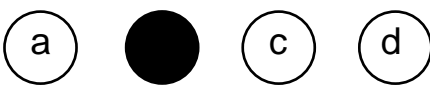




CIDADE DE BAGÉ
INSTRUÇÕES GERAIS

- 1 - Este caderno de prova é constituído por 40 (quarenta) questões objetivas.
- 2 - A prova terá duração máxima de 04 (quatro) horas.
- 3 - Para cada questão, são apresentadas 04 (quatro) alternativas (a – b – c – d).
APENAS UMA delas responde de maneira correta ao enunciado.
- 4 - Após conferir os dados, contidos no campo Identificação do Candidato no Cartão de Resposta, assine no espaço indicado.
- 5 - Marque, com caneta esferográfica azul ou preta de ponta grossa, conforme exemplo abaixo, no Cartão de Resposta – único documento válido para correção eletrônica.


- 6 - Em hipótese alguma, haverá substituição do Cartão de Resposta.
- 7 - Não deixe nenhuma questão sem resposta.
- 8 - O preenchimento do Cartão de Resposta deverá ser feito dentro do tempo previsto para esta prova, ou seja, 04 (quatro) horas.
- 9 - Serão anuladas as questões que tiverem mais de uma alternativa marcada, emendas e/ou rasuras.
- 10 - O candidato só poderá retirar-se da sala de prova após transcorrida 01 (uma) hora do seu início.

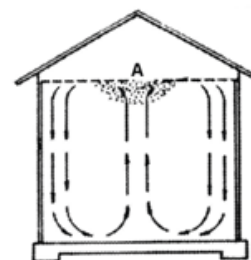
BOA PROVA!

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

1. Segundo acompanhamento da safra brasileira de grãos de 2013/2014, o RS foi o maior produtor de arroz do Brasil, com aproximadamente 8,4 milhões de toneladas. Em relação ao grão de arroz com casca, pode afirmar-se que:
 - a) apresenta alta atividade enzimática durante seu transporte, sendo seu principal problema.
 - b) é destinado para o processamento do arroz branco polido ou arroz integral, o qual gera grande quantidade de resíduos da etapa de encharcamento.
 - c) apresenta grande quantidade de lipídios, podendo ser extraído desse grão o óleo de arroz.
 - d) após descascado, na etapa de polimento do arroz branco, obtém-se o resíduo farelo de arroz, cujo principal problema é a atividade da lipase.
2. Devido à alta perecibilidade dos alimentos, são aplicados métodos de conservação, tais como: calor, frio, redução de umidade, uso do açúcar e/ou sal e/ou aditivos, irradiação e outros.

Em relação à conservação de alimentos por calor, afirma-se que

- a) a pasteurização elimina microrganismos na forma vegetativa e esporulada.
 - b) a pasteurização pode ser rápida ou lenta, como, por exemplo, no leite: 72°C por 15 segundos, e 63°C por 30 min, respectivamente.
 - c) a tindalização é o tratamento térmico que se repete por 3 a 12 vezes, sendo de menor custo que os demais.
 - d) a esterilização promove a eliminação absoluta de microrganismos.
3. Durante o armazenamento de grãos, em unidades a granel, sem circulação de ar, formam-se correntes convectivas de transferência de calor. O desenho ao lado é um exemplo desse fenômeno.



Em relação a esta figura, afirma-se que

- a) a temperatura externa ao silo é maior que a do interior do silo.
- b) os grãos apresentam maior temperatura na porção superior do silo (região A).
- c) ocorre o desnivelamento de umidade dos grãos.
- d) as camadas de grãos, junto à parede e à superfície do silo, tornam-se mais quentes que as do centro.

- 4.** Os óleos e gorduras podem ser alterados devido à exposição a catalisadores, à luz e ao calor, resultando no desenvolvimento de odores e sabores indesejáveis que levam à rejeição do alimento. Em relação a esse fato, afirmam-se que:
- I. As enzimas lipoxigenases promovem a hidrólise dos triglicerídeos.
 - II. Os antioxidantes, por exemplo, os tocoferóis e o BHT (butilhidroxi tolueno), inibem ou impedem a oxidação dos alimentos.
 - III. Quanto maior a composição de ácidos graxos insaturados, maior será a susceptibilidade à oxidação.
 - IV. A auto-oxidação do ácido oleico pode gerar uma mistura de 8-, 9-, 10- e 11-hidroperóxidos.

