

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGO EFETIVO DA CARREIRA DE
MAGISTÉRIO DO ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO

CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2015

CADERNO DE PROVA

CARGO: PROFESSOR EBTT

CAMPUS: MARABÁ RURAL

CÓDIGO: 89

ÁREA DO CONHECIMENTO: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CANDIDATO(A): _____

INSCRIÇÃO: _____

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES

1. Confira se seu CADERNO DE PROVAS corresponde ao cargo de sua inscrição. Este caderno contém quarenta questões objetivas, corretamente ordenada de 1 a 40.
2. Caso esteja incompleto ou contenha algum defeito, solicite ao fiscal de sala que tome as providências cabíveis imediatamente, pois não serão aceitas reclamações posteriores.
3. O CARTÃO RESPOSTA, que será entregue pelo fiscal durante a prova, é o único documento válido para a correção das questões objetivas expostas nesse caderno.
4. Quando o CARTÃO RESPOSTA estiver em suas mãos, confira-o para saber se está em ordem e se corresponde ao seu nome. Em caso de dúvidas, solicite orientação ao fiscal.
5. No CARTÃO RESPOSTA, a marcação das letras correspondente às suas respostas e deve ser feita com caneta esferográfica azul ou preta. O preenchimento é de sua exclusiva responsabilidade.
6. Não danifique o CARTÃO RESPOSTA, pois em hipótese alguma haverá a substituição por erro do candidato.
7. Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas cinco opções classificadas com as letras: A,B,C,D e E, havendo apenas uma que responde ao quesito proposto. O candidato deve assinalar uma resposta. Marcação rasurada, emendada, com campo de marcação não preenchido ou com marcação dupla não será considerada.
8. A duração da prova objetiva é de 4 horas, incluindo o tempo destinado à entrega das provas, identificação - que será feita no decorrer da prova – e preenchimento do cartão resposta.
9. Reserve, no mínimo, os 20 minutos finais para preencher o CARTÃO RESPOSTA. Não será concedido tempo adicional para preenchimento.
10. Você deverá permanecer em sala, no mínimo, por 1 hora após o início das provas e poderá levar este caderno somente no decurso dos últimos 60 minutos anteriores ao horário determinado para o seu término.
11. É terminantemente proibido ao candidato copiar seus assinalamentos feitos no CARTÃO RESPOSTA da prova objetiva.
12. Não se comunique com os outros candidatos, nem se levante sem autorização do fiscal de sala.
13. Ao terminar a prova, chame o fiscal de sala mais próximo, devolva-lhe o CARTÃO RESPOSTA e deixe o local de prova.
14. A não observância a qualquer uma das orientações no presente caderno ou no CARTÃO RESPOSTA poderá implicar a anulação da sua prova.

Leia atentamente o texto que segue, e, em seguida, responda as questões de 1 a 10.
LETRAMENTOS E EDUCAÇÃO

Com as novas tecnologias, a comunicação mudou e muitos são os desafios colocados para a escola. Os principais são tornar o aluno um produtor de conteúdo (considerando toda a diversidade de linguagem) e um ser crítico. Vídeos que mostram um acontecimento, como a queda de um meteorito na Terra, ou que transmitem em tempo real uma posse presidencial. Fotos que revelam a cultura de um povo. Áudios que contam as notícias mais importantes da semana. A sociedade contemporânea está imersa nas novas linguagens (algumas não tão novas assim). As informações deixaram de chegar única e exclusivamente por texto. Tabelas, gráficos, infográficos, ensaios fotográficos, reportagens visuais e tantas outras maneiras de comunicar estão disponíveis a um novo leitor. O objetivo maior da informação, seja para fins educacionais, informativos ou mesmo de entretenimento, é atingir de maneira eficaz o interlocutor.

Às práticas letradas que fazem uso dessas diferentes mídias e, conseqüentemente, de diversas linguagens, incluindo aquelas que circulam nas mais variadas culturas, deu-se o nome de multiletramentos. Segundo a professora Roxane Rojo, esses recursos são “interativos e colaborativos; fraturam e transgridem as relações de poder estabelecidas, em especial as de propriedade (das máquinas, das ferramentas, das ideias, dos textos), sejam eles verbais ou não; são híbridos, fronteirços e mestiços (de linguagens, modos, mídias e culturas)”.

Assim como na sociedade, os multiletramentos também estão presentes nas salas de aula. O papel da instituição escolar, diante do contexto, é abrir espaços para que os alunos possam experimentar essas variadas práticas de letramento como consumidores e produtores de informação, além de discuti-la criticamente. “Vivemos em um mundo em que se espera (empregadores, professores, cidadãos, dirigentes) que as pessoas saibam guiar suas próprias aprendizagens na direção do possível, do necessário e do desejável, que tenham autonomia e saibam buscar como e o que aprender, que tenham flexibilidade e consigam colaborar com a urbanidade”, enfatiza Roxane. (V3_CADERNOS IFT_Multiletramentos.indd).

