



Universidade Federal do Piauí
Educação Ciência Arte Inclusão Social

COPESE
COORDENADORIA PERMANENTE DE SELEÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

CADERNO DE QUESTÕES

CONCURSO PÚBLICO
EDITAL 05/2010-UFPI
(Técnico Administrativo em Educação)
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FLORIANO

CARGO:
ENGENHEIRO DE ALIMENTOS

DATA: 08/08/2010

HORÁRIO: 09 às 12 horas
DURAÇÃO: 03 (três) horas

**LEIA AS INSTRUÇÕES E AGUARDE AUTORIZAÇÃO PARA ABRIR O
CADERNO DE QUESTÕES**

- ☒ Verifique se este CADERNO contém um total de 50 (cinquenta) questões do tipo múltipla escolha, com 5 (cinco) alternativas cada. Se o caderno não estiver completo, solicite ao fiscal de sala um outro caderno. **Não serão aceitas reclamações posteriores.**

LÍNGUA PORTUGUESA: 01 a 10
LEGISLAÇÃO DO SUS: 11 a 20
NOÇÕES DE INFORMÁTICA: 21 a 30
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: 31 a 50

- ☒ Nenhum candidato poderá entregar o caderno de questões antes de decorridos 60 (sessenta) minutos do início da prova, ressalvados os casos de emergência médica.
- ☒ As respostas devem ser marcadas, obrigatoriamente, no **CARTÃO-RESPOSTA**, utilizando caneta esferográfica, **TINTA PRETA** ou **AZUL ESCURO**.
- ☒ Ao concluir a prova, o candidato terá que devolver o **CARTÃO-RESPOSTA** devidamente ASSINADO e o **CADERNO DE QUESTÕES**. A não devolução de qualquer um deles implicará a **eliminação** do candidato.

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto que se segue e responda às questões de 01 a 04.

PRECISAMOS MESMO ESCOVAR OS DENTES?

01 A medicina ainda não encontrou cura para todas as doenças do corpo humano, mas a maioria dos
02 problemas que afetam a saúde da boca podem ser prevenidos hoje. Não deveríamos ter problemas como
03 cáries, gengivite, ou placa bacteriana. Por que eles aparecem, então? Simples: dedicamos pouco tempo à
04 escovação diária. Por preguiça ou por falta de orientação, a maioria das pessoas não limpa os dentes como
05 deveria. A boa notícia é que nem sempre precisaria, se não estivesse apegada à sensação de bem-estar que
06 vem depois de usar escova e pasta de dente. A conclusão vem de um estudo que conduzimos com grupos de
07 voluntários. Ao final de dois anos usando um novo enxaguante bucal que simplesmente acabaria com a
08 necessidade de se escovar os dentes diariamente, nenhum deles teve cáries ou placas bacterianas. O mesmo
09 estudo, no entanto, mostrou que as pessoas gostam da sensação física da escovação. Tanto que, se não
10 fazem aqueles movimentos para limpar os dentes, têm a sensação de que está faltando algo, de que estão um
11 pouco sujas.

12 Esse tipo de produto deve estar entre as inovações que chegarão ao mercado nos próximos anos. E
13 que irão mudar a maneira com que cuidamos da nossa saúde bucal. Que tal uma escova de dentes com chip?
14 O intervalo de visitas ao dentista varia para cada paciente. Para alguns, uma visita por ano é suficiente, outros
15 precisam se consultar de três em três meses. Essa escova avisaria o especialista sem que o paciente saísse
16 de casa quando surgisse algum problema. Além da prevenção, seria uma aliada para a saúde. A saliva é
17 excelente para diagnosticar não só doenças bucais, mas uma série de problemas que vão do câncer a
18 pequenas infecções. As próximas tecnologias devem ir por esse caminho: trarão maneiras de dar um feedback
19 ao paciente e, ao mesmo tempo, enviar informações ao dentista.

WARREN, Paul. Revista Galileu. Nº 227. Junho de 2010.

01. Levando-se em conta tanto o sentido global do texto quanto a indagação feita no título dele, é possível afirmar que
- (A) não mais será necessário escovar os dentes, porquanto o simples uso de um novo enxaguante bucal bastará para manter a higiene da boca.
 - (B) será necessária a escovação, a qual pode ser reduzida em virtude da utilização de um novo tipo de escova com chip, que avisará caso surja algum problema bucal.
 - (C) será necessária a escovação, a qual pode ser reduzida em virtude de a saliva ser um poderoso aliado no diagnóstico de doenças bucais.
 - (D) será necessária a escovação, mesmo que o enxaguante bucal acabe com essa necessidade, ela ainda será feita por causa da sensação física advinda dela.
 - (E) não mais será necessário escovar os dentes, porquanto, além do enxaguante, haverá outras tecnologias que substituirão a escovação.
02. Julgue os itens abaixo quanto à correção gramatical e, em seguida, marque a opção CORRETA.
- I. No trecho, “a maioria dos problemas que afetam a saúde da boca podem ser prevenidos” (linhas 01 e 02), os verbos *afetar*, *poder* e o particípio “*prevenidos*” concordam, equivocadamente, com o substantivo *problemas*;
 - II. No trecho, “a maioria das pessoas não limpa os dentes como deveria” (linhas 04 e 05), os verbos *limpar* e *dever* concordam, acertadamente, com o núcleo substantivo *maioria*;
 - III. A forma verbal “*avisaria*” (linha 15) pode ser intercambiada por *avisará*, sem necessidade de adequação modo-temporal dos outros tempos verbais do período.

