

# Concurso de docentes

IFNMG  
2018

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
ALIMENTOS

---

Nome do candidato

Por favor, abra somente quando autorizado.

  
INSTITUTO  
FEDERAL  
Norte de Minas Gerais

  
FUNDAÇÃO  
CEFETMINAS

## INSTRUÇÕES GERAIS

1. A prova terá, no máximo, 4 (quatro) horas de duração, incluído o tempo destinado à transcrição do gabarito na Folha de Respostas, único documento válido para correção.
2. O candidato deverá conferir os seus dados pessoais na Folha de Respostas, em especial seu nome e o número do documento de identidade.
3. Não haverá substituição da Folha de Respostas por erro do candidato ou por qualquer outro dano.
4. O candidato só poderá se retirar do recinto após 1 (uma) hora, contada a partir do efetivo início da prova.
5. Este caderno contém **40** questões de múltipla escolha, assim distribuídas:  
**Prova de Didática** com **10** questões, numeradas de **01** a **10**.  
**Prova de Legislação Básica** com **10** questões, numeradas de **11** a **20**.  
**Prova de Conhecimentos Específicos**, com **20** questões, numeradas de **21** a **40**.
6. Cada questão apresenta 5 alternativas, de (a) a (e). O candidato deverá lê-las, atentamente, antes de responder a elas.
7. Caso o Caderno não corresponda ao cargo de inscrição, esteja incompleto ou com defeito, o candidato deverá solicitar ao aplicador, durante os primeiros 20 minutos, as providências cabíveis.
8. O candidato passará o gabarito para a Folha de Respostas, utilizando caneta esferográfica azul ou preta.
9. O candidato deverá entregar ao aplicador este caderno de provas e a Folha de Respostas.
10. O gabarito e o caderno de provas serão divulgados no sítio **concurso.fundacaocefetminas.org.br**

## DIDÁTICA

### QUESTÃO 01

Paulo Freire, em seu livro *Pedagogia da Autonomia* (1996), afirma que a “reflexão crítica sobre a prática se torna uma exigência da relação Teoria/Prática sem a qual a teoria pode ir virando bláblá-blá e a prática, ativismo” (FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996).

De acordo com este autor, é um saber necessário à prática docente crítica a

- a) precisão técnica do conhecimento que deve ser ensinado sem variação do raciocínio.
- b) busca por novas metodologias de ensino que potencializem a aprendizagem do aluno.
- c) indagação constante, metodicamente rigorosa, que promove a superação da realidade.
- d) adoção de novas tecnologias que sejam alinhadas às formas de pensar das novas gerações.
- e) criação de um referencial teórico único e inquestionável que embase a prática pedagógica.

## QUESTÃO 02

Analise o texto a seguir.

Aprendemos também de muitas maneiras, com diversas técnicas e procedimentos, mais ou menos eficazes para conseguir os objetivos desejados. A aprendizagem ativa aumenta a nossa flexibilidade cognitiva, que é a capacidade de alternar e realizar diversas tarefas, operações mentais ou objetivos e de adaptar-nos a situações inesperadas, superando modelos mentais rígidos e automatismos pouco eficientes.

(BACICH, Lilian; MORAN, José. **Metodologias ativas para uma educação inovadora: uma abordagem teórico-prática**. São Paulo: Penso Editora, 2017).

A aprendizagem ativa compreende o uso de metodologias que requerem a prática (aprender fazendo) por parte do estudante. A aprendizagem baseada em projetos é uma destas metodologias e postula uma organização para ser eficaz.

Numere as atividades na sequência que demonstre a organização de um projeto educacional do planejamento à finalização de acordo com os autores José Moran e Lilian Bacich.

- ( ) Oficina de ideias e criatividade.
- ( ) Sessão de apresentação de temas desafiadores.
- ( ) Roda de debate: outras ideias.
- ( ) Relatório de avaliação das etapas e produção.
- ( ) Oficina de planejamento e divisão de tarefas.
- ( ) Feira de apresentação dos projetos.
- ( ) Oficina de produção compartilhada de soluções.

A sequência correta dessa numeração é

- a) (2); (1); (5); (4); (3); (7); (6).
- b) (1); (5); (2); (7); (6); (3); (4).
- c) (3); (4); (6); (5); (2); (1); (7).
- d) (4); (7); (3); (6); (1); (2); (5).
- e) (7); (2); (4); (3); (5); (6); (1).

### QUESTÃO 03

De acordo com os posicionamentos do autor Antoni Zabala, na obra **A Prática Educativa: como ensinar** (1997), no que diz respeito à análise e ao aprimoramento da prática educativa por parte do docente, é correto afirmar que

- a) para que se delimitem as intervenções pedagógicas adequadas a determinado contexto, há que se considerar suas especificidades e todas as variáveis que compõem o processo de aprendizagem, evitando a recorrência a marcos teóricos e conhecimentos já consolidados e priorizando o pensamento prático.
- b) para que a análise da prática educativa seja efetiva, há que se priorizar a reflexão em detrimento da ação, estipulando uma ordenação racional e lógica do pensamento para que se possa prever, de maneira fundamentada, as medidas práticas a serem tomadas em prol do aprimoramento dos processos de aprendizagem.
- c) no exercício de análise da prática educativa, o uso de referenciais teóricos do campo dos saberes, acerca dos processos de aprendizagem, pode ser considerado, em certo âmbito, um fator engessador do desenvolvimento docente, por contribuir para o desencorajamento dos profissionais a produzirem seus próprios métodos de trabalho.
- d) o repertório de conhecimentos de que se dispõe acerca dos processos de ensino e aprendizagem é suficiente para, no mínimo, identificar formas de atuação e de relacionamento entre professor e alunos, além de materiais, instrumentos de avaliação e contextos de aprendizagem que seriam pouco apropriados a determinado objetivo pedagógico.

