Edital 016/2025

# Processo Seletivo Professores do EMI

## Técnico em Agroindústria

### Instruções ao Candidato

I. Ao receber a prova, confira se a mesma está completa com 50 questões: sendo as 10 primeiras de Língua Portuguesa, 10 de Educação Profissional, 10 de Didática e as 20 últimas de Conhecimento Específico;

II. Caso a PROVA esteja incompleta ou tenha qualquer defeito de digitação, solicite ao Fiscal da sala, antes de iniciar a prova, que tome as providências cabíveis;

III. Sobre as mesas / carteiras apenas caneta **AZUL** ou **PRETA**, documento de identidade, prova e cartão resposta;

IV. Os celulares devem ser DESLIGADOS;

V. A prova iniciará às 14h e terminará, impreterivelmente, às 18h.

VI. O candidato só poderá entregar a prova após uma hora do início da mesma;

VII. O **CARTÃO-RESPOSTA** será distribuído após 30 minutos do início da prova;

VIII. Não será permitido levar a prova, sob pena de desclassificação;

IX. As respostas devem ser marcadas no **CARTÃO-RESPOSTA** com caneta **AZUL** ou **PRETA**, conforme modelo a seguir, preenchendo todo o círculo;

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 01 | A | ● | C | D | E |
| 02 | A | B | C | ● | E |
| 03 | A | B | C | D | ● |
| 04 | ● | B | C | D | E |

X. Questões rasuradas, manchadas, com duas ou mais marcações, serão anuladas;

XI. Em hipótese alguma será entregue outro cartão resposta para o candidato;

XII. Será excluído do Processo Seletivo o candidato que faltar, chegar atrasado à prova, ou que, durante a realização, for surpreendido em comunicação com outro candidato, por escrito ou através de equipamentos eletrônicos, ou ainda, que venha a tumultuar a realização das avaliações, podendo responder penalmente pelos atos ilícitos praticados;

XIII. Ao finalizar a **PROVA** avise ao fiscal da sala e entregue seu **CARTÃO-RESPOSTA,** devidamente assinado e o **CADERNO DE PROVA**;

XIV. Assine a lista de presença e verifique se não esqueceu algum objeto.

**Nome:** _____ **Curso:** _____

**CPF:** _____ **Local de Prova:** _____ **Sala:** _____

**Divulgação do GABARITO PRELIMINAR no site www.centec.org.br conforme calendário.**

| 01 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **26** | **27** | **28** | **29** | **30** | **31** | **32** | **33** | **34** | **35** | **36** | **37** | **38** | **39** | **40** | **41** | **42** | **43** | **44** | **45** | **46** | **47** | **48** | **49** | **50** |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## LÍNGUA PORTUGUESA

**Texto 1**

**A Formação do Educador - Por Rubem Alves**

*Postado por Filosofia e Psicanálise em outubro 29, 2017*
*Crônica escrita por Rubem Alves*

Sonho com uma escola em que se cultivem pelo menos três coisas.

Primeiro, a sabedoria de viver juntos: o olhar manso, a paciência de ouvir, o prazer em cooperar. A sabedoria de viver juntos é a base de tudo o mais.

Segundo, a arte de pensar, porque é a partir dela que se constroem todos os saberes. Pensar é saber o que fazer com as informações. Informação sem pensamento é coisa morta. A arte de pensar tem a ver com um permanente espantar-se diante do assombro do mundo, fazer perguntas diante do desconhecido, não ter medo de errar porque os saberes se encontram sempre depois de muitos erros.

Terceiro, o prazer de ler. Jamais o hábito da leitura, porque o hábito pertence ao mundo dos deveres, dos automatismos: cortar as unhas, escovar os dentes, rezar de noite. Não hábito mas leitura amorosa. Na leitura amorosa entramos em mundos desconhecidos e isso nos faz mais ricos interiormente. Quem aprendeu a amar os livros tem a chave do conhecimento.

Mas essa escola não se constrói por meio de leis e parafernália tecnológica. De que vale uma cozinha dotada das panelas mais modernas se o cozinheiro não sabe cozinhar? É o cozinheiro que faz a comida boa mesmo em panela velha. O cozinheiro está para a comida boa da mesma forma como o educador está para o prazer de pensar e aprender. Sem o educador o sonho da escola não se realiza.

