



PROCESSO SELETIVO - PS

SEDUC - 2025



PROVA ESCRITA OBJETIVA

FUNÇÃO 20: **PROFESSOR PARA O CURSO DE TÉCNICO EM ALIMENTOS COM ÊNFASE EM LATICÍNIOS**

DATA: 12/10/2025 – HORÁRIO: 8h30 às 12h30 (horário do Piauí)

LEIA AS INSTRUÇÕES:

01. Você deve receber do fiscal o material abaixo:
 - a) Este caderno (**FUNÇÃO 20**) com 40 questões objetivas, sem falha ou repetição.
 - b) Um CARTÃO-RESPOSTA destinado às respostas objetivas da prova. *Verifique se o tipo de caderno (FUNÇÃO 20) é o mesmo que consta no seu Cartão-Resposta.*

OBS: Para realizar sua prova, use apenas o material mencionado acima e, em hipótese alguma, papéis para rascunhos.
02. Verifique se este material está completo e se seus dados pessoais conferem com aqueles constantes no CARTÃO-RESPOSTA.
03. Após a conferência, você deverá assinar seu nome completo, no espaço próprio do CARTÃO-RESPOSTA utilizando caneta esferográfica com tinta de cor preta.
04. Escreva o seu nome nos espaços indicados na capa deste CADERNO DE QUESTÕES, observando as condições para tal (assinatura e letra de forma), bem como o preenchimento do campo reservado à informação de seu número de inscrição.
05. No CARTÃO-RESPOSTA, a marcação das letras correspondentes às respostas de sua opção deve ser feita com o preenchimento de todo o espaço do campo reservado para tal fim.
06. Tenha muito cuidado com o CARTÃO-RESPOSTA, para não dobrar, amassar ou manchar, pois este é personalizado e, em hipótese alguma, poderá ser substituído.
07. Para cada uma das questões são apresentadas cinco alternativas classificadas com as letras (A), (B), (C), (D) e (E); assinale apenas uma alternativa para cada questão, pois somente uma responde adequadamente ao quesito proposto. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, **mesmo que uma das respostas esteja correta**; também serão nulas as marcações rasuradas.
08. As questões são identificadas pelo número que fica à esquerda de seu enunciado.
09. Os fiscais não estão autorizados a emitir opinião nem a prestar esclarecimentos sobre o conteúdo das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir a este respeito.
10. Reserve os 30 (trinta) minutos finais para marcar seu CARTÃO-RESPOSTA. Os rascunhos e as marcações assinaladas no CADERNO DE QUESTÕES não serão consideradas.
11. Quando terminar sua Prova, antes de sair da sala, assine a LISTA DE FREQUÊNCIA, entregue ao Fiscal o CADERNO DE QUESTÕES e o CARTÃO-RESPOSTA, que deverão conter sua assinatura.
12. O tempo de duração para esta prova é de **4h (quatro horas)**.
13. Por motivos de segurança, você somente poderá ausentar-se da sala de prova depois de **3h (três horas)** do início desta.
14. O rascunho ao lado não tem validade definitiva como marcação do Cartão-Resposta, destina-se apenas à conferência do gabarito por parte do candidato.

Nº DE INSCRIÇÃO

--	--	--	--	--	--

Assinatura

Nome do Candidato (letra de forma)

RASCUNHO

01		21	
02		22	
03		23	
04		24	
05		25	
06		26	
07		27	
08		28	
09		29	
10		30	
11		31	
12		32	
13		33	
14		34	
15		35	
16		36	
17		37	
18		38	
19		39	
20		40	



Nº DE INSCRIÇÃO					



CONHECIMENTOS BÁSICOS

CONHECIMENTOS PEDAGÓGICOS E LEGISLAÇÃO EDUCACIONAL

01. A escola é uma instituição social e educacional responsável por promover a aprendizagem e o desenvolvimento dos indivíduos. É um espaço onde se realizam processos de ensino e aprendizagem sistemáticos e intencionais, com o objetivo de transmitir conhecimentos, valores, habilidades e competências. Portanto, a escola desempenha um papel importante na formação do cidadão.

Para além do processo de construção de novos conhecimentos, a escola também deve contribuir para

- a) a reprodução de práticas sociais vigentes sem questionamentos.
- b) a formação de um indivíduo crítico, cidadão, atuante na sociedade e para o mercado de trabalho.
- c) a padronização das práticas culturais e sociais da comunidade.
- d) a construção de práticas pedagógicas que isolem os alunos das questões políticas e sociais.
- e) a preparação para o mercado de trabalho como prioridade.

02. Segundo Paro (2014), a escola e a família devem caminhar juntas no processo de formação da criança, pois ambas possuem responsabilidades complementares e imprescindíveis para o desenvolvimento integral dos indivíduos. Quando a família e a escola trabalham juntas, há uma visão mais completa sobre o aluno, o que facilita o suporte às suas necessidades de forma mais adequada.

Sobre a importância da relação família e escola, assinale a alternativa que contenha **APENAS** as afirmações corretas sobre como deve ser a relação ideal entre a escola e a família no processo educacional.

- a) A escola deve orientar as famílias sobre como agir em todos os aspectos da vida das crianças.
- b) A família deve se preocupar com a educação moral, deixando os conteúdos pedagógicos para a escola.
- c) A parceria entre escola e família deve ser colaborativa, respeitando os papéis de cada uma na educação e atuando de forma conjunta e participativa.
- d) A escola deve assumir total responsabilidade pela formação dos alunos, independentemente da família.
- e) A família não deve intervir nos processos pedagógicos desenvolvidos pela escola, deixando que esta conduza a formação dos alunos desconsiderando as necessidades particulares.