1. Ao ler o texto, podemos deduzir sua temática central corretamente em:
- A) A educação na sociedade contemporânea deve compreender o seu papel e não aderir aos novos processos de comunicação introduzidos pela internet.
 - B) Vivemos numa sociedade letrada, na qual a escola é constantemente desafiada diante das novas formas de comunicação por conta das novas tecnologias.
 - C) As informações no mundo em que vivemos nos chegam exclusivamente por texto impressos com tabelas, gráficos, infográficos, reportagens visuais e tantas outras maneiras de comunicar.
 - D) O papel da instituição escolar, diante do contexto, é fechar espaços para que os alunos não possam experimentar essas variadas práticas de letramento.

E) Às práticas letradas que fazem uso das diferentes mídias e, conseqüentemente, de diversas linguagens, incluindo aquelas que circulam nas mais variadas culturas, deu-se o nome de produção textual.

2. O título do texto 'MULTILETRAMENTOS E EDUCAÇÃO' aponta para a:

- A) A desconexão entre as múltiplas tecnologias do mundo das informações e a escola no mundo contemporâneo.
- B) A necessidade de fazer com que a educação esteja focada somente na leitura escrita na internet.
- C) A relação entre as múltiplas comunicações das novas tecnologias e uma educação que consoma, produza e discuta criticamente as informações.
- D) A defesa crítica das formas de leitura e escrita obsoletas na educação das escolas brasileiras dentro das novas tecnologias.
- E) O entrelaçamento entre as múltiplas formas de comunicação e uma manutenção das práticas educativas do século passado.

Assinale a opção correta nas questões 3 e 4 a respeito do trecho:

(...) Às práticas letradas que fazem uso dessas diferentes mídias e, conseqüentemente, de diversas linguagens, incluindo aquelas que circulam nas mais variadas culturas, deu-se o nome de multiletramentos.

3. A palavra dessas refere-se:

- A) Apenas aos vídeos que mostram um acontecimento, como a queda de um meteorito na Terra, ou que transmitem em tempo real uma posse presidencial.
- B) A todos os áudios que contam as notícias secundárias da semana e algumas fotos que circulam na internet e que revelam a cultura de um povo.
- C) A um mundo em que se espera que as pessoas não saibam guiar suas próprias aprendizagens na direção do possível, do necessário e do desejável.
- D) À sociedade contemporânea imersa nas velhas linguagens (algumas não tão velhas assim).
- E) Às novas formas de comunicação: tabelas, gráficos, infográficos, ensaios fotográficos, reportagens visuais e tantas outras maneiras disponíveis a um novo leitor.

4. A palavra 'que' grifada no trecho: "*Às práticas letradas que fazem uso dessas diferentes mídias(...)*" é:

- A) Conjunção integrante, conector entre práticas letradas e fazem uso dessas diferentes mídias.
- B) Conjunção consecutiva conector entre práticas letradas e fazem uso dessas diferentes mídias.
- C) Pronome demonstrativo, conector entre práticas letradas e fazem uso dessas diferentes mídias.
- D) Pronome relativo, conector entre práticas letradas e fazem uso dessas diferentes mídias.
- E) Preposição, conector entre práticas letradas e fazem uso dessas diferentes mídias.

-
5. No 'A' de: *Às práticas letradas que fazem uso dessas diferentes mídias (...)*, a crase se justifica:
- A) Com a fusão de 'A' de práticas mais o 'a' do verbo dar.
 - B) Com a junção de 'A' de práticas mais 'a' de diferentes mídias.
 - C) Com a sobreposição de 'A' de práticas mais 'a' de diferentes.
 - D) Com a fusão de 'A' de práticas mais 'a' diversas linguagens.
 - E) Com a junção de 'A' de práticas mais 'a' variadas culturas.
6. No trecho “Segundo a professora (...), esses recursos são interativos e colaborativos; fraturam e transgridem as relações de poder estabelecidas, em especial as de propriedade (das máquinas, das ferramentas, das ideias, dos textos), sejam eles verbais ou não; são híbridos, fronteiriços e mestiços (de linguagens, modos, mídias e culturas)”:
- A) As palavras fraturam e transgridem significam ‘cercam’ e ‘ultrapassam’.
 - B) As palavras fraturam e transgridem significam ‘circundam’ e ‘desrespeitam’.
 - C) As palavras fraturam e transgridem significam ‘tangem’ e ‘ultrapassam’.
 - D) As palavras fraturam e transgridem significam ‘rompem’ e ‘quebram’.
 - E) As palavras fraturam e transgridem significam ‘quebram’ e ‘violam’.
7. Justificam-se as acentuações das palavras “gráficos”, “híbridos” e “críticos” porquê:
- A) São proparoxítonas diferentemente das palavras “vídeos” e “mídias”, paroxítonas terminadas em ditongos.
 - B) São oxítonas como as palavras “vídeos” e “mídias”, paroxítonas terminadas em ditongos.
 - C) São paroxítonas e todas as palavras paroxítonas em português são acentuadas.
 - D) São proparoxítonas como as palavras “possível” e “ideias”.
 - E) São oxítonas assim como as palavras “possível” e “ideias”.
8. No trecho: “Assim como na sociedade, os multiletramentos também estão presentes nas salas de aula”, o emprego dos termos “assim como” e “também”, remetem à ideia de:
- A) Exclusão e consequência.
 - B) Comparação e conformidade.
 - C) Modo e inclusão.
 - D) Causa e consequência.
 - E) Conformidade e modo.
9. Para a linguagem veiculada nas redes sociais sejam eles “*verbais ou não; são híbridos, fronteiriços e mestiços (de linguagens, modos, mídias e culturas)*”, conforme o texto é muito comum denominamos na linguagem informal de:
- A) Linguagem erudita.
 - B) Internetês.
 - C) Gíria.
 - D) Baixo Calão.
 - E) Nível culto formal.