- (A) Somente o item I está correto.
- (B) Somente o item II está correto.
- (C) Somente o item III está correto.
- (D) Todos os itens estão incorretos.
- (E) Todos os itens estão corretos.

03. Julgue os itens abaixo quanto aos processos de referência e, em seguida, marque a opção CORRETA.

- I. O pronome *eles* (linha 03) refere-se pontualmente aos termos “*cáries, gengivite, ou placa bacteriana*” (linha 03);
- II. A contração de + *eles* (“*deles*”, linha 08) refere-se à palavra “*dentes*” (linha 04);
- III. O pronome “*Esse*” (linha 12) refere-se, no parágrafo anterior, ao “*novo enxaguante bucal*”.

- (A) Somente o item I está correto.
- (B) Somente o item II está correto.
- (C) Somente o item III está correto.
- (D) Todos os itens estão incorretos.
- (E) Todos os itens estão corretos.

04. Julgue os itens abaixo quanto à correção gramatical e, em seguida, marque a opção CORRETA.

- I. No trecho, “*dedicamos pouco tempo à escovação diária*” (linhas 03 e 04), o acento indicativo da crase é empregado porque o verbo *dedicar* exige preposição *a* e o substantivo “*escovação*” admite o artigo *a*;
- II. A forma verbal “*estão*” (linha 10) concorda com a expressão “*os dentes*” (linha 10);
- III. A permuta do verbo *gostar* (linha 09) por *apreciar* não acarretaria mudança de regência no complemento que se lhe segue.

- (A) Somente o item I está correto.
- (B) Somente o item II está correto.
- (C) Somente o item III está correto.
- (D) Todos os itens estão incorretos.
- (E) Todos os itens estão corretos.

05. O texto abaixo é adaptado da Revista Época, 03/05/2010. Assinale o trecho que apresenta INADEQUAÇÃO de pontuação.

- (A) É inegável que, após inédito ciclo de expansão sincronizada da economia mundial mergulhamos em 2008, em um buraco negro.
- (B) E, sim, o universo econômico entrou em processo vertiginoso de concentração.
- (C) Mas, apesar de seu alcance global, o epicentro da crise, a falha sistêmica, foram os excessos do “capitalismo financista” anglo-saxão.
- (D) Sem dúvida, na economia americana houve um sucesso em curto prazo das políticas de reaquecimento da economia.
- (E) Mas os novos sintomas da crise se manifestam no antigo paraíso da social-democracia, a Europa.

06. No texto abaixo, adaptado da Revista Época, 03/05/2010, preencha as lacunas, quando necessário, com o sinal indicativo da crase e, em seguida, marque a opção CORRETA de preenchimento, na respectiva sequência do texto.

O presidente Lula, que chegou ____ se encontrar com Dilma recentemente, aponta problemas na maneira como ela se comporta nas entrevistas para ____ televisão e reclama de suas respostas longas, mas, que,

muitas vezes, não levam ____ conclusão de nenhum raciocínio. Para o paladar de Lula, afeito ____ frases e ____ metáforas populares, o linguajar empolado de Dilma, cheio de termos técnicos e fraco em imagens, cai como um prato indigesto.

- (A) à, a, à, a, às.
- (B) à, à, a, a, a.
- (C) a, a, a, a, a.
- (D) a, a, à, às, às.
- (E) a, à, à, as, as.

07. Os itens abaixo, extraídos da Revista Galileu, de junho de 2010, são períodos de um parágrafo, organize-os em uma sequência textual coerente e coesa e marque a opção com a sequência CORRETA.

- I. É, de longe, o país com maior número de atletas deste esporte no mundo.
- II. A afirmação pode parecer contraditória se considerarmos que a Fifa aponta mais de 11 milhões de jogadores cadastrados em alguma liga, associação ou federação.
- III. É apenas o resultado de um jogo infeliz.
- IV. O que explica o fato de o Brasil ser um celeiro de craques para todo o mundo.
- V. O futebol brasileiro não tem futuro.
- VI. Mas isso não é uma vitória.

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

Leia o texto que se segue e responda às questões de 08 a 10.

