



D-014

NÍVEL MÉDIO - EDITAL Nº 491/2023

TÉCNICO DE LABORATÓRIO / ALIMENTOS

PROVA OBJETIVA

Leia com atenção as Instruções

1. Você recebeu do fiscal um **cartão de respostas da prova objetiva** e este **caderno de questões** que contém **50 (cinquenta) questões objetivas**.
2. É sua responsabilidade verificar se o nome do cargo informado neste **caderno de questões** corresponde ao nome do cargo informado em seu **cartão de respostas**.
3. Você dispõe de **3:30 h (três horas e 30 minutos)** para realizar a prova, incluindo o preenchimento do cartão de respostas.
4. Somente depois de decorrida uma hora do início da prova, o candidato poderá retirar-se da sala de prova em caráter definitivo, obrigatoriamente entregando ao fiscal de sala o material de prova.
5. Por questão de segurança do presente Concurso Público, **NÃO** será permitido ao candidato levar o caderno de questões das Provas.
6. Será terminantemente vedado ao candidato copiar suas respostas, em qualquer fase do Concurso Público. Ao terminar a prova, o candidato entregará, obrigatoriamente, ao fiscal de sala, o material de prova.
7. Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala de prova e somente poderão sair juntos do recinto.
8. Se você precisar de algum esclarecimento, consulte o fiscal.
9. Só será permitido ao candidato utilizar caneta esferográfica, de corpo transparente, de tinta indelével preta ou azul.

SOMENTE APÓS AUTORIZAÇÃO PARA O INÍCIO DA PROVA:

1. Verifique, neste **caderno de questões**, se a numeração das questões e a paginação estão corretas.
2. Verifique, no **cartão de respostas**, se existem espaços suficientes para a marcação das respostas de todas as **questões objetivas** existentes neste caderno de questões.
3. Transcreva a frase abaixo, utilizando letra cursiva, no espaço reservado no seu **cartão de respostas**.

“É preciso perder o espírito de resistência à mudança.” - Papa Francisco

ATENÇÃO!

Para informações sobre cronograma, publicação de provas e gabaritos, consulte <http://concursos.pr4.ufrj.br>

LÍNGUA PORTUGUESA

1. Em uma campanha do governo do Estado do Acre a respeito da importância da vacinação contra a Covid-19, foi divulgado um cartaz com a seguinte mensagem: “*Quem não se vacina, vacila.*”

Considerando o objetivo da campanha, o autor elabora a mensagem a partir do apelo para:

- A) a luxúria.
B) a avareza.
C) a soberba.
D) a inveja.
E) a gula.
2. Assinale a frase que apresenta **INADEQUAÇÃO** gramatical.
- A) Deve-se atentar para o cálculo das horas ministradas e das datas de início e término do curso em relação à carga horária da turma.
B) O preenchimento do formulário é de responsabilidade do candidato e não lhe será entregue outro em caso de erro.
C) A assinatura do documento somente é possível se o interessado tiver cadastrado como usuário externo no Sistema Eletrônico de Informações (SEI).
D) Informamos que a Resolução CEPG nº 219/2023, de 13 de julho de 2023, foi publicada em Boletim de Serviço Eletrônico UFRJ (BUFRJ) na mesma data e está disponível no portal da Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa.
E) Os eventos festivos e as atividades da UFRJ, anteriormente marcados à publicação da Portaria nº 3.814, de 17 de julho de 2023, serão mantidos.
3. A linguagem informal pode ser utilizada em alguns gêneros de textos jornalísticos a depender do público alvo a que se destinam. Assinale a frase em que ocorre linguagem informal.
- A) É necessário buscar ajuda nos primeiros dias de sintoma, pois o atendimento rápido é fundamental inclusive para evitar morte do indivíduo picado pelo carrapato-estrela.
B) Pesquisa da Secretaria de Meio Ambiente mostrou que há infestações de carrapatos em áreas não habitadas por capivaras.
C) Os sintomas repentinos da febre maculosa são febre, que dura geralmente de duas a três semanas, dor de cabeça, calafrios e congestão das conjuntivas.
D) Pesquisadores acham que as capivaras são os principais hospedeiros do carrapato-estrela, transmissor da febre maculosa brasileira.
E) Entre 2011 e 2021, por exemplo, foram confirmadas 717 mortes por febre maculosa no Brasil.
4. Leia o título de um texto publicado, em 16 de junho de 2023, no portal www.uol.com.br: “*Sexo ou smartphone? Estudo mostra que as novas gerações preferem a segunda opção.*”

Assinale a frase que apresenta reescrita gramaticalmente correta e coerente para a substituição do termo “a segunda opção” no contexto citado.

