CENTRO DE SELEÇÃO UFG

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

CONCURSO PÚBLICO – EDITAL Nº 24/2009

UFG

CONCURSO PÚBLICO

TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

TÉCNICO DE LABORATÓRIO NUTRIÇÃO ANIMAL

PROVAS	QUESTÕES
Língua Portuguesa	01 a 10
Matemática	11 a 15
Informática	16 a 20
Conhecimentos Específicos	21 a 50

SÓ ABRA ESTE CADERNO QUANDO AUTORIZADO

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES

1. Quando for permitido abrir o caderno, verifique se ele está completo ou se apresenta imperfeições gráficas que possam gerar dúvidas. Em seguida, verifique se ele contém 50 questões.
2. Cada questão apresenta quatro alternativas de resposta, das quais apenas uma é a correta. Preencha no cartão-resposta a letra correspondente à resposta assinalada na prova.
3. O cartão-resposta é personalizado e não haverá substituição, em caso de erro. Ao recebê-lo, verifique se seus dados estão impressos corretamente, caso contrário, notifique ao aplicador de prova o erro constatado.
4. O tempo de duração das provas é de 4 horas, já incluídas a marcação do cartão-resposta, a leitura dos avisos e a coleta da impressão digital.
5. Você só poderá se retirar definitivamente da sala e do prédio após terem decorridas duas horas de prova.
6. AO TERMINAR, DEVOLVA O CARTÃO-RESPOSTA AO APLICADOR DE PROVA.

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto para responder às questões de **01** a **04**.

Não Comerei da Alface a Verde Pétala

Não comerei da alface a verde pétala
Nem da cenoura as hóstias desbotadas
Deixarei as pastagens às manadas
E a quem maior aprouver fazer dieta.

Cajus hei de chupar, mangas-espadas
Talvez pouco elegantes para um poeta
Mas peras e maçãs, deixo-as ao esteta
Que acredita no cromo das saladas.

Não nasci ruminante como os bois
Nem como os coelhos, roedor; nasci
Omnívoro: dêem-me feijão com arroz

E um bife, e um queijo forte, e parati
E eu morrerei feliz, do coração
De ter vivido sem comer em vão.

MORAES, Vinicius de. *Livro de sonetos*. São Paulo: Sabiá, 1984. p. 86-87.

QUESTÃO 01

Pela leitura do texto, depreende-se a ideia de que o poeta

(A) rejeita a noção de dieta como uma espécie de doutrina.

(B) preocupa-se com a origem das frutas usadas em sua dieta.

(C) admite uma dieta extremamente saudável.

(D) aceita a dieta como forma de disciplinar a vida.

QUESTÃO 02

No verso “Não comerei da alface a verde pétala”, o sentido metafórico é produzido com base na

(A) personificação de elementos da flora.

(B) ironia entre o que se pode e o que se quer comer.

(C) extensão de atributos das flores para as verduras.

(D) ambiguidade presente na palavra pétala.

QUESTÃO 03

A presença de elementos da flora e da culinária brasileiras ajuda a compor que efeito de sentido?

(A) Alimentos brasileiros têm nutrientes necessários aos abastados.

(B) Dietas impostas no Brasil pedem alimentos calóricos e caros.

(C) Magros comem as folhas produzidas naturalmente na estação apropriada.

(D) Escolhas alimentares são condicionadas pela formação cultural.

QUESTÃO 04

No texto, que marcas linguísticas auxiliam na construção da intertextualidade com o discurso religioso?

(A) O uso de palavras como “cenoura” e “pastagens”.

(B) A forma imperativa negativa.

(C) A presença da conjunção adversativa “mas”.

(D) O paralelismo lexical entre as palavras “peras”, “maçãs” e “feijão com arroz”.

Leia o texto para responder às questões de **05** a **08**.

O futuro do português

Eisvaissai logo pa eischega cedo.

A língua que a gente fala pode ser assim no futuro. Não entendeu? De acordo com a gramática atual, seria: "Eles vão sair logo para chegar cedo". Lendo em voz alta, nem é tão distante do que se ouve por aí, pois a fala do presente traz pistas da gramática do futuro. Mesmo assim, brasileiros de hoje dificilmente se entenderiam com os do ano 2500 — ou com portugueses de 1500.

