

**Leia com atenção estas instruções gerais antes de realizar as provas:**

- 1 Confira se este caderno de provas corresponde ao cargo/área (cabeçalho desta página) para o qual você se candidatou.
- 2 Confira os dados impressos nos cartões de respostas – provas objetiva e discursiva. Quaisquer problemas deverão ser comunicados ao fiscal de sala, para registro em ata.
- 3 Assine APENAS o cartão de respostas da prova objetiva.
- 4 Verifique se este caderno de prova contém 40 questões. Não serão consideradas reclamações posteriores ao término da prova.
- 5 Cada questão da prova objetiva constitui-se de cinco alternativas, identificadas pelas letras A, B, C, D e E, das quais apenas uma será a resposta correta.
- 6 Preencha primeiramente o rascunho do cartão de respostas da prova objetiva, que se encontra no verso desta folha; em seguida, passe-o a limpo, com caneta esferográfica azul ou preta. Qualquer outra cor de tinta não será aceita pela leitora ótica.
- 7 Preencha o cartão de respostas da prova objetiva completando totalmente a pequena bolha, ao lado dos números, que corresponde à resposta correta.
- 8 Serão consideradas incorretas questões para as quais o candidato tenha preenchido mais de uma bolha no cartão de respostas da prova objetiva, bem como questões cuja bolha apresente rasuras no cartão de respostas.
- 9 Você poderá levar consigo apenas o rascunho do cartão de respostas da prova objetiva.
- 10 A prova discursiva consta de uma questão na qual o candidato terá que elaborar um texto dissertativo sobre o tema indicado. Essa prova não poderá ser assinada, rubricada, nem conter, em outro lugar que não o apropriado, qualquer palavra ou marca que a identifique, sob pena de anulação da prova.
- 11 Ao final deste caderno de provas, há um espaço reservado para rascunho do texto dissertativo. Entretanto, o candidato não poderá levar consigo esse rascunho.
- 12 Os cartões de respostas não serão substituídos em hipótese alguma; portanto, evite rasuras.
- 13 Em sala, a comunicação entre os candidatos não será permitida, sob qualquer forma ou alegação.
- 14 Não será permitido o uso de calculadoras, dicionários, telefones celulares, *pen drive* ou de qualquer outro recurso didático, elétrico ou eletrônico, nem o uso de qualquer acessório que cubra as orelhas do candidato.
- 15 As provas objetiva e discursiva terão duração de cinco horas e trinta minutos (das 13h 30min às 19h), incluído o tempo para preenchimento dos cartões de respostas. A duração será de seis horas e trinta minutos (13h 30min às 20h) apenas para os candidatos que tiveram a sua solicitação deferida.
- 16 O candidato somente poderá entregar a prova e sair da sala após 1 (uma) hora de seu início.
- 17 Os (3) três últimos candidatos somente poderão se retirar da sala de prova simultaneamente e devem fazê-lo após a assinatura da ata de sala.
- 18 Ao concluir a prova, entregue ao fiscal de sala tanto os cartões de respostas quanto este caderno de provas.



Para uso do fiscal	Controle Interno
Candidato faltante <input type="radio"/>	

- 1 - Confira todos os seus dados e assine no campo indicado.  
Em caso de divergência, comunique-se com o fiscal.
- 2 - Não amasse, não dobre e não suje esta folha.  
Utilize somente caneta esferográfica tinta azul ou preta.
- 3 - Assinale apenas uma alternativa para cada questão.  
Mais de uma marcação anulará a resposta.
- 4 - Faça marcas sólidas nas bolhas, conforme orientação abaixo.

Assinatura do candidato

**Respostas de 1 a 20**

1	A	B	C	D	E
2	A	B	C	D	E
3	A	B	C	D	E
4	A	B	C	D	E
5	A	B	C	D	E
6	A	B	C	D	E
7	A	B	C	D	E
8	A	B	C	D	E
9	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E
11	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E
16	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E

**Respostas de 21 a 40**

21	A	B	C	D	E
22	A	B	C	D	E
23	A	B	C	D	E
24	A	B	C	D	E
25	A	B	C	D	E
26	A	B	C	D	E
27	A	B	C	D	E
28	A	B	C	D	E
29	A	B	C	D	E
30	A	B	C	D	E
31	A	B	C	D	E
32	A	B	C	D	E
33	A	B	C	D	E
34	A	B	C	D	E
35	A	B	C	D	E
36	A	B	C	D	E
37	A	B	C	D	E
38	A	B	C	D	E
39	A	B	C	D	E
40	A	B	C	D	E

## ATENÇÃO

**Modo correto de preencher as bolhas:** ●

O preenchimento incorreto pode causar  
falha na leitura, anulando a questão.

### Questão 1

A Lei nº 12.772, de 28 de dezembro de 2012, no que dispôs sobre a estruturação do Plano de Carreira e Cargos de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, apresentou diversos aspectos que estão enumerados nas assertivas a seguir. Assinale (**V**) – verdadeiro ou (**F**) – falso, nas assertivas abaixo.

- ( ) A promoção à Classe Titular poderá ser concedida aos professores com título de doutor que sejam aprovados em processo de avaliação de desempenho, que tenham logrado aprovação de memorial, que deverá considerar as atividades de ensino, pesquisa, extensão, gestão acadêmica e produção profissional relevante, e que tenham feito defesa de tese acadêmica inédita, conforme consta nas alíneas do item IV, §3º, do art. 14, da lei 12.772/2012.
- ( ) O ingresso nos cargos de provimento efetivo de Professor da Carreira de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico ocorrerá sempre na Classe 1, do Nível D I.
- ( ) O concurso para ingresso no cargo de Professor Titular – Livre do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, previsto no art. 11 da Lei nº 12.772/2012, exige diploma de graduação e dez anos de experiência ou de obtenção do título de doutor, ambos na área de conhecimento exigida no concurso.
- ( ) Aos servidores ocupantes de cargos da Carreira de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico do Plano de Carreiras, na data de 1º de março de 2013, será aplicado o interstício de 18 (dezoito) meses, para a primeira promoção a ser realizada, observando os critérios de desenvolvimento na Carreira estabelecidos na Lei.
- ( ) O desenvolvimento na Carreira de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico ocorrerá mediante progressão funcional e promoção, sendo que a primeira ocorre entre níveis subseqüentes da mesma classe e a segunda, de uma classe para a subseqüente.