Estão corretas apenas as afirmativas

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

- 5.** As características de cada alimento devem ser observadas para a definição do tratamento térmico a ser aplicado, primando pela segurança e manutenção da qualidade sensorial do alimento.

Em relação ao tratamento térmico de pasteurização do leite, afirma-se que:

- a) a pasteurização é suficiente para a conservação do leite, pois apresenta $\text{pH} < 4,5$.
- b) a relação tempo/temperatura é definida em função dos microorganismos *Coxiella burnetti* ou *Micobacterium tuberculosis*.
- c) o tratamento térmico elimina a enzima fosfatase alcalina presente no leite, o qual é um indicativo da ausência de *Clostridium botulinum*.
- d) a enzima peroxidase é eliminada durante este tratamento térmico.

- 6.** O processamento mínimo de frutas e hortaliças tem a função de

- a) eliminar partes não comumente consumidas, como o mesocarpo.
- b) garantir a qualidade e prolongar a vida útil, através da inativação fisiológica das frutas e hortaliças (respiração, transpiração e produção de etileno).
- c) processar minimamente através de etapas de lavagem, descasque, corte, sanificação, centrifugação, embalagem e armazenamento.
- d) aliar a praticidade e a agregação de valor a matérias-primas de qualidade inferior.

- 7.** Os carboidratos são encontrados abundantemente em alimentos. Como são classificadas essas moléculas?

- a) monossacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos.
- b) aldoses e cetoses, redutores e não-redutores.
- c) glicoses, frutoses e galactoses.
- d) monoglicerídeos, diglicerídeos e triglicerídeos.

- 8.** As proteínas são formadas por aminoácidos e, dentre suas propriedades, apresentam
- valor nutritivo, como nas enzimas.
 - viscosidade, como nos caseinatos.
 - geleificação, como no amido.
 - hidratação, como no cozimento.
- 9.** Produtos e derivados cárneos são produtos alimentícios preparados total ou parcialmente com carnes, miúdos, gorduras e subprodutos comestíveis do abate. Em relação ao processamento de produtos cárneos, afirma-se que:
- os envoltórios naturais, como tripas oriundas do trato intestinal do ovino, suíno e bovino, podem ser usados. Podem ser usados envoltórios naturais como tripas oriundas do trato intestinal do ovino, suíno e bovino.
 - os envoltórios artificiais são comestíveis, elásticos e altamente permeáveis à fumaça (defumação).
 - o nitrito e o nitrato de sódio ou potássio apresentam ação antioxidante nos embutidos.
 - as gorduras bovinas são mais usadas em embutidos devido a sua maior estabilidade oxidativa.
- 10.** As carnes curadas, também chamadas de salgadas, são constituídas por carnes subdivididas ou não, embutidas ou não, tratadas por agentes de cura específicos.

Em relação ao processamento de carnes curadas, afirma-se que

- o sal de cozinha (cloreto de sódio) é muito importante para a fixação da cor, mantendo-a atrativa e estável.
 - o ácido acético funciona como agente redutor, antioxidante e sequestrador.
 - o açúcar tem fácil fermentação, originando ácido láctico, que promove sabor agradável.
 - no processo de defumação a frio, no interior do produto, a temperatura chega a 80°C.
- 11.** Em relação a índices de maturidade de frutas, afirma-se que:
- a maturidade fisiológica é o período propício para a comercialização.
 - a maturidade comercial é o estágio de crescimento máximo.
 - o índice de maturidade pode ser determinado pelo teor de amido, que cresce com a evolução da maturação.
 - o índice de maturidade pode ser determinado pela relação de sólidos solúveis totais e acidez total titulável.

12. Na tecnologia de alimentos, as bactérias psicrotróficas apresentam grande importância, pois:

- I. No leite *in natura*, durante a refrigeração, produzem enzimas termorresistentes.
- II. Têm capacidade de desenvolverem-se entre 0 e 7°C, como, por exemplo, *Bacillus coagulans*.
- III. São os principais agentes de deterioração de carnes, pescados, ovos e frangos.
- IV. São microrganismos termolábeis facilmente eliminados durante a pasteurização.

Estão corretas apenas as afirmativas

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

13. Em qual caso abaixo ocorre o escurecimento não-enzimático?

- a) após cortar uma maçã.
- b) ao utilizar o óleo para fritura sucessivamente.
- c) ao aquecer a sacarose a altas temperaturas.
- d) ao aquecer a sacarose em presença de proteína.

