



GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ
SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

PROCESSO SELETIVO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO PARA O CARGO DE:

PROFESSOR CLASSE SL – AGROINDÚSTRIA

Língua Portuguesa

PROVA

**Fundamentos Legais da Educação e
Fundamentos Teórico- Metodológicos do
Ensino-Aprendizagem**

Instruções:

Conhecimentos Específicos

1. Verifique se este caderno corresponde a sua opção de cargo e se contém 40 questões objetivas e de múltipla escolha, numeradas de 01 a 40. Caso contrário, reclame ao fiscal de sala outro caderno.
2. Não serão aceitas reclamações posteriores.
3. Para cada questão existe apenas UMA resposta certa.
4. Você deve ler cuidadosamente cada uma das questões e escolher a resposta certa. Essa resposta deve ser marcada no **Cartão-Resposta** que você receberá.
5. O **Cartão-Resposta** deve, obrigatoriamente, ser assinado. Esse **Cartão-Resposta** não poderá ser substituído, portanto, não o rasure nem o amasse.
6. Marque as respostas primeiro a lápis e depois cubra com caneta esferográfica de tinta azul ou preta.
7. Marque apenas UMA letra para cada questão, mais de uma letra assinalada implicará anulação dessa questão.
8. Você dispõe de **três horas** para fazer sua Prova Objetiva. Faça-o com tranquilidade, mas controle o seu tempo. Esse tempo inclui a marcação do Cartão-Resposta.
9. Verifique se seus dados estão corretos no Cartão-Resposta. Solicite ao fiscal para efetuar as correções na Ata de Aplicação de Prova.
10. Durante a prova, não será admitida qualquer espécie de consulta ou comunicação entre os candidatos, tampouco será permitido o uso de qualquer tipo de equipamento (calculadora, telefone celular, etc).
11. A saída da sala só poderá ocorrer depois de decorrida uma hora do início da prova. A não-observância dessa exigência acarretará a sua exclusão do concurso.
12. Ao término da Prova, chame o fiscal de sala para devolver o caderno de questões e o **Cartão-Resposta**.

Cronograma Previsto:

Atividade	Data	Local
Divulgação do Gabarito da Prova Objetiva	08/02/2010	Internet: www.funadepi.org.br
Interposição de Recursos contra os Gabaritos da Prova Objetiva	09 e 10/02/2010	No Protocolo da Funadepi – Rua Areolino de Abreu, 1557 – Centro ou via Sedex, com data de postagem até o dia 10/02/2010
Divulgação dos Gabaritos Definitivos	19/02/2010	Internet: www.funadepi.org.br
Divulgação do Resultado da Prova Objetiva	Até o dia 25/02/2010	Internet: www.funadepi.org.br www.seduc.pi.gov.br

Língua Portuguesa

Leia o poema abaixo e responda às questões de 01 a 10.

Estrela da Manhã

(Manuel Bandeira)

- 1 *Eu quero a estrela da manhã*
- 2 *Onde está a estrela da manhã?*
- 3 *Meus amigos meus inimigos*
- 4 *Procurem a estrela da manhã*

- 5 *Ela desapareceu ia nua*
- 6 *Desapareceu com quem?*
- 7 *Procurem por toda à parte*

- 8 *Digam que sou um homem sem orgulho*
- 9 *Um homem que aceita tudo*
- 10 *Que me importa?*
- 11 *Eu quero a estrela da manhã*

- 12 *Três dias e três noites*
- 13 *Fui assassino e suicida*
- 14 *Ladrão, pulha, falsário*

- 15 *Virgem mal-sexuada*
- 16 *Atribuladora dos aflitos*
- 17 *Girafa de duas cabeças*
- 18 *Pecai por todos pecai com todos*

- 19 *Pecai com malandros*
- 20 *Pecai com sargentos*
- 21 *Pecai com fuzileiros navais*
- 22 *Pecai de todas as maneiras*