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

- (A) V, F, F, F, V
- (B) F, F, F, F, V
- (C) F, V, F, V, F
- (D) V, F, V, F, F
- (E) F, V, V, V, V

## Questão 2

O Reconhecimento de Saberes e Competências (RSC), previsto na Lei nº 12.772, de 28 de dezembro de 2012, está regulamentado de acordo com as assertivas a seguir, que devem ser assinaladas (**V**) para verdadeiras e (**F**) para as falsas.

- ( ) O Reconhecimento de Saberes e Competências (RSC) está previsto no art. 18 e visa conceder ao professor do ensino básico, técnico e tecnológico retribuição por titulação imediatamente superior a que possui.
- ( ) O Reconhecimento de Saberes e Competências (RSC) não altera a progressão e promoção já previstos na lei.
- ( ) O processo de Reconhecimento de Saberes e Competências (RSC), a ser construído em cada Instituição Federal de Ensino alcançada, deverá seguir o ordenamento previsto na Portaria MEC nº 491, de 10 de junho de 2013, que criou o Conselho Permanente para o RSC.
- ( ) O Reconhecimento de Saberes e Competências (RSC) poderá ser utilizado para fins de equiparação de titulação e para cumprimento de requisitos para a promoção na Carreira.
- ( ) A Resolução CPRSC nº 01, de 20 de fevereiro de 2014, do Conselho Permanente para Reconhecimento de Saberes e Competências estabelece os pressupostos, as diretrizes e os procedimentos para a concessão de Reconhecimento de Saberes e Competências (RSC) aos docentes da Carreira de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico (EBTT) e afasta a necessidade de regulamentação específica para cada instituição alcançada, pois regulamenta todo o processo avaliativo dos professores.

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

- (A) F, V, F, V, V
- (B) V, F, V, F, V
- (C) F, V, F, V, F
- (D) V, F, F, F, V
- (E) V, V, V, F, F

### Questão 3

A Lei nº 9394, de 20 de dezembro de 1996 (LDB – Lei de Diretrizes e Bases da Educação), estabelece os critérios para regular o funcionamento do sistema educacional brasileiro. Assinale (V) - verdadeiro ou (F) – falso, nas assertivas abaixo.

- ( ) A Lei nº 9.394/1996, alterada pela Lei nº 11.741/2008, permitiu que o ensino médio pudesse preparar o educando para o exercício de profissões técnicas.
- ( ) A educação profissional técnica de nível médio poderá ser desenvolvida na forma de cursos subsequentes para quem não tenha o ensino médio completo.
- ( ) Os diplomas de cursos de educação profissional técnica de nível médio terão validade nacional e habilitarão o educando ao prosseguimento de seus estudos na educação superior, independente de qualquer formalidade.
- ( ) De acordo com o art. 36-C, da Lei de Diretrizes e Bases da Educação, a educação profissional técnica de ensino médio, desenvolvida na forma integrada ou concomitante, possui o mesmo requisito que exige conclusão do ensino fundamental.

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

- (A) V, F, F, V
- (B) V, F, F, F
- (C) V, V, F, V
- (D) F, F, V, F
- (E) F, V, V, F

### Questão 4

De acordo com a Carta Constitucional vigente, a educação deve ser tratada com a relevância que merece. Assinale (V) – verdadeiro, ou (F) – falso nas assertivas abaixo.

- ( ) As diretrizes e bases da educação são de competência exclusiva da União.
- ( ) Compete à União, aos Estados e ao Distrito Federal legislar concorrentemente sobre educação.
- ( ) São direitos sociais, previstos no art. 6º da Constituição Federal, a educação, a saúde, o trabalho, a moradia, a defesa do consumidor e a alimentação, dentre outros.
- ( ) Os princípios do ensino estão previstos no art. 206, da Constituição Federal, dentre os quais se encontra a valorização dos profissionais da educação escolar.

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

- (A) V, F, F, F
- (B) V, V, F, V
- (C) F, V, V, V
- (D) F, F, V, F
- (E) V, V, V, F

### Questão 5

As irregularidades no serviço público podem ser apuradas por meio de Processo Administrativo Disciplinar, conforme previsto no Título V, da Lei nº 8.112/90, analise as alternativas abaixo.

- I. O servidor que estiver sendo submetido a processo administrativo disciplinar deverá ser afastado preventivamente do exercício do seu cargo, com o objetivo de impedir a sua influência na apuração da irregularidade.
- II. O afastamento preventivo previsto no art. 147, da Lei nº 8.112/90 ocorrerá pelo prazo de 60 dias, prorrogáveis uma única vez, pelo mesmo prazo.
- III. O art. 168, da Lei nº 8.112/90, estabelece que o relatório da comissão processante que definir penalidade ao servidor indiciado, quando em julgamento pela autoridade competente, poderá ter a penalidade agravada, abrandada ou mesmo suprimida, considerando o poder discricionário da autoridade.
- IV. Nos termos do art. 145, da lei nº 8.112/90, a demissão imposta por sindicância ensejará a obrigatória instauração de Processo Administrativo Disciplinar – PAD.
- V. O Presidente da Comissão de processo administrativo disciplinar deverá ser ocupante de cargo efetivo superior ou de mesmo nível, ou ter nível de escolaridade igual ou superior ao do indiciado, ou seja, se o indiciado possuir o título de doutor, somente poderá ser julgado por comissão cujo Presidente seja portador do mesmo título.
- VI. O princípio do formalismo moderado, previsto na Lei nº 8.112/90, dispensa formas processuais rígidas, mas exige obediência à ampla defesa e contraditório, com o seguinte texto: “Art. 22. Os atos do processo administrativo disciplinar não dependem de forma determinada senão quando a lei expressamente a exigir.”

Assinale a alternativa que contém a resposta **CORRETA**.

- (A) É verdadeira apenas a alternativa VI.
- (B) São verdadeiras apenas as alternativas II e III.
- (C) São verdadeiras apenas as alternativas I, II, III, V e VI.
- (D) É verdadeira apenas a alternativa II.
- (E) São verdadeiras apenas as alternativas I e VI.

### Questão 6

Quanto ao histórico da educação profissional, científica e tecnológica no Brasil e quanto ao histórico do Instituto Federal de Santa Catarina, analise as alternativas abaixo.

