

PROVA OBJETIVA

1. O pescado pode sofrer decomposição relativamente alta ao sair do seu meio ecológico para outro adverso, na sua captura, e dependendo do método utilizado pode-se acelerar a deterioração. Sobre os pescados avalie as alternativas.
- O pescado armazenado em gelo está sujeito às alterações enzimáticas associadas ao rigor mortis.
 - As alterações químicas e enzimáticas que envolvem, entre outras, reações de oxidação lipídica, levam a alterações organolépticas variáveis entre as espécies de pescados.
 - O pescado armazenado em gelo não está sujeito às alterações enzimáticas associadas ao rigor mortis.
 - Os peixes de fundo de rede são "amassados" pelo peso dos demais, as vísceras se despreendem e podem se espalhar por todo o material capturado.
 - O pescado de água profunda pode ter sua bexiga natatória rompida devido à diferença de pressão entre a superfície e o fundo durante a pesca, com conseqüente extravasamento do material intestinal.

É **incorreto** apenas o que se afirma em:

- I.
 - II.
 - III.
 - III e II.
 - I e V.
2. Como alimento, o peixe é uma das principais fontes de proteínas de alta qualidade e, em relação ao teor de lipídios, alguns peixes possuem um teor maior ou menor. Avalie as alternativas abaixo:
- Uma característica da fração proteica de peixes é o seu alto teor de aminoácidos saturados, muito suscetíveis à oxidação.
 - Pelo fato dos pescados terem um conteúdo muito maior de gorduras poli-insaturada do que as carnes são extremamente suscetíveis a reações de escurecimento enzimático.
 - Uma característica da fração lipídica de peixes é o seu alto teor de ácidos graxos insaturados, muito suscetíveis à oxidação.
 - Peixes com alto teor de gordura, como o salmão, tendem a deteriorar-se mais lentamente que os peixes magros, como a pescada, devido à oxidação e escurecimento enzimático das gorduras.
 - Peixes com alto teor de gordura, como o salmão, tendem a deteriorar-se mais rapidamente que os peixes magros, com a pescada, devido à oxidação destas gorduras.

É **correto** apenas o que se afirma em:

- I
 - V
 - II e IV
 - III e V
 - I, II e IV
3. Sobre o uso de aditivos em queijos, analise as alternativas abaixo:
- A natamicina só pode ser aplicada na superfície externa dos queijos, inclusive na superfície de queijos cortados e fatiados.
 - A natamicina não pode ser aplicada na superfície externa dos queijos, inclusive na superfície de queijos cortados e fatiados.
 - A dosagem máxima de ácido sórbico e seus sais de Na, K e Ca, é limitada a 1000 mg/kg de queijo, expressa em ácido sórbico.
 - A finalidade da lipase é converter parte da gordura em glicerol e ácidos graxos livres, que são parcialmente voláteis à temperatura ambiente e conferindo ao queijo mais rapidamente um odor forte e sabor picante.



V. A finalidade da lipase é converter parte da gordura em glicerol e ácidos graxos livres, que são parcialmente voláteis à temperatura ambiente e conferindo ao queijo mais rapidamente um odor forte e sabor picante, porém seu uso é proibido para queijos tipo italiano, como provolone e parmesão.

É **correto** apenas o que se afirma em:

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

4. Em sua composição, o leite contém várias enzimas de elevada especificidade. A fosfatase alcalina e peroxidase são comumente utilizadas para verificar o grau de aquecimento do leite. Considerando os métodos de verificação da atividade enzimática para avaliação do tratamento térmico sofrido pelo leite:

- I. Os leites pasteurizado e esterilizado devem apresentar ausência de peroxidase.
- II. O leite pasteurizado deve apresentar ausência de fosfatase alcalina e presença de peroxidase.
- III. A pesquisa da peroxidase é fundamentada na sua capacidade de desdobrar o peróxido de hidrogênio, liberando oxigênio ativo, o qual pode fixar-se em uma substância oxidável como o guaiacol, produzindo uma oxidação de cor salmão.
- IV. Além da fosfatase alcalina e da peroxidase, a enzima polifenoloxidase também pode ser utilizada para avaliar o tratamento térmico sofrido pelo leite.

É **correto** apenas o que se afirma em:

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

5. Considerando a produção de queijos, atendendo aos padrões definidos em legislação específica e com a utilização de fermento láctico, analise as alternativas abaixo:

- I. A coagulação tem sua velocidade máxima quando se utiliza temperaturas de 40-42 °C, o que permite uma coalhada com grande produção de ácido e bom desenvolvimento da cultura mesofílica.
- II. O efeito da temperatura na coagulação seria mais evidente na rapidez de endurecimento do coagulo do que no tempo de formação inicial dos primeiros flocos de coalhada.
- III. A ordem de adição dos ingredientes a um leite pasteurizado é aleatória, porém sugere-se adicionar na seguinte ordem: cloreto de cálcio, coalho e fermento láctico.
- IV. O ponto de corte da coalhada quando feito precocemente ocorre perda de caseína e gordura no soro, porém quando realizado mais demorado, pode apresentar grau de mineralização mais acentuado.