Para qualquer língua, 5 séculos é muito tempo: só para citar um exemplo, usar o verbo "ter" com sentido de "existir", fundamental em qualquer conversa, é coisa de 100 anos pra cá. Pense na dificuldade que temos com a Carta do Descobrimento, de Pero Vaz de Caminha. Para decifrar "da marinhagem e das singraduras do caminho", é preciso um dicionário, como no estudo de um novo idioma. Essas mudanças ocorrem porque línguas são metamorfoses ambulantes, moldadas pelas necessidades dos usuários – não pelas regras gramaticais.

É como se o português do Brasil fosse uma sopa, eternamente no fogo, que recebe ingredientes e temperos e ao longo do tempo vai tendo o seu sabor alterado. Palavras nascem, crescem ou se encurtam, se combinam, mudam de sentido e de pronúncia e, um dia, morrem. Que gosto isso vai ter a gente não garante, mas, nas próximas páginas, damos a receita do prato. Bom apetite.

Neologismo delivery

O português brasileiro, diferentemente do lusitano, é extremamente aberto a novas experiências. Importar e adaptar palavras é uma tendência antiga e continua sendo força poderosa para definir o futuro da nossa língua. "Vocês são muito abertos aos estrangeirismos e incorporam com extrema naturalidade vários termos", diz o português Augusto Soares da Silva, linguista da Universidade Católica Portuguesa. "Há uma tendência inata para isso, diferente da do português de Portugal, que transforma o ‘mouse’ em ‘rato’." Augusto fez uma pesquisa comparando jornais de Portugal e do Brasil dos últimos 50 anos e percebeu que ficamos com diversos termos do inglês tais como eram na origem. Foi assim que nasceram o "xis-tudo" (de cheese, "queijo"), os serviços "delivery", a "customização" de roupas e a "equalização" do som. "Se um dia alguém resolver expurgar as palavras de fora, 70% do que temos vai embora", prevê o filólogo Mário Viaro, da USP.

Os presentes gringos costumavam ser mais requisitados pelo universo da cultura (show, blockbuster, best seller), da gastronomia (suflê, purê, bufê) e da moda (aliás, "fashion"), mas hoje são principalmente associados ao vocabulário corporativo ("pessoal do marketing", "atingir o target", "briefing") e informal ("let’s go", "whatever", "kisses", "yessss!").

Dá para perceber que boa parte do vocabulário importado vem do inglês, não por acaso a língua da principal potência econômica, militar e cultural do planeta. Sempre foi assim: o que temos de hospitaleiros temos de puxa-sacos, copiando o idioma de quem está por cima.

[...]

E a história da língua ensina que roubaremos sem piedade palavras de outros países que se tornarem importantes. Como o mandarim dos chineses é uma língua exótica demais para nossos ouvidos, a previsão é de que surjam regalos do espanhol, já que o Brasil aumentou o intercâmbio com os seus vizinhos e tudo indica que os hispânicos devem ser a maioria dos EUA até o final do século. Um exemplo a favor da hipótese: blecaute (blackout) já virou apagão (apagón).

Mas não são só os produtos importados que se valorizam. A história recente ensina que, para não se perderem na globalização, alguns grupos passam a valorizar suas diferenças, e uma delas, claro, é a língua. O R caipira, que chegou a ter sua extinção anunciada no início do século 20, continua firme e forte, assim como o "tu" gaúcho e o chiado carioca não cederam a nenhuma padronização.

[...]

LOIOLA, Rita. O futuro do português. *Revista Superinteressante*; dez. 2008, n. 128, ed. 259. São Paulo: Abril, 2008. p. 86-93.

QUESTÃO 05

Considerando-se as características do gênero divulgação científica, no trecho “A língua que a gente fala pode ser assim no futuro. Não entendeu?”, a frase sublinhada

(A) é exigida pelo gênero.

(B) empreende lentidão ao texto.

(C) auxilia na elaboração da estratégia de persuasão.

(D) expressa uma pergunta a ser respondida.

QUESTÃO 06

A ideia principal do texto pode ser resumida pela seguinte sentença:

(A) A língua inglesa é responsável pela mudança da língua portuguesa falada no Brasil.

