



**EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E
EXTENSÃO RURAL DO CEARÁ – EMATERCE
CONCURSO PÚBLICO – EDITAL 001/2018**



AGENTE AUXILIAR DE ATER – AGROINDÚSTRIA

NOME DO CANDIDATO: _____

RG: _____ ÓRGÃO EXPEDIDOR: _____

Nº DE INSCRIÇÃO

--	--	--	--	--	--	--	--

ASSINATURA: _____

LEIA COM ATENÇÃO E SIGA RIGOROSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES:

1. Este caderno contém 60 (sessenta) questões de múltipla escolha, numeradas de 1 (um) a 60 (sessenta).
2. Cada uma das questões apresenta um enunciado seguido de 5 (cinco) alternativas, das quais somente uma deve ser assinalada.
3. Examine se a prova está completa com a sequência numérica das questões, se há falhas ou imperfeições gráficas que causem dúvidas. Qualquer reclamação deverá ser feita durante os 20 minutos iniciais. Após esse tempo, qualquer reclamação será desconsiderada.
4. Depois de decorridas 2 (duas) horas do início da prova, será distribuído o cartão-resposta, o qual será o único documento válido para a correção. Ao recebê-lo, verifique se seu nome e seu número de inscrição estão corretos. Reclame imediatamente se houver discrepância.
5. A folha de respostas não pode ser dobrada, amassada, rasurada ou manchada. Exceto sua assinatura e data de nascimento, nada deve ser escrito ou registrado fora dos locais destinados às respostas. Tenha muita atenção ao marcar sua folha de respostas, pois não haverá substituição por erro do candidato. Marque sua resposta pintando completamente o espaço correspondente à alternativa de sua opção.

Ex.: A B C D E
6. A leitora de marcas não registrará as respostas em que houver falta de nitidez, uso de corretivo, marcação a lápis ou marcação de mais de uma letra. Não serão computadas questões não assinaladas.
7. Durante a prova, é proibido o intercâmbio e o empréstimo de material de qualquer natureza entre os candidatos. A tentativa de fraude, a indisciplina e o desrespeito às autoridades encarregadas dos trabalhos são faltas que implicarão a desclassificação do candidato.
8. Qualquer forma de comunicação entre candidatos implicará a eliminação de ambos do certame.
9. Não será permitido ao candidato, durante a realização das provas, portar armas, aparelhos eletrônicos de qualquer natureza, relógios, bolsas, livros, jornais e impressos em geral; bonés, chapéus, lenço de cabelo, bandanas etc.
10. É vedado o uso de telefone celular ou de qualquer outro meio de comunicação. O candidato que for flagrado portando aparelho celular ou qualquer outro meio de comunicação, durante o período de realização da prova, e/ou o aparelho celular tocar será sumariamente eliminado do certame.
11. Em caso de dúvida, durante a prova, levante o braço para solicitar atendimento da fiscalização. Jamais pergunte em voz alta.
12. Ao terminar a resolução da prova, entregue-a ao fiscal de sala juntamente com a **folha de respostas** (devidamente assinada). Não se esqueça, também, de **assinar a folha de frequência**.
13. O candidato que permanecer na sala de provas, por mais de 3h30min, poderá levar consigo o caderno de provas, fornecido pela **ORGANIZADORA**.
14. As provas terão duração de 4 (quatro) horas com início às 14h e término às 18h. O candidato só poderá ausentar-se da sala depois de decorridas duas horas do início das provas.
15. Os **Gabaritos Preliminares das Provas Objetivas** serão divulgados 72 (setenta e duas) horas após a realização das mesmas.

RASCUNHO

CONHECIMENTOS GERAIS

Leia o texto para responder às questões 1 a 6.

LIBERDADE

Deve existir nos homens um sentimento profundo que corresponde a essa palavra LIBERDADE, pois sobre ela se têm escrito poemas e hinos, a ela se têm levantado estátuas e monumentos, por ela se tem até morrido com alegria e felicidade.

Diz-se que o homem nasceu livre, que a liberdade de cada um acaba onde começa a liberdade de outrem; que onde não há liberdade não há pátria; que a morte é preferível à falta de liberdade; que renunciar à liberdade é renunciar à própria condição humana; que a liberdade é o maior bem do mundo; que a liberdade é o oposto à fatalidade e à escravidão; nossos bisavós gritavam "Liberdade, Igualdade e Fraternidade!"; nossos avós cantaram: "Ou ficar a Pátria livre/ ou morrer pelo Brasil!"; nossos pais pediam: "Liberdade! Liberdade! / abre as asas sobre nós", e nós recordamos todos os dias que "o sol da liberdade em raios fúlgidos/ brilhou no céu da Pátria..." em certo instante.

Somos, pois, criaturas nutridas de liberdade há muito tempo, com disposições de cantá-la, amá-la, combater e certamente morrer por ela.

Ser livre como diria o famoso conselheiro... é não ser escravo; é agir segundo a nossa cabeça e o nosso coração, mesmo tendo de partir esse coração e essa cabeça para encontrar um caminho... Enfim, ser livre é ser responsável, é repudiar a condição de autômato e de teleguiado, é proclamar o triunfo luminoso do espírito. (Suponho que seja isso.)

Ser livre é ir mais além: é buscar outro espaço, outras dimensões, é ampliar a órbita da vida. É não estar acorrentado. É não viver obrigatoriamente entre quatro paredes.

Por isso, os meninos atiram pedras e soltam papagaios. A pedra inocentemente vai até onde o sonho das crianças deseja ir. (Às vezes, é certo, quebra alguma coisa, no seu percurso...)

Os papagaios vão pelos ares até onde os meninos de outrora (muito de outrora!) não acreditavam que se pudessem chegar, tão simplesmente, com um fio de linha e um pouco de vento!

Acontece, porém, que um menino, para empinar um papagaio, esqueceu-se da fatalidade dos fios elétricos e perdeu a vida.

E os loucos que sonharam sair de seus pavilhões, usando a fórmula do incêndio para chegarem à liberdade, morreram queimados, com o mapa da Liberdade nas mãos!

São essas coisas tristes que contornam sombriamente aquele sentimento luminoso da LIBERDADE. Para alcançá-la estamos todos os dias expostos à morte. E os tímidos preferem ficar onde estão, preferem mesmo prender melhor suas correntes e não pensar em assunto tão ingrato.