03. No contexto da educação brasileira, Anísio Teixeira (1900-1971) foi um dos mais importantes educadores e pensadores brasileiros do século XX e um dos principais articuladores do movimento pela educação pública no Brasil. Nascido na Bahia, foi um dos pioneiros na introdução de ideias progressistas na educação. Teixeira foi fortemente influenciado pelo pensamento do filósofo americano John Dewey, isso refletiu em sua luta pela educação como um direito básico e fundamental para a construção de uma sociedade mais justa.

Sua contribuição para a educação está marcada pela defesa da(o):

- a) educação tecnicista como meio de avanço industrial.
- b) escola pública universal, gratuita e de qualidade como direito fundamental.
- c) ensino baseado na rígida disciplina.
- d) segmentação da escola para as elites desconsiderando as camadas populares.
- e) formação de escolas religiosas como padrão educativo.



04. O Projeto Político Pedagógico (PPP) é um documento que norteia a organização e as práticas pedagógicas de uma escola. Ele reflete a identidade da instituição, suas diretrizes, objetivos, metas e estratégias para o desenvolvimento do ensino e aprendizagem, levando em consideração o contexto em que está inserido.

Considerando a importância deste documento para a organização pedagógica da instituição, ele é fundamental para a escola porque:

- a) define regras disciplinares rígidas e imutáveis.
- b) estabelece o currículo da escola baseado nas exigências internas dos professores.
- c) reflete as especificidades da comunidade escolar tendo como base documentos normativos, além de propor caminhos educativos.
- d) submete a escola às decisões administrativas centrais, sem autonomia.
- e) é um documento burocrático exigido por lei, sem impacto real.

05. A gestão democrática é um modelo de administração que promove a participação ativa e igualitária de todos os membros de uma comunidade ou organização no processo de tomada de decisões. No contexto educacional, refere-se à forma como as escolas ou instituições de ensino são geridas, com a participação de professores, alunos, pais, funcionários e outros membros da comunidade escolar.

Sobre gestão democrática nas escolas públicas, de acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) Lei nº 9.394/1996, ela deve ser:

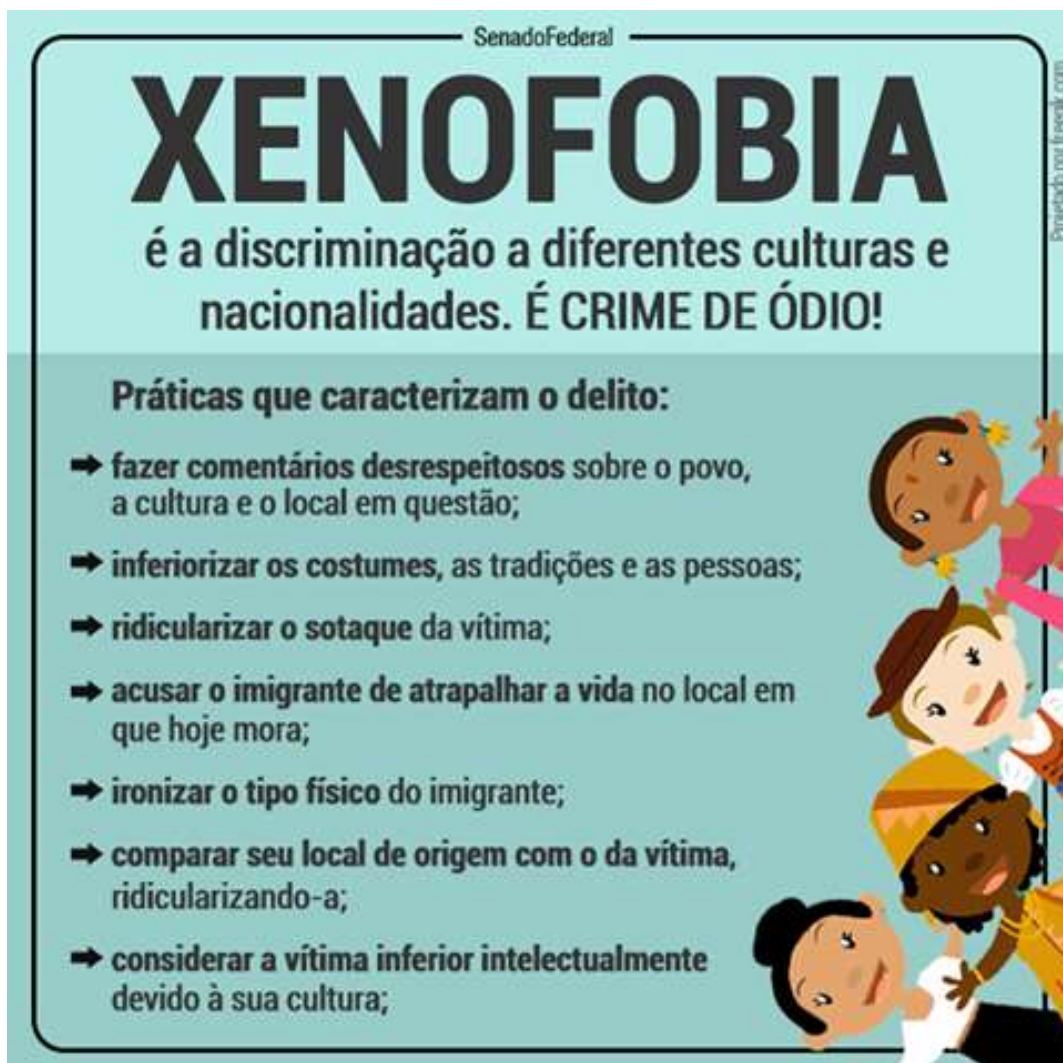
- a) baseada na escolha do diretor pelos professores.
- b) atribuída aos gestores, sem participação da comunidade escolar.
- c) implementada com base em decisões impostas pelo governo estadual ou municipal.
- d) conduzida com a participação ativa de toda a comunidade escolar, respeitando a diversidade de opiniões.
- e) focada apenas nos aspectos administrativos e financeiros da escola.