(B) A língua portuguesa falada em Portugal é politicamente mais forte do que a falada no Brasil.

(C) A língua inglesa e a portuguesa se adéquam às necessidades de seus falantes através de mudanças.

(D) A língua inglesa se impõe ao mundo por sua economia e eficácia comunicativa.

QUESTÃO 07

A voz do linguista português funciona no texto como

(A) afirmação da ideia de que idiomas da América desobedecem sua formação original.

(B) reforço ao argumento de que a língua brasileira é mais aberta aos estrangeirismos do que a lusitana.

(C) exemplificação da metáfora de que as línguas funcionam como uma sopa.

(D) adendo à noção de inferioridade da língua portuguesa em face da língua chinesa.

QUESTÃO 08

Quanto à relação entre as frases, o uso da locução “já que”, no período sublinhado no texto, sugere que

(A) a aceitação dos termos estrangeiros depende da força política da língua de origem.

(B) o aumento do contato com espanhóis causa o crescimento do uso de palavras hispânicas pelos brasileiros.

(C) a facilidade de emitir sons de outras línguas explica as adaptações de palavras estrangeiras.

(D) o limite geográfico funciona como elemento de oposição entre os diferentes idiomas.

Leia a tira para responder às questões **09** e **10**.

BROWNW, Dik. *O melhor de Hagar, o Horrível*. Porto Alegre: L&PM, 2008. p. 7. v. 4.

QUESTÃO 09

Na tira, a resposta dada pela mulher revela que

(A) a esposa se vê mais nova que o marido.

(B) os locutores se preocupam com os mais jovens.

(C) a mulher ignora a fala do homem.

(D) os personagens têm um dialogo constante.

QUESTÃO 10

No primeiro balão, a fala de Hagar recupera os seguintes referentes:

(A) senhores e senhoras da mesma classe social.

(B) adolescentes e adultos.

(C) marido e mulher.

(D) homens e mulheres nascidos em épocas diferentes.

RASCUNHO

MATEMÁTICA

QUESTÃO 11

Leia o texto a seguir.

"**A CRISE PARA OS MAIS POBRES**"

Até as pessoas que sobrevivem do mercado informal já foram atingidas pela crise econômica, devido à queda do preço da celulose, do metal e de derivados do petróleo. Segundo levantamento, obteve-se a tabela abaixo.

	Preço do quilo em novembro de 2008	Preço atual do quilo
Ferro	30 centavos	5 centavos
Latas de alumínio	3,50 reais	1 real
Cobre	12 reais	5 reais
Papelão	20 centavos	5 centavos
Pet	60 centavos	30 centavos

VEJA, São Paulo, 28 mar. 2009. (Adaptado).

Uma cooperativa recicladora, mantendo a produção média mensal de 1.000 kg de ferro, 1.000 kg de latas de alumínio, 100 kg de cobre, 1.000 kg de papelão e 1.000 kg de pets, arrecadará atualmente, em comparação com o mês de novembro de 2008, um valor que representa, aproximadamente,

(A) 32%

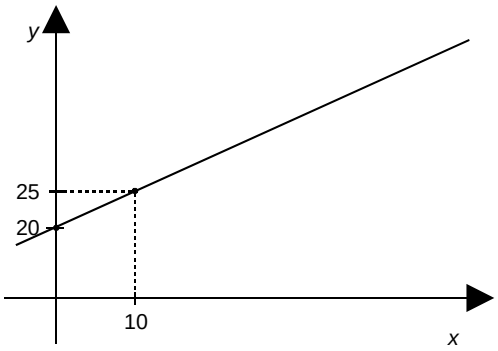
(B) 40%

(C) 58%

(D) 68%

QUESTÃO 12

O gráfico abaixo representa o consumo diário de água, *y*, em litros, de uma empresa em função do número de operários, *x,* que estiverem trabalhando.



Se 50 operários estiverem trabalhando, o consumo diário de água, em litros, será de

(A) 20

(B) 25

(C) 45

(D) 70

QUESTÃO 13

Duas amigas foram a uma liquidação e compraram as mesmas marcas de calças e blusas. Uma delas comprou 5 calças e 7 blusas, gastando R$ 469,00. Já a outra comprou 4 calças e 8 blusas, gastando R$ 464,00. Nessa loja, os preços da calça e da blusa são, respectivamente,

(A) R$ 39,00 e R$ 27,00.