- A) Estudo mostra que as novas gerações preferem este último.
B) Estudo mostra que as novas gerações preferem este do que aquele.
C) Estudo mostra que as novas gerações preferem aquele a este.
D) Estudo mostra que as novas gerações preferem aquele último.
E) Estudo mostra que as novas gerações preferem aquele do que este.
5. Leia a seguinte passagem da obra “O profeta”, do escritor libanês Khalil Gibran:
- Então um homem rico disse: “Fala-nos da dádiva!”*
E ele respondeu:
“Vós pouco dais quando dais vossas posses.
É quando dais de vós próprios que realmente dais.
Pois o que são vossas posses senão coisas que guardais por medo de precisardes delas amanhã?
[...]”
- Na passagem acima, a “dádiva” tratada pelo autor refere-se à:
- A) singularidade de caráter.
B) generosidade humana.
C) liberdade de vida.
D) resiliência cotidiana.
E) esperança por um futuro melhor.
6. Assinale a frase em que o termo sublinhado **NÃO** foi utilizado segundo a gramática tradicional.
- A) Stonehenge é um ponto turístico onde o turista pode sentir uma energia diferenciada.
B) O aluno não sabia onde deveria ir para solicitar o cancelamento da matrícula.
C) A entrega estaria garantida para o horário marcado se os produtos estivessem onde deveriam ter sido armazenados.
D) É necessário recomeçar a vida de onde a pessoa está para que o sucesso seja atingido mais rapidamente.
E) Nossa alegria não depende do lugar onde estamos, mas de hábitos e atitudes que temos.
7. Para cada frase a seguir, foi sugerida a substituição da locução adverbial sublinhada por um advérbio. Assinale a opção em que o advérbio proposto mantém a equivalência semântica da locução adverbial.
- A) O servidor deixou a sala de reuniões sem mais nem menos. > *repentinamente*
B) Poucas pessoas pretendem trabalhar do lado de lá da ponte. > *aquém*
C) Deixe os formulários assinados neste lugar. > *ali*
D) Amarei você para sempre! > *irremediavelmente*
E) Os candidatos esperavam em vão a divulgação do resultado naquele dia. > *vagamente*