É **correto** apenas o que se afirma em:

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



6. Frutas minimamente processada proporcionam segurança e praticidade ao consumidor, além de minimizar perdas domésticas. Dentre as frutas, o morango é uma de alto valor agregado devido sua ampla utilização em diversos produtos. Seu processamento pode ser demonstrado no fluxograma a seguir:

Fluxograma do processamento mínimo de morango:

MATERIA-PRIMA → RECEPÇÃO → PRÉ-RESFRIAMENTO → SELEÇÃO →
SANIFICAÇÃO/ENXAGUE → CORTE → DRENAGEM/SEAGEM →
EMBALAGEM → SECAGEM → ARMAZENAMENTO.

Assinale a alternativa **incorreta**:

- a) Recomenda-se que a colheita seja realizada nas primeiras horas do dia, quando a temperatura encontra-se mais baixa.
 - b) Pré-resfriamento: pode ser realizado em túneis de resfriamento ou em câmaras específicas, a 5°C, tornando-os mais firmes para o processamento e com menor taxa respiratória.
 - c) A temperatura é um fator de extrema importância, pois diminui o metabolismo do fruto, permitindo o controle das atividades enzimáticas, da respiração e transpiração.
 - d) Seleção: remoção de sujidades dos frutos, além da remoção de sujidades e frutos em estado sanitário precário, esta etapa é importante para a atuação do agente sanificante, pois a concentração do sanificante diminuída com a sua interação com a matéria orgânica.
 - e) Sanificação: imersão em água entre 30 a 40 ° C, a uma concentração de 50 a 200 ppm por 10 minutos é o mais indicado.
7. Com relação às proteínas do trigo responsáveis pela formação do glúten, assinale a alternativa **correta**:
- a) As proteínas insolúveis, albuminas e globulinas, são as responsáveis por esta característica.
 - b) As proteínas solúveis, albuminas e globulinas, são as responsáveis por esta característica.
 - c) As proteínas solúveis, gliadina, glutenina e globulinas são as responsáveis por esta característica.
 - d) As proteínas insolúveis, gliadina, globulinas e aleurona são as responsáveis por esta característica.
 - e) As proteínas insolúveis, gliadina e glutenina são as responsáveis por esta característica.
8. Considerando a tecnologia de panificação, julgue as proposições abaixo:
- I. A proteína gliadina é responsável pela elasticidade da massa na produção de pães.
 - II. A proteína albumina é responsável pela extensibilidade da massa na produção de pães.
 - III. Elasticidade é a tendência da rede de glúten em se portar como um elástico, quando esticada.
 - IV. A proteína glutenina é responsável pela extensibilidade da massa na produção de pães.
 - V. O glúten, em panificação, retém o gás carbônico produzido durante o processo de fermentação, fazendo com que o pão aumente de volume.

É **correto** apenas o que se afirma em:

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



9. Sobre o manuseamento entre a colheita e consumo de frutas e hortaliças, analise as alternativas:
- I. Cobrir o veículo com lona, de preferência de cor escura, deixando espaço livre entre a coberta e os produtos;
 - II. Não permitir que, no empilhamento, o fundo de uma caixa fique em contato com os frutos colocados na caixa de baixo;
 - III. Usar somente veículos abertos no transporte a curtas distâncias;
 - IV. Danos mecânicos durante o manuseamento do produto induzem a um aumento da perda de água;
 - V. A colheita mecânica proporciona rapidez, redução de mão-de-obra e uma adequada seleção do grau de maturidade das frutas e hortaliças para consumo "in natura".
- É **correto** apenas o que se afirma em:
- a) I e III.
 - b) I e IV.
 - c) II e IV.
 - d) III, IV e V.
 - e) II, IV e V.
10. A concentração é uma das técnicas para a conservação de frutas. Sobre o tema, assinale a alternativa **correta**:
- a) A concentração é um processo que remove somente parte da água dos alimentos, diminuindo, portanto, a A_w do mesmo.
 - b) É usada para produção de sucos concentrados, suco em pó, doces em massa, produtos de tomate e frutas desidratadas.
 - c) A evaporação, que pode ser trabalhada sob vácuo ou não, é o método mais utilizado.
 - d) É considerado um método completo, pois além de reduzir a atividade de água, elimina os micro-organismos presentes, tanto as formas vegetativas como as esporuladas.
 - e) Produtos, como os sucos concentrados, não necessitam de métodos complementares de conservação, considerado uma das vantagens do método.
11. O produto cárneo é denominado processado quando as propriedades da carne fresca são modificadas, e podem ser classificados de acordo com os processos nos quais as matérias-primas são submetidas durante a industrialização. É exemplo de produto curado:
- a) Jerked beef.
 - b) Mortadela.
 - c) Linguiça calabresa.
 - d) Hambúrguer.
 - e) Surimi.
12. No processo de obtenção do charque, a maturação proporciona o desenvolvimento das características sensoriais típicas. Os micro-organismos responsáveis pela maturação na produção de charque são do gênero:
- a) *Micrococcus sp.*, *Pediococcus*, *Lactobacillus*, *Streptococcus*.
 - b) *Pseudomonas*, *Corynebacterium*, *Propionibacterium*, *Haemophilus*.
 - c) *Pseudomonas*, *Leuconostoc*, *Brevibacterium*, *Staphylococcus*.
 - d) *Brevibacterium*, *Leuconostoc*, *Streptococcus*, *Acetobacter*.
 - e) *Pseudomonas*, *Brevibacterium*, *Lactobacillus*, *Acetobacter*.
13. Em uma usina, foram recepcionados 720 litros de leite com 19ºD de acidez para a fabricação de doce de leite. Foi pedido ao responsável pelo controle de qualidade que calculasse a quantidade de neutralizante CaCO_3 necessária para corrigir a acidez para 12ºD.
- a) 560g.
 - b) 470,4g.
 - c) 640g.
 - d) 537,6g.
 - e) 300g.



14. A *Coxiella burnette* é um microrganismo responsável por uma enfermidade, que pode ser transmitida pelo leite não pasteurizado para o ser humano. Que enfermidade é essa?
- a) Brucelose.
 - b) Mamite.
 - c) Tuberculose.
 - d) Febre Q.
 - e) Mastite.
15. Em uma usina, precisa-se coletar uma amostra representativa de 300mL de três latões. O primeiro latão cheio de 90 litros, o segundo com 30 litros e o terceiro com 60 litros. Pergunta-se ao responsável técnico pelo laticínio quanto se irá coletar de cada latão.
- a) 100ml, 100ml, 100ml.
 - b) 90ml, 30ml, 60ml.
 - c) 150ml, 50ml, 100ml.
 - d) 180ml, 0ml, 120ml.
 - e) 200ml, 1ml, 80ml.
16. De acordo com seu padrão de atividade respiratória, os frutos podem ser classificados em climatérios e não climatérios. Observando os frutos abaixo, qual deles é classificado com climatério, quando colhido na maturidade comercial?
- a) Abacaxi.
 - b) Cereja.
 - c) Figo.
 - d) Carambola.
 - e) Pêssego.
17. A sangria é a operação na linha de abate que consiste na incisão da artéria carótida e veia jugular na região do corpo do animal. Estima-se que a quantidade de sangue perdida durante a sangria é de _____ do total corpóreo.
- a) 35% a 54%.
 - b) 60% a 70%.
 - c) 60% a 65%.
 - d) 20% a 30%.
 - e) 56% a 65%.
18. No processamento de couro, podem ser usados alguns fungicidas, como por exemplo, o tiobenzotiazol. Pergunta-se em que etapa do processamento este fungicida é utilizado?
- a) Purga.
 - b) Remolho.
 - c) Recurtimento.
 - d) Engraxe.
 - e) Píquel.



19. Você como responsável pelo controle de qualidade de uma agroindústria de fruta foi solicitado para que realizasse a determinação da acidez de doce tipo goiabada. Para isso foram consumidos 20 mL de uma solução de NaOH 0,1 molar, fator de correção 0,9910. Na titulação foram utilizados, 5,87g da amostra de goiabada. Pergunta-se qual o valor da acidez do doce de goiabada expressos em % de ácido cítrico?
- 2,16%.
 - 2,00%.
 - 33,76%.
 - 3,37%.
 - 1,4%.
20. No processamento de conserva tipo caviar podem ser empregadas as ovas de quase todas as espécies de pescado. Os ovos são extraídos do abdômen do pescado e devem permanecer abrigados do sol. O caviar pode ser pasteurizado ou não. No processo onde o caviar é pasteurizado o produto é submetido a temperatura de:
- 70°C por 15 segundos.
 - 60°C por 3 horas.
 - 64°C por 30 minutos.
 - 50°C por 1 hora.
 - 55°C por 2 horas.
21. Das culturas lácticas abaixo, as mais utilizadas no processamento de salame são:
- Lactobacillus casei*, *Lactobacillus fermentum*.
 - Lactobacillus casei*, *Streptococcus thermophilus*.
 - Pediococcus pentosaceus* e *Lactobacillus plantarum*.
 - Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus fermentum*.
 - Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*.
22. O principal risco na produção de salame é o desenvolvimento de:
- Salmonella*.
 - Streptococcus*.
 - Enterococcus*.
 - Staphylococcus enterotoxigenicus*.
 - Campylobacter*.
23. A defumação do pescado é uma tecnologia amplamente divulgada em todo o mundo. No controle de qualidade de pescados defumados, as madeiras resinosas como as de pinho ou outras coníferas não devem ser empregadas, pois contêm quantidades demasiadas de:
- Fenol.
 - Aldeído.
 - Cetonas.
 - Pentosas.
 - Trementina.
24. Suponha que você é o responsável pelos processos de uma unidade armazenadora de grãos. Esta unidade comprou 20000 kg de milho com teor de umidade de 15% em bu, quando o ideal seria comprar o produto com 12%. Pergunta-se quanto esta umidade armazenadora estaria pagando a mais pelo excesso de umidade em kg.
- 700kg.
 - 500kg.
 - 694kg.
 - 480kg.



