

Leia com atenção estas instruções gerais antes de realizar as provas.

- 1 Confira se este caderno de provas corresponde ao cargo/área (cabec alho 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 reclama es 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 ser a 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 ser a aceita pela leitora  tica.
- 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 anula o 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 comunica o entre os candidatos não será permitida, sob qualquer forma ou alega o.
- 14 Não será permitido o uso de calculadoras, dicionários, telefones celulares, *pen drive* ou de qualquer outro recurso didático, elétrico ou eletr nico, nem o uso de qualquer acessório que cubra as orelhas do candidato.
- 15 As provas objetiva e discursiva ter o dura o de cinco horas e trinta minutos (das 13h e 30 min às 19h), incluído o tempo para preenchimento dos cartões de respostas. A dura o será de seis horas e trinta minutos (13h e 30min às 20h) apenas para os candidatos que tiveram a sua solicita o 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.



Instituto Federal
de Santa Catarina

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

Conforme o estabelecido pela Lei nº 8112/90, associe a coluna da direita com a da esquerda.

- | | | |
|--------------------|-----|---|
| I. Reversão | () | É o deslocamento do servidor, a pedido ou de ofício, no âmbito do mesmo quadro, com ou sem mudança de sede. |
| II. Readaptação | () | É o deslocamento de cargo de provimento efetivo, ocupado ou vago no âmbito do quadro geral de pessoal, para outro órgão ou entidade do mesmo Poder. |
| III. Reintegração | () | É o retorno do servidor estável ao cargo anteriormente ocupado. |
| IV. Recondução | () | É a reinvestidura do servidor estável no cargo anteriormente ocupado, ou no cargo resultante de sua transformação, quando invalidada a sua demissão por decisão administrativa ou judicial. |
| V. Remoção | () | É o retorno à atividade de servidor aposentado. |
| VI. Redistribuição | () | É a investidura do servidor em cargo de atribuições e responsabilidades compatíveis com a limitação que tenha sofrido em sua capacidade física ou mental, verificada em inspeção médica. |

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

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

Questão 2

Assinale a alternativa em que a afirmativa sobre a Educação Profissional e Tecnológica, de acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, está **CORRETA**.

- (A) O ingresso em cursos superiores de tecnologia é permitido somente aos egressos de cursos técnicos de nível médio do mesmo eixo tecnológico, aprovados no ENEM ou no Vestibular.
- (B) O acesso de pessoas privadas de liberdade e de índios à Educação Profissional e Tecnológica só poderá ocorrer mediante autorização do Ministério da Justiça e da Fundação Nacional do Índio, respectivamente.
- (C) O ingresso aos cursos técnicos de nível médio concomitante, na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, é permitido a concluintes do Ensino Médio, com, no mínimo, 21 (vinte e um) anos de idade.
- (D) O conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.
- (E) Aos professores da Educação Profissional e Tecnológica é exigida experiência em atividade profissional na área em que atuará como docente.

Questão 3

Leia com atenção as afirmativas sobre a História da Educação Profissional e Tecnológica no Brasil e, a seguir, marque com **(V)** as verdadeiras e com **(F)** as falsas.

- () A transformação das Escolas de Aprendizes Artífices em Liceus Industriais deu-se a partir da necessidade de implantação de cursos técnicos de nível médio.
- () O ingresso em qualquer curso superior para o aluno concluinte de um curso técnico de nível médio só foi possível a partir da aprovação da Lei nº 9.394, de 20 de fevereiro de 1996.
- () O processo de criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia deu-se por meio da Lei nº 11.892, de 29/12/2008 e o IFSC foi criado mediante transformação do Centro Federal de Educação Tecnológica de Santa Catarina.
- () A Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica é vinculada ao Ministério da Educação e é constituída pelos Institutos Federais, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, os Centros Federais de Educação Tecnológica de Minas Gerais e do Rio de Janeiro, as Escolas Técnicas vinculadas às Universidades Federais e pelo Colégio Pedro II.
- () Em 1978, todas as Escolas Técnicas Federais existentes foram transformadas em Centros Federais de Educação Tecnológica com a atribuição de formar engenheiros de operação e tecnólogos.

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

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

Questão 4

Todas as alternativas abaixo estão previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC (2015-2019), **EXCETO UMA**, assinale-a.

- (A) Organização Didático-Pedagógica.
- (B) Regulamento Eleitoral para escolha de Reitor e Diretores dos Campi.
- (C) Organização e Gestão de Pessoal.
- (D) Planejamento Estratégico.
- (E) Capacidade e Sustentabilidade Financeira.

Questão 5

Leia as afirmativas sobre a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, de acordo com a Resolução CNE/CEB nº 6, de 20/09/2012 e verifique sua veracidade.

- I. A Educação Profissional Técnica de Nível Médio é desenvolvida nas formas articulada e subsequente ao Ensino Médio.
- II. Os cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio são organizados por eixos tecnológicos e têm suas cargas horárias mínimas indicadas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.
- III. Possibilita atividades não presenciais de até 25% (vinte e cinco por cento) da carga horária diária dos cursos técnicos de nível médio, desde que haja suporte tecnológico e atendimento pedagógico especializado.
- IV. Estabelece a possibilidade de cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio na forma articulada com o Ensino Médio, na modalidade de Educação de Jovens e Adultos.

Assinale a alternativa que apresenta somente as afirmativas **CORRETAS**.

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

Questão 6

O art. 1º da Lei nº 12.711/2012 estabelece que “as instituições federais de educação superior, vinculadas ao Ministério da Educação, reservarão, em cada concurso seletivo para ingresso nos cursos de graduação, por curso e turno, no mínimo 50% (cinquenta por cento) de suas vagas para estudantes que tenham cursado integralmente o ensino médio em escolas públicas”.

