de branqueamento. Essas 3 etapas juntas:
- A () Eliminam 99,8% dos micro-organismos patogênicos dos vegetais;
 - B () Eliminam 70,0% dos micro-organismos patogênicos e 30% dos esporulados dos vegetais;
 - C () Eliminam 90,0% dos micro-organismos patogênicos dos vegetais;
 - D () Eliminam totalmente a flora bacteriana dos vegetais;
 - E () Eliminam 70,0% dos micro-organismos patogênicos dos vegetais.
29. O processo *rigor mortis*, denominado conversão do músculo em carne, com diferentes graus de degradação enzimática e desnaturação de proteínas, pode resultar em marcantes variações nas propriedades da carne. Em relação ao processo *rigor mortis*, assinale a alternativa correta:
- A () A instauração do *rigor mortis*, quanto à medida da velocidade de queda do pH, é a mesma para bovinos, suínos e ovinos;
 - B () Quanto mais estresse o animal sofrer antes do abate, maior será o declínio do pH 24 horas após o abate, melhorando a qualidade da carne;
 - C () Quanto menor a temperatura, mais rápido será o estabelecimento do *rigor mortis*;
 - D () O tempo necessário para o estabelecimento do *rigor mortis* é variável, dependendo da quantidade de reservas de glicogênio muscular existente antes do abate;
 - E () As enzimas proteolíticas causam alterações no tecido muscular durante a estocagem refrigerada, causando aumento da rigidez e diminuição gradativa da maciez da carne.
30. Assinale a alternativa que indica o processo produtivo que está corretamente associado ao produto lácteo:
- A () Leite em pó – secagem do leite por atomização em *spray-drier*;
 - B () Creme de leite – concentração dos sólidos do leite mediante adição de açúcar, evaporação e secagem;
 - C () Doce de leite – fermentação e concentração;
 - D () Iogurte – evaporação e refrigeração;
 - E () Queijo – concentração e refrigeração.



**PROCESSO SELETIVO PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOAL EM CARÁTER TEMPORÁRIO
PARA ATUAR NO MAGISTÉRIO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR/SC**

31. Os cereais formam a base da nossa alimentação diária. Cereais verdadeiros são sementes que se reproduzem quando plantadas, normalmente chamados de grãos e são, na maior parte, gramíneas. Os pseudocereais são não gramíneas, e incluem o amaranto, o trigo sarraceno e a quinoa. São classificados como cereais verdadeiros:
- A () Milho, arroz, aveia, trigo, sorgo, cevada e mandioca;
 - B () Milho, arroz, aveia, trigo, sorgo, soja e cevada;
 - C () Milho, arroz, aveia, trigo, sorgo, batata e centeio;
 - D () Milho, arroz, aveia, trigo, sorgo, cevada e centeio;
 - E () Milho, arroz, aveia, trigo, sorgo, mandioca e soja.
32. Os cereais formam a base da nossa alimentação diária porque, em sua composição química, em base seca, contêm:
- A () De 65 a 80% de carboidratos;
 - B () De 50 a 60% de carboidratos;
 - C () De 80 a 90% de carboidratos;
 - D () De 10 a 30% de proteínas;
 - E () De 50 a 60% de proteínas.
33. Entre as propriedades nutricionais da aveia, podemos indicar as que estão relacionadas abaixo, EXCETO:
- A () É um cereal integral;
 - B () É uma importante fonte diária de fibras;
 - C () É uma importante fonte diária de minerais e fitonutrientes;
 - D () É um pseudocereal;
 - E () É fonte de beta glucana, uma fibra importante que auxilia na redução do colesterol.
34. A Resolução ANVISA RDC nº 360/2003, referente à rotulagem nutricional de alimentos embalados, obriga a declaração, no rótulo, da quantidade, por porção, de alguns nutrientes. Marque a alternativa que indica apenas os nutrientes que são obrigatórios na rotulagem nutricional:
- A () Proteínas, gorduras total, gorduras trans e vitaminas;
 - B () Proteínas, fibras, açúcares e lipídeos;
 - C () Proteínas, lipídeos, carboidratos e sódio;
 - D () Proteínas, lipídeos, fitoesteróis e fibras;
 - E () Proteínas, gorduras trans, gorduras saturadas e fitonutrientes.
35. As micotoxinas são compostos tóxicos produzidos por fungos. Uma vez que as micotoxinas são termoestáveis, precisa-se adotar a abordagem preventiva. As estratégias utilizadas para a prevenção do desenvolvimento de micotoxinas em cereais e em vegetais estão relacionadas abaixo. Indique a única alternativa INCORRETA:
- A () Utilização de linhagens de plantas resistentes à colonização fúngica;
 - B () Controle de insetos e roedores;
 - C () Controle de temperatura e umidade durante estocagem;
 - D () Controle do teor de lipídeos da planta;
 - E () Irradiação dos grãos.