- 23 *Com os gregos e com os troianos*
- 24 *Com o padre e o sacristão*
- 25 *Com o leproso de Pouso Alto*

- 26 *Depois comigo*

- 27 *Te esperarei com mafuás novenas cavalhadas*
[comerei terra e direi coisas de uma ternura tão simples
- 28 *Que tu desfalecerás*

- 29 *Procurem por toda à parte*
- 30 *Pura ou degradada até a última baixeza*
- 31 *Eu quero a estrela da manhã.*

1. A temática abordada no texto apresenta fundamentalmente caráter:

- a) Filosófico e social;
- b) Social e erótico;
- c) Filosófico e espiritual;
- d) Espiritual e telúrico;
- e) Telúrico e erótico.

2. Analisando o texto, pode-se perceber que:

- a) Predomina a primeira pessoa;
- b) Predomina a terceira pessoa;
- c) Não há predominância de pessoa;
- d) Predomina a primeira pessoa somente na terceira estrofe;
- e) O poema foi escrito de forma impessoal.

3. Observe os versos:

- “Virgem mal-sexuada” (verso 15);
 “Pecai por todos, pecai com todos” (verso 18);
 “Com o padre e o sacristão” (verso 24);
 “Pura ou degradada até a última baixeza” (verso 30).

Percebe-se nesses versos:

- a) Uma crítica ferrenha às prostitutas;
- b) Uma fusão de elementos profanos e sagrados;
- c) Uma visão muito preconceituosa do autor em relação à Igreja;
- d) O lado religioso do autor se sobrepondo ao lado sexual;
- e) Um desejo reprimido do autor em fazer parte da Igreja.

4. Observe a grafia da palavra “assassino” (verso 13) e marque a opção em que todas as palavras estão também **corretamente** grafadas:

- a) Discursão, consciência, excesso;
- b) Paralisar, consciência, economia;
- c) Multirão, paralisar, exceção;
- d) Discusso, excesso, exceção;
- e) Discussão, paralisar, excesso.

5. Sobre as formas verbais “procurem” (verso 7) e “digam” (verso 8), pode-se afirmar **corretamente** que:

- a) Ambas estão em primeira pessoa do plural;
- b) “Procurem” está no imperativo e “digam” está no presente do indicativo;
- c) “Procurem” está no presente do indicativo e “digam” está no imperativo;
- d) Ambas correspondem ao pronome “eles”;
- e) Ambas estão no imperativo.

6. O sujeito de “procurem” (verso 4) é:

- a) Meus amigos meus inimigos;
- b) Indeterminado;
- c) Trata-se de um caso de oração sem sujeito;
- d) Oculto;
- e) Composto.

7. O “que”, destacado nos versos 8 e 9, introduz, **respectivamente**, orações:

- a) Substantiva objetiva direta e adjetiva restritiva;
- b) Substantiva subjetiva e adjetiva explicativa;
- c) Adverbial concessiva e substantiva predicativa;
- d) Adverbial consecutiva e adjetiva restritiva;
- e) Substantiva predicativa e adverbial concessiva.

8. Analise o verso “Te esperarei com mafuás novenas cavalhadas” (verso 27) e marque a opção **correta**:

- a) Segundo a norma culta da língua portuguesa, a colocação do pronome “te” está errada, pois não se pode começar oração com pronome oblíquo;
- b) A colocação do pronome “te” só estaria correta, de acordo com a norma culta da língua portuguesa, da seguinte forma: “Esperarei-te com mafuás novenas cavalhadas”;
- c) Estando o verbo no futuro do presente, estaria errada a colocação do pronome “te” da seguinte forma: “Esperar-te-ei com mafuás novenas cavalhadas”.
- d) Em se tratando de uma poesia escrita por um poeta consagrado, como Manuel Bandeira, é preciso necessariamente seguir a norma culta da língua portuguesa;
- e) A forma mais aceitável quanto à colocação do pronome “te”, levando em consideração que se trata de uma poesia, é a seguinte: “Esperar-te-ia com mafuás novenas cavalhadas”, visto que o verbo está no futuro do pretérito.