06. O Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB) é um indicador criado pelo governo brasileiro, em 2007, para medir a qualidade da educação nas escolas públicas e privadas do país. Ele foi desenvolvido pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), vinculado ao Ministério da Educação (MEC). O IDEB é usado como um dos principais parâmetros para monitorar o desempenho do sistema educacional brasileiro e orientar políticas públicas voltadas para a melhoria da educação. Ele avalia:

- a) a infraestrutura das escolas públicas.
- b) o desempenho dos alunos em provas padronizadas e a taxa de aprovação escolar.
- c) a formação continuada dos professores.
- d) o envolvimento da família na vida escolar dos alunos.
- e) o acesso à educação superior dos alunos da Educação Básica.

LÍNGUA PORTUGUESA

As questões de **07** a **11** referem-se ao seguinte *post* publicado no *instagram* do Senado Federal.



Disponível em: <https://guiadoestudante.abril.com.br/atualidades/karol-conka-e-a-educacao-nordestina-foi-xenofobia>.
Acesso em: 22 set. 2022.

- 07.** Em convergência com suas condições de produção e circulação, o *post* do Senado Federal tem caráter
- a) punitivo.
 - b) preventivo.
 - c) dogmático.
 - d) publicitário.
 - e) programático.
- 08.** Assinale a alternativa em que o conjunto das palavras evidencia que o mesmo som consonantal é representado ortograficamente de quatro formas distintas.
- a) nacionalidades; considerar; sua; discriminação.
 - b) nacionalidades; pessoas; tradições; sotaque.
 - c) questão; cultura; intelectualmente; sotaque.
 - d) físico; caracterizam; inferiorizar; acusar.
 - e) desrespeitosos; acusar; físico; fazer.



09. Na sequência de enunciados iniciados por verbos no infinitivo, com os quais se caracteriza a atitude xenófoba, os verbos de todas as orações regem, sintaticamente,
- a) complemento nominal.
 - b) adjunto adverbial.
 - c) objeto indireto.
 - d) objeto direto.
 - e) predicativo.
10. Assinale a oração em que o predicado se classifica como verbo-nominal.
- a) “inferiorizar os costumes...”
 - b) “ridicularizar o sotaque...”
 - c) “acusar o imigrante...”
 - d) “ironizar o tipo físico...”
 - e) “considerar a vítima inferior...”
11. Em “É crime de ódio”, locução adjetiva “de ódio” expressa que o crime
- a) é suscitado pelo ódio entre os imigrantes.
 - b) dissemina o ódio entre os imigrantes.
 - c) é motivado pelo ódio aos imigrantes.
 - d) exacerba o ódio dos imigrantes.
 - e) é alvo do ódio dos imigrantes.

A questão 12 se refere ao texto a seguir.

Mais velho, poucos amigos?

Um curioso estudo divulgado na última semana mostrou que a redução do número de amigos com a idade, tão comum entre os humanos, pode não ser exclusiva da nossa espécie. Aparentemente, macacos também passariam por processo semelhante em suas redes de contatos sociais, o que poderia sugerir um caráter evolutivo desse fenômeno.

No trabalho desenvolvido pelo Instituto de Pesquisa com Primatas em Göttingen, Alemanha, se identificou uma redução de *grooming* (tempo dedicado ao cuidado com outros indivíduos, como limpar o pelo e catar piolhos) entre os macacos mais velhos da espécie *Macaca sylvanus*. Além disso, eles praticavam *grooming* em um número menor de “amigos” ou parentes. Fazer *grooming* está para os macacos mais ou menos como o “papo” para nós. Da mesma forma que o “carinho” humano, ele parece provocar a liberação de endorfinas, gerando, dessa forma, sensações de bem-estar tanto em homens como em outros animais.

Na pesquisa, publicada pelo periódico *New Scientist*, os cientistas perceberam que macacos de 25 anos tiveram uma redução de até 30% do tempo de *grooming* quando comparados com adultos de cinco anos. Se esse fenômeno acontece em outros primatas, ele também pode ter chegado a nós ao longo do caminho de formação da nossa espécie. Se chegou, qual teria sido a vantagem evolutiva?

Durante muito tempo se especulou que esse “encolhimento” social em humanos seria, na verdade, resultado de um processo de envelhecimento, em que depressão, morte de amigos, limitações físicas, vergonha da aparência e menos dinheiro poderiam limitar as novas conexões. Pesquisando os idosos, entretanto, se percebeu que ter menos amigos era muito mais uma escolha pessoal do que uma consequência do envelhecer.

Uma linha de investigação explica que essa redução dos amigos seria, na verdade, uma seleção dos mais velhos de como usar melhor o tempo. Outros especialistas, todavia, defendem a ideia de que



os mais velhos teriam menos recursos e defesas para lidar com estresse e ameaças e, assim, escolheriam com mais cautela as pessoas com quem se sentem mais seguros (os amigos) para passar seu tempo.

BOUER, J. *Jornal O Estado de São Paulo*, Caderno Metrópole, domingo, 26 jun. 2016, p. A23. Adaptado.

12. Avalie as seguintes afirmações e assinale a alternativa **CORRETA**.

- I. Ao abordar o tema, o autor expõe dados comprovados que explicam de forma indiscutível, o motivo que leva pessoas mais velhas a preferirem diminuir os contatos sociais.
- II. A comparação do comportamento humano com o de uma espécie de macacos, conforme o texto, se justifica dentro de uma determinada teoria sobre a espécie humana.
- III. De acordo com o exposto, não há um consenso entre os especialistas acerca dos fatores que influenciam a redução do número de amigos com o avanço da idade.
- IV. Segundo o texto, a redução de amigos à medida que avançam na idade traz problemas de saúde para os idosos.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas de acordo com o texto:

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

TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

Os programas de computador ou *softwares* podem ser classificados como básicos ou aplicativos. Enquanto um *software* básico oferece uma base para que outros programas possam funcionar corretamente, um *software* aplicativo é feito para facilitar tarefas específicas para o usuário final.