A questão crucial da educação, portanto, é a formação do educador. "Como educar os educadores?" Imagine que você quer ensinar a voar. Na imaginação tudo é possível. Os mestres do voo são os pássaros. Aí você aprisiona um pássaro numa gaiola e pede que ele o ensine a voar. Pássaros engaiolados não podem ensinar o voo. Por mais que eles expliquem a teoria do voo, eles só ensinarão gaiolas.

Marshal MacLuhan disse que a mensagem, aquilo que se comunica efetivamente, não é o seu conteúdo consciente, mas o pacote em que a mensagem é transmitida. "O meio é a mensagem". Se o meio para se aprender o voo dos pássaros é a gaiola, o que se aprende não é o voo, é a gaiola.

Aplicando-se essa metáfora à educação podemos dizer que a mensagem que educa não são os conteúdos curriculares, a teoria que se ensina nas aulas, educação libertária etc. A mensagem verdadeira, aquilo que se aprende, é o "embrulho" em que esses conteúdos curriculares são supostamente ensinados. Tenho a suspeita, entretanto, que se pretende formar educadores em gaiolas idênticas àquelas que desejamos destruir.

Os alunos se assentam em carteiras. Professores dão aulas. Os alunos anotam. Tudo de acordo com a "grade curricular". "Grade" = "gaiola". Essa expressão revela a qualidade do "espaço" educacional em que vivem os aprendizes de educador.

O tempo do pensamento também está submetido às grades do relógio. Toca a campainha. É hora de pensar "psicologia". Toca a campainha. É hora de parar de pensar "psicologia". É hora de pensar "método"…

Os futuros educadores fazem provas e escrevem "papers" pelos quais receberão notas que lhes permitirão tirar o diploma que atesta que eles aprenderam os saberes que fazem um educador.

Desejamos quebrar as gaiolas para que os aprendizes aprendam a arte do voo. Mas, para que isso aconteça é preciso que as escolas que preparam educadores sejam a própria experiência do voo.

Fonte: Instituto Rubem Alvez. *A Formação do Educador*. Disponível em: http://www.institutorubemalves.org.br/rubem-alves/carpe-diem/cronicas/a-formacao-do-educador/. Acessado em: 26 abr. de 2025.

**01. A principal crítica do texto é:**

a) O espaço escolar se compara a uma prisão com hábitos regrados.
b) A tecnologia moderna é suficiente para revolucionar a educação.
c) O maior problema da educação é a ausência de livros nas escolas.
d) O ensino tradicional é eficaz para formar educadores livres.
e) As aulas práticas são mais importantes que o pensamento crítico.

**02. Segundo o autor, para que o educador seja essencial ao aprendizado na escola é necessário que ele:**

a) Siga rigorosamente os horários e as normas da escola.
b) Utilize metodologias inovadoras e tecnologia de ponta.
c) Transmita apenas o conteúdo curricular de maneira disciplinada.
d) Seja uma experiência viva de liberdade e pensamento crítico.

e) Prepare os alunos exclusivamente para as avaliações e provas.

**03. No texto de Rubem Alves, a metáfora do pássaro engaiolado representa:**

a) A educação que prende o pensamento e impede o desenvolvimento da liberdade.
b) A formação dos educadores em ambientes livres e inovadores.
c) O domínio das tecnologias digitais no processo de ensino-aprendizagem.
d) A prática de aulas ao ar livre para estimular a criatividade dos alunos.
e) A importância do ensino teórico para a formação crítica dos estudantes.

**04. No trecho: "Marshal MacLuhan disse <u>que a mensagem, aquilo que se comunica efetivamente, não é o seu conteúdo consciente</u>, mas o pacote em que a mensagem é transmitida".**
**A oração destacada pode ser classificada como oração subordinada substantiva:**

a) subjetiva.
b) objetiva Direta.
c) objetiva Indireta.
d) completiva nominal.
e) apositiva.

**05. A alternativa que apresenta a acentuação gráfica CORRETA em todas as palavras é:**

a) ímã - hífen – raízes.
b) lêem – feiúra – raíz.
c) enjôo – jibóia – juiz.
d) alibi – androide – júri.
e) idéia - hífens – véu.

**06. Marque a alternativa em que todas as palavras devem ser preenchidas CH:**

a) en_ame / en_er.
b) fai_a / me_erico.
c) en_umaçar / en_arcar.
d) gua_e / trou_a.
e) en_erto / en_ergar.