- e) 681kg.
25. Suponha que você seja o responsável por uma agroindústria de processamento de banana-passa. Qual o percentual de água a ser removido de uma massa de banana in natura com 80% de umidade inicial e que deve ser desidratada a umidade final de 20%?
- a) 75%.
b) 60%.
c) 65%.
d) 30%.
e) 20%.
26. Muitas propriedades físicas e mecânicas da madeira dependem da presença de um composto químico na sua constituição que pode ser comparada a um material de cimentação que liga as fibras e confere rigidez ao conjunto estrutural. Pergunta-se que substância é essa?
- a) Tanino.
b) Hemicelulose.
c) Lignina.
d) Pectina.
e) Celulose.
27. O processo de fabricação de manteiga obedece ao seguinte fluxograma:
- a) Obtenção da matéria-prima; pasteurização; maturação; malaxagem; batenção; lavagem; salga; moldagem; embalagem.
b) Obtenção da matéria-prima; bateção; pasteurização; maturação, lavagem; malaxagem; salga, moldagem, embalagem.
c) Obtenção da matéria-prima, maturação; pasteurização; bateção; lavagem; salga; malaxagem; moldagem; embalagem.
d) Obtenção da matéria-prima, pasteurização; maturação, bateção; malaxagem, lavagem; salga; moldagem; embalagem.
e) Obtenção da matéria-prima, pasteurização; maturação, bateção; lavagem, malaxagem, salga; moldagem; embalagem
28. O estufamento precoce é o maior pesadelo dos queijeiros. Ocorre quando há uma forte produção de gás no interior do queijo causado pela contaminação bacteriana. Com o objetivo de prevenir o estufamento precoce, é utilizado o:
- a) $\text{Na}_3\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7$.
b) NaNO_3 .
c) CaCl_2 .
d) $\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7$.
e) NaCl .
29. No processamento de produtos cárneos, o _____ é usado para regular a acidez em produtos cárneos em geral.
- a) NaNO_3 .
b) CaCl_2 .
c) $\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}$.
d) $\text{NaC}_3\text{H}_5\text{O}_5$.
e) KNO_2 .
30. As etapas associadas à obtenção de carnes podem ser divididas em duas fases, manejo pré-abate e abate. Na etapa de abate de bovinos o fluxograma correto é:



