



Ministério da Educação
Instituto Federal do Espírito Santo
Reitoria

CONCURSO PÚBLICO

Edital nº 02/2024

Caderno de Provas

Técnico de Laboratório / Área: Gastronomia

Instruções

1. Aguarde autorização para abrir o caderno de provas.
2. Após a autorização para o início da prova, confira-a, com a máxima atenção, observando se há algum defeito (de encadernação ou de impressão) que possa dificultar a sua compreensão.
3. A prova terá duração máxima de 4 (quatro) horas, não podendo o candidato retirar-se com a prova antes que transcorram 3 (três) horas do seu início.
4. A prova é composta de **50 questões objetivas**.
5. As respostas às questões objetivas deverão ser assinaladas no Cartão Resposta a ser entregue ao candidato. Lembre-se de que para cada questão objetiva há **APENAS UMA** resposta.
6. A prova deverá ser feita, **OBRIGATORIAMENTE**, com caneta esferográfica (tinta azul escura ou preta).
7. A interpretação dos enunciados faz parte da aferição de conhecimentos. **NÃO** cabem, portanto, esclarecimentos.
8. O candidato deverá devolver ao Fiscal o Cartão Resposta, ao término de sua prova.

LÍNGUA PORTUGUESA

O texto a seguir serve como base para responder às questões 01 a 05.

Cheiro de bebê e de vó: Por que o odor do nosso corpo muda ao longo da vida?

Em artigo, médica fisiologista descreve como a ciência explica o cheiro da infância, adolescência e velhice.

Proponho um desafio: você seria capaz de adivinhar a faixa etária de alguém sentado ao seu lado que não usa perfume usando apenas o olfato? Não encontrei nenhum desafio desse tipo no TikTok, mas encontrei pesquisas que comprovam isso: podemos discriminar a idade de uma pessoa pelo cheiro. [...]

O cheiro de um bebê fortalece o carinho dos pais

Durante a infância, o odor corporal geralmente é leve devido à baixa atividade das glândulas sudoríparas e a um simples microbioma da pele (comunidade de microrganismos). Mesmo assim, os pais conseguem identificar a “fragrância” que o próprio filho exala e preferem-na à de crianças desconhecidas.[...]

Aroma adolescente de “humanidade”

A adolescência envolve uma mudança significativa no odor corporal. Essa transformação se deve à produção de hormônios sexuais, que, entre outras coisas, induz a ativação das glândulas sudoríparas e sebáceas.

Enquanto a maioria das glândulas sudoríparas (glândulas écrinas) excretam água e sais, as chamadas glândulas sudoríparas apócrinas (associadas aos cabelos e localizadas nas axilas e na área genital) secretam proteínas e lipídios. É a degradação conjunta destes lípidos e do sebo (triglicéridos, ésteres de cera, esqualeno e ácidos gordos livres) libertados pelas glândulas sebáceas presentes em quase toda a pele que gera o característico aroma “humano”.

A decomposição dessas substâncias ocorre quando entram em contato com o ar e as bactérias da pele. Microrganismos como o *Staphylococcus* convertem gorduras em ácido acético e ácido 3-metilbutonóico, responsáveis pelo cheiro azedo dos adolescentes. [...]

E o que acontece com o nosso cheiro quando envelhecemos?

Com o envelhecimento, a falta de colágeno na pele comprime e reduz a atividade das glândulas sudoríparas e sebáceas. A perda dos primeiros explica a dificuldade dos idosos em manter o equilíbrio térmico. Quanto aos sebáceos, não só a sua produção diminui, como a sua composição muda, reduzindo a quantidade de compostos antioxidantes como a vitamina E ou o esqualeno. Tudo isso, somado à também menor capacidade de produção de antioxidantes pelas células da pele, desencadeia um aumento das reações de oxidação, dando origem ao cheiro de “idoso”, que os japoneses chamam de kareishu.

Assim, a partir dos 40 anos, a forma como são processados alguns ácidos graxos da pele, como o ômega-7 (ácido palmitoléico), começa a mudar. A oxidação deste ácido graxo monoinsaturado dá origem ao 2-nonenal, responsável pelo odor característico. A propósito, esse composto também é encontrado na cerveja velha e no trigo sarraceno, e é descrito como tendo um cheiro gorduroso e de grama.

Se para algumas pessoas esse cheiro é desagradável, a maioria de nós o associa às boas lembranças dos avós e dos pais. E é provável que, tal como na infância, ajude a perpetuar o cuidado, desta vez com os mais velhos.

Disponível em: <https://revistagalileu.globo.com/colunistas/the-conversation/noticia/2024/11/> acessado em 29/12/2024.