- e) a prática educativa é algo fluido, dinâmico, vivo e fugidio, o que inviabiliza a delimitação, de antemão, de referenciais e conhecimentos prévios que norteiem o planejamento, a aplicação e a avaliação das intervenções pedagógicas e exige do docente o desenvolvimento de postura adaptável e competências resolutivas para responder aos problemas práticos com que se depara.

#### QUESTÃO 04

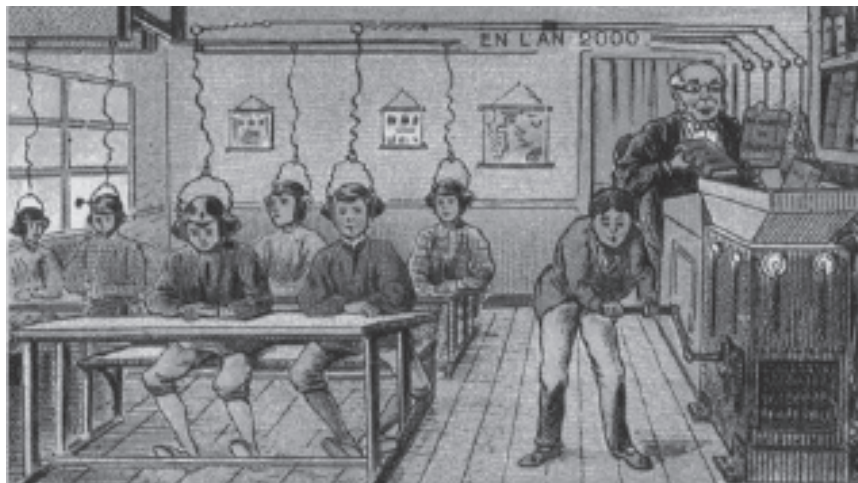
Em sua obra **Didática** (1992), José Carlos Libâneo explicita que a apropriação do conhecimento universal, produzido durante milênios de história pelo estudante, é o objetivo máximo das instituições escolares. Entretanto, Libâneo aponta que essa apropriação não deve ser acrítica, mas o conhecimento deve ser submetido “ao crivo de seus determinantes sociais para recuperar seu núcleo de objetividade...” e, ainda, afirma que, em “outras palavras, para tornar efetivo o processo educativo, é preciso dar-lhe uma orientação, as finalidades e os meios para sua realização, conforme opções que se faça, quanto ao tipo de educação que se pretende e ao tipo de sociedade a que se aspira” (LIBÂNEO, J. C. **Didática**. São Paulo: Cortez, 1992).

O docente que estabeleça sua prática com base na dimensão crítico-social dos conteúdos aplica

- a) padrões de tratamento da informação: exposição, aplicação, correção, avaliação e revisão do processo.
- b) técnicas de compreensão: leitura, interpretação, memorização e transposição para novos contextos.
- c) procedimentos de categorização: simples para complexo, específico para geral, individual para coletivo.
- d) atividades para desenvolver o livre pensamento: criação, prototipagem, testagem e aprimoramento.
- e) métodos próprios da ciência: observação, identificação, comparação, estabelecimento de relações e conclusão.

## QUESTÃO 05

O desenho, a seguir, produzido no século XIX pelo francês Jean Marc Cotê, ilustra uma alternativa de como seria uma escola do futuro no imaginário da época.



(Disponível em: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:France\\_in\\_XXI\\_Century\\_School.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:France_in_XXI_Century_School.jpg) . Acesso em: 31 out. 2018)

Considerando as circunstâncias pedagógicas apresentadas na imagem e as possíveis características do modelo social por detrás delas, de acordo com os conhecimentos trabalhados pelo autor Cipriano C. Luckesi, na obra **Avaliação da Aprendizagem Escolar** (2002), é possível afirmar que a prática de avaliação escolar, mais condizente com o contexto representado, possui um caráter

- a) libertador, tendo por objetivo a mera reprodução e conservação da sociedade e a domesticação dos educandos.
- b) diagnóstico, voltado para o desenvolvimento da autonomia e de competências para a participação democrática na vida social.
- c) classificatório, situado no bojo de uma pedagogia preocupada com a transformação social em detrimento da conservação do modelo social vigente.



- d) autoritário, visando, por meio de seu cunho disciplinador, ao enquadramento dos estudantes nos parâmetros de equilíbrio social previamente estabelecidos.
- e) renovador, centrado no processo de aprendizagem, na espontaneidade da produção do conhecimento por parte do educando e em suas diferenças individuais.

## QUESTÃO 06

O corpo docente de uma escola de ensino médio se reuniu com a equipe técnico-pedagógica da escola para elaborar um planejamento interdisciplinar para o próximo ano letivo.

O grupo estudou e debateu sobre a melhor maneira de estruturar o currículo com foco na interdisciplinaridade, chegando à conclusão de que seria necessário

- a) partir do movimento de aprendizagem dos estudantes que, por si mesmos, já realizam a integração dos conteúdos.
- b) eleger uma disciplina como fio condutor curricular e integrar o conteúdo das demais disciplinas, quando possível.
- c) encontrar pontos comuns entre as disciplinas e realizar a integração, resguardando, assim, a exposição dos conceitos essenciais de cada uma delas.
- d) integrar as disciplinas da mesma área do conhecimento, mantendo, assim, a integridade de cada disciplina e resguardando seus objetivos fundamentais.
- e) realizar um estudo exploratório sobre as questões fundamentais que o ser humano busca equacionar e direcionar a atuação de cada disciplina para respondê-las.