13. Com base na distinção entre *software* básico e aplicativo, avalie as seguintes afirmações:

- I. O sistema operacional do computador é um *software* básico.
- II. O *Microsoft Word* é considerado um *software* básico.
- III. O navegador *Microsoft Edge* é um exemplo de *software* aplicativo.
- IV. O pacote de *software* livre *LibreOffice* contém *softwares* básicos.

Assinale a alternativa que contenha **APENAS** as afirmações corretas.

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



O Word é um dos *softwares* do pacote Office 365 da Microsoft. Sua função está voltada para a edição de textos ricos, ou seja, textos que vão além de texto puro e oferecem funcionalidades de edição de estilo e formatação visual do conteúdo textual. Apesar de oferecer muitas funcionalidades, o Word é apenas um dos softwares oferecidos pelo pacote.

14. Qual conjunto de funcionalidades não é oferecido pelo Microsoft Word?

- a) Salvar mudanças automaticamente; exportar para PDF; centralizar uma tabela.
- b) Importar modelos de documentos; salvar em formato DOCX; separar textos em múltiplas colunas.
- c) Redimensionar imagens; personalizar o cabeçalho e rodapé de páginas; converter textos para maiúsculas.
- d) Definir a cor de fundo do texto; editar arquivos separados por vírgulas; exportar planilhas de trabalho.
- e) Converter listas em tabelas; personalizar o *layout* da página; detectar erros de digitação.

A inteligência artificial é um campo da ciência que se concentra na criação de computadores e máquinas que podem raciocinar, aprender e atuar de maneira que normalmente exigiria inteligência humana ou que envolve dados com escala maior do que as pessoas podem analisar.

Disponível em <https://cloud.google.com/learn/what-is-artificial-intelligence?hl=pt-BR>. Acesso em 22 de setembro de 2024.

15. Com base nos benefícios e aplicações de inteligência artificial, avalie as seguintes afirmações:

- I. A inteligência artificial pode automatizar fluxos de trabalho e processos ou trabalhar de forma independente e autônoma de uma equipe humana.
- II. A inteligência artificial pode ser utilizada apenas em robôs físicos.
- III. O reconhecimento de imagens é um exemplo de aplicação de inteligência artificial.
- IV. A inteligência artificial não pode ser usada para executar tarefas repetitivas.

Assinale a alternativa que contenha **APENAS** as afirmações corretas.

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

Um navegador web ou simplesmente navegador – também conhecido como browser – é um programa instalado no sistema operacional do dispositivo computacional e que tem por função o acesso e exibição de páginas de sites na web.

Disponível em <https://www.hostmidia.com.br/blog/navegadores-de-internet/>. Acesso em 21 de setembro de 2024.

16. Com relação aos navegadores web é **CORRETO** afirmar:

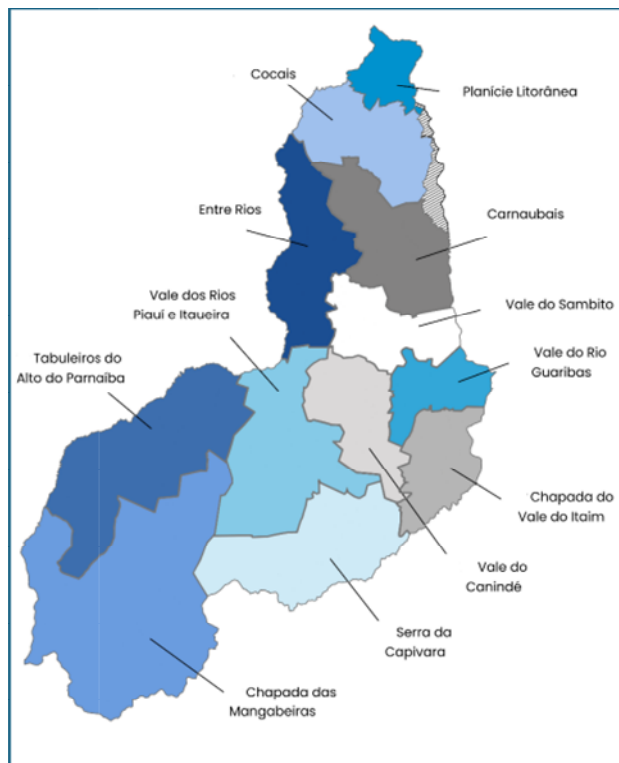
- a) Os navegadores mais modernos não admitem a possibilidade de ter diferentes sites abertos.
- b) Os navegadores web são elementos essenciais para o acesso a muitos sites e alguns serviços.
- c) Os navegadores web não apresentaram evolução, ficando restritos apenas à exibição de textos.
- d) Navegadores web não contribuíram para o crescimento da internet.
- e) Os principais navegadores utilizados, atualmente, são o Google Chrome, Safari, Mozilla Firefox, Microsoft Edge e ChatGPT.

CONHECIMENTOS REGIONAIS DO ESTADO DO PIAUÍ

17. “O Piauí está dividido em quatro (04) macrorregiões (Litoral, Meio-norte, Semiárido e Cerrado) onde os limites se definem pelas suas características socioambientais. Tais regiões estão subdivididas em doze (12) Territórios de Desenvolvimento (TDs) e 28 Aglomerados, segundo a Lei atualizada de nº 6.967/2017.”