9. Entre a palavra “tão” (verso 27) e “que” (verso 28) estabelece-se uma relação de:

- a) Comparação;
- b) Concessão;
- c) Conformidade;
- d) Causa;
- e) Consequência.

10. Observando as palavras “nua” (verso 5), “sou” (verso 8) e “suicida” (v 13) têm-se, **respectivamente**:

- a) Hiato, ditongo e ditongo;
- b) Ditongo, hiato, ditongo;
- c) Hiato, ditongo, hiato;
- d) Ditongo, hiato, hiato;
- e) Hiato, hiato, hiato.

Fundamentos Legais da Educação e Fundamentos Teórico- Metodológicos do Ensino-Aprendizagem

11. De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB (Lei nº 9.394/96), o ensino será ministrado com base, dentre outros, nos princípios de:

- I - Igualdade de condições para o acesso e permanência na escola.
- II - Liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o saber.
- III - Valorização das competências cognitivas e afetivas já adquiridas na vida social.
- IV - Gratuidade do ensino público em estabelecimentos oficiais.
- V - Garantia de padrão de qualidade.

Diante do julgamento dos itens acima, marque a opção **correta**:

- a) Somente I, II e III estão corretos;
- b) Somente I e III estão corretos;
- c) Somente I, II, IV e V estão corretos;
- d) Somente II, III e IV estão corretos;
- e) Somente I, III, IV e V estão corretos.

12. A primeira etapa da Educação Básica é:

- a) Ensino profissionalizante;
- b) Ensino médio;
- c) Ensino fundamental;
- d) Educação infantil;
- e) Ensino médio integrado.

13. A LDB (Lei nº 9.394/96) prevê que o ensino médio, etapa final da Educação Básica, terá entre suas finalidades:

- I - A consolidação e o aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, possibilitando o prosseguimento de estudos;
- II - A preparação básica para o trabalho e a cidadania do educando, para continuar aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar com flexibilidade a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores.
- III - A compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada disciplina.

Está **correto** o afirmado em:

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

14. De acordo com o art. 36 da LDB, ao final do Ensino Médio, o aluno deve demonstrar, dentre outros, o domínio dos conhecimentos de:

- a) Matemática, física e química, para compreensão do mundo moderno;
- b) Matemática, para melhor compreensão da informática;
- c) Filosofia e sociologia, necessários ao exercício da cidadania;
- d) Informática e inglês, necessários à crítica da sociedade moderna;
- e) Cidadania e fundamentos técnicos para o mundo do trabalho.

15. Segundo a LDB- nº 9.394/96, a carga horária mínima anual na Educação Básica é de:

- a) 800 horas, distribuídas em 180 dias;
- b) 800 horas, distribuídas em 200 dias letivos;
- c) 720 horas, distribuídas em 180 dias;
- d) 720 horas, distribuídas em 200 dias;
- e) 800 horas, distribuídas em 220 dias.

16. A Educação de Jovens e Adultos destina-se aos que não tiveram acesso ou continuidade de estudos nos seguintes níveis:

- a) Pré-escolar e fundamental;
- b) Fundamental e médio;
- c) Profissional e pré-escolar;
- d) Técnico e fundamental;
- e) Ensino médio integrado.

17. De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio – Resolução nº. 03/98, - a base nacional comum dos currículos do ensino médio será organizada em áreas do conhecimento, quais sejam: linguagens, códigos, e suas tecnologias; ciências da natureza, matemática e suas tecnologias; ciências humanas e suas tecnologias. São princípios pedagógicos **estruturantes** do currículo do ensino médio:

- a) Identidade, autonomia, alteridade, liberdade e contextualização;
- b) Interdisciplinaridade, contextualização, alteridade, diversidade e autonomia;
- c) Liberdade, respeito às diferenças, autonomia, interdisciplinaridade e transdisciplinaridade;
- d) Identidade, diversidade, autonomia, interdisciplinaridade e contextualização;
- e) Igualdade, identidade, autonomia, interdisciplinaridade e transdisciplinaridade.