## QUESTÃO 07

Analise as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. O ensino tradicional estruturou-se por meio do método pedagógico expositivo, composto por 05 passos: preparação, apresentação, comparação e assimilação, generalização e aplicação. Esses cinco passos correspondem ao método científico indutivo

### PORQUE

- II. o projeto burguês implantado nos sistemas nacionais de ensino, a partir de meados do século XIX, significava a redenção de toda humanidade, por meio da educação universal, gratuita e obrigatória, com o intuito de superar os valores medievais e democratizar as relações sociais.

A respeito das asserções, é correto afirmar que

- a) as duas são falsas.
- b) a primeira é falsa e a segunda é verdadeira.
- c) a primeira é verdadeira e a segunda é falsa.
- d) as duas são verdadeiras e a segunda justifica a primeira.
- e) as duas são verdadeiras, mas a segunda não justifica a primeira.

## QUESTÃO 08

Complete as lacunas do texto abaixo, de acordo com os posicionamentos apresentados pelo autor Antoni Zabala, acerca da interação entre professor e aluno no livro **A prática educativa: como ensinar** (1997).

Partindo do pressuposto de que a diversidade é algo inerente à natureza humana, a concepção \_\_\_\_\_ de ensino compreende que cada indivíduo possui características únicas e pessoais, que influenciam na maneira como interpreta a realidade. Daí surge a perspectiva de \_\_\_\_\_, na qual o processo de aprendizagem é organizado a partir das diversas necessidades das pessoas que o protagonizam. Nesse sentido, uma das responsabilidades cabíveis ao professor, na interação com os alunos, é a de \_\_\_\_\_ em seus processos individuais, por meio da realização de observações e intervenções diferenciadas e contingentes em suas realidades.

- a) tradicional / metacognição / guiá-los
- b) tecnicista / metodologia ativa / avaliá-los
- c) construtivista / metacognição / avaliá-los
- d) tecnicista / educação libertária / acompanhá-los
- e) construtivista / ensino adaptativo / acompanhá-los

## QUESTÃO 09

Ao elencar os principais desafios que se colocam ao Ensino Médio no país, Acacia Z. Kuenzer aponta, no livro **Ensino Médio**: construindo uma proposta para os que vivem do trabalho, para a necessidade prioritária de se formular uma concepção de ensino que articule de forma competente as dimensões da preparação para o mundo do trabalho e da continuidade dos estudos.

A esse respeito, é correto afirmar que

- a) com a emergência de um novo paradigma que reestrutura as relações e os modos de trabalho, um novo perfil de trabalhador começa a se delimitar a partir das exigências por competências instrumentais e intelectuais, o que tem favorecido sobremaneira o alcance desse ideal de ensino articulador.
- b) o caminho para se alcançar esse objetivo passa por dois âmbitos primordiais: o da filosofia da educação - a partir do qual se faz necessário definir claramente as finalidades do ensino - seguido da pedagogia - que pressupõe a definição dos conteúdos a serem trabalhados e dos procedimentos metodológicos a serem adotados.
- c) o atual Ensino Médio no Brasil constitui-se de uma dualidade estrutural que se perfaz no âmbito das relações de poder típicas da divisão de classes que caracteriza a sociedade atual, estando intimamente ligada à concepção de sociedade, o que faz desta uma divisão eminentemente política, bem como o é sua solução.
- d) esse enfrentamento deve-se às mudanças ocorridas nos cenários do mundo do trabalho ao final do século XX no Brasil, responsáveis por ocasionar a dualidade que categoriza o Ensino Médio em duas redes: uma eminentemente voltada para a formação profissional, outra voltada para a continuidade dos estudos e da formação intelectual.

e) a influência do modelo Taylorista-Fordista, nas relações de trabalho no Brasil, tem sido determinante na estruturação de um projeto pedagógico capaz de articular a formação profissional e científica no Ensino Médio, à medida que gera uma crescente demanda pelo desenvolvimento de competências profissionais que integram o fazer, o aprender e o pensar.

## QUESTÃO 10

De acordo com José Carlos Libâneo, no livro **Didática** (1992), “muitas pessoas acreditam que o desempenho satisfatório do professor na sala de aula depende de vocação natural ou somente da experiência prática, descartando-se a teoria” (LIBÂNEO, J. C. **Didática**. São Paulo: Cortez, 1992).

Contudo, ainda segundo o autor (*idem*), embora muitos profissionais manifestem especial tendência e gosto pela prática do magistério, o adequado processo de formação profissional para a docência requer, para além disso,

- a) um esforço de desvinculação entre os princípios didáticos e os propósitos sociais e políticos, respeitando o caráter isento e os objetivos e finalidades técnicos e normativos das teorias de ensino.
- b) grande cautela para que não se misturem, ao longo do processo formativo, os aspectos técnico-científicos e os aspectos pedagógicos que, para que sejam efetivamente compreendidos, devem ser considerados isoladamente.
- c) uma formação teórico-prática consistente, na qual teoria e prática se interpenetram a todo momento: a teoria, estando vinculada aos problemas denunciados pela experiência prática. A prática, por sua vez, sendo orientada pela teoria.
- d) que se priorize a formação técnico-prática que engloba os saberes advindos do campo da Didática e das metodologias de ensino, em detrimento da formação técnico-científica, que concentra os saberes específicos das disciplinas nas quais o profissional está se especializando.
- e) que se concentre no aspecto teórico da formação didática, uma vez que esta se encontra vinculada a conhecimentos advindos de campos como Filosofia, Sociologia e Psicologia e, por isso, pressupõe um domínio prévio dos conteúdos para que a qualidade da prática seja garantida.