Disponível em: http://www.cepro.pi.gov.br/download/201712/CEPRO21_42341bfc90.pdf Acesso em 15/03/25.

Territórios de Desenvolvimento do Piauí



Fonte: IBGE e CEPRO/SEPLAN (2023)

Sobre a regionalização do Piauí em Macrorregiões e Territórios de Desenvolvimento, julgue as afirmações a seguir:

- I. Enquanto a Macrorregião do Semiárido abrange cinco Territórios de Desenvolvimento, a Macrorregião do Litoral abrange apenas o território da Planície Litorânea.
- II. A capital, Teresina, encontra-se situada no Território Entre Rios, e Parnaíba (a segunda cidade do Piauí) encontra-se no Território da Planície Litorânea.
- III. Os Territórios das Chapadas das Mangabeiras e dos Tabuleiros do Alto do Parnaíba, pouco se destacaram em relação ao crescimento do PIB estadual nos últimos anos.
- IV. A cidade de Floriano, uma das cinco maiores do Piauí em população, encontra-se situada no Território dos rios Piauí e Itaueira.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

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



18. “O Piauí é apontado pelos sites nacionais especializados em mineração como a nova fronteira do minério. Essa afirmação é confirmada com os números do Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM), órgão vinculado ao Ministério das Minas e Energia que mostram o Estado como o segundo do Nordeste e entre os dez maiores do país com incidência de minérios.”

Disponível em: <https://ibram.org.br/noticia/piaui-e-apontado-como-a-nova-fronteira-da-mineracao-do-pais> . Acesso em: 10/03/2025.

Sobre o potencial mineral do Piauí, assinale a alternativa que traz a afirmação **CORRETA**.

- a) Pesquisas do Serviço Geológico do Brasil e a Agência Nacional de Petróleo apontam poucos indícios da existência de gás na Bacia do rio Parnaíba.
 - b) O Piauí destaca-se por uma grande diversidade de minerais em seu território, apresentando minerais como o ferro, diamante, fósforo, níquel, mármore, calcário, argila, opala e outros.
 - c) O mármore de maior destaque no Piauí é extraído no município de Capitão Gervásio.
 - d) O município de Pio IX destaca-se na mineração do Piauí com a extração do níquel.
 - e) As reservas de diamante existentes no extremo sul do Estado, precisamente no município de Gilbués, já foram esgotadas.
19. “As Unidades de Conservação constituem eficiente instrumento de gestão, na medida em que têm como objetivos: manter a diversidade biológica de parte de um território; incentivar atividades de pesquisa científica, estudos e monitoramento da natureza ambiental; propiciar condições para a educação ambiental e para recreação em contato com a natureza, dentre outros.”

Disponível em: ARAUJO, J. L. C. (coord.) Atlas Escolar do Piauí: geo-histórico e cultural. João Pessoa, PB: Editora Grafset, 2006. p. 91/92.

Sobre as Unidades de Conservação existentes no Piauí, julgue as afirmações a seguir:

- I. O Parque Ecológico Cachoeira do Urubu, localizado entre os municípios de Esperantina e Batalha, encontra-se em bioma de Mata Ciliar e de transição entre Cerrado e Caatinga.
- II. A APA da Serra da Ibiapaba, administrada pela SEMAR estadual, abrange cerca de dez municípios no bioma de transição entre o Cerrado e a Caatinga.
- III. O Parque Nacional da Serra da Capivara, de administração federal, abrange municípios como São Raimundo Nonato e Coronel José Dias, estando situado no bioma do Cerrado.
- IV. A APA do Delta do Parnaíba abrange municípios costeiros como Ilha Grande, Parnaíba, Luís Correia e Cajueiro da Praia, é de administração Federal por meio do IBAMA.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

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



20. De acordo com a FURPA (Fundação Rio Parnaíba) e IBAMA, os problemas decorrentes da complexidade da ação humana que afetam os ecossistemas do Estado do Piauí são os seguintes:

* Erosão do solo;	* Desertificação;
* Degradação de manguezais;	* Queimadas;
* Extinção de espécies;	* Caça predatória;
* Poluição por agrotóxicos;	Entre vários outros.....

Disponível em: NETO, Adrião. Geografia e História do Piauí para estudantes da pré história á atualidade. 4ª edição. Teresina: Edições Geração 70, 2006. P. 120 e 121. Acesso em: 10/03/2025.

Sobre a questão ambiental no Piauí, assinale a alternativa que traz a afirmação **CORRETA**.

- a) Cerca de 50% das moradias do Piauí sofrem com a ausência de coleta de esgotos.
- b) As enchentes das cidades piauienses são resultantes da diminuição da impermeabilização do solo e do desmatamento de matas ciliares.
- c) O avanço da monocultura no cerrado do Piauí não repercute no avanço do desmatamento.
- d) A Bacia do Parnaíba observa ausência do avanço do processo de assoreamento.
- e) A destinação inadequada dos resíduos sólidos constitui um problema ambiental recorrente na maioria dos municípios do Piauí.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Ainda em busca de popularidade entre os brasileiros, a carne defumada é uma experiência de "amor à primeira vista" para muitos. Técnica muito utilizada nos churrascos americanos, o processo de defumação consiste em expor a carne à fumaça para que a proteína ganhe um sabor característico.

(Isabela Berrogain. Publicado em Correio Brasiliense, 23/02/2024. Disponível em: <https://www.correiobrasiliense.com.br/divirtasemais/2024/02/6806319-churrasco-de-carne-defumada-ganha-espaco-nos-restaurantes-do-df.html>). Acesso em 16/09/2024

Sobre o processo de defumação podemos citar as seguintes características:

- I. Conferir aroma, sabor e cor característicos a determinados produtos.
- II. Exerce certo efeito bacteriostático que, associado com outros métodos, podem assegurar maior tempo de conservação.
- III. As características organolépticas peculiares ao processo de defumação se devem à composição química da fumaça.
- IV. A fumaça produzida pela defumação contém uma série de substâncias benéficas que apenas realçam o aroma e sabor dos produtos.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

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



22. Dentre os produtos submetidos ao controle e à fiscalização pela Anvisa estão incluídos os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia de fabricação, conforme disposto na Lei no. 9782, de 26 de janeiro de 1999.

(Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Publicado em: 19/10/2020.

Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/setorregulado/regularizacao/alimentos/aditivos-alimentares>). Acesso em 19/09/2024.

Sobre a utilização dessas substâncias, marque **APENAS** a alternativa correta.

- a) É permitido o uso de aditivos alimentares e de coadjuvantes de tecnologia em alimentos para corrigir falhas no processamento ou nas técnicas de manipulação.
- b) O emprego de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia é ilimitado, visto que o objetivo principal é apenas modificar algumas características dos alimentos, durante o processamento para garantir a conservação.
- c) Com base em princípios da análise de risco, a Anvisa estabelece quais são os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia permitidos para as diferentes categorias de alimentos, visando alcançar o seu efeito tecnológico sem oferecer risco à saúde humana.
- d) De acordo com as RDC 843/2024 e IN 281/2024, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia possuem a obrigatoriedade de registro na Anvisa.
- e) Para o uso de aditivos alimentares e de coadjuvantes de tecnologia em alimentos deve-se observar apenas se está sendo utilizado no menor nível necessário para alcançar o efeito desejado.

23. O sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) consiste em um sistema de controle sobre a segurança do alimento na indústria de alimentos.

Sobre esse sistema no controle de qualidade da indústria de alimentos, marque **APENAS** a alternativa correta.

- a) O sistema APPCC consiste em um sistema de controle sobre a segurança do alimento apenas nos processos de fabricação e distribuição ao consumidor, pois esse sistema é específico por unidade produtora.
- b) Os perigos que são analisados por esse sistema se referem aos agentes de natureza biológica únicos que possam causar danos à saúde ou à integridade física do consumidor.
- c) A implementação do Sistema APPCC é facultativa para os fabricantes de alimentos.
- d) O sistema APPCC tem como objetivos analisar as diversas etapas da produção de alimentos, identificar os perigos potenciais à saúde dos consumidores e determinar as medidas preventivas para controlar esses perigos.
- e) A implantação de APPCC em uma propriedade envolve a aplicação dos cinco princípios orientadores do sistema: Identificar e avaliar os perigos; Determinar os pontos críticos de controle; Estabelecer as ações corretivas a serem adotadas; Estabelecer os procedimentos de verificação; Estabelecer os procedimentos de registro.

24. São consideradas matérias-primas amiláceas os vegetais que apresentam amido como um dos principais elementos de sua composição. Dentre essas matérias-primas, a mandioca se destaca por ser uma cultura importante socialmente e economicamente.

Dentre os produtos abaixo, marque a alternativa que não é derivado da mandioca.

- a) Farinha.
- b) Fécula.
- c) Plásticos biodegradáveis.
- d) Biodiesel.
- e) Álcool.



25. Com o aumento no número de pessoas alérgicas à proteína do leite e intolerantes à lactose, a atenção aos rótulos dos produtos na hora de fazer compras se torna crucial.

(Portal GCMais. 02/09/24. Disponível em: <https://gcmais.com.br/noticias/2024/09/02/cresce-variedade-de-produtos-para-alergicos-a-proteina-do-leite-e-intolerantes-a-lactose/>). Acesso em 24/09/2024

Em relação à lactose e à proteína do leite em bovinos leiteiros, podemos afirmar:

- I. Existem três produtos gênicos principais da glândula mamária bovina, dois pertencentes à família da caseína. Destas, representando cerca de 30% do total de proteínas lácteas, a beta-caseína tem apenas duas variantes, a beta-caseína A1 e A2.
- II. A lactose é um açúcar naturalmente presente no leite e derivados.
- III. Para o processamento de leite sem lactose, o dissacarídeo é hidrolisado em duas moléculas de galactose.
- IV. As caseínas A1 e A2 se diferenciam pela mudança de um nucleotídeo na posição 67 da cadeia (prolina A2 e histidina A1).
- V. A caseína contém proteínas que ao serem digeridas transformam em compostos opiáceos denominados de beta casomorfina (BCM).

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

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

26. O controle microbiológico tem por objetivo assegurar, não só a ausência de microrganismos patogênicos, mas também o controle do nível de contaminação com outros microrganismos ou seus metabólitos, que afetam a qualidade e a segurança no uso do produto.

(Maria Isabel Fernandes Chitarra e Adimilson Bosco Chitarra. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2 ed. Lavras:UFLA, 2005, p.725).

Marque a alternativa em que todos os métodos listados são usados como métodos de controle microbiológico.

- a) Irradiação, desidratação, filtração.
- b) Conservadores químicos, temperatura, evaporação.
- c) Desidratação, temperatura, decantação.
- d) Irradiação, filtração, evaporação.
- e) Conservadores químicos, remoção e decantação.

27. Das etapas envolvidas na tecnologia de tratamento de água, quais não são adicionados produtos químicos?

- a) Coagulação e fluoretação.
- b) Decantação e filtração.
- c) Desinfecção e floculação.
- d) Decantação e coagulação.
- e) Fluoretação e filtração.



28. No dia 29 de setembro, celebramos o Dia Internacional de Conscientização sobre Perdas e Desperdício de Alimentos, uma iniciativa criada pela ONU em 2019. A data nos convida a refletir sobre um tema urgente que afeta, tanto as pessoas quanto o meio ambiente: o desperdício de alimentos e a necessidade de ações imediatas para ampliar a segurança alimentar e promover um futuro sustentável.