(B) R$ 42,00 e R$ 37,00.

(C) R$ 29,00 e R$ 34,00.

(D) R$ 47,00 e R$ 32,00.

QUESTÃO 14

Certo dia, um motorista ficou algumas horas dentro do carro e, devido ao forte calor, ligou o ar-condicionado, mantendo, assim, o motor em funcionamento. Após rodar um total de 280 km na cidade, ao abastecer, constatou um consumo de 46 litros de álcool. Sabendo que o veículo faz uma média de 7 km por litro, ao preço de R$ 1,50 o litro de álcool, desfrutar do ar-condicionado, naquele dia, custou

(A) R$ 71,00

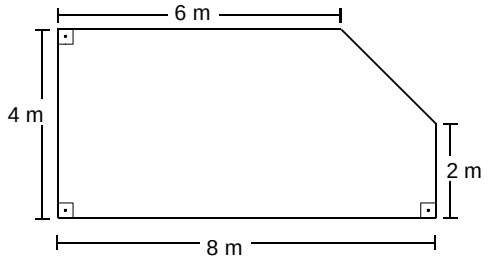
(B) R$ 60,00

(C) R$ 10,50

(D) R$ 9,00

QUESTÃO 15

Uma piscina tem a forma de um prisma, cuja base é representada pela figura abaixo.



A piscina está com um vazamento, a uma vazão de 1,25 litros por minuto. Com esse vazamento, o nível da água na piscina irá baixar, em um dia,

(A) 1,25 cm

(B) 6 cm

(C) 12 cm

(D) 12,5 cm

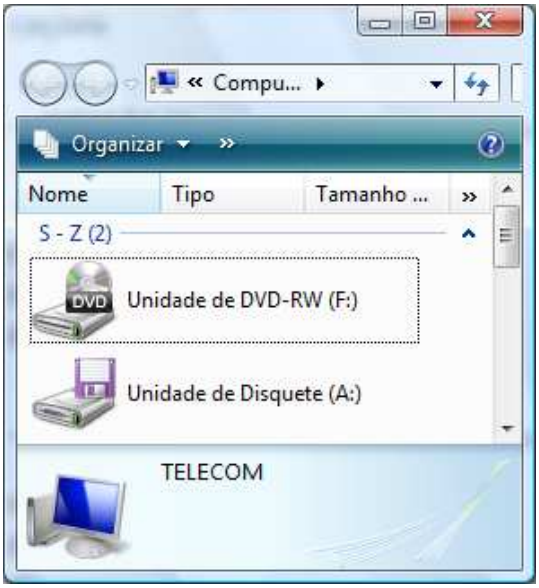
RASCUNHO

INFORMÁTICA

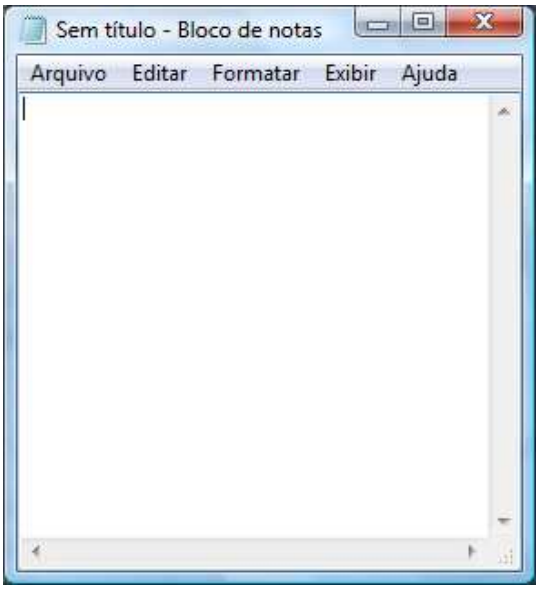
QUESTÃO 16

Ao digitar a [Tecla Windows]+[Tecla E], abre-se no Windows Vista © a seguinte janela:

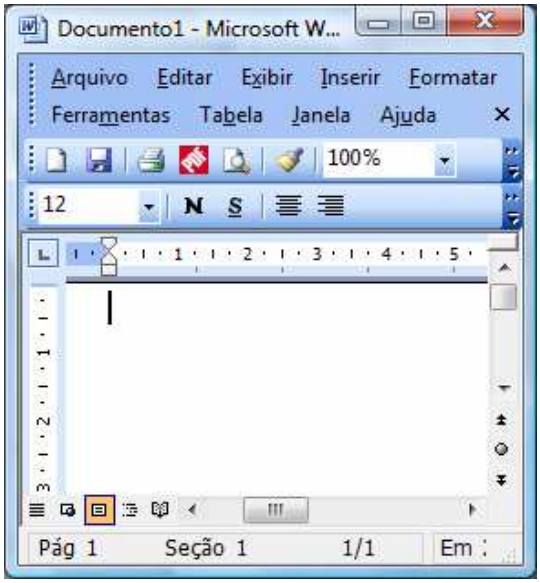
(A)



(B)



(C)



(D)

QUESTÃO 17

Considere a ilustração a seguir.

	A	B	C	D
1	1	4	8	12
2	0	5	9	4
3	1	6	10	14
4	0	7	11	4

Qual a fórmula utilizada no Excel que determina o resultado contido na célula D1 utilizando os valores das colunas A, B e C?

(A) =SE(A1=1;B1*2-C1;C1-B1)

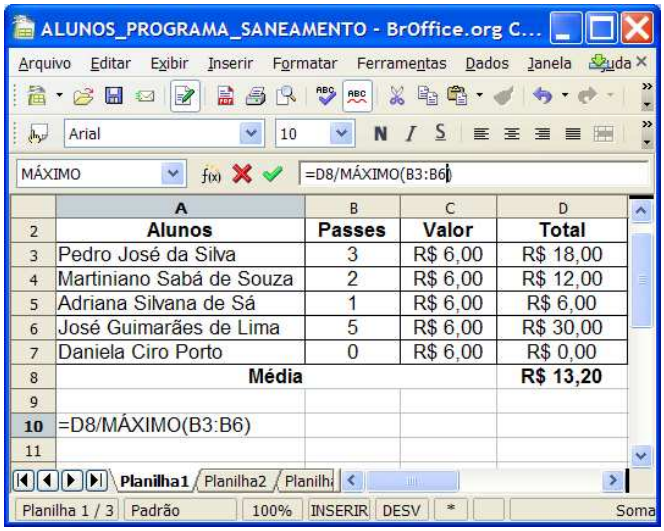
(B) =SE(A1=1;C1*2+B1;C1-B1)

(C) =SE(A1=1;C1*2-B1;C1-B1)

(D) =SE(A1=1;B1*2+C1;C1-B1)

QUESTÃO 18

Considere a janela do aplicativo BrOffice.org Calc apresentada a seguir.



	A	B	C	D
2	Alunos	Passes	Valor	Total
3	Pedro José da Silva	3	R$ 6,00	R$ 18,00
4	Martiniano Sabá de Souza	2	R$ 6,00	R$ 12,00
5	Adriana Silvana de Sá	1	R$ 6,00	R$ 6,00
6	José Guimarães de Lima	5	R$ 6,00	R$ 30,00
7	Daniela Ciro Porto	0	R$ 6,00	R$ 0,00
8	Média			R$ 13,20
9				
10	=D8/MÁXIMO(B3:B6)			
11				

Qual o resultado numérico ao digitar a fórmula indicada na célula A10?

(A) R$ 1,20

(B) R$ 2,64

(C) R$ 4,40

(D) R$ 6,60

QUESTÃO 19

Um navegador, também conhecido pelos termos ingleses *web browser* ou simplesmente *browser*, é um programa de computador que habilita seus usuários a interagirem com documentos virtuais da Internet. São alguns exemplos de navegadores:

(A) Internet Explorer, Firefox e Google.

(B) Alta Vista, Safari e Internet Explorer.

(C) Yahoo, Alta Vista e Opera.

(D) Opera, Safari e Firefox.

QUESTÃO 20

O computador necessita de algumas conexões físicas que permitam que os componentes de hardware se comuniquem e se interrelacionem. Assim, o que constitui um sistema comum de interconexão, composto por um conjunto de vias ou trilhas que coordenam e transportam as informações entre as partes internas e externas do computador?