8. Muitas palavras podem apresentar relações semânticas específicas entre si, como oposição, sequência, associação, lugar, entre outras. Assinale a opção em que os dois pares de substantivos associados apresentam relação semântica de associação.
- A) Formiga está para trabalho assim como chuva está para pluviômetro.
 - B) Leão está para animal assim como médico está para doença.
 - C) Novembro está para dezembro assim como estrela está para constelação.
 - D) Teologia está para religião assim como pecado está para padre.
 - E) Teatro está para palco assim como chegada está para saída.
9. Assinale a opção em que o termo sublinhado apresenta **INADEQUAÇÃO** de uso.
- A) A professora não fazia outra coisa na reunião, se não criticar os procedimentos administrativos.
 - B) Quase ninguém na reunião estava a fim de escutar as justificativas do superintendente.
 - C) A cerca de trezentos metros do hospital, havia um restaurante.
 - D) A demora para a tramitação do processo não tinha nada a ver com a demanda do setor.
 - E) Alguns estudantes não sabiam por que não receberam o auxílio em julho.
10. Assinale a frase que **NÃO** apresenta desvio formal de regência.
- A) Infelizmente não pude assistir o primeiro jogo da seleção feminina de futebol.
 - B) Os alunos que não obedeciam o regimento não sofriam nenhum tipo de punição.
 - C) Essas ações visam o acesso de qualquer indivíduo aos cursos de pós-graduação.
 - D) O superintendente comunicou os servidores de que não haveria atraso do abono pecuniário.
 - E) Os refugiados africanos queriam partir rumo a uma nova vida e esquecer de tudo que viveram.
11. Leia o título de uma notícia veiculada no jornal "O Globo", em 24 de julho de 2023: "Ex-PM 'Bebezão', réu da chacina de Vigário Geral, passou duas décadas foragido, até a prescrição do crime".
- A respeito da estrutura e dos sentidos veiculados pela notícia, assinale a afirmativa **INCORRETA**.
- A) O termo "foragido" refere-se a "Ex-PM 'Bebezão'".
 - B) O termo "réu da chacina de Vigário Geral" está entre vírgulas por ser aposto explicativo.
 - C) O termo "Ex-PM" poderia ser substituído por "Ex-policial" sem prejuízo de hifenização.
 - D) A preposição "até" denota limite espacial em relação ao termo "Vigário Geral".
 - E) A substituição de "duas décadas" por "vinte anos" não altera os sentidos originais do texto.
12. Assinale a opção em que todas as palavras devem ser acentuadas graficamente.
- A) torax / hífen / cateter / parabens
 - B) adolescencia / decano / gratuito / melancia
 - C) ideia / ferteis / condor / barbarie
 - D) nuvem / filatelia / enjoo / itens
 - E) polen / tenis / camera / ambar
13. Assinale a frase em que o pronome relativo foi corretamente utilizado.
- A) Ela foi uma servidora quem sempre admirei.
 - B) O apartamento que moro não é tão grande quanto o seu.
 - C) A reunião a qual fomos convidados foi cancelada.
 - D) Esse é o rio o qual atravessamos para chegar até a aldeia.
 - E) O processo do aluno cujo o diploma continha erro já foi tramitado para a reitoria.
14. Assinale a frase em que a retirada da(s) vírgula(s) altera o sentido básico do contexto.
- A) A nova sede do instituto terá, também, três salas com equipamento audiovisual exclusivas para reuniões e defesas de trabalhos de pós-graduação.
 - B) Ao lado do restaurante, foram construídas duas quadras poliesportivas.
 - C) Todo o material inventariado, depois do período definido, será desconsiderado.
 - D) Serão apresentados os resultados das pesquisas, juntamente aos artigos recentemente publicados em periódicos internacionais.
 - E) Serão exibidos pôsteres, que mostram a realidade e a cultura dos habitantes locais.
15. Assinale a frase em que a forma verbal destacada denota ação presente.
- A) Não expecamos os diplomas sem o aval do setor responsável pela verificação documental.
 - B) Esperemos que as novas medidas otimizem o fluxo processual no setor.
 - C) Não ficamos satisfeitos com o que foi decidido na reunião de ontem.
 - D) Vamos ao laboratório para fazer análise das lâminas somente amanhã.
 - E) Vimos ao subsolo diariamente para verificar os disjuntores dos laboratórios.
16. Leia o título de uma reportagem veiculada no jornal "O Globo", em 24 de julho de 2023: "Tabagismo: remédio leva um terço dos fumantes a largarem o cigarro e pode ser primeiro tratamento em 20 anos".
- Nesse título de reportagem, a conjunção "e" veicula valor semântico de:
- A) causa.
 - B) adversidade.
 - C) conclusão.
 - D) concessão.
 - E) adição.
17. Assinale a opção em que a locução destacada apresenta valor adjetivo.
- A) O caso dos agentes perpetradores das práticas criminosas evidencia total falta de escrupulos.
 - B) Alguns indivíduos sem educação conturbaram a reunião no Salão Nobre.
 - C) Foram divulgados dois avisos pela manhã a respeito do ponto facultativo.
 - D) Explicou-se em resumo o critério adotado pela concessão de bolsas.
 - E) É obrigatório o aviso "beba com moderação" nas embalagens de bebidas alcoólicas.

18. Leia o seguinte horóscopo do dia 26 de julho de 2023 para o signo de Leão: *“Sua percepção das necessidades familiares se intensifica nessa Lua Crescente, permitindo-lhe atuar em benefício da estrutura material e emocional. Evite forçar seus limites e pratique autocuidado, preservando seu bem-estar.”* (<https://horoscopo.gshow.globo.com/signos/leao>)

Considerando a função discursiva do texto acima, é correto classificá-lo como:

- A) expressivo.
- B) preditivo.
- C) fático.
- D) normativo.
- E) informativo.

19. Assinale a frase em que a concordância nominal **NÃO** é adequada.

- A) A baixa umidade do ar requer cuidado e hidratação intensificadas.
- B) A baixa umidade do ar requer cuidado e hidratação intensificada.
- C) A baixa umidade do ar requer cuidado e hidratação intensificados.
- D) A baixa umidade do ar requer intensificado cuidado e hidratação.
- E) A baixa umidade do ar requer intensificada hidratação e cuidado.

20. Assinale a opção em que a substituição do segmento sublinhado pelo termo sugerido afeta o sentido original da frase.

- A) Jacaré que não se cuida vira bolsa de madame. > *descuidado*
- B) O policial não liberou a documentação do veículo. > *reteve*
- C) Aquele vaso decorativo era um objeto sem utilidade. > *transitório*
- D) A bandeira que está na torre principal mostra o brasão da família real. > *hasteada*
- E) Nessa cultura, não é proibido o casamento entre menores. > *permite-se*

LEGISLAÇÃO

21. O regime disciplinar previsto na Lei Federal nº 8.112/1990 trata de questões relacionadas à apuração e ao julgamento de infrações praticadas por servidores, bem como das respectivas penalidades aplicáveis em caso de transgressões. As infrações disciplinares podem variar desde faltas leves até condutas mais graves.