18. Ao estabelecer as Diretrizes Curriculares do Ensino Médio, o Conselho Nacional de Educação visou:

- I - Sistematizar os princípios que assegurem a formação geral e a formação profissional do educando, promovidas em um único curso;
- II - Sistematizar os princípios e as diretrizes contidas na LDB;
- III - Explicitar no Plano Pedagógico os princípios da LDB, traduzindo-os em diretrizes que contribuam para assegurar a formação básica comum nacional;
- IV - Dispor sobre a organização curricular da formação básica nacional e suas relações com a parte diversificada e a formação para o trabalho.

Está **correto** o que se afirma em:

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

19. A cerca dos critérios que devem ser observados na verificação do rendimento escolar, assinale a alternativa **incorreta**, com base na LDB.

- a) A avaliação contínua e cumulativa do desempenho do aluno, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais;

- b) Possibilidade de aceleração de estudos para alunos com atraso escolar;
- c) Possibilidade de avanços nos cursos e nas séries mediante verificação do aprendizado;
- d) Aproveitamento de estudos concluídos com êxito;
- e) Estudos de recuperação facultativos, de preferência não paralelos ao período letivo, para os casos de baixo rendimento escolar, a serem disciplinados pelas instituições de ensino em seus regimentos.

20. Transformar a escola tradicional voltada para o mercado de trabalho numa escola progressista, cujo currículo deve acolher a diversidade, explicitar e trabalhar as diferenças, garantindo a todos o seu lugar e a valorização de suas especificidades é a proposta de Maria Teresa Esteban. Nesse sentido, é **correto** afirmar a importância de:

- a) Organizar um diagnóstico do nível de aprendizagem dos alunos, para classificá-los em grupos homogêneos;
- b) Incorporar a comunidade escolar na construção do projeto pedagógico, para que cada grupo possa se desenvolver de acordo com sua origem sócio-econômica;
- c) Discutir com os professores os conteúdos escolares, para que se garanta um currículo homogêneo a todos os alunos;
- d) Organizar provas e testes escolares, de tal maneira que a reprovação só atinja os que não conseguem aprender nada na escola;
- e) Proporcionar uma ação pedagógica em que se efetive a construção do conhecimento e da relação entre aprendizagem e desenvolvimento pela comunidade escolar.

Conhecimentos Específicos

21. A pasteurização é um dos métodos térmicos utilizados para a preservação de alimentos, como leite e sucos, por exemplo. A respeito deste método, é **correto** afirmar que:

- a) Há destruição de todas as células vegetativas dos microrganismos presentes no alimento.
- b) Não necessita do uso complementar de outros métodos de preservação.
- c) O tempo e a temperatura de pasteurização independem da sensibilidade do alimento ao calor.
- d) Dispensa o uso de embalagens herméticas para evitar a recontaminação.
- e) É usado quando tratamentos mais rigorosos de preservação poderiam afetar as propriedades organolépticas e nutritivas do alimento.

22. A refrigeração é um processo muito utilizado para a preservação de alimentos. Traz relativamente poucos efeitos negativos com relação ao sabor, textura e propriedades nutricionais. A respeito deste assunto, assinale a afirmativa **correta**.

- a) A refrigeração é um método de conservação pouco eficiente no controle de patógenos.
- b) Produtos vegetais de origem tropical apresentam menor sensibilidade a temperaturas baixas.
- c) Com a refrigeração existe aumento no metabolismo de frutos e hortaliças, levando a uma antecipação da senescência.
- d) Numa câmara fria deve ser adotada, para o ajuste da temperatura, a média entre as temperaturas ideais de armazenamento de cada produto ali contido.
- e) É essencial conhecer a temperatura mínima de armazenamento de um produto para se evitar as injúrias causadas pelo frio.