**Texto 2**

**Há escolas que são gaiolas e há escolas que são asas.** Escolas que são gaiolas existem para que os pássaros desaprendam a arte do voo. Pássaros engaiolados são pássaros sob controle. Engaiolados, o seu dono pode levá-los para onde quiser. Pássaros engaiolados sempre têm um dono. Deixaram de ser pássaros. Porque a essência dos pássaros é o voo. Escolas que são asas não amam pássaros engaiolados. O que elas amam são pássaros em voo. Existem para dar aos pássaros coragem para voar. Ensinar o voo, isso elas não podem fazer, porque o voo já nasce dentro dos pássaros. O voo não pode ser ensinado. Só pode ser encorajado.

Fonte: Rubem Alves, crônica "Gaiolas e asas". Opinião/Folha de S.Paulo, 5 de dezembro de 2001.

**07. Todo o texto é composto por meio de uma metáfora. Assinale o item que contém um trecho que exemplifica o uso dessa figura de linguagem.**

a) Porque a essência dos pássaros é o voo.
b) O que elas amam são pássaros em voo.
c) Pássaros engaiolados sempre têm um dono.
d) Há escolas que são gaiolas.
e) O voo não pode ser ensinado.

**08. No trecho: "Escolas que são asas não amam pássaros engaiolados.". Além da metáfora, o autor recorre a qual figura de linguagem?**

a) Prosopopeia.
b) Metáfora.
c) Antítese.
d) Hipérbole.
e) Comparação.

**Leia o trecho a seguir para responder a questão 09:**
*"Escolas que são asas não amam pássaros engaiolados. O que elas amam são pássaros em voo. Existem para dar aos pássaros coragem para voar. Ensinar o voo, isso elas não podem fazer, porque o voo já nasce dentro dos pássaros. O voo não pode ser ensinado. Só pode ser encorajado."*

**09. No trecho acima, o vocábulo <u>"isso"</u> retoma qual ideia anteriormente expressa?**

a) Encorajar o voo.
b) Dar coragem para o voo.
c) Nascer o voo dentro dos pássaros.
d) O voo dos pássaros.
e) Ensinar o voo.

**10.**

FONTE: Disponível em <http://diogoprofessor.blogspot.com.br/2014/01/atividades-sobre-numeral-6-ano-ii.html>. Acesso em: 19/02/2019.

**No fragmento destacado do segundo balão: "<u>Se continuarmos engordando</u>, faremos um quádruplo**

**perfeito!". A oração destacada é classificada como oração adverbial:**

a) Causal.
b) Consecutiva.
c) Condicional.
d) Conformativa.
e) Temporal.

## EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

**11. Segundo o Decreto 5.154 de 23 de julho de 2004, a oferta da educação profissional articulada ao ensino médio oferecida somente a quem já tenha concluído o ensino fundamental de modo a conduzir o aluno a uma habilitação técnica de nível médio, na mesma instituição de ensino com matrícula única é chamada de:**

a) Concomitante.
b) Curricular.
c) Integrada.
d) Subsequente.
e) Pronatec.

**12. Observe as assertivas abaixo:**

**I. A centralidade do trabalho como princípio educativo.**
**II. A obrigatoriedade de estágio supervisionado.**
**III. A indissociabilidade entre teoria e prática.**
**IV. A priorização curricular em Língua Portuguesa e Matemática.**

**De acordo com o Decreto 5.154 de 23 de julho de 2004, são premissas da educação profissional o que se afirma em:**

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

**13. O decreto N° 30.933 de 29 de julho de 2012, institui o programa de estágio para alunos e egressos do ensino médio da rede pública estadual voltados à formação técnica e qualificação profissional. De acordo com esse decreto, o estágio supervisionado é:**

a) Necessariamente obrigatório, independente das diretrizes curriculares do projeto pedagógico do curso ao qual o aluno está matriculado.
b) Obrigatório se sinalizado pelo aluno no momento da matrícula na escola em que o discente foi selecionado.
c) Não obrigatório e desenvolvido como atividade opcional, acrescida a carga horária regular e obrigatória.
d) Obrigatório ou não obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares do projeto pedagógico do curso ao qual o aluno se matriculou.
e) Obrigatório ou não obrigatório, conforme escolha do aluno no momento da matrícula na escola ao qual foi selecionado.