De acordo com a Lei Federal nº 8.112/1990, são consideradas penalidades disciplinares, **EXCETO**:

- A) multa.
- B) advertência.
- C) suspensão.
- D) demissão.
- E) cassação de aposentadoria ou disponibilidade.

22. A Transparência Pública e a Lei de Acesso à Informação (Lei Federal nº 12.527/2011) estão intimamente relacionadas e têm como objetivo promover a abertura e a disponibilização de informações por parte dos órgãos e entidades públicas. Com essa legislação, o governo brasileiro se compromete a ser mais transparente e fornecer informações de interesse público, contribuindo para o fortalecimento da democracia e o combate à corrupção.

Nos termos desta lei, é correto afirmar que:

- A) para o acesso a informações de interesse público, a identificação do requerente pode conter exigências que inviabilizem a solicitação, em prol da segurança da Administração Pública.
- B) qualquer interessado poderá apresentar pedido de acesso a informações aos órgãos e entidades, por qualquer meio legítimo, não sendo obrigatória a identificação do requerente nem a especificação da informação requerida.
- C) o órgão ou entidade pública deverá autorizar ou conceder o acesso imediato à informação disponível.
- D) não são vedadas exigências relativas aos motivos determinantes da solicitação de informações de interesse público.
- E) no caso de informação sigilosa, não é direito do requerente obter o inteiro teor de decisão de negativa de acesso.

23. A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD (Lei Federal nº 13.709/2018) tem o papel fundamental de resguardar a privacidade e a intimidade das pessoas, buscando equilibrar a inovação tecnológica com a proteção dos dados pessoais. Com sua implementação, busca-se criar uma cultura de respeito à privacidade e ao controle dos indivíduos sobre suas informações, tornando o Brasil mais alinhado com as melhores práticas internacionais de proteção de dados pessoais.

Para os fins desta lei, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A) O consentimento do titular para tratamento de dados pessoais deverá referir-se a finalidades determinadas, e as autorizações genéricas para o tratamento desses dados serão nulas.
- B) Esta lei não se aplica ao tratamento de dados pessoais realizado por pessoa natural para fins exclusivamente particulares e não econômicos.
- C) É vedado o tratamento de dados pessoais mediante vício de consentimento do titular.
- D) A LGPD aplica-se a qualquer operação de tratamento realizada por pessoa natural, sendo vedada a operação de tratamento por pessoa jurídica de direito privado.
- E) O tratamento de dados pessoais cujo acesso é público deve considerar a finalidade, a boa-fé e o interesse público que justificaram sua disponibilização.

24. O respeito à ética no serviço público é essencial para o bom funcionamento do Estado e para a construção de uma sociedade mais justa e democrática. O cumprimento dos princípios éticos fortalece a confiança dos cidadãos nas instituições públicas e contribui para o desenvolvimento e o progresso do país. Além disso, a ética no serviço público é fundamental para combater a corrupção e promover a *accountability*, garantindo que os servidores sejam responsabilizados por suas ações e decisões. De acordo com o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, é dever fundamental do servidor:

- A) retardar a prestação de contas, em casos específicos, visando ao interesse dos superiores hierárquicos.
- B) ter respeito à hierarquia e temor de representar, ainda que contra qualquer comprometimento indevido da estrutura em que se funda o poder estatal.
- C) comunicar a seus superiores, em até 15 dias, todo e qualquer ato ou fato contrário ao interesse público, exigindo as providências cabíveis.
- D) exercer sem moderação as prerrogativas funcionais que lhe sejam atribuídas, ainda que contrárias aos legítimos interesses dos usuários do serviço público e dos jurisdicionados administrativos.
- E) participar dos movimentos e estudos que se relacionem com a melhoria do exercício de suas funções, tendo por escopo a realização do bem comum.

25. A dispensa de licitação é uma exceção prevista na Lei Federal nº 8.666/1993, conhecida como Lei de Licitações e Contratos, que permite a contratação de serviços ou aquisição de bens sem a necessidade de realização de um processo licitatório. Essa dispensa está prevista em situações específicas e justificadas por lei. Nos termos da Lei Federal nº 8.666/1993, é dispensável a licitação:

- A) nos casos de guerra ou grave perturbação da ordem.
- B) para a contratação de profissional de qualquer setor artístico, ainda que não seja consagrado pela opinião pública.
- C) para obras e serviços de engenharia de qualquer valor, desde que sejam de interesse da Administração Pública.
- D) para aquisição de materiais que só possam ser fornecidos por representantes comerciais exclusivos, ainda que haja viabilidade de competição.
- E) na contratação de entidades privadas, com ou sem fins lucrativos, para a implementação de tecnologias sociais de acesso à água e produção de alimentos, visando ao benefício das famílias rurais de baixa renda.