14. O emprego da radiação, para conservação de alimentos, satisfaz plenamente o objetivo de proporcionar aos alimentos

- a) estabilidade nutritiva, condições sanitárias e maior período de armazenamento.
- b) estabilidade físico-química, condições sanitárias e menor período de armazenamento.
- c) estabilidade física, condições sanitárias e maior período de armazenamento.
- d) estabilidade química, condições sanitárias e menor período de armazenamento.

15. Em relação a doenças transmitidas por alimentos, afirma-se que:

- a) a intoxicação ocorre através da ingestão de alimentos que contém células viáveis de microrganismos patogênicos.
- b) a *Listeria monocytogenes* pode promover a meningite em idosos e recém-nascidos.
- c) o *Clostridium botulinum* apresenta perigo somente em imunodeprimidos, debilitados ou recém-nascidos.
- d) o *Staphylococcus aureus* causa infecção alimentar.

16. Para a garantia da qualidade e da segurança dos alimentos é importante adotar os seguintes procedimentos:

- a) aplicar eficientemente a etapa de limpeza ou sanitização dos equipamentos e utensílios.
- b) fazer a sanitização, eliminando resíduos orgânicos e minerais dos equipamentos e utensílios.
- c) utilizar detergente alcalino para remover resíduos proteicos e gordurosos dos equipamentos e utensílios.
- d) utilizar compostos clorados para a limpeza dos equipamentos e utensílios.

17. Em relação à implantação do Sistema de Gerenciamento da Qualidade, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), aplicados a indústrias de alimentos, afirma-se que:

- a) pode substituir as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padrões (POPs).
- b) fundamenta-se na identificação e aplicação de medidas de controle aos perigos potenciais à segurança do alimento.
- c) os riscos à segurança do alimento podem ser de origem química ou de origem microbiológica.
- d) o ponto crítico necessita da mesma atenção e monitoramento que o ponto crítico de controle.

18. As embalagens são fundamentais para a manutenção da qualidade dos alimentos. Nesse sentido, afirma-se que

- a) a folha de flandres é uma embalagem de origem celulósica.
- b) as embalagens para transporte, chamadas de embalagens de varejo, fazem a propaganda do alimento.
- c) dentre as várias camadas de material da embalagem Tetra-brik Asséptico®, a camada mais próxima do alimento é a de alumínio.
- d) embalagens metálicas revestidas com "esmalte C" podem ser usadas para produtos como milho e ervilha em conserva.

19. Em relação às normas de rotulagem de alimentos, em vigor na legislação brasileira, afirma-se que

- a) as informações obrigatórias no rótulo são responsável técnico, serviço de atendimento ao consumidor e informação nutricional.
- b) a informação nutricional complementar pode ser usada sem legislação específica.
- c) a informação nutricional deve ser demonstrada em tabela ou em linha, apresentando a composição percentual de cada nutriente.
- d) é obrigatória a informação nutricional da quantidade de gorduras trans na porção do alimento.

20. A etapa de branqueamento, no processamento de frutas e hortaliças, depende das características da matéria-prima a ser tratada.

Sobre o branqueamento, Afirma-se é

- a) realizado através de túneis com vapor, em que o interior da embalagem atinge a temperatura de 80-85°C.
- b) visto como um pré-tratamento, realizado antes do enlatamento, aplicado para pimentão verde.
- c) realizado através do aquecimento rápido a uma temperatura e tempo pré-determinados, sendo rapidamente resfriado.
- d) realizado para a eliminação de microrganismos deteriorantes e patogênicos.

21. Durante o refino de óleos e gorduras, afirma-se que

- a) a degomagem elimina substâncias odoríferas e de sabor indesejável, tornando o óleo propício para o consumo.
- b) a desodorização elimina pigmentos presentes naturalmente no óleo.
- c) a neutralização elimina ácidos graxos livres através da adição de hidróxido de sódio (soda).
- d) A winterização remove fosfatídeos, proteínas e substâncias coloidais.

22. Há indícios de que o derivado lácteo queijo tenha surgido acidentalmente ao se armazenar o leite em recipientes feitos de estômago de ruminantes.

Em relação a esse produto, afirma-se que

- a) a coalhada se forma através da coagulação da lactoalbumina e lactoglobulina.
- b) o queijo é uma rede tridimensional de moléculas de gordura.
- c) o queijo é o produto resultante da coagulação ácida, caracterizando-o como queijo duro.
- d) o queijo é resultante da hidrólise enzimática da miscela de caseína, que forma rede na qual se acomodam glóbulos de gordura.