## LEGISLAÇÃO BÁSICA

### QUESTÃO 11

Sobre o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, analise as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. O servidor deve prestar toda sua atenção às ordens legais de seus superiores, velando atentamente por seu cumprimento e, assim, evitando conduta negligente. Os repetidos erros, o descaso e o acúmulo de desvios tornam-se, às vezes, difíceis de corrigir e caracterizam até mesmo imprudência no desempenho da função pública

#### PORQUE

- II. a moralidade da Administração Pública se circunscreve à distinção entre o bem e o mal, devendo ser acrescida da ideia de que o bem comum não necessariamente é o fim. O equilíbrio entre a legalidade e a finalidade, na conduta do servidor público, é que poderá se sobrepor à moralidade do ato administrativo.

A respeito das asserções, é correto afirmar que

- a) as duas são falsas.
- b) a primeira é falsa e a segunda é verdadeira.
- c) a primeira é verdadeira e a segunda é falsa.
- d) as duas são verdadeiras e a segunda justifica a primeira.
- e) as duas são verdadeiras, mas a segunda não justifica a primeira.

## QUESTÃO 12

Preencha corretamente as lacunas do texto, a seguir, com base nos dispositivos legais do Regime Jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais.

A \_\_\_\_\_ é o deslocamento do servidor, a pedido ou de ofício, no âmbito do mesmo quadro, com ou sem mudança de sede, ao passo que a \_\_\_\_\_ 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, com prévia apreciação do órgão central do SIPEC. Já a \_\_\_\_\_ é o retorno do servidor estável ao cargo anteriormente ocupado.

A sequência que preenche corretamente as lacunas do texto é

- a) remoção / redistribuição / recondução
- b) remoção / recondução / redistribuição
- c) redistribuição / remoção / recondução
- d) redistribuição / recondução / remoção
- e) recondução / redistribuição / remoção



### QUESTÃO 13

Considerando a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, a qual dispõe acerca das diretrizes e bases da educação nacional, associe corretamente o ente federado às suas respectivas responsabilidades precípuas.

#### Entes federados

1. União
2. Estado
3. Município

#### Responsabilidades precípuas

- ( ) Organizar, manter e desenvolver os órgãos e as instituições oficiais do sistema federal de ensino e o dos Territórios.
- ( ) Oferecer educação infantil em creches e pré-escolas e, com prioridade, o ensino fundamental, permitida a atuação em outros níveis de ensino somente quando estiverem atendidas plenamente as necessidades de sua área de competência e com recursos acima dos percentuais mínimos vinculados pela Constituição Federal à manutenção e ao desenvolvimento do ensino.
- ( ) Coletar, analisar e disseminar informações sobre a educação.
- ( ) Assegurar o ensino fundamental e oferecer, com prioridade, o ensino médio a todos que o demandarem.
- ( ) Baixar normas gerais sobre cursos de graduação e pós-graduação.

A sequência correta dessa associação é

- a) (3); (2); (1); (3); (1).
- b) (2); (3); (1); (1); (2).
- c) (2); (1); (2); (3); (3).
- d) (1); (2); (3); (1); (2).
- e) (1); (3); (1); (2); (1).

## QUESTÃO 14

Numere os eventos na sequência que descreve a cronologia do ingresso do servidor público ao cargo efetivo, após sua submissão ao concurso público.

- ( ) Nomeação
- ( ) Exercício
- ( ) Aprovação
- ( ) Posse

A sequência correta dessa numeração é

- a) (2); (4); (1); (3).
- b) (2); (1); (3); (4).
- c) (1); (4); (2); (3).
- d) (4); (2); (3); (1).
- e) (3); (4); (1); (2).

## QUESTÃO 15

Avalie as afirmações abaixo sobre o IFNMG - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais, bem como de seu respectivo Estatuto.

- I. A promoção da integração e da verticalização da educação básica à educação profissional e à educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão, é uma de suas finalidades e características institucionais.
- II. O IFNMG é equiparado às universidades federais para efeito da incidência das disposições que regem a regulação, a avaliação e a supervisão da instituição e dos cursos de educação superior.
- III. O IFNMG possui autonomia de atuação para criar e extinguir cursos, bem como para registrar diplomas dos cursos por ele oferecidos, em todo o território nacional, aplicando-se, em determinadas hipóteses, a oferta de ensino a distância.
- IV. A natureza gratuita do ensino, por meio de parcerias público-privadas, é um de seus princípios norteadores.

Está correto apenas o que se afirma em

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

## QUESTÃO 16

O ocupante de cargos do Plano de Carreiras e Cargos do Magistério Federal, sem prejuízo dos afastamentos previstos no Estatuto dos Servidores Públicos Federais (Lei n.º 8.112/1990), poderá afastar-se de suas funções, assegurados todos os direitos e vantagens a que fizer jus, para:

- I. Participar de programa de pós-graduação *stricto sensu* ou de pós-doutorado, independentemente do tempo ocupado no cargo ou na instituição.
- II. Participar de programa de mestrado ou doutorado, após o decurso de cinco anos ocupados no cargo ou na instituição.
- III. Prestar colaboração a outra instituição federal de ensino ou de pesquisa, por período de até quatro anos, com ônus para a instituição de origem.
- IV. Prestar colaboração técnica ao Ministério da Educação, por período não superior a um ano e com ônus para a instituição de origem, visando ao apoio ao desenvolvimento de programas e a projetos de relevância.

Está correto apenas o que se afirma em

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

## QUESTÃO 17

De acordo com o Estatuto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais, compete ao Colégio de Dirigentes

- a) deliberar sobre taxas, emolumentos e contribuições por prestação de serviços em geral, a serem cobrados pelo Instituto Federal.
- b) apreciar as contas do exercício financeiro e o relatório de gestão anual, emitindo parecer conclusivo sobre a propriedade e a regularidade dos registros.
- c) aprovar a estrutura administrativa e o Regimento Geral do Instituto Federal, observados os parâmetros, definidos pelo governo federal, e a legislação específica.
- d) apreciar e recomendar as normas para celebração de acordos, convênios e contratos, bem como para a elaboração de cartas de intenção ou de documentos equivalentes.
- e) deflagrar, aprovar as normas e coordenar o processo de consulta à comunidade escolar para escolha do reitor do Instituto Federal, dos diretores-gerais e diretores dos campi avançados, em consonância à Lei nº 11.892/2008.

## QUESTÃO 18

De acordo com a Lei nº 8.112/1990, ao servidor público federal, é permitido

- a) recusar-se a atualizar seus dados cadastrais quando solicitado.
- b) valer-se do cargo para lograr proveito pessoal ou de outrem, em detrimento da dignidade da função pública.
- c) exercer quaisquer atividades que sejam incompatíveis com o exercício do cargo ou função e com o horário de trabalho.
- d) manter sob sua chefia imediata, em cargo ou função de confiança, cônjuge, companheiro ou parente até o segundo grau civil.
- e) atuar como procurador ou intermediário junto a repartições públicas quando se tratar de benefícios previdenciários ou assistenciais de seu cônjuge.

## QUESTÃO 19

De acordo com o Decreto nº 5.154/2004, que se relaciona à lei que estabelece diretrizes e bases da educação nacional, avalie as afirmações abaixo e marque **(V)** para verdadeiro ou **(F)** para falso:

- ( ) Consideram-se itinerários formativos ou trajetórias de formação as unidades curriculares de cursos e programas da educação profissional, em determinada área, que possibilitem o aproveitamento contínuo e articulado dos estudos.
- ( ) Os cursos de educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação organizar-se-ão, no que concerne aos objetivos, características e duração, de acordo com as diretrizes curriculares nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação.
- ( ) A educação profissional observará, como uma de suas premissas, a dissociabilidade entre teoria e prática.
- ( ) Os cursos de educação profissional técnica de nível médio e os cursos de educação profissional tecnológica de graduação conduzem à diplomação após sua conclusão com aproveitamento.

A sequência correta é

- a) (V); (F); (V); (F).
- b) (V); (V); (F); (F).
- c) (F); (F); (V); (V).
- d) (V); (V); (V); (V).
- e) (V); (V); (F); (V).

## QUESTÃO 20

Sobre o Decreto nº 5.840/2006 que institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA, é **INCORRETO** afirmar que

- a) os diplomas de cursos técnicos de nível médio, desenvolvidos no âmbito do PROEJA, terão validade nacional, conforme a legislação aplicável.
- b) o PROEJA abrangerá os cursos e os programas de educação profissional de formação inicial e continuada de trabalhadores, bem como de educação profissional técnica de nível médio.
- c) os cursos e os programas do PROEJA não possuirão carga horária mínima de horas pré-definidas, tendo em vista suas especificidades territoriais e sua metodologia pedagógica de singularidade.
- d) os cursos e os programas do PROEJA deverão ser oferecidos, em qualquer caso, a partir da construção prévia de projeto pedagógico integrado único, inclusive quando envolverem articulações interinstitucionais ou intergovernamentais.
- e) o PROEJA poderá ser adotado pelas instituições públicas dos sistemas de ensino estaduais e municipais e pelas entidades privadas nacionais de serviço social, aprendizagem e formação profissional, vinculadas ao sistema sindical (“Sistema S”).

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### QUESTÃO 21

O teste afetivo, ou teste de consumidor, é um dos métodos aplicados em análise sensorial de alimentos, bebidas e água.

Avalie as afirmações em relação à aplicabilidade desses testes na indústria alimentícia.

- I. Eles determinam qual o produto preferido, e/ou mais aceito por determinado público-alvo, em função de suas características sensoriais.
- II. Os julgadores devem possuir habilidades sensoriais para discriminar amostras ou descrever atributos do produto.
- III. Os locais de aplicação podem ser laboratórios, locais de grande circulação de pessoas e domicílios.
- IV. Eles são aplicados durante o processo do desenvolvimento de novos produtos e processos.

Está correto apenas o que se afirma em

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



## QUESTÃO 22

A análise sensorial é uma disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e como são percebidas pelos órgãos sensoriais.

Associe os atributos sensoriais às suas propriedades.

Atributos	Propriedades
<b>sensoriais</b>	
1. Odor	( ) Ocorre por meio de células receptoras, localizadas na parte frontal, lateral e no fim da língua, palato, bochechas e esôfago.
2. Aroma	( ) Conjunto do aroma referente às propriedades olfativas, somado às gustatórias e aos estímulos trigeminais e de temperatura.
3. Gosto	( ) Percepção dos componentes voláteis do alimento na boca, percebidos nas narinas posteriores durante a exalação respiratória ou após deglutição.
4. Sabor	( ) Aroma volátil percebido nas narinas posteriores por meio da inalação ou da inspiração dos componentes voláteis do alimento, antes de colocá-lo na boca.

A sequência correta é

- a) (3); (4); (2); (1).
- b) (1); (2); (3); (4).
- c) (3); (4); (1); (2).
- d) (3); (2); (1); (4).
- e) (1); (4); (2); (3).

## QUESTÃO 23

Na indústria alimentícia, é importante conhecer a natureza do resíduo a ser removido, seja o carboidrato, o lipídeo, seja a proteína, para a garantia de uma limpeza adequada.