The Conversation*

Este artigo foi originalmente publicado em espanhol no site **The Conversation por Noélia Valle, Professora de Fisiologia na Universidade Francisco de Vitória, na Espanha.(adaptado)*

01. A ideia principal do texto está **CORRETAMENTE** representada em:

- a) Se para algumas pessoas esse cheiro é desagradável, a maioria de nós o associa às boas lembranças dos avós e dos pais.
- b) Com o envelhecimento, a falta de colágeno na pele comprime e reduz a atividade das glândulas sudoríparas e sebáceas.
- c) A partir dos 40 anos, a forma como são processados alguns ácidos graxos da pele começa a mudar.
- d) Médica fisiologista descreve como a ciência explica o cheiro da infância, da adolescência e da velhice.
- e) A adolescência envolve uma mudança significativa no odor corporal.

02. Em relação ao texto, considere as afirmativas a seguir:

- I. Durante a infância, o odor corporal geralmente é exagerado devido à alta atividade das glândulas sudoríparas e a um simples microbioma da pele (comunidade de microrganismos).
- II. A adolescência envolve uma mudança significativa no odor corporal. Essa transformação se deve à produção de hormônios sexuais, que, entre outras coisas, induz a ativação das glândulas sudoríparas e sebáceas.
- III. Com o envelhecimento, a falta de colágeno na pele comprime e reduz a atividade das glândulas sudoríparas e sebáceas. A perda de colágeno explica a facilidade dos idosos se sentirem aquecidos.

Estão **CORRETAS** apenas a(s) afirmativa(s):

- a) I.
- b) II
- c) III.
- d) I e III.
- e) I e II.

03. “Se para algumas pessoas esse cheiro é desagradável, a maioria de nós o associa às boas lembranças dos avós e dos pais.”

A conjunção **Se** transcrita acima, em relação ao contexto, remete a uma

- a) finalidade.
- b) conclusão.
- c) negação.
- d) temporalidade.
- e) condição.

04. “Durante a infância, o odor corporal geralmente é leve devido à baixa atividade das glândulas sudoríparas e a um simples microbioma da pele (comunidade de microrganismos).”

No trecho acima, a regra que justifica o uso da vírgula é

- a) para separar orações subordinadas adjetivas explicativas.
- b) para separar adjuntos adverbiais.
- c) para separar aposto.
- d) para separar vocativo.
- e) para indicar a ocorrência de uma elipse.

05. No texto, as palavras glândulas, sebáceas e infância são acentuadas, **RESPECTIVAMENTE**, porque são:

- a) Proparoxítona, paroxítona, paroxítona.
- b) Proparoxítona, paroxítona, proparoxítona.
- c) Oxítona, proparoxítona, paroxítona.
- d) Paroxítona, oxítona, oxítona.
- e) Paroxítona, paroxítona, paroxítona.

Leia o texto a seguir para responder às questões 06 a 10.

Solidão na velhice aumenta em 31% o risco de desenvolver demência

Sentir-se solitário na velhice aumenta em 31% o risco de desenvolver demências e eleva em 15% a probabilidade de comprometimento das funções cognitivas, como a memória e a concentração. É o que constata uma revisão de estudos que analisou autorrelatos de solidão e saúde neurológica de mais de 600 mil pessoas. Os resultados foram publicados em outubro na revista *Nature Mental Health*.

Cada vez mais, a solidão vem sendo estudada como um problema de saúde pública. Isso porque crescem as evidências de que a falta de conexão social está associada a várias doenças. Na nova pesquisa — liderada por cientistas da Faculdade de Medicina da Universidade Estadual da Flórida, nos Estados Unidos — esse foi um fator de risco para demências por todas as causas, incluindo Alzheimer e demência vascular.

A associação persistiu mesmo quando foram feitos ajustes para controlar a depressão, o isolamento social e outros fatores de risco modificáveis para essas condições. "Esses resultados ressaltam a importância de examinar mais profundamente o tipo de solidão e os sintomas cognitivos para desenvolver intervenções eficazes que reduzam o risco de demência", escrevem os autores no artigo.

Solidão x isolamento social

Solidão e isolamento social são coisas diferentes. O isolamento social acontece quando a pessoa não tem uma rede de suporte: mora sozinha, não tem família, não tem amigos, nem uma comunidade próxima com quem ela possa interagir e socializar. A solidão, por sua vez, é um sentimento que pode surgir mesmo que o indivíduo tenha uma convivência social.

"A pessoa pode viver em uma casa de repouso cheia de idosos e rodeada de profissionais, mas sentir solidão porque não está sendo amparada ou por entender que não recebe o suporte emocional de que precisa. Ou ela pode morar em uma casa com seus familiares, mas sentir

solidão porque não recebe atenção", explica a geriatra Thaís Ioshimoto, do Hospital Israelita Albert Einstein. [...].

Fernanda Bassette - Da Agência Einstein

<https://www.uol.com.br/vivabem/noticias/redacao/2024/11/24-> adaptado - Acessado em 29/12/2024.