(A) Barramento.

(B) Processador.

(C) Memória Cache.

(D) Memória CMOS.

RASCUNHO

RASCUNHO

TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ÁREA: NUTRIÇÃO ANIMAL

QUESTÃO 21

Quanto às noções básicas de segurança no laboratório de nutrição animal, são considerados equipamentos de proteção coletiva os seguintes objetos:

(A) luvas, óculos, jaleco e capela de exaustão.

(B) chuveiro lava-olho, extintor, capela de exaustão, manta de fibra cerâmica.

(C) máscara, extintor, chuveiro lava-olho, jaleco.

(D) jaleco, luvas, óculos, máscara.

QUESTÃO 22

No caso de reagentes químicos,

(A) o ácido acético deve ser armazenado ao lado do ácido nítrico concentrado, por serem compatíveis.

(B) os líquidos inflamáveis, sujeitos a explosão, devem ser armazenados, preferencialmente, próximos aos produtos oxidantes.

(C) os reagentes com prazo de validade vencido não terão a vida útil prolongada, mesmo se armazenados de forma correta.

(D) os produtos líquidos perigosos (ácido sulfúrico, ácido clorídrico) devem ser armazenados na parte mais baixa da prateleira ou do armário.

QUESTÃO 23

Os resíduos laboratoriais, que tanto contaminam o meio ambiente, devem ser tratados de forma correta. Para tanto, é necessário a adoção dos quatro procedimentos físicos:

(A) centrifugação, destilação, filtração, secagem.

(B) neutralização, precipitação, iodo ativado, incineração.

(C) centrifugação, neutralização, pré-tratamento, incineração.

(D) secagem, iodo ativado, filtragem, incineração.

QUESTÃO 24

No que se refere a reações químicas:

(A) reação de síntese é aquela em que um reagente dá origem a mais de um produto.

(B) reação de decomposição é uma reação em que um composto químico é fragmentado em elementos ou compostos menores.

(C) reação de oxirredução é aquela que necessita da presença de oxigênio para dar origem aos produtos finais.

(D) reação de simples troca ou deslocamento é aquela em que uma substância simples aparece nos reagentes, mas não nos produtos.

QUESTÃO 25

O técnico de laboratório em nutrição animal deve ter noções básicas de procedimentos e preparos de soluções. Assim,

(A) os reagentes em contato com a água não produzem reação exotérmica, quando da necessidade da diluição ácido-base.

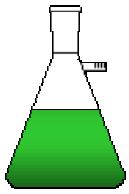
(B) a dissolução da água em ácido exige resfriamento simultâneo, devendo o recipiente estar em contato com gelo.

(C) a decantação deve ser o processo adotado na separação de misturas heterogêneas, formadas por sólido e líquido ou por gás e sólido.

(D) uma solução de concentração aproximada, elaborada pelo método direto, após ser padronizada, fornecerá exatamente a concentração desejada.

QUESTÃO 26

Observe a figura a seguir.



Essa representação esquemática refere-se a que tipo de vidraria ?

(A) Balão de fundo chato, utilizado como recipiente para conter líquidos ou soluções, ou mesmo para fazer reações diversas.

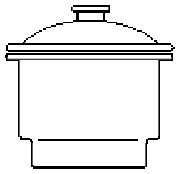
(B) Erlenmeyer, utilizado em titulações, aquecimento de líquidos, para dissolver substâncias e proceder reações entre soluções.

(C) Kitassato, utilizado para filtração a vácuo.

(D) Becker, de uso geral em laboratório, utilizado para fazer reações entre soluções, dissolver substâncias sólidas, efetuar reações de precipitação e aquecer líquidos.

QUESTÃO 27

Observe a figura a seguir.



Essa representação esquemática refere-se a um dessecador, utilizado como recipiente para

(A) conter líquidos ou soluções ou mesmo para proceder reações com desprendimento de gases.

(B) preparar soluções.

(C) medir e transferir volumes de líquidos.

(D) guardar substâncias em atmosfera com baixo índice de umidade.

QUESTÃO 28

A técnica da colheita dos alimentos ou ingredientes, para análise em laboratório de nutrição animal, tem por finalidade de obter amostras perfeitamente representativas da média do material a ser analisado. Assim sendo, quanto aos procedimentos de amostragem, deve-se

(A) efetuar as colheitas em vários pontos do carregamento, lote ou partida para produtos que não apresentam homogeneidade perfeita.