Em relação ao preenchimento dessas vagas, 50% deverão ser reservadas aos estudantes oriundos de famílias com renda igual ou inferior a quanto?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) 2,5 salários-mínimos (dois salários-mínimos e meio), per capita.
- (B) 1 salário-mínimo (um salário-mínimo), per capita.
- (C) 0,5 salário-mínimo (meio salário-mínimo), per capita.
- (D) 2 salários-mínimos (dois salários-mínimos), per capita.
- (E) 1,5 salário-mínimo (um salário-mínimo e meio), per capita.

Questão 7

O direito de um aluno contestar critérios avaliativos, podendo recorrer às instâncias escolares superiores, está garantido em que documento?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC.
- (B) Constituição Federal de 1988.
- (C) Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.
- (D) Estatuto da Criança e do Adolescente.
- (E) Plano Nacional de Educação.

Questão 8

Leia o texto.

Os Objetos de Aprendizagem são elementos de uma nova metodologia de ensino e aprendizagem baseada no uso do computador e da Internet. É uma tecnologia recente que abre caminhos na educação a distância, trazendo inovações e soluções que podem beneficiar todos os envolvidos no processo.

Acerca dos objetos de aprendizagem, marque as afirmações verdadeiras com **(V)** e as falsas com **(F)**.

- () Os objetos de aprendizagem são recursos digitais que podem ser usados, reutilizados e combinados com outros objetos para formar um ambiente de aprendizado rico e flexível.
- () Os objetos de aprendizagem podem ser produzidos em qualquer mídia ou formato, podendo ser simples como uma apresentação de slides ou complexos como uma simulação.
- () Os repositórios dos objetos de aprendizagem possibilitam atender somente aos professores do ensino superior, com recursos de alta qualidade que podem ser identificados e reutilizados em sua prática pedagógica.
- () A Interoperabilidade e a flexibilidade não constituem características para o desenvolvimento de objetos de aprendizagem.
- () A utilização de objetos de aprendizagem representa um novo modo de aprender mediada pelo computador, dessa forma constitui um recurso pedagógico que propicia a participação ativa do aprendiz, eliminando a mediação do professor.
- () Os objetos de aprendizagem que se utilizam das potencialidades interativas de multimídia e hipermídia representam uma comunicação didática entre professor-estudante e estudante-estudante.

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

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

Questão 9

Leia atentamente o texto a seguir:

“Promover a inclusão e formar cidadãos, por meio de educação profissional, científica e tecnológica, gerando, difundindo e aplicando conhecimento e inovação, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural” (PDI/IFSC – 2015/2019, p. 27)

De que se trata o texto acima?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) Da Missão do IFSC.
- (B) Da Visão do IFSC.
- (C) De um dos Valores do IFSC.
- (D) De uma das Finalidades do IFSC.
- (E) De um dos Objetivos do IFSC.

Questão 10

Leia o texto.

A inclusão escolar propõe um modo de organização do sistema educacional que considera as necessidades de todos os alunos, assim a inclusão não atinge apenas alunos com deficiência e ou necessidades específicas, mas todos os demais, promovendo o acesso e a permanência, independentemente de suas necessidades e possibilidades de aprendizagem (Rodrigues, 2008).

Em relação à educação inclusiva, todas as alternativas abaixo são corretas, **EXCETO UMA**, assinale-a.

- (A) A Língua Brasileira de Sinais – Libras deve ser inserida como disciplina curricular obrigatória nos cursos de formação de professores para o exercício do magistério, em nível médio e superior e nos cursos de Fonoaudiologia.
- (B) Na perspectiva da Educação Inclusiva, a Educação Especial integra a proposta pedagógica da escola regular, promovendo o atendimento educacional especializado.
- (C) A Educação Especial é uma modalidade de ensino que se realiza em todos os níveis, etapas e modalidades de ensino, tendo o atendimento educacional especializado como parte integrante do processo educacional.
- (D) A Política Nacional de Educação Especial, na perspectiva da Educação Inclusiva, assegura a inclusão escolar de alunos com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento, altas habilidades e superdotação.
- (E) Na LDB 9394/1996, a Educação Especial constitui a modalidade de educação escolar oferecida exclusivamente na rede regular de ensino, para alunos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento, altas habilidades e superdotação.

Questão 11

Segundo Libâneo (2003, p. 323), “a organização e os processos de gestão escolar assumem diferentes modalidades, conforme a concepção que se tenha das finalidades sociais e políticas da educação em relação à sociedade e à formação dos alunos”.

Considerando as diferentes concepções de organização escolar associe corretamente a coluna da direita e a coluna da esquerda.

- | | |
|-------------------------------|--|
| (1) Técnico-Científica | () Recusa as normas e os sistemas de controles, acentuando a responsabilidade coletiva. |
| (2) Autogestionária | () A organização escolar é concebida como uma realidade objetiva, neutra que funciona racionalmente, devendo ser planejada e controlada para alcançar maiores índices de eficiência e eficácia. |
| (3) Interpretativa | () A ação organizadora valoriza as interpretações, os valores, as percepções e os significados subjetivos, destacando o caráter humano. |
| (4) Democrática Participativa | () Fundamenta-se na responsabilidade coletiva, na ausência de direção centralizada e na ênfase da participação direta e por igual de todos os participantes da instituição. |
| | () Baseia-se na relação orgânica entre a direção e a participação dos membros da equipe, defendendo uma forma coletiva de tomada de decisões. |
| | () Todos dirigem e são dirigidos, todos avaliam e são avaliados. |
| | () Predomina uma visão burocrática e tecnicista da escola, dando ênfase à estrutura organizacional. |

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

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

Questão 12

Leia o texto.

“O planejamento, em relação aos diversos níveis, deve ser o instrumento direcional de todo o processo educacional, pois ele tem condições de estabelecer e determinar as grandes urgências, de indicar as prioridades básicas e de ordenar e determinar todos os recursos e meios necessários para a consecução de metas da educação.” (Menegolla e Sant’Anna, 2001, p.31)

Considerando as características dos diferentes níveis de planejamento, associe a coluna da direita com a da esquerda.