- I. Desde o início da colonização do Brasil, já se tem notícias da formação do trabalhador, com os índios e escravos como os primeiros aprendizes de ofícios destinados às categorias sociais mais baixas.
- II. Em 1785, foi assinado o Alvará datado de 05/01/1785, que proibia a existência de fábricas no Brasil, pois Portugal tinha receio quanto à sua independência.
- III. Em 23 de setembro de 1909, Nilo Peçanha assina o Decreto nº 7.566, criando Escolas de Aprendizes Artífices, nas capitais dos estados, que seriam vinculadas ao Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio, para habilitar os filhos dos desfavorecidos da fortuna com o indispensável preparo técnico e intelectual, para fazê-los adquirir hábitos de trabalho profícuo e afastando-os da ociosidade, do vício e do crime.
- IV. O IFSC possui a única escola bilíngue – LIBRAS-Português – da América Latina, para ensino técnico para surdos.
- V. A transformação do CEFETSC – Centro Federal de Educação Tecnológica de Santa Catarina em IFSC – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina foi precedida de ampla avaliação por parte da comunidade escolar, envolvendo servidores e alunos, com defesa de duas teses (1ª: permanência como CEFETSC ou 2ª: transformação em IFSC) que culminou com a vitória da segunda, após consulta popular.

Assinale a alternativa que contém a resposta **CORRETA**.

- (A) Apenas a assertiva III é falsa.
- (B) Apenas a assertiva V é falsa.
- (C) Apenas a assertiva IV é falsa.
- (D) Apenas a assertiva II é falsa.
- (E) Apenas a assertiva I é falsa.

### Questão 7

Considerando os termos do Decreto nº 1.171, de 22 de junho de 1994 e suas alterações, analise as alternativas abaixo.

- I. Caracteriza-se como uma das regras deontológicas mencionadas no Decreto nº 1.171/94: “A moralidade da Administração Pública não se limita à distinção entre o bem e o mal, devendo ser acrescida da ideia de que o fim é sempre o bem comum. O equilíbrio entre a legalidade e a finalidade, na conduta do servidor público é que poderá consolidar a moralidade do ato administrativo”.
- II. Caracteriza-se como um dos principais deveres do servidor público, conforme mencionado no Decreto nº 1.171/94: “Resistir a todas as pressões de superiores hierárquicos, de contratantes, interessados e outros que visem obter quaisquer favores, benesses ou vantagens indevidas em decorrência de ações imorais, ilegais ou aéticas e denunciá-las ao Poder Judiciário”.
- III. Caracteriza-se como vedação ao servidor público, conforme o Decreto nº 1.171/94: “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”.
- IV. Caracteriza-se como atuação da Comissão de Ética, como previsto no Decreto nº 1.171/94: “A pena aplicável ao servidor público pela Comissão de Ética é a de censura e advertência e sua fundamentação constará do respectivo parecer, assinado por todos os seus integrantes, com ciência do faltoso”.
- V. A Comissão de Ética constituída nos termos do Decreto nº 6.029, de 1º de fevereiro de 2007, que alterou o Decreto nº 1.171/94 será assim constituída: “Cada Comissão de Ética de que trata o Decreto nº 1.171, de 1994 será integrada por três membros titulares e três suplentes, escolhidos entre servidores e empregados do seu quadro permanente e designados pelo dirigente máximo da respectiva entidade ou órgão, para mandatos não coincidentes de três anos”.

Assinale a alternativa que contém a resposta **CORRETA**.

- (A) Apenas as assertivas I, III e V são verdadeiras.
- (B) Apenas as assertivas I e III são verdadeiras.
- (C) Apenas as assertivas II, IV e V são verdadeiras.
- (D) Apenas a assertiva IV é falsa.
- (E) Apenas a assertiva II é verdadeira.

### Questão 8

Segundo Aranha (2006), a teoria do conhecimento é chamada de epistemologia e investiga as relações entre o sujeito cognoscente e o objeto. A epistemologia, por ter adquirido um caráter mais crítico e específico sobre o estudo do conhecimento científico, é também denominada de \_\_\_\_\_.

Escolha entre as alternativas abaixo, aquela que preenche

**CORRETAMENTE** a lacuna.

- (A) Antropologia.
- (B) História do Conhecimento.
- (C) Sociologia da Educação.
- (D) História da Educação
- (E) Filosofia das Ciências.

### Questão 9

Veiga (2002) destaca alguns princípios norteadores que devem fundamentar o projeto político pedagógico da escola. Considerando esses princípios, numere corretamente a coluna da esquerda de acordo com a da direita.

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| ( ) Constitui um dos princípios consagrados pela Constituição vigente e abrange as dimensões pedagógica, administrativa e financeira. | 1. Gestão Democrática.        |
| ( ) Está associado à ideia de autonomia.  | 2. Qualidade.                 |
| ( ) Esse princípio possibilita o acesso e a permanência na escola.  | 3. Igualdade de Condições.    |
| ( ) Não pode ser privilégio de minorias econômicas e sociais.   | 4. Valorização do Magistério. |
| ( ) Relacionam-se às condições de trabalho e à formação inicial e continuada dos professores.   | 5. Liberdade.                 |

A ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo, é:

- (A) 1, 5, 3, 4, 2.
- (B) 3, 1, 2, 5, 4.
- (C) 1, 5, 3, 2, 4.
- (D) 2, 5, 1, 3, 4.
- (E) 3, 4, 1, 2, 5

### Questão 10

Freire (1996, p.31), afirma que “na verdade, o inacabamento do ser ou sua inconclusão é próprio da experiência vital. Onde há vida, há inacabamento. Mas só entre mulheres e homens o inacabamento se tornou consciente”.

De acordo com o texto acima assinale a alternativa correta que expressa o significado do termo “inacabamento” utilizado pelo autor.

- (A) Autenticidade.
- (B) Provisoriedade.
- (C) Dialogicidade.
- (D) Possibilidade.
- (E) Imortalidade.

### Questão 11

Segundo Libâneo (2013, p. 221), há três modalidades de planejamento, articuladas entre si: o plano da escola, o plano de ensino e o plano de aula. Considerando tais modalidades, numere corretamente a coluna da esquerda de acordo com a da direita.

- |  |                     |
|--|---------------------|
| ( ) Constitui a previsão do desenvolvimento do conteúdo.   | 1. Plano da escola. |
| ( ) Expressa a ligação da instituição de ensino com o sistema escolar.   | 2. Plano de ensino. |
| ( ) Constitui a previsão dos objetivos e tarefas do trabalho docente.  | 3. Plano de aula.   |
| ( ) É um guia de orientação para o planejamento do processo de ensino.   |                     |
| ( ) Constitui um documento escrito que, além de orientar as ações do professor, possibilita revisões e aprimoramentos. |                     |

A ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo, é:

- (A) 1, 1, 2, 1, 3.
- (B) 3, 1, 2, 3, 3.
- (C) 2, 3, 2, 1, 2.
- (D) 2, 2, 1, 3, 1.
- (E) 3, 1, 2, 1, 3.