10. No trecho: “Vivemos em um mundo em que se espera (empregadores, professores, cidadãos, dirigentes) que as pessoas saibam guiar suas próprias aprendizagens na direção do possível, do necessário e do desejável”, podemos substituir a expressão grifada sem prejuízo de sentido por:

- A) “No qual”.
- B) “Porque”.
- C) “Quando”.
- D) “Conforme”.
- E) “Aonde”.

LEGISLAÇÃO

11. Conforme a Lei 8112/90 (Regime Jurídico dos Servidores Federais), considere a seguinte situação hipotética acerca da remoção:

Marcelino é ocupante de cargo efetivo do IFPA, lotado no *Campus* Belém e passa a exercer suas funções, em caráter permanente, no *Campus* Castanhal. Marcelino foi deslocado no mesmo quadro e mesmo cargo.

I – A remoção é forma de provimento originário de cargo público.

II – A remoção a pedido de Marcelino sujeita-se a critério da Administração.

III – A remoção somente pode ocorrer se houver necessariamente mudança de sede.

IV – A remoção de Marcelino não pode ser feita de ofício.

A partir da situação hipotética e dos itens acima é correto afirmar quê:

- A) Apenas os itens I e II estão corretos.
- B) Apenas os itens II e IV estão incorretos.
- C) Apenas o item II está incorreto.
- D) Apenas os itens I, III e IV estão incorretos.
- E) Apenas o item IV está correto.

12. De acordo com a Lei 8.112/90 (Regime Jurídico dos Servidores Federais), a forma de provimento definida como: “A investidura do servidor em cargo de atribuições e responsabilidades compatíveis com a limitação que tenha sofrido em sua capacidade física ou mental verificada em inspeção médica” é a:

- A) Reversão.
- B) Reintegração.
- C) Recondução.
- D) Aproveitamento.
- E) Readaptação.

13. Analisando as assertivas abaixo acerca do dever do Estado com a Educação constante no artigo 208 da Constituição Federal:

I - educação básica obrigatória e gratuita dos 5 (cinco) aos 18 (dezoito) anos de idade, assegurada inclusive sua oferta gratuita para todos os que a ela não tiveram acesso na idade própria;

II - progressiva universalização do ensino superior gratuito;

III - O acesso ao ensino obrigatório e gratuito, mas não se constitui em direito público subjetivo;

IV – educação infantil, em creche e pré-escola, às crianças até 7 (sete) anos de idade;

É **correto** afirmar quê:

A) Apenas os itens I, II e III estão corretos.

B) Apenas os itens III e IV estão corretos.

C) Apenas o item IV está correto.

D) Todos os itens estão corretos.

E) Todos os itens estão incorretos.

14. Considere o que está preconizado na Constituição Federal, na Seção I, do Capítulo III, Da Educação, nos artigos 205 a 219, e marque a opção correta:

I – A admissão de professores, técnicos e cientistas estrangeiros prescinde de lei.

II – O ensino religioso, de matrícula obrigatória, constituirá disciplina dos horários normais das escolas públicas de ensino fundamental.

III – O ensino fundamental regular será ministrado em língua portuguesa, assegurada às comunidades indígenas também a utilização de suas línguas maternas e processos próprios de aprendizagem.

IV – Os Municípios atuarão prioritariamente no ensino fundamental e médio.

A) Apenas o item I está correto.

B) Apenas o item II está correto.

C) Apenas o item III está correto.

D) Todos os itens estão corretos.

E) Todos os itens estão incorretos.

15. Considerando o que está disposto no Decreto n.º 1.171/1994 – Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal – assinale dentre as opções abaixo a que não se constitui em vedação ao servidor público federal:

A) divulgar e informar a todos os integrantes da sua classe sobre a existência deste Código de Ética, estimulando o seu integral cumprimento.

B) prejudicar deliberadamente a reputação de outros servidores ou de cidadãos que deles dependam.

C) permitir que perseguições, simpatias, antipatias, caprichos, paixões ou interesses de ordem pessoal interfiram no trato com o público, com os jurisdicionados administrativos ou com colegas hierarquicamente superiores ou inferiores.

D) pleitear, solicitar, provocar, sugerir ou receber qualquer tipo de ajuda financeira, gratificação, prêmio, comissão, doação ou vantagem de qualquer espécie, para si, familiares ou qualquer pessoa, para o cumprimento da sua missão ou para influenciar outro servidor para o mesmo fim.

E) retirar da repartição pública, sem estar legalmente autorizado, qualquer documento, livro ou bem pertencente ao patrimônio público.

