



CONCURSO PÚBLICO

44. PROVA OBJETIVA

ENGENHEIRO – NÍVEL I
(ÁREA DE ATUAÇÃO: AGRONOMIA)

- ♦ VOCÊ RECEBEU SUA FOLHA DE RESPOSTAS E ESTE CADERNO CONTENDO 30 QUESTÕES OBJETIVAS.
- ♦ CONFIRA SEU NOME E NÚMERO DE INSCRIÇÃO IMPRESSOS NA CAPA DESTA CADERNO.
- ♦ LEIA CUIDADOSAMENTE AS QUESTÕES E ESCOLHA A RESPOSTA QUE VOCÊ CONSIDERA CORRETA.
- ♦ RESPONDA A TODAS AS QUESTÕES.
- ♦ MARQUE, NA FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS, QUE SE ENCONTRA NO VERSO DESTA PÁGINA, A LETRA CORRESPONDENTE À ALTERNATIVA QUE VOCÊ ESCOLHEU.
- ♦ TRANSCREVA PARA A FOLHA DE RESPOSTAS, COM CANETA DE TINTA AZUL OU PRETA, TODAS AS RESPOSTAS ANOTADAS NA FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS.
- ♦ A DURAÇÃO DA PROVA É DE 3 HORAS.
- ♦ A SAÍDA DO CANDIDATO DO PRÉDIO SERÁ PERMITIDA APÓS TRANSCORRIDA A METADE DO TEMPO DE DURAÇÃO DA PROVA.
- ♦ AO SAIR, VOCÊ ENTREGARÁ AO FISCAL A FOLHA DE RESPOSTAS E ESTE CADERNO, PODENDO DESTACAR ESTA CAPA PARA FUTURA CONFERÊNCIA COM O GABARITO A SER DIVULGADO.

AGUARDE A ORDEM DO FISCAL PARA ABRIR ESTE CADERNO DE QUESTÕES.



CONCURSO PÚBLICO

44. PROVA OBJETIVA

ENGENHEIRO – NÍVEL I
(ÁREA DE ATUAÇÃO: AGRONOMIA)

QUESTÃO	RESPOSTA
01	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
02	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
03	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
04	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
05	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E

06	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
07	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
08	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
09	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
10	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E

11	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
12	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
13	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
14	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
15	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E

QUESTÃO	RESPOSTA
16	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
17	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
18	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
19	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
20	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E

21	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
22	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
23	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
24	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
25	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E

26	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
27	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
28	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
29	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
30	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

- 01.** Um produtor agrícola procurou a Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo – CEAGESP para armazenar parte de sua produção de grãos. Você foi designado(a) como técnico(a) responsável para atendê-lo. Passou-lhe todas as instruções e procedimentos necessários para o referido armazenamento. Em determinado momento, perguntou: a CEAGESP é uma estatal vinculada a qual órgão? Sua resposta foi:
- (A) Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo – SAA.
 - (B) Prefeitura Municipal de São Paulo.
 - (C) Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.
 - (D) Governo do Estado de São Paulo.
 - (E) Secretaria Municipal de Planejamento – SEMPLA.
- 02.** As condições ambientais de Temperatura (°C) e Umidade Relativa (UR) no território brasileiro desfavorecem o armazenamento de produtos agrícolas em ambientes naturais. Nessas condições, os cereais e derivados liberam ácidos graxos quando armazenados inadequadamente devido
- (A) à presença de animais roedores.
 - (B) à presença de resíduos de pesticidas.
 - (C) ao calor excessivo.
 - (D) à rancidez hidrolítica.
 - (E) à rancidez oxidativa.
- 03.** Assinale a alternativa que contém subproduto da agroindústria canavieira.
- (A) Etanol.
 - (B) *Oryza rufipogon*.
 - (C) *Sacharoroices cerevisiae*.
 - (D) *Costus igneus*.
 - (E) *Saccharum spp*.
- 04.** Os produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, armazenados, devem ser devidamente classificados. Segundo a legislação, o resíduo de valor econômico significa
- (A) o valor constante na nota fiscal ou em outro documento de comercialização, ou, na ausência destes, o valor constante na etiqueta, códigos de barras, anúncios do produto ou mercadoria fiscalizada, ou o valor de produto de qualidade similar, devidamente registrado nos documentos de fiscalização.
 - (B) o remanescente da utilização de produtos vegetais ou subprodutos que possuem características de aproveitamento econômico.
 - (C) o produto oriundo da olericultura, da fruticultura, da silvicultura, da floricultura e da jardinocultura.
 - (D) o conjunto de parâmetros ou características extrínsecas ou intrínsecas de um produto vegetal, seus subprodutos, que permitem determinar as suas especificações quali-quantitativas, mediante aspectos relativos à tolerância de defeitos, medida ou teor de fatores essenciais de composição, características sensoriais e fatores higiênico-sanitários e tecnológicos.
 - (E) o que resulta do processamento, da industrialização ou do beneficiamento econômico de um produto vegetal.
- 05.** Na amostragem de grãos ensacados, por ocasião de recebimento da mercadoria, visando à determinação do percentual de umidade e de impurezas, é recomendado que se deve retirar, do total de sacas, uma proporção mínima de cada saca, de
- (A) 15 gramas.
 - (B) 40 gramas.
 - (C) 50 gramas.
 - (D) 20 gramas.
 - (E) 30 gramas.
- 06.** O café beneficiado grão cru também é classificado em categoria e subcategoria. Em se tratando da subcategoria, quais são os números de peneiras que classificam os grãos - chato médio?
- (A) 10 e 09.
 - (B) 18 e 17.
 - (C) 14 e 13.
 - (D) 16 e 15.
 - (E) 21 e 20.