Leia as afirmações acerca do grau de dificuldade da remoção dos resíduos em relação à sua solubilidade.

- I. Os carboidratos são de fácil remoção, pois são solúveis em água.
- II. Os lipídeos são de difícil remoção, pois são insolúveis em água.
- III. As proteínas são muito difíceis de serem removidas, pois são insolúveis em água.
- IV. Os lipídeos são muito difíceis de serem removidos, pois são solúveis em ácidos.

Está correto apenas o que se afirma em

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

## QUESTÃO 24

O cloro é o produto químico mais usado na sanitização na indústria alimentícia, sendo que sua atividade germicida se deve à combinação com radicais oxidáveis, principalmente os grupos sulfidrílicos. Assim, o cloro é efetivo contra

- I. grande número de bactérias gram positivas e gram negativas.
- II. vírus e fungos.
- III. esporos bacterianos.
- IV. parasitas.

Está correto apenas o que se afirma em

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

## QUESTÃO 25

As doenças veiculadas pelos alimentos (DVA) são resultantes da ingestão de alimentos contaminados, principalmente por micro-organismos patogênicos e suas toxinas.

Leia as afirmativas em relação às DVAs e marque (V) para verdadeiro ou (F) para falso.

- ( ) A infecção é um tipo de DVA resultante da ingestão de uma exotoxina secretada por células microbianas durante o processo de multiplicação em um alimento.
- ( ) A intoxicação é um tipo de DVA resultante da ingestão de células microbianas intactas, presentes no alimento, que prosseguirão o processo de desenvolvimento no trato intestinal.
- ( ) A DVA, causada pelo *Bacillus cereus*, ocorre nos alimentos preparados ou sobras, mantidos entre 10°C e 50°C, por meio de seus esporos que germinam com posterior multiplicação bacteriana.
- ( ) A DVA, causada pelo *Clostridium perfringens*, dá-se geralmente pela ingestão de células vegetativas que ultrapassam a barreira gástrica e atingem o intestino delgado onde se desenvolvem, esporulam e liberam a enterotoxina.
- ( ) Na DVA, causada pela *Escherichia coli*, as doses infectantes permitem a colonização do micro-organismo nas células intestinais dos indivíduos infectados com a consequente produção de toxina.

A sequência correta é

- a) (V); (V); (V); (V); (F).
- b) (V); (F); (V); (F); (F).
- c) (F); (V); (V); (V); (V).
- d) (F); (F); (V); (V); (V).
- e) (V); (V); (F); (F); (F).

## QUESTÃO 26

Os meios tradicionais de controlar a deterioração e os perigos em relação à segurança dos alimentos na indústria alimentícia são os métodos de conservação dos alimentos.

Associe o método de conservação a seu efeito esperado.

<b>Métodos de conservação</b>	<b>Efeitos</b>
1. Secagem	( ) Previne a multiplicação da maioria das bactérias patogênicas.
2. Branqueamento (95 °C a 110 °C)	( ) Previne a multiplicação de todos os micro-organismos.
3. Enlatamento (acima de 100 °C)	( ) Mata as bactérias vegetativas superficiais, mofos e leveduras.
4. Congelamento (abaixo de 100 °C)	( ) Mata todas as bactérias patogênicas.
5. Estocagem a frio (abaixo de 8 °C)	( ) Cessa a multiplicação de todos os micro-organismos na atividade de água menor do que 0,60.

A sequência correta é

- a) (1); (3); (4); (2); (5).
- b) (5); (4); (2); (3); (1).
- c) (5); (4); (3); (2); (1).
- d) (5); (4); (2); (1); (3).
- e) (3); (4); (1); (5); (2).

## QUESTÃO 27

Os grãos de soja em bom estado, após o processo de limpeza, são conduzidos à secagem e em seguida ao armazenamento.

Avalie as afirmativas em relação à secagem e ao armazenamento dos grãos de soja.

- I. A soja é conduzida ao secador quando a quantidade de água de seus grãos for superior a 20%.
- II. O ar quente é insuflado em contrafluxo ao grão de soja, sendo que a temperatura não deve ser superior a 90 ° C.
- III. O controle da temperatura na secagem da soja é realizado por meio de exaustores que enviam o volume de ar quente suficiente para a operação.
- IV. Nos silos de armazenamento da soja, a presença de luz deve ser evitada, e a umidade e a temperatura devem ser controladas.

É correto apenas o que se afirma em

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

## QUESTÃO 28

Para implementar a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), em uma indústria alimentícia, é necessário que o profissional conheça os sete princípios do APPCC.

Numere os princípios do APPCC na sequência correta que devem ser seguidos.

- ( ) Determinar os pontos críticos de controle (PCC).
- ( ) Realizar a análise de perigos.
- ( ) Estabelecer um sistema de controle para cada PCC.
- ( ) Estabelecer limites críticos.
- ( ) Estabelecer ações de controle.
- ( ) Estabelecer documentos e registros.
- ( ) Estabelecer os procedimentos de verificação.

A sequência correta dessa numeração é

- a) (1); (2); (6); (5); (7); (3); (4).
- b) (6); (7); (5); (3); (4); (1); (2).
- c) (2); (1); (4); (3); (5); (7); (6).
- d) (2); (1); (4); (5); (3); (6); (7).
- e) (1); (2); (4); (3); (5); (7); (6).

## QUESTÃO 29

Analise as asserções a seguir sobre Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e a relação proposta entre elas.