SUL-AFRICANA DISTRIBUI "CAMISINHAS QUE MORDEM" NA COPA PARA EVITAR ESTUPROS

- 01 Uma camisinha que "morde" o pênis em um eventual estupro está sendo distribuída durante a Copa do Mundo
02 na África do Sul. A invenção é da sul-africana Sonnet Ethlers, que batizou o dispositivo, lançado em 2005, de
03 "RapeX". As informações são da versão online do jornal "The Sun".
04 O produto consiste em um tampão de látex com pequenos ganchos, ou dentes, na parte de dentro. Uma vez que
05 há penetração, os dentes entram na pele do pênis, causando enorme desconforto. A remoção só pode ser feita
06 por cirurgia, o que levaria o estuprador a se entregar.
07 Ethlers espera distribuir 30 mil camisinhas como essa durante o evento, antes de vender o produto a US\$ 2. A
08 África do Sul é um dos países com maior índice de estupro do mundo.
09 A ideia, segundo a criadora, é que as mulheres coloquem o dispositivo ao saírem para um encontro às escuras,
10 por exemplo, ou quando tiverem que ir a alguma região onde não se sintam seguras.
11 Ethlers disse que consultou engenheiros, ginecologistas e psicólogos para confirmar a segurança do dispositivo.
12 Além disso, ela diz que entrevistou estupradores presos e muitos deles confirmaram que um produto como esse
13 os teria inibido.
14 Mas críticos têm dito que a camisinha antiestupro poderia trazer ainda mais risco para a mulher, mas a criadora
15 afirma que algo precisa ser feito para fazer os homens pensarem duas vezes antes de violentar alguém.

Disponível em: <http://noticias.uol.com.br/ultnot/cienciaesaude/ultimas-noticias/2010/06/21/sul-africana-distribui-camisinhas-que-mordem-na-copa-do-mundo.jhtm>. Acesso em: 21 de junho de 2010.

08. De acordo com a leitura do texto, é possível afirmar que
- (A) a criadora da camisinha antiestupro foi motivada por razões pessoais, uma vez que ela mesma já fora vítima de violência sexual.
 - (B) uma invenção como essa só teria aplicabilidade na África do Sul, pois é lá que estão os maiores índices de estupro do mundo.
 - (C) a intenção da criadora é puramente mercadológica, haja vista ela ter vendido já 30 mil camisinhas a US\$ 2.
 - (D) a criadora acredita que sua invenção é uma forma de se fazer algo contra os homens que praticam violência sexual.
 - (E) o produto é de alta confiabilidade e segurança, pois foi motivo de consulta por engenheiros, ginecologistas e psicólogos.
09. O uso “*Além disso*” (linha 12) pode sugerir que
- (A) o que foi dito pela criadora da camisinha ganha validade tanto pela consultoria feita por ela aos especialistas quanto pela entrevista feita aos estupradores.
 - (B) em nada adianta a linha de argumentação da criadora, uma vez os críticos afirmam que a invenção traz mais risco para a mulher.
 - (C) há uma ilogicidade na linha de argumentação pretendida, pois não faz sentido aproximar a opinião de especialistas com a dos estupradores entrevistados.
 - (D) o uso da expressão não corrobora a linha de argumentação da criadora.
 - (E) a expressão põe em maior relevo a opinião dos estupradores entrevistados.
10. Levando-se em conta o trecho “*A ideia, segundo a criadora, é que as mulheres coloquem o dispositivo ao saírem para um encontro às escuras, por exemplo, ou quando tiverem que ir a alguma região onde não se sintam seguras*” (linhas 09 e 10), assinale a opção que mantém a maior proximidade sintático-semântica com este período em análise, com o pré-requisito da adequação ao padrão escrito formal.
- (A) “A opinião, de acordo com a criadora, é que as mulheres botem o dispositivo ao saírem para um encontro à noite, por exemplo, ou quando tiverem que ir a qualquer lugar onde não se sintam seguras”.
 - (B) “A ideia, conforme a criadora, é a de que as mulheres introduzam o dispositivo ao saírem para um encontro às escuras, por exemplo, ou quando tiverem que ir a algum lugar no qual se sintam inseguras”.
 - (C) “A ideia, para a criadora, é que as mulheres ponham o dispositivo quando saírem para um encontro noturno, por exemplo, ou quando tiverem que ir a algum bairro em que não se sintam com segurança”.
 - (D) “A ideia, no que tange à criadora, é: as mulheres poderiam colocar o dispositivo para saírem a um encontro às escuras, por exemplo, ou quando tiverem de ir à região onde se sintam inseguras”.
 - (E) “A opinião da criadora é: mulheres, coloquem o dispositivo ao saírem para um encontro às escuras, por exemplo, ou quando tiverem que ir à alguma região onde não se sintam seguras”.

LEGISLAÇÃO DO SUS

11. Marque a opção CORRETA sobre o conceito apresentado:

“Conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes de saúde individual ou coletiva, com a finalidade de recomendar e adotar as medidas de prevenção e controle das doenças ou agravos” (Lei nº 8.080/1990, Art. 6º). Este conceito refere-se à

- (A) Vigilância Nutricional.
- (B) Vigilância Sanitária.
- (C) Vigilância Epidemiológica.
- (D) Saúde do Trabalhador.
- (E) Vigilância Ambiental.