**PROCESSO SELETIVO PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOAL EM CARÁTER TEMPORÁRIO
PARA ATUAR NO MAGISTÉRIO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR/SC**

36. A redução do consumo de sódio no Brasil é uma das estratégias do governo federal para o enfrentamento às doenças crônicas, como hipertensão arterial e doenças cardiovasculares. De acordo com o IBGE, o consumo individual de sal foi estimado entre 10 e 12g diários, o que representa mais do que o dobro do recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS), que é de menos de 5 gramas de sal diários por pessoa. O Ministério da Saúde, juntamente com as indústrias alimentícias brasileiras, assinaram um acordo para reduzir o teor de sódio em 16 categorias de alimentos até 2014. Assinale a categoria de alimento que NÃO está incluída nesse acordo de redução do consumo de sódio:

- A () Pão francês;
- B () Misturas para bolos e bolos prontos;
- C () Maionese;
- D () Salgadinhos de milho;
- E () Gelados comestíveis.

37. As alegações nutricionais, presentes nos rótulos de alimentos, deverão seguir novos critérios para serem utilizadas. A Resolução RDC 54/2012 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), publicada no Diário Oficial da União em 12/11/2012, alterou certos critérios de quantidades mínimas ou máximas para permissão do uso de termos como: *light*, baixo, rico, fonte, não contém, alto teor, entre outros. Entre os novos critérios de alegações nutricionais relacionados abaixo, indique a alternativa que NÃO está relacionada à Resolução RDC 54/2012:

- A () Os critérios para o uso das alegações de **fonte** e **alto teor de proteínas** receberam a exigência adicional de que as proteínas do alimento devem atender a um critério mínimo de qualidade;
- B () Ocorreu a alteração dos ingredientes e aditivos permitidos para cada categoria de alimentos;
- C () O uso da alegação *light* só será permitida para os alimentos que forem reduzidos em algum nutriente e essa alegação não poderá mais ser utilizada para os alimentos com valor absoluto, isto é, com baixo teor de algum nutriente, sem sofrer redução comparativa ao alimento normal;
- D () Ocorreu a alteração na base para o cálculo das alegações nutricionais. O cálculo antigo previa que os critérios para uso das alegações nutricionais fosse feito com base em 100g ou ml do alimento. A nova regra alterou essa base e passou a exigir que os critérios para uso das alegações nutricionais, na maioria dos alimentos, sejam calculados com base na porção do alimento;
- E () Foram desenvolvidos critérios para: **não contém** gorduras trans; **fonte** ou **alto conteúdo** de ácidos graxos ômega 3, para ácidos graxos ômega 6 e para ácidos graxos ômega 9; e **sem adição de sal**.

38. Os métodos analíticos que podem ser utilizados para a avaliação da alteração da qualidade de óleos e gorduras que são utilizados para o processo de fritura de um alimento incluem os métodos indicados abaixo, EXCETO:

- A () A determinação de compostos polares totais (%);
- B () Índice de acidez;
- C () Ácidos graxos livres (%), expressos em ácido oleico);
- D () Teor de nitrogênio total;
- E () Índice de peróxidos (meq/kg).



**PROCESSO SELETIVO PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOAL EM CARÁTER TEMPORÁRIO
PARA ATUAR NO MAGISTÉRIO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR/SC**

39. Os carboidratos podem ser classificados, de acordo com o grau de polimerização, em:
- A () Mono e dissacarídeos, hexoses e polissacarídeos;
 - B () Açúcares, oligossacarídeos e polissacarídeos;
 - C () Açúcares, poliois e polissacarídeos não amiláceos;
 - D () Mono e dissacarídeos, malto-oligossacarídeos e fruto-oligossacarídeos;
 - E () Açúcares, poliois e polissacarídeos amiláceos.
40. Entre os métodos de conservação e preparação dos alimentos indicados abaixo, aponte qual o processo que provoca mais alterações no valor nutricional dos alimentos:
- A () Congelamento;
 - B () Tratamento térmico;
 - C () Gelatinização;
 - D () Irradiação;
 - E () Liofilização.