23. Nos últimos anos, especial atenção vem sendo dada para minimização ou reaproveitamento de resíduos sólidos gerados nos diferentes processos industriais. Os resíduos provenientes da indústria e comércio de alimentos envolvem quantidades apreciáveis de casca, caroço e outros elementos. Esses materiais, além de fonte de matéria orgânica, servem como fonte de proteínas, enzimas e óleos essenciais, passíveis de recuperação e aproveitamento. No caso específico da cadeia produtiva do coco, temos as seguintes assertivas:

- I - A produção do coqueiro, em solos bons ou devidamente adubados, é de 300 a 400 frutos por pé, por ano, podendo chegar a 600. Entretanto, no Brasil, os coqueiros, em geral, produzem uma menor quantidade de frutos – 200 frutos por pé ao ano é a máxima produção obtida em média nas melhores lavouras do Norte-Nordeste - devido à frequente falta de correção do solo.
- II - O mesocarpo ou casca fibrosa externa do coco é formado pelas densas fibras, agregadas pelo tecido conjuntivo, fibras resistentes às águas salgadas, próprias para cordoaria naval, tapetes, escovas, etc. A fibra no comércio tem o nome de coiro ou cairo. O mesocarpo de cocos maduros e secos fornece fibra lenhosa e dura, que dá coiro ordinário. Os cocos verdes são os que fornecem a melhor fibra celulósica.
- III - A fibra de coco apresenta inúmeras vantagens na sua utilização, para além de ser um material ecológico e facilmente reciclável. Pertencente à família das fibras duras, tem como principais componentes a celulose e o lenho que lhe conferem elevados índices de rigidez e dureza, encontrando-se perfeitamente vocacionada para os mercados de isolamento térmico e acústico, face às suas características, que a tornam num material versátil, dada a sua resistência, durabilidade e resiliência.

Das assertivas acima está **correto** o que se afirma em:

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

24. Para a fabricação de _____, a partir da polpa, são necessárias as seguintes etapas:

FORMULAÇÃO → CONCENTRAÇÃO → ACONDICIONAMENTO → ARMAZENAMENTO → ROTULAGEM → RESFRIAMENTO → CONSUMO

A alternativa que preenche a lacuna é:

- a) Doce de goiaba tipo corte.
- b) Geléia de goiaba.
- c) Doce de goiaba tipo mariola.
- d) Doce de goiaba tipo calda.
- e) Suco de goiaba.

25. No tratamento de água de um sistema público de abastecimento, o processo dinâmico de separação de partículas sólidas suspensas na água, que, por serem mais pesadas tendem a cair para o fundo, denomina-se:

- a) Aeração.
- b) Coagulação.
- c) Decantação.
- d) Filtração.
- e) Floculação.

26. A baixa qualidade do leite no Brasil é resultado, principalmente, de:

- a) Produção em granjas com baixa aplicação de tecnologia, administradas por pessoal incapaz de responder a estímulos tecnológicos e sem capacidade de investimento;
- b) Falta de demanda de mercado por produtos de melhor qualidade e alocação de leite de melhor qualidade para a produção de queijos e iogurtes, falta de refrigeradores e pasteurizadores nas granjas;
- c) Inadequação das leis que regulamentam a qualidade do leite no Brasil, bem como do pequeno número de profissionais especializados para fiscalização sanitária;
- d) Falta de política governamental favorável comercialmente ao pequeno e médio produtor de leite e excesso de importação de leite da Europa;
- e) Higiene inadequada na ordenha, no transporte e no armazenamento do leite e remuneração do leite, pelas usinas, com base em critérios que independem da qualidade.

27. A conservação de alimentos pode ser feita por diversos métodos, entre eles, os de resfriamento e de congelamento. No entanto, para que os referidos métodos apresentem bons resultados, deve ser considerado o princípio fundamental do(a):

- a) Armazenamento de produtos com diferentes exigências térmicas, numa mesma câmara fria, com uma temperatura que deve ser a média entre os valores recomendados para os produtos.
- b) Aumento da temperatura da câmara, quando o produto tiver alcançado o total resfriamento.
- c) Aplicação do frio, realizada preferencialmente para alimentos que receberam processamentos prévios.
- d) Boa qualidade inicial do alimento, pois o frio não restitui uma qualidade perdida.
- e) Refrigeração, recomendada para conservação de alimentos a longo prazo e congelamento para curto prazo.

28. O leite é o primeiro e, às vezes, indispensável, alimento do homem, porém, apesar de muito nutritivo, é um produto sensível, facilmente perecível e que absorve odores do meio em que se encontra. Com relação às boas práticas de coleta e conservação do leite, julgue os itens a seguir.

- I - Após a ordenha, o leite apresenta temperatura de, aproximadamente, 35 °C a 36 °C, necessitando, pois, ser resfriado para dificultar ou impedir o desenvolvimento da flora microbiana.
- II - O abaixamento da temperatura do leite pode ser obtido pela utilização de serpentina de água corrente à temperatura de aproximadamente 22°C, pelo resfriamento em baixas temperaturas, de 3 °C a 5 °C, ou pela adição de peróxido de hidrogênio.
- III - Na fabricação dos diversos tipos de queijo, alguns procedimentos são comuns e devem ser sempre observados. Certos cuidados e operações especiais determinam a diferença entre os tipos de queijo.
- IV - O leite deve sempre ser pasteurizado, a menos que seja obtido com higiene máxima, e manipulado logo após a ordenha. Na pasteurização, o leite é aquecido à temperatura entre 63 °C e 65 °C, durante dez a quinze minutos, no mínimo, e, após, resfriado até atingir a faixa de temperatura entre 32 °C e 36 °C.

Está **correto** o que se afirma em:

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

29. Quanto à matéria-prima do leite, é **correto** afirmar:

- a) O leite deve chegar à agroindústria resfriado na temperatura máxima de 17°C e, preferencialmente, a 15°C;
- b) Deve ser realizada a análise para verificar se o leite está ácido. Essa análise é realizada com solução de alizarol.

- Ao ser testado, o leite em boas condições de processamento deve apresentar coloração amarelada;
- c) Se o processamento não for no mesmo dia, o leite deverá ser estocado resfriado, à temperatura máxima de 4°C, em até no máximo 24 horas;
- d) O leite ácido apresenta coloração esverdeada no teste com alizarol e deve ser descartado;
- e) Após o recebimento, o leite deve ser imediatamente pasteurizado a 102°C por 20 segundos ou a 105°C por 15 segundos (pasteurização rápida).

30. A disposição dos setores em uma planta básica de agroindústria deve seguir o fluxo natural do processamento. Dessa forma, o planejamento da planta baixa deve levar em conta as seguintes afirmações aplicadas a qualquer tipo de agroindústria, **exceto**:

- a) A setorização é importante para garantir a compartimentação das atividades, de modo a minimizar as possibilidades de contaminação cruzada. Assim, atividades afins, mesmo que de etapas diferentes dentro de um fluxograma, podem ser realizadas na mesma sala;
- b) A setorização deve ser planejada para nunca dificultar o fluxo de trabalho;
- c) Sempre deve ser levado em conta que o contato principal da agroindústria com o meio externo deve ser realizado através de uma ante-sala provida de instalações para lavagens de botas e sanitização de mãos, assim como das entradas para os vestiários e banheiros masculinos e femininos;
- d) A agroindústria deve ter dois banheiros, um masculino e um feminino, por exigência de Norma Regulamentadora Trabalhista (NR 24, item 24.1.2.1);
- e) As salas devem ser subdimensionadas para a execução das atividades como também superdimensionadas;

31. Quanto à competência das instâncias central e superior em um sistema unificado de atenção à Sanidade Agropecuária, assinale a opção **incorreta**.