Mas os sonhadores vão para a frente, soltando seus papagaios, morrendo nos seus incêndios, como as crianças e os loucos. E cantando aqueles hinos, que falam de asas, de raios fúlgidos, linguagem de seus antepassados, estranha linguagem humana, nestes andaimes dos construtores de Babel...

Cecília Meireles

1. Sobre o texto, marque a opção CORRETA.

- a) A luta pela liberdade vem de longas datas.
- b) Tenta retratar a felicidade das pessoas.
- c) Antigamente lutava-se mais pela liberdade.
- d) Sonhar não é importante.
- e) Há outros bens maiores que a liberdade.

2. Marque a afirmação INCORRETA de acordo com o texto.

- a) Só há pátria onde há liberdade.
- b) Se não posso ser livre, prefiro a morte.
- c) Ser livre é galgar novos horizontes.
- d) A liberdade é um bem conquistado há pouco tempo.
- e) Não ser escravo é ser livre.

3. “que a liberdade é o maior bem do mundo; que a liberdade é o oposto à fatalidade e à escravidão... Ser livre como diria o famoso conselheiro... é não ser escravo; é agir segundo a nossa cabeça e o nosso coração...” Em relação à liberdade, esses períodos

- a) comparam.
- b) conceituam.
- c) negam.
- d) fazem oposição.
- e) duvidam.

4. “Ser livre é ser responsável, é repudiar a condição de autômato e de teleguiado...” Esse período refere-se a pessoas que

- a) fazem apenas o que lhes é mandado.
- b) têm opinião própria.
- c) ficam à mercê de outras.
- d) não têm atitude.
- e) aceitam sempre a opinião de outras.

5. Somos, pois, criaturas nutridas de liberdade... Esse período encerra ideia de

- a) explicação.
- b) adição.
- c) conclusão.
- d) adversidade.
- e) consequência.

6. “Diz-se que o homem nasceu livre...” Sobre esse período, marque a opção CORRETA.

- a) É composto por duas orações subordinadas substantivas.
- b) Tem sujeito oculto.
- c) Apresenta uma oração subordinada adjetiva.
- d) Tem apenas uma oração subordinada substantiva.
- e) É composto por coordenação.

7. Analise as opções a seguir em relação ao processo de formação das seguintes palavras: **boiada**, **refresco**, **emudecer** e **hidrelétrico**. Assinale a opção CORRETA.

- a) Sufixação – prefixação – parassíntese – aglutinação.
- b) Redução – justaposição – prefixação e sufixação – hibridismo.
- c) Sufixação – prefixação – parassíntese – hibridismo.
- d) Derivação imprópria – prefixação – prefixação e sufixação – justaposição.
- e) Prefixação – sufixação – parassíntese – hibridismo.

8. Leia as afirmativas a seguir quanto à relação entre o adjetivo e a locução adjetiva e marque a opção INCORRETA.

- a) Pueril – de criança.
- b) Gutural – de garganta.
- c) Insular – de ilha.
- d) Lacustre – de lágrima.
- e) Murino – de rato.

9. Sobre os numerais coletivos, marque a opção CORRETA.

- a) Lustró – 50 anos.
- b) Quinquênio – 50 anos.
- c) Sesquicentenário – 150 anos.
- d) Decênio – doze anos.
- e) Quadriênio – 40 anos.

10. Qual dos pronomes de tratamento apresentados a seguir é usado para nos referirmos aos cardeais?

- a) Vossa Reverendíssima.
- b) Vossa Santidade.
- c) Vossa Majestade.
- d) Vossa Excelência.
- e) Vossa Eminência.

11. Analise as três orações seguintes:

- I. O homem é afligido pelas doenças.
- II. Regam-se as plantas.
- III. Todos te louvariam.

Marque a opção CORRETA.

- a) Há duas orações na voz passiva analítica.
- b) Todas as orações estão na passiva sintética.
- c) Há uma oração na passiva reflexiva.
- d) A primeira e a terceira orações estão na voz passiva.
- e) Há uma oração na voz ativa.

12. Analise as frases a seguir.

- * Os chefes _____-lhes castigos cruéis.
- * Os ministros _____ novos requerimentos.
- * As nações frequentemente _____ os convênios.

Marque a opção que completa CORRETA e respectivamente as lacunas.

- a) infringem / diferem / infligem
- b) infligem / deferem / infringem
- c) deferem / deferem / infligem
- d) infringem / diferem / deferem
- e) infligem / deferem / infligem

13. Em qual das orações a seguir o verbo é intransitivo?

- a) Daremos um prêmio ao vencedor.
- b) Os remédios são caros.
- c) Comprei um livro.
- d) As crianças chegaram.
- e) O animal obedece a seu dono.

14. Nas afirmativas a seguir, marque a opção que contém uma oração adverbial causal.

- a) Como ele estava armado, ninguém ousou reagir.
- b) O lugar é tal como você o descreveu.
- c) Fazia tanto frio que meus dedos estavam endurecidos.
- d) Se o conhecesse, não o condenarias.
- e) "Quando os tiranos caem, os povos se levantam."

15. Leia as afirmativas a seguir e marque a opção com a pontuação CORRETA.

- a) Umás excursões levam ao norte, às praias de Cabo Frio, onde a vida social é muito animada; outras conduzem ao sul, a Angra dos Reis, lugar ideal para a caça submarina.
- b) Umás excursões, levam ao norte, às praias de Cabo Frio, onde a vida social é muito animada; outras, conduzem ao sul, a Angra dos Reis, lugar ideal para a caça submarina.
- c) Umás excursões levam, ao norte às praias de Cabo Frio, onde a vida social é muito animada: outras conduzem ao sul a Angra dos Reis, lugar ideal para a caça submarina.
- d) Umás excursões levam ao norte, às praias de Cabo Frio. Onde a vida social é muito animada. Outras conduzem ao sul, a Angra dos Reis, lugar ideal para a caça submarina.
- e) Umás excursões levam ao norte, às praias de Cabo Frio, onde a vida social é muito animada: outras, conduzem ao sul, a Angra dos Reis lugar ideal para a caça submarina.

16. Qual das palavras a seguir NÃO se escreve com a letra H?

- a) ___ábito.
- b) ___aurir.
- c) ___ilaridade.
- d) ___iate.
- e) ___omologar.

17. Analise as palavras a seguir e identifique a que NÃO faz o plural com mudança de timbre.

- a) Corpo.
- b) Fogo.
- c) Imposto.
- d) Forno.
- e) Almoço.

18. Ao calcular,

$$\frac{2^{-1} + 2^1}{2^{-1} - 2^1}$$

Obtém-se:

- a) 0.
- b) 1.
- c) -5/3.
- d) -1.
- e) -7/5.

19. Carlos está indo viajar. Ele está decidindo entre o albergue A (diária de R\$ 25,00) e o B (diária de R\$ 20,00). Ele calculou e percebeu que, se escolhesse o albergue B, poderia ficar três dias a mais do que se escolhesse o albergue A. Carlos tem disponível, para essas diárias, uma quantia total de

- a) R\$ 300,00.
- b) R\$ 250,00.
- c) R\$ 200,00.
- d) R\$ 330,00.
- e) R\$ 350,00.

20. Os três quintos de um número, somados com 16, resultam em um número que é

- a) 10.
- b) 20.
- c) 30.
- d) 40.
- e) 50.

21. Carlos Eduardo percebeu que a idade atual é a diferença entre os 5/8 da idade que ele terá daqui a 18 anos e os 2/3 da idade que ele teve há 5 anos. Logo, a idade de Carlos Eduardo é

- a) 9 anos
- b) 14 anos.
- c) 18 anos.
- d) 12 anos.
- e) 15 anos.

22. Na divisão de A por B, o quociente é igual a 8 e o resto é igual a 1. Se $A - B = 85$, então A é igual a

- a) 100.
- b) 150.
- c) 77.
- d) 97.
- e) 88.

23. Na fazenda do Seu Antônio, há carneiros e galinhas, totalizando 90 cabeças e 260 patas. Logo, o número de galinhas na fazenda do Seu Antônio é

- a) 25.
- b) 35.
- c) 40.
- d) 50.
- e) 60.

24. Comprei certa quantidade de chaves à base de 3 unidades por R\$ 1,00. Em uma segunda compra, comprei a mesma quantidade de chaves à base de 5 por R\$ 2,00. Para que eu não tenha lucro nem prejuízo com a venda das chaves adquiridas, deverei vendê-las à base de

- a) 3 por R\$ 5,00.
- b) 3 por R\$ 1,10.
- c) 4 por R\$ 1,80.
- d) 7 por R\$ 3,00.
- e) 10 por R\$ 4,00.

25. Uma solução caseira para limpar manchas nas paredes é a seguinte receita: 10 partes de água, 5 de álcool e 1 de detergente. Se Fernanda quer preparar 4 litros da receita, deverá usar de álcool, em litros,

- a) 2,5.
- b) 1.
- c) 1,25.
- d) 1,85.
- e) 2,75.

26. Na Editora Livro Feliz, 8 digitadores, trabalhando 6 horas por dia, digitaram $\frac{3}{5}$ do livro "Dia Feliz" em 15 dias. Dois desses digitadores foram demitidos e os restantes passaram a trabalhar apenas 5 horas por dia na digitação do livro. Mantendo-se a mesma produtividade para completar a digitação do livro, após a demissão dos 2 digitadores, a equipe remanescente terá de trabalhar ainda

- a) 10 dias.
- b) 20 dias.
- c) 16 dias.
- d) 11 dias.
- e) 21 dias.

27. Um balde, que estava totalmente vazio recebeu 4 litros de água, que preencheram 80% da capacidade total. Para enchê-lo totalmente, foram colocados $\frac{5}{9}$ da água que estava contida em um segundo balde, que estava completamente cheio. Após essa operação, a quantidade de água que restou no segundo balde, em litros, é igual a

- a) 0,8.
- b) 0,5.
- c) 2,5.
- d) 1,5.
- e) 1.

28. De cada mil peças que uma máquina produz, 16,2 unidades têm defeito. Com base nesse dado, pode-se dizer que a porcentagem de peças com defeitos, de cada mil produzidas, é

- a) 1,62%.
- b) 0,162%.
- c) 0,016%.
- d) 16,20%.
- e) 162%.

29. Pedrinho fez uma pesquisa para a escola e constatou que a unidade do pão francês no seu bairro era vendida por um preço que variava de R\$ 0,08 a R\$ 0,20. A variação que Pedrinho encontrou no preço do pão, em relação ao menor valor, foi de

- a) 10%.
- b) 80%.
- c) 110%.
- d) 150%.
- e) 180%.

30. Breno, que é comerciante, estabeleceu que o seu lucro bruto (diferença entre os preços de venda e compra) na venda de uma geladeira deverá ser igual a 40% do seu preço de venda. Assim, se o preço unitário de compra dessa geladeira for R\$ 750,00, ele deverá vender cada unidade por

- a) R\$ 1.250,00.
- b) R\$ 1.550,00.
- c) R\$ 1.000,00.
- d) R\$ 1.330,00.
- e) R\$ 1.400,00.

31. Carla aplicou seu dinheiro durante 8 meses, a uma determinada taxa de juro simples, e recebeu uma quantia de R\$ 11.400,00. Aplicou, de imediato, a quantia recebida por mais 4 meses, com a mesma taxa de juro simples da aplicação anterior, e ao final recebeu mais R\$ 798,00 de juros. A quantia, inicialmente, aplicada por Carla foi

- a) R\$ 10.000,00.
- b) R\$ 7.500,00.
- c) R\$ 6.000,00.
- d) R\$ 11.600,00.
- e) R\$ 10.800,00.

32. Aninha tem 10 canetinhas de cores diferentes e, para pintar uma rosa, precisa utilizar pelo menos 4 cores diferentes. No entanto, a professora Maria Helena lançou um desafio para ver quem consegue pintar melhor uma rosa, usando no máximo 7 cores diferentes. Nessas condições, o número de maneiras distintas de pintar essa rosa é

- a) 110.
- b) 320.
- c) 792.
- d) 548.
- e) 666.

33. O Sistema Eleitoral Brasileiro define duas modalidades distintas de voto no País: a majoritária e a proporcional. No ano de 2018, escolhemos representantes tanto do Poder Executivo (Federal, Estadual e do Distrito Federal) quanto do Poder Legislativo (Deputados estaduais, federais e do Distrito Federal) de acordo com as modalidades apresentadas. Com base nessa informação, marque a alternativa CORRETA quanto ao Sistema Eleitoral Brasileiro.

