

- 1- Defina e exemplifique os grupos de microrganismos de alimentos.
- 2- (OBJETIVA /2023) Sobre Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), marcar C para as afirmativas Certas, E para as Erradas e, após, assinalar a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

( ) São aquelas causadas pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados. Podem ser causadas por bactérias e suas toxinas, vírus, parasitas intestinais oportunistas ou substâncias químicas.

( ) É considerado surto de DTHA quando três ou mais pessoas apresentam doença ou sinais e sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem, normalmente em um mesmo local.

( ) Para doenças de alta gravidade, como botulismo e cólera, a confirmação de apenas um caso já é considerada surto.

- A) C - C - E.  
B) C - E - C.  
C) E - E - E.  
D) E - C - C.

- 3- (ADM&TEC/2024) Analise as informações a seguir:

I. A qualidade dos alimentos é uma das condições essenciais para a promoção e manutenção da saúde e deve ser assegurada pelo controle eficiente da manipulação em todas as etapas da cadeia alimentar.  
II. Infecções transmitidas por alimentos são doenças que resultam da ingestão de um alimento que contenha organismos prejudiciais à saúde, são exemplos: botulismo, intoxicação estafilocócica e toxinas produzidas por fungos.

**Marque a alternativa CORRETA:**

- A) As duas afirmativas são verdadeiras.  
B) A afirmativa I é verdadeira, e a II é falsa.  
C) A afirmativa II é verdadeira, e a I é falsa.  
D) As duas afirmativas são falsas.

- 4- (IVIN/2023) Procedimentos incorretos de manipulação de alimentos podem causar as chamadas doenças transmitidas por alimentos – DTAs, isto é, doenças em que os alimentos ou a água atuam como veículo para transmissão de organismos prejudiciais à saúde ou de substâncias tóxicas. As DTAs podem se manifestar das seguintes formas: *infecções transmitidas por alimentos, intoxicações alimentares e toxiinfecção causada por alimentos*. Como exemplo de infecção transmitida por alimentos, é correto mencionar:

- A) Botulismo.  
B) Salmonelose.  
C) Cólera.

- D) Toxina fúngica.
- E) Intoxicação estafilocócica.

5- Defina e exemplifique:

Infecção alimentar:

Intoxicação

alimentar:

Toxinfecção alimentar

6- Defina e explique os fatores intrínsecos e extrínsecos que favorecem o desenvolvimento de microrganismos.

7- (FUNDATEC/2023) em condições favoráveis, os microrganismos que estão nos alimentos iniciam sua multiplicação e passam por diferentes fases na curva de crescimento. Relacione a Coluna 1 à Coluna 2, associando cada fase à sua descrição.

**Coluna 1**

- 1. Fase de latência(lag).
- 2. Fase logarítmica(log).
- 3. Fase estacionária.
- 4. Fase de destruição(morte).

**Coluna 2**

- ( ) O número de células viáveis decresce em ritmo constante.
  - ( ) O ritmo de crescimento microbiano é máximo e constante.
  - ( ) O número de microrganismos permanece constante.
  - ( ) Adaptação ao novo meio, não ocorre crescimento.
- A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:
- A) 1 – 2 – 3 – 4.
  - B) 2 – 1 – 4 – 3.
  - C) 3 – 4 – 1 – 2.
  - D) 4 – 2 – 3 – 1.
  - E) 4 – 1 – 3 – 2.

8- (INSTITUTO AOCP /2017) A sobrevivência e o crescimento dos microrganismos nos alimentos estão atrelados a uma série de fatores, classificados como intrínsecos e extrínsecos. Assinale a alternativa correta para o fator que é considerado extrínseco.

- A) Potencial de oxido-redução.
- B) Presença de fatores antimicrobianos naturais.
- C) Interações entre os microrganismos no alimento.
- D) Atmosfera envolvendo o alimento.
- E) Atividade de água.

9- (INSTITUTO AOCP/2017) Sobre fatores intrínsecos e extrínsecos no crescimento de microrganismos, assinale a alternativa correta.

- A) O crescimento dos microrganismos independe dos fatores extrínsecos.

- B) Fatores intrínsecos estão relacionados ao ambiente onde está o alimento.
- C) O conhecimento dos fatores (intrínsecos e extrínsecos) permite prever a vida útil do alimento.
- D) O conhecimento dos fatores (intrínsecos e extrínsecos) não permite prever a estabilidade microbiológica do alimento.
- E) A atividade da água dos alimentos pouco se relaciona com o potencial do crescimento de microrganismos no alimento.