### Questão 12

Segundo Libâneo (2003, p. 261), a Lei de Diretrizes e Bases nº 9.394/96 apresenta três modalidades de educação.

Assinale a alternativa que as apresenta **CORRETAMENTE**.

- (A) Educação fundamental, educação superior e educação de jovens e adultos.
- (B) Educação infantil, ensino fundamental e ensino médio.
- (C) Educação básica, educação superior e educação profissional.
- (D) Educação de jovens e adultos, educação profissional e educação especial.
- (E) Educação básica, educação superior e educação especial.

### Questão 13

Nos ambientes virtuais de aprendizagem, a interação ocorre por meio de dispositivos que permitem a comunicação tanto de forma síncrona, quanto assíncrona, possibilitando a criação de diferentes situações e procedimentos didáticos para incentivar a dialogicidade entre os atores envolvidos nesse processo. Considerando as possibilidades de interação pedagógica no ambiente virtual de aprendizagem, numere corretamente a coluna da esquerda de acordo com a da direita.

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| ( ) Trata-se de explicações detalhadas apresentadas aos alunos sobre as funções e ferramentas da plataforma que abriga o ambiente virtual de aprendizagem.         | (1) Fórum de discussão  |
| ( ) Deve ocorrer entre professores – alunos e alunos – tutores, caracterizada por uma comunicação bidirecional.  | (2) Linguagem dialógica |
| ( ) Os atores participantes na educação a distância têm possibilidades de estabelecer um processo comunicacional interativo e colaborativo em tempo real (online). | (3) Atividade síncrona  |
| ( ) Constitui atividade assíncrona e permite aos alunos construir o conhecimento sobre uma temática de forma colaborativa.   | (4) Chat                |
| ( ) Trata-se de uma atividade online que permite uma discussão textual por escrito em tempo real entre vários participantes.                                       | (5) Ambientação         |

A ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo, é:

- (A) 5, 2, 3, 1, 4.
- (B) 3, 1, 4, 5, 2.
- (C) 4, 5, 1, 3, 2.
- (D) 3, 5, 4, 2, 1.
- (E) 3, 2, 4, 1, 5.

### Questão 14

Segundo os autores Santos e Weber (2013), qual o significado do termo “ubiquidade”? Assinale a resposta **CORRETA**.

- (A) Funcionalidade da plataforma que abriga o ambiente virtual de aprendizagem.
- (B) Processo de aprendizagem baseado em livros didáticos.
- (C) Metodologia de ensino inovadora que o professor utiliza em sala de aula.
- (D) Objeto de aprendizagem utilizado na educação a distância.
- (E) Habilidade de comunicação a qualquer tempo e hora, por meio de dispositivos móveis.

### Questão 15

De acordo com determinada abordagem do processo ensino e aprendizagem, privilegia-se um ou outro aspecto do fenômeno educacional (Mizukami, 1986). Analise a concepção de avaliação nas diferentes abordagens e numere corretamente a coluna da esquerda de acordo com a da direita.

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| ( ) O professor deverá considerar as soluções erradas ou incompletas dos alunos, pois não se pode deixar de levar em conta os diferentes estágios de desenvolvimento. | 1. Abordagem Tradicional        |
| ( ) O aluno assume responsabilidade pelas formas de controle de sua aprendizagem.   | 2. Abordagem Comportamentalista |
| ( ) A avaliação é elemento constituinte da própria aprendizagem, pois fornece dados para o próximo comportamento a ser modelado.                                      | 3. Abordagem Humanista          |
| ( ) A avaliação é realizada visando à reprodução do conteúdo comunicado em sala de aula.  | 4. Abordagem Cognitivista       |
| ( ) A avaliação consiste na autoavaliação ou avaliação mútua da prática educativa por professor e alunos.   | 5. Abordagem Sociocultural.     |

A ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo, é:

- (A) 4, 5, 3, 1, 2.
- (B) 5, 4, 2, 1, 3.
- (C) 4, 3, 2, 1, 5.
- (D) 3, 5, 4, 2, 1.
- (E) 2, 5, 4, 3, 1.

### Questão 16

O Brasil destaca-se há algum tempo pela sua produção de espumantes, seja em qualidade, seja em quantidade, de modo que, não raro, ouve-se falar em “segundo melhor espumante do mundo”. Em relação à elaboração de espumantes, o primeiro produto historicamente comprovado como tal foi oriundo de onde?

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- (A) Trento, Itália.
- (B) Sul da França.
- (C) Interior russo.
- (D) País Basco espanhol.
- (E) Norte da França.

### Questão 17

A legislação brasileira atual considera que o Espumante Moscatel deve ser elaborado de acordo com uma das assertivas a seguir. Assinale a **CORRETA**.

- (A) em tanques
- (B) em tanques de pressão, pelo método Charmat.
- (C) pelo método Asti.
- (D) em recipiente fechado.
- (E) pela segunda fermentação.

### Questão 18

A terminologia de análise sensorial é um tanto controversa, seja pela pretensa subjetividade, seja pelo uso de termos variáveis de país a país. Alguns termos, no entanto, são típicos e consagrados, como capitoso, que significa \_\_\_\_\_. Assinale a alternativa **CORRETA**.

- (A) leve.
- (B) elegante.
- (C) encorpado.
- (D) equilibrado.
- (E) alcoólico.

### Questão 19

Os vinhos licorosos possuem uma longa história no mundo do vinho, sendo além de produtos muito valorizado sensorialmente, uma forma de se conservar o vinho, descoberta durante a história. Há uma série de produtos típicos dos diferentes países e regiões vitivinícolas mundiais.

Considerando as características dos principais vinhos licorosos, avalie o acerto das afirmações adiante e marque com **V** as verdadeiras e com **F** as falsas.

- ( ) Vinho Jerez é obtido de maneira natural com mostos que possuem uma graduação alcoólica potencial superior a 15%, não necessitando realizar adição de álcool vínico. Realiza-se uma maturação no sistema de criaderas e soleras durante o período mínimo de dois anos em recipientes tradicionais de madeira de carvalho com capacidade inferior a mil litros.
- ( ) Vinhos Madeira são elaborados tradicionalmente a partir das cultivares Touriga Nacional e Tinta Roriz, realizam uma fermentação parcial de forma lenta e posteriormente é feita a adição de aguardente vínica para se obter a parada de fermentação e o teor alcoólico final desejado.
- ( ) Vinhos do Porto são elaborados por meio de uma fermentação alcoólica completa e posteriormente é adicionada uma mistela que aporta açúcares e teor alcoólico. As cultivares empregadas na sua elaboração são: Touriga Nacional, Tinta Negra Mole, Sercial, Verdelho, Boal e Malvasia.
- ( ) Vinhos Botritizados: as uvas sofrem a ação da podridão nobre que ocorre em condições climatológicas determinadas, incrementando o teor de açúcares da uva a partir da qual podem ser elaborados vinhos doces de grande qualidade e prestígio.
- ( ) Vinho Tokaji é o vinho da Hungria, o mais antigo entre os licorosos que sofrem ação de podridão nobre, produz-se a partir das cultivares Furmint e Muscat Lunel. O vinho doce por excelência de Tokaji é o Aszú.

A ordem **CORRETA**, de cima para baixo, é:

- (A) F, F, F, V, V.
- (B) F, V, V, F, F.
- (C) F, F, F, F, V.
- (D) V, V, F, V, F.
- (E) F, F, V, V, F.

### Questão 20

Além do maquinário específico para elaboração de vinhos, uma instalação vinícola poderá conter diferentes recipientes para fermentação e estocagem. Na história do vinho, o homem construiu diferentes recipientes, de maior e menor volume, para conter o vinho, alguns melhores e outros piores. Atualmente existem diferentes tipos de materiais utilizados para a produção desses recipientes de armazenamento e fermentação.

Considerando as características dos principais materiais utilizados na Indústria Enológica, avalie o acerto das afirmações adiante e marque com **V** as verdadeiras e com **F** as falsas.

- ( ) Os recipientes de madeira apresentam limitações no uso de produtos de limpeza e desinfecção, gerando uma higiene inadequada, além disso apresentam baixo coeficiente de transferência de calor, mas podem permitir a entrada de oxigênio que contribui na polimerização dos taninos da uva e da madeira com as antocianinas da uva.
- ( ) Os tanques de fibra alimentar revestidos com fibra de vidro são depósitos que devem ser franqueados antes de serem utilizados, com uma solução de aço tartárico a 10%, aplicando 3 a 4 vezes sobre a superfície e deixando alguns dias secando entre as aplicações.
- ( ) Os depósitos de cimento armado revestidos internamente com tinta epóxi são facilmente higienizáveis e amplamente utilizados para a conservação dos vinhos devido à sua baixa troca térmica. O interior do tanque pode ser pintado de diferentes cores para facilitar a manipulação.
- ( ) O uso do aço inox em tanques vinários permite o uso de diversos acessórios durante a produção de um tanque, dentre estes podemos citar: portas inferiores com pistão hidráulico para descube, apoio sobre pés, válvula de segurança, cintas de refrigeração e saca-amstras.
- ( ) Os tanques de aço inox do tipo AISI 304 são utilizados na Indústria Enológica, para a conservação de mosto abafado, devido à sua capacidade de resistir a elevados níveis de anidrido sulfuroso livre, porém são pouco utilizados em função de seu elevado custo.

A ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo, é:

- (A) V, F, V, F, F.
- (B) V, F, V, V, V.
- (C) F, V, V, F, F.
- (D) V, F, V, V, F.
- (E) F, F, V, V, F.

### Questão 21

Muito se fala sobre a interdição de elaboração de vinhos a partir de uvas de origem americana, tendo como maior exemplo a União Europeia, que não permite que sejam elaborados tais fermentados. No Brasil, além do largo consumo, da preferência popular e do baixo custo, esses vinhos possuem enquadramento legal, respondendo por mais de 80% da produção nacional.

Em relação a essa questão, assinale a alternativa **CORRETA**.

- (A) Vinhos de variedades viníferas são chamados de finos, ou finos de mesa.
- (B) Vinhos de mesa são os que se elaboram com variedades americanas e híbridas.
- (C) Vinhos de variedades viníferas são chamados vinhos de mesa de viníferas.
- (D) Vinho especial é o que contém no mínimo 50% de vinho de viníferas.
- (E) Vinho de variedades híbridas é chamado de vinho de mesa de híbridas.

### Questão 22

De acordo com a legislação pertinente brasileira, os vinhos frisantes diferenciam-se dos espumantes devido a quais características? Assinale a alternativa **CORRETA**.

- (A) Por poderem ser elaborados de variedades americanas e híbridas.
- (B) Por terem menores pressões mínimas e máximas.
- (C) Por poderem ser engarrafados em recipientes não resistentes à pressão.
- (D) Em razão de possuírem teor alcoólico máximo inferior aos espumantes.
- (E) Por sofrerem carbonatação artificial.

### Questão 23

Em relação aos derivados da uva e do vinho sob a legislação brasileira, leia as afirmações a seguir e marque **V** para as verdadeiras e **F** para as falsas.

- ( ) A bagaceira pode ser elaborada com a adição de álcool vínico.
- ( ) O vinho composto pode ser adicionado de álcool etílico potável e substâncias vegetais e animais.
- ( ) O Brandy deve obrigatoriamente ser envelhecido por 12 meses em recipientes de carvalho.
- ( ) Pisco é o destilado de fermentado de uvas, aromáticas ou não.
- ( ) Filtrado doce é a bebida à base de mosto de uva, vinho e gás carbônico.

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA** de cima para baixo.

- (A) V, V, F, F, F.
- (B) V, F, V, V, F.
- (C) F, V, V, V, V.
- (D) V, F, F, F, F.
- (E) F, F, F, V, V.

### Questão 24

Sobre os vinhos licorosos, leia as afirmações a seguir e marque **V** para as verdadeiras e **F** para as falsas.

- ( ) São, em maior ou menor grau, doces.
- ( ) Definem-se pelo teor alcoólico elevado.
- ( ) Podem ser elaborados por aguardentação.
- ( ) Não podem receber adição de açúcares.
- ( ) Devem ser elaborados exclusivamente de variedades viníferas.

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA** de cima para baixo.

- (A) V, V, V, F, F.
- (B) V, F, V, V, F.
- (C) F, V, V, F, F.
- (D) V, V, F, F, V.
- (E) F, F, F, V, V.

### Questão 25

Em relação aos clarificantes utilizados em Enologia, leia as afirmações a seguir e marque **V** para as verdadeiras e **F** para as falsas.