26. O Princípio do Devido Processo Legal é uma garantia fundamental presente no ordenamento jurídico brasileiro, que assegura que ninguém pode ser julgado ou ter seus direitos afetados sem a instauração de processo administrativo ou judicial. A observância do devido processo legal é uma garantia fundamental para proteger os direitos e liberdades individuais, evitando abusos e injustiças.

A Lei Federal nº 9.784/1999 regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal e estabelece normas básicas visando à proteção dos direitos dos administrados e ao melhor cumprimento dos fins da Administração. Para os fins desta lei, é correto afirmar que:

- A) o processo administrativo pode iniciar-se somente a pedido do interessado.
- B) a Administração tem o dever de explicitamente emitir decisão nos processos administrativos e sobre solicitações e reclamações, ainda que em matéria fora de sua competência.
- C) os atos administrativos deverão ser motivados, com indicação dos fatos e dos fundamentos jurídicos, quando decidirem sobre processos administrativos de concurso ou seleção pública.
- D) contra decisões administrativas cabe recurso somente em face de razões de legalidade.
- E) a Administração deve revogar seus próprios atos, quando eivados de vícios de legalidade, e pode anulá-los por motivo de conveniência e oportunidade, desconsiderando os direitos adquiridos.

27. A Constituição Federal de 1988 estabelece as bases e os princípios da Administração Pública no Brasil. Destacam-se alguns dos principais aspectos presentes na Constituição, tais como: princípios que visam garantir uma gestão pautada no interesse público; procedimentos que regem a investidura em cargos públicos; a responsabilização dos agentes por atos de improbidade administrativa; a responsabilidade fiscal e o controle externo. Pode-se afirmar que a Carta Magna estabelece as bases jurídicas para a organização e o funcionamento da Administração Pública, sendo um dos pilares do Estado Democrático de Direito.

De acordo com a Constituição Federal de 1988, é correto afirmar que:

- A) não é garantido ao servidor público civil o direito à livre associação sindical.
- B) é vedada a acumulação remunerada de cargos públicos, sem exceção, ainda que haja compatibilidade de horários.
- C) os cargos, empregos e funções públicas são acessíveis aos brasileiros que preencham os requisitos estabelecidos em lei, assim como aos estrangeiros, na forma da lei.
- D) os atos de improbidade administrativa importarão somente a suspensão dos direitos políticos do servidor.
- E) são estáveis após cinco anos de efetivo exercício os servidores nomeados para cargo de provimento efetivo em virtude de concurso público.

28. Os Princípios Constitucionais Implícitos são aqueles que não estão expressamente mencionados no texto da Constituição, mas que podem ser inferidos a partir dos Princípios Explícitos, das Normas e das características do Ordenamento Jurídico brasileiro. São fundamentais para a interpretação e aplicação das normas constitucionais, preenchendo lacunas e adaptando a Carta Magna aos novos desafios e realidades sociais.

É considerado Princípio Constitucional Implícito, **EXCETO** a:

- A) proporcionalidade.
 - B) dignidade da Pessoa Humana.
 - C) supremacia do Interesse Público.
 - D) moralidade.
 - E) razoabilidade.
- 29.** Um Estatuto é um conjunto de normas e regras que regem a organização, o funcionamento e as atividades de uma entidade ou instituição. É um documento legal que estabelece direitos, deveres, responsabilidades e a estrutura interna da entidade, definindo sua atuação e relacionamento com seus membros e com terceiros. Nas universidades, o Estatuto estabelece a estrutura organizacional, a autonomia universitária, os órgãos colegiados, entre outras normas. De acordo com o Estatuto da Universidade Federal do Rio de Janeiro, é correto afirmar que:
- A) constitui objetivo da Universidade Federal do Rio de Janeiro ministrar cursos de extensão, abertos somente à participação da comunidade acadêmica, de alunos e de funcionários.
 - B) a autonomia administrativa consiste na faculdade de conferir graus, diplomas, títulos e outras dignidades universitárias.
 - C) a autonomia de gestão financeira e patrimonial consiste na faculdade de indicar, em lista tríplice, os nomes para Reitor e Vice-Reitor, destinados à nomeação de um deles pela autoridade competente.
 - D) a educação na Universidade Federal do Rio de Janeiro não atenderá à proscrição do tratamento desigual, por motivo de convicção filosófica, política ou religiosa.
 - E) a autonomia didático-científica consiste na faculdade de criar, organizar, modificar e extinguir cursos, observadas a legislação vigente e as exigências do meio social, econômico e cultural.
- 30.** O Corpo Social da Universidade Federal do Rio de Janeiro, formando uma comunidade para fins universitários, compreende o Corpo Docente, o Corpo Técnico-administrativo e o Corpo Discente. Nos termos do Estatuto da UFRJ, aos membros do corpo social assistem os seguintes direitos, **EXCETO**:
- A) participar dos órgãos colegiados da Universidade Federal do Rio de Janeiro ou neles fazer-se representar na forma disposta no Estatuto e nos regimentos que dispuserem sobre a matéria.
 - B) não sofrer punição, a não ser por falta devidamente verificada.
 - C) dispor dos elementos necessários à execução das suas atribuições.
 - D) recorrer à instância superior no âmbito universitário de ordem ou penalidade, emanada de autoridade universitária, que considere ilegal ou injusta.
 - E) demonstrar urbanidade no procedimento e resguardar o prestígio e o bom nome da instituição.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