12. As ações e os serviços públicos de saúde que integram o Sistema Único de Saúde (SUS) estão organizados de acordo com princípios e diretrizes, entre eles podem-se destacar:

- (A) Universalidade de acesso aos serviços de saúde; integralidade de assistência; centralização político-administrativa com direção única em cada esfera do governo.
- (B) Participação da comunidade; integralidade de assistência; descentralização, com direção única em cada esfera de governo.
- (C) Universalidade de acesso aos serviços de saúde; integralidade da assistência; integração em nível legislativo das ações de saúde, meio ambiente e saneamento básico.
- (D) Preservação da autonomia das pessoas na defesa de sua integridade física e moral; igualdade da assistência à saúde; sigilo à informação às pessoas assistidas sobre sua saúde.
- (E) Integralidade da assistência; capacidade de resolução dos serviços; centralização político-administrativa com direção única em cada esfera do governo.

13. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) tem por finalidade institucional promover a proteção da saúde da população. Sobre a ANVISA, é INCORRETO afirmar:

- (A) É responsável pelo controle e fiscalização de medicamento de uso humano, alimentos, cosméticos, imunobiológicos, entre outros.
- (B) Coordena o Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica.
- (C) Fundamenta sua atuação na observância ao princípio de descentralização.
- (D) Executa as atividades de vigilância epidemiológica e de controle de vetores em portos, aeroportos e fronteiras.
- (E) Estabelece, coordena e monitoriza os sistemas de vigilância toxicológica e farmacológica.

14. Pode-se afirmar que o Sistema Nacional de Vigilância Ambiental em Saúde (SINVAS) tem como objetivos: prevenir e controlar os fatores de risco de doenças e de outros agravos à saúde decorrentes do ambiente e das atividades produtivas. Acerca da estruturação do SINVAS, marque a opção CORRETA.

- (A) O Ministério da Saúde dispõe da Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ), que é responsável pela fiscalização de produtos e serviços de saúde, bem como a fiscalização dos ambientes de trabalho e dos ambientes considerados de risco à saúde pública.
- (B) O SINVAS dispõe de uma Coordenação Geral de Vigilância Ambiental em Saúde, formada por duas coordenações: uma que envolve os fatores de risco biológicos e outra referente aos fatores de risco não biológicos.

- (C) A coordenação de vigilância e controle dos fatores de risco biológicos envolve os contaminantes ambientais, a qualidade do ar, da água e do solo.
- (D) A coordenação de vigilância e controle dos fatores de risco não biológicos envolve vetores; hospedeiros e reservatórios e animais peçonhentos.
- (E) A estruturação do SINVAS demanda articulação apenas do Ministério da Saúde com o Ministério do Meio Ambiente.

15. Assinale a opção CORRETA.

A 8ª Conferência Nacional de Saúde, realizada em março de 1986, foi considerada um marco histórico por consagrar os princípios da reforma sanitária brasileira, entre eles a participação da população brasileira. O processo de participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde (SUS) foi garantido através da Lei Nº 8.142/90, que determina:

- (A) A Conferência de Saúde é um órgão colegiado de caráter permanente e deliberativo.
- (B) O Conselho de Saúde reunir-se-á a cada quatro anos, dispondo de representação dos vários segmentos sociais.
- (C) As Conferências de Saúde e os Conselhos de Saúde terão sua organização e normas de funcionamento definidas pelo Ministério da Saúde.
- (D) O SUS contará, em cada esfera de governo, sem prejuízo das funções do Poder Legislativo, com as seguintes instâncias colegiadas, a Conferência de Saúde e o Conselho de Saúde.
- (E) A representação dos usuários nos Conselhos de Saúde e Conferências será majoritária em relação ao conjunto dos demais segmentos.

16. Marque a resposta CORRETA sobre quem define os recursos mínimos para o financiamento das ações e serviços públicos de saúde e altera artigos da Constituição Federal de 1988.

- (A) Emenda Constitucional Nº 20/1998.
- (B) Emenda Constitucional Nº 20/2000.
- (C) Emenda Constitucional Nº 29/1999.
- (D) Emenda Constitucional Nº 29/2000.
- (E) Emenda Constitucional Nº 29/2001.

17. O art. 198 da Constituição Federal de 1988 estabelece que as ações e serviços públicos de saúde integram uma rede regionalizada e hierarquizada e constituem um sistema único. Para dar continuidade ao processo de descentralização e organização do Sistema Único de Saúde, foi aprovada a Norma Operacional da Assistência à Saúde (NOAS-SUS 01/2001). Nesse sentido, assinale a opção CORRETA sobre o que a NOAS – SUS 01/2001 determina:

- (A) o processo de centralização da assistência à saúde.
- (B) a criação de mecanismos para a diminuição da capacidade de gestão do Sistema Único de Saúde.
- (C) a atualização dos critérios de habilitação de estados e municípios.
- (D) a ampliação das responsabilidades em nível federal na atenção básica.
- (E) o fortalecimento do planejamento e organização dos sistemas estaduais, desintegrando os sistemas municipais.