- ( ) Bentonite e caseinato de potássio podem ser clarificantes com boa ação em mostos e vinhos brancos com oxidação.
- ( ) A clarificação de vinhos tintos com clarificantes proteicos necessita de um clarificante mineral.
- ( ) Cola de peixe possui boa afinidade para a clarificação geral de mostos e vinhos brancos.
- ( ) Em períodos anteriores, sangue de bovinos era utilizado para clarificação de vinhos tintos.
- ( ) Taninos são clarificantes adequados à limpeza de mostos brancos.

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA** de cima para baixo.

- (A) F, V, V, V, F.
- (B) V, V, F, F, F.
- (C) V, F, F, V, V.
- (D) F, F, V, F, V.
- (E) V, F, V, V, V.

### Questão 26

Atualmente, o produtor rural pode elaborar vinhos e vendê-los, desde que siga algumas condições.

Abaixo estão colocadas corretamente essas condições, **EXCETO** uma, assinale-a.

- (A) Envasar o vinho na propriedade.
- (B) Usar como máximo 30% de uvas de fora da propriedade rural.
- (C) Produzir um máximo de 20.000L anuais.
- (D) Designar o produto como “vinho artesanal”.
- (E) Ter técnico legalmente habilitado como responsável.

### Questão 27

Associe adequadamente as duas colunas, referentes a insumos da indústria enológica mundial.

- |                   |   |
|-------------------|---|
| ( 1 ) PVPP        | ( ) Evita, por seu mecanismo específico de ação, oxidações.                       |
| ( 2 ) Glutathione | ( ) É clarificante de alta afinidade a mostos e vinhos oxidados.                  |
| ( 3 ) CMC         | ( ) Essencial para o desenvolvimento da fermentação alcoólica<br>sã, sem desvios. |
| ( 4 ) DAP         | ( ) Auxiliar da estabilização tartárica do vinho.                                 |

A ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo, é:

- (A) 2, 1, 4, 3.
- (B) 1, 3, 2, 4.
- (C) 1, 4, 2, 3.
- (D) 2, 4, 1, 3.
- (E) 3, 4, 1, 2.

### Questão 28

Em relação aos mecanismos de separação de sólidos e líquidos em Enologia, leia as afirmações a seguir e marque **V** para as verdadeiras e **F** para as falsas.

- Prensas pneumáticas permitem alto rendimento em mosto e vinho prensa.
- Prensas de prato são indicadas, sobretudo, para prensagem de uvas brancas.
- Prensas hidráulicas apresentam bom rendimento em líquido.
- Esgotadores dinâmicos, ao encurtar o tempo de processamento das uvas em relação aos estáticos, proporcionam maior qualidade ao vinho.
- Esgotadores estáticos baseiam-se em tempos de maceração variáveis.

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA** de cima para baixo.

- (A) F, F, V, F, V.
- (B) V, F, F, V, F.
- (C) F, V, V, F, V.
- (D) F, V, V, F, F.
- (E) V, F, F, V, V.

### Questão 29

Em relação aos sistemas de vinificação em tinto, leia as afirmações a seguir e marque **V** para as verdadeiras e **F** para as falsas.

- A termovinificação permite a obtenção de vinhos mais coloridos e, conseqüentemente, mais tânicos.
- A maceração final a quente é utilizada permitindo temperaturas mais altas de fermentação, com objetivo de auxiliar a extração de polifenóis.
- A maceração pré-fermentativa a frio permite a obtenção de vinhos mais aromáticos.
- Na maceração carbônica, o vinho gota costuma ser menos desejado do que o prensa.
- Não há possibilidade de elaborar vinhos tintos sem maceração fermentativa.

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA** de cima para baixo.

- (A) F, F, V, F, F.
- (B) V, V, V, V, F.
- (C) V, F, F, F, V.
- (D) F, V, V, V, F.
- (E) V, V, F, V, V.

### Questão 30

Durante a fermentação alcoólica, há a ocorrência de diversos metabólitos intermediários de fermentação, a depender das condições nutricionais do mosto, da temperatura de fermentação, entre outros. Assinale a alternativa **CORRETA** que indica o composto do qual o glicerol é um derivado direto.

- (A) Acetaldeído.
- (B) Dihidróxicetona-fosfato.
- (C) Etanol.
- (D) Acetato de Etila.
- (E) Ácido pirúvico.

### Questão 31

A composição fenólica, sobretudo quando se trata de vinhos tintos, representa um dos fatores que mais atua na definição da qualidade global do produto, seja pelas características organolépticas, seja por aspectos ligados à estabilidade. Os polifenóis representam também a classe mais interessada nos fenômenos de utilização química do oxigênio, por isso é importante conhecer sua característica química e estrutural, a fim de conhecer melhor os mecanismos e as reações entre eles e o oxigênio.

Assinale a alternativa que **NÃO** representa uma reação química responsável pela evolução do vinho tinto.

- (A) Condensação tanino e tanino, requer a presença de oxigênio para um aumento progressivo do grau de polimerização médio, gerando a progressiva redução dos monômeros reativos presentes.
- (B) Polimerização entre taninos e antocianinas mediadas pelo acetaldeído, reação esta que ocorre exclusivamente em presença de oxigênio e leva a formação de complexos com coloração.
- (C) Hiperredução dos taninos por via oxidativa.
- (D) Oxidações não enzimáticas dos taninos.
- (E) Adição direta entre antocianinas e taninos.

### Questão 32

Modernamente, a goma arábica é amplamente utilizada como aditivo na indústria alimentar (vinhos e sucos, doces e chocolates, alimentos e bebidas com baixas calorias), farmacêutica (cápsulas de remédios) e como adesivo ou estabilizante para uma gama de produtos industriais (impressos, carimbos, pinturas e cerâmicas). No vinho, a goma arábica pode ser considerada um excelente estabilizante, atuando como um coloide protetor.

Assinale a alternativa **INCORRETA**, referente ao mecanismo de ação da goma arábica.

- (A) Evita a precipitação de matérias corantes que, nos vinhos, estão em estado coloidal, estabilizando a cor dos mesmos.
- (B) Permite evitar casses férricas ligeiras ( $12,0 - 15,0 \text{mg.L}^{-1}$  de ferro).
- (C) Permite evitar casses cúpricas de vinhos brancos (teores inferiores a  $1,5 \text{mg.L}^{-1}$  de cobre).
- (D) Aumenta o índice de polifenóis totais, já que é extraída da madeira da *Acacia senegal* ou *Acacia seyal*.
- (E) Facilita a fermentação malolática, melhorando o desenvolvimento das bactérias lácticas por funcionar como ativador, a exemplo de produtos comerciais desse tipo que possuem outros polissacarídeos em suas formulações.