23. Os resultados das análises físico-químicas para um biscoito tipo salgado foram:

Proteínas = 9% Gordura total = 18% Gordura saturada = 10%
Fibra = 8,2% Cinza = 1,9% Umidade = 4%
Considere: 4kcal/g de carboidratos ou proteínas; 9kcal/g de gordura

Qual é o valor calórico, aproximadamente, de 30g desse biscoito?

- a) 118 kcal
- b) 130 kcal
- c) 276 kcal
- d) 82 kcal

24. A polpa de frutas é o produto resultante do esmagamento das partes comestíveis das frutas. A polpa de abacaxi pode ser obtida pela sequência das etapas:

- a) lavagem, seleção, descascamento, desintegração/despulpamento, tratamento térmico e embalagem.
- b) lavagem, seleção, desintegração, peneiramento, adição de xarope (açúcar e água), envase e tratamento térmico.
- c) lavagem, seleção, descascamento, desintegração/despulpamento, embalagem e congelamento.
- d) lavagem, seleção, despulpamento, adição dos ingredientes (açúcar, glicose e pectina), concentração e envase a quente.

25. O suco de frutas é uma bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, obtida da fruta madura e são por processamento tecnológico adequado. A extração do suco de _____ é realizada através da prensagem entre conchas côncavas de superfície estriada, enquanto que a extração do suco de _____ é realizada em tambor rotativo a 20 rpm e eixo interno com paletas em maiores rotações.

As palavras que preenchem as lacunas de forma correta são, respectivamente:

- a) Caju e abacaxi.
- b) Laranja e uva.
- c) Abacaxi e laranja.
- d) Maçã e laranja.

26. Que volume de ácido clorídrico (HCl) é necessário para o preparo de 200ml de uma solução aquosa 0,1N?

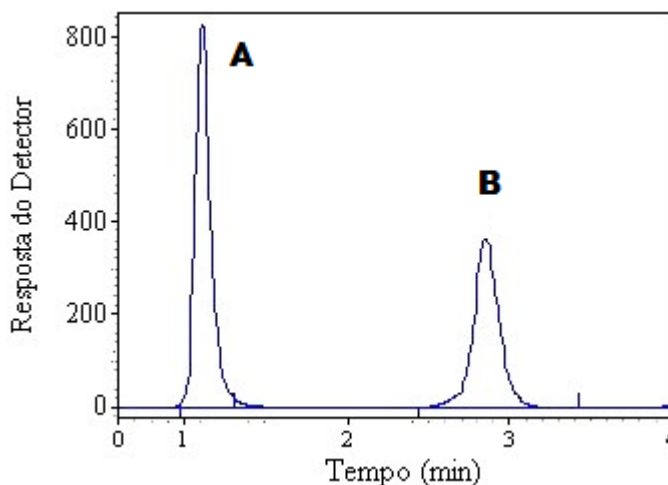
Considere os dados do HCl: Massa Molecular=36,46g/mol; Densidade: 1,18g/cm³; Pureza 37%.

- a) 1,67ml
- b) 3,09ml
- c) 8,35ml
- d) 0,62ml

27. Para a análise de alimentos, utilizou-se um cromatógrafo líquido de alta eficiência, baseado na separação por adsorção, obtendo-se o seguinte cromatograma (ao lado)

Supondo que cada pico represente somente um composto, afirma-se que:

- a) o composto A tem menor afinidade com a fase estacionária que o composto B.
- b) o composto B tem menor vaporização que o composto A.
- c) esta análise é realizada com eluição por gradiente.
- d) o detector usado é de arranjo de diodos.



Leia o texto abaixo e responda às questões de 28 a 32.

A banalização da vida

Por Lya Luft

1 Este é talvez um dos fatos mais assustadores e tristes do nosso momento: falta de
2 segurança generalizada, o medo, pois aqui se mata e se morre como quem come um
3 pãozinho. Bala perdida, traficante, bandido graúdo ou pequeno, e o menor de idade, que é o
4 mais complicado: pelas nossas leis absurdas, sendo menor, ele não é de verdade punido. É
5 levado para um estabelecimento hipoteticamente educativo e socializador, de onde deveria sair
6 regenerado, com profissão, com vergonha na cara, sair gente. Não sai. Não, salvo raríssimas
7 exceções, e todo mundo sabe disso.