16. De acordo com Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), no que concerne à adoção, assinale a opção **correta**:

- A) A adoção é medida excepcional e pode ser revogável a qualquer tempo.
- B) Podem adotar os ascendentes e os irmãos do adotando, em razão dos laços afetivos e consanguíneos.
- C) O adotando deve contar com, no máximo, doze anos à data do pedido, salvo se já estiver sob a guarda ou tutela dos adotantes.
- D) Podem adotar os maiores de 18 (dezoito) anos, independentemente do estado civil.
- E) Para adoção conjunta, é dispensável que os adotantes sejam casados civilmente ou mantenham união estável, bastando que se comprove, por qualquer meio admissível em direito, a estabilidade afetiva da família.

17. Tendo por base o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), no que concerne ao Direito à Liberdade, ao Respeito e à Dignidade, assinale a opção **incorreta**:

- A) O direito à liberdade compreende o aspecto de ir, vir e estar nos logradouros públicos e espaços comunitários, ressalvadas as restrições legais.
- B) O direito ao respeito consiste na inviolabilidade da integridade física, psíquica e moral da criança e do adolescente, abrangendo a preservação da imagem, da identidade, da autonomia, dos valores, ideias e crenças, dos espaços e objetos pessoais.
- C) É dever exclusivo do Estado velar pela dignidade da criança e do adolescente, pondo-os a salvo de qualquer tratamento desumano, violento, aterrorizante, vexatório ou constrangedor.
- D) A criança e o adolescente têm o direito de ser educado e cuidado sem o uso de castigo físico ou de tratamento cruel ou degradante, como formas de correção, disciplina, educação ou qualquer outro pretexto, pelos pais, pelos integrantes da família ampliada, pelos responsáveis, pelos agentes públicos executores de medidas socioeducativas ou por qualquer pessoa encarregada de cuidar deles, tratá-los, educá-los ou protegê-los.
- E) A criança e o adolescente têm direito à liberdade, ao respeito e à dignidade como pessoas humanas em processo de desenvolvimento e como sujeitos de direitos civis, humanos e sociais garantidos na Constituição e nas leis.

18. De acordo com o Art. 24, inciso I, da Lei Nº 9.394/96, A educação básica, nos níveis fundamental e médio, será organizada de acordo com as seguintes regras comuns: a carga horária mínima anual será de _____ horas, distribuídas por um mínimo de _____ dias de efetivo trabalho escolar, _____ o tempo reservado aos exames finais, quando houver;

- A) setecentas – cento e oitenta – incluído.
- B) oitocentas – duzentos – excluído.
- C) seiscentas – duzentos e cinquenta – excluído.
- D) oitocentas – duzentos – incluído.
- E) setecentos e cinquenta – duzentos – excluído.

19. Assinale a opção que, de acordo com a Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências, contenha um dos objetivos dos Institutos Federais, constante na Seção III:

- A) ministrar educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público da educação de jovens e adultos.
- B) promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.
- C) realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico.
- D) desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica.
- E) qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino.

20. De acordo com a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, e seu regulamento pelo Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que dispõe sobre a Libras em diversos campos de atuação, assinale a opção **correta**:

- A) A Libras deve ser inserida como disciplina curricular obrigatória nos cursos de formação de professores para o exercício do magistério, em nível fundamental, médio e superior, e nos cursos de Fonoaudiologia, apenas de instituições públicas de ensino, do sistema federal de ensino e dos sistemas de ensino dos Estados, do Distrito Federal, excluídos os Municípios.
- B) Todos os cursos de licenciatura, nas diferentes áreas do conhecimento, tais como o curso normal de nível médio, o curso normal superior, o curso de Pedagogia e o curso de Educação Especial são considerados cursos de formação de professores e profissionais da educação para o exercício do magistério.
- C) A formação de docentes para o ensino de Libras na educação infantil e nos anos iniciais do ensino fundamental deve ser realizada somente em curso de Pedagogia, em que Libras e Língua Portuguesa escrita tenham constituído línguas de instrução, viabilizando a formação bilíngue.
- D) Entende-se como Língua Brasileira de Sinais - Libras a forma de comunicação e expressão, em que o sistema linguístico de natureza apenas visual, sem estrutura gramatical própria, constitui um sistema linguístico de transmissão de ideias e fatos, oriundos de comunidades de pessoas surdas do Brasil.
- E) A Língua Brasileira de Sinais - Libras poderá substituir a modalidade escrita da língua portuguesa, devido às condições especiais do discente.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. A instrução Normativa nº 11, de 20 de Outubro de 2000, aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel. De acordo com essa legislação, é INCORRETO afirmar:

- A) De acordo com a classificação de origem: O mel floral, obtido dos néctares das flores; e melato ou Mel de Melato, oriundo, principalmente, a partir de secreções das partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que se encontram sobre elas.
- B) Mel cristalizado ou granulado é o mel que tem uma estrutura cristalina fina e que pode ter sido submetido a um processo físico, que lhe confere essa estrutura e que o torne fácil de untar.
- C) Mel com pedaços de favo: é o mel que contém um ou mais pedaços de favo com mel, isentos de larvas.
- D) O mel em favos e o mel com pedaços de favos só devem ser acondicionados em embalagens destinadas para sua venda direta ao público.
- E) É expressamente proibida a utilização de qualquer tipo de aditivos em mel.