### Questão 33

Mais de duas mil substâncias aromáticas estão relacionadas com o aroma dos vinhos. Como forma de classificação, os aromas são divididos em três categorias: Aromas Primários, Secundários e Terciários. Em tal classificação são envolvidas características da variedade, do processo e do envelhecimento.

Considerando os diferentes aromas do vinho e seus precursores, associe a coluna da direita com a da esquerda de acordo com os descritores aromáticas das substâncias.

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| (1) Pirazinas            | ( ) Banana, Abacaxi, Goiaba.            |
| (2) Norizoprenóides      | ( ) Cassis, Apricô, Pêra, Pômelo, Café. |
| (3) Ésteres Alifáticos   | ( ) Pimentão Verde, Azeitona e Vegetal. |
| (4) Compostos Enxofrados | ( ) Rosas, Violeta, Menta e Tabaco.     |

A ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo, é:

- (A) 3, 2, 1, 4.
- (B) 4, 3, 1, 2.
- (C) 2, 4, 1, 3.
- (D) 1, 3, 2, 4.
- (E) 3, 4, 1, 2.

### Questão 34

Depois de rompidas as bagas da uva, iniciam-se de forma imediata dois tipos de fenômenos: um, de maceração ou troca de substâncias entre o mosto e as partes sólidas do cacho e outro, uma série de transformações bioquímicas produzidas por enzimas contidas na uva.

Relacione as colunas da direita e da esquerda considerando cada tipo de enzima e sua ação no mosto.

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| (1) Enzima Tirosinase         | ( ) Encontrada exclusivamente em uvas atacadas por <i>Botrytis cinereae</i> ; por ser uma enzima extracelular é mais facilmente extraível durante as operações mecânicas.  |
| (2) Enzima Lacase             | ( ) São capazes de hidrolisar substâncias com parte glucídica, liberando ao mosto substâncias aromáticas, precursores e antocianinas.  |
| (3) Enzimas Proteolíticas     | ( ) Hidrolisam ligações peptídicas de ligações de proteínas complexas. A uva possui em grande quantidade, sendo que durante a maturação da uva sua atividade e concentração são aumentadas, assim o mosto é rico nessa enzima. |
| (4) Enzima Glicosidase        | ( ) Catalisa a oxidação de ortodifenóis em ortoquinonas, compostos estes que podem também produzir a oxidação conjunta com flavonóis e antocianinas.   |
| (5) Enzima $\beta$ -glucanase | ( ) Enzima capaz de hidrolisar substâncias produzidas pelo <i>Botrytis cinerea</i> que provocam diminuição do rendimento em mosto durante as operações pré-fermentativas.  |

A ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo, é:

- (A) 5, 3, 4, 2, 1.
- (B) 2, 4, 3, 1, 5.
- (C) 1, 3, 4, 2, 5.
- (D) 5, 3, 4, 1, 2.
- (E) 1, 4, 3, 2, 5.

### Questão 35

Durante a elaboração, amadurecimento e envelhecimento dos vinhos tintos, existe uma evolução harmoniosa dos compostos fenólicos que eles contêm, provocando inicialmente uma modificação na cor, passando do vermelho-cereja dos vinhos jovens, até uma coloração telha ou alaranjada dos vinhos muito velhos. Também se produz uma melhora do gosto do vinho, aumentando a sensação de volume e redondez, ao passo que se reduz o amargor e a adstringência dos vinhos recém-elaborados. Existem várias metodologias analíticas para acompanhar a evolução do vinho, tratando-se especialmente dos compostos fenólicos e considerando as principais metodologias empregadas e seus objetivos.

Avalie o acerto das afirmações adiante e marque com **V** as verdadeiras e com **F** as falsas.

- ( ) Índice de etanol, expressa a quantidade de taninos combinados com polissacarídeos e está relacionado com a qualidade dos taninos.
- ( ) O índice PVPP expressa a porcentagem de antocianinas combinadas com os taninos.
- ( ) O índice de ácido clorídrico expressa a porcentagem de antocianinas que contribuem para a cor do vinho.
- ( ) Índice de ionização é baseado na instabilidade das procianidinas, fornece o grau de polimerização e, portanto, a qualidade dos vinhos.
- ( ) Índice de diálise, baseado na maior ou menor dificuldade de atravessar as moléculas de tanino por uma membrana de diálise.

A ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo, é:

- (A) V, V, F, F, V.
- (B) V, F, F, V, V.
- (C) F, V, V, F, F.
- (D) V, F, V, F, F.
- (E) F, F, V, V, F.

### Questão 36

A utilização de leveduras imobilizadas na elaboração de vinhos espumantes pelo método tradicional pode conseguir uma importante redução das manipulações do vinho e, por consequência, dos seus custos, em que fundamentalmente se destaca a eliminação da fase no pupitre, pela facilidade da extração das leveduras no suporte. Destacam-se as diversas possibilidades estudadas de suportes.

Assinale a alternativa abaixo que **NÃO** se trata de um método de imobilização de leveduras e/ou enzimas para espumantização.

- (A) Fixação por adsorção: deve-se colocar em contato o biocatalizador a fixar (microorganismo ou enzima) com o suporte adequado, sob condições físico-químicas adequadas para a fixação.
- (B) Suporte de bentonite: tem dupla finalidade de promover a clarificação do espumante e a própria fermentação; colocando o microorganismo em contato com a bentonite em condições específicas, obtém-se um gel estável.
- (C) Fixação química: funciona bem para fixação de enzimas, mas não é adequada para leveduras.
- (D) Fixação por inclusão: consiste em envolver as enzimas ou microorganismos no gel ou dentro de uma cápsula que impeça a saída do biocatalizador, mas permitindo a saída dos substratos e produtos do processo bioquímico.
- (E) Suporte tipo cápsulas: são testados diversos materiais: nylon, teflon, éster de celulose, policarbonato e etc.

### Questão 37

A tomada de espuma impõe certa dificuldade para as leveduras, posto que há teor alcoólico considerável e pressão. Na maioria dos casos, os espumantes são elaborados com \_\_\_\_\_, dada sua sabida excelência na elaboração desses produtos. Raramente são elaborados com \_\_\_\_\_, que é um fermento de excelência para vinhos de mesa, contudo não possui boa adaptação para espumantes.