**14. A lei N° 14.945, de 31 de julho de 2024 altera o inciso I do Art. 24 da Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional) que passa a vigorar com a seguinte redação:**

***"Art. 24.***

***I. a carga horária anual mínima será de 800 (oitocentas) horas para o ensino fundamental e de 1.000 (mil) horas para o ensino médio, distribuídas, por no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, excluído o tempo reservado aos exames finais, quando houver."***

**No entanto, o § 1º deste mesmo artigo (Art. 24) estabelece uma ampliação progressiva de carga horária para:**

a) 1.100 horas, considerando os prazos e metas estabelecidas pelo Plano Estadual de Educação.
b) 1.200 horas, considerando os prazos e metas estabelecidas pela Plano Nacional de Educação.
c) 1.300 horas, considerando os prazos e metas estabelecidas pelo Plano Estadual de Educação.
d) 1.400 horas, considerando os prazos e metas estabelecidas pelo Plano Nacional de Educação.
e) 1.500 horas considerando os prazos e metas estabelecidas pelo Plano Nacional de Educação.

**15. A Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996 prevê em seu Art. 35-C que a formação geral básica terá uma carga horária mínima de 2.400 (duas mil e quatrocentas) horas e ocorrerá mediante articulação da Base Nacional Comum Curricular e da parte diversificada do Currículo, no entanto, estabelece no parágrafo único deste artigo que no caso da formação técnica e profissional prevista no inciso V do *caput* do art. 36, desta mesma lei, a carga horária mínima da formação geral básica será de:**

a) 2.100 (duas mil e cem) horas, admitindo-se que até 300 (trezentas) horas sejam destinadas ao aprofundamento da Base Nacional Comum Curricular diretamente relacionada à formação técnica oferecida.

b) 2.150 (duas mil e cem e cinquenta) horas, admitindo-se que até 250 (duzentas e cinquenta) horas sejam destinadas ao aprofundamento da Base Nacional Comum Curricular diretamente relacionada à formação técnica oferecida.
c) 2.200 (duas mil e duzentas) horas, admitindo-se que até 200 (duzentas) horas sejam destinadas ao aprofundamento da Base Nacional Comum Curricular diretamente relacionada à formação técnica oferecida.
d) 2.250 (duas mil e duzentas e cinquenta) horas, admitindo-se que até 150 (cento e cinquenta) horas sejam destinadas ao aprofundamento da Base Nacional Comum Curricular diretamente relacionada à formação técnica oferecida.
e) 2.300 (duas mil e trezentas) horas, admitindo-se que até 100 (cem) horas sejam destinadas ao aprofundamento da Base Nacional Comum Curricular diretamente relacionada à formação técnica oferecida.

**16. A resolução n° 466/2018 do CEE-CE que regulamenta a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Sistema de Ensino do Estado do Ceará em seu Art. 11, § 1°, prevê que as etapas ou módulos da organização curricular dos cursos técnicos de nível médio, quando concluídos, poderão conferir certificação de qualificação profissional desde que concluída uma carga horária mínima da fixada nacionalmente para habilitação do eixo tecnológico e estar vinculada a uma qualificação reconhecida no mercado de trabalho e cadastrado no CBO.**
**Qual é essa porcentagem mínima que trata o parágrafo § 1º do Artigo em questão?**
a) 10 %.
b) 20 %.
c) 30 %.
d) 40 %.
e) 50 %.

**17. Segundo a resolução 466/2018 do CEE – CE de quem é a responsabilidade do registro dos diplomas e certificados dos alunos, em livros apropriados?**
a) Do Conselho Municipal de Educação.
b) Do Conselho Estadual de Educação.
c) Do Ministério da Educação.
d) Da Regional de Educação.
e) Da Instituição Educacional.

**18. Qual a data limite, levando-se em consideração a resolução 466/2018 do CEE-CE, para o envio à Secretaria Estadual da Educação – SEDUC, em formato eletrônico, do Relatório Anual de Atividades?**
a) 30 de abril.
b) 29 de março.
c) 30 de maio.
d) 01 de junho.
e) 05 de agosto.

**19. De acordo como o inciso III do Art. 13 da Resolução CNE/CEB n° 2, de 13 de novembro de 2024 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio – DCNEM quando articuladas e integradas a um itinerário de formação técnica e profissional de 800 horas, a carga horária mínima necessária de formação geral básica é de:**
a) 2.100 horas.
b) 2.200 horas.
c) 2.400 horas.
d) 3.000 horas.
e) 3.200 horas

**20. Qual o ano limite para os estudantes ingressantes no Ensino Médio estejam matriculados numa rede organizada à luz da resolução Resolução CNE/CEB n° 2, de 13 de novembro de 2024?**
a) 2025.
b) 2026.
c) 2027.
d) 2028.
e) 2029.