I. A produção de alimentos seguros pode ser alcançada de forma consistente por meio da adoção da APPCC

### PORQUE

II. a sistemática do APPCC identifica perigos específicos e medidas para o controle desses perigos.

A respeito das asserções, é correto afirmar que

- a) as duas são falsas.
- b) a primeira é falsa e a segunda é verdadeira.
- c) a primeira é verdadeira e a segunda é falsa.
- d) as duas são verdadeiras e a segunda justifica a primeira.
- e) as duas são verdadeiras, mas a segunda não justifica a primeira.



### QUESTÃO 30

Na elaboração da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) da produção do leite pasteurizado, a indústria de laticínios deve seguir etapas.

Numere as etapas do APPCC, na produção do leite pasteurizado, na sequência correta que devem ser seguidas.

- ( ) Identificar a intenção de uso do leite pasteurizado para o consumidor final.
- ( ) Elaborar o fluxograma pela equipe do APPCC com todas as etapas do processamento do leite pasteurizado.
- ( ) Descrever de forma completa o leite pasteurizado para que seja seguro.
- ( ) Confirmar *in loco* se o fluxograma elaborado reflete a realidade do processo.
- ( ) Montar a equipe APPCC que tenha conhecimentos da produção de leite pasteurizado.

A sequência correta dessa numeração é

- a) (1); (5); (2); (4); (3).
- b) (3); (4); (2); (5); (1).
- c) (4); (3); (2); (5); (1).
- d) (3); (4); (5); (2); (1).
- e) (3); (2); (4); (1); (5).

### QUESTÃO 31

Os produtos e derivados cárneos podem ser elaborados com carnes, miúdos ou gorduras, e subprodutos comestíveis derivados dos animais de abate e outros ingredientes de origem tanto animal quanto vegetal, além de condimentos, especiarias e aditivos alimentares (ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**: alimentos de origem animal. v.2. Porto Alegre: Artmed, 2005).

Considere as afirmações a seguir acerca desses produtos e dos aditivos utilizados em sua formulação.

- I. Numa emulsão cárnea, os principais agentes emulsificantes são as proteínas miofibrilares que são solúveis em soluções salinas.
- II. Em produtos cárneos curados, a ação antimicrobiana deve-se em maior parte aos nitritos adicionados, que atuam somente sobre as bactérias, não afetando fungos e leveduras.
- III. O sal, além de potencializar o sabor, atua desidratando e modificando a pressão osmótica, inibindo, dessa forma, o crescimento microbiano.
- IV. A ação dos polifosfatos nos produtos cárneos reside em sua capacidade em potencializar a produção de óxido nítrico a partir de nitritos, ajudando na estabilização da cor da carne.
- V. O ácido ascórbico potencializa a capacidade de retenção de água e salmoura, aumentando o rendimento do presunto e de outros produtos cárneos.

É correto apenas o que se afirma em

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

## QUESTÃO 32

Após o abate de um animal, ocorrem intensas mudanças químicas e físicas que determinam a transformação do músculo em carne ou a mudança *post-mortem* do músculo.

Analise as asserções a seguir acerca dessas mudanças:

- I. Ao cessar o fornecimento de nutrientes e de oxigênio, a única fonte de ATP para a fibra muscular é o metabolismo anaeróbico do glicogênio que provoca redução do pH na fibra muscular.
- II. Após o consumo total do glicogênio muscular e do ATP, o músculo entra em contração irreversível, com extensibilidade nula, chamada de *rigor mortis*.
- III. A temperatura do músculo tem grande influência na velocidade da queda do pH, sendo que temperaturas elevadas retardam o decréscimo do pH.
- IV. A incidência de carne PSE (*pale, soft e exudative*: pálida, mole e exsudativa) caracteriza-se por uma glicólise *post-mortem* muito rápida, reduzindo o pH da carne a um nível muito baixo.
- V. As carnes DFD (*dark, firm e dry*: escura, firme e seca) caracterizam-se por declínio acentuado do pH, devido à elevada concentração de glicogênio muscular.

É correto apenas o que se afirma em

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

### QUESTÃO 33

Analise as asserções a seguir acerca dos leites disponíveis para consumo e a relação proposta entre elas.

- I. Os leites de consumo, disponíveis no mercado, podem ter vida útil curta (3 a 6 dias sob refrigeração) ou longa (estáveis durante meses à temperatura ambiente), dependendo do tipo de tratamento térmico aplicado a eles. Dentre os leites de vida útil curta, pode-se citar o leite pasteurizado

#### PORQUE

- II. ele é submetido a um processamento térmico que assegura a destruição dos micro-organismos patogênicos e reduz significativamente a microbiota banal, sem modificação sensível de sua natureza físico-química.

A respeito das asserções, é correto afirmar que

- a) as duas são falsas.
- b) a primeira é falsa e a segunda é verdadeira.
- c) a primeira é verdadeira e a segunda é falsa.
- d) as duas são verdadeiras e a segunda justifica a primeira.
- e) as duas são verdadeiras, mas a segunda não justifica a primeira.

### QUESTÃO 34

Para a produção dos leites fermentados, o leite é submetido a um processo fermentativo que modifica suas propriedades sensoriais, tendo o produto final acidez acentuada e sabor característico. Existem vários tipos de leites fermentados e, dentre esses, pode-se citar aqueles produzidos a partir de bactérias lácticas termófilas como o *Streptococcus thermophilus* e o *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Como exemplo, pode-se citar o

- a) iogurte.
- b) kefir.
- c) leite acidófilo.
- d) kumys.
- e) viili.

### QUESTÃO 35

Analise as afirmações a seguir acerca da utilização da atmosfera modificada no armazenamento de frutas e hortaliças.