- a) Aprovar os métodos de diagnóstico e os produtos de uso veterinário e agrônomo;
- b) Vigiar o trânsito interestadual de plantas e animais;
- c) Efetuar a manutenção do sistema de informações epidemiológicas;
- d) Efetuar a manutenção do Código de Defesa Agropecuária;
- e) Analisar os produtos da agroindústria, quando o mesmo apresenta suspeita de contaminação.

32. Numa agroindústria, os fatores que determinam a qualidade de um produto são, **exceto**:

- a) Características sensoriais;
- b) Características sanitárias;
- c) Presença de substâncias não contaminante;
- d) Resistência ao manuseio;
- e) Possibilidade de Limpeza.

33. Sobre as recomendações para lavagem das mãos em uma agroindústria, marque a alternativa **incorreta**:

- a) Utilize água corrente para molhar as mãos;
- b) Esfregue apenas a palma e o dorso das mãos com sabonete com o intervalo de pelo menos 15 segundos;
- c) Enxágue bem com água corrente, retirando todo o sabonete;
- d) Segue-as com papel toalha ou outro sistema de secagem eficiente;
- e) Esfregue as mãos com um pouco de produto anti-séptico.

34. O tempo de fermentação alcoólica, de uma micro destilaria, para obtenção de álcool situa-se na faixa de:

- a) 04 a 12 horas;
- b) 12 a 18 horas;
- c) 18 a 36 horas;
- d) 36 a 48 horas;
- e) Acima de 48 horas.

35. A temperatura ideal para fermentação alcoólica nas micro destilarias, situa-se entre:

- a) 28° e 30 °C
- b) 35° e 40 °C
- c) 25° e 28 °C
- d) 33° e 35 °C
- e) 40° e 50 °C

36. Pertinentes aos efeitos das medidas gerais de Defesa Sanitária Animal, são consideradas tópicos as ações de medidas, **exceto** a alternativa:

- a) Educação Sanitária;
- b) Recenseamento, identificação e avaliação dos animais;
- c) Quimioprofilaxia;
- d) Recomendações para melhoria do padrão genético;
- e) Recomendação aos destinos adequados de despejos, cadáveres, lixos e resíduos de animais.

37. A devolução das embalagens de agrotóxicos pelo produtor rural passou a ser obrigatória desde o dia 1º de junho de 2002, quando entrou em vigor a lei federal nº 9.974. Sobre o assunto está **correto** afirmar que:

- a) O objetivo é diminuir o risco de contaminação do meio ambiente e das pessoas;
- b) O produtor rural pode desconsiderar tal obrigatoriedade, pois não há fiscalização;
- c) A devolução poderá ser feita a qualquer órgão de preservação ambiental;
- d) O fabricante não é obrigado a receber as embalagens vazias dos agrotóxicos;
- e) O vendedor não tem nenhuma responsabilidade sobre as embalagens vazias dos agrotóxicos.

38. No tocante à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva, o alimento desde a sua obtenção até o seu consumo, entende-se como _____ todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação. A alternativa que completa a lacuna é:

- a) Alimento enriquecido;
- b) Alimento dietético;
- c) Alimento de fantasia ou artificial;
- d) Alimento in natura;
- e) Alimento irradiado.

39. Nos alimentos, os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis os seguintes itens:

- I - Nome e/ou a marca do alimento;
- II - Nome do fabricante ou produtor;
- III - Sede da fábrica ou local de produção;
- IV - Número de registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde.

Está **correto** o que se afirma em:

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

40. Quanto aos aditivos, só será permitido o emprego de aditivo intencional quando:

- I - Comprovada a sua inocuidade;
- II - Previamente aprovado pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;
- III - Induzir o consumidor a erro ou confusão;
- IV - Utilizado no limite permitido.

Está **correto** o que se afirma em:

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