18. Sobre o Pacto pela Saúde que tem como base os princípios constitucionais do SUS, sendo integrado por três componentes: o Pacto pela Vida, o Pacto em Defesa do SUS e o Pacto de Gestão do SUS, os quais têm as seguintes prioridades determinadas pelas três instâncias federativas, marque a opção CORRETA.
- (A) O Pacto pela Vida tem como prioridades a saúde do idoso, o controle do câncer de colo de útero e o fortalecimento da alta complexidade da assistência.
 - (B) O Pacto em Defesa do SUS tem como prioridades implementar um projeto temporário de mobilização social, elaborar e divulgar a carta dos direitos dos usuários do SUS.
 - (C) O Pacto em Defesa do SUS tem como prioridade o controle da mortalidade infantil e materna.
 - (D) O Pacto de Gestão tem como prioridades a saúde do idoso, a promoção da saúde e o fortalecimento da atenção básica.
 - (E) O Pacto de Gestão tem como prioridades definir, de forma inequívoca, a responsabilidade sanitária de cada instância gestora do SUS e estabelecer as diretrizes para a gestão do SUS.
19. A toxoplasmose é uma zoonose cosmopolita responsável por quadros variados, desde infecção assintomática a manifestações sistêmicas extremamente graves. Acerca desta infecção, pode-se afirmar:
- (A) O homem adquire a infecção somente pela ingestão dos oocistos onde os gatos defecam.
 - (B) Uma importante medida de controle é evitar o uso de produtos animais (caprinos e bovinos) crus ou mal cozidos.
 - (C) É uma doença de notificação compulsória.
 - (D) Não é necessário evitar o contato de grávidas com gatos.
 - (E) É uma doença transmitida por via aérea.
20. Diante das transformações demográficas, ambientais e sociais que ocorrem no mundo, observam-se novas formas de expressão de doenças transmissíveis já conhecidas anteriormente, bem como a emergência de novas doenças. Sobre as doenças transmissíveis, é CORRETO afirmar:
- (A) Para o controle do botulismo, são necessárias ações de vigilância sanitária no processo de industrialização e preparação de alimentos enlatados e em conserva.
 - (B) A dengue não é uma doença de notificação compulsória.
 - (C) A doença de Chagas tem como principal fonte de transmissão a ingestão dos ovos infectantes do parasita, procedentes do solo, água ou alimentos contaminados.
 - (D) A leishmaniose tegumentar americana é uma zoonose causada por protozoários do gênero *Leishmania*, que tem como reservatórios exclusivamente o cão e o homem.
 - (E) A hepatite A é transmitida especialmente por relações sexuais.

NOÇÕES DE INFORMÁTICA

21. A razão principal pela qual sistemas de memória são construídos com hierarquias é que o custo por *bit* de uma tecnologia de memória é geralmente proporcional à velocidade da tecnologia. Com base nesta afirmação, marque a opção CORRETA que apresenta, em ordem crescente de custo por *bit*, os componentes de um sistema de memória hierárquico.
- (A) Memória Secundária – Memória Cache – Memória Principal.
 - (B) Memória Secundária – Memória Principal – Memória Cache.
 - (C) Memória Cache – Memória Principal – Memória Secundária.
 - (D) Memória Principal – Memória Cache – Memória Secundária.
 - (E) Memória Principal – Memória Secundária – Memória Cache.
22. Marque a opção que completa a frase abaixo de forma CORRETA.
- “A tecnologia _____, que também é conhecida no Brasil como sensível ao toque, permite ao usuário dispensar o uso de dispositivos como teclado e mouse”*
- (A) Touch Pad.
 - (B) Thoch Screen.
 - (C) Touch Full.
 - (D) Touch HD.
 - (E) Touch Scrollbar.
23. O Painel de Controle do *Windows XP* apresenta uma série de ícones que podem ser usados para chamar rotinas de sistema específicas para alterar algumas configurações do sistema. Marque a opção CORRETA que contém o item do Painel de Controle que permite atualizar a hora do computador.
- (A) Configuração.
 - (B) Relógio.
 - (C) Sistema.
 - (D) Data e Hora.
 - (E) Sincronização.
24. Sobre os comandos do sistema operacional Linux, é CORRETO afirmar que:
- (A) O comando “pwd” permite alterar a senha do usuário.
 - (B) O comando “clear” limpa a memória do computador.
 - (C) O comando “chmod” altera o modo de exibição do monitor.
 - (D) O comando “ls” é usado para listar o conteúdo de um diretório.
 - (E) O comando “kill” inicia um editor de textos.
25. Ao digitar um texto no Microsoft Word 2003 (padrão do fabricante), um usuário se depara com uma palavra com um sublinhado vermelho ondulado. Isto indica que a palavra:
- (A) Não será impressa.
 - (B) Não será salva.
 - (C) Será salva em um formato diferente do texto.
 - (D) Será impressa com as formatações sublinhado e negrito.
 - (E) Não está no dicionário padrão do Word.