06. Leia as opções a seguir e assinale a que contém o assunto principal do texto:

- a) A pessoa que vive em uma casa de repouso cheia de idosos, rodeada de profissionais, não sente solidão.
- b) A influência da rede de suporte não interfere na qualidade de vida dos idosos, em relação ao isolamento social.
- c) Crescem as evidências de que a falta de conexão social está associada a várias doenças, principalmente, entre os idosos.
- d) Pesquisadores aceitam a tese de que solidão e isolamento social são sinônimos.
- e) A solidão não tem sido tratada, pelos cientistas, como um problema de saúde pública.

07. “É o que constata uma revisão de estudos que analisou autorrelatos de solidão e saúde neurológica de mais de 600 mil pessoas [...]”. Analogamente à palavra autorrelatos, analise as palavras a seguir e assinale aquela grafada **CORRETAMENTE**:

- a) antesala.
- b) anti-social.
- c) autoregulamentação.
- d) microssistema.
- e) mini-saia.

08. No trecho “Ou ela pode morar em uma casa com seus familiares, mas sentir solidão porque não recebe atenção” há a ocorrência de duas conjunções coordenativas que têm a funcionalidade **RESPECTIVAMENTE**

- a) opositiva e conclusiva.
- b) aditiva e conclusiva.
- c) adversativa e causalidade.
- d) causalidade e alternativa.
- e) alternativa e adversativa.

09. No texto, o segundo período contém um pronome relativo que realiza um processo de retomada. Assinale a opção que contiver o(s) vocábulo(s) retomado(s) pelo pronome relativo:

- a) evidência.
- b) sentimento.
- c) revisão de estudos.
- d) memória.
- e) concentração.

10. Na sentença “Os resultados foram publicados em outubro na revista *Nature Mental Health*.” Os termos grifados constituem uma locução, classificada como

- a) locução verbal.
- b) locução adverbial.
- c) locução pronominal.
- d) locução conjuntiva.
- e) locução adjetiva.

RACIOCÍNIO LÓGICO

11. Paulo descobriu que 70% dos arquivos do seu computador estavam corrompidos. Com um *software* específico, ele conseguiu recuperar 80% dos arquivos corrompidos. Logo, pode-se afirmar que, dentre todos os arquivos do computador de Paulo, o percentual de arquivos corrompidos que não puderam ser recuperados é de:

- a) 84 %
- b) 70 %
- c) 14 %
- d) 56 %
- e) 20 %

12. Em um escritório de advocacia, foi criado um código de cores para identificar qual time de advogados será acionado em cada processo. As cores escolhidas foram verde, amarelo e vermelho, que representam as áreas tributária, previdenciária e cível, respectivamente. Sabendo que cada processo pode receber até três cores e que 82 processos estão marcados com verde, 91 estão marcados com amarelo, 79 estão marcados com vermelho, 42 estão marcados com amarelo e vermelho, 31 estão marcados com verde e amarelo, 27 estão marcados com verde e vermelho e 19 estão marcados com as três cores, quantos processos serão destinados exclusivamente para a área cível?

- a) 29
- b) 37
- c) 43
- d) 79
- e) 50

13. No setor de arquivo da Secretaria de Educação, as pastas serão identificadas por um código de três letras e dois números, com duas restrições: as letras não podem ser repetidas três vezes e o primeiro número não pode ser zero. Dessa forma, utilizando apenas as letras A, B, C, D, E e os algarismos de 0 a 9, o número de pastas que podem ser identificadas de maneira única é:

- a) 900
- b) 2250
- c) 9000
- d) 10800
- e) 12500

14. Em uma emissora de TV, constatou-se que todos os atores são divorciados ou têm menos de 30 anos. Considerando essa proposição verdadeira, é **CORRETO** afirmar que

- a) se um funcionário da emissora é divorciado, mas não tem menos de 30 anos, então é ator.
- b) se um funcionário da emissora tem menos de 30 anos, mas não é divorciado, então é ator.
- c) se um funcionário da emissora é divorciado e tem menos de 30 anos, então não é ator.
- d) se um funcionário da emissora não é ator, então não é divorciado e tem mais de 30 anos.
- e) se um funcionário da emissora não é divorciado e tem mais de 30 anos, então é ator.

15. No dia 28 de fevereiro, o número de reclamações recebidas pelo Serviço de Atendimento ao Cliente de uma empresa atingiu o patamar máximo previsto no planejamento estratégico da empresa para esse mês. Jarbas, um funcionário dedicado da empresa, notou que, durante o mês de fevereiro, o número de reclamações dobrava a cada dia. Se Jarbas estiver certo, em qual dia de fevereiro o número de reclamações atingiu metade do patamar máximo previsto no planejamento estratégico da empresa?

- a) 14
- b) 27
- c) 15
- d) 26
- e) 7

INFORMÁTICA

16. Em um ambiente corporativo, a prevenção contra códigos maliciosos é essencial para manter a integridade dos sistemas e dados. Qual das seguintes medidas **NÃO** é recomendada para minimizar os riscos de infecção por *malware*?