(Simone Silotti. Forbes. 20/09/2024. Disponível em: <https://forbes.com.br/forbesagro/2024/09/forbesmulher-agro-perdas-e-desperdicios-de-alimentos-uma-crise-muito-maior-do-que-a-fao-alerta/>). Acesso em 24/09/2024

Para minimizar os problemas causados pelo desperdício de alimentos, técnicas de conservação são necessárias, pois o objetivo principal é aumentar a vida útil dos alimentos. Analise as afirmações sobre os métodos de conservação.

- I. Conservação pelo método da liofilização: baseia-se em submeter um alimento a uma pressão hidrostática elevada (HHP), afetando as suas membranas celulares e a estrutura de algumas proteínas.
- II. Conservação pelo método de desidratação: A remoção total ou parcial do conteúdo de água de um alimento através da aplicação de calor.
- III. Conservação pelo método da pasteurização: consiste em submeter os alimentos hermeticamente embalados a temperaturas inferiores a 100°C durante um certo período de tempo.
- IV. Conservação pelo uso de embalagem com atmosfera modificada: eliminação de todo o ar dentro do recipiente, tais como sacos de vácuo ou recipientes, nos quais os alimentos são armazenados.

Sobre os métodos de conservação de alimentos, assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

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

29. Os testes discriminativos na análise sensorial de alimentos são aplicados, a fim de determinar se existe alguma diferença sensorial significativa entre as amostras. Em relação a análise sensorial de alimentos, marque a alternativa que apresenta **APENAS** testes discriminativos.

- a) Teste duo-trio, teste de ordenação e teste de preferência.
- b) Aceitação por escala hedônica, teste de comparação pareada e teste de preferência.
- c) Teste duo-trio, teste triangular e teste de comparação pareada.
- d) Teste de preferência, teste de ordenação e teste de perfil de sabor.
- e) Teste de perfil de sabor, perfil de textura e aceitação por escala hedônica.

30. A segurança do trabalho é fundamental para proteger os trabalhadores prevenindo acidentes e consequentemente manter a qualidade e a segurança dos alimentos produzidos pela indústria. A Norma Regulamentadora 05 trata da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio – CIPA, sendo aplicada para as organizações e os órgãos públicos da administração direta e indireta, bem como os órgãos dos Poderes Legislativo, Judiciário e Ministério Público, que possuam empregados regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, e a Norma Regulamentadora 06 trata sobre os Equipamentos de Proteção Individual – EPI. Essas normas atendem ao Ministério do Trabalho e Emprego. Sobre essas normas, analise as seguintes informações.

- I. É dever da empresa fornecer os equipamentos de proteção individual aos funcionários, com boa qualidade e em perfeito estado de conservação e funcionamento.



- II. É atribuição da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA acompanhar o processo de identificação de perigos e avaliação de riscos, bem como a adoção de medidas de prevenção implementadas pela organização.
- III. Para toda empresa, independentemente do número de funcionários, é obrigatório constituir e manter a CIPA.
- IV. O EPI, de fabricação nacional ou importado, só pode ser posto à venda ou utilizado com a indicação do Certificado de Aprovação - CA, expedido pelo órgão de âmbito nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

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

31. As frutas são muito utilizadas na agroindústria. O processamento dessas é uma atividade muito importante, pois atua na conservação das mesmas, além de agregar valor econômico. A pectina é um polímero, do grupo das fibras dietéticas, é amplamente utilizada na indústria de alimentos. Marque **APENAS** a alternativa correta que se refere aos alimentos produzidos com a adição de pectina.

- a) Frutas cristalizadas, frutas glaceadas e frutas desidratadas.
- b) Frutas glaceadas, geleias e compotas de frutas.
- c) Frutas cristalizadas, compotas de frutas e frutas desidratadas.
- d) Geleias, compotas de frutas e iogurtes.
- e) Iogurtes, frutas glaceadas e frutas cristalizadas.

32. Alimentos fermentados são alimentos produzidos através de crescimento microbiano desejado e conversões enzimáticas. Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** alimentos fermentados.

- a) Salsicha, iogurte e chucrute.
- b) Iogurte, kerfir e mortadela.
- c) Salsicha, chucrute e salame.
- d) Chucrute, salame e kerfir.
- e) Iogurte, mortadela e pães.

33. A Instrução Normativa - IN N° 211, de 1° de março de 2023 estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

(Diário Oficial da União. Publicado em: 08/03/2023 | Edição: 46 | Seção: 1 | Página: 110. Órgão: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada). Acesso em 18/09/2024.

Sobre as funções tecnológicas e definições para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso, podemos citar:

- I. Catalizador - Substância que forma complexos químicos com íons metálicos.
- II. Agente Carreador - Substância utilizada para dissolver, diluir, dispersar ou modificar fisicamente outros aditivos ou nutrientes do alimento sem alterar sua função, com vistas a facilitar o manuseio, aplicação ou uso destes no alimento.



- III. Conservante ou Conservador – Substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por microrganismos ou enzimas.
- IV. Sequestrante - Substância que inicia ou acelera a velocidade das reações químicas e enzimáticas.
- V. Edulcorante – Substância diferente dos açúcares que confere sabor doce ao alimento.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

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

34. A qualidade e a segurança dos alimentos são prioridades em diversos países, o que tem proporcionado maior fiscalização sobre a presença de contaminantes biológicos em alimentos e a detecção tem se tornado cada vez mais importante.

(Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Boas práticas agrícolas para a produção de alimentos seguros: Café, Feijão, Tomate, Morango e Hortaliças Folhosas. Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Sustentável e Irrigação. Brasília: Mapa/SDI, 2022. 308 p.).