26. Um usuário criou uma tabela no Microsoft Excel 2003 em que as células A1, A2 e A3 possuem, respectivamente, os valores 10, 20 e 30. Esse mesmo usuário deseja usar uma fórmula para somar o conteúdo destas células. O comando que pode ser digitado em uma célula diferente de A1, A2 e A3 para que esta soma seja realizada com sucesso é:
- (A) =SOMAR(A1:A3)
 - (B) SOMAR(A1:A3)
 - (C) =SOMA(A1:A3)
 - (D) SOMA(A1:A3)
 - (E) =SOMAR(A1-A3)
27. Um arquivo é um recipiente no qual dados são armazenados. Cada arquivo é normalmente identificado por <NOME.EXTENSÃO>, o que permite que o usuário faça referências a ele. Considerando os softwares Writer e Calc do BrOffice.org 2.4 (versão padrão do fabricante e instalados no Windows XP), as extensões padrão dos arquivos criados por estes programas são respectivamente
- (A) doc e xls.
 - (B) docx e xlsx.
 - (C) odt e ods.
 - (D) odtx e odsx.
 - (E) doc e odsx.
28. Entre os diversos protocolos utilizados na internet, dois deles são envolvidos com o envio e o recebimento de mensagens. Estes protocolos são respectivamente:
- (A) FTP e SMTP.
 - (B) POP e SMTP.
 - (C) POP e FTP.
 - (D) SMTP e FTP.
 - (E) SMTP e POP.
29. Nos dias de hoje, é comum que um usuário da internet passe muito tempo na frente do computador lendo o conteúdo de vários sites. Para facilitar a legibilidade, alguns navegadores implementam comandos que permitem modificar o tamanho da fonte do texto. Assim, tendo em vista o Mozilla Firefox 2.0 (padrão brasileiro) instalado em um sistema operacional Windows, o atalho que pode ser usado para aumentar o tamanho da fonte de um site que está carregado neste browser é:
- (A) Ctrl++.
 - (B) Ctrl+M.
 - (C) Ctrl+A.
 - (D) Ctrl+Seta para cima.
 - (E) Ctrl+Z.
30. Os antivírus são programas de computador concebidos para prevenir, detectar e eliminar vírus de computador. Atualmente existe uma grande variedade de produtos no mercado com esta finalidade. Marque a opção CORRETA que apresenta um software antivírus.
- (A) Avira.
 - (B) Scandisck.
 - (C) Internet Explorer.
 - (D) Mozilla Firefox.
 - (E) ClearNet.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

31. Na desidratação de alimentos por contato com a superfície quente, a transferência de calor se dá por meio da condução do tipo:
- (A) indução.
 - (B) convecção.
 - (C) transmissão.
 - (D) dielétrico.
 - (E) atmosférico.
32. O tratamento térmico é um método de conservação empregado para aumentar a vida útil (*Shelf life*) dos alimentos. Com relação a essa prática, é INCORRETO afirmar:
- (A) A pasteurização é um tratamento térmico que assegura a destruição de todas as células vegetativas.
 - (B) A pasteurização é um tratamento térmico que provoca, além da destruição dos microrganismos, desnaturação das enzimas e provoca alterações nas propriedades funcionais dos alimentos.
 - (C) São considerados processos térmicos na conservação de alimentos: branqueamento, pasteurização, esterilização, apertização, tinalização e liofilização.
 - (D) O tempo e a temperatura dos processos de pasteurização e esterilização na conservação dos alimentos dependem de alguns fatores, como: pH, resistência térmica dos microrganismos e sensibilidade do alimento a altas temperaturas.
 - (E) A esterilização é um processo de conservação de alimentos que tem que ser realizado à alta temperatura e em curto intervalo de tempo.
33. Com relação aos secadores de transferência de calor por superfície sólida, a instantaneização consiste:
- (A) Consiste na obtenção de alimentos solúveis sem o inconveniente de formar grumos.
 - (B) O produto obtido é popularmente conhecido como instantâneo ou solúvel.
 - (C) Tal efeito é conseguido pelo uso de secadores especiais ou de equipamentos de aglomeração combinados com secadores por atomização.
 - (D) O processo de aglomeração permite que o pó se disperse facilmente nos líquidos, uma vez que torna possível a formação de partículas umedecidas de forma simultânea, além de conferir vantagens sensoriais aos alimentos reduzidos a pó.
 - (E) Todas as opções estão corretas.
34. Assinale a opção CORRETA que trata da classificação dos equipamentos destinados à secagem de alimentos.
- (A) O fluxo de carga e descarga (contínuo ou descontínuo).
 - (B) Pressão utilizada (atmosférico ou vácuo).
 - (C) Métodos de aquecimento (direto ou indireto).
 - (D) De acordo com o sistema utilizado para fornecimento de calor (convecção, condução, radiação ou dielétrico).
 - (E) Todas as opções estão corretas.
35. As quebras, as rachaduras e as fissuras que ocorrem nos alimentos abrem as suas “portas” de entrada para a contaminação dos alimentos. Assim, para assegurar ou retardar o processo de proliferação dos microrganismos, deve-se controlar alguns parâmetros imprescindíveis para evitar que tal inconveniente aconteça, como:
- (A) Temperatura e pH.
 - (B) Tempo e Temperatura.

- (C) Umidade e temperatura.
(D) Atividade de água e Umidade.
(E) Temperatura, pH e umidade.
36. No processo de desidratação de alimentos pela radiação, a radapertização corresponde ao método da desidratação tradicional denominado:
- (A) Branqueamento.
(B) Pasteurização.
(C) Esterilização.
(D) Apertização.
(E) Tindalização.
37. Atualmente, observa-se uma grande evolução da indústria alimentícia no contexto do agronegócio brasileiro, fato atribuído ao elevado nível a que as indústrias chegaram; contudo, alguns aspectos devem ser melhorados com vistas a atingir um nível mais satisfatório. Para que isso aconteça, é necessário melhorar alguns pontos.
- (A) Pessoal técnico, tanto de nível superior como de nível médio.
(B) Matéria-prima apropriada para a industrialização.
(C) Equipamentos adequados para o processamento.
(D) Técnicas de comercialização e sistema de armazenamento adequado para estoque de materiais.
(E) Todas as opções estão corretas.
38. De um modo geral, pode-se afirmar que as alterações provocadas nos alimentos são provenientes de reações químicas, físicas e biológicas. Assim, todas as opções estão corretas, EXCETO.
- (A) Diminuição e atividade dos microrganismos.
(B) Ação das enzimas presentes nos alimentos.
(C) Reações químicas não enzimáticas.
(D) Alterações provocadas por insetos e roedores.
(E) Mudanças físicas ocasionadas por agentes mecânicos.
39. O escurecimento químico (*browning*) nos alimentos é atribuído a uma série de reações químicas, culminando com a formação de pigmentos escuros, de cor marrom, conhecidos genericamente com o nome de melaninas ou melanoidinas. Assim, é INCORRETO afirmar:
- (A) As melanoidinas são polímeros insaturados.
(B) As melanoidinas são polímeros coloridos.
(C) As melanoidinas são polímeros insaturados de variada composição.
(D) É uma reação desejável em alguns casos (café, cacau, amendoim, batata frita).
(E) É uma reação desejável, como nas frutas desidratadas e suco concentrado de frutas.
40. A reação de *Maillard* é uma reação de escurecimento que envolve uma série de reações provenientes da combinação entre o grupamento carbonila de um aldeído, cetona ou açúcar redutor com o grupamento abaixo relacionado, EXCETO:
- (A) Grupamento carbonila com um grupamento amino.
(B) Grupamento peptídico.
(C) Grupamento proteico.
(D) A reação de *maillar* não sofre a influência da temperatura.
(E) Formação de furfural como substância intermediária.

41. Com relação aos métodos gerais de conservação de alimentos, é INCORRETO afirmar:

- (A) A velocidade da penetração do calor da periferia ao centro do vasilhame é influenciada pela forma, tamanho e condutibilidade do material do recipiente.
- (B) O processamento asséptico descreve uma condição na qual ocorre a ausência de microrganismos em que o produto é aquecido a altas temperaturas conhecidas como UAT ou UHT.
- (C) A Liofilização ou criosecação (*freeze-drying*) é um processo de desidratação de produtos em que a água, previamente congelada, passa do estado sólido para o estado gasoso.
- (D) O branqueamento é um método de conservação de alimentos que tem por finalidade, além de promover outros benefícios, inativar as enzimas.
- (E) A vantagem que apresenta o processo de conservação de alimentos pela esterilização é manter, nos alimentos, os valores nutricionais e as qualidades organolépticas em comparação aos processos tradicionais.

42. Com relação aos ácidos graxos, assinale a opção INCORRETA.

- (A) Os ácidos graxos cis são mais saudáveis, biologicamente, do que os ácidos graxos trans.
- (B) No processamento das margarinas, os óleos são transformados em gorduras, alterando suas propriedades físicas através da hidrogenação.
- (C) Com a hidrogenação, aumenta o ponto de fusão da gordura, bem como o conteúdo de ácidos graxos trans.
- (D) É importante ressaltar que os óleos vegetais são, naturalmente, isentos de colesterol, pois eles são próprios de gorduras animais.
- (E) As gorduras insaturadas favorecem a elevação do nível de colesterol no sangue, aumentando os riscos de doenças coronárias.

43. O branqueamento é um método de conservação de alimentos que tem por objetivo, EXCETO.

- (A) Promover a remoção de gases do interior dos tecidos celulares.
- (B) Evitar a ação das enzimas e, por consequência, o escurecimento dos alimentos.
- (C) Promover uma desinfecção externa do produto.
- (D) Fixar a cor e a textura.
- (E) Promover uma esterilização do produto.