- a) Implementar políticas de *backup* regular e armazenamento seguro dos dados.
- b) Permitir que todos os funcionários utilizem contas com privilégios de administrador em suas máquinas.
- c) Realizar treinamentos periódicos de conscientização em segurança da informação para os funcionários.
- d) Utilizar soluções de segurança atualizadas, como antivírus e *firewalls*, em todos os dispositivos da rede.
- e) Restringir a instalação de *softwares* apenas a aplicativos provenientes de fontes confiáveis e autorizadas.

17. Ao trabalhar remotamente, é fundamental adotar práticas que garantam a segurança das informações corporativas. Qual das seguintes medidas é a recomendada para proteger os dados durante o trabalho remoto?

- a) Utilizar redes *Wi-Fi* públicas para acessar sistemas corporativos, facilitando a mobilidade.
- b) Compartilhar senhas de acesso com colegas para agilizar tarefas em equipe.
- c) Manter o sistema operacional e os aplicativos sempre atualizados.
- d) Permitir que familiares utilizem o computador corporativo para atividades pessoais.
- e) Desativar o *firewall* para melhorar a velocidade da conexão com a internet.

18. No contexto de *hardware*, qual das seguintes afirmações descreve corretamente a funcionalidade de uma placa-mãe em um computador?

- a) Armazena dados temporários enquanto o computador está ligado, sendo responsável pelo processamento de informações.
- b) É o componente responsável exclusivamente pela geração de imagens enviadas para o monitor.
- c) Fornece conexões e integra os principais componentes de *hardware*, como processador, memória e dispositivos de armazenamento.
- d) Armazena o sistema operacional e os aplicativos utilizados no computador.
- e) É responsável pela proteção física dos componentes internos do computador.

19. João trabalha como assistente administrativo e precisa calcular o total de vendas do mês para um relatório. Ele registrou as vendas diárias na coluna A de uma planilha do *Microsoft Excel* (versão em português), da célula A2 até A31, representando os dias do mês. Para encontrar o valor total das vendas qual fórmula João deve usar?

- a) =A2+A31
- b) =SOMA(A2:A31)
- c) =MULT(A2:A31)
- d) =A2*A31
- e) =TOTAL(A2:A31)

20. Carlos está utilizando o *LibreOffice Calc* (versão em português) para calcular a diferença percentual entre as vendas de dois meses consecutivos na sua loja. As vendas dos meses de janeiro e fevereiro estão registradas na planilha conforme a tabela a seguir:

	A	B	C
1	Mês	Vendas em R\$	Aumento Percentual
2	Janeiro	R\$ 5.000,00	
3	Fevereiro	R\$ 6.000,00	
4			

Carlos quer saber qual foi o aumento percentual das vendas em fevereiro em relação a janeiro. Qual fórmula ele deve usar para encontrar o resultado na célula **C2**?

- a) =B3-B2
- b) =(B3-B2)/B2*100
- c) =(B2-B3)/B3*100
- d) =B2/B3*100
- e) =B3/B2-100

LEGISLAÇÃO

21. Um Técnico Administrativo em Educação do Instituto Federal do Espírito Santo questiona o limite máximo de progressões horizontais no Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação. Qual é a previsão na Lei nº 11.091/2005?

- a) Não há limite, desde que o servidor cumpra os requisitos de avaliação de desempenho.
- b) O servidor pode progredir até o padrão E da tabela de vencimentos.
- c) O limite é determinado pela chefia imediata conforme o desempenho de cada servidor.
- d) A progressão é limitada ao último padrão do respectivo nível de classificação da carreira.
- e) O servidor só pode progredir se houver vacância em nível superior.

22. De acordo com o Código de Ética Profissional do Servidor Público (Decreto nº 1.171/1994), é uma conduta ética obrigatória:

- a) Tratar usuários dos serviços públicos de forma educada, exceto quando há conflito.
- b) Recusar ordens superiores que conflitem com seus interesses pessoais.
- c) Zelar pela eficiência no trabalho e pela dignidade do cargo que ocupa.
- d) Priorizar tarefas de interesse pessoal sobre as demandas institucionais.
- e) Aceitar brindes de fornecedores como forma de reconhecimento pela atuação e fiscalização do contrato.

23. Um Técnico Administrativo em Educação do Instituto Federal do Espírito Santo é acusado de ter enriquecido ilicitamente durante o exercício do cargo. Segundo a Lei de Improbidade Administrativa (Lei nº 8.429/1992), é uma das sanções possíveis para essa conduta:

- a) Suspensão temporária sem perda de vencimentos.
- b) Advertência administrativa.
- c) Perda dos bens ou valores acrescidos ilicitamente ao patrimônio.
- d) Transferência para outro setor da administração pública em que o servidor não tenha acesso a recursos financeiros da instituição.
- e) Isenção de penalidades, caso restitua o valor desviado.