## DIDÁTICA

**21. O planejamento pedagógico é fundamental para assegurar a qualidade do processo de ensino e aprendizagem. Sobre esse tema, assinale a alternativa CORRETA:**
a) A Avaliação Somativa envolve a descrição, a classificação e a determinação do valor de aspectos do comportamento do aluno.
b) O Plano de Ensino é a previsão dos objetivos e tarefas do trabalho docente para um ano ou semestre.
c) A Avaliação Somativa busca conhecer ideias e conhecimentos prévios do aluno.
d) O Plano de Ensino expressa orientações gerais que sintetizam as ligações da escola com o sistema escolar mais amplo.
e) O Projeto Político Pedagógico (PPP) é uma peça burocrática com orientações para os trabalhos a serem realizados na escola, de caráter facultativo.

**22. Sobre as contribuições de Vygotsky para as teorias do desenvolvimento e da aprendizagem, assinale a alternativa que melhor representa o núcleo central de sua teoria:**

a) Raciocínio lógico como base para a construção do conhecimento.
b) Mediação social e cultural no processo de aprendizagem.
c) Segmentação dos estágios de desenvolvimento cognitivo.
d) Dedução como mecanismo primário de assimilação de conceitos.
e) Maturação biológica como fator determinante para o avanço das habilidades cognitivos.

**23. A compreensão dos desafios na aprendizagem da leitura e da escrita requer a análise de fatores que influenciam esse processo. Sobre esse tema, marque como VERDADEIRA (V) ou FALSA (F) as seguintes afirmativas:**

**( ) As dificuldades de leitura e escrita estão frequentemente ligadas a alterações em regiões cerebrais relacionadas à linguagem e ao processamento cognitivo.**
**( ) Problemas de aprendizagem são exclusivamente causados por fatores neurológicos, sem qualquer relação com aspectos emocionais ou ambientais.**
**( ) Identificar precocemente dificuldades na alfabetização permite a aplicação de métodos de apoio mais eficientes, reduzindo seus efeitos negativos.**
**( ) Dificuldades de aprendizagem são irreversíveis, não podendo ser amenizadas por meio de práticas pedagógicas.**
**( ) Entender as bases neurológicas das dificuldades de aprendizagem auxilia educadores a criar abordagens de ensino mais personalizadas.**

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

a) F, F, V, F, V.
b) V, F, V, V, V.
c) V, F, F, F, V.
d) V, V, V, F, V.
e) V, F, V, F, V.

**24. No contexto da incorporação das Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC) na educação, sob uma perspectiva crítica, qual das alternativas abaixo apresenta uma afirmação INCORRETA sobre seu papel e aplicação pedagógica?**

a) As TIC devem ser entendidas como construções históricas e sociais, reflexo da atividade humana e das dinâmicas de poder, carregadas de intencionalidades e interesses diversos.
b) A utilização das TIC na educação deve priorizar, acima de tudo, a formação para o mercado de trabalho, alinhando-se à competitividade exigida pela globalização, em detrimento de uma abordagem crítica e emancipatória.
c) Ferramentas interativas, como chats e fóruns online, representam recursos valiosos para a construção de diálogos e aprendizagens colaborativas no espaço educativo.
d) Em uma sociedade tecnológica, a escola deve adotar as TIC não só para garantir acesso, mas também para desenvolver uma consciência crítica sobre seu uso e seu potencial transformador na educação.
e) Substituir completamente os métodos tradicionais de ensino.

**25. O *Documento Base* da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC/MEC, 2007) define o Ensino Médio Integrado a partir de uma concepção filosófica de formação humana, que busca articular todas as dimensões da vida no processo educativo, promovendo uma formação omnilateral (integral) dos indivíduos.**
**Considerando essa perspectiva, quais são as três dimensões fundamentais destacadas no documento como eixos estruturantes dessa integração?**

a) Ciência, Cultura e Trabalho – Reconhecendo o saber científico, a produção cultural e a prática laboral como pilares da formação humana.
b) Tecnologia, Cultura e Empreendedorismo – Priorizando inovação técnica, expressões artísticas e competências mercadológicas.
c) Liberdade, Igualdade e Fraternidade – Baseando-se nos princípios iluministas, sem relação direta com a integração curricular proposta.
d) Justiça, Liberdade e Trabalho – Abordando valores sociopolíticos, mas sem abranger a dimensão educacional integral.
e) Ética, Sustentabilidade e Comunicação – Focando em aspectos contemporâneos, porém não citados como centrais no documento.