**10-** (IBFC/2019) Os fatores extrínsecos e intrínsecos ao alimento afetam, de forma importante, o desenvolvimento de microrganismos no produto. Desse modo, diversos alimentos são dispostos ao consumidor, utilizando combinações de diferentes fatores para aumentar o prazo de validade. Sobre este assunto, analise as afirmativas e assinale a alternativa correta.

I. Os fatores intrínsecos incluem a atividade de água, a acidez ou pH, o potencial de oxirredução, a composição química, a presença de inibidores antimicrobianos naturais e a própria estrutura biológica que pode representar um empecilho a multiplicação microbiana.

II. Faz parte dos fatores extrínsecos, a temperatura, umidade relativa de equilíbrio e atmosfera gasosa. Está sempre relacionado ao ambiente em que o alimento está exposto.

III. Os fatores extrínsecos e intrínsecos são os mesmos atuantes em alguns alimentos, os vegetais em conserva e iogurtes utilizam para conservação, utilizam a baixa temperatura, a redução do pH e a competição entre os microrganismos, que tem a finalidade de aumentar o prazo de validade dos alimentos.

- A) Apenas afirmativas I e II estão corretas
- B) Apenas afirmativas II e III estão corretas
- C) As afirmativas I, II, III estão corretas
- D) Apenas afirmativas I e III estão corretas

**11-** (Objetiva Concursos/2022) Sobre os microrganismos indicadores, marcar C para as afirmativas Certas, E para as Erradas e, após, assinalar a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

( ) Microrganismos indicadores são grupos ou espécies de microrganismos que, quando presentes em um alimento, podem fornecer informações sobre, por exemplo, a ocorrência de contaminação de origem fecal.

( ) Um dos critérios para a definição de um microrganismo como indicador é que ele seja facilmente distinguível de outros microrganismos da microbiota do alimento.

( ) Microrganismos indicadores não possuem utilidade no fornecimento de informações sobre a provável presença de patógenos provenientes da deterioração do alimento.

- A) C - C - E.
- B) E - C - C.

- C) C - E - E.
- D) E - C - E.

**12-** O Sistema Digestório é formado por diversos órgãos que atuam no processo de transformação do alimento. Cada um desses órgãos apresenta uma série de ações que ajudam na digestão. A boca é considerada o início de todo o processo e onde são produzidas as glândulas salivares.

As glândulas salivares atuam no sistema digestório desenvolvendo a seguinte função:

- a) Lubrificando do tubo digestório
- b) Liberando substâncias que permitem a identificação dos sabores
- c) Diluindo as substâncias nocivas dos alimentos para que não cheguem ao tubo digestório
- d) Amolecendo os alimentos para entrada no tubo digestório
- e) Neutralizando a ação dos alimentos ácidos e auxiliando no suco gástrico.

**13-** O esôfago é um dos órgãos que atuam no sistema digestório fazendo a ligação da faringe até o estômago. Considerando seu papel no processo de digestão, assinale a alternativa que indica como o esôfago atua.

- a) Através da liberação de ácidos
- b) Através de movimentos peristálticos
- c) Através do esfíncter que se mantém aberto
- d) Através da ação de enzimas diluidoras do alimento
- e) Através da liberação parcial do espaço para passagem do alimento

**14-** A bile é um fluido líquido produzido pelo fígado para auxiliar na digestão dos alimentos. Para desempenhar esta função, a bile é constituída pelos seguintes elementos:

- a) Sais minerais e suco gástrico
- b) Bicarbonato de sódio e sais minerais
- c) Sais biliares e suco gástrico
- d) Glicose e sais biliares
- e) Bicarbonato de sódio e sais biliares

**15-** O Sistema Digestório é dividido em duas partes, sendo uma delas o tubo digestório e a outra o órgãos anexos. O tubo digestório por sua vez é dividido em três partes: alto, médio e baixo. Assinale a alternativa que indica quais são os órgãos que formam o tubo digestório.

- a) Faringe, laringe, pulmão, pâncreas e fígado
- b) Boca, laringe, faringe, vesícula biliar e apêndice
- c) Estômago, intestino delgado, fígado e rim
- d) Laringe, estômago, pulmão, rim e fígado
- e) Boca, faringe, esôfago, estômago, intestino delgado e grosso

**16-** Enzima responsável por hidrolisar peptídeos no estômago.

- a) Amilase estomacal
- b) Pepsina
- c) Pepsinogênio
- d) Ptialina
- e) Peptina