

**CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA O CARGO EFETIVO DE PROFESSOR DA CARREIRA
DE MAGISTÉRIO SUPERIOR – EDITAL Nº 53/2018 – PROGRAD**

FOLHA DE QUESTÕES

Área:

Número de C.P.F. _____

QUESTÃO 01:

O açaí é um fruto nativo da Amazônia brasileira que apresenta alto valor calórico, nutricional e funcional. Na pós-colheita requer operações específicas visando a obtenção de açaí seguro a saúde do consumidor. Entretanto, atualmente, este alimento tem sido objeto de preocupação por parte de órgãos de saúde pública e do consumidor. Neste contexto, pergunta-se:

- a) Qual o problema crucial hoje que o envolve e o tipo de perigo eminente? **(Valor: 0,5 ponto).**
- b) Quais medidas deverão ser efetivadas visando a correção e/ou solução do problema para a obtenção de um produto seguro ao consumo. Detalhar sua resposta comentado cada operação unitária e ilustrar com os fluxogramas do processamento artesanal e industrial do açaí, focando desde a colheita dos frutos até o produto final. **(Valor: 1,5 ponto).**

QUESTÃO 02:

Explicar o conceito dos obstáculos de Leistner e sua aplicação na conservação dos alimentos, apresentando dois exemplos, descrevendo-os e ilustrando-os através de figuras. **(Valor: 2,0 ponto).**

QUESTÃO 03:

Os frutos e hortaliças apresentem diferenças em sua morfologia e sua composição. Porém, apresentam atividades fisiológicas e comportamento metabólico específicos. Hoje os hortifrutícolas na fase pós-colheita têm alta demanda por parte de consumidores que buscam uma alimentação saudável. Neste caso, como manter a qualidade e aumentar a vida de prateleira da fase pós-colheita, considerando as suas transformações metabólicas. Citar as tecnologias mais utilizadas com esse objetivo e detalhar sobre cada uma delas. **(Valor: 1,5 pontos).**

CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA O CARGO EFETIVO DE PROFESSOR DA CARREIRA
DE MAGISTÉRIO SUPERIOR – EDITAL Nº 53/2018 – PROGRAD

FOLHA DE QUESTÕES

Área: _____

Número de C.P.F. _____

QUESTÃO 04:

Os conceitos básicos sobre pasteurização, que são utilizados até hoje, foram criados por volta de 1965 pelo cientista francês Louis Pasteur, ao estudar as causas da degradação de cerveja, vinho e principalmente leite. Neste contexto, pergunta-se: **a)** Quais os princípios de conservação de alimentos pelo calor? **b)** Cite e descreva detalhadamente os tipos de pasteurização que são utilizados pela indústria na atualidade para conservação dos alimentos. **(Valor: 1,5 ponto).**

QUESTÃO 05:

As mudanças que ocorrem no processo de amadurecimento dos frutos parecem estar sincronizadas e encontram-se provavelmente sob controle genético. Descreva cinco transformações de sínteses e cinco de degradações que ocorrem durante o processo de amadurecimento dos frutos. **(Valor: 1,0 ponto).**

QUESTÃO 06:

Leia com muita atenção cada enunciado abaixo e marcar com **(V)** o verdadeiro e com **(F)** o Falso. **(Valor: 2,0 pontos).**

6.1. () Doenças veiculadas por alimentos que podem levar a morte do consumidor incluem as causadas por *Clostridium botulinum*, *Salmonella typhi*, *Listeria monocytogenes*, *Vibrio cholerae*, *Vibrio vulnificus*.

6.2. () PCC é um ponto em que o perigo não pode ser eliminado e ou prevenido dentro do sistema APPCC.

6.3. () O objetivo do processamento térmico dos alimentos de baixa acidez é garantir a esterilização comercial dos produtos, devendo ser considerado a destruição das bactérias esporuladas termófilas e esporuladas mesófilas e xerófilas.

6.4. () O binômio tempo e a temperatura de processamento térmico de alimentos foram estabelecidos, fundamentalmente, tendo em vista a resistência térmica de esporos de *Clostridium botulinum* e coliformes.

CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA O CARGO EFETIVO DE PROFESSOR DA CARREIRA DE MAGISTÉRIO SUPERIOR – EDITAL Nº 53/2018 – PROGRAD

FOLHA DE QUESTÕES

Área:

Número de C.P.F. _____

6.5. () Os esporos de *Clostridium botulinum* produzem toxinas e sua destruição no processamento pelo calor é considerada como o mínimo de processamento térmico para alimentos apertizados.

6.6. () O uso de compostos clorados inorgânicos como o NaClO e o Ca(ClO)₂ na sanitização da indústria de alimentos apresenta como vantagens: eficácia contra esporos bacterianos, contra grande número de bactérias Gram (+) e Gram (-), fungos e vírus, porém, é afetado pela água dura.

6.7. () As micotoxinas são metabólitos tóxicos com propriedades mutagênicas e carcinogênicas, estáveis ao calor, produzidos por fungos ou bolores, podendo estar disseminadas nas matérias primas e alimentos processados. Como exemplos temos as aflatoxinas produzidas por *Aspergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus*.

6.8. () O *Trypanossoma cruzi*, agente causal da doença de Chagas pode ser transmitido por via vetorial, oral e outras formas, porém a temperatura mínima de 60°C por 10 segundos é capaz de eliminá-lo de alimentos e oferecer segurança alimentar ao consumidor.

6.9. () Do ponto de vista fisiológico, os frutos são constituídos de membranas que suportam os óvulos, cujo desenvolvimento depende das transformações que ocorrem nos mesmos. Engloba, porém, órgãos heterogêneos, tais como o receptáculo no abacaxi e o eixo floral no morango e maçã e o sicônio no figo, sendo que, em todos eles, dois óvulos encontram-se presentes.

6.10. () A maturação do fruto, se inicia, em geral, antes que o crescimento termine e inclui diferentes alterações que variam de acordo com o tipo de fruto. Já a senescência é o período no qual os processos catabólicos, diminuem, havendo predominância dos processos anabólicos, que são responsáveis pela senescência e morte dos tecidos.

BOA SORTE!