8 Todo mundo sabe que é urgente e essencial reduzir para menos de 18 anos a idade em
9 que se pode prender, julgar, condenar um assassino feroz, reincidente, cruel e confesso. Mas
10 aí vem quem defenda, quem tenha pena, ah! os direitos humanos, ah! são crianças. São
11 assassinos apavorantes: torturam e matam com frieza de animais, tantas vezes, e vão para a
12 reeducação ou a ressocialização certamente achando graça: logo, logo estarão de volta. Basta
13 ver os casos em que, checando-se a ficha do "menino", ele é reincidente contumaz.

14 Outro ponto dessa nossa insegurança é a rala presença de policiais em muitas cidades
15 brasileiras. Posso rodar quarteirões intermináveis de carro, e não vejo um só policial. Culpa
16 deles? Certamente não. Os policiais ganham mal, arriscam suas vidas, são mortos
17 frequentemente, são mais heróis do que vilões, embora muitos os queiram enxergar assim.
18 Onde não temos policiamento, mais insegurança.

19 Na verdade, a violência é tão alta e tão geral no país que mesmo porteiros treinados de
20 bons edifícios ou condomínios pouco adiantam: facilmente são rendidos ou mortos, e estamos
21 à mercê da bandidagem.

22 Banalizamos a vida também nessas manifestações de toda sorte, em que paus, barras
23 de ferro, bombas caseiras, até armas de fogo, não apenas assustam, não só ameaçam, mas
24 aqui e ali matam alguém. Incendeiam-se ônibus não apenas em protesto, mas por pura
25 maldade, com gente dentro, mesmo crianças: que civilização estamos nos tornando? Morrer
26 assassinado, mesmo sem estar no circuito perigoso dos bandidos, dos marginais, começa a se
27 tornar, não ainda banal, mas já frequente: nas ruas, às 10 da manhã, matam-se pais de
28 família ou jovens estudantes ou operários. Não falo em becos onde a violência impera e a
29 mortandade é comum, mas em ruas abertas de bairros de classe média. Não se passa semana
30 sem que se noticie criança morta por bala perdida.

31 Nada, quase nada mais nos espanta: estamos ficando calejados, não nas mãos por
32 trabalho duro, mas na alma pelo horror que nos assola tanto que a cada vez nos horrorizamos
33 menos.

34 Quero escrever uma coluna otimista. Quero escrever poemas delicados, romances
35 intensos, crônicas de amor pela cidade, pelas pessoas, pela natureza, quero tudo isso. Mas se
36 tenho voz, e vez, não posso falar de flores enquanto o asfalto mostra manchas de sangue,
37 famílias são destroçadas, ruas acossadas, casas ameaçadas, seres humanos feito coelhos
38 amedrontados sem ter para onde correr, nem a quem recorrer, e não se vê nem uma luz no
39 fim desse túnel.

40 Pouca esperança real temos. Nós nos desinteressamos para sobreviver
41 emocionalmente diante da horrenda banalização da vida representada não só pela quantidade
42 e violência dos crimes cometidos e impunes como pela punição incrivelmente pequena para
43 quem mata com seu automóvel por correr demais ou dirigir bêbado, por exemplo. O descaso,
44 ou a incompetência, com que tudo isso é administrado nos faz temer outra ameaça ainda: a
45 banalização da vida é o outro lado da banalização da morte.

Fonte : Revista Veja, 26 de março de 2014

28. Da leitura global do texto, depreende-se que o objetivo principal da autora é

- a) chamar a atenção dos leitores para o fato de que a violência vem aumentando assustadoramente no país e atingindo principalmente a classe média brasileira.
- b) propor reflexão a respeito da incompetência de nossos governantes perante aos altos índices de criminalidade no país.
- c) convencer o leitor de que a redução da maioria penal no Brasil e o aumento de policiamento nas ruas são caminhos que poderão reduzir a violência no país.
- d) alertar o leitor sobre o fato de a sociedade, frente à impunidade, ao aumento e ao grau da criminalidade, estar se tornando insensível e indiferente à violência.