07. Considere a seguinte situação: cultura do milho em fase de pré-colheita, grãos com 32% de umidade. O produtor determinou a colheita. Assim sendo, haverá a necessidade de secagem complementar por métodos artificiais. Os grãos serão destinados à indústria de moagem.
- Sabe-se que o excessivo dispêndio de energia possibilita comprometer a qualidade dos grãos, provocando neles quebras e trincas, tornando-os mais vulneráveis a ataques de insetos. Com o intuito de controlar as pragas no armazenamento desses grãos, recomenda-se que a temperatura do ar de secagem não exceda
- (A) 55 °C.
(B) 44 °C.
(C) 82 °C.
(D) 32 °C.
(E) 66 °C.
08. Dotado de uma unidade armazenadora certificada, uma empresa anônima contratou a CEAGESP para armazenar o excedente de produção da cultura do Girassol (as sementes já passaram pelo sistema de secagem, objetivando à armazenagem). Ciente dessas condições, ao recepcionar os lotes, constatou-se que as sementes encontravam-se com teor de umidade igual a 11%. Segundo a legislação federal vigente, qual é o teor máximo de umidade recomendado para armazenagem do Girassol?
- (A) 11%.
(B) 13%.
(C) 9%.
(D) 12%.
(E) 8%.
09. Muitos insetos são dotados de grande capacidade de voo, o que aumenta sua condição de infestar os grãos armazenados. Para evitar maiores problemas com infestações por insetos durante a armazenagem, algumas medidas preventivas devem ser tomadas, dentre elas,
- (A) armazenar grãos de safra nova com o restante da safra anterior em estrutura disponível.
(B) conservar a alta temperatura de forma a manter a alta umidade da massa de grãos, de forma a evitar a presença pragas.
(C) manter um local aberto para a entrada de água vinda da chuva, incentivando o aproveitamento de fonte alternativa para higienizar.
(D) pulverizar as paredes, tetos e piso de unidades armazenadoras vazias com inseticida utilizado para eliminar pragas de plantas e animais.
(E) limpar toda a estrutura, de preferência utilizando jatos de ar para desalojar a sujeira das paredes e dos equipamentos, e recolher todo o material fino com aspirador de pó.
10. Assinale a alternativa correta no que se refere ao processo de transilagem.
- (A) A transilagem é um processo utilizado em larga escala na Europa e nos Estados Unidos, ao contrário, no Brasil, usa-se a aeração.
(B) Na transilagem, o arejamento é realizado passando o produto pelo ar. Já na aeração, o ar passa pelo produto.
(C) A aeração é um processo que deixou de ser utilizado devido aos altos custos quando comparado com a transilagem.
(D) Na aeração, quem se movimenta é o grão, e na transilagem o grão fica armazenado.
(E) A transilagem é um processo de alto custo utilizado em grande escala nos Estados Unidos e no Brasil. A aeração é um processo de baixo custo utilizado na América Central.
11. Para a melhor conservação dos grãos, é necessário o controle adequado do teor de umidade, pois os locais úmidos constituem-se em um meio ideal para o desenvolvimento de pragas. Assinale a alternativa correta no que se refere ao processo aeração.
- (A) Prática de se ventilar os grãos com fluxo de ar cientificamente dimensionado, para promover a redução e a uniformização da temperatura na massa de grãos armazenados, por meio da redução das atividades metabólicas.
(B) Processo de ventilação de grãos com fluxo de ar, para promover o aumento e a uniformização da temperatura na massa de grãos armazenados, por meio do aumento das atividades metabólicas.
(C) Prática de se ventilar os grãos com fluxo de ar cientificamente dimensionado, para promover a redução e a uniformização da temperatura na massa de grãos armazenados, por meio do aumento das atividades metabólicas.
(D) Método de se ventilar os grãos com fluxo de ar cientificamente dimensionado, para promover o aumento e a uniformização da temperatura na massa de grãos armazenados, por meio da redução das atividades metabólicas.
(E) Metodologia de trabalho em que os grãos são ventilados com fluxo de ar cientificamente dimensionado, para promover o aumento e a descaracterização da massa de grãos armazenados, por meio do aumento das atividades metabólicas.
12. Segundo o Novo Dicionário da Língua Portuguesa, de Aurélio Buarque de Holanda Ferreira, armazenar significa: guardar ou recolher em armazém, conter em depósito, acumular, juntar, fazer provisões. Porém, quando se considera o armazenamento de grãos, é preciso considerar a complexidade do tema e entender armazenamento como um elenco de medidas destinadas a manter a massa de grãos vivos e protegidos de seus inimigos naturais. Pelo disposto, infere-se o aumento da exigência e fiscalização dos locais de armazenamento, visando à certificação, processo este coordenado pelo(a)
- (A) Mistério da Integração Nacional.
(B) Casa Civil.
(C) Ministério do Desenvolvimento Agrário.
(D) Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
(E) Ministério da Fazenda.