(B) colher dez amostras de todos os sacos, em caso de produtos ensacados, até 10 unidades.

(C) colher o mínimo de 30 unidades, em caso de produtos ensacados, de 10 até 100 unidades.

(D) utilizar um calador, em caso de produtos a granel, em vagões ou carretas.

QUESTÃO 29

Quanto aos procedimentos de preparo de um farelo (farelo de soja, por exemplo), a ser analisado em laboratório de nutrição animal,

(A) o responsável pelo preparo deverá adotar o sistema de peneiras sucessivas para homogeneizar o material, na chegada da amostra ao laboratório.

(B) a amostra deverá ser seca a 90 ºC, para combater a presença de insetos e mofos.

(C) a amostra deverá ser moída, usando-se peneira com malhas de 0,01 mm em moinho adequado, homogeneizada e acondicionada em sacos de papel.

(D) o responsável pelo preparo deverá proceder ao quarteamento da amostra, à moagem e ao acondicionamento em frascos de vidro ou plástico.

QUESTÃO 30

Com referência a produtos destinados à alimentação animal,

(A) suplementos são alimentos completos que, graças à sua composição, são suficientes para assegurar o conjunto de necessidades nutricionais diárias dos animais.

(B) concentrados são alimentos simples, de origem vegetal ou animal, que, ao serem adicionados a outros ingredientes, constituem a ração animal.

(C) ingrediente é toda substância que, avaliada quanto às suas propriedades, é utilizada na alimentação animal.

(D) premix ou núcleo são misturas de ingredientes de origem vegetal ou animal utilizadas para manter o equilíbrio das rações.

QUESTÃO 31

O alimento classificado como concentrado caracteriza-se por apresentar em sua composição

(A) mais de 18% de fibra bruta.

(B) mais de 18% de gordura bruta.

(C) menos de 18% de gordura bruta.

(D) menos de 18% de fibra bruta.

QUESTÃO 32

Qual é o valor, em porcentagem, da matéria pré-seca (ou matéria seca ao ar – ASA) de uma forrageira cujo peso da amostra verde foi de 300 g e o do material pré-seco (após 60 ºC) e em equilíbrio com a umidade do ar foi de 120 g?

(A) 40%

(B) 45%

(C) 50%

(D) 55%

QUESTÃO 33

No processo direto para determinação da umidade de uma amostra de silagem de milho, a destilação da amostra é feita utilizando-se um líquido não miscível com água e de ponto de ebulição superior a esta. Que reagente deverá ser utilizado nesse processo?

(A) Éter

(B) Tolueno

(C) Acetona

(D) Benzeno

QUESTÃO 34

A composição química dos alimentos obtida pelo método proximal de Weende permite

(A) avaliar a quantidade de nutrientes a ser fornecida aos animais.

(B) determinar as exigências nutricionais dos animais.

(C) determinar a digestibilidade do nutriente mineral.

(D) predizer o consumo de água pelos animais.

QUESTÃO 35

Pelo método proximal de Weende, a fração gordura, denominada de extrato etéreo, inclui um grupo de compostos químicos solúveis no éter. Dentre os compostos, podem ser encontrados os seguintes:

(A) amido, pectinas e frutosanas.

(B) hemicelulose, lignina e sílica.

(C) pigmentos, ácidos orgânicos e vitaminas.

(D) resinas, celulose e pigmentos.

QUESTÃO 36

Extrativo não nitrogenado, oriundo da análise proximal de Weende, reflete o conteúdo de

(A) fibras alimentares solúveis.

(B) carboidratos solúveis.

(C) pigmentos vegetais lipossolúveis.

(D) proteínas insolúveis.

QUESTÃO 37

Na determinação da fibra bruta do alimento, pelo método proximal de Weende, os reagentes mais utilizados e suas respectivas concentrações são:

(A) ácido clorídrico a 25% e hidróxido de potássio a 25%.

(B) ácido bórico a 10% e bicarbonato de sódio a 10%.

(C) oxálico a 5% e óxido de magnésio a 5%.