- | | |
|------------------------------|--|
| (1) Planejamento Educacional | () É de fundamental importância para a escola e para o aluno, pois determina os objetivos, relaciona as disciplinas, os conteúdos, as atividades e experiências que possibilitarão o alcance dos objetivos de aprendizagem. |
| (2) Planejamento da Escola | () Define a organização de um conjunto de disciplinas que serão ministradas e desenvolvidas em uma escola. |
| (3) Planejamento curricular | () Torna-se necessário, tendo em vista as finalidades da educação, constituindo o instrumento básico para que todo o processo educativo se concretize. |
| (4) Plano de curso | () Constitui uma atividade que envolve o processo de reflexão, de decisões sobre a organização, o funcionamento e a proposta pedagógica da instituição. |
| (5) Plano de disciplina | () Expressa a proposta de trabalho do professor, constituindo a previsão do desenvolvimento do conteúdo. Corresponde ao nível de maior detalhamento do processo de planejamento didático. |
| (6) Plano de aula | () Sistematiza a ação do professor, pois expressa a previsão de conhecimentos e conteúdos que serão ministrados, a definição dos objetivos e a seleção de procedimentos e técnicas de ensino. |

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

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

Questão 13

Leia o texto.

“Isto é um currículo: um ser falante, como nós, efeito e derivado da linguagem [...] Um ser sem coerência e sem profundidade. Que experimenta razões fracionadas, construídas ao redor de pedaços de falas de cada um. Que pode (pode?) ser qualquer coisa, em qualquer momento. Que não sabe mais para onde vai, mas que mesmo assim, continua em frente, querendo saber das condições históricas e políticas, que produzem as verdades linguajeiras de um currículo” (CORAZZA, 2002, p.14).

Assinale a alternativa que indica a concepção de currículo destacada pelo texto acima.

- (A) Currículo progressista
- (B) Currículo pós-estruturalista
- (C) Currículo crítico
- (D) Currículo por competências
- (E) Currículo multiculturalista

Questão 14

A lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, em seu art. 8º, determina que “A União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios organizarão, em regime de colaboração, os respectivos sistemas de ensino”.

A partir dessa premissa, associe as colunas abaixo, analisando as responsabilidades da União, Estados, Distrito Federal e Municípios em relação aos sistemas da educação brasileira.

- | | |
|----------------------|--|
| (1) União | () Exercer ação redistributiva em relação às suas escolas. |
| (2) Estados | () Coletar, analisar e disseminar informações sobre a educação. |
| (3) Distrito Federal | () Aplicam-se as competências referentes aos Estados e aos Municípios. |
| (4) Municípios | () Assegurar o ensino fundamental e oferecer, com prioridade, o ensino médio. |

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

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

Questão 15

“A História da Educação amplia a memória e a experiência, o leque de escolhas e de possibilidades pedagógicas, o que permite um alargamento do repertório dos educadores e lhes fornece uma visão da extrema diversidade das instituições escolares do passado. Para além disso, revela que a educação não é um 'destino', mas uma construção social, o que renova o sentido da ação quotidiana de cada educador” (CAMBI, 1999, p.13).

A partir da leitura do texto acima, analise as afirmações que seguem e marque com **(V)** as verdadeiras e com **(F)** as falsas.

- () A preocupação com o ensinar é antiga e já a encontramos no século XVI, com o “pai da Didática”, o autor Jan Amos Comênio que escreveu uma grande obra conhecida como a Didática Magna que marca o início da organização da didática.
- () O conhecido movimento da Escola Nova opôs-se ao ensino tradicional e agregou muitos teóricos da educação, entre eles Paulo Freire, Pestalozzi e Foucault.
- () John Locke foi o fundador do empirismo, representante de um pensamento crítico que pretendia submeter todo pensamento a uma prova de experiência. Além disso, contestava práticas de autoritarismo e punições corporais como métodos educativos.
- () A Paideia relaciona-se à ideia de educação integral, desenvolvida por Henry Wallon e que tem como exemplo a educação da Grécia Antiga.

Assinale a alternativa que indica a ordem **CORRETA** de cima para baixo.

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

Questão 16

A maioria dos chocolates comercializados não disponibiliza, em seus rótulos, a informação da quantidade de cacau que compõe seu produto. Para ser considerado chocolate, o produto deve conter o mínimo de 25% de cacau em sua composição (ANVISA).

Analise as etapas do processamento do chocolate e assinale a alternativa cuja sequência do processo está **CORRETA**.

- (A) Pesagem dos ingredientes; Mistura; Refino; Conchagem; Moldagem; Temperagem; Embalagem.
- (B) Pesagem dos ingredientes; Mistura; Cristalização; Adição de aditivos; Moldagem; Temperagem; Embalagem.
- (C) Mistura dos ingredientes; Decantação; Lecitinagem; Conchagem; Moldagem, Refrigeração; Embalagem.
- (D) Mistura de manteiga de cacau e açúcar; Agitação; Precipitação; Refino; Moldagem; Temperagem; Embalagem.
- (E) Obtenção do cacau; Refino; Cozimento; Refrigeração; Mistura; Moldagem; Embalagem.

Questão 17

Em junho de 2015 a ANVISA proibiu a distribuição e a comercialização de dois lotes do produto azeite de oliva extravirgem da marca X (D.O.U de 24/06/2015, Res. nº 1807), porque apresentou resultados insatisfatórios no ensaio de ácidos graxos, conforme laudo de análise fiscal emitido pelo Instituto Adolfo Lutz.

Considerando as reações características dos ácidos graxos, analise as afirmativas abaixo e assinale a **INCORRETA**.

- (A) A hidrólise do óleo ou da gordura pode ser observada após uso repetido em frituras; o catalisador é o calor e os ácidos graxos livres se acumulam com o aumento do tempo de operação, tal reação também pode ser favorecida por altas temperaturas, pressão e ação de enzimas lipolíticas.
- (B) O índice de iodo é definido como o número de gramas de iodo absorvido por 100g de gordura ou a porcentagem de iodo absorvido e corresponde ao número de duplas ligações da gordura avaliada.
- (C) A interesterificação também é usada na determinação da composição em ácidos graxos de qualquer material graxo e eles devem ser convertidos em uma forma mais prontamente vaporizável, pelo preparo de seus ésteres metílicos.
- (D) O índice de saponificação foi substituído pela análise da composição em ácidos graxos por cromatografia gasosa, sendo o peso em miligramas de KOH necessário para saponificar completamente 1 g de gordura.
- (E) A halogenação, em que ocorre adição de cloro, bromo, monocloreto de iodo ou monobrometo de iodo, é uma reação utilizada na indústria para a obtenção de gorduras hidrogenadas, em que átomos de hidrogênio são adicionados às duplas ligações de ácidos graxos insaturados, convertendo-os a ácidos graxos saturados ou de menor grau de insaturação.

Questão 18

O rótulo é a identidade do produto alimentício e é importante tanto para o produtor quanto para o consumidor. A rotulagem é a forma de comunicação utilizada pelo fabricante para indicar a composição do alimento que será ingerido, e do consumidor saber o que está comprando.

Considerando a legislação sobre a rotulagem de alimentos, quais afirmações podemos considerar como corretas?

1. Para vincular o alimento à palavra “light”, o produto deve ter pelo menos 25% a menos de um determinado nutriente (açúcar, gordura total, gordura saturada, sódio ou valor energético) que o produto convencional do mesmo fabricante.
2. De acordo com a resolução RDC 259/02 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, são informações obrigatórias no rótulo de um alimento: designação do produto (recomendação de uso), lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, tabela nutricional e valor energético.
3. A partir de 2016, os rótulos deverão informar a existência de dezessete alimentos causadores de alergias alimentares, contendo as inscrições: “Alérgicos: contém *nomes comuns dos alimentos* que causam alergias alimentares”, “Alérgicos: contém *derivados de nomes comuns dos alimentos* que causam alergias alimentares” ou “Alérgicos: contém *nomes comuns dos alimentos* que causam alergias alimentares e derivados”.
4. Apesar de a fenilalanina ser um aminoácido não metabolizado pelo organismo de pessoas com fenilcetonúria e poder causar intoxicação e sérios problemas neurológicos, a obrigatoriedade do termo em rótulos deixou de ser obrigatória a partir de dezembro de 2014.
5. Em 2005 foi aprovada a lei que tornava obrigatória a sinalização de alimentos transgênicos na rotulagem, porém tal obrigatoriedade deixou de existir a partir da aprovação pelo Congresso do Projeto de Lei, em 28 de abril de 2015, que dispensa o símbolo “T” das embalagens dos produtos transgênicos.

Assinale a alternativa que contém as afirmações **CORRETAS**.

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

Questão 19

“A grande preocupação em torno dos alimentos transgênicos, do uso de agrotóxicos e conservantes pode ofuscar os cuidados com um inimigo natural dos cereais, das frutas e dos vegetais os quais também têm potencial para comprometer a saúde humana. Produzidas por fungos durante a ação de decomposição do alimento, as micotoxinas são altamente tóxicas e cancerígenas” (Correio Brasiliense, 09/07/2013).

Sobre micotoxinas, todas as alternativas abaixo estão corretas, **EXCETO UMA**, assinale-a.

- (A) Os principais fatores que influenciam o desenvolvimento dos fungos durante o armazenamento são: teor de umidade dos grãos, atividade de água e umidade relativa do ambiente; temperatura; presença de insetos e ácaros e materiais estranhos (veículos de contaminação).
- (B) As aflatoxinas são produzidas por fungos pertencentes ao gênero *Bacillus*, apresentam propriedades hepatocarcinogênicas e altamente toxigênicas, sendo que seu efeito tóxico pode ser de curta duração (aflatoxicose aguda) ou de longa duração (aflatoxicose crônica).
- (C) A ocratoxina é uma nefrotoxina, tendo como alvo secundário o fígado, sendo que boa parte dos fungos produtores são encontrados associados a outros fungos capazes de produzir outras toxinas, mas é destruída no processo de torrefação do café.
- (D) Produzida por fungos do gênero *Fusarium*, a zearalenona é produzida em temperaturas baixas, ocorrendo em maior incidência no milho, trigo, cevada e cevada maltada e apresentando como sintomas da intoxicação inflamação do útero, mamas e vulva.
- (E) O controle do desenvolvimento dos fungos produtores de micotoxinas é feito por meio de medidas preventivas quanto às condições que limitam seu crescimento, através de desenvolvimento de variedades de grãos resistentes, técnicas agrícolas adequadas (cultivo, manuseio durante a colheita e secagem) e métodos eficientes de armazenagem e transporte.

Questão 20

A instalação da carne tipo PSE (do inglês *Pale, Soft, Exsudative*) e carne tipo DFD (do inglês *Dark, Firm, Dry*) é considerada desvio de qualidade da carne que compromete as suas propriedades funcionais.

Considerando tais alterações, analise as afirmativas abaixo e marque (**V**) para as verdadeiras e (**F**) para as falsas.

