

PROCESSO SELETIVO UNIFICADO PARA OS CURSOS DE MESTRADO E DOUTORADO  
DOS PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU  
MESTRADO PROFISSIONAL DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (PCTA)  
Edital Nº 16/2022

# Prova Escrita (N1)

## Atenção!

Não abra este caderno antes de ser autorizado pelo fiscal.

Você está recebendo um CADERNO DE QUESTÕES e um CADERNO DE RESPOSTAS.

O CADERNO DE QUESTÕES consta de 03 (três) páginas, numeradas sequencialmente, incluindo espaço para rascunho.

O CADERNO DE RESPOSTAS consta de 03 (três) páginas numeradas sequencialmente. A resposta deverá ser escrita na folha destinada a cada questão.

Esta é uma prova dissertativa com o valor máximo de 10 (dez) pontos.

## Instruções

- 1 Ao receber autorização para abrir este caderno, verifique se a impressão, a paginação e a numeração das questões estão corretas. **Caso ocorra qualquer erro, notifique o fiscal.**
- 2 Para qualquer tipo de rascunho, somente será permitida a utilização das folhas constantes do **CADERNO DE QUESTÕES**. Não é permitido ao candidato destacar qualquer folha deste caderno.
- 3 O desenvolvimento das questões só será considerado se transcrito a caneta esferográfica de tinta azul ou preta (transparente), para o espaço destinado à resposta de cada questão no **CADERNO DE RESPOSTAS**.
- 4 **NÃO** será permitido ao candidato nenhum tipo de consulta.
- 5 Evite rasuras no **CADERNO DE RESPOSTAS**.
- 6 Você dispõe de 3 (três) horas para fazer esta prova.
- 7 Você só poderá sair do local de realização da prova decorridos 60 (sessenta) minutos do seu início.
- 8 Os 3 (três) últimos candidatos permanecerão sentados até que todos concluem a prova ou que termine o seu tempo de duração, devendo retirar-se juntos.
- 9 Ao término da prova, entregue ao fiscal o **CADERNO DE RESPOSTAS** e o **CADERNO DE QUESTÕES**.
- 10 Você só poderá levar o **CADERNO DE QUESTÕES** se sair do local de realização da prova nos 30 minutos que antecedem o seu término.

### **Questão 01 (2,5 pontos)**

---

Alimentos funcionais têm apresentado crescente consumo em todo o mundo, independentemente do nível socioeconômico do país e do nível de escolaridade dos consumidores

- A) Defina com suas próprias palavras o conceito de alimento funcional.
- B) Qual a importância do consumidor no desenvolvimento de alimentos funcionais?

### **Questão 02 (2,5 pontos)**

---

A alimentação fora do lar é uma atividade constante na rotina da população brasileira que passa cada vez mais tempo fora de casa em seu local de trabalho. Além de monitoramento de requisitos de segurança dos alimentos servidos, os estabelecimentos de food service precisam estar preocupados com o impacto ambiental de suas atividades. Considerando essa informação:

- A) Indique as principais medidas no que diz respeito à implementação de um sistema de gestão ambiental por parte desses estabelecimentos.
- B) Explique o que significa um selo de sustentabilidade em restaurantes.

### **Questão 03 (2,0 pontos)**

---

O Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos apresenta-se de extrema importância para monitoramento da saúde da população. Analise de forma crítica os resultados obtidos nesse programa e os desafios que ainda precisam ser enfrentados para seu aprimoramento.

### **Questão 04 (3,0 pontos)**

---

Bactérias do gênero *Vibrio* são facilmente destruídas pelo processo de cozimento, no entanto, o consumo de frutos do mar crus ou mal cozidos pode facilitar o desenvolvimento de vibriose.

- A) Considerando que espécies do gênero podem apresentar inúmeros fatores de virulência, defina esse termo e cite um exemplo em *V. vulnificus*.
- B) A atual legislação IN60, que estabelece os padrões microbiológicos para alimentos, não prevê a detecção de nenhuma espécie de *Vibrio* em alimentos, isso pode ser considerado um retrocesso. Justifique essa afirmação.

## RASCUNHO

---

## RASCUNHO

---