Segundo a classificação atual de leveduras, citada por autores como Zambonelli (2003), completam **CORRETAMENTE** as lacunas, respectivamente, as palavras de qual alternativa? Assinale-a.

- (A) *Saccharomyces uvarum* e *Saccharomyces bayanus*.
- (B) *Saccharomyces bayanus* e *Saccharomyces cerevisiae*.
- (C) *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* e *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- (D) *Saccharomyces oviformis* e *Saccharomyces ellipsoideus*.
- (E) *Saccharomyces uvarum* e *Saccharomyces cerevisiae*.

### Questão 38

Em relação aos filtros utilizados em Enologia, leia as afirmações a seguir e marque **V** para as verdadeiras e **F** para as falsas.

- ( ) Filtros de massa utilizam meio filtrante de celulose que pode ser regenerada e reutilizada.
- ( ) Filtros tangenciais possuem amplo espectro de utilização, filtrando desde mostos até vinhos já estabilizados.
- ( ) Filtros a vácuo são bastante indicados para a filtração de vinhos já clarificados.
- ( ) Filtro prensa é indicado para mostos e vinhos mais carregados em turbidez, pois não dá muito afinamento.
- ( ) Filtros de pressão funcionam por aluvionamento contínuo, portanto, em ciclos.

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA** de cima para baixo.

- (A) V, V, V, F, F.
- (B) F, F, F, V, V.
- (C) F, V, F, F, V.
- (D) V, F, V, V, F.
- (E) V, V, F, V, V.

### Questão 39

Em relação às bombas utilizados em Enologia, leia as afirmações a seguir e marque **V** para as verdadeiras e **F** para as falsas.

- ( ) Bombas peristálticas são evitadas para uso em bombamento de mosto com bagaço, pois a pressão exercida sobre as partes sólidas gera muita borra.
- ( ) Bombas helicoidais são tradicionalmente usadas em mostos com bagaço.
- ( ) Bombas centrífugas, embora sejam utilizadas em remontadores automáticos, podem significar demasiada movimentação do bagaço.
- ( ) Bombas de pistão duplo podem ser essencialmente úteis na movimentação de vinhos na cantina, posto que a inversão de fluxo diminui a necessidade de reinstalação.
- ( ) O nome técnico da popularmente chamada “bomba Mohno” no meio enológico é bomba centrífuga.

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA** de cima para baixo.

- (A) F, V, V, V, F.
- (B) V, V, F, F, V.
- (C) F, F, V, V, V.
- (D) V, V, F, V, F.
- (E) V, F, V, F, F.

#### Questão 40

Associe adequadamente as duas colunas, referentes aos defeitos sensoriais do vinho.

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| ( 1 ) Bouchoné        | ( ) Degradação bacteriana do sorbato de potássio.   |
| ( 2 ) Etil-fenol      | ( ) Provocado por <i>Dekkera</i> spp. e <i>Brettanomyces</i> spp.                               |
| ( 3 ) Mercaptano      | ( ) Metabolismo de aminoácidos sulfurados em meio redutivo/de baixa oxigenação.                 |
| ( 4 ) Aroma a gerânio | ( ) Decomposição de compostos clorados por bactérias de diversos gêneros.                       |
| ( 5 ) Gosto de luz    | ( ) Metabolismo de bactérias acéticas de diversos gêneros em quaisquer etapas da vida do vinho. |
| ( 6 ) Gostos amílicos | ( ) Fotodecomposição de compostos sulfurados.   |
| ( 7 ) Acidez volátil  | ( ) Excessiva produção de ésteres e subprodutos de fermentação em temperaturas muito baixas.    |

A ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo, é:

- (A) 4, 1, 3, 2, 7, 5, 6.
- (B) 6, 2, 3, 1, 7, 5, 4.
- (C) 4, 2, 3, 1, 7, 5, 6.
- (D) 6, 1, 3, 2, 7, 5, 4.
- (E) 6, 2, 5, 1, 4, 3, 7.

## PROVA DISCURSIVA

A partir das definições, informações e orientações apresentadas a seguir, escreva um texto dissertativo de, no mínimo, 15 linhas e, no máximo, 60 (sessenta) linhas.

A Resolução nº 20/2013 do Conselho Superior do IFSC, de 20 de junho de 2013, em seu Artigo nº 1, dispõe a seguinte concepção:

“A extensão é um processo educativo, cultural e científico que, articulada de forma indissociável ao ensino e à pesquisa, viabiliza a relação entre o IFSC e a sociedade.”

- Considerando a lei nº 11.982 de dezembro de 2008 que cria a Rede de Institutos Federais de Educação Profissional, Científica e Tecnológica em âmbito nacional,
- Considerando seu artigo 7º que apresenta como objetivo dos Institutos Federais “estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional”,
- Levando em conta o conhecimento específico (conteúdos) da ementa do Edital 42/2014 e suas retificações da área pretendida,

Desenvolva um **texto** apresentando o **planejamento para um curso livre**<sup>1</sup>. Esse planejamento deve evidenciar a proposta e a justificativa da **estratégia metodológica**, bem como dos **recursos didáticos** necessários para atender a um curso de extensão, presencial noturno, com as seguintes características:

*A carga horária total do curso não pode ultrapassar 100 horas/aula, é um curso destinado a atender um grupo de 20 jovens (de 17 a 20 anos de idade) do gênero feminino, egressas do Ensino Médio (curso técnico integrado), de uma comunidade em situação de vulnerabilidade social, dos arredores de um bairro industrial de Joinville/SC.*

Para orientar sua atividade pedagógica neste curso, será necessário **escolher e definir um tema** respeitando os conhecimentos específicos da área (ementa do Edital 42/2014 e suas retificações) e, também, definir o tempo necessário para sua execução.

**Observação:** Reiteramos com base no Edital 42/2014 e suas retificações que os critérios para pontuação desta prova são: conhecimentos específicos e de legislação; conhecimento de metodologias e recursos didáticos; síntese e clareza textual; adequação à norma padrão da língua portuguesa, adequação ao nível de ensino e a relação com outras áreas do conhecimento.

<sup>1</sup> Segundo o Inciso VIII, do Art. 5º, da Resolução Nº 20/2013 do Conselho Superior do IFSC, de 20 de junho de 2013, cursos livres: “ação pedagógica de caráter teórico e/ou prático, de oferta não regular, que vise a aquisição de conhecimentos gerais, sem vínculo direto com a formação profissional, com carga horária, ementa e critérios de avaliação definidos, na modalidade presencial, semipresencial ou à distância;[...]”