**26. No contexto das diversas teorias educacionais, a relação professor-aluno pode se desenvolver ou mesmo se fragilizar dependendo da abordagem pedagógica adotada. Desse modo, a experiência que apresenta o processo ensino-aprendizagem de forma a valorizar as habilidades de cada estudante,**

**bem como a aprendizagem é centrada no próprio sujeito, valorizando-se a experiência, a autoavaliação, a criatividade e a independência, refere-se à:**

a) Abordagem humanista - Foca no desenvolvimento integral do aluno, considerando seus aspectos emocionais e cognitivos, com ênfase na liberdade de aprendizagem e autodescoberta.
b) Abordagem comportamentalista - Baseia-se no condicionamento e reforço de comportamentos observáveis, com objetivos de aprendizagem rigidamente definidos.
c) Abordagem cognitivista – Centrada nos processos mentais de aquisição e organização do conhecimento, enfatizando estratégias de pensamento.
d) Abordagem tradicional – Caracterizada pela transmissão vertical de conhecimentos, com o professor como detentor do saber e alunos como receptores passivos.
e) Abordagem sociocultural – Destaca a importância das interações sociais e do contexto cultural no processo de aprendizagem.

**27. A Pedagogia Tradicional, segundo Libâneo, caracteriza-se por:**
**(LIBÂNEO, José Carlos. *Didática*. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2013.)**

a) Foco no aluno como sujeito ativo do processo de aprendizagem.
b) Ênfase na transmissão de conhecimentos através da autoridade docente.
c) Priorização de metodologias centradas na experiência do educando.
d) Rejeição a qualquer forma de avaliação sistemática.
e) Eliminação de conteúdos programáticos pré-estabelecidos.

**28. Um currículo baseado na perspectiva multicultural demanda uma preparação docente que:**

a) O currículo com enfoque multicultural pressupõe que a formação inicial do professor já seja suficiente, dispensando atualizações, pois uma boa preparação no início da carreira garante todos os conhecimentos necessários para a prática docente.
b) A formação do professor deve ser continuada apenas para incorporar novas metodologias de ensino e transmitir o conteúdo, considerando que a principal função da escola é apenas repassar conhecimentos.
c) A formação inicial precisa ser abrangente, contemplando a diversidade cultural dos alunos, e a formação continuada deve atualizar o professor quanto às mudanças e às diferentes culturas presentes no ambiente escolar.
d) A formação inicial deve ser sólida, principalmente no domínio da norma culta, pois o papel social da escola se limita ao preparo dos alunos para o crescimento econômico.
e) A preparação docente deve se restringir aos aspectos técnicos e metodológicos, já que esses são os únicos conhecimentos considerados relevantes para garantir a eficácia do ensino e da aprendizagem.

**29. Para Frigotto, a formação profissional crítica deve: (FRIGOTTO, Gaudêncio. *A produtividade da escola improdutiva: limites da renovação educacional*. 6. ed. São Paulo: Cortez, 2005.)**

a) Atender de forma acrítica às exigências imediatas do mercado de trabalho, priorizando a adaptação às suas demandas.
b) Separar os saberes técnicos dos científicos, tratando-os como esferas distintas na formação do profissional.
c) Integrar os saberes do trabalho, da ciência e da cultura como base para promover a autonomia e a emancipação do sujeito.
d) Desconsiderar as desigualdades sociais existentes, focando apenas no mérito individual como critério de formação.
e) Direcionar-se essencialmente ao desenvolvimento de competências práticas e técnicas, sem aprofundar aspectos teóricos e críticos.

**30. Para que possa representar a realidade da escola, um Projeto Político-Pedagógico precisa ser:**

a) Revisado por instâncias legais, para que esteja alinhado à legislação vigente.
b) Fruto da construção coletiva de múltiplos atores da comunidade escolar.
c) Refeito todos os anos, buscando sempre a melhoria das técnicas e da redução da burocracia.
d) Unificado com os demais projetos das escolas da rede, de modo que haja uma uniformidade nas ações educativas.
e) Flