

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

01. Processamento térmico significa a aplicação do calor ao alimento durante um período de tempo e a uma temperatura cientificamente determinada para alcançar a esterilidade comercial. Assinale a alternativa **INCORRETA** a respeito do tratamento térmico.

- a) A velocidade de penetração do calor da periferia até o centro da embalagem depende da estrutura e da composição do alimento.
- b) Embora os esporos de *Clostridium botulinum* não produzam toxinas, a destruição dos esporos é necessária, pois, se germinarem, as toxinas poderão, então, ser produzidas.
- c) A morte térmica de bactérias ocorre em escala logarítmica, se as condições de processamento térmico forem constantes.
- d) O processamento UHT é desvantajoso em relação à esterilização em autoclave, pois ocasiona maior perda nutricional, em razão das temperaturas mais altas.
- e) O processo de conservação de alimentos por processamento térmico do alimento em embalagens fechadas recebe o nome genérico de apertização.

02. Com respeito à conservação de alimentos pelo uso do frio, é **CORRETO** afirmar:

- a) As enzimas presentes em um alimento continuam ativas durante o tempo de estocagem refrigerada, mas com menor velocidade de reação.
- b) Na refrigeração, a temperatura usualmente está na faixa entre -1°C e -8°C.
- c) As substâncias refrigerantes usadas em sistemas de produção de frio para alimentos devem ter alto ponto de ebulição.
- d) Alimentos diferentes apresentam o mesmo teor de água congelada, se mantidos à mesma temperatura.
- e) O congelamento afeta, de forma importante, o valor nutricional dos alimentos.

03. Há diversos processos tecnológicos para modificação de óleos e gorduras, com objetivo de melhor adaptá-los à função desenvolvida na manufatura de diferentes produtos. Marque a afirmativa **INCORRETA**.

- a) Hidrogenação é o processo de conversão dos óleos vegetais em gordura vegetal, pela adição de átomos de hidrogênio nas duplas ligações da cadeia carbônica saturando a molécula de ácido graxo.
- b) A margarina é um dos produtos que têm como base a gordura vegetal parcialmente hidrogenada, por esse motivo, é semissólida e estável à temperatura ambiente.
- c) A qualidade dos óleos e gorduras comestíveis pode ser modificada para diferentes fins, mudando a disposição dos ácidos graxos que caracterizam os triacilgliceróis.
- d) A gordura vegetal parcialmente hidrogenada, rica em ácidos graxos *trans*, pode ser substituída por gorduras interesterificadas, o que consiste no intercâmbio entre os ácidos graxos dos triacilgliceróis de diferentes origens.
- e) As gorduras hidrogenadas são mais resistentes a temperaturas elevadas do que os óleos vegetais, porque não possuem ácidos graxos saturados e, por isso, são autorizadas para uso como meio de fritura.

04. São fatores que influenciam a composição química quantitativa dos alimentos:

- a) Condições de estocagem, condições de transporte, condições hídricas.
- b) Nutrição do vegetal, nutrição do animal, período da ação microbiana.
- c) Grau de maturação do vegetal, vacinação do animal, idade do animal.
- d) Constituição genética, condições de crescimento, parte do alimento.
- e) Produção com rotação de culturas, irrigação, disponibilidade de água.

05. Os cereais são grãos comestíveis, formados a partir das flores de gramíneas. Dentre os cereais consumidos pelo homem, destaca-se o arroz, a aveia, a cevada, o milho e o trigo. Os cereais possuem, basicamente, três partes, nas quais há predominância de um nutriente. Assinale a opção **CORRETA** para as partes dos grãos de cereais e seus respectivos nutrientes predominantes.

- a) Pericarpo (fibra alimentar), gérmen (lipídeos), endosperma (amido).
- b) Endocarpo (minerais), escutelo (lipídeos), capa aleurômica (proteínas).
- c) Gérmen (vitaminas lipossolúveis), pericarpo (minerais), endosperma (tiamina).
- d) Endosperma (glúten), gérmen (vitaminas hidrossolúveis), pericarpo (amido).
- e) Epicarpo (fibra alimentar), escutelo (lipídeos), endocarpo (amido).

06. O valor biológico das proteínas é a proporção de nitrogênio absorvido, retido pelo organismo para manter a integridade dos tecidos e permitir o intercâmbio de aminoácidos entre os órgãos e tecidos. Em termos gerais, pode-se afirmar que proteínas de alto valor biológico são:

- a) aquelas que possuem todos os aminoácidos limitantes e os essenciais em proporções ideais.
- b) aquelas que possuem os aminoácidos indispensáveis, mantendo uma relação proporcional entre si, ideal para a síntese proteica.
- c) aquelas que possuem os aminoácidos essenciais e os aminoácidos sulfurados em proporções equivalentes.
- d) aquelas que possuem os aminoácidos indispensáveis, parcialmente indispensáveis e os dispensáveis.
- e) aquelas que possuem os aminoácidos em proporções adequadas para a absorção e síntese proteica.

07. Na produção industrial de bolachas recheadas de sabor morango foram propostas três concentrações diferentes desse aditivo e como intensificador de cor, o pigmento cochonilha. O teste sensorial apropriado para identificar a preferência do julgador treinado para o atributo sabor é:

- a) Escala hedônica.
- b) Comparação múltipla.
- c) Teste de ordenação.
- d) Teste triangular.
- e) Teste duo-trio.

08. O amadurecimento corresponde às mudanças sensoriais de sabor, odor, cor e textura, que tornam o fruto aceitável para consumo. Escolha a opção **CORRETA** acerca das transformações que ocorrem durante o amadurecimento.

- a) As mudanças metabólicas associadas ao amadurecimento envolvem processos de degradação e síntese de componentes. As reações de degradação são o alvo para a aplicação das técnicas que visem à conservação.
- b) A respiração é o principal processo fisiológico após a colheita e consiste na oxidação das moléculas complexas e simples. Quanto mais elevada a atividade respiratória de um fruto mais perecível ele será.
- c) A respiração pode ser definida como a degradação de moléculas complexas, como o amido, em moléculas mais simples com produção de energia (ATP). Quanto mais elevada a atividade respiratória de um fruto mais energético ele será.
- d) Os frutos são divididos em climatéricos e não climatéricos, de acordo com seu padrão respiratório. Os frutos climatéricos apresentam grandes variações na respiração, coincidindo com o pleno amadurecimento e o teor de açúcar.
- e) As mudanças na textura e coloração durante o amadurecimento são importantes para o valor nutricional dos frutos e aceitação para consumo, que consistem na degradação da clorofila e das substâncias pécnicas.

09. São aplicações da análise sensorial, **EXCETO**:

- a) pesquisa e desenvolvimento de novos produtos.
- b) controle de qualidade na fabricação de produtos alimentícios.
- c) controle de mercado com aplicação de testes de aceitação e preferência.

- ~~d) estudos comparativos entre produtos concorrentes.~~
e) determinação de diferentes graus de qualidade para definição de preço.

10. Os alimentos funcionais são aqueles que, além das funções nutricionais básicas, quando consumidos como parte da dieta usual, produzem efeitos metabólicos e/ou fisiológicos benéficos à saúde. **NÃO** é correto afirmar:

- a) O licopeno, pigmento encontrado no tomate, tem ação antioxidante, que protege as células contra os efeitos dos radicais livres.
- b) As fibras alimentares auxiliam no funcionamento do intestino. Seu consumo deve ser associado a uma alimentação e hábitos de vida saudáveis.
- c) Os fitoesteróis, presentes na soja, auxiliam na redução do colesterol e retardam o início do climatério nas mulheres.
- d) O manitol, xilitol e sorbitol são alcoóis com poder edulcorante e não são cariogênicos.
- e) Os fruto-oligossacarídeos, sintetizados pelo *Aspergillus nigricans* na presença de açúcar, contribuem para o equilíbrio da flora intestinal.

11. São critérios para que um micro-organismo seja classificado como probiótico para uso humano, **EXCETO**:

- a) ser de origem humana.
- b) não possuir propriedades patogênicas.
- c) ser estável em presença de ácido e bile.
- d) ser inócuo para as atividades metabólicas.
- e) ser resistente aos processos tecnológicos.

12. Prebióticos “são definidos como alimentos não digeríveis pelo hospedeiro e que têm a propriedade de ser fermentados de maneira seletiva no cólon, favorecendo o seu bem-estar”. Sobre as características dos prebióticos e a alegação de propriedade funcional, é **CORRETO** afirmar:

- a) Não devem ser hidrolisados ou absorvidos na parte superior do trato digestório, a fim de modular somente o trânsito intestinal.
- b) Devem ser seletivos para uma quantidade limitada de micro-organismos habitantes do cólon, a fim de modular a fermentação microbiana, estimulando bactérias bífidas, naturalmente presentes no cólon do hospedeiro.
- c) Não devem sofrer as dificuldades de sobrevivência que os micro-organismos probióticos enfrentam para alcançar o local de ação nos intestinos, a fim de contribuir com o aumento do bolo fecal.
- d) São exemplos de prebióticos os fruto-oligossacarídeos, as inulinas, o amido resistente, as glicoproteínas e as bactérias bífidas que modulam o trânsito no trato digestório.
- e) Os ingredientes prebióticos devem alterar a microbiota habitante do cólon, tornando-a mais saudável para o hospedeiro e, de forma indireta, contribuir com a diminuição do colesterol, via absorção de ácidos biliares.

13. O processo de amostragem para análises prevê etapas específicas que assegurem a representatividade da amostra em relação ao todo. Em relação às etapas do processo de amostragem, coloque (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as afirmativas falsas.

- I - A amostra bruta deve ser uma réplica, em ponto reduzido, do universo considerado, no que diz respeito tanto à composição como a distribuição do tamanho das partículas.
- II - A redução das amostras sólidas a primeira etapa é a conversão, de todo material, para a forma de pó ou granulado, podendo ser reduzida mecanicamente por quarteamento.
- III - A coleta das amostras fluidas é realizada após agitação, homogeneização, seguida de repouso, com coleta de mesmo volume do alto, do meio e do fundo do recipiente.
- IV - No preparo da amostra existem outros fatores importantes a serem considerados como contaminações, mudança na composição da amostra durante o preparo, a natureza da amostra e o método analítico envolvido.
- V - Para extração eficiente de um componente da amostra, é necessário um pré-preparo, como por exemplo, para determinação de proteína pelo método de Kjeldahl a desintegração da amostra deve ser feita com álcalis.

Marque a opção que contém a sequência **CORRETA**.

- a) (V) (F) (V) (F) (V)

- b) (F) (V) (V) (V) (F)
- c) (V) (F) (V) (F) (F)
- d) (F) (V) (F) (V) (V)
- e) (V) (F) (F) (V) (F)

14. Em relação à caracterização de óleos e gorduras, escolha a opção **CORRETA** acerca das determinações analíticas usualmente empregadas.

- a) O índice de iodo é a medida da insaturação dos ácidos graxos, definido como a quantidade de iodo, em gramas, adicionados nas ligações duplas da cadeia carbônica.
- b) Para caracterização da quantidade de ácidos graxos de alto e baixo peso molecular, utiliza-se o índice de saponificação. Por não detectar peso molecular médio, não é um bom índice para detectar adulterações.
- c) A caracterização da deterioração da gordura é realizada pela medida da rancidez. A oxidativa é medida pelo índice de acidez, e a rancidez hidrolítica pelo índice de peróxido.
- d) O índice de TBA é uma alternativa ao índice de peróxido, pois os hidroperóxidos reagem com o ácido 2-tiobarbitúrico, dando produtos de coloração amarelada, porém só pode ser usado para óleos vegetais.
- e) A caracterização dos ácidos graxos de cadeia longa é medida pela determinação de compostos apolares, sendo essa a análise mais específica para a caracterização de óleos vegetais.

15. Os ácidos orgânicos presentes nos alimentos influenciam o sabor, o odor, a cor, a estabilidade e a manutenção da qualidade. A acidez titulável de frutas varia de 0,2 a 0,3%, nas hortaliças, exceto para o tomate, varia de 0,1 a 0,4% e, para produtos de origem animal, tem menor acidez. Em relação às aplicações da medida da acidez titulável, marque a opção **INCORRETA**.

- a) Indicação de pureza e qualidade em produtos fermentados como vinhos.
- b) Indicação de deterioração de óleos e gorduras, pela presença de ácidos graxos livres provenientes da hidrólise dos triacilgliceróis.
- c) Indicação de deterioração por bactérias com produção de ácido.
- d) Indicação de pureza e qualidade de óleos e gorduras vegetais extra-virgem, definidos pela presença de ácido oleico.
- e) Indicação do grau de maturação de frutas e vegetais e condições de crescimento.

16. A deterioração microbiana dos alimentos é um processo que deve ser evitado. Das relações entre micro-organismos e deteriorações abaixo, apenas uma é **INCORRETA**. Assinale-a.

- a) Bactérias, como *Pseudomonas*, bolores e leveduras são capazes de ocasionar rancificação hidrolítica em produtos lácteos, resultando na liberação de ácidos graxos.
- b) Uma importante deterioração em sucos de frutas frescas é a fermentação alcoólica, por desenvolvimento de bactérias produtoras de quantidades moderadas de álcool.
- c) O gênero *Clostridium* está associado à deterioração putrefativa da carne, com produção de compostos como H₂S.
- d) Espécies mesófilas de *Bacillus* podem causar deterioração em alimentos de baixa acidez enlatados, principalmente, quando o vácuo nas embalagens é insuficiente.
- e) Alterações de cor em pescado salgado podem advir da ação de bactérias halotolerantes, como as do gênero *Micrococcus*.

17. Segundo o Codex Alimentarius, o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP/APPCC) deve ser adotado para a garantia da segurança de alimentos, nos âmbitos nacional e internacional. Sobre o HACCP/APPCC, são verdadeiras as afirmações abaixo, **EXCETO**:

- a) A implantação das Boas Práticas de Fabricação deve ocorrer logo após a adoção do sistema HACCP/APPCC.
- b) É um sistema que deve ser adotado em toda a cadeia produtiva de alimentos, embora não seja de risco zero.
- c) O sistema HACCP/APPCC tem como focos os perigos biológicos, físicos e químicos, com fundamentação científica.
- d) A etapa de monitoramento, no sistema HACCP/APPCC, objetiva medir ou observar se os limites críticos estão sendo respeitados em cada ponto crítico de controle.

- ~~e) O sistema HACCP/APPCC é produto e processo específico, portanto, o plano de implantação deve ser elaborado para atender a cada produção de alimento em particular.~~

18. A sobrevivência e a multiplicação de micro-organismos em alimentos dependem de fatores intrínsecos e extrínsecos, relacionados com o alimento e com o ambiente, respectivamente. Em relação a esses fatores, coloque (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as afirmativas falsas.

- I - A atividade de água corresponde à relação entre pressão parcial de vapor da água contida no alimento e a pressão de vapor da água pura, a uma dada temperatura.
- II - Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) são os mais sujeitos à multiplicação microbiana, tanto de patogênicos quanto de deterioradores.
- III - Bactérias que se desenvolvem bem em condições de aerobiose e de anaerobiose são denominadas bactérias anaeróbias facultativas.
- IV - O leite bovino possui compostos antimicrobianos naturais, tais como as imunoglobulinas e o sistema lactoperoxidase.
- V - Microrganismos psicrófilos têm temperatura ótima de crescimento entre 10°C e 15°C, enquanto que os microrganismos psicrotróficos não se desenvolvem entre 0°C e 7°C.

Marque a opção que contém a sequência **CORRETA**.

- a) (F) (V) (F) (V) (V)
- b) (F) (V) (V) (V) (F)
- c) (V) (F) (V) (F) (V)
- d) (V) (F) (V) (F) (F)
- e) (V) (F) (V) (V) (F)

19. São falsos os requisitos legais para leite pasteurizado citados abaixo, **EXCETO**:

- a) Índice crioscópico máximo de -0,512°C.
- b) Acidez máxima de 0,14 g/L expressa como ácido láctico.
- c) Estabilidade ao etanol máxima de 72% v/v.
- d) Teor de gordura máximo de 3g/100g para leite integral.
- e) Teor de sólidos não gordurosos máximo de 8,4g/100g.

20. Assinale a alternativa que, **CORRETAMENTE**, indique as enzimas pesquisadas e seus respectivos resultados de análises exigidos pela legislação para leite, logo após o processo de pasteurização:

- a) Presença de fosfatase alcalina e ausência de plasmina.
- b) Ausência de peroxidase e presença de lisina.
- c) Presença de fosfatase alcalina e ausência de lisozima.
- d) Presença de peroxidase e ausência de fosfatase alcalina.
- e) Ausência de fosfatase alcalina e presença de lisina.

21. Assinale a alternativa **INCORRETA** com respeito aos aspectos legais abaixo relacionados, considerando o leite cru refrigerado, sua coleta e seu transporte a granel.

- a) No caso da refrigeração em tanque por expansão direta, o leite deve atingir temperatura igual ou inferior a 4°C, no tempo máximo de 3h após o término da ordenha.
- b) Não é permitido acumular, em determinada propriedade rural, a produção de mais de uma ordenha, para enviá-la uma única vez por dia ao tanque comunitário.
- c) Não é permitido o transporte do leite em latões e em temperatura ambiente, sob nenhuma circunstância.
- d) O local de instalação do tanque de refrigeração deve ser coberto, arejado, pavimentado e de fácil acesso ao veículo coletor, recomendando-se isolamento por paredes.
- e) Antes do início da coleta, o leite deve ser analisado, realizando-se a prova de alizarol na concentração mínima de 72% v/v.

22. Assinale a alternativa que está **INCORRETA**, no que diz respeito à definição ou classificação de tipo de leite fermentado:

- a) Iogurte é fabricado mediante fermentação de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*.
- b) Leite acidófilo é fermentado por *Lactobacillus casei*.
- c) Para produção de Kumys, emprega-se *Kluyveromyces marxianus*.
- d) No Kefir, há fermentação por leveduras e bactérias.
- e) Na Coalhada, os fermentos usados são formados por bactérias mesófilas produtoras de ácido láctico.

23. Sobre a composição e os requisitos dos leites fermentados, está **CORRETA** a seguinte alternativa:

- a) É permitido o uso tanto de leite quanto de leite reconstituído padronizado no teor de gordura.
- b) É facultativo o tratamento térmico após a fermentação.
- c) Exige-se, dos leites fermentados, consistência firme.
- d) A conservação dos leites fermentados pode ser feita à temperatura ambiente, desde que mantenha os micro-organismos benéficos viáveis.
- e) Amidos e amidos modificados não têm o seu uso permitido em leites fermentados.

24. As operações abaixo são aplicáveis à produção de leites fermentados, **EXCETO**:

- a) Tratamento térmico do leite em binômio tempo/temperatura superiores aos usados na pasteurização do leite de consumo.
- b) Adição de fermentos lácticos e incubação à temperatura controlada.
- c) Coagulação ácida, resultante da produção de ácido láctico a partir da lactose.
- d) Pasteurização do leite fermentado após incubação e antes do resfriamento final.
- e) Fermentação na própria embalagem, no caso de iogurte natural.

25. Sobre os equipamentos usados para fabricação de doce de leite no Brasil, estão corretas as afirmativas abaixo, **EXCETO**:

- a) A camisa de vapor presente nos tachos garante o aquecimento da mistura de leite e açúcar, devendo ser instalada a, aproximadamente, 1/3 da altura do tanque.
- b) O eixo agitador dos tanques promove melhor evaporação da água, evita queima de produto na parede e diminui a formação de espuma.
- c) Os evaporadores a vácuo de fluxo contínuo e circulação forçada são os mais indicados para concentração do leite na fabricação de doce de leite.
- d) A evaporação a vácuo confere menor dano aos constituintes do leite, por usar diferenças de temperatura entre o meio de aquecimento e o leite na ordem de 5°C a 6°C.
- e) O aumento gradativo do ponto de ebulição da mistura de leite e açúcar possibilita o funcionamento de evaporadores de múltiplos efeitos.

26. Ao final do processamento, o doce de leite constitui-se em uma solução supersaturada de lactose, e o aparecimento de cristais gera o defeito de arenosidade. Sobre esse defeito, é **CORRETO** afirmar:

- a) O crescimento dos cristais de lactose confere um estado de energia mais alto ao sistema.
- b) O aumento na viscosidade do doce de leite contribui para a formação de cristais de lactose perceptíveis ao paladar.
- c) Para que ocorra a cristalização forçada ou induzida, é necessária a adição de núcleos de cristalização, o que se consegue com o uso de lactose em pó.

~~d) A ação da lactase favorece o controle da cristalização e diminui o tempo de fabricação do doce de leite.~~

e) Durante o resfriamento do doce de leite, o aumento na solubilidade da lactose contribui para a formação de textura arenosa.

27. Qual dos itens abaixo está em **DESACORDO** com a legislação brasileira de doce de leite?

- a) São ingredientes obrigatórios o leite e/ou leite reconstituído e a sacarose, no máximo, de 30kg/100 litros de leite.
- b) Os teores mínimos de proteínas e de umidade no doce de leite devem ser de 5g/100g e 30g/100g, respectivamente.
- c) Permite-se que a consistência do doce de leite para confeitaria e/ou sorveteria seja mais firme.
- d) A cor castanho-caramelado do doce de leite é aceitável, em razão da reação da Maillard.
- e) O bicarbonato de sódio é aprovado para uso em doce de leite, como coadjuvante de tecnologia/elaboração.

28. São procedimentos técnicos aplicáveis à fabricação de queijos, **EXCETO**:

- a) adição de água ao leite antes da coagulação.
- b) adição do coalho e, em sequência, adição da solução de cloreto de cálcio.
- c) coagulação realizada em temperaturas entre 28°C e 35°C.
- d) maior tempo de salga em salmoura para queijos com maior área superficial.
- e) pré-prensagem no tanque de fabricação, com a presença de soro.

29. Acerca de defeitos nos queijos, é **CORRETO** afirmar:

- a) O sabor amargo é um dos defeitos mais comuns e origina-se do acúmulo de peptídeos durante a maturação dos queijos.
- b) Para prevenção do sabor amargo, é eficaz o uso de coagulantes de origem microbiana.
- c) A ocorrência de trincas na casa de queijos pode ser resultante do excesso de mineralização durante a fabricação.
- d) Sabor ácido é mais comum em queijos com reduzido teor de umidade.
- e) A formação de gás em queijos, por bactérias do grupo coliforme, causa estufamento tardio.

30. Sobre o leite destinado à fabricação de queijos, pode-se afirmar:

- a) Leite proveniente de animais com mastite apresenta maior teor de lactose, o que favorece a acidificação durante a fabricação de queijos.
- b) Proteases microbianas geram liberação de ácidos graxos, os quais conferem sabor de ranço aos queijos.
- c) O teor de gordura do leite é o fator mais importante para a retenção dos demais constituintes no queijo.
- d) A pré-maturação do leite com fermento dificulta a ação enzimática do coalho.
- e) A contaminação do leite por *Clostridium* provém do solo das fazendas, o qual, por sua vez, contamina a silagem usada na alimentação do gado.

LÍNGUA PORTUGUESA

- O seguinte texto, de Roberto Pompeu de Toledo, publicado em 2002, motiva todas as questões desta prova. Volte a ele sempre que julgar necessário.

Saudade do televisor

1. Houve tempo em que havia o televisor. Será que sobra algum televisor? Será que sobra, até mesmo, quem saiba o que é televisor? Televisor era a pessoa que, não tendo televisão em casa, se aproveitava da do vizinho. O jovem leitor duvida? Acha que se está aqui inventando vocábulo exótico, só para fazer graça? Pois corra aos dicionários. A palavra ali está, tanto no *Aurélio* como no *Houaiss*. Os dicionários têm isso de bom: conservam as palavras em desuso como os sedimentos conservam os fósseis. Neles repousam, em sono esplêndido, palavras como bufarinheiro e alcouceira, mandrana e parvajola. Ou então, diriam os moralistas, palavras que, embora em uso, identificam práticas em desuso: honestidade, vergonha, intimidade, virgindade...
2. Quem viveu os primeiros anos da televisão sabe que o fenômeno da televisão não foi desprezível. Poucos tinham televisores em casa. Aos sem-TV, essa maioria de deserdados, restava correr à casa dos que a possuíam como os famintos correm aos sopões da caridade. O televisor era um tipo social definido e reconhecido em seus direitos e sua individualidade. Os próprios apresentadores da TV se referiam a eles. Davam boa noite "aos televisores". Depois, ele desapareceu. Desapareceu como, por exemplo, a figura do agregado, tão popular nos romances do século XIX. O agregado, mal comparando, era um televisor sem televisão.
3. As famílias livraram-se do agregado. Livraram-se em seguida, acrescentando-se de passagem, do excesso de filhos e ficaram mais enxutas, para usar a palavra que lhes conviria se famílias fossem empresas – se é que não são. Mas, na medida em que, nos lares, se iam cortando os excessos, em matéria de seres humanos, iam-se, inversamente, multiplicando os aparelhos de TV. Ninguém mais deixava de tê-los. Nem mesmo os moradores de barracos. Triunfo! O televisor de antes agora tinha seu próprio aparelho. Foi alcançado por ele, em seu avanço irresistível, como a maré, ao subir, alcança a praia toda. O vocábulo que o identificava virou forma sem conteúdo.
4. A era do televisor coincidiu com os anos de inocência da televisão. Basicamente, tal inocência consistia na crença de que televisão era uma coisa, e vida era outra. O televisor, assim como a amável família que o acolhia, olhava para aquela caixinha luminosa com deslumbramento, sim, mas também com suave distanciamento. Apreciavam seus truques como se apreciam os truques do mágico no circo, mas depois iam cuidar de suas existências. Reinava a ilusória impressão de que a TV ocupava um lugar determinado no mundo, um pedaço pequeno e restrito, de onde não tinha como extrapolar. Admitir o contrário seria convir com a hipótese absurda de o caleidoscópio proporcionar algo mais, na existência de uma pessoa, do que um divertimento ligeiro para os olhos. Ou de o gramofone ir além de produzir alguns breves instantes agradáveis – ou desagradáveis – para o ouvido.
5. Aquela inocente caixa de luz revelou-se muito mais que uma caixa de luz, porém. Revelou-se uma caixa de surpresas, caixa de Pandora, caixa-preta – escolha o leitor a caixa de sua preferência. Cedo transbordou para muito além de seu suposto lugar certo e determinado. Hoje se conhece todo seu alcance. Não é que a televisão tenha ocupado todos os cantos da vida. Essa também não deixa de ser uma visão ingênua. É outra coisa: a televisão tomou o lugar da vida. Substituiu-a. Engoliu-a e vomitou-se a si mesma no lugar.
6. No doce tempo do televisor, ocorriam fenômenos que hoje parecem nada menos que prodigiosos. Enquanto a televisão tinha sua sede na sala do vizinho, o Carnaval era na rua e o futebol era no campo. Sim, meninos: o Carnaval era na rua e o futebol no campo! Aos poucos, tudo foi entrando TV adentro, como se aquela caixa tivesse um ímã, ou como se fosse um buraco negro a atrair a matéria cósmica à sua volta. Hoje, tanto o Carnaval como o futebol são na TV. Tire-se deles a TV, e será como cortar-lhes o ar. Não sobreviverão. E a eleição? No tempo do televisor, a televisão ficava lá na sala, quieta, enquanto o comício era na praça. Eleição agora também foi sugada pelo campo gravitacional da televisão. Neste ano haverá Copa do Mundo e eleição. Se por alguma espécie de desgraça a televisão sumir do mundo, não haverá nem uma nem outra. Ou melhor, pode até haver, mas serão coisas de naturezas tão diversas das que nos habituamos que não merecerão os mesmos nomes.
7. Dito o que, chegamos aos programas de TV como o chamado de *Big Brother*. O *Big Brother* original, do romance 1984, de George Orwell, espionava os cidadãos de modo tão sufocante que a vida ficava irrespirável. O

~~Big Brother de hoje é o contrário. Sem a presença dele, sem seu olho benfazejo, aí sim é que a vida some. Estou na TV, logo existo. A vida é representar para a câmara, e representar para a câmara é a vida. Estar na TV, mesmo que seja a troca de nada, sem ter nada a dizer, nem habilidade a demonstrar, eis o programa supremo da existência. O televisinho ficaria intrigado. Hesitaria em voltar à sala onde reinava aquela caixa.~~

TOLEDO, Roberto Pompeu de. Saudade do televisinho. *Veja*, São Paulo, v. 35, n. 8, p. 122, 27 fev. 2002.

31. O principal propósito comunicativo do autor do texto é:

- a) avaliar criticamente a transformação de hábitos proporcionada pela televisão.
- b) enaltecer a tecnologia com a qual se beneficiaram os programas de televisão.
- c) avaliar a transformação de hábitos linguísticos através dos tempos.
- d) evidenciar como o televisinho de outrora se ajustaria plenamente à programação atual da TV.
- e) refletir sobre a necessidade de a televisão voltar à ingenuidade de seus primórdios.

32. Considerando-se o entendimento global do texto, avalie a adequação das seguintes proposições:

- (I) Os dicionários dão acolhida a arcaísmos, como *bufarinheiro* e *televisinho*.
- (II) Virar “forma sem conteúdo” significa transformar-se em arcaísmo.
- (III) A ideia de que a televisão não extrapolaria seu lugar revelou-se falsa.
- (IV) O *Big Brother* televisivo é antagônico ao apresentado por George Orwell, na literatura.
- (V) Aos olhos atuais, o carnaval na rua e os jogos de futebol no campo – sem as coberturas das redes televisivas – parecem fenômenos prodigiosos.

Avaliadas as proposições, assinale a única alternativa **CORRETA**.

- a) Somente as proposições (I) e (II) estão adequadas.
- b) Somente as proposições (II) e (III) estão adequadas.
- c) Somente as proposições (III), (IV) e (V) estão adequadas.
- d) Todas as proposições estão inadequadas.
- e) Todas as proposições estão adequadas.

33. Após avaliar os comentários que os segmentos do texto nos proporcionam, assinale a alternativa que apresenta alguma **improcedência**.

- a) “Os dicionários têm isso de bom: conservam as palavras em desuso como os sedimentos conservam os fósseis.” (§ 1) → A acentuação na forma verbal têm é usada para diferenciá-la da terceira pessoa do singular (os dicionários têm / o dicionário tem); a acentuação em fósseis justifica-se por se tratar de palavra paroxítona terminada em eis, como é o caso também, entre outras, de dóceis e vulneráveis.
- b) “Quem viveu os primeiros anos da televisão sabe que o fenômeno da televisinhança não foi desprezível.” (§ 2) → Pela mesma razão por que acentuou fenômeno, o autor acentuaria, entre outras, as palavras catálogo e espetáculo; o acento em desprezível deve-se ao fato de a palavra ser paroxítona terminada em i.
- c) “Será que sobra, até mesmo, quem saiba o que é televisinho?” (§ 1) → O autor acentua será e até, por serem palavras oxítonas terminadas nas vogais a ou e; não acentua saiba, por ser paroxítona terminada em a; quisesse, entretanto, registrar o pretérito imperfeito do indicativo desse mesmo verbo, deveria fazê-lo da seguinte forma: sabía.
- d) “... restava correr à casa dos que a possuíam como os famintos correm aos sopões da caridade.” (§ 2) → Eis a regra que justifica o acento da palavra em destaque: acentua-se o i, segunda vogal tônica do hiato, formando sílaba sozinho; se o autor precisasse empregar a terceira pessoa do singular, manter-se-ia o acento: possuía.
- e) “Ninguém mais deixava de tê-los. Nem mesmo os moradores de barracos.” (§ 3) → As oxítonas de terminação em devem ser acentuadas, como é o caso da primeira palavra grifada; as formas pronominais do tipo lo e variações nem sempre são precedidas de flexão verbal acentuada, como se vê pelos exemplos: parti-lo(s), parti-la(s), agredi-lo(s) e agredi-la(s).

34. Observe que, no primeiro parágrafo, o autor, fiel à ortografia vigente, grafa as formas televisão, vizinho e exótico, nas quais o som de zê é representado por três letras distintas: s, z e x. Atento a situações como essa, aponte a alternativa em que **apenas uma das palavras grifadas** está escrita **ERRADAMENTE**.

- a) Pusera a televisão em uma grande sala para os televizinhos poderem assistir à exibição do filme.
- b) Como houve paralisação dos funcionários da tevê, não seria transmitido o filme a que ele tanto quisera assistir.
- c) Fico extremamente saudoso daquele tempo em que não escasseavam televizinhos em nossas casas.
- d) Vencendo a timidês, Valfrido se juntava aos demais televizinhos e prazerosamente assistia à ingênua programação da tevê.
- e) Seu estado de embriaguez era tão visível, que não houve permissão do dono da casa para que ele se juntasse aos demais televizinhos.

35. Listamos, a seguir, numerando-as de 1 a 6, algumas relações semânticas que podem ser estabelecidas por adjuntos adverbiais ou por orações adverbiais:

- (1) Concessão
- (2) Comparação
- (3) Condição
- (4) Consequência
- (5) Lugar
- (6) Tempo

Identifique, com o número correspondente, a presença dessas relações nos segmentos destacados a seguir:

- () “... serão coisas de naturezas tão diversas das que nos habituamos que não merecerão os mesmos nomes.” (§ 6)
- () “... conservam as palavras em desuso como os sedimentos conservam os fósseis.” (§ 1)
- () “Ou então, diriam os moralistas, palavras que, embora em uso, identificam práticas em desuso...” (§ 1)
- () “Enquanto a televisão tinha sua sede na sala do vizinho, o Carnaval era na rua e o futebol era no campo.” (§ 6)
- () “... ficaram mais enxutas, para usar a palavra que lhes conviria se famílias fossem empresas...” (§ 3)
- () “Cedo transbordou para muito além de seu suposto lugar certo e determinado.” (§ 5)
- () “Aquela inocente caixa de luz revelou-se muito mais que uma caixa de luz, porém.” (§ 5)
- () “... espionava os cidadãos de modo tão sufocante que a vida ficava irrespirável.” (§ 7)

Feita a identificação, aponte a alternativa que apresenta a **sequência resultante**.

- a) 1 - 2 - 6 - 5 - 3 - 6 - 2 - 4
- b) 1 - 6 - 1 - 1 - 5 - 5 - 4 - 2
- c) 2 - 2 - 6 - 6 - 3 - 4 - 4 - 2
- d) 2 - 6 - 6 - 1 - 5 - 5 - 2 - 4
- e) 4 - 2 - 1 - 6 - 3 - 5 - 2 - 4

36. Releia o segmento:

“... a TV ocupava um lugar determinado no mundo, um pedaço pequeno e restrito, de onde não tinha como extrapolar.” (§ 4)

Reescrevemos a seguir o segmento anterior procedendo a algumas mudanças. Em apenas um dos casos **foi preservada a língua escrita de padrão culto**. Aponte-o.

- a) ...a TV ocupava um lugar determinado no mundo, um pedaço pequeno e restrito, o qual até hoje não me esqueço.
- b) ...a TV ocupava um lugar determinado no mundo, um pedaço pequeno e restrito, o qual tenho recordações.
- c) ...a TV ocupava um lugar determinado no mundo, um pedaço pequeno e restrito, o qual nos dirigíamos todas as noites.
- d) ...a TV, a que todos nos rendíamos, ocupava um lugar determinado no mundo, um pedaço pequeno e restrito.
- e) ...a TV, à cujo o encantamento nos rendíamos, ocupava um lugar determinado no mundo, um pedaço pequeno e restrito.

37. Inspirados na temática do texto, propomos algumas construções que devem ser avaliadas quanto à adequação à concordância recomendada pela norma culta:

- (I) Os televisinhos eram os melhores possíveis.
- (II) É possível que ainda hoje haja alguns televisinhos.
- (III) Enfim chegou o televisinho e a televisinha.
- (IV) Não é proibida a entrada de televisinhos.
- (V) A televisinha ficou meio impressionada com o filme.
- (VI) Deu oito horas quando os televisinhos chegaram.
- (VII) Fui eu que convidei o televisinho.
- (VIII) Algum de vocês receberam o televisinho?

Avaliadas as construções, aponte a alternativa **CORRETA**.

- a) todos os itens estão corretos.
- b) todos os itens estão incorretos.
- c) somente os itens (II), (VI) e (VII) estão incorretos.
- d) somente os itens (II), (VI) e (VIII) estão incorretos.
- e) somente os itens (I), (IV) e (VIII) estão incorretos.

38. Inspirados em segmentos do texto, comentamos aspectos estilísticos da língua portuguesa. Avalie a adequação desses comentários.

- (I) “Pois corra aos dicionários. A palavra ali está, tanto no *Aurélio* como no *Houaiss*.” (§ 1) → Quando se diz *Aurélio* e *Houaiss* em lugar de dicionários de autoria desses lexicógrafos, está se empregando o recurso estilístico da metonímia.
- (II) “Neles repousam, em sono esplêndido, palavras como bufarinheiro e alcouceira...” (§ 1) → A forma verbal repousam exemplifica um caso de prosopopeia.
- (III) “Poucos tinham televisores em casa.” (§ 2) → Dissesse o autor que “poucos tínhamos”, evidenciando sua inclusão no sujeito, ele estaria se valendo do recurso estilístico da silepse de número.
- (IV) “Aos sem-TV (...) restava correr à casa dos que a possuíam...” (§ 2) → A reescrita “Aos sem-TV, restava-lhes correr à casa dos que a possuíam...” exemplifica o recurso estilístico do pleonasma.
- (V) “O televisinho de antes agora tinha seu próprio aparelho. Foi alcançado por ele, em seu avanço irresistível, como a maré, ao subir, alcança a praia toda.” (§ 3) → A reescrita “O aparelho de TV foi maré alta que alcançou a todos...” exemplifica o recurso estilístico da metáfora.

Avaliados os comentários, assinale a única alternativa **CORRETA**.

- a) Todos os comentários são adequados.
- b) Todos os comentários são inadequados.
- c) Somente um dos comentários é inadequado.
- d) Somente os comentários (I) e (V) são inadequados.
- e) Somente os comentários (II), (III) e (IV) são inadequados.

39. Aponte a alternativa em que as vírgulas foram usadas para separar **aposto**.

- a) “... era a pessoa que, não tendo televisão em casa, se aproveitava da do vizinho.” (§ 1)
- b) “Neles repousam, em sono esplêndido, palavras como bufarinheiro e alcouceira...” (§ 1)
- c) “Aos sem-TV, essa maioria de deserdados, restava correr à casa dos que a possuíam...” (§ 2)
- d) “Sem a presença dele, sem seu olho benfazejo, aí sim é que a vida some.” (§ 7)
- e) “O agregado, mal comparando, era um televisinho sem televisão.” (§ 2)

40. Em uma das alternativas seguintes, a reescrita do segmento acarreta **enorme prejuízo à coerência textual**. Aponte-a.

- a) “As famílias (...) ficaram mais enxutas, para usar a palavra que lhes conviria se famílias fossem empresas...” (§ 3) → As famílias (...) ficaram mais enxutas, para usar a palavra que lhes conviria caso famílias fossem empresas...
- b) “... ocorriam fenômenos que hoje parecem nada menos que prodigiosos.” (§ 6) → ... ocorriam fenômenos que hoje parecem no mínimo prodigiosos
- c) “Ou melhor, pode até haver, mas serão coisas de naturezas tão diversas...” (§ 6) → Aliás, pode até haver, mas serão coisas de naturezas tão diversas..
- d) “Estar na TV, mesmo que seja a troco de nada, (...) eis o programa supremo da existência.” (§ 7) → Estar na TV, posto que seja a troco de nada, (...) eis o programa supremo da existência.

- e) ~~“Aquela inocente caixa de luz revelou-se muito mais que uma caixa de luz, porém.” (§ 5) → Aquela inocente caixa de luz revelou-se muito mais que uma caixa de luz, portanto.~~

LEGISLAÇÃO

41. Quanto ao servidor investido em mandato eletivo, nos termos da Lei nº. 8.112/90, é **INCORRETO** afirmar que:

- a) tratando-se de mandato federal, estadual ou distrital, ficará afastado do cargo.
- b) investido no mandato de Prefeito, será afastado do cargo, sendo-lhe facultado optar pela sua remuneração.
- c) investido no mandato de vereador, havendo compatibilidade de horário, perceberá as vantagens de seu cargo, sem prejuízo da remuneração do cargo eletivo.
- d) no caso de afastamento do cargo, o servidor contribuirá para a seguridade social como se em exercício estivesse.
- e) o servidor investido em mandato eletivo ou classista poderá ser removido ou redistribuído de ofício para localidade diversa daquela onde exerce o mandato.

42. Segundo a Constituição Federal, os servidores públicos aposentar-se-ão voluntariamente:

- a) desde que cumprido tempo mínimo de quinze anos de efetivo exercício no serviço público e dez anos no cargo efetivo em que se dará a aposentadoria, contando com sessenta anos de idade e trinta e cinco de contribuição, se homem.
- b) desde que cumprido tempo mínimo de quinze anos de efetivo exercício no serviço público e dez anos no cargo efetivo em que se dará a aposentadoria, contando com cinquenta e cinco anos de idade e trinta de contribuição, se mulher.
- c) desde que cumprido tempo mínimo de quinze anos de efetivo exercício no serviço público e dez anos no cargo efetivo em que se dará a aposentadoria, contando com sessenta e cinco anos de idade, se homem, com proventos proporcionais ao tempo de contribuição.
- d) desde que cumprido tempo mínimo de dez anos de efetivo exercício no serviço público e cinco anos no cargo efetivo em que se dará a aposentadoria, contando com sessenta anos de idade, se mulher, com proventos proporcionais ao tempo de contribuição.
- e) desde que cumprido tempo mínimo de dez anos de efetivo exercício no serviço público e cinco anos no cargo efetivo em que se dará a aposentadoria, contando com cinquenta e cinco anos de idade, se homem, com proventos proporcionais ao tempo de contribuição.

43. É vedado ao servidor público nos termos estabelecidos pelo Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, **EXCETO**:

- a) usar o cargo ou a função, facilidades, amizades, tempo, posição e influências, para obter qualquer favorecimento, para si ou para outrem.
- b) prejudicar, deliberadamente, a reputação de outros servidores ou de cidadãos que deles dependam.
- c) ser, em função de seu espírito de solidariedade, conivente com erro ou infração ao Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal ou ao Código de Ética de sua profissão.
- d) usar de artifícios para procrastinar ou dificultar o exercício regular de direito por qualquer pessoa, causando-lhe dano moral ou material.

~~e) utilizar os avanços técnicos e científicos que implicam mudanças nas rotinas administrativas.~~

44. O processo administrativo, nos termos da Lei nº. 9.784/99, é regido pelos seguintes critérios, **EXCETO**:

- a) adoção de formas simples, suficientes para propiciar adequado grau de certeza, segurança e respeito aos direitos dos administrados.
- b) garantia dos direitos à comunicação, à apresentação de alegações finais, à produção de provas e à interposição de recursos, nos processos de que possam resultar sanções e nas situações de litígio.
- c) proibição de cobrança de despesas processuais, ressalvadas as previstas em lei.
- d) impulsão, de ofício, do processo administrativo, sem prejuízo da atuação dos interessados.
- e) interpretação da norma administrativa da forma que melhor garanta o atendimento dos interesses do administrado, permitida a aplicação retroativa de nova interpretação.

45. O funcionário público que, embora não tendo a posse do dinheiro, valor ou bem, subtrai-o, ou concorre para que seja subtraído, em proveito próprio ou alheio, valendo-se de facilidade que lhe proporciona a qualidade de funcionário, comete o crime de:

- a) peculato.
- b) corrupção passiva.
- c) furto.
- d) desvio de dinheiro.
- e) corrupção ativa.

INFORMÁTICA

46. Observe as seguintes afirmativas sobre as funções das teclas:

- I) Tab é usada para mover-se para a próxima caixa de texto em um formulário.
- II) Enter é usada para mover o cursor um espaço para frente.
- III) Backspace é usada para mover o cursor para o começo da linha de texto.
- IV) Shift pressionado, em combinação com uma letra, é usada para digitar uma letra maiúscula.

Agora, assinale a opção **CORRETA**.

- a) As afirmativas II, III e IV são falsas.
- b) As afirmativas II, III e IV são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas I e IV são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas I, II e IV são verdadeiras.
- e) Todas as afirmativas são verdadeiras.

47. Leia as seguintes afirmativas:

- I) Para tirar uma foto da janela selecionada para a Área de Transferência, basta selecioná-la e pressionar a tecla Print Screen.
- II) CTRL Z e CTRL V são usadas, respectivamente, para copiar e colar textos.
- III) WinZip é um exemplo de programa de compactação de arquivos.

Dadas as proposições acima, assinale a opção **CORRETA**.

- a) Todas as afirmativas são verdadeiras.
- b) Todas as afirmativas são falsas.
- c) Somente as afirmativas I e III são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas I e II são verdadeiras.
- e) Somente a afirmativa III é verdadeira.

48. Com relação ao Microsoft Excel, na sua configuração padrão, assinale a alternativa que contém a fórmula **CORRETA**, a ser aplicada na célula A9, para somar os valores da célula A1 até a célula A8, inclusive:

- a) =A1+A3+A4+A7+A8
- b) =Soma(A1:A8)
- c) =Soma(A1;A8)
- d) Soma(A1:A8)
- e) =A1:A8

49. Leia as seguintes afirmativas:

- I) HTTPS é um protocolo seguro para transferência de dados pela Internet.
- II) Access é um banco de dados da Apple.
- III) Norton, Avast e AVG são exemplos de antivírus.

Dadas as proposições acima, assinale a opção **CORRETA**.

- a) Todas as afirmativas são verdadeiras.
- b) Todas as afirmativas são falsas.
- c) Somente as afirmativas I e III são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas I e II são verdadeiras.
- e) Somente a afirmativa III é verdadeira.

50. Leia as seguintes afirmativas sobre o programa Word:

- I) É possível inserir imagens em documentos.
- II) Para justificar um texto, pode ser utilizado o menu Formatar.
- III) Nesse programa, não é possível mesclar células de uma tabela.

Dadas as proposições acima, assinale a opção **CORRETA**.

- a) Todas as afirmativas são verdadeiras.
- b) Todas as afirmativas são falsas.
- c) Somente as afirmativas I e III são verdadeiras
- d) Somente as afirmativas I e II são verdadeiras.
- e) Somente a afirmativa III é verdadeira.