- a) Nas eleições de 2018, em todo o Brasil, o povo escolheu 27 representantes para chefe do Poder Executivo (Federal, Estadual e do Distrito Federal), 513 para o Poder Legislativo entre deputados federais e senadores. Todos pela modalidade de voto proporcional.
- b) Nas eleições de 2018, em todo o Brasil, o povo brasileiro escolheu 28 representantes para chefe do Poder Executivo (Federal, Estadual e do Distrito Federal) por meio da modalidade de voto majoritário, 540 para o legislativo, entre deputados federais e senadores, na modalidade de voto proporcional.
- c) Nas eleições de 2018, em todo o Brasil, o povo escolheu 82 representantes para ocuparem cargos do Poder Executivo (Federal, Estadual e do Distrito Federal) e cargos do Poder Legislativo Federal (deputados e senadores) por meio da modalidade de voto majoritário.
- d) Nas eleições de 2018, em todo o Brasil, o povo brasileiro escolheu 28 representantes para chefe do Poder Executivo (Federal, Estadual e do Distrito Federal) e 513 representantes para o Poder Legislativo Federal entre deputados federais e senadores.
- e) Nas eleição de 2018, o povo escolheu, em todo o Brasil, (02) dois representantes para cargos no Executivo por meio de modalidade de voto majoritário, 567 para o Legislativo na modalidade de voto proporcional.

34. Em relação ao resultado das eleições brasileiras de 2018, marque a alternativa CORRETA.

- a) Todos os institutos de pesquisas acertaram as previsões de resultados finais das eleições de 2018.
- b) O candidato do PSL venceu o candidato do PT em números totais de votos em todos os Estados federados.
- c) Fernando Haddad (PT) teve sua maior derrota, em número de votos por Estado, para Jair Bolsonaro (PSL), no Estado de Minas Gerais.
- d) O Estado do Ceará foi onde Fernando Haddad teve maior vitória sobre Jair Bolsonaro no 2º Turno.
- e) O Estado do Acre foi onde Jair Bolsonaro teve maior vitória sobre Fernando Haddad.

35. Horário de verão começa no 1º dia do Enem 2018: veja a hora local de fechamento dos portões em cada Estado. Na noite de segunda-feira (15), governo federal afirmou que voltou atrás da decisão de adiar o início do horário de verão para não coincidir com as provas do Enem.

G1, 16/10/2018.

Com base nesta notícia, sobre o Exame Nacional do Ensino Médio, marque a opção CORRETA.

- Todos os Estados e o Distrito Federal tiveram que adiantar o relógio em uma hora por conta do horário de verão.
- O Estado do Amazonas possui dois fusos horários e, com isso, dois horários distintos em alguns de seus municípios para início e final das provas do Enem em 2018.
- Os Estados do Amazonas e do Pará possuem dois fusos horários e, com isso, dois horários distintos em alguns de seus municípios para início e final das provas do Enem em 2018.
- O arquipélago de Fernando de Noronha pertence ao 1º fuso horário brasileiro, não tendo o mesmo horário de Brasília para o início e final das provas do ENEM.
- O horário de verão foi estabelecido exclusivamente para a realização das provas do ENEM e facilitar a vida dos alunos que prestaram o exame.

36. Os ganhadores do Nobel da Paz do ano de 2018 foram premiados por conta de suas lutas contra

- a exploração sexual.
- a mutilação nas guerras em seus respectivos países.
- os preconceitos contra os LGBTs em seus respectivos países.
- o racismo em seus respectivos países.
- as ditaduras fascistas em seus respectivos países.

37. O desenvolvimento sustentável é, sem dúvida, assunto dos mais prementes na atualidade. A busca por maneiras de se fazer persistir um crescimento econômico sem degradar os sistemas naturais que sustentam a vida na Terra – atmosfera, águas, solos e seres vivos – e com a promoção de inclusão e justiça social não é somente um desafio, é uma exigência. Sobre desenvolvimento sustentável e seus conceitos, considere as afirmativas a seguir.

(Fonte: Temas e Agendas para o desenvolvimento Sustentável, Senado Federal).

- O termo “desenvolvimento sustentável” surgiu a partir de estudos da Organização das Nações Unidas sobre as mudanças climáticas, como uma resposta para a crise social e ambiental pela qual o mundo passava a partir da segunda metade do XX.
- O conceito de desenvolvimento sustentável foi primeiramente firmado na Conferência de Estocolmo e incorporado a outras agendas mundiais de desenvolvimento e de direitos humanos.
- O documento Nosso Futuro Comum ou Relatório Brundtland foi um dos principais resultados da Conferência Eco-92, ou Rio-92. Esse documento estabeleceu a importância de cada país se comprometer a refletir, global e localmente, e cooperar no estudo de soluções para problemas socioambientais.
- Desenvolvimento sustentável é aquele capaz de suprir as necessidades dos seres humanos da atualidade, sem comprometer a capacidade do Planeta para atender as futuras gerações. Esse conceito é construído sobre três pilares interdependentes e que se suportam mutuamente: desenvolvimento econômico, desenvolvimento social e proteção ambiental.

Marque a opção que indica a(s) afirmativa(s) CORRETA(S).

- I – II – III.
- I – II – IV.
- II – III – IV.
- I – IV.
- I.

38. Segundo a Lei 9.795/1999, entendem-se por educação ambiental os processos por meio dos quais os indivíduos e a coletividade constroem valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente. Sobre o tema educação ambiental, assinale a alternativa INCORRETA.

- A educação ambiental é componente essencial e permanente, pois a evolução do senso crítico e a complexidade dos aspectos que envolvem as questões ambientais se dão de modo crescente e contínuo, além de contemplar todos os níveis e modalidades do processo educativo.
- A educação ambiental deve contemplar também a não-formal, ou seja, as ações e práticas educativas voltadas à sensibilização da coletividade sobre as questões ambientais e à sua organização e participação na defesa da qualidade do meio ambiente.
- O desenvolvimento de instrumentos e metodologias, visando à incorporação da dimensão ambiental, deve ser realizado de forma interdisciplinar, nos diferentes níveis e modalidades de ensino.
- Apesar de a educação ambiental estar descrita como um dos princípios da Lei 6.938/1981, a Constituição Brasileira de 1988 não expressa claramente em seu texto a necessidade da promoção da educação ambiental.
- A Conferência Intergovernamental de Tbilisi, na antiga União Soviética, é considerada um dos principais eventos sobre educação ambiental do Planeta. Essa conferência foi organizada a partir de uma parceria entre a UNESCO e o Programa de Meio Ambiente da ONU – PNUMA e, desse encontro, saíram as definições, os objetivos, os princípios e as estratégias para a educação ambiental no mundo.