- I. O controle das podridões pós-colheita é realizado com armazenamento sob refrigeração e com níveis de  $O_2$  entre 2% e 3%.
- II. O objetivo inicial do uso da atmosfera modificada no armazenamento de produtos perecíveis é a redução da respiração e de outras atividades metabólicas do produto.
- III. A toxicidade do  $O_2$ , em microrganismos anaeróbios, pode ser associada à formação de peróxido de hidrogênio ( $H_2O_2$ ).
- IV. Ao contrário dos vegetais e de algumas bactérias, os fungos não necessitam de oxigênio para seu desenvolvimento.
- V. A elevação do nível de  $CO_2$ , acima de 10%, no interior da embalagem, inibe o crescimento de fungos e mantém a integridade dos vegetais por mais tempo.

É correto apenas o que se afirma em

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

### QUESTÃO 36

A maioria dos alimentos é conservada pela utilização de métodos mistos ou tecnologia de barreiras ou processos combinados. Na prática, ocorre uma combinação de fatores para garantir a segurança microbiológica e a estabilidade e, com isso, a devida conservação. Os alimentos minimamente processados são exemplos de conservação por métodos mistos que incluem

- a) sanitização com cloro, atmosfera modificada e refrigeração.
- b) redução da atividade de água ( $a_w$ ), aquecimento e redução do pH.
- c) gás carbônico, redução do pH e refrigeração.
- d) sanitização com cloro, redução do pH e atmosfera modificada.
- e) redução da atividade de água ( $a_w$ ), atmosfera modificada e refrigeração.

### QUESTÃO 37

Analise as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. O fermento utilizado para a produção da cachaça ou aguardente de cana é composto por fungos da classe dos Ascomicetos, sendo a espécie mais importante a *Saccharomyces cerevisiae*. Dentre os tipos mais empregados na fermentação da cachaça, temos o fermento natural ou selvagem

#### PORQUE

- II. é constituído por células que já estão naturalmente adaptadas ao ambiente, sendo preparado a partir das leveduras que estão naturalmente na cana e, pelo fato de não terem sofrido alterações genéticas, são chamadas leveduras selvagens.

A respeito das asserções, é correto afirmar que

- a) as duas são falsas.
- b) a primeira é falsa e a segunda é verdadeira.
- c) a primeira é verdadeira e a segunda é falsa.
- d) as duas são verdadeiras e a segunda justifica a primeira.
- e) as duas são verdadeiras, mas a segunda não justifica a primeira.



### QUESTÃO 38

O refrigerante pode ser definido como uma bebida gaseificada, obtida pela dissolução, em água potável, de suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcar e obrigatoriamente saturado de dióxido de carbono (VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Bebidas não alcoólicas**: ciência e tecnologia. São Paulo, Blucher, 2010).

Analise as afirmações, a seguir, acerca dos ingredientes que podem ser utilizados para produção de refrigerante.

- I. Conservante: devido ao fato de o pH ser muito reduzido, não há necessidade de adição de conservantes na maioria dos refrigerantes de frutas.
- II. Água: ingrediente de maior participação na composição dos refrigerantes, devendo, obrigatoriamente, apresentar baixa alcalinidade.
- III. Açúcar: o xarope utilizado inicialmente para adoçar pode ser a sacarose, mas a forte acidez no produto final promove a inversão da sacarose em glicose e frutose.
- IV. Ácido fosfórico: utilizado apenas nos refrigerantes tipo cola, pois ele pode promover modificações organolépticas e de aspecto nos refrigerantes produzidos a partir de frutas.
- V. Corantes: a adição de corantes é inevitável, mas apenas aqueles considerados naturais são permitidos pela legislação brasileira para uso em refrigerantes.

É correto apenas o que se afirma em

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

### QUESTÃO 39

No processo de fabricação do açúcar branco, é utilizada a operação de sulfitação que se constitui na adição de sulfito (bióxido de enxofre) e que tem as seguintes funções no processo:

- I. Apresentar ação fortemente bactericida que elimina os micro-organismos contaminantes no caldo.
- II. Atuar sobre as substâncias corantes do caldo reduzindo a cor, por ser um forte agente redutor.
- III. Elevar o pH do caldo para evitar que ocorra a inversão da sacarose.
- IV. Formar sais solúveis que atuam reduzindo a formação de incrustação em equipamentos como os evaporadores.
- V. Reduzir a viscosidade dos fluidos, facilitando a decantação e a cristalização da sacarose.

É correto apenas o que se afirma em

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

## QUESTÃO 40

Analise as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. Quando a cana é colhida, no ponto ideal de maturação, o caldo possui um percentual de sólidos solúveis (oBrix) entre 20 e 24 e, para a produção de cachaça, este deve ser diluído para 16 a 18 oBrix para iniciar o processo de fermentação

### PORQUE

- II. um caldo com elevada concentração de açúcares pode levar a um elevado teor alcoólico, que é prejudicial à atividade fermentativa das leveduras.

A respeito das asserções, é correto afirmar que

- a) as duas são falsas.
- b) a primeira é falsa e a segunda é verdadeira.
- c) a primeira é verdadeira e a segunda é falsa.
- d) as duas são verdadeiras e a segunda justifica a primeira.
- e) as duas são verdadeiras, mas a segunda não justifica a primeira.

## RASCUNHO

## CONCURSO DE DOCENTES 2018

### GABARITO (RASCUNHO)

#### DIDÁTICA

01.  A  B  C  D  E
02.  A  B  C  D  E
03.  A  B  C  D  E
04.  A  B  C  D  E
05.  A  B  C  D  E
06.  A  B  C  D  E
07.  A  B  C  D  E
08.  A  B  C  D  E
09.  A  B  C  D  E
10.  A  B  C  D  E

#### LEGISLAÇÃO

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

#### CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

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