13. De acordo com o Decreto Federal n.º 3.855/2001, capítulo VI – Da Certificação das Unidades Armazenadoras, artigo 17,
- (A) poderão ser recebidos em depósito e guardados a granel, no mesmo silo ou célula, produtos de diferentes depositantes, desde que sejam da mesma espécie, classe comercial e qualidade, conforme dispuser o contrato de depósito ou o regulamento interno do armazém.
 - (B) somente os depositários cujas unidades armazenadoras estejam certificadas nos termos definidos neste Decreto poderão praticar o comércio de produtos similares aos recebidos em depósito.
 - (C) o depositário é obrigado a permitir, a qualquer tempo, aos técnicos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento ou de seus conveniados, devidamente identificados e quando no exercício de suas atividades, o livre acesso a todas as instalações da unidade armazenadora, bem como o exame da documentação pertinente.
 - (D) as unidades armazenadoras não certificadas na forma prevista neste Decreto não poderão ser utilizadas para a guarda e conservação de produtos agropecuários objetos de financiamento à estocagem com recursos do Tesouro Nacional.
 - (E) o Ministério da Agricultura e do Abastecimento criará sistema de certificação, estabelecendo condições técnicas e operacionais, assim como a documentação pertinente, para qualificação dos armazéns destinados à atividade de guarda e conservação de produtos agropecuários.
14. Quando organizações internacionais responsáveis pela saúde, alimentação ou meio ambiente, das quais o Brasil seja membro integrante ou signatário de acordos e convênios, alertarem para riscos ou desaconselharem o uso de agrotóxicos, seus componentes e afins, caberá aos órgãos federais de agricultura, saúde e meio ambiente, avaliar imediatamente os problemas e as informações apresentados. O órgão federal registrante, ao adotar as medidas necessárias ao atendimento das exigências decorrentes da avaliação, poderá
- (A) não tomar conhecimento do alerta.
 - (B) manter o uso e o registro visto que, devido a sua grande extensão, o Brasil apresenta especificidades climáticas de acordo com cada região.
 - (C) restringir o uso e manter a produção.
 - (D) suspender, porém não cancelar o registro.
 - (E) manter o registro sem alterações.
15. Para alcançar a certificação de Unidade Armazenadora em Ambiente Natural, é necessário o cumprimento de uma série de requisitos. Dentre eles, alguns são considerados obrigatórios no momento da vistoria da unidade pela entidade certificadora. Qual das alternativas apresenta exemplos destes requisitos, em uma unidade em nível de fazenda?
- (A) Sistema de combate a incêndio, local para guardar agrotóxico e arquivo de amostras.
 - (B) Sistema de exaustão, sistema de drenagem e energia elétrica.
 - (C) Balança de plataforma móvel, pátio pavimentado e arquivo de amostras.
 - (D) Jogo de peneiras, sistema de peneiras e balança hectolétrica.
 - (E) Moega, acessórios e sistema de secagem.
16. O Departamento de Armazenagem da CEAGESP, por meio do Serviço de Classificação Vegetal (SECLAC), é credenciado pelo Ministério da Agricultura a prestar serviços de classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico. Este serviço tem como objetivo
- (A) a garantia de maior oferta de produtos.
 - (B) o aumento da oferta de produtos orgânicos.
 - (C) o controle da qualidade.
 - (D) o cumprimento da livre concorrência.
 - (E) a qualidade da embalagem dos produtos.
17. O tomate é amplamente utilizado na culinária, e devido à fragilidade do cultivo, alguns produtores optam pela utilização de produtos para conter as pragas, entre os quais, destaca-se:
- (A) *Glyphosate*.
 - (B) *Hemileia Vastatrix*.
 - (C) *Leucoptera coffeella*.
 - (D) *Randaup*.
 - (E) *Azadirachta indica*.
18. Quais propriedades fisiológicas da batata proporcionam a este tubérculo proteção contra a perda de água e injúrias por impactos e abrasões?
- (A) Tubérculo protegido por células adiposas com muito volume gasoso intercelular e baixa consistência.
 - (B) Tubérculo protegido por tecido dermal com pouco volume gasoso intercelular e alta firmeza.
 - (C) Tubérculo protegido por casca com muito volume gasoso intercelular e alta firmeza.
 - (D) Tubérculo protegido por casca com baixo volume gasoso intercelular e baixa firmeza.
 - (E) Tubérculo protegido por tecido dermal com muito volume gasoso intercelular e alta firmeza.