39. Analise as afirmativas a seguir, de acordo com a Lei 12.188/10. São requisitos para obter o credenciamento como Entidade Executora do Pronater:

- Contemplar em seu objeto social a execução de serviços de assistência técnica e extensão rural.
- Possuir base geográfica de atuação no Estado em que solicitar o credenciamento.
- Contar com corpo técnico multidisciplinar, abrangendo as áreas de especialidade exigidas para a atividade.
- Dispor de profissionais registrados em suas respectivas entidades profissionais competentes, quando for o caso.

Marque a opção que apresenta as afirmativas CORRETAS.

- I – II – III.
- II – IV.
- III – IV.
- I – III.
- I – II – III – IV.

40. Analise as afirmativas a seguir relacionadas à Ater (Assistência Técnica e Extensão Rural), em conformidade com a Lei No 12.188, de 11 de janeiro de 2010, e marque a opção CORRETA.

- Serviço de educação formal, de caráter continuado, no meio rural, que promove processos de gestão, produção, beneficiamento e comercialização das atividades e dos serviços agropecuários e não agropecuários, inclusive das atividades agroextrativistas, florestais e artesanais.
- A adoção do agronegócio, como enfoque preferencial para o desenvolvimento de sistemas de produção, constitui um dos princípios da Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural.
- Promover a integração da Ater com a pesquisa, aproximando a produção agrícola e o meio rural do conhecimento científico, constitui um dos princípios da Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural.
- Apoiar iniciativas que promovam as potencialidades e vocações exitosas de outras regiões constitui em um dos objetivos da Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural.

- e) São beneficiários da Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural os assentados da reforma agrária, os povos indígenas, os remanescentes de quilombolas, os agricultores familiares, os silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores, bem como os beneficiários de programas de colonização, com exceção dos agricultores irrigantes.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

41. Sobre o serviço de inspeção, analise as afirmativas a seguir e marque a opção CORRETA.

- a) Os estabelecimentos responsáveis pela comercialização de carne bovina e seus derivados são submetidos à inspeção sanitária do Ministério da Agricultura. Essa inspeção é importante para que os consumidores, tanto nacionais quanto internacionais, possam ter a confiança de que o produto atende a todas as exigências sanitárias.
- b) Baseada na avaliação apenas dos critérios técnicos e pautada na legislação, a inspeção federal retira da cadeia alimentar produtos que poderiam lesar a saúde se consumidos, evitando a transmissão de doenças. Além disso, quando o estabelecimento não atende aos requisitos previstos, não pode sofrer interdição até cumprimento das exigências e que uma nova supervisão constate a regularidade.
- c) O Serviço de Inspeção Federal, conhecido mundialmente pela sigla S.I.F. e vinculado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, é o responsável por assegurar a qualidade de produtos de origem animal apenas comestíveis destinados ao mercado externo.
- d) Todos os produtos de origem animal sob responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento são registrados e aprovados pelo S.I.F. visando garantir produtos com certificação sanitária e tecnológica para o consumidor brasileiro, respeitando apenas as legislações nacionais.
- e) O SIF é também o Serviço Coordenador do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vegetal- SISBI/POA. Esse Sistema tem o objetivo de integrar os serviços de inspeção federal, estaduais e municipais, desarmonizando e uniformizando as ações e os procedimentos de inspeção e fiscalização em todo o País, a fim de garantir a segurança dos alimentos na instância municipal.

42. Leia com atenção as afirmativas a seguir e marque (V) para as afirmativas VERDADEIRAS e (F) para as FALSAS.

- () O etileno (C₂H₄) é um fito-hormônio que regula a maturação de frutos climatéricos, sendo um gás que se difunde a partir das células e dos tecidos dos frutos, podendo, assim, afetar outros frutos ao redor.
- () O acúmulo de etileno no interior do produto ou no ambiente promove o aumento da respiração, estimula diversos processos metabólicos e, conseqüentemente, reduz a vida útil da fruta ou da hortaliça.
- () É importante destacar que uma matéria-prima de qualidade resultará em um produto de qualidade, e para o processamento, o estágio ótimo para colheita nem sempre é o mesmo que para consumo.
- () O ponto ótimo de colheita das frutas é quando apresentam excelente sabor, aroma, bom teor de açúcar, grande porcentagem de suco e menor concentração de ácidos.
- () Durante a colheita e o manuseio das frutas, convém evitar golpes, batidas e pressões que podem prejudicar a qualidade, a maturação natural depois da colheita ou abreviar seu armazenamento.

Marque a opção que apresenta a sequência CORRETA.

- a) V – F – F – V – F.
 b) V – F – V – V – V.
 c) F – F – V – V – F.
 d) V – V – V – V – V.
 e) F – V – F – V – F.

43. Analise o texto a seguir.

Portanto, para se obterem características desejáveis das matérias-primas para o processamento, devem ser observados os seguintes atributos: maturação fisiológica (verificar se o fruto é ou não climatérico), pH, _____ (°Brix), acidez total titulável entre outras características _____. Essas informações devem ser obtidas quando o fruto ainda está no _____ e para promover uma colheita seletiva da matéria-prima.

Marque a opção que preenche CORRETA e respectivamente as lacunas.

- a) sólidos solúveis totais / físico-químicas / campo.
 b) sólidos amorfos / físico-químicas / processamento.
 c) sólidos amorfos / químicas / armazenamento.
 d) sólidos amorfos totais / físicas / campo.
 e) sólidos solúveis totais / químicas / processamento.

44. Em relação à conversão do músculo em carne, é INCORRETO afirmar que

- a) a transformação do músculo em carne é um conjunto de reações bioquímicas que acontecem no interior da fibra muscular por meio de enzimas endógenas presentes no sarcoplasma da fibra muscular que garantem o amaciamento da carne.
- b) o rigor mortis é uma contração muscular irreversível que ocorre após a morte do animal, quando as reservas energéticas para contração e relaxamento muscular esgotam-se.
- c) assim que o animal morre, a irrigação sanguínea, que fornece nutrientes e oxigênio para o músculo, é interrompida. O músculo, na tentativa de manter sua atividade, lança mão do uso de suas reservas de energia, sendo a principal delas o glicogênio muscular.
- d) o músculo necessita de energia para realizar a contração muscular (ligação da actina com a miosina, formando a actomiosina) e para realizar o relaxamento muscular (desintegração da actomiosina). Portanto, quando a reserva de energia ou glicogênio muscular acaba, o músculo não poderá realizar a contração nem o relaxamento muscular, e instala-se uma contração muscular irreversível, fenômeno denominado rigor mortis.
- e) o metabolismo anaeróbio de conversão do glicogênio muscular em energia gera um metabólito importante em carnes, o ácido láctico. Ele é o responsável pelo abaixamento do pH, ou acidificação da carne, fundamental para melhor preservação e maior durabilidade da carne. O pH final de uma carne normal é em torno de 17,5.

45. Existem três tipos de músculos nos animais. Em relação a esses tipos, analise as afirmativas relacionadas a seguir.

- I. O músculo liso está presente em alguns órgãos como o útero e o trato gastrointestinal, e sua movimentação é involuntária, ou seja, não depende da vontade do animal, sendo controlada pelo sistema nervoso autônomo.
- II. O músculo estriado cardíaco tem características do músculo estriado esquelético na sua estrutura, mas, assim como o músculo liso, sua movimentação é involuntária. Além disso, possui uma característica peculiar que é a autoestimulação, ou seja, a capacidade de gerar seus próprios estímulos. O músculo estriado cardíaco está presente somente no coração, no miocárdio.
- III. O músculo estriado esquelético é o mais abundante entre os três tipos de tecido muscular dos animais e é o responsável por sua movimentação (abdução, adução, extensão e flexão de membros) e pela capacidade de o animal permanecer em estação, de pé. Após o abate dos animais, é o músculo estriado esquelético que, por meio de transformações bioquímicas, dará origem à carne. Esse tipo de músculo representa cerca de 50% do peso de uma carcaça.

Marque a opção que apresenta as afirmativas CORRETAS.

- a) I – II.
- b) I – III.
- c) II – III.
- d) I – II – III.
- e) III.

46. Entender o controle do desenvolvimento microbiano no alimento, visando eliminar riscos à saúde do consumidor, bem como entender a prevenção ou retardamento do surgimento de alterações indesejáveis nos alimentos, é de extrema importância. Sabe-se que existem diversas maneiras para que esse controle seja exercido. Considerando esta afirmativa analise as alternativas a seguir e marque a opção INCORRETA.

- a) Uma das maneiras de se controlar a carga microbiana no alimento é pela remoção dos microrganismos presentes, que pode ser realizada pelos processos de lavagem, centrifugação e filtração. Esses processos são normalmente utilizados como etapa auxiliar na linha de produção ou processamento.
- b) Os alimentos embalados a vácuo ou aqueles cujo ar do espaço livre tenha sido substituído por CO₂ ou NO₂ apresentam condições anaeróbias que impedem o desenvolvimento de microrganismos aeróbios.
- c) A temperatura elevada é um dos métodos de maior eficiência e um dos mais utilizados na destruição de microrganismos. O calor pode ser aplicado tanto em condições úmidas (vapor ou água) quanto secas (estufa com ar quente e seco).
- d) O controle da umidade tem como princípio de conservação dos alimentos a redução da atividade de água do alimento.
- e) O método de fermentação envolve a transformação do alimento através do processo fermentativo e é muito utilizado para a obtenção de vários produtos como queijos maturados, leites fermentados, pickles e outros que têm sua vida de prateleira menor que sua matéria-prima de origem.

47. Correlacione as definições disponíveis na Coluna B com a coluna A.

COLUNA A

- I. Lactobacillus
- II. Streptococcus, Leuconostoc, Pediococcus
- III. Bolores
- IV. Leveduras

COLUNA B

() Têm, na sua maioria, grande tolerância a alimentos com baixa atividade de água, podendo crescer em produtos com elevadas concentrações de açúcar e sal. Participam como deterioradores de frutas, refrigerantes, sucos, produtos lácteos, maionese e vinho. Algumas leveduras, a exemplo da Saccharomyces, são bastante utilizadas na tecnologia de alimentos para produção de pães, álcool e bebidas alcoólicas.

() São microrganismos em bastonetes, gram-positivos, podendo ser móveis ou imóveis. Possuem metabolismo fermentativo, podendo ser homolático (no processo fermentativo tem como produto final apenas ácido láctico) ou heterolático (tem como produto final ácido láctico e outros produtos da fermentação). São importantes na produção de leites fermentados, queijos, produção de ácido láctico, produção de vegetais fermentados e deterioração de alimentos e bebidas.

() São fungos filamentosos formados por hifas que em conjunto formam o micélio. As hifas, como já vimos na disciplina de Microbiologia Básica, podem ser septadas, isto é, divididas em células que se comunicam através de poros, e não septadas (ou cenocíticas), com os núcleos dispersos ao longo de sua extensão. O micélio, que tem as funções de fixação e reprodução, é responsável pelo aspecto característico das colônias que se formam. Essas colônias podem ter um aspecto algodonoso, serem secas, úmidas, compactas, aveludadas, gelatinosas e com variadas colorações.

() Juntamente com o gênero Lactobacillus, constituem as bactérias lácticas. Possuem células esféricas ou ovoides, não móveis, gram-positivas, sendo anaeróbios facultativos. O habitat desses microrganismos é variado. Eles podem ser encontrados na mucosa bucal, trato intestinal, leite, derivados, superfície de vegetais e outros locais.

Marque a opção que apresenta a sequência CORRETA.

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

48. Leia a frase a seguir.

Os diversos microrganismos que alteram a carne chegam a ela pela infecção do animal vivo (contaminação _____) ou pela invasão post mortem (contaminação _____). Ambas são altamente prejudiciais, mas as alterações por contaminações _____ são as mais frequentes e não raras vezes acarretam graves enfermidades aos consumidores.

Marque a opção que preenche CORRETA e respectivamente as lacunas.

- a) exógena / endógena / exógenas
- b) endógena / exógena / exógenas
- c) física / química / bioquímicas
- d) química / física / bioquímicas
- e) físico-química/ biológica / bioquímicas

49. Analise as afirmativas a seguir e marque a opção INCORRETA com relação às reações orgânicas que ocorrem nos animais lactantes. São cuidados necessários para com o animal, principalmente com a saúde do úbere durante a ordenha.

- a) Conduzir as matrizes para o local da ordenha com tranquilidade, evitando gritos e violência.
- b) Criar uma rotina nas atividades diárias da ordenha, sem distinção na coleta, podendo ordenhar conjuntamente as fêmeas sadias, as que já tiveram casos de enfermidades e as que apresentarem alguma enfermidade.
- c) Amarrar a cauda do animal antes de iniciar a ordenha, porque estando ela solta poderá contaminar o leite.
- d) Lavar apenas as tetas do animal, usando água potável, de preferência, clorada em baixa pressão e sabão; em seguida, enxugar com papel toalha (nunca toalha de pano – veículo de contaminação cruzada). A lavagem das tetas antes da ordenha contribui muito para o controle da qualidade do leite.
- e) Após a lavagem das tetas, imergi-las (mergulhar) em solução desinfetante à base de iodo ou iodo glicerinado, o mais utilizado. Esse procedimento é conhecido por pré-dipping, que tem como vantagens principais criar uma barreira protetora na região das tetas para minimizar as possíveis ocorrências de mastite no animal, além de diminuir a possibilidade de contaminação do leite.

50. Ao chegar à plataforma de recepção do laticínio, alguns procedimentos são realizados, entre os quais NÃO podemos citar:

- a) testes rápidos para determinação de acidez e densidade.
- b) observação de aspectos relacionados às características de cor, odor e textura.
- c) avaliação da temperatura na qual ele deverá estar ao chegar à fábrica. Essa temperatura deve compreender um intervalo de 7°C a 10°C, no máximo.
- d) com o auxílio de mangueira e bomba sanitária, o leite é transferido para o tanque de expansão, também chamado de tanque de resfriamento, onde é submetido a uma primeira filtração através de peneiras para remoção das sujidades de partículas maiores.
- e) O resfriamento mantendo o leite a uma temperatura média de 15°C a 22°C, conforme estabelecido pela Instrução Normativa de número 51.

51. Doenças transmitidas por alimentos (DTA) são causadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados. Existem mais de 250 tipos de DTA e a maioria são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas. Outras doenças são intoxicações causadas por toxinas naturais, como, por exemplo, cogumelos venenosos, toxinas de algas e peixes ou produtos químicos prejudiciais que contaminaram o alimento, como chumbo e agrotóxicos. Em relação a enfermidades transmitidas por alimentos, é CORRETO afirmar que

- É considerado surto de DTA quando dez ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem. Para doenças de alta gravidade, como botulismo e cólera, apenas cinco casos já são considerados surto.
- Os sintomas mais comuns para as doenças transmitidas por alimentos são aumento do apetite, náuseas, vômitos, bem-estar, dores abdominais e febre (dependendo do agente etiológico). Podem ocorrer também afecções extra intestinais em diferentes órgãos e sistemas como no fígado (hepatite A), terminações nervosas periféricas (botulismo), má formação congênita (toxoplasmose) dentre outras.
- Em geral, as doenças transmitidas por alimentos são autolimitadas, com exceção de alguns casos em que coexistem outras patologias, em crianças, idosos e imunodeprimidos e dependendo do grau de toxigenidade do agente etiológico envolvido. Por isso, o tratamento é inespecífico, sendo imprescindível a orientação médica adequada. Em todos os casos, é importante monitorar o estado de hidratação e a duração dos sinais e sintomas, além de procurar o serviço de saúde para a indicação de terapêutica específica, de acordo com a suspeita clínica.
- A prevenção das doenças transmitidas por alimentos baseia-se na redução do consumo de água e alimentos que atendam aos padrões de qualidade da legislação vigente, higiene pessoal/alimentar e condições adequadas de saneamento.
- Para desinfecção de hortifrutí (frutas, legumes e verduras) deve-se imergir os alimentos em uma solução preparada com 250 ml (25 colheres de sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água tratada.

52. Numa agroindústria, as condições de higiene devem ser uma preocupação constante. É essencial evitar a entrada e o desenvolvimento de microrganismos que possam contaminar o produto, pois a segurança do consumidor é vital para a própria sobrevivência do empreendimento. Assim, deve-se estar sempre atento à limpeza e à manutenção dos equipamentos, dos utensílios e do ambiente de trabalho. A sanitização deve ser feita imediatamente antes do uso do equipamento e no final do expediente ou no caso de interrupções demoradas. Numere a coluna B pela coluna A observando as etapas do procedimento geral de higienização.

COLUNA A

- Pré-lavagem.
- Lavagem.
- Enxágue.
- Sanitização.

COLUNA B

() É feita pela aplicação de detergentes para a retirada das sujeiras aderidas à superfície. Para garantir uma operação correta e eficiente, é preciso ter conhecimento de todos os elementos do processo, como o tipo de resíduo a ser retirado e a qualidade da água. Em geral, são utilizados dois tipos de detergente: alcalinos, quando o objetivo é remover proteínas e/ou gorduras; e ácidos, quando o propósito é eliminar incrustações minerais.

() Realizada com solução clorada entre 100 e 200 ppm, ou seja, de 1 a 2 mL de hipoclorito de sódio (10% de cloro livre) para 1 L de água ou 5 a 10 mL (1 a 2 colheres das de sopa, rasas) de água sanitária comercial (de 2,0% a 2,5% de cloro livre) em 1 L de água, por 15 minutos.

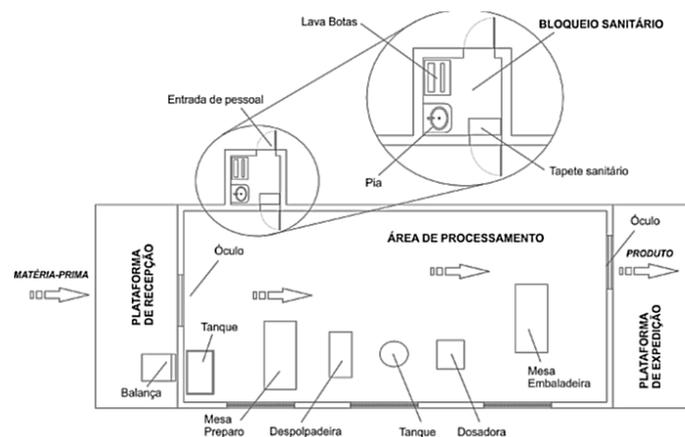
() Consiste na remoção dos resíduos e também do detergente aplicado. Pode-se utilizar água morna para facilitar a retirada de resíduos de gorduras.

() Nesta etapa, é feita a redução de resíduos aderidos à superfície dos equipamentos. Em geral, são removidas 90% dessas sujidades. A temperatura da água deve estar em torno de 38 a 46 °C. Se a temperatura estiver muito elevada, pode ocorrer a desnaturação de proteínas, o que promove uma aderência maior destas na superfície. A água fria, por sua vez, pode provocar a solidificação da gordura, dificultando a sua remoção.

Marque a opção que apresenta a sequência CORRETA.

- II – IV – III – I.
- III – IV – II – I.
- I – IV – II – III.
- I – IV – III – II.
- IV – I – III – II.

53. Analise o esquema de fluxo de uma agroindústria.



Fonte: Pires, 2015.

Em relação ao assunto, marque a opção CORRETA.

- A planta baixa da agroindústria deve possibilitar um fluxo contínuo da produção, de forma que não haja contato do produto processado com a matéria-prima no ambiente de processamento. Deve prever um bloqueio sanitário para a entrada exclusiva do pessoal diretamente envolvido no processamento.
- As áreas de recepção da matéria-prima, processo e a área de estoque de produtos acabados devem ser juntas. Pessoas e objetos lotados em cada área não deverão transitar para outras áreas, o que evita contaminações cruzadas entre diversos estágios do processo.
- O piso da área de processamento deve ser resistente, de fácil lavagem, derrapante e apresentar declive de 1% a 2% em direção aos drenos. Ralos devem ser conectados e abertos.
- O piso externo deve apresentar superfície que facilite a limpeza e que gere poeira ou lama e, portanto, com caimento adequado. A área externa deve ser suficiente para o estacionamento e manobra de veículos. Recomenda-se construir calçada de um metro (1,00 m) em torno de todo o prédio da agroindústria, para facilitar movimentações e inspeções no entorno.
- Paredes devem ter altura suficiente para determinar um pé direito de 1,00 m. Internamente, devem possuir um revestimento permeável com acabamento liso e de cores claras. As tintas com base epóxi têm sido recomendadas em virtude de permitirem fácil lavagem, pois seu acabamento pode ser perfeitamente liso, sem apresentar locais de difícil acesso à limpeza, a exemplo dos rejuntas entre azulejos. As paredes devem ser limpas rotineiramente. Devem, ainda, possuir acabamento arredondado em quaisquer junções com pisos, outras paredes ou lajes de teto, evitando-se cantos mortos. Externamente, as paredes podem ser pintadas com tinta a óleo comum, resistente a exteriores.

54. A acidez do leite é expressa na escala Dornic (°D) que corresponde a 1°D → 0,1g de ácido láctico/litro. A aceitação do leite na indústria obedece à seguinte especificação: Leite normal

- a) 14° a 18°D / Leite ácido: > 18°D / Leite alcalino: < 14°D.
- b) 18° a 20°D / Leite ácido: > 20°D / Leite alcalino: < 18°D.
- c) 4° a 8°D / Leite ácido: > 8°D / Leite alcalino: < 4°D.
- d) 22° a 30°D / Leite ácido: > 30°D / Leite alcalino: < 22°D.
- e) 100° a 120°D / Leite ácido: > 120°D / Leite alcalino: < 100°D.

55. O APPCC – Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle ou HACCP (sigla em inglês) é um sistema de controle que aborda a segurança do alimento através da análise e controle dos riscos físicos, químicos e biológicos, desde a produção da matéria-prima, suprimento e manuseio até fabricação, distribuição e consumo do produto acabado. A implantação de APPCC em uma propriedade envolve a aplicação dos princípios orientadores do sistema. São eles exatamente:

- a) Identificação e avaliação dos perigos / Identificação dos Pontos Críticos de Controle / Estabelecimento dos Procedimentos de Monitoração / Estabelecimento das Ações Corretivas / Estabelecimento dos Procedimentos de Registro.
- b) Identificação e avaliação dos perigos / Estabelecimento das Ações Corretivas / Estabelecimento dos Procedimentos de Verificação / Estabelecimento dos Procedimentos de Registro.
- c) Identificação dos Pontos Críticos de Controle / Estabelecimento das Ações Corretivas / Estabelecimento dos Procedimentos de Verificação / Estabelecimento dos Procedimentos de Registro.
- d) Identificação e avaliação dos perigos / Identificação dos Pontos Críticos de Controle / Estabelecimento dos Limites Críticos / Estabelecimento dos Procedimentos de Monitoração / Estabelecimento das Ações Corretivas / Estabelecimento dos Procedimentos de Verificação / Estabelecimento dos Procedimentos de Registro.
- e) Identificação dos Pontos Críticos de Controle / Estabelecimento das Ações Corretivas / Estabelecimento dos Procedimentos de Verificação.

56. São doenças que requerem notificação imediata de qualquer caso suspeito.

- a) Febre aftosa – raiva – doença de Newcastle – peste suína clássica.
- b) Cardiomiopatias – raiva – doença de Newcastle – peste suína clássica.
- c) Febre aftosa – raiva – pericardite - peste suína clássica.
- d) Febre aftosa – raiva – brucelose (Brucella suis) – cegueira.
- e) Febre aftosa – raiva – doença de Newcastle – dermatite.

57. Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas no Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais. Analise as afirmativas a seguir sobre a fiscalização de que trata este Decreto, e marque (V) para as VERDADEIRAS e (F) para as FALSAS. A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas

() nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem vegetal.

() nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais, previstas neste Decreto para abate ou industrialização.

() nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização.

() nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização.

() nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização.

() nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização.

() nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

() nos portos, aeroportos, postos de fronteira, aduanas especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação.

Marque a opção que apresenta a sequência CORRETA.

- a) V – V – F – F – F – V – V – V.
- b) F – V – V – V – V – V – V – V.
- c) V – V – V – F – F – F – F – F.
- d) F – F – F – V – V – F – V – F.
- e) V – F – V – F – V – V – V – F.

58. O número de vezes em que o elemento aparece na amostra, ou o número de elementos pertencentes a uma classe chama-se

- a) Frequência Absoluta Acumulada.
- b) Frequência Simples Relativa.
- c) Frequência Simples Absoluta.
- d) Frequência Relativa Acumulada.
- e) Intervalos de Classes.

59. É o produto não fermentado, apresentado sob várias formas, recheado ou não, obtido pelo empasto, amassamento mecânico de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo integral e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum e/ou farinha integral de trigo durum e ou derivados de cereais, leguminosas, raízes ou tubérculos, adicionado ou não de outros ingredientes e acompanhado ou não de temperos e ou complementos, isoladamente ou adicionados diretamente à massa. Estamos falando de

- a) massa alimentícia.
- b) massa alimentícia pré-cozida.
- c) massa alimentícia instantânea.
- d) complemento.
- e) sêmola/semolina de trigo.

60. Substância que proporciona o aumento de volume e/ou da massa dos alimentos, sem contribuir significativamente para o valor energético do alimento. Estamos falando de

- a) antiespumante.
- b) agente de massa.
- c) antiemectante.
- d) antioxidante.
- e) estabilizante.