24. Um Técnico Administrativo em Educação do Instituto Federal do Espírito Santo é questionado por sua chefia imediata acerca da divulgação de dados financeiros da instituição

no sítio institucional. De acordo com a Lei de Acesso à Informação (Lei nº 12.527/2011), qual é o princípio que deve orientar essa divulgação?

- a) Sigilo irrestrito das informações para evitar exposição pública.
- b) Transparência ativa, com divulgação proativa de informações públicas.
- c) Exclusiva resposta mediante solicitação formal do cidadão.
- d) Divulgação apenas mediante autorização da chefia superior.
- e) Disponibilização apenas em relatórios anuais.

25. De acordo com o Decreto nº 11.072/2022, qual é o principal objetivo do Programa de Gestão e Desempenho (PGD) no âmbito da administração pública federal?

- a) Promover progressão funcional aos servidores com base em metas atingidas.
- b) Oferecer flexibilidade na execução das atividades pelos servidores.
- c) Melhorar a eficiência e a efetividade na entrega de resultados à sociedade.
- d) Priorizar atividades de interesse dos servidores, a partir de suas competências e capacitações.
- e) Garantir que as atividades sejam realizadas de forma presencial.

TÉCNICO DE LABORATÓRIO / ÁREA: GASTRONOMIA

26. O escurecimento enzimático é uma reação de oxidação que ocorre em frutas e vegetais, causando a formação de pigmentos escuros indesejáveis. Assinale a alternativa **INCORRETA** para protocolo de prevenção do escurecimento enzimático:

- a) Evitar que o alimento cortado fique exposto ao ar livre.
- b) Utilizar agentes químicos, como a cisteína ou o cloreto de cálcio.
- c) Sanitizar o alimento com substância clorada por 15 minutos e, na sequência, enxaguar em água corrente.
- d) Branquear o alimento com água quente ou vapor.
- e) Incorporar sumo de limão ao alimento cortado.

27. Fundos culinários são preparações aromáticas e concentradas de sabores específicos, obtidas a partir da fervura de água com ingredientes como: ossos bovinos, de peixe ou aves, hortaliças, temperos e ervas. Para a obtenção de um bom produto, alguns cuidados devem ser levados em consideração. Qual item expressa **CORRETAMENTE** exemplos desses cuidados?

- a) A cocção deve estar em constante movimento para que os insumos liberem aromas e sabores e a preparação deve ser feita em fogo brando para evitar turvamento e redução líquida mais do que a necessária.
- b) Manter a panela destampada para acelerar o processo de redução líquida e retirar as impurezas que se encontram no fundo da panela, para evitar que o fundo turve.
- c) O tempo de cocção é definido por ficha técnica conforme cada tipo de fundo e deve ser utilizada água já quente para que os insumos do fundo liberem os aromas e sabores.
- d) Os insumos do fundo devem ser colocados em água fria, antes de iniciar a cocção, para uma melhor liberação dos aromas e sabores e a cocção deve ser em fogo brando evitando-se turvar e reduzir mais que o necessário.
- e) Os insumos devem ser colocados em água já quente, buscando melhor liberar os aromas e sabores e se deve manter a panela ou qualquer outro recipiente que esteja sendo usado, tampados para buscar concentrar os sabores.

28. De acordo com Borges *et al.* (2018), através do aproveitamento integral dos alimentos é possível reduzir o custo das preparações, contribuir para diminuição do desperdício alimentar, aumentar o valor nutricional e tornar possível a elaboração de novas preparações. Pensando nisso, analise as alternativas a seguir e assinale **V, PARA VERDADEIRO OU F, PARA FALSO**.

- () Novos pratos podem ser criados a partir de qualquer casca de fruta, verdura ou legume desde que se utilize uma técnica culinária adequada.
- () O mau aproveitamento dos alimentos é consequência do desconhecimento de sua composição nutricional, o que acaba ocasionando o desperdício de toneladas de alimentos aptos para o consumo.
- () Safra dos alimentos é o período de melhor disponibilidade de determinado alimento no mercado. Esses alimentos, por ter o crescimento em condições climáticas e de solo mais favoráveis, costumam possuir menos agrotóxico, maior qualidade e melhor sabor.
- () A sanitização e higienização são fatores importantes a serem considerados quando se faz o aproveitamento integral de alimentos.

A alternativa com a sequência **CORRETA** é:

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

29. Utensílio também conhecido na cozinha por “fuzil”, possui superfície lisa, com finalidade de endireitar lâminas de facas, reforçando assim o fio. Esse enunciado trata de qual utensílio culinário?

- a) Chinois.
- b) Mandoline.
- c) Zester.
- d) Pedra de amolar.
- e) Chaira.