29. São feitas, a seguir, algumas afirmativas sobre o texto.

- I. As manifestações de rua, segundo o texto, representam um perigo à sociedade, já que propiciam ambiente no qual os bandidos externam principalmente sua revolta frente às desigualdades sociais.
- II. A cronista demonstra reconhecer no texto seu papel singular e responsável de portavoza dos problemas sociais que atingem o país, entre eles, o da banalização da vida.
- III. A autora argumenta em favor de um policiamento ostensivo, isto é, de um número maior de policiais nas ruas, em especial, naquelas em que trafegam estudantes, famílias e operários.
- IV. A forma descomprometida ou inábil com que as autoridades vêm gerenciando a criminalidade no país está fazendo com que nos acostumemos com a barbárie e, conseqüentemente, está alterando nossa forma de conceber a vida e a morte.

Estão corretas as afirmativas

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

30. Em qual passagem a seguir há correspondência entre o pronome destacado e o referente?

- a) "... pelas nossas leis absurdas, sendo menor, **ele** não é de verdade punido." (linha 04) – bandido pequeno.
- b) "... em **que**, checando-se a ficha do 'menino', ele é reincidente contumaz ..." (linha 13) – casos.
- c) "... arriscam **suas** vidas, são mortos frequentemente, ..." (linhas 16 e 17) – vidas
- d) "... embora muitos **os** queiram enxergar assim." (linha 17) – vilões

31. Observe a pontuação do seguinte fragmento do texto.

Não, salvo raríssimas exceções, e todo mundo sabe disso. (linhas 6 e 7)

Em qual outra passagem do texto, a vírgula antes da conjunção aditiva **e** foi utilizada pela mesma razão empregada no excerto acima?

- a) São assassinos apavorantes: torturam e matam com frieza de animais, tantas vezes, e vão para a reeducação ou a ressocialização certamente achando graça. (linhas 10, 11, e 12)
- b) Posso rodar quarteirões intermináveis de carro, e não vejo um só policial. (linha 15)
- c) ... mesmo porteiros treinados de bons edifícios ou condomínios pouco adiantam: facilmente são rendidos ou mortos, e estamos à mercê da bandidagem. (linhas 19, 20 e 21)
- d) Mas se tenho voz, e vez, não posso falar de flores enquanto o asfalto mostra manchas de sangue. (linhas 35 e 36)

32. A relação de sentido estabelecida entre as ideias ligadas pelos dois pontos, em " São assassinos apavorantes: torturam e matam com frieza de animais... " (linhas 10 e 11), é de

- a) adição.
- b) consequência.
- c) conclusão.
- d) explicação.

33. Leia as frases seguintes.

- I. A violência doméstica é uma epidemia silenciosa.
- II. As vítimas da violência doméstica são, em sua maioria, crianças, mulheres e idosos.
- III. A sociedade deve dar mais atenção a essa epidemia silenciosa.

Fazendo-se a união das três frases, qual das construções abaixo respeita os princípios de coesão, coerência e correção linguística?

- a) A violência doméstica, da qual crianças, mulheres e idosos são, em sua maioria vítimas, é uma epidemia silenciosa a qual a sociedade deve dar mais atenção.
- b) A violência doméstica, cujas vítimas são, em sua maioria, crianças, mulheres e idosos, é uma epidemia silenciosa à qual a sociedade deve dar mais atenção.
- c) As vítimas da violência doméstica que são, em sua maioria, crianças mulheres e idosos, é uma epidemia silenciosa para a qual a sociedade deve dar mais atenção.
- d) A sociedade deve dar mais atenção a essa epidemia silenciosa, que é a violência doméstica, cujas as vítimas são, em sua maioria, crianças, mulheres e idosos.

34. Qual das construções abaixo respeita as normas de concordância verbal?

- a) Fazem já alguns anos que a violência vem mostrando ser consequência não da falta de bens materiais, mas da ausência de valores morais e éticos.
- b) Vivem-se, no dia a dia, momentos de tensão, e isso acaba gerando uma paranoia coletiva em que as relações sociais passam a ser de desconfiança e de animosidade.
- c) Nos Estados Unidos, houveram muitos homicídios envolvendo adolescentes que apresentavam comportamento antissocial.
- d) É pena que faltem, na vida de muitos jovens, uma figura disciplinadora capaz de mostrar-lhes os limites da liberdade.