(D) ácido sulfúrico a 1,25% e hidróxido de sódio a 1,25%.

QUESTÃO 38

A determinação da matéria seca em estufa a 105ºC é empregada para amostras de

(A) silagens frescas.

(B) capins verdes.

(C) fenos.

(D) líquidos.

QUESTÃO 39

O método de Kjeldahl é utilizado na determinação do teor de

(A) nitrogênio total da amostra do alimento.

(B) carbono total da proteína da amostra.

(C) hidrogênio ligado ao radical amina da proteína.

(D) nitrogênio e de carbono ligados à proteína.

QUESTÃO 40

Com relação à fração fibra, obtida pelo método de Van Soest,

(A) a fibra em detergente ácido (FDA) é constituída de celulose, hemicelulose e sílica.

(B) a hemicelulose pode ser calculada como: hemicelulose = FDN – FDA.

(C) a fibra em detergente neutro (FDN) é constituída de celulose, hemicelulose e lignina.

(D) a celulose pode ser calculada como: celulose = FDA - FDN.

QUESTÃO 41

O coeficiente de digestibilidade aparente dos alimentos pode ser definido como a fração do alimento

(A) que não é recuperada nas fezes.

(B) que é convertida em conteúdo fecal.

(C) que é fermentada no intestino grosso.

(D) que é recuperada no intestino delgado.

QUESTÃO 42

O que melhor reflete a contaminação por fungos, em amostras de grãos de milho, é a presença de

(A) grãos ardidos e carunchados.

(B) grãos carunchados e fermentados.

(C) grãos ardidos e fermentados.

(D) grãos quebrados e fermentados.

QUESTÃO 43

A determinação de peróxidos, em alimentos de origem animal, serve para indicar o grau de

(A) deterioração fermentativa.

(B) contaminação fúngica.

(C) oxidação.

(D) deterioração amínica.

QUESTÃO 44

A energia produzida pelos alimentos é proveniente da combustão dos nutrientes:

(A) vitaminas, minerais e proteína.

(B) carboidratos, água e vitaminas.

(C) gordura, carboidratos e água.

(D) proteína, carboidratos e gordura.

QUESTÃO 45

Uma farinha de carne e ossos, que não tenha sido processada adequadamente, tem grande probabilidade de acidificar. A acidez da farinha de carne decorre

(A) da contaminação por areia.

(B) da presença de ossos em sua composição.

(C) da alta umidade da farinha.

(D) do baixo teor de gordura.

QUESTÃO 46

Para medir o grau de inativação dos fatores antinutritivos presentes na soja, é recomendado o teste

(A) da urease.

(B) da solubilidade em hidróxido de potássio.

(C) de Éber.

(D) do índice de proteína dispersível (PDI).

QUESTÃO 47

Para quantificar o volume de fezes produzidas em experimentos de digestibilidade, é comum utilizar substâncias indicadoras. Dessas substâncias, a mais usada é o óxido

(A) de titânio.

(B) de zinco.

(C) crômico.

(D) cúprico.

QUESTÃO 48

Sabe-se que a precisão da balança diminui com o aumento da escala de medida. Desta forma, em uma balança de

(A) 1,0 kg, 0,1% significa precisão de 10 g.

(B) 100 kg, 0,2% significa escalas de 2 g ou precisão de 2 g.

(C) 500 kg, 0,1% significa escalas de 5 kg.

(D) 1000 kg, 0,1% significa escalas de 1 kg ou precisão de 1 kg.

QUESTÃO 49

A energia resultante da diferença entre energia presente no alimento consumido e a energia presente nas fezes é conhecida como

(A) energia metabolizável.

(B) energia líquida.

(C) energia digestível.

(D) energia bruta.

QUESTÃO 50

Existem procedimentos adotados com a finalidade de permitir o controle de qualidade laboratorial. Dentre esses procedimentos, incluem-se os seguintes:

(A) trocar anualmente os analistas e aferir mensalmente os equipamentos.

(B) trocar amostras entre laboratórios e usar amostra-padrão.

(C) trocar mensalmente os reagentes e esterilizar adequadamente as vidrarias.

(D) melhorar as condições ambientais do laboratório e atualizar os rótulos de identificação das amostras.

RASCUNHO

RASCUNHO