- a) Sangria, esfola, atordoamento, evisceração, desossa, cortes, inspeção e resfriamento.
 b) Inspeção, resfriamento, atordoamento, esfola, cortes, sangria, evisceração e desossa.
 c) Atordoamento, sangria, esfola, evisceração, inspeção, resfriamento, desossa e cortes.
 d) Resfriamento, evisceração, inspeção, sangria, desossa, cortes, esfola e atordoamento.
 e) Atordoamento, sangria, evisceração, esfola, inspeção, resfriamento, desossa e cortes.
31. As proteínas da carne são essencialmente muito similares em todos os animais de abate, podendo ser classificadas, segundo sua solubilidade, em três grandes grupos: sarcoplásmicas, miofibrilares e insolúveis. Das proteínas abaixo, qual pode ser classificada como uma proteína miofibrilar?
- a) Mioglobina.
 b) Actina.
 c) Colágeno.
 d) Elastina.
 e) Calpaínas.
32. A Alemanha é um país com tradição na área de produção de embutidos existindo mais de 1500 tipos de produtos acondicionados em tripas naturais ou artificiais. O processo de fabricação de salsicha obedece ao seguinte fluxograma
- a) Preparo da matéria-prima; moagem; mistura; embutimento e retorcimento; cozimento; resfriamento em água; depilação mecânica, resfriamento; secagem; acondicionamento à vácuo; pasteurização; resfriamento em água; secagem.
 b) Preparo da matéria-prima; mistura; moagem; embutimento e retorcimento; cozimento; resfriamento em água; depilação mecânica, resfriamento; secagem; acondicionamento à vácuo; pasteurização; resfriamento em água; secagem.
 c) Preparo da matéria-prima; moagem; mistura; cozimento, embutimento e retorcimento; resfriamento em água; depilação mecânica, resfriamento; secagem; acondicionamento à vácuo; pasteurização; resfriamento em água; secagem.
 d) Preparo da matéria-prima; moagem; mistura; cozimento; resfriamento em água; embutimento e retorcimento; depilação mecânica, resfriamento; secagem; acondicionamento à vácuo; pasteurização; resfriamento em água; secagem.
 e) Preparo da matéria-prima; moagem; mistura; embutimento e retorcimento; cozimento; resfriamento em água; depilação mecânica, resfriamento; secagem; acondicionamento à vácuo; resfriamento em água; secagem.
33. Quanto aos aspectos microbiológicos da carne de sol e charque, a contaminação microbiana mais comum nesses produtos é a conhecida como vermelhão do charque, causada pelas bactérias que formam colônias cromogênicas de coloração rosa a vermelho, como por exemplo:
- a) *Serratia marcescens*, *Candida utilis*, *Pseudomonas fluorescens*.
 b) *Micrococcus roseus*, *Pseudomonas salinaris*, *Sarcina litoralis*.
 c) *Lactobacillus brevis*, *Bacillus subtilis*, *Erwinia carotovora*.
 d) *Pseudomonas musidolens*, *Streptococcus cremoris*, *Aeromonas hydrophila*.
 e) *Pseudomonas fluorescens*, *Bacillus subtilis*, *Leuconostoc mesenteroides*.
34. Dentre as operações unitárias, a tecnologia de extrusão é uma das mais versáteis no processamento de alimentos. Dos alimentos abaixo, qual desses utiliza essa tecnologia em seu processamento?
- a. Fubá.
 b. Tequila.
 c. Pipoca industrial.
 d. Snacks.
 e. Polvinho.



35. Um dos produtos derivados do pescado mais popular em todo o mundo é o salmão defumado. Sua preparação segue essencialmente as mesmas indicações feitas para a defumação a frio. A composição aproximada do salmão defumado é de:
- 20% de umidade, 4% de gordura e 15 % de sal.
 - 30% de umidade, 10% de gordura e 8% de sal.
 - 60% de umidade, 4% de gordura e 7% de sal.
 - 25% de umidade, 12% de gordura e 8% de sal.
 - 80% de umidade, 3% de gordura e 2% de sal.
36. O processo de organização escolar, na gestão democrática participativa, dispõe de funções que são propriedades comuns ao sistema organizacional de uma instituição, a partir das quais se definem as ações e as operações necessárias ao seu funcionamento. Em relação às funções dos elementos da organização e gestão escolar, é correto afirmar que:
- A função da organização é a comprovação do funcionamento da escola, tendo como base o processo avaliativo realizado pela gestão escolar.
 - A função do planejamento, para a gestão democrática participativa, é a explicitação de objetivos e antecipação de decisões para orientar a instituição, prevendo-se o que se deve fazer para atingi-los.
 - A função da avaliação desenvolve a operacionalização e racionalização dos recursos humanos, físicos, materiais, financeiros, criando e viabilizando as condições e modos para que o planejamento seja executado.
 - Por se tratar da gestão democrática participativa, as funções dos elementos da organização e gestão escolar não são definidos, pois o trabalho é coletivo, em que todos os sujeitos envolvidos desenvolvem as mesmas tarefas institucionais.
 - Todas as afirmativas são verdadeiras.
37. O artigo 12 da LDB 9.394/96 atribui às escolas incumbências que podem revelar certa autonomia. Dentre essas incumbências, podemos relacionar:
- Administrar seu pessoal e seus recursos materiais e financeiros;
 - Articular-se com as famílias e a comunidade, criando processos de integração da sociedade com a escola;
 - Assegurar o cumprimento dos dias letivos e horas-aula estabelecidas;
 - Prover meios para recuperação dos alunos de menor rendimento;
 - Velar pelo cumprimento do plano de trabalho de cada docente.
- São afirmativas corretas:
- Apenas as alternativas I, II, e V estão corretas;
 - Apenas as alternativas II, III, IV, e V estão corretas;
 - Todas as alternativas estão corretas;
 - Apenas as alternativas III e IV estão corretas;
 - Apenas as alternativas II e III estão corretas.
38. Considerando a tendência pedagógica liberal tecnicista, é falso afirmar que:
- O tecnicismo educacional ganhou autonomia enquanto tendência pedagógica nos anos 60, inspirada na teoria behaviorista da aprendizagem e na abordagem sistêmica do ensino.
 - A tendência tecnicista está interessada na racionalização do ensino, no uso de meios e técnicas mais eficazes, prevalecendo o uso de manuais de caráter instrumental.
 - Os livros didáticos utilizados nas escolas que adotam essa tendência são elaborados com base na tecnologia da instrução.
 - A tendência tecnicista foi imposta às escolas pelos órgãos oficiais do governo populista, por ser compatível com a orientação econômica, política e ideológica vigente nesse período.
 - No tecnicismo, o professor é um administrador e executor do planejamento, que é organizado com objetivos, conteúdos, estratégias e avaliação.