- 31.** Geralmente, mantém-se um estoque mínimo de gêneros alimentícios, que pode ser útil no aumento não programado do número de refeições, nos casos de atrasos no fornecimento, ou em eventos de última hora, dentre outros imprevistos. Esse tipo de estoque denomina-se estoque de segurança. Em relação aos alimentos que poderão compor esse estoque de segurança, identifique, entre os itens abaixo, as características que podem ser consideradas e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta os itens corretos.

I - Aceitação mínima pela clientela a ser atendida.

II - Fácil execução e tempo de preparo reduzido.

III - Vida de prateleira longa.

IV - Versatilidade na utilização em diferentes preparações.

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

- 32.** É fundamental controlar corretamente o processo de recebimento e armazenamento dos alimentos, pois são essas etapas que garantem a integridade e a qualidade do produto final a ser entregue ao cliente. Sendo assim, no momento do recebimento da matéria-prima, o Técnico em Nutrição e Dietética deve se atentar para:

- A) os dados da nota fiscal, as embalagens, a temperatura, o peso e o estágio de maturação dos vegetais.
- B) as embalagens, a temperatura, o peso e o estágio de maturação dos vegetais.
- C) a temperatura dos alimentos resfriados e congelados e os dados da nota fiscal.
- D) os dados da nota fiscal, as embalagens, a temperatura e o estágio de maturação das frutas.
- E) atualização da planilha do estoque e armazenamento dos alimentos recebidos.

- 33.** A variedade de cores, sabores e texturas dos alimentos torna possível elaborar preparações culinárias diversas e que atendam aos mais variados tipos de clientes. Podemos considerar como primeiro atributo sensorial dos alimentos:

- A) a consistência.
- B) a aparência.
- C) o aroma.
- D) a textura.
- E) o sabor.