- () A carne DFD representa o principal problema de qualidade na indústria de carne suína, devido às suas características como baixa capacidade de retenção de água, textura firme e cor pálida que levam a elevadas perdas de água durante o processamento.
- () A principal causa do desenvolvimento da condição de carne PSE é uma decomposição acelerada do glicogênio após o abate, que causa um valor de pH muscular baixo, geralmente inferior a 5,8, enquanto a temperatura do músculo ainda está próxima do estado fisiológico (>38°C), acarretando um processo de desnaturação protéica, comprometendo as propriedades funcionais da carne.
- () O gene da rianodina, também conhecido como gene halotano, destaca-se como o responsável pela produção de carcaças com maior predisposição ao estresse, levando à produção de carne PSE e DFD.
- () O desenvolvimento da carne DFD também está relacionado com o manejo pré-abate. Os exercícios físicos, o transporte, a movimentação, o jejum prolongado e o contato com suínos estranhos ao seu ambiente acarretam o consumo das reservas de glicogênio, com manutenção do pH elevado, ficando a superfície do corte do músculo pegajosa e escura.
- () A carne DFD pode ser utilizada para o processamento de produtos emulsionados e produtos curados cozidos, formulados com 60% de carne normal para que seja obtida uma coloração desejável, não sendo recomendada para o processamento de produtos fermentados e secos.

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

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

Questão 21

Em 2013, foi assinada, pelo Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a decisão que estabelecia o prazo para as indústrias aumentarem o percentual de suco da respectiva fruta para, no mínimo, 40% e dando até janeiro de 2016 para elevarem o teor mínimo para 50% dos produtos denominados néctar. Suco e néctar são apenas dois derivados abordados em Tecnologia de Frutas e Hortaliças.

Em relação aos demais aspectos dessa área, todas as alternativas abaixo estão corretas, **EXCETO UMA**, assinale-a.

- (A) Uma das alterações químicas que ocorre em vegetais é o escurecimento catalisado por enzimas, o qual depende da interação de três componentes normalmente encontrados nos tecidos vegetais: enzima, substrato e oxigênio; no caso da ausência de um desses componentes, tal reação não ocorre.
- (B) A manutenção da integridade das frutas depende da turgescência das células formadoras dos tecidos; a perda de água leva à antecipação da maturação e da senescência, bem como ao comprometimento da qualidade do produto vegetal devido à perda de peso.
- (C) Frutos climatéricos são frutos que na etapa final do desenvolvimento apresentam acentuado aumento da taxa respiratória até atingirem um ponto máximo, a partir do qual começam a decrescer, sendo que só amadurecem enquanto estiverem ligados à planta.
- (D) Alguns índices podem ser usados para avaliar o grau de maturação do fruto ao ser colhido, como: concentração de etileno, teor de sólidos solúveis e acidez titulável.
- (E) Nas indústrias, as etapas de seleção e classificação das frutas facilitam as operações de descascamento e descaroçamento, uniformizam os produtos para os processos que envolvem transferência de calor e massa e proporcionam melhor controle de peso nas embalagens.

Questão 22

Na 28ª edição do Prêmio Jovem Cientista, que abordou o tema “Segurança Alimentar e Nutricional”, a campeã na categoria Ensino Médio foi a aluna Joana Pasquali (São Marcos-RS) com a pesquisa Detectox – kit detector de substâncias tóxicas no leite UHT, com o qual o consumidor poderá identificar, por meio de reação química, a presença no leite de três substâncias: formol, soda cáustica e amido, as quais são usadas para adulterar e mascarar o estado sanitário do leite cru.

Na indústria de laticínios, quais são as análises obrigatórias a serem realizadas diariamente no recebimento do leite?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) Acidez titulável, crioscopia, teor de gordura.
- (B) Teste do alizarol, pesquisa de fosfatase alcalina, presença de betacaroteno.
- (C) Teor de sólidos totais, densidade, ponto de fusão.
- (D) Presença de isoamaltases, teste do alizarol, temperatura.
- (E) Tempo de coagulação, acidez titulável, pesquisa de antibióticos.

Questão 23

Considerando as reações que provocam alterações nos alimentos, todas as alternativas abaixo estão corretas, **EXCETO UMA**, assinale-a.

- (A) A caramelização é uma reação não oxidativa que ocorre durante o aquecimento de carboidratos, resultando na sua degradação, e, com a quebra das reações glicosídicas, novas reações se desencadeiam e formam polímeros insaturados denominados caramelos.
- (B) A rancidez oxidativa é a principal responsável pela deterioração de alimentos ricos em lipídeos, a qual envolve uma série de reações químicas, entre os ácidos graxos insaturados e o oxigênio atmosférico, e ocorre em três estágios: iniciação, propagação e terminação.
- (C) A reação de escurecimento enzimático ocorre em alimentos ricos em compostos fenólicos na presença de oxigênio por meio da enzima polifenoloxidase, originando polímeros visíveis de coloração característica. Tal reação pode ser usada de forma positiva na indústria de alimentos, como, por exemplo, na secagem de grãos de cacau e no desenvolvimento de seu aroma.
- (D) A reação de Maillard ocorre quando há interação de grupos amina de aminoácidos, peptídeos e proteínas com um aldeído, resultando sempre na degradação dos carboidratos com formação de pigmento escuro, sendo portanto chamada de escurecimento enzimático.
- (E) A rancidez hidrolítica consiste na hidrólise das ligações ésteres dos lipídeos, sendo catalisada pelas lipases ou pela ação de calor e umidade, liberando os ácidos graxos. Quando essa reação ocorre em produtos lácteos, há liberação de ácido butírico, o que altera as suas propriedades sensoriais.

Questão 24

A análise sensorial é uma disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar como as reações das características de alimentos e materiais são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição e pode ser realizada de acordo com diferentes testes, os quais dependem da sua finalidade.

Assinale a alternativa que **APRESENTA** testes discriminativos ou de diferença utilizados em análise sensorial.

- (A) Análise descritiva quantitativa, teste de ordenação, teste de aceitabilidade.
- (B) Teste triangular, teste pareado, teste de preferência.
- (C) Perfil de textura, teste de ordenação, teste triangular.
- (D) Teste de aceitabilidade, perfil de sabor, teste duo-trio.
- (E) Teste duo-trio, teste de comparação múltipla, teste pareado.