30. As técnicas culinárias podem ter diferentes objetivos como: manter ou melhorar o valor nutritivo, aumentar a digestibilidade, alterar sabor, cor ou textura. Sobre os métodos de cocção listados a seguir, correlacione-os adequadamente às suas definições:

- | | |
|---------------|--|
| I. BRASEAR | () Selar o alimento e cozinhar lentamente. Ideal para cortes de carne |
| II. REFOGAR | mais duros e vegetais robustos, proporcionando textura macia e |
| III. ESCALFAR | sabor marcante. Apropriado para cortes maiores. |
| IV. GUI SAR | () Cozinhar lentamente em líquido com ácido, em baixa temperatura. |
| | O ingrediente ácido acelera o cozimento das proteínas e intensifica |
| | o sabor. |
| | () Dourar o alimento em gordura quente e cozinhar em pouco líquido |
| | com a panela tampada. Apropriado para alimentos em cortes |
| | menores. |
| | () Saltear o alimento em gordura. |

A sequência **CORRETA** é:

- a) I, II, IV, III
- b) II, I, IV, III
- c) I, III, IV, II
- d) IV, III, I, II
- e) III, II, IV, I

31. Sobre os equipamentos utilizados em um laboratório gastronômico, é **CORRETO** afirmar:

- a) Salamandra é um equipamento que se assemelha a uma grelha, cuja fonte de calor provém da parte inferior do equipamento e, por corrente de convecção, doura o alimento com excelência em sua superfície.
- b) A faca de chef não deve ser utilizada para cortar outros alimentos que não carnes devido à alta propensão de perda do fio da faca.
- c) *Fouet* é utilizado para homogeneizar misturas líquidas e semilíquidas, retirando todo ar e espuma das misturas.
- d) Forno combinado é um equipamento de alta tecnologia capaz de combinar o calor úmido e seco.
- e) Forno de convecção é a evolução do forno combinado, promovendo uniformidade na distribuição de calor por meio de uma ventoinha, não sendo necessário girar a forma para garantir o cozimento integral do alimento.

32. Sobre os diferentes tipos de riscos presentes em laboratórios, analise as afirmações a seguir e escolha a alternativa **CORRETA**:

- a) Riscos ergonômicos estão relacionados a má postura e podem causar lesões, especialmente em atividades repetitivas.
- b) Riscos biológicos são causados pela exposição a agentes químicos como bactérias, fungos e vírus, que podem desencadear doenças.
- c) Riscos químicos não envolvem absorção de substâncias tóxicas através da pele ou ingestão.
- d) Riscos físicos incluem fatores como temperatura, radiações, agrotóxicos e ruídos.
- e) Apenas os riscos químicos e biológicos podem ser evitados com medidas preventivas.

33. Analise as afirmações a seguir sobre Equipamentos de Proteção Individual (EPI) no ambiente laboratorial:

- 1. As toucas são consideradas EPIs descartáveis que protegem o cabelo e evitam a contaminação de alimentos e máquinas.
- 2. Os protetores auriculares têm a função de proteger contra partículas que podem causar irritação.
- 3. Máscaras são utilizadas para minimizar a inalação de gases, poeira e névoas, sendo essenciais em ambientes com produtos químicos voláteis.
- 4. Jalecos devem ser de manga longa, fabricados com algodão ou tecido misto, e recomendados para uso constante em laboratórios.
- 5. Luvas de látex são indicadas para proteção contra agentes biológicos, ácidos e solventes orgânicos.

Assinale a alternativa **CORRETA**:

- a) Apenas as afirmações 1, 3 e 4 são verdadeiras.
- b) Apenas as afirmações 1, 2 e 5 são verdadeiras.
- c) Apenas as afirmações 1, 4 e 5 são verdadeiras.
- d) Apenas as afirmações 2, 3 e 4 são verdadeiras.
- e) Todas as afirmações são verdadeiras.

34. De acordo com os conceitos de higiene ambiental, qual é a prática correta para garantir a limpeza adequada das lixeiras?

- a) Lavar a lixeira apenas quando for visivelmente necessário.
- b) Utilizar apenas água e sabão para higienizar a lixeira.
- c) Lavar com água e sabão, enxaguar e borrifar solução sanitizante.
- d) Forrar o interior da lixeira com papelão ou plástico para evitar sujeira.
- e) Enxaguar a lixeira e deixá-la secar naturalmente.

35. Qual das seguintes afirmações sobre a higiene do manipulador é **CORRETA**?

- a) As luvas descartáveis devem ser utilizadas durante todas as etapas de preparo de alimentos.
- b) O manipulador de alimentos pode usar avental plástico em qualquer atividade, desde que esteja limpo.
- c) O manipulador deve lavar as mãos após tocar materiais contaminados, como embalagens ou garrafas.
- d) Roupas e objetos pessoais podem ser guardados no mesmo local em que os alimentos são armazenados, desde que estejam limpos.
- e) O uso de touca é opcional para manipuladores que possuem cabelo curto ou preso.

36. Com base nas Boas Práticas de Manipulação e Preparo de Alimentos, qual das seguintes ações está em desacordo com as recomendações para garantir a produção de alimentos seguros?

- a) Descongelar alimentos na geladeira ou no forno micro-ondas.
- b) Lavar as mãos com água e sabão antes de tocar nos alimentos.
- c) Armazenar alimentos crus separados de alimentos prontos para evitar contaminação cruzada.
- d) Armazenar alimentos sob refrigeração em caixas de papelão ou isopor.
- e) Utilizar água potável na preparação dos alimentos.

37. Sobre as Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), analise as afirmações a seguir:

- 1. As DTHAs podem ser causadas tanto por microrganismos patogênicos quanto por substâncias químicas ou estruturas naturalmente tóxicas presentes nos alimentos.
- 2. A *Taenia solium* é um exemplo de agente parasitário que pode causar DTHA.
- 3. Conservação deficiente do alimento, como a falta de refrigeração ou congelamento adequados, não está associada a DTHAs.
- 4. O tratamento térmico inadequado dos alimentos pode deixar microrganismos vivos em níveis perigosos à saúde.
- 5. Contaminação cruzada ocorre apenas por contato direto entre alimentos crus e alimentos prontos para o consumo.

Assinale a alternativa **CORRETA**:

- a) Apenas as afirmações 1, 2 e 4 são verdadeiras.
- b) Apenas as afirmações 1, 3 e 5 são verdadeiras.
- c) Apenas as afirmações 2, 3 e 4 são verdadeiras.
- d) Apenas as afirmações 1, 2 e 5 são verdadeiras.
- e) Apenas as afirmações 1, 2, 4 e 5 são verdadeiras.

38. Sobre as formas de prevenir perigos alimentares, qual das alternativas a seguir está **CORRETA**?

- a) Realizar enxágue inadequado de utensílios após o uso de produtos de limpeza para evitar contaminação biológica.
- b) Manter lixos próximos aos alimentos para facilitar a organização e limpeza.
- c) Eliminar resíduos de alimentos em superfícies de equipamentos e utensílios após a manipulação, reduzindo os riscos de contaminação por microrganismos.
- d) Receber e utilizar alimentos em embalagens danificadas para evitar desperdícios.
- e) Não é necessário realizar limpeza rigorosa após a manipulação dos alimentos, desde que os alimentos sejam cozidos.

39. Sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, assinale a alternativa **CORRETA**:

- a) Alimentos prontos para o consumo devem ser mantidos sob temperatura ambiente até serem consumidos.
- b) Ovos devem ser lavados antes de serem estocados para evitar a proliferação de microrganismos.
- c) Água potável duvidosa deve ser descartada, pois não há métodos caseiros seguros de torná-la adequada ao consumo.
- d) O consumo de leite cru é recomendado apenas se for de procedência conhecida e refrigerado adequadamente.
- e) Para tornar água de origem duvidosa potável, pode-se tratá-la com solução de hipoclorito de sódio a 2,5%, aguardando 30 minutos antes de consumi-la.

40. De acordo com a legislação brasileira (Resolução nº 216 da ANVISA), as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos são obrigatórias

- a) somente para a produção de alimentos frescos em estabelecimentos comerciais.
- b) para todas as etapas que envolvam alimentos em serviços de alimentação, como preparo, transporte e venda.
- c) apenas para a distribuição e exposição de alimentos prontos para o consumo.
- d) para serviços de alimentação com alto volume de manipulação, excluindo pequenos comércios.
- e) para qualquer atividade relacionada à alimentação, exceto armazenamento.

41. Por que a combinação de higienização e sanitização é essencial na indústria de alimentos?

- a) Porque a higienização remove todos os microrganismos presentes, enquanto a sanitização apenas complementa o processo.
- b) Porque juntas garantem a eliminação completa de resíduos e microrganismos em alimentos e superfícies.
- c) Porque a higienização limpa as superfícies, e a sanitização reduz a carga microbiana, garantindo a segurança dos alimentos.
- d) Porque ambos os processos se concentram apenas na qualidade visual dos equipamentos e alimentos.
- e) Porque higienização e sanitização são processos idênticos e, portanto, realizam as mesmas funções.

42. Associe cada tipo de perigo alimentar à sua descrição:

- A. Perigo físico
- B. Perigo químico
- C. Perigo biológico

- () Presença de objetos estranhos como vidro, fios de cabelo ou pedras.
- () Contaminação causada por fungos, bactérias ou vírus.
- () Alimentos contaminados por inseticidas, sabão ou metais pesados.
- () Baratas regurgitam no alimento antes de sugá-lo, transmitindo microrganismos.
- () Injúrias ao consumidor por cortes ou perfurações.

Assinale a alternativa com a sequência **CORRETA**:

- a) A, C, B, C, A
- b) B, C, B, A, A
- c) B, C, A, B, A
- d) A, B, A, C, B
- e) A, B, B, C, A

43. Analise as afirmações a seguir e indique se elas são **VERDADEIRAS (V) OU FALSAS (F)**:

- () A defumação é um método de conservação amplamente utilizado no processamento de líquidos.
- () A fermentação é usada como método de conservação e pode alterar a textura dos alimentos.
- () O controle da umidade nos alimentos, como o método de desidratação, é um método de conservação.
- () O período de conservação de um alimento não influencia na escolha do método de preservação.
- () Os métodos de conservação dependem da natureza do alimento, seja ele líquido ou sólido.

A alternativa com a sequência **CORRETA** é:

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

44. O que significa "manutenção da qualidade" em relação à preservação de alimentos?

- a) Garantir que o alimento não seja transportado para fora da região de produção.
- b) Preservar as características naturais do alimento, como textura, sabor e nutrientes.
- c) Aumentar o tempo de conservação do alimento sem considerar suas características originais.
- d) Reduzir o custo de produção do alimento, mesmo que reduza suas características organolépticas.
- e) Alterar as condições naturais do alimento para garantir sua longevidade.

45. Qual é o objetivo principal da fermentação na conservação de alimentos?

- a) Destruir completamente a microbiota do alimento.
- b) Reduzir o teor de água do alimento, dificultando o crescimento microbiano.
- c) Aumentar o pH do meio, tornando-o mais alcalino e preservando o alimento.
- d) Promover transformações químicas que dificultam a proliferação microbiana.
- e) Subtrair o contato do alimento com o oxigênio, impedindo o desenvolvimento microbiano.

46. Sobre os fatores que tornam um alimento inseguro, é **CORRETO** afirmar:

- a) Apenas alimentos com mau cheiro e aparência desagradável são considerados inseguros.
- b) Alimentos sensorialmente agradáveis indicam a sua segurança microbiológica.
- c) Microrganismos não se multiplicam em alimentos com alto teor de água.
- d) A dose infectante de microrganismos é atingida quando há condições favoráveis, como tempo e temperatura.
- e) A multiplicação de microrganismos é impossibilitada pela presença de nutrientes nos alimentos.

47. Sobre a conservação de alimentos perecíveis, é **CORRETO** afirmar:

- a) O congelamento destrói todos os microrganismos presentes nos alimentos.
- b) Toxinas produzidas por bactérias em alimentos contaminados são sempre destruídas pelo cozimento.
- c) Esporos de bactérias podem resistir ao cozimento e dar origem a novas bactérias em condições favoráveis.
- d) Conservantes químicos podem ser usados em qualquer dose para evitar contaminação.
- e) Refrigeração elimina o risco de multiplicação de microrganismos em alimentos perecíveis.

48. Estufar é um método de cocção por calor combinado, em que o alimento é cozido em fogo lento no próprio suco ou com adição de pouco líquido ou gordura. Tendo isto em vista, assinale a alternativa em que a feitura do prato utiliza essa metodologia de preparo:

- a) Barreado.
- b) Moqueca baiana.
- c) Carne de onça.
- d) Maniçoba.
- e) Sopa Paraguaia.

49. *Mirepoix* é um agente aromático amplamente utilizado para dar sabor a fundos, molhos e outras preparações culinárias. Possui proporção de ingredientes clássica e com variações. Qual das opções a seguir **NÃO** configuraria ingredientes para se fazer um aromático considerado *mirepoix*?

- a) Cenoura, aipo e cebola.
- b) Alho-poró, salsão, cebola e nabo.
- c) Cenoura, salsão, alho-poró, cebola e bacon.
- d) Cenoura, aipo, alho-poró, cebola, presunto e cogumelo-paris.
- e) Cenoura, salsão, cebola e tomate.

50. Sobre a conservação e organização de alimentos em geladeiras, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- a) Ovos não devem ser dispostos na porta, porque há grande oscilação de temperatura nesse local.
- b) Alimentos enlatados, após abertos, devem ser armazenados em outros recipientes antes de irem para a geladeira.
- c) Frutas como mamão e banana devem ser conservadas fora da geladeira, pois as baixas temperaturas anulam as enzimas que fazem a fruta amadurecer, perdendo sabor e escurecendo a casca.
- d) O sistema “PEPS” (primeiro que entra, primeiro que sai) não é aplicado a produtos da geladeira, apenas ao estoque seco.
- e) Produtos abertos, antes de serem armazenados em geladeira, devem ser fechados e etiquetados com: nome, data da abertura e vencimento.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

REITORIA

Avenida Rio Branco, 50 – Santa Lúcia – 29056-255 – Vitória – ES

27 3357-7500

CONCURSO PÚBLICO

Edital nº 02/2024

Folha de Resposta (Rascunho)

Questão	Resposta	Questão	Resposta	Questão	Resposta	Questão	Resposta	Questão	Resposta
01		11		21		31		41	
02		12		22		32		42	
03		13		23		33		43	
04		14		24		34		44	
05		15		25		35		45	
06		16		26		36		46	
07		17		27		37		47	
08		18		28		38		48	
09		19		29		39		49	
10		20		30		40		50	



INSTITUTO FEDERAL
Espírito Santo