22. A apicultura é criação racional de abelhas, considerada uma atividade rentável ao agronegócio, em virtude da produção de mel e dos outros produtos da colmeia, tais como: geleia real, própolis, pólen, cera e apitoxina. Em relação aos produtos da colmeia, associa-se aos respectivos conceitos, respectivamente:

- I. Produto resultado da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.
 - II. Produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas, de brotos, flores e exsudados de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para elaboração final.
 - III. Produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaríngeas e mandibulares) das abelhas operárias, coletado até 72 horas.
 - IV. Produto de secreção das glândulas abdominais (glândulas do veneno) das abelhas operárias e armazenado no interior da bolsa de veneno.
- A) Própolis; pólen, cera; geleia real.
 - B) Própolis; pólen; apitoxina; cera.
 - C) Pólen, própolis; cera; geleia real.
 - D) Pólen; cera; geleia real; própolis.
 - E) Pólen; própolis; geleia real; apitoxina.

23. Produto resultante da tecnologia de pescado com o objetivo de diversificar o emprego do pescado fresco, preparado a partir de espécies de pescado de baixo valor comercial. O processo de elaboração implica eliminar espinhas, tecido conjuntivo e tudo aquilo que pode ser considerado não funcional, sendo um produto estabilizado de proteínas miofibrilares do músculo de peixe, isto é, a carne do peixe é lavada repetidamente com água, e adicionada de agentes crioprotetores para promover uma maior vida de prateleira durante o congelamento. O produto em questão é:

- A) Anchova.
- B) Peixe congelado.
- C) Surimi.
- D) Peixe defumado.
- E) Peixe resfriado.

24. A salga do pescado é um dos métodos mais tradicionais empregado para conservar os alimentos. Em relação a tecnologia de produção do pescado salgado é INCORRETO afirmar quê:

- A) O processamento da salga compreende três etapas: colocação do pescado em sal ou salmoura; formação do sistema salmoura-sal-pescado e maturação do pescado salgado.
- B) A presença de impurezas no sal utilizado na salga retarda a penetração do sal nos tecidos, favorece a rancificação, além de poder causar escurecimentos superficiais.
- C) A salga seca consiste na deposição do sal sobre os pescados com camadas alternadas de sal e peixe.
- D) O efeito conservador do pescado deve-se à redução da atividade de água (a_w) do produto, tornando-se um meio desfavorável ao crescimento de qualquer tipo de bactéria.
- E) O princípio da tecnologia de salga consiste no processo de osmose, isto é, a penetração do sal e a saída de água.

25. O pescado é um dos alimentos mais perecíveis, sendo necessário manejo cuidadoso desde a captura até a comercialização. A legislação brasileira (Portaria nº185/1997) preconiza que o peixe inteiro e eviscerado deve atender, quantos as características sensoriais, aos requisitos:

- I. Brânquias de cor acinzentas, secas.
- II. Odor, sabor, cor: Característicos da espécie que se trate.
- III. Escamas levantadas, afastando-se facilmente ao contato.
- IV. Olhos: Devem ocupar a cavidade orbitaria e ser brilhantes e salientes.
- V. Presença de mucosidade viscosa.

Assinale as características relacionadas ao pescado fresco:

- A) II e IV
- B) I, III e V
- C) III e V
- D) IV e V
- E) II e V

26. Sobre a manipulação do pescado a bordo, todas as opções estão corretas, EXCETO:

- A) Após a captura, o pescado começa a alterar-se, sendo necessário que se aplique manipulação cuidadosa o quanto antes para conseguir manter o grau de frescor.
- B) Os métodos de captura têm influência na qualidade do pescado, uma vez que o pescado submetido a um forte estresse durante a captura haverá um reduzido período de *rigor mortis* devido ao gasto excessivo de glicogênio.
- C) A conservação do pescado a bordo se dá pelo uso de gelo (barcos não dotados de câmaras frigoríficas) que deverá ser de boa qualidade bacteriológica para evitar a contaminação cruzada e não se preocupar com as dimensões das partículas de gelo.
- D) O barco da captura deverá ser mantido limpo tanto na cobertura como no porão.
- E) A mistura de pescado e gelo não deve exercer pressões excessivas sobre a massa do produto situada mais abaixo, de modo a evitar perdas por danos mecânicos.

27. A legislação brasileira vigente (RIISPOA) classifica os ovos de galinha destinados aos comércios interno e internacional. Sobre essa classificação, assinale a (s) opção (ões) INCORRETA:

I- Ovo "especial" deve ter peso superior a 61 g (sessenta e um gramas), ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa, com gemas translúcidas, firmes e consistentes, ocupando a parte central do ovo sem germe desenvolvido.

II- Ovo de primeira qualidade deve ter entre 49g (quarenta e nove gramas) e 54g (cinquenta e quatro gramas) de peso; deve ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa com gemas translúcidas, firmes e consistentes ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido.

III- Ovo de segunda qualidade deve ter entre 43 g (quarenta e três gramas) a 48 g (quarenta e oito gramas) de peso; deve ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa com gemas translúcidas, firmes e consistentes, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido.

- A) I
- B) II
- C) III
- D) II e III
- E) I e II

28. A qualidade dos ovos está associada a vários fatores que vão desde produção até a distribuição do produto, sendo o controle de qualidade um fator importante para garantia da mesma. Em relação ao controle de qualidade, na operação de lavagem de ovos aplicado durante o beneficiamento, assinale a opção CORRETA:

- A) A operação de lavagem deverá ser contínua e completada o mais rápido possível, sendo o mais recomendado equipamentos de lavagem de ovos do tipo de imersão.
- B) Recomenda-se a não utilização de compostos de cloro em níveis superiores a 50 ppm e substâncias à base de iodo como sanitizante na água de lavagem de ovos em natureza.
- C) Recomenda-se que a água de lavagem de ovos em natureza seja mantida em temperaturas de 60°C a 70°C por ser mais eficiente para inativação de bactéria.

-
- D) A operação de lavagem de ovos em natureza poderá ser realizada por meios mecânicos e manuais com procedimentos que impeçam a penetração microbiana no interior do ovo.
- E) A água utilizada para a operação de lavagem de ovos é permitida a recirculação da mesma, sem que se passe pelo tratamento de potabilidade, já que há pouco risco de contaminação cruzada.

29. A industrialização de ovos é uma forma de redução das perdas econômicas causadas pelas quebras de ovos durante o transporte e a comercialização. O processamento de ovo exige diversas fases e através dele é possível a obtenção de diversos tipos de ovos. Assinale a (s) opção (ões) que NÃO estão de acordo com o processamento de ovos:

I- A pasteurização ou desidratação deverá iniciar-se o mais rapidamente possível após a quebra dos ovos, para impedir a deterioração do produto, recomenda-se que no período máximo de 72 horas a partir da quebra dos ovos, desde que mantidos em resfriamento de 10° a 12°C.

II- A pasteurização dos produtos líquidos de ovos deverá ser sob condições e requisitos definidos de tempo/temperatura ajustados às características de cada produto a ser processado, garantindo desta forma a eficiência completa dos procedimentos de pasteurização utilizados.

III- Na armazenagem de ovos em casca, recomenda-se, para curtos períodos (máximo de 30 dias), a utilização de temperaturas entre 4° a 12°C, com controle de umidade relativa do ar.

IV- Na armazenagem de ovos em casca para períodos longos, recomenda-se a utilização de temperaturas em torno de 0°C, sem, no entanto, atingir o ponto de congelamento, e com umidade relativa do ar entre 70% a 80%.

- A) I e III.
B) I e IV.
C) II e III
D) Somente III.
E) Somente I.

30. Após o abate há modificações químicas e físicas que provocam a chamada transformação do músculo em carne ou a mudança *post-mortem* do músculo. Acerca dessas mudanças, todas as opções estão corretas, EXCETO:

- A) No momento da morte do animal (abate), o músculo é mole e extensível, mas em poucas horas converte-se em uma estrutura inextensível e relativamente rígida (*Rigor mortis*).
- B) A produção de ATP durante o período *post-mortem* mantém-se graças à degradação anaeróbica do glicogênio.
- C) Após o abate, a fibra muscular deve modificar seu metabolismo e provoca modificações químicas muito importantes que são: queda da taxa de ATP e de glicogênio e acúmulo de ácido láctico.

-
- D) O conteúdo de glicogênio independe da espécie e da raça animal, como também do grau de nutrição e de fadiga prévia ao abate.
- E) O pH do músculo de um animal sadio e devidamente descansado no momento imediatamente após o abate varia de 7,0 a 7,3. Após o sacrifício do animal, o pH diminui devido a degradação do ATP até chegar pH final entre 5,5 e 5,4.

31. A qualidade da carne é uma combinação dos atributos sensoriais. Estas características sensoriais é a impressão causada por sensações agradável ou desagradável que provoca a aceitabilidade ou recusa da carne. Correlacione essas características ao conceito, RESPECTIVAMENTE:

- I. É a aptidão da carne para reter total ou parcialmente a própria água.
 - II. É a impressão de umidade durante as primeiras poucas mastigadas e é produzida pela liberação do fluido da carne.
 - III. É a primeira característica sensorial apreciada pelo consumidor, depende não apenas da quantidade de mioglobina presente, mas também do tipo de molécula de mioglobina, de seu estado químico e da condição química e física dos outros componentes da carne.
 - IV. Dependem do tamanho dos feixes de fibras nos quais o músculo está dividido longitudinalmente pelos septos de tecido conjuntivo que constituem o perímio.
 - V. É considerado um dos mais importantes parâmetros de qualidade da carne, pois podem interferir nos demais parâmetros. Esse fator influi no número e na natureza das interações eletrostáticas das moléculas proteicas.
- A) Maturação; Textura; Odor; Suculência; Capacidade de retenção de água (CRA).
- B) Suculência; Maciez; Cor; Maturação; Odor.
- C) Capacidade de retenção de água (CRA); Suculência; Cor; Textura; Potencial hidrogeniônico (pH).
- D) Suculência; Textura; Cor; Potencial hidrogeniônico (pH); Maturação.
- E) Capacidade de retenção de água (CRA); Textura; Cor; Suculência; Potencial hidrogeniônico (pH).

32. Em relação às operações de abate de suínos, todos os itens estão corretos, EXCETO:

- A) A insensibilização em suínos é realizada através de choque elétrico de alta voltagem e baixa amperagem, dotado de voltímetro que permita, por meio de controle manual.
- B) Etapa de abertura abdominal torácica é a primeira operação realizada na zona limpa e consiste no corte ventral mediano das paredes abdominal e torácica, com a retirada do pênis, nos machos. O corte deverá ser realizado com faca especial, visando evitar o rompimento de alças intestinais e contaminação fecal.
- C) A circulação dos veículos transportadores de suínos será independente e exclusiva, com área própria destinada ao estacionamento temporário dos que aguardam o desembarque ou desinfecção.

-
- D) Pocilgas de chegada e seleção: destinam-se ao recebimento, pesagem e classificação dos suínos, para a formação de lotes, de acordo com o tipo e a procedência. Para conduzir o desembarque de suínos poderá ser através do uso de varas, objetos contundentes e choque elétrico.
- E) Toaleta de carcaças, nesta etapa, será procedida a retirada da medula, resíduos da sangria, restos de traqueia, pulmões, etc., determinando que a carcaça, ao penetrar nas câmaras de resfriamento, esteja completamente sem aqueles resíduos.

33. Os produtos cárneos são preparados com carnes de animais de açougue e outros tecidos animais comestíveis, submetidos a processos tecnológicos adequados, crus ou cozido. Analise os itens abaixo em VERDADEIRO (V) ou FALSO (F), **respectivamente**:

- I. Carne Mecanicamente Separada (CMS) é a carne obtida por processo mecânico de moagem e separação de ossos de animais de açougue, destinada a elaboração de produtos cárneos específicos. O produto será designado de Carne Mecanicamente Separada (CMS), seguido do nome da espécie animal que o caracterize.
- II. Para a elaboração da mortadela é utilizado carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas, até o limite máximo de 60%; miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (Estômago, Coração, Língua, Fígado, Rins, Miolos), pele e tendões no limite de 10% (Max.) e gorduras.
- III. Nas lingüiças denominadas: Tipo Calabresa, Tipo Portuguesa e Paio, que são submetidas ao processo de cozimento, será permitido a utilização de até 60% de CMS – Carne Mecanicamente Separada, desde que seja declarado no rótulo de forma clara ao consumidor a expressão "carne mecanicamente separada de" (espécie animal), além da obrigatoriedade de constar na relação de ingredientes a expressão "contém..." ou "com CMS (espécie animal)".
- IV. Salsicha Tipo Frankfurt é elaborada a partir de carnes bovina, aves e/ ou suína e carnes mecanicamente separadas até o limite de 40%, miúdos comestíveis de bovino, aves e/ ou suíno (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado) tendões, pele e gorduras.

- A) F; F; V; V.
B) V; V; F; F.
C) F; V; V; F.
D) V; F; F; V.
E) V; F; V; V.

34. As operações de abate de ave para produção de frango inteiro seguem as seguintes ordens de processos dentro do matadouro de aves:

- A) Insensibilização; Sangria; Evisceração; Depenagem; Resfriamento; Cortes; Desossa; Embalagem.
- B) Insensibilização; Sangria; Escaldagem; Depenagem; Evisceração; Resfriamento; Cortes; Desossa; Embalagem.
- C) Insensibilização; Escaldagem; Depenagem; Sangria; Evisceração; Pré-resfriamento; Gotejamento; Embalagem.
- D) Insensibilização; Sangria; Evisceração; Escaldagem; Depenagem; Resfriamento; Gotejamento; Embalagem.
- E) Insensibilização; Sangria; Escaldagem; Depenagem; Evisceração; Pré-resfriamento; Gotejamento; Embalagem.

35. Leite Pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. Todas as opções estão incorretas, EXCETO:

- A) A matéria-prima satisfaça às especificações de qualidade estabelecidas pela legislação referente à produção de Leite Pasteurizado, quando o leite puder ser entregue em latões ou tarros e em temperatura ambiente ao estabelecimento processador no máximo 2 (duas) horas após o término da ordenha.
- B) Para o requisito químico de controle, a acidez, (g ác. Láctico/100mL) deve apresentar 0,15 a 0,20 para todas as variedades quanto ao teor de gordura e ter estabilidade ao Alizarol 72 % (v/v);
- C) Imediatamente após a pasteurização, o produto assim processado deve apresentar teste positivo para fosfatase alcalina, teste negativo para peroxidase.
- D) A expedição do Leite Pasteurizado deve ser conduzida sob temperatura de 10°C, mediante seu acondicionamento adequado, e levado ao comércio distribuidor através de veículos com carroçarias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de venda com temperatura não superior a 12°C.
- E) Quanto à designação (denominação de venda), deve ser denominado "Leite Pasteurizado Integral, Semidesnatado, Desnatado ou Padronizado". Deve constar na rotulagem a expressão "Homogeneizado", quando o produto for submetido a esse tratamento.

36. O leite constitui um meio de cultura natural para o crescimento de microrganismo, devido a sua composição. Sobre a qualidade microbiológica de leite, marque a opção CORRETA:

- A) As bactérias lácticas agem no leite apenas de maneira maléfica, e sua ação é metabolizar a lactose produzindo o ácido láctico, que, ao acumular-se no leite, causa redução do pH provocando alterações no leite.
- B) As bactérias psicotróficas são capazes de se multiplicar em temperaturas de refrigeração do leite (abaixo de 7°C), sendo os principais agentes de deterioração de leite cru refrigerado. Agem metabolizando lactose, produzindo ácido láctico, conseqüentemente, aumentando a acidez.
- C) A Contagem bactéria total (CBT) avalia a qualidade microbiológica do leite. As principais fontes de contaminação bacteriana do leite são superfícies dos equipamentos de ordenha e tanque, superfície externa dos tetos e úbere e patógenos causadores de mastite no interior do úbere.
- D) A presença de taxas elevadas de bactérias fecais no leite cru é um indicador de obtenção e de manipulação do leite em condições higiênicas deficientes. Essas bactérias em sua maioria produzem proteases e/ou lipases a temperaturas de refrigeração.
- E) A *Listeria monocytogenes* é uma bactéria patogênica, psicrotrófica, resistente a várias condições adversas que podem ser encontradas durante o processamento de alimentos. A legislação estabelece contagem de até 10^3 em 25g de leite.

37. A legislação brasileira (instrução normativa Nº 46, de 23 de outubro de 2007) aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados. São exemplos de leite fermentados:

- A) Iogurte; Bebida láctea; Leite fermentado; Creme de leite.
- B) Coalhada; Leite cultivado; Kumys; Creme de leite.
- C) Iogurte; Bebida láctea; Kefir; Coalhada.
- D) Kumys; Kefir; Coalhada; Leite acidófilo.
- E) Iogurte; Coalhada; Bebida láctea; Leite fermentando.

38. A classificação dos queijos aplica-se a todos os tipos e não impede o estabelecimento de denominação e requisitos mais específicos, característicos de cada variedade de queijo que aparecerá, nos padrões individuais. Sobre essa classificação geral, assinale o item que NÃO corresponde aos queijos.

- A) De acordo com o conteúdo de matéria gorda no extrato seco, em percentagem, os queijos classificam-se em: Extra gordo; Gordos; Semi-gordos; Magros e Desnatados.
- B) Queijos de muita alta umidade (geralmente conhecido como de massa branda ou “macios”): umidade entre 46,0 e 54,9%.
- C) Quando submetidos ou não a tratamento térmico logo após a fermentação, os queijos de muita alta umidade se classificarão em: Queijos de muita alta umidade tratados termicamente e Queijos de muita alta umidade.

-
- D) Queijo pode ser produto fresco ou maturado. O queijo fresco é o que está pronto para consumo logo após sua fabricação. Enquanto o maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.
- E) Queijo de baixa umidade (geralmente conhecidos como queijo de massa dura): umidade de até 35,9%.

39. Associe as etapas de fabricação da manteiga às características descritas nos itens abaixo, RESPECTIVAMENTE:

- I. Tem como objetivo transformar a nata (emulsão de gordura em água) em manteiga (emulsão de água em gordura).
- II. Essa etapa traduz-se na aromatização e na acidificação adequadas da nata.
- III. O objetivo é formar com os soltos e esponjosos grãos de manteiga uma massa compacta e homogênea; distribuir o mais finamente possível as gotículas de água e normalizar o conteúdo de gordura da manteiga segundo a norma vigente.
- IV. Além de melhorar o sabor, contribui para o controle do crescimento microbiano.

- A) Batenção; Maturação; Malaxagem; Salga.
- B) Malaxagem; Salga; Batenção; Maturação.
- C) Batenção; Salga; Malaxagem; Maturação.
- D) Malaxagem; Maturação; Batenção; Salga.
- E) Malaxagem; Batenção; Salga; Maturação.

40. "Leite desidratado" é o produto resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas. Marque opção INCORRETA sobre leite desidratado.

- A) O produto deverá ser designado "leite em pó integral", "leite em pó parcialmente desnatado" ou "leite em pó desnatado". A palavra "instantâneo" será acrescentada se o produto corresponder à designação.
- B) O leite concentrado, evaporado, condensado e o doce de leite são considerados produtos resultantes da desidratação parcial do leite.
- C) Para exposição ao consumo, o leite desidratado deverá estar acondicionado em embalagens rotuladas informando o teor de gordura, a composição, a quantidade de água a ser adicionada e as instruções para sua reconstituição.
- D) Considera-se impróprio para o consumo o leite desidratado que apresentar, entre outros problemas: Embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e a deterioração.
- E) O produto que corresponda à classificação e que foi adicionado de cacau, chocolate, amêndoas, amendoim, frutas secas, cereais e/ou outros produtos alimentícios isolados ou misturados e que tenha sido adicionado ou não de aditivos espessantes/estabilizantes e/ou umectantes autorizados denominar-se-á "Doce de Leite de..."