Questão 25

Os processos de transformação de alimentos são responsáveis por modificarem substancialmente a matéria-prima por meio de diversas operações unitárias. Associe a coluna da direita com a da esquerda de acordo com os conceitos e/ou finalidades das operações.

- | | |
|-------------------|--|
| (1) Emulsificação | () Tem como finalidade fornecer consistência adequada e estabilidade física aos produtos. |
| (2) Floculação | () Consiste na conversão de um material sólido em massa fluida, com posterior passagem forçada por uma matriz para formar um produto com características físicas e geométricas predeterminadas. |
| (3) Geleificação | () Operação utilizada para aglomerar partículas com o objetivo de melhorar as propriedades funcionais do produto final, como produtos em pó. |
| (4) Extrusão | () Utilizada para obter a dispersão de dois líquidos imiscíveis, na qual um dos líquidos deve ser disperso, por meio de gotas muito pequenas, em outro líquido (fase contínua). |
| (5) Aglomeração | () É a junção de agregados insolúveis de tamanho grande, sendo muito utilizada para a clarificação na produção de bebidas e no tratamento de águas. |

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

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

Questão 26

Em uma fábrica de geleias, devem ser efetuada a análise do teor de sólidos solúveis totais para monitorar a qualidade final da geleia. Qual o equipamento adequado para realizar essa determinação?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) Espectrofotômetro.
- (B) Refratômetro.
- (C) Texturômetro
- (D) Picnômetro.
- (E) Penetrômetro

Questão 27

Vinho tinto é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uvas tintas sãs, frescas e maduras. Há muitos tipos diferentes de vinhos tintos, em função da variedade de uva que lhe deu origem, da origem geográfica do vinhedo, da estrutura química, da capacidade de envelhecimento, do teor de açúcar e do método empregado na sua elaboração.

Analise as etapas de elaboração de um vinho tinto de qualidade e verifique as afirmações **CORRETAS**.

- (1) As uvas devem ser colhidas segundo critérios que determinam o ponto ótimo de maturação, considerando as variáveis açúcares, ácidos, pH (índice de maturação tecnológica) e polifenóis (índice de maturação fenólica).
- (2) Remontagem é uma etapa utilizada para homogeneizar as fases sólida e líquida, pois o bagaço (sólida) concentra-se na parte superior do recipiente.
- (3) Os flavonóides são os compostos fenólicos mais importantes para o vinho tinto; das antocianinas e dos flavonóis depende a qualidade organoléptica, sendo as antocianinas responsáveis pela cor e os flavonóis pela cor, sabor, corpo, adstringência e amargor; deles também depende a longevidade do vinho.
- (4) A aplicação de anidrido sulfuroso na uva, no mosto ou no vinho, é conhecida como chaptalização, e tem como função diminuir as populações de leveduras e bactérias, diminuindo os riscos de proliferação de microrganismos indesejáveis no início da vinificação e facilitando o crescimento da levedura pura responsável pela fermentação.
- (5) No processamento do vinho tinto, ocorre apenas um tipo de fermentação, definida como a transformação dos açúcares do mosto da uva madura em álcool etílico e outros compostos, chamada de fermentação alcoólica.

Assinale a alternativa que apresenta somente as afirmações **CORRETAS**.

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

Questão 28

Assinale a alternativa **CORRETA** que define as principais proteínas contidas no trigo.

- (A) Globulina e ALBUMINA.
- (B) Caseína e Glúten.
- (C) Gliadina e Glutenina.
- (D) Glúten e Globulina.
- (E) Gluteína e Glúten.

Questão 29

No processo de desenvolvimento de uma massa de pão, são provocadas alterações nas propriedades físicas da massa e melhora-se sua capacidade de reter o dióxido de carbono gerado durante a fermentação. No início do assamento, devido à máxima atividade do fermento, grandes quantidades de dióxido de carbono são geradas e liberadas da solução na fase aquosa da massa; se as peças de massa continuam a se expandir nesse momento, elas devem ser capazes de reter uma grande quantidade desse gás e só podem fazer isso caso tenha sido criada uma estrutura de glúten com as propriedades físicas corretas.

São quatro as propriedades físicas importantes nesse processo da panificação. Elas estão apresentadas **CORRETAMENTE** em uma das alternativas abaixo. Assinale-a.

- (A) Resistência, formação do glúten, expansão e força.
- (B) Extensibilidade, elasticidade, umidade e presença de gás.
- (C) Elasticidade, viscosidade, atividade fermentativa e umidade.
- (D) Formação da rede de glúten, atividade enzimática, extensibilidade e viscosidade.
- (E) Resistência à deformação, extensibilidade, elasticidade e viscosidade.

Questão 30

A legislação brasileira sobre bebidas (Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009), define _____ como a bebida com graduação alcoólica de 38 a 54% v/v, a 20°C, obtida do destilado alcoólico simples de cereais envelhecido, parcial ou totalmente maltados, podendo ser adicionado de álcool etílico potável de origem agrícola, ou destilado alcoólico simples de cereais, bem como de água para redução da graduação alcoólica e caramelo para correção da cor.

Assinale a alternativa que completa **CORRETAMENTE** a lacuna em branco do texto acima.

- (A) licor
- (B) uísque
- (C) conhaque
- (D) tequila
- (E) rum

Questão 31

A Resolução nº 05, de 13 de novembro de 2000, do DIPOA/MAPA, define leite fermentado como o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios, que devem ser viáveis, ativos e abundantes (acima de um milhão ufc/g). Porém, defeitos na matéria-prima (leite) são danosos na elaboração dos diversos tipos de produtos fermentados à base de leite.

Analise os defeitos no leite na primeira coluna e associe-os com a sua causa na segunda coluna.

- | | |
|----------------------------------|--|
| (1) Acidez alta | () Leite suspeito de fraude por aguagem ou proveniente de vaca com mamite. |
| (2) Baixa acidez | () Leite em final de lactação, com elevado teor de gordura e contaminação por enzimas lipolíticas. |
| (3) Sabor de ranço | () Leite proveniente de animais com mamite. |
| (4) Sabor amargo | () Alta taxa de microrganismos iniciais como bactérias acidificantes e microrganismos mamários que se desenvolvem pelas condições favoráveis. |
| (5) Odor desagradável, "salgado" | () Contaminação por microrganismos psicrófilos em leite gelado, armazenado em período superior a 24h. |

Assinale a alternativa que indica a ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo,

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

Questão 32

A carne de pescado apresenta um grande potencial de mercado, pois esse produto industrializado ou *in natura* pode atender às necessidades do consumidor tanto nos aspectos nutricionais, como sensoriais, de conveniência e econômicos, com preços mais acessíveis. Porém, a carne de pescado é altamente perecível. Abaixo são listados fatores que contribuem para a deterioração rápida desse produto. Verifique aqueles que são corretos.

- (1) Rápida instalação da fase de rigidez *post mortem*.
- (2) Pouca quantidade de água nos tecidos.
- (3) Tecido rico em proteínas, fosfolípidos e ácidos graxos poliinsaturados que servem de substrato para as bactérias.
- (4) Presença de substâncias antimicrobianas.
- (5) Liberação de muco.

Assinale a alternativa que apresenta somente os fatores **CORRETOS**.

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

Questão 33

Queijo pode ser definido como um produto fresco ou maturado obtido por separação do soro depois da coagulação do leite. A temperatura é um dos fatores que mais influencia na coagulação do leite. Qual a faixa de temperatura ótima de ação do coalho para a produção de queijo?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) 40°C – 42°C
- (B) abaixo de 5°C
- (C) 5° - 60 °C
- (D) Acima de 60°C
- (E) Acima de 72°C

Questão 34

O ovo é composto por aproximadamente 76% de água, 13% de proteína, 10% de lipídeo, 1% de sais, pequenas quantidades de carboidratos, vitaminas do complexo B, vitaminas lipossolúveis, cálcio, ferro, enxofre e lecitina, cujas propriedades funcionais dependem da estrutura, das propriedades físico-químicas e da proporção dos seus constituintes, presentes na clara e na gema.

Considerando as propriedades funcionais do ovo, verifique a veracidade das afirmações que seguem.

- (1) A gema apresenta propriedade emulsificante devido à sua viscosidade e à presença de lecitina, propriedade que permite a preparação de emulsões como molhos e maioneses.
- (2) Uma das principais propriedades da clara é a formação de espuma - agregação de ar em uma rede composta por proteínas que se ligam quando submetidas a um estresse físico, como o batimento.
- (3) Quando submetidas ao calor, as proteínas dos ovos desnaturam-se e ocorre o processo de coagulação, sendo que a da clara começa aos 57°C e da gema aos 65°C.
- (4) O aumento do volume dos ovos a serem batidos ocorre devido à formação de filamentos elásticos da livetina (clara) que retém os glóbulos de ar em sua estrutura.
- (5) A adição de gorduras melhora a formação de espuma porque as ligações químicas entre moléculas de proteína e de gorduras têm uma natureza semelhante à necessária para a formação de rede.

Assinale a alternativa que apresenta somente as afirmações **CORRETAS**.

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

Questão 35

Quando se fala em análise de alimentos, a confiabilidade dos resultados em métodos vai depender de vários fatores como: especificidade, exatidão, precisão e sensibilidade. Associe a coluna da direita com a da esquerda, de acordo com a definição de cada um desses fatores.

- | | |
|--------------------|--|
| (1) especificidade | () Mede quão próximo o resultado de um dado método analítico se encontra do resultado real previamente definido. Em uma das formas de medir, determina-se a porcentagem de recuperação do composto de interesse que foi adicionado à amostra em uma quantidade previamente conhecida. |
| (2) exatidão | () Está relacionado com a propriedade do método analítico de medir o composto de interesse independentemente da presença de substâncias interferentes. |
| (3) precisão | () É a menor quantidade do componente que se consegue medir sem erro. |
| (4) sensibilidade | () É determinada pela variação entre vários resultados obtidos na medida de um determinado componente da mesma amostra. Isto é, é o desvio padrão entre várias medidas e a média. |

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

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

Questão 36

O processo térmico aplicado a um alimento convenientemente acondicionado em uma embalagem hermética, resistente ao calor, a uma temperatura e um período de tempo cientificamente determinados para atingir a esterilidade comercial, pode ser chamado de

Assinale a alternativa que **CORRETAMENTE** preenche a lacuna do texto acima.

- (A) Branqueamento
- (B) Pasteurização
- (C) Esterilização
- (D) Apertização
- (E) Liofilização

Questão 37

Dentre as afirmações abaixo sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, de acordo com a legislação Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, todas as alternativas abaixo estão corretas, **EXCETO UMA**, assinale-a.

- (A) Todos os estabelecimentos devem dispor de vestiários, banheiros e quartos de limpeza adequados, convenientemente situados, garantindo a eliminação higiênica das águas residuais. Esses locais devem estar bem iluminados e ventilados, de acordo com a legislação, sem comunicação direta com o local onde são manipulados os alimentos
- (B) Todo o equipamento e utensílio utilizado nos locais de manipulação de alimentos que possam entrar em contato com o alimento devem ser confeccionados de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- (C) As medidas de controle que compreende o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos devem ser aplicadas pelo supervisor ou técnico responsável pela empresa sempre que achar necessário sem a necessidade de parada da produção.
- (D) As matérias-primas que forem impróprias para o consumo humano devem ser isoladas durante os processos produtivos, de maneira a evitar a contaminação dos alimentos, das matérias-primas, da água e do meio ambiente.
- (E) Os estabelecimentos devem ter iluminação natural ou não artificial que possibilitem a realização dos trabalhos e não comprometam a higiene dos alimentos. As fontes de luz artificial, de acordo com a legislação, que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases de produção, devem ser do tipo adequado e estar protegidas contra quebras.

