



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
REITORIA**

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

27 33577500

CONCURSO PÚBLICO

EDITAL Nº 04/2012

Professor do Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico

ÁREA/SUBÁREA/ESPECIALIDADE: 423

Ciência e Tecnologia de Alimentos (Cód. CNPq 50700006)

Caderno de Prova

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 4h (quatro horas).
- 4- A prova é composta de 5 (cinco) questões discursivas.
- 5- As respostas às questões deverão ser assinaladas no Caderno de Provas a ser entregue ao candidato.
- 6- A prova deverá ser feita, obrigatoriamente, com caneta esferográfica (tinta azul escuro 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 Caderno de Provas, ao término de sua prova.

Reservado

Não escreva neste campo

Nome:		
Inscrição:		Assinatura:

Reservado

Não escreva neste campo

QUESTÕES:

01. Em laboratórios de microbiologia são manipuladas e ou estudadas diferentes culturas de micro-organismos que podem, ou não, oferecer risco à saúde das pessoas que frequentam tais ambientes. É de extrema importância conhecer e aplicar regras de segurança para evitar quaisquer possibilidades de danos à integridade dos manipuladores. Cite e justifique 10 (dez) normas de segurança aplicáveis a um laboratório de microbiologia, relativas a riscos químicos, físicos e/ou biológicos.

02. Responda as questões a seguir sobre micro-organismos patogênicos e doenças de origem alimentar.

a) Os micro-organismos *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus* e *Clostridium perfringens* são agentes etiológicos associados a doenças de origem alimentar. Para cada um destes cite três exemplos de matérias-primas em que normalmente podem ser encontrados.

b) Escolha uma das matérias-primas citadas como exemplo no item (a) para cada um dos micro-organismos, indique e justifique os principais métodos de conservação para garantir a segurança do consumidor, em relação aos seus respectivos produtos industrializados.

c) Diferencie o tipo de doença de origem alimentar que pode ser veiculado por cada um destes agentes etiológicos.

03. Sobre microbiologia de alimentos:

a) Descreva os procedimentos gerais para a determinação de um organismo-alvo em amostras de alimentos por meio de métodos de detecção convencional.

b) Descreva detalhadamente o procedimento operacional para a determinação de coliformes totais em alimentos.

04. Sobre a fabricação de presunto:

a) Escreva o fluxograma de fabricação;

b) Descreva o processo tecnológico para a elaboração deste produto;

c) Cite e explique os fatores que podem afetar a qualidade e a segurança deste produto durante as etapas de fabricação e armazenamento.

05. Diferencie queijo minas frescal, minas padrão e mussarela quanto às etapas do processo de fabricação, propriedades sensoriais e vida de prateleira.





