- 34.** Com o objetivo de melhorar a aceitação de diversos alimentos, podemos destacar algumas características sensoriais com a combinação dos mesmos. Entre os itens abaixo, identifique a(s) combinação(ões) e característica(s) sensorial(ais) considerada(s) favorável(eis) e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta os itens corretos.
- I - Extrato hidrossolúvel vegetal de amêndoas com cacau em pó x textura.
- II - Sal iodado com ervas aromáticas desidratadas x aroma.
- III - Salada de frutas com suco de laranja x flavor.
- IV - Iogurte natural com banana picada e chia x consistência.
- A) I, II e III.
B) I, II e IV.
C) II, III e IV.
D) I, III e IV.
E) I, II, III e IV.
- 35.** Marque a alternativa correta em relação aos indicadores que podem ser utilizados no pré-preparo e/ou preparo de alimentos:
- 1) índice de absorção de gorduras
2) indicador de reidratação
3) fator de correção
4) índice de conversão
- A) 2 e 3 corretas.
B) 1 e 2 corretas.
C) 1, 2, 3 e 4 corretas.
D) 1, 2 e 3 corretas.
E) 1, 3 e 4 corretas.
- 36.** As leguminosas são consideradas fonte de proteínas de origem vegetal na dieta e são muito utilizadas nos cardápios vegetarianos. Uma técnica de pré-preparo imprescindível é:
- A) o aquecimento a 100 °C por 15 minutos.
B) a lavagem em água corrente.
C) o aquecimento a 80 °C por 30 minutos.
D) o remolho.
E) deixar em solução de bicarbonato de sódio por 12 horas.
- 37.** A ficha técnica de preparação (FTP) é um instrumento utilizado em Unidade de Alimentação e Nutrição como forma de garantir a reprodutibilidade das preparações em termos de quantidade de gêneros, características sensoriais, dentre outros aspectos. Entre os itens abaixo, identifique o que é imprescindível haver em uma FTP e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta os itens corretos.
- I - Quantidade *per capita* dos alimentos.
II - Indicador de parte comestível.
III - Fator térmico.
IV - % de resto/ingestão.
V - Técnicas de pré-preparo e preparo.
- A) II, III e V.
B) I, II, IV e V.
C) II, III, IV e V.
D) I, III e V.
E) I, II, III e V.
- 38.** O planejamento de refeições envolve diversas etapas e, independentemente do tipo de serviço prestado, um dos principais controles é o de custos. Dessa forma, podemos considerar como principal variável nesse controle de custos:
- A) o índice de rotatividade da clientela atendida.
B) a avaliação qualitativa das preparações de um cardápio.
C) o valor do custo indireto.
D) o custo das sobremesas e das bebidas.
E) o custo dos pratos proteicos.
- 39.** Um restaurante universitário estabelece um cardápio variado e de baixo custo que atende às necessidades nutricionais básicas de cerca de 10 mil alunos e funcionários. Sobre o tipo de cardápio a ser elaborado, assinale a alternativa correta.
- A) O cardápio mais adequado a ser apresentado é o institucional, visto que deverá ser elaborado por profissionais especializados.
B) Deve-se elaborar o cardápio comercial e priorizar o uso de carne de aves e suínos.
C) O cardápio empresarial deve ser requintado e apresentado de maneira sofisticada, mesmo que os ingredientes utilizados sejam de baixo custo.
D) O cardápio temático deve ser o operacional, priorizando-se a elaboração de fichas técnicas e utilizando-se os equipamentos disponíveis no restaurante universitário.
E) A prioridade nesse caso é manter o cardápio variado e fixo, com uma previsão semestral, e utilizar poucos ingredientes.
- 40.** Um técnico em nutrição que trabalha em um restaurante universitário, ao receber gêneros alimentícios, identificou uma quantidade superior àquela solicitada pelo nutricionista. Prontamente, o técnico comunicou ao entregador que aceitaria receber a quantidade excedente. Com base nessa situação e no código de ética dos técnicos em nutrição e dietética, assinale a opção correta.
- A) O técnico agiu de maneira correta, no intuito de receber mais gêneros, uma vez que o alimento recebido poderia ser utilizado em outra preparação culinária no restaurante universitário.
B) O técnico agiu corretamente, pois, na ausência do nutricionista, é ele quem deve assumir o setor de compras do restaurante universitário.
C) O técnico agiu corretamente, uma vez que competem a ele todas as atribuições que envolvem o recebimento de gêneros alimentícios no restaurante universitário.
D) O técnico agiu de maneira errada e não deveria ter aceitado a quantidade excedente, uma vez que não é de sua competência atuar na requisição de gêneros nem na elaboração de cardápios.
E) O técnico agiu de maneira errada, pois deveria ter convocado o nutricionista responsável e, juntos, receberem o excedente enviado.