44. Com relação ao processamento de doces em massa, é INCORRETO afirmar:

- (A) Substratos (polpas) muito ácidos, tanto podem resultar na formação de estruturas, como podem destruir o gel pela hidrólise ou decomposição da pectina.
- (B) Segundo a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), os acidulantes permitidos na elaboração de doces são somente os ácidos cítrico e tartárico como agentes de ajustamento e correção do Grau Brix.
- (C) As frutas cristalizadas são aquelas preparadas, tradicionalmente, por banhos e cozimentos em xaropes de concentrações cada vez maiores.
- (D) A recristalização é um processo que pode ocorrer pela pouca inversão da sacarose, formando cristais de glicose e sacarose, respectivamente, durante o armazenamento.
- (E) A geleificação, de uma forma mais simples, pode ser explicada como sendo a precipitação da pectina pela adição de açúcar, alterando o equilíbrio existente entre esta e a água.

45. Com relação à composição de ácidos graxos, pode-se afirmar que todas as opções estão corretas, EXCETO:
- (A) Os ácidos graxos da série ômega-6 são representados pelo ácido linolênico, encontrados com maior frequência nas sementes oleaginosas.
 - (B) Os ácidos graxos insaturados são caracterizados normalmente pela presença da dupla ligação entre os átomos de carbono. Quando essa dupla localiza-se no carbono metil terminal oposto à carboxila do ácido graxo da outra extremidade, denomina-se de Ômega (ω).
 - (C) Os óleos que possuem um teor elevado de ácido linoleico ou linolênico são pouco resistentes à oxidação.
 - (D) No processo de fabricação de margarinas, os óleos são transformados em gorduras, alterando suas propriedades físicas através da hidrogenação, que nada mais é do que acrescentar hidrogênio na molécula do óleo.
 - (E) Com a hidrogenação, aumentam-se o ponto de fusão da gordura e, por consequência, a quantidade de ácidos graxos TRANS.
46. Por definição, emulsificantes são compostos cuja função é estabilizar misturas de dois líquidos imiscíveis, geralmente óleo e água. Isto ainda depende da relação quantitativa dos dois líquidos e da presença de outros ingredientes, tais como proteínas, amido ou ar. Os emulsificantes agem de vários modos. Com relação a esse enunciado, é INCORRETO afirmar:
- (A) Estabilizam óleo em emulsão aquosa.
 - (B) Estabilizam água em emulsão oleosa.
 - (C) Modificam a cristalização da gordura.
 - (D) Modificam a consistência, aderência da massa, além das características de geleificação do amido pela complexação com amido, proteína e açúcares.
 - (E) Lubrificam as massas com alto teor de gordura.
47. Os hidrocoloides, tais como gomas vegetais e gelatina, atuam como estabilizantes em emulsões óleo em água e, por isso, na maioria de nossos sistemas emulsificantes, utiliza-se a sinergia do emulsificante misturado às gomas. Assim, sobre os hidrocoloides, é correto afirmar, EXCETO.
- (A) Funcionam como agente estabilizador de espumas em mousses e sobremesas.
 - (B) Diminuem a taxa de crescimento de cristais de gordura em produtos como margarina.
 - (C) Aumentam adesividade em produtos como balas.
 - (D) Evitam envelhecimento em produtos a base de amido como massas
 - (E) Evitam a formação de espumas.
48. Com relação à pectina, substância muito utilizada na fabricação de doces em corte, pode-se afirmar que todas as opções abaixo estão corretas, EXCETO:
- (A) A qualidade da pectina está associada à capacidade de retenção de açúcar.
 - (B) As principais fontes de extração de pectina são primeiramente extraídas do bagaço de maçãs e, mais tarde, das frutas cítricas.
 - (C) À medida que ocorre a maturação das frutas, a pectina se transforma em protopectina solúvel, ocorrendo o amolecimento das frutas.
 - (D) Os teores de substâncias pécticas e da acidez diminuem à medida que a fruta amadurece.
 - (E) As substâncias pécticas ou pectinas se encontram em tecidos de muitas plantas, pertencem às hemiceluloses e se classificam como coloides reversíveis.

49. Para o processamento de doce de leite, necessita-se de alguns ajustes, principalmente de sua acidez, com vistas a obter-se um produto de boa qualidade principalmente com relação a sua textura que seria ajustada adicionando-se carbonato ou bicarbonato de sódio. A acidez ideal para a obtenção desse doce é:
- (A) 16°Dornic.
 - (B) 13°Dornic.
 - (C) 23°Dornic.
 - (D) 08°Dornic.
 - (E) 05°Dornic.
50. Em uma indústria de processamento de sucos, deseja-se formular 100 litros de sucos que se encontra a 14°Bx. Assim, a quantidade de água que se deve adicionar para ajustar a sua fluidez para 8°Bx, valor correspondente ao seu padrão exigido pela legislação vigente é
- (A) 55 litros de água.
 - (B) 25 litros de água.
 - (C) 120 litros de água.
 - (D) 75 litros de água.
 - (E) 65 litros de água.