



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
Pró-reitoria de Gestão de Pessoas e do Trabalho

CONCURSO PÚBLICO PARA TÉCNICO-ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

PROVA TIPO

1

Cargo (Nível Médio – NM):

08. TÉCNICO EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS

PROVA PRÁTICA

CADERNO DE QUESTÕES

INSTRUÇÕES GERAIS

1. Este **Caderno de Questões** somente deverá ser aberto quando for autorizado pelo Fiscal.
2. Assine o **Caderno de Questões** e coloque o número do seu documento de identificação (RG, CNH etc.).
3. Depois de autorizada a abertura do **Caderno de Questões**, verifique se contém **2 (duas) questões** e se a paginação está correta. Caso contrário, comunique imediatamente ao Fiscal.
4. Nas **Folhas de Respostas**, confira seu nome, número do seu documento de identificação e cargo.
5. Em hipótese alguma lhe será concedida outra **Folha de Respostas**.
6. O tempo disponível para esta prova é de **2 (duas) horas**. Faça-a com tranquilidade, mas **controle seu tempo**. Esse tempo inclui a transcrição das respostas definitivas para as **Folhas de Respostas**.
7. Você somente poderá sair em definitivo do local de prova depois de decorrida **1 (uma) hora** do início da aplicação.
8. Não faça nenhuma marcação nas **Folhas de Respostas** que o identifique, sob pena de eliminação do Concurso Público.
9. Preencha as **Folhas de Respostas** utilizando caneta esferográfica de tinta azul ou preta. O uso de lápis será permitido apenas para rascunho.
10. Os rascunhos deste **Caderno de Questões** são de preenchimento facultativo. O conteúdo dos rascunhos não será computado como nota para efeito de avaliação.
11. A correção da Prova Prática será efetuada exclusivamente pelas **Folhas de Respostas**.
12. A Prova Prática terá caráter eliminatório e classificatório e valerá de 0 (zero) a 100 (cem) pontos, sendo eliminado o candidato que obtiver nota inferior a 40% (quarenta por cento) do total de pontos. A nota final da Prova Prática será o resultado do somatório das notas de cada questão.
13. O desempenho do candidato em cada questão será avaliado com base nos critérios a seguir.

Crítérios Avaliativos	Pontuação Máxima
Conhecimento teórico-prático	30,0
Resolução de problemas propostos	5,0
Linguagem técnica	5,0
Clareza, objetividade e organização do conteúdo	5,0
Correção gramatical	5,0
Pontuação máxima por questão	50,0

14. Não será permitida qualquer espécie de consulta, inclusive entre candidatos.
15. Ao terminar a prova, devolva ao Fiscal este **Caderno de Questões**, juntamente com as **Folhas de Respostas**, e assine a **Lista de Presença**.
16. Na sala que apresentar apenas 1 (um) Fiscal, os 3 (três) últimos candidatos somente poderão ausentar-se da sala juntos, após a **assinatura da Ata de Encerramento** de provas.

Boa prova!

Nº do doc. de identificação (RG, CNH etc.):

Assinatura do(a) candidato(a):

Universidade
Federal de Alagoas
(Editais nº 31 e 81/2016)



PROVA PRÁTICA

QUESTÃO 01

A qualidade higiênico-sanitária do queijo coalho produzido no sertão alagoano será alvo de pesquisa numa instituição de ensino. Amostras do produto serão adquiridas em diversos estabelecimentos de comercialização e os parâmetros microbiológicos a serem utilizados serão coliformes a 45°C, estafilococos coagulase positiva e *Salmonella* sp. As metodologias de amostragem, coleta, acondicionamento, transporte e análise das amostras serão realizadas de acordo com os procedimentos e instruções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, estabelecidos na RDC 12/2001. Com base no exposto, responda aos itens.

- A) Descreva como deve ser realizada a coleta, acondicionamento e transporte das amostras para o laboratório.
- B) Considerando as instruções do fabricante (35,6 g/L), qual o volume de caldo lauril sulfato triptose a ser preparado para analisar 10 (dez) amostras de queijo coalho, com diluição até 10^{-3} , segundo a técnica dos tubos múltiplos? Quantos gramas do meio de cultura serão necessários?
- C) Quais os critérios utilizados para considerar positividade do teste para coliformes a 45°C no caldo lauril sulfato triptose?
- D) Como esterilizar as alças bacteriológicas a serem utilizadas durante o experimento?
- E) Qual o tempo e a temperatura a serem utilizados para descontaminar os tubos considerados positivos?

RASCUNHO – QUESTÃO 1

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30

RASCUNHO – QUESTÃO 1

Blank area for the answer to Question 1.

QUESTÃO 02

Profissional da área de alimentos foi chamado ao setor de produção de uma indústria e constatou que havia alterações microbiológicas em alguns alimentos apertizados, inclusive perceptível via sensorial, que teriam sido submetidos à esterilização, por constatar nos rótulos as expressões: “comercialmente estéril” ou “estéril”. Conhecedor do assunto, o profissional determinou ao setor de produção maiores cuidados em relação aos possíveis agentes contaminantes e recomendou intensificar o processo de pasteurização dos produtos produzidos no referido local. Nesse contexto, qual o objetivo da pasteurização, seus avanços e os tipos de pasteurização quanto à duração e à temperatura? Em que consiste a técnica de análise sensorial? Como proceder com a esterilização por apertização?

RASCUNHO – QUESTÃO 2

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30

RASCUNHO – QUESTÃO 2

Blank area for the answer to Question 2.