39. O início dos anos 80 é marcado por um cenário socioeconômico brasileiro que apresentava uma tendência neoliberal, indicando o Estado mínimo de direitos que desobrigava o poder público em oferecer serviços como saúde e educação. Nesse sentido, a política neoliberal acenava para uma educação brasileira em que:

- I. A oferta de escola é democratizada, visto que o poder público e sociedade civil organizada poderiam atender a população;
- II. A escola pública mantém o monopólio do ensino;
- III. A formação do trabalhador, para atender as demandas do avanço tecnológico, torna-se competência do setor privado;

Pode-se afirmar que:

- a) Apenas a alternativa I é correta;
- b) Apenas a alternativa II é correta;
- c) Apenas a alternativa III é correta;
- d) As alternativas I e II são corretas;
- e) As alternativas I e III são corretas.

40. As relações de poder são questões centrais das teorias críticas do currículo, visto que o poder se manifesta em relações sociais em que os indivíduos ou grupos são submetidos às decisões arbitrárias de outros e que podemos constatar essas relações no âmbito escolar. Nesse sentido, podemos afirmar que:

- I. O currículo oficial, reconhecido como válido e importante na escola, expressa os interesses dos grupos e classes menos favorecidos, colocando-os em vantagem nas relações de poder;
- II. A tarefa de teorização curricular crítica deve estar em um esforço contínuo de identificação e análise das relações de poder envolvidas na educação e no currículo;
- III. O currículo oficial contribui para o fortalecimento de identidades heterogêneas e, conseqüentemente, para o representação dos interesses individuais dos sujeitos, não subjugando-os às relações de poder existentes na escola.

Pode-se afirmar que:

- a) Apenas a alternativa I é correta;
- b) Apenas a alternativa II é correta;
- c) Apenas as alternativas I e II estão corretas;
- d) Apenas as alternativas I e III estão corretas;
- e) Todas as alternativas estão corretas.

41. Considerando a Resolução nº 06/2012, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, analise as seguintes afirmativas:

- I. A Educação Profissional Técnica de Nível Médio é desenvolvida nas formas articulada e subsequente ao Ensino Médio, em que a primeira é integrada e a segunda concomitante a essa etapa da Educação Básica.
- II. A Educação Profissional Técnica de Nível Médio possibilita a avaliação, o reconhecimento e a certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.
- III. A Educação Profissional Técnica de Nível Médio, no cumprimento dos objetivos da educação nacional, articula-se com o Ensino Médio e suas diferentes modalidades, incluindo a Educação do Campo, e com as dimensões do trabalho, da tecnologia, da ciência e da cultura.
- IV. A oferta de curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio em instituições privadas, em quaisquer das formas, deve ser precedida da devida autorização pelo órgão competente do respectivo sistema de ensino. Para as instituições públicas, não há necessidade dessa autorização, devido ao processo de autonomia na oferta de cursos das instituições públicas federais.

Assinale a alternativa com as afirmativas verdadeiras:

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



e) Apenas I.

42. A avaliação emancipatória caracteriza-se como um processo de descrição, análise e crítica de uma dada realidade educacional, visando transformá-la. A partir dessa perspectiva, analise os itens abaixo:

- I. A avaliação emancipatória está situada numa vertente político-pedagógica cujo interesse primordial é analisar a participação ativa do indivíduo no seu processo avaliativo, permitindo que ele copie os modelos educacionais existentes.
- II. Os conceitos básicos envolvidos nessa proposta de avaliação são: emancipação, conformação, decisão democrática, transformação, reprodução e crítica educativa.
- III. Os procedimentos da avaliação emancipatória caracterizam-se por métodos dialógicos e participantes, fundamentados pela ótica da abordagem educacional qualitativa.
- IV. Nessa perspectiva de avaliação, a emancipação prevê que a consciência crítica da situação e a proposição de alternativas de solução para a mesma constituam-se em elementos de luta transformadora para os diferentes participantes da avaliação.