Questão 38

A embalagem, sobretudo para produtos alimentares e bebidas, tem sofrido grandes transformações nas últimas décadas. No que diz respeito à presença da rotulagem Nutricional de alimentos embalados, é obrigatório declarar algumas informações.

Nessa perspectiva, leia com atenção as afirmações a seguir e assinale a alternativa **CORRETA**.

- (A) Valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.
- (B) Valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e ferro.
- (C) Valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, colesterol e cálcio.
- (D) Valor calórico, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, fibra alimentar e sódio.
- (E) Valor calórico, carboidratos, glicose, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e açúcares.

Questão 39

A Presença dos óleos e gorduras na alimentação representam papel fundamental para a manutenção de processos fisiológicos normais.

Em relação à ciência e à tecnologia de óleos e gorduras, todas as alternativas abaixo estão corretas, **EXCETO UMA**, assinale-a.

- (A) Além dos triacilgliceróis, os óleos e gorduras podem apresentar pequenas quantidades de ácidos graxos livres, mono e diglicerídeos, fosfatídeos e vitaminas.
- (B) Os óleos e gorduras são substâncias de origem vegetal e animal.
- (C) Os óleos e gorduras são formadas principalmente por triacilgliceróis.
- (D) Os lipídeos são divididos em duas classes, conforme o tipo de ácidos graxos, saturados e insaturados, sendo essa classificação responsável por muitas características físico-química dos óleos e gorduras.
- (E) Os lipídeos são compostos de origem biológica, solúveis em solventes orgânicos, constituídos essencialmente de C, H e O. São considerados compostos polares e, portanto, insolúveis em água e soluções polares.

Questão 40

Os diferentes métodos de conservação de alimentos tem como objetivo aumentar a vida de prateleira dos alimentos.

Sobre a conservação dos alimentos, todas as alternativas abaixo estão corretas, **EXCETO UMA**, assinale-a.

- (A) Desidratação é a secagem pelo uso do calor em condições controladas de temperatura, umidade e corrente de ar.
- (B) Branqueamento é um método de conservação eficiente, utilizado em frutas e hortaliças, que elimina as enzimas contaminantes.
- (C) A pasteurização é realizada com temperaturas inferiores a 100 °C, visando à destruição de microrganismos patogênicos.
- (D) A esterilização utiliza temperaturas superiores a 100°C e visa à destruição de microrganismos deteriorantes e patogênicos.
- (E) O congelamento retarda a deterioração dos alimentos e estende a sua segurança, através do impedimento do desenvolvimento de microrganismos e do abrandamento da atividade enzimática, que pode causar a deterioração dos alimentos.

PROVA DISCURSIVA

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

A Lei nº 11.892/2008, em seu artigo 6º, expressa que os Institutos Federais devem articular o ensino com a pesquisa aplicada e com a extensão.

O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), em seu Capítulo 2 – Projeto Pedagógico Institucional, destaca que “o princípio de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão é um elemento estruturante do projeto pedagógico do Instituto Federal, não como uma mera questão formal, mas como princípio epistemológico, que remete à concepção e à identidade da instituição” (p.51). O PDI reitera que:

Na relação ensino, pesquisa e extensão amplia-se o conceito de aula para além do tempo formal na instituição, para todo tempo e espaço, dentro ou fora da instituição. A pesquisa e a extensão são princípios educativos em cursos de todos os níveis e modalidades e devem constituir-se em trabalho específico e sistemático em resposta às necessidades que emergem na articulação entre o currículo e os anseios da comunidade. (p. 51-52).

O Regulamento Didático-Pedagógico do IFSC, no Capítulo que trata da Avaliação da Aprendizagem, determina:

Art. 36 – Os instrumentos de avaliação serão diversificados e deverão constar no plano de ensino do componente curricular, estimulando o aluno à: pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, laboralidade e cidadania. As avaliações podem constar de:

I – observação diária dos alunos pelos professores, em suas diversas atividades;

II – trabalhos de pesquisa individual ou coletiva;

III – testes e provas escritas, com ou sem consulta;

IV – entrevistas e arguições;

V – resolução de exercícios;

VI – planejamento ou execução de experimentos ou projetos;

VII – relatórios referentes aos trabalhos, experimentos ou visitas técnicas;

VIII – atividades práticas referentes àquela formação;

IX – realização de eventos ou atividades abertas à comunidade;

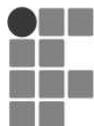
X – autoavaliação descritiva e avaliação pelos colegas da classe;

XI – demais instrumentos que a prática pedagógica indicar.

Parágrafo único: As avaliações serão registradas no diário de classe, sendo analisadas conjuntamente com os alunos e devolvidas aos mesmos, no prazo máximo de 15 (quinze) dias letivos após sua aplicação.

Desenvolva um **texto** apresentando uma **atividade avaliativa** para sua disciplina, respeitando os conhecimentos específicos da área (Ementa do Edital nº 32/2015 e suas retificações). Seu texto deve evidenciar a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, bem como o nível do curso (técnico ou graduação) em que a atividade seria aplicada.

Observação: Com base no Edital nº 32/2015 e suas retificações, reiteramos que os critérios para pontuação desta prova são: (1) síntese, clareza textual, adequação à língua padrão, estrutura do texto dissertativo e adequação à proposta enunciada na questão da prova; (2) conhecimentos específicos e de legislação; (3) conhecimento de metodologias e recursos didáticos; (4) articulação entre os conhecimentos específicos, a efetiva prática pedagógica para atender à situação proposta e à legislação pertinente.



Instituto Federal
Santa Catarina

Ministério da Educação - Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina
Concurso Público - Edital 32/2014 - Prova Objetiva e Discursiva
PROFESSOR - PROCESSAMENTO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

30