41. Sobre a apertização, método de conservação de alimentos, é **INCORRETO** afirmar que:
- A) o processamento deve ser suficiente para eliminar esporos do *Clostridium botulinum* para alimentos com pH igual ou menor a 4,5.
 - B) o tempo do tratamento térmico é influenciado pela velocidade de penetração do calor da periferia até o centro do recipiente.
 - C) o pré-aquecimento do alimento encurta o tempo de tratamento térmico.
 - D) o uso de recipientes hermeticamente fechados é condição indispensável para este processo.
 - E) a apertização é um processo no qual o produto, anteriormente preparado, é aquecido em recipientes fechados, na ausência relativa de ar.
42. Sobre métodos de conservação de alimentos, analise as seguintes afirmações:
- I - A concentração por evaporação tem o objetivo de aumentar a concentração de sólidos solúveis para reduzir a atividade de água.
- II - Com a esterilização pretende-se destruir os microrganismos mais termorresistentes, em especial bactérias esporuladas.
- III - A liofilização é um tipo de desidratação por condensação.
- IV - A pasteurização visa destruir os microrganismos patogênicos e reduzir significativamente a microbiota banal.
- Em relação aos itens acima, pode-se afirmar que:
- A) apenas o item III é falso.
 - B) o item II e IV são verdadeiros.
 - C) os itens I, II e III são falsos.
 - D) apenas o item IV é verdadeiro.
 - E) os itens I e IV são falsos.
43. A determinação de acidez é aplicada para diferentes matrizes alimentares. Em relação ao método, indique qual das afirmações abaixo é correta.
- A) O ponto de viragem pode ser indicado pela medida de pH para amostras de cor escura na análise de acidez.
 - B) A acidez total titulável é a quantidade de ácido de uma amostra que reage com uma base de concentração igual a 5,0 M.
 - C) A fenolftaleína é utilizada como indicador na análise de acidez e apresenta coloração rósea ao atingir pH 7,0.
 - D) O procedimento para análise de acidez titulável é feito utilizando-se uma bureta para gotear a solução titulada sobre a solução titulante.
 - E) A acidez é uma medida diretamente proporcional à medida de pH para alimentos.
44. Óleos vegetais são suscetíveis a rancidez oxidativa devido a sua composição. Assinale a alternativa que apresenta os métodos de controle de qualidade que podem ser utilizados para indicar a ocorrência dessa reação nessas matrizes.
- A) Índice de acidez e densidade relativa.
 - B) Índice de saponificação e índice de peróxido.
 - C) Índice de saponificação e reação de Kreiss.
 - D) Índice de peróxido e reação de Kreiss.
 - E) Índice de iodo e densidade relativa.
45. A higienização é uma operação essencial para produção higiênica de alimentos. Assinale a alternativa que apresenta as etapas correspondentes à operação de higienização.
- A) Esterilização e descloração.
 - B) Limpeza e saneamento.
 - C) Lavagem e sanitização.
 - D) Enxágue e cloração.
 - E) Limpeza e sanitização.
46. Várias substâncias com propriedades desinfetantes podem ser empregadas no processamento de alimentos. Entre as substâncias abaixo, assinale aquela que **NÃO** possui eficácia na eliminação de patógenos microbianos.
- A) Ácido acético 0,002%
 - B) Peróxido de hidrogênio
 - C) Hipoclorito de sódio
 - D) Iodopovidona
 - E) Quaternário de amônio
47. A análise de perigos é a peça-chave para a implementação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Sobre perigos em alimentos pode-se afirmar que:
- A) um perigo é definido como uma condição do alimento que possa produzir alergias ao consumidor.
 - B) as aflatoxinas são exemplos de perigos biológicos.
 - C) o controle de temperatura é considerado um perigo na produção de leite em pó.
 - D) pesticidas e fungicidas são considerados perigos químicos.
 - E) a contaminação pela industrialização é um perigo químico do grupo de veneno de ocorrência natural.
48. Sobre os sete princípios do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) pode-se afirmar que:
- A) o terceiro princípio do sistema APPCC consiste na elaboração do manual de Boas Práticas de Fabricação.
 - B) a equipe de APPCC deve listar todos os perigos com probabilidade de ocorrer apenas na recepção de matéria-prima.
 - C) a montagem de equipe para APPCC é um dos princípios e deve considerar a contratação de uma equipe de engenheiros.
 - D) a condução da análise de perigos consiste em elaborar uma lista de etapas do processo em que perigos significativos ocorrem e descrever as medidas preventivas.
 - E) o limite crítico descreve como são estabelecidos os procedimentos de monitoração do ponto crítico de controle.

49. A Instrução Normativa nº 76/2018 estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de leite pasteurizado. Nesse contexto é correto afirmar que:

- A) o leite pasteurizado é classificado como integral quando apresenta no mínimo 3% de proteína em sua composição.
- B) o leite pasteurizado deve ser transportado sob refrigeração em veículo isotérmico com unidade frigorífica operante.
- C) a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia é permitida para leite pasteurizado.
- D) o leite pasteurizado é o leite fluido submetido a pasteurização lenta, envasado manualmente e destinado a consumo humano direto.
- E) o leite pasteurizado deve atender aos parâmetros físico-químicos de acidez, densidade relativa e estabilidade ao alizarol.

50. Sobre as bebidas não alcoólicas à base de frutas, analise as afirmações abaixo, considerando a legislação brasileira.

I - Suco tropical é a bebida não fermentada obtida pela dissolução, em água potável ou em suco clarificado de fruta tropical, da polpa de fruta polposa de origem tropical.

II - Os teores de polpas de frutas utilizados na elaboração do néctar deverão ser superiores aos estabelecidos para o suco tropical das respectivas frutas.

III - A designação “suco integral” é privativa do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural.

IV - É permitida a adição, em sucos, de aromas e corantes artificiais desde que respeitados os limites estabelecidos em legislação.

Em relação aos itens acima, pode-se afirmar que:

- A) os itens I e II são falsos.
- B) apenas o item III é verdadeiro.
- C) os itens I e III são verdadeiros.
- D) apenas o item IV é falso.
- E) os itens I, III e IV são verdadeiros.



UFRJ