35. Escolha uma das expressões indicadas entre parênteses de modo a completar adequadamente os períodos.

- I. Precisamos urgentemente desvendar as fontes geradoras da violência, _____ sabermos como despertar as fontes geradoras de paz. (a fim de/afim de)
- II. Projetos de tese _____ promoção da cultura de paz no país vêm sendo desenvolvidos por diferentes segmentos da sociedade. (a cerca da/acerca da)
- III. O governo deve investir em segurança, _____ a população começará a fazer justiça com as próprias mãos. (se não/senão)
- IV. Segurança pública é um direito de _____ cidadão e é requisito de exercício da cidadania. (todo/todo o)

A sequência que completa correta e respectivamente as lacunas dos períodos é

- a) a fim de / acerca da/ senão/ todo.
- b) afim de/ a cerca da/ se não/ todo o.
- c) a fim de/ a cerca da/ senão/ todo o.
- d) afim de/ acerca da/ se não/ todo.

LEGISLAÇÃO

36. De acordo com a Lei n.º 8.112, de 1990, os seguintes tempos de serviço serão contados apenas para efeito de aposentadoria e disponibilidade, **EXCETO**,

- a) licença à gestante, à adotante e à paternidade.
- b) o tempo de serviço relativo a tiro de guerra.
- c) a licença para atividade política, no caso do art. 86, § 2.º.
- d) o tempo de iniciativa privada, vinculada à Previdência Social.

37. Analise as afirmativas abaixo, de acordo com a Lei n.º 9.784, de 1999, colocando (V), para as verdadeiras, e (F), para as falsas.

- () O processo administrativo pode iniciar-se de ofício ou a pedido do interessado.
- () A autoridade ou servidor que incorrer em impedimento deve comunicar o fato à autoridade competente, sendo ressalvado o direito de atuar no processo.
- () São inadmissíveis no processo administrativo as provas obtidas por meios ilícitos.
- () O recurso administrativo tramitará no máximo por quatro instâncias administrativas, salvo disposição legal diversa.
- () Salvo motivo de força maior devidamente comprovado, os prazos processuais não se suspendem.

A ordem correta, de cima para baixo, é

- a) V – V – V – V – V.
- b) V – F – V – F – F.
- c) V – F – V – F – V.
- d) F – F – V – V – V.

38. Assinale a afirmativa que **contradiz** norma da Constituição Federativa do Brasil de 1988, e alterações posteriores, referente à Administração Pública.

- a) A lei reservará percentual dos cargos e empregos públicos para as pessoas portadoras de deficiência e definirá os critérios de sua admissão.
- b) Como condição para a aquisição da estabilidade, é obrigatória a avaliação especial de desempenho por comissão instituída para essa finalidade.
- c) Ressalvadas as aposentadorias decorrentes dos cargos acumuláveis na forma da Constituição, é permitida a percepção de mais de uma aposentadoria à conta do regime de previdência previsto no art. 40 da Constituição Federal de 1988.
- d) A lei estabelecerá os prazos de prescrição para ilícitos praticados por qualquer agente, servidor ou não, que causem prejuízos ao erário, ressalvadas as respectivas ações de ressarcimento.

39. No que diz respeito ao Sistema de Gestão da Ética do Poder Executivo Federal, instituído pelo Decreto n.º 6.029, de 1.º de fevereiro de 2007, analise as afirmativas a seguir:

- I. Os integrantes da Rede de Ética se reunirão sob a coordenação da Comissão de Ética Pública, pelo menos duas vezes por ano, em fórum específico, para avaliar o programa e as ações para a promoção da ética na administração pública.
- II. Havendo dúvida quanto à legalidade, a Comissão de Ética competente deverá ouvir previamente a área jurídica do órgão ou entidade.
- III. Concluída a instrução processual, as Comissões de Ética proferirão decisão conclusiva e fundamentada.
- IV. As autoridades competentes não poderão alegar sigilo para deixar de prestar informação solicitada pelas Comissões de Ética.

Estão corretas apenas as afirmativas

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

40. Em matéria de licitação, analise as assertivas a seguir:

- I. Os membros das Comissões de licitação responderão solidariamente por todos os atos praticados pela Comissão, salvo se posição individual divergente estiver devidamente fundamentada e registrada em ata lavrada na reunião em que tiver sido tomada a decisão.
- II. A Administração poderá, quando devidamente justificado, descumprir as normas e condições do edital ao qual se acha estritamente vinculada.
- III. A Administração acolherá, no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato.
- IV. A Administração não poderá celebrar o contrato com preterição da ordem de classificação das propostas ou com terceiros estranhos ao procedimento licitatório, sob pena de nulidade.

Está(ão) correta(s) apenas a(s) afirmativa(s)

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