19. Qual o Decreto responsável pela regulamentação da Lei n.º 9.972/00, que instituiu a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico?
- (A) Decreto Federal n.º 4.074/02.
(B) Decreto Federal n.º 6.041/07.
(C) Decreto Federal n.º 6.268/07.
(D) Decreto Federal n.º 6.913/09.
(E) Decreto Federal n.º 6.961/09.
20. A Instrução Normativa SARC, n.º 7, de 15.08.01, contém um anexo denominado Regulamento Técnico de Identidade e de Qualidade do Trigo. Neste anexo, no item 6.1, é determinado que as embalagens utilizadas para o acondicionamento do produto podem ser feitas de
- (A) borracha, papelão e adesivo.
(B) pano, material reciclado e papelão.
(C) saco plástico, náilon e papel.
(D) fibras, biodegradável e sintético.
(E) natural, sintético ou outros materiais mais adequados.
21. Os alimentos considerados básicos têm seus preços mínimos garantidos pela Lei Federal
- (A) n.º 8.723, de 1993.
(B) n.º 8.543, de 1992.
(C) n.º 8.427, de 1992.
(D) n.º 8.171, de 1991.
(E) n.º 8.096, de 1990.
22. Assinale a alternativa cuja legislação Federal tem como objetivo regulamentar as embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortícolas *in natura*.
- (A) Instrução Normativa – MAPA 012/2009.
(B) Instrução CONAMA 001/86.
(C) Instrução Normativa MAPA 009/2002.
(D) Instrução Normativa Conjunta 012/2009.
(E) Instrução Normativa Conjunta 009/2002.
23. Para o armazenamento e conservação de grãos de café cru, é importante identificar alguns aspectos na qualidade do lote. Em se tratando da constituição destes, entende-se que café cabeça é o grão
- (A) com formação incompleta, apresentando-se com pouca massa e, às vezes, com a superfície enrugada.
(B) que não teve a casca retirada no beneficiamento.
(C) composto por dois grãos imbricados, oriundos da fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário.
(D) perfeito, tendo, entretanto, a película do espermoderma aderida devido a fatores climáticos e a coloração é marrom, ligeiramente avermelhada.
(E) que se apresenta com coloração amarelada, destoando na amostra, após a amostra ter sido submetida à “*Torração Americana*”.
24. Na atualidade, destaca-se no mercado a comercialização de uma grande diversidade de produtos processados, como por exemplo, as mini cenouras. Este produto chega ao mercado acondicionado em diferentes embalagens, tamanhos, formas, porém o consumo deve ser feito no mesmo dia em que a embalagem for aberta. A EMBRAPA Hortaliças, órgão estatal de referência nacional para produtores agrícolas, recomenda
- (A) processo de embalagem com a utilização de seladora a vácuo com capacidade para 500 g.
(B) a utilização de embalagens plásticas com capacidade para 150 a 200 g de produto.
(C) embalagens higienizadas e com capacidade para 500 g.
(D) embalagens de vidro com capacidade para 150 a 200 g de produto.
(E) embalagens orgânicas.
25. Para a Certificação de Produtos, é necessário o produtor seguir algumas exigências, dentre elas,
- (A) fazer uso de boas práticas agrícolas.
(B) não utilizar adubos ou agrotóxicos por, pelo menos, três meses.
(C) utilizar fertirrigação sem a necessidade de desintoxicar o solo.
(D) desintoxicar o solo.
(E) utilizar mecanização em larga escala.