Tendo como base os itens acima descritos, é correto afirmar que:

- a) Apenas I e IV são verdadeiras;
- b) Apenas II e IV são falsas;
- c) Apenas II e III são falsas;
- d) Apenas I e III são verdadeiras;
- e) Apenas I e II são falsas.

43. A partir da constatação do trabalho como práxis humana que possibilita criar e recriar, não apenas no plano econômico, mas no âmbito da arte e da cultura, da linguagem e dos símbolos, do mundo humano como resposta às suas múltiplas e históricas necessidades “[...] é que o trabalho se constitui em direito e dever e engendra um princípio formativo ou educativo (FRIGOTTO, 2012). Assim sendo, podemos afirmar que:

- I. O trabalho como princípio educativo é uma técnica didática ou metodológica no processo de aprendizagem, sem relação com o princípio ético-político;
- II. A pedagogia das competências constitui-se em um aparato ideológico que sustenta a concepção do trabalho enquanto princípio educativo;
- III. Da compreensão do trabalho como princípio educativo deriva a ideia de que é fundamental socializar, desde a infância, o princípio de que a tarefa de prover a subsistência, e outras esferas da vida pelo trabalho, é comum a todos os seres humanos, evitando-se, desta forma, criar indivíduos ou grupos que exploram e vivem do trabalho de outros;
- IV. O trabalho como princípio educativo surge do fato de que todos os seres humanos são seres da natureza e, portanto, têm a necessidade de alimentar-se, proteger-se das intempéries e criar seus meios de vida.

São afirmações corretas

- a) Apenas I e II;
- b) Apenas II e IV;
- c) Apenas III e IV;
- d) Apenas I e IV;
- e) Todas as alternativas estão corretas.

44. Em relação à formação docente para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, podemos dizer que:

- I. A formação inicial realiza-se em cursos de graduação e programas de licenciatura ou outras formas, em consonância com a legislação e com normas específicas definidas pelo Conselho Nacional de Educação.
- II. Aos professores graduados, não licenciados, em efetivo exercício na profissão docente ou aprovados em concurso público, não é assegurado o direito de participar ou ter reconhecidos seus saberes profissionais em processos destinados à formação pedagógica ou à certificação da experiência docente.
- III. A formação inicial esgota as possibilidades de qualificação profissional e desenvolvimento dos professores da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, não cabendo aos sistemas e às instituições de ensino a organização e viabilização de ações destinadas à formação continuada de professores.



É correto afirmar que:

- a) Apenas I e II são verdadeiras;
- b) Apenas II e III são verdadeiras;
- c) Apenas III é verdadeira;
- d) Apenas II é verdadeira;
- e) Apenas I é verdadeira.

45. As organizações de ensino e educacionais que tenham o objetivo de reproduzir a lógica da competição e das regras do mercado buscam a instalação de uma prática de ensino que valoriza a concorrência e a eficiência dos resultados. Essas organizações podem ser caracterizadas através:

- I. Da atenção à eficiência dos alunos em relação à qualidade, ao desempenho e às necessidades básicas da aprendizagem;
- II. Da supervalorização de algumas disciplinas, tais como Matemática e Ciências, em virtude da sua importância para um país em desenvolvimento tecnológico;
- III. Do repasse das obrigações do poder público as empresas e a comunidade;
- IV. Da ênfase e criação de sistemas de avaliação de controle dos resultados educacionais;
- V. Do estabelecimento de formas inovadoras de treinamento de professores.

São afirmativas corretas:

- a) Apenas as alternativas II e III;
- b) Apenas as alternativas I e IV;
- c) Todas as alternativas;
- d) Apenas as alternativas II, III e V;
- e) Apenas as alternativas III e V;

46. Desde o ano de 2007, as instituições públicas federais de educação profissional implantaram em suas ações o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Sobre o PROEJA, podemos afirmar que:

- I. Os cursos de educação profissional técnica de nível médio do PROEJA deverão contar com carga horária mínima de três mil e quatrocentas horas.
- II. O aluno que demonstrar a qualquer tempo aproveitamento no curso de educação profissional técnica de nível médio, no âmbito do PROEJA, fará jus à obtenção do correspondente diploma, com validade nacional, tanto para fins de habilitação na respectiva área profissional, quanto para atestar a conclusão do ensino médio, possibilitando o prosseguimento de estudos em nível superior.
- III. O PROEJA abrangerá somente os cursos e programas de educação profissional técnica de nível médio.

Estão corretas as afirmativas:

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

47. A concepção de currículo, pautada no multiculturalismo, reconhece as diferentes situações sociais e repertórios culturais presentes nas salas de aula e nas relações de poder. O currículo nessa perspectiva parte do reconhecimento dessas diferenças, da heterogeneidade cultural. Para tanto é necessário, dentre outros aspectos, que:

- a) A escola reviva os valores e as normas ocidentais tradicionais;
- b) As propostas curriculares não reconheçam a diversidade cultural a partir dos hiatos produzidos pelas diferenças de ideias e de crenças;
- c) A escola crie as condições para que todos participem da produção e da reinvenção de significados e de valores;
- d) A escola possa aderir a um projeto cultural nacional que valorize a homogeneidade de pensamento, crenças e sentimentos;



- e) Os materiais didáticos que materializam o currículo escolar sejam produzidos, selecionados e utilizados a partir de um ideário nacional;
48. A avaliação, diferentemente da verificação, envolve um ato que ultrapassa a obtenção da configuração do objeto, exigindo decisão do que fazer *ante* ou *com* ele. A verificação é uma ação que “congela” o objeto; a avaliação, por sua vez, direciona o objeto numa trilha dinâmica de ação. “[...] no geral a escola brasileira opera com a verificação e não com a avaliação da aprendizagem”. (LIBÂNEO, 2011). São consideradas ações de uma prática avaliativa escolar:
- Coletar, analisar e sintetizar, da forma mais objetiva possível, as manifestações das condutas – cognitivas, afetivas, psicomotoras – dos educandos, produzindo uma configuração do efetivamente aprendido;
 - Observar e quantificar a aprendizagem escolar, no que diz respeito ao conhecimento do educando;
 - Classificar os educandos ordenando suas aprendizagens;
 - Verificar e configurar os resultados parciais e finais da aprendizagem;
 - Medir, transformar em notas ou conceitos os conhecimentos dos educandos.
49. A formação do trabalhador enquanto direito social se fundamenta na superação da dicotomia trabalho manual/trabalho intelectual, com a integração entre ensino médio e educação profissional. Nesse sentido, são princípios da Educação Profissional Técnica de Nível Médio:
- Respeito aos valores estéticos, políticos e éticos da educação nacional, na perspectiva do desenvolvimento apenas para a vida profissional;
 - Trabalho assumido como princípio educativo, tendo sua integração com a ciência, a tecnologia e a cultura como base da proposta político-pedagógica e do desenvolvimento curricular;
 - Articulação da Educação Básica com a Educação Profissional e Tecnológica, na perspectiva da integração entre saberes específicos para a produção do conhecimento e a intervenção social, assumindo a pesquisa como princípio pedagógico;
 - Dissociabilidade entre educação e prática social, desconsiderando-se a historicidade dos conhecimentos e dos sujeitos da aprendizagem;
 - Indissociabilidade entre teoria e prática no processo de ensino-aprendizagem;
 - Interdisciplinaridade assegurada no currículo e na prática pedagógica, persistindo à fragmentação de conhecimentos e de segmentação da organização curricular;
 - Contextualização, flexibilidade e interdisciplinaridade na utilização de estratégias educacionais favoráveis à compreensão de significados e à integração entre a teoria e a vivência da prática profissional, envolvendo as múltiplas dimensões do eixo tecnológico do curso e das ciências e tecnologias a ele vinculadas.
- É correto afirmar que:
- Apenas as afirmativas I, IV e V são verdadeiras;
 - Apenas as afirmativas II, III, V e VII são verdadeiras;
 - Apenas as afirmativas V, VI e VII são verdadeiras;
 - Apenas as afirmativas I, II, III e VI são verdadeiras;
 - Apenas as afirmativas II, IV e V são verdadeiras.
50. O planejamento é definido como um processo de previsão de necessidades e racionalização de emprego dos meios materiais e dos recursos humanos disponíveis, a fim de alcançar objetivos concretos, em prazos determinados e em etapas definidas. Em relação ao planejamento educacional, é correto afirmar que:
- Planejar significa determinar os limites do homem, circundando-o num viver estabelecido em prol dos resultados da aprendizagem.
 - Planejar o processo educativo é planejar o que está definido, porque a educação é um processo cujos resultados podem ser totalmente determinados e escolhidos.
 - O planejamento educativo, partindo da realidade e sendo dirigido pelas normas e necessidades da sociedade, estabelece princípios mistificadores e dominadores.
 - O planejamento educacional deve refletir sobre o tipo de educação necessária para a integração e desenvolvimento do homem em sociedade, atendendo as concepções e perspectivas econômicas do sistema capitalista.
 - O planejamento educacional não pode estar limitado por uma visão individualista, que procure conformar o ser humano a um sistema de restritas visões, sem que as suas necessidades básicas sejam satisfeitas. Assim, é preciso planejar uma educação que, pelo seu processo dinâmico, possa ser criadora e libertadora.



RASCUNHO



RASCUNHO