Marque a alternativa que apresenta **APENAS** métodos usados para a detecção da presença de contaminantes biológicos nos alimentos.

- a) Tecnologia de imagem hiperespectral, biossensores e PCR em tempo real.
- b) Método de Kjeldahl, biossensores e PCR em tempo real.
- c) PCR em tempo real, método Kjeldahl e Método de Bligh & Dyer.
- d) Método de Somogyi-Nelson, PCR em tempo real e Tecnologia de imagem hiperespectral.
- e) Método de Bligh & Dyer, Método de Somogyi-Nelson e Método de Kjeldahl.

35. As proteínas do soro do leite, também conhecidas como *whey protein*, são extraídas durante o processo de fabricação do queijo. Marque a alternativa que apresenta **APENAS** proteínas do soro do leite.

- a) α -caseína, β -caseína e k-caseína.
- b) α -lactoalbumina, β -lactoalbumina e albumina (BSA).
- c) α -caseína, γ -caseína e imunoglobulina.
- d) α -lactoalbumina, albumina (BSA) e γ -caseína.
- e) Lactoferrina, k-caseína e γ -caseína.

36. Os sais nitrato e nitrito são amplamente utilizados como aditivos na indústria de alimentos por possuírem ação conservante. No Brasil, o Ministério da Saúde através da RDC nº 272 de 14 de março de 2019 estabelece as concentrações máximas para a adição desses sais no processamento de produtos cárneos. O objetivo principal da adição desses sais nesses produtos é o controle de qual microrganismo?

- a) Fungos do gênero *Aspergillus*.
- b) Bactérias do gênero *Pseudomonas*.
- c) Fungos do gênero *Penicillium*.
- d) Bactérias do gênero *Clostridium*.
- e) Bactérias do gênero *Lactobacillus*.



37. A aceitação de um produto pelos consumidores determina seu sucesso ou fracasso, fato que reforça a importância da aplicação da análise sensorial na avaliação de produtos, aliada às técnicas químicas e instrumentais.

(Henriette Azeredo. Embrapa. 20/02/2019. Disponível em: <https://www.embrapa.br/buscadenoticias//noticia/41477543/pesquisadora-discute-aplicacoes-da-analise-sensorial-em-alimentos>). Acesso em 25/09/2024

Sobre as aplicações da análise sensorial clássica dos alimentos, analise as seguintes informações

- I. O teste de comparação múltipla é um teste discriminativo na análise sensorial de alimentos e tem como princípio apresentar uma amostra controle, mais uma ou mais amostras codificadas, solicitando que o julgador avalie cada amostra em relação ao controle segundo determinado atributo.
- II. Os testes descritivos medem subjetivamente o quanto uma população gostou de um produto, sendo indicados para avaliação da preferência ou aceitabilidade.
- III. A Análise Descritiva Quantitativa (ADQ) é o teste mais empregado para avaliação descritiva de produtos.
- IV. Os testes afetivos são classificados em qualitativos e quantitativos, sendo os qualitativos que apresentam estratégias em longo prazo e os quantitativos produzem dados numéricos e análises estatísticas.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

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

38. O Ministério da Saúde através da Portaria de Consolidação nº 5 de 28 de setembro de 2017, define água potável como água que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido nesta Portaria e que não ofereça riscos à saúde e padrão de potabilidade como o conjunto de valores permitidos como parâmetro da qualidade da água para consumo humano. Com isso, o processo de tratamento de água evita a transmissão de doenças. Entre os agentes transmissores de doenças com veiculação hídrica, marque a alternativa que se refere às bactérias.

- a) *Escherichia coli*, *Vibrio cholerae* e *Salmonella spp.*
- b) *Entamoeba histolytica*, *Giardia sp.* e *Vibrio cholerae*.
- c) *Escherichia coli*, *Yersiniaspp* e *Ancylostoma moderate*.
- d) *Entamoeba histolytica*, *Salmonellaspp* e *Shigellaspp*.
- e) *Ancylostoma moderate*, *Shigellaspp* e *Yersiniaspp*.

39. A higienização é um procedimento muito importante na indústria de alimentos por garantir que a produção de alimentos atenda aos padrões microbiológicos, de acordo com a legislação e consequentemente a segurança do consumidor. Sobre as etapas da higienização, marque a alternativa que apresenta a ordem correta desse procedimento

- a) Pré-lavagem, sanitização, limpeza e enxague.
- b) Sanitização, pré-lavagem, enxague e limpeza.
- c) Pré-lavagem, enxague, sanitização, limpeza.
- d) Sanitização, enxague, pré-lavagem e limpeza.
- e) Pré-lavagem, limpeza, enxague e sanitização.



40. O controle de qualidade na indústria de alimentos é imprescindível e permite a realização de ajustes na produção para garantir a segurança ao consumidor. A Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde e a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Anvisa regulamentam a inspeção sanitária de alimentos, diretrizes para o estabelecimento de boas práticas de produção e Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos, além de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (POPs). Com base nisso, analise as seguintes afirmativas:

- I. A Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, controle da potabilidade da água, higiene e saúde dos manipuladores, manejo dos resíduos, manutenção preventiva e calibração de equipamentos, controle integrado de vetores e pragas urbanas, seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens e programa de recolhimento de alimentos devem ter Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs próprios desenvolvidos e implementados pelos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
- II. Padrão de Identidade e Qualidade - PIQ é estabelecido através da verificação do cumprimento dos procedimentos previstos nos seus manuais, na utilização do Sistema de APPCC, e no atendimento à legislação sanitária.
- III. Inspeção programada é aquela exigida por um determinado evento que teve como consequência, um agravo ao consumidor e/ou trabalhador com vistas a determinar e intervir na causa dos efeitos prejudiciais à saúde humana.
- IV. Procedimento Operacional Padronizado – POP é procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

- 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.