26. Na região nordeste do Brasil, qual a melhor época para o plantio do milho não irrigado?
- (A) No início do período chuvoso, a partir do mês de setembro.
 - (B) Entre a metade da estação chuvosa e o início da estação seca, a partir do mês de outubro.
 - (C) Na primavera, a partir do mês de outubro.
 - (D) No outono, a partir do mês de outubro até o mês de fevereiro.
 - (E) No início do período chuvoso, período que se estende entre os meses de abril a maio.
27. A Pesquisa de Mercado é um estudo que tem como objetivo determinar as perspectivas de venda de um produto. Qual a metodologia adotada pelos pesquisadores da CEAGESP para realizar a pesquisa de preços de produtos e disponibilizar os dados?
- (A) Percorrer os pavilhões da central atacadista coletando preços.
 - (B) Fazer medição de comportamentos de preços nos supermercados da Capital e do Interior.
 - (C) Fazer medição de comportamento de preços nas feiras livres da Capital e do Interior.
 - (D) Fazer entrevistas pessoais, na rua ou em domicílios, em todo o Estado de São Paulo.
 - (E) Por meio de um fornecedor que lhes garanta informações confiáveis.
28. Segundo reportagem disponível no site oficial da CEAGESP, no primeiro semestre de 2008, houve um crescimento de 4,4% no volume de hortifrutícolas, flores e pescado comercializados na sua rede de entrepostos. Nesta reportagem, consta, também, que o entreposto da Capital comercializou 1 553 723 toneladas no semestre, sendo que o campeão de vendas foi
- (A) a banana.
 - (B) a maçã.
 - (C) o café.
 - (D) o tomate.
 - (E) a laranja.
29. A maioria dos cultivares do tomate é colhida com aproximadamente 110 a 120 dias após a germinação ou 90 a 100 dias de transplante. A colheita pode ser feita de duas formas: a manual ou a mecanizada. Atualmente, a mais utilizada no país é a mecanizada com a utilização de automotrizes. Pode-se dizer que
- (A) a colheita mecanizada é considerada a mais higiênica que a manual e, ao mesmo tempo, a que causa menores danos aos frutos do tomate.
 - (B) a colheita mecanizada é mais vantajosa do ponto de vista sanitário, pois como não requer muitos funcionários não há trânsito de pessoas e caixas, reduzindo o risco de pragas.
 - (C) a colheita mecanizada não pode ser planejada, pois depende das condições climáticas e dos maquinários.
 - (D) a colheita manual, além de utilizar um número muito grande de pessoas, necessita ser executada em três etapas.
 - (E) no método de colheitas manuais são utilizados vinte funcionários, e os frutos são colocados em caixas com capacidade para 30 kg.
30. Alguns produtores, pensando em reduzir o tempo e o custo de secagem, deixam o café apenas um dia no terreiro e utilizam altas temperaturas nos secadores artificiais. Todavia, a secagem deve ser feita da forma mais lenta, a fim de manter
- (A) a estrutura botânica.
 - (B) as exigências sanitárias internacionais e nacionais de comercialização do café.
 - (C) intacto o interior do grão sem comprometer a qualidade do café.
 - (D) o descascamento e despulpamento dos frutos do café.
 - (E) a mucilagem da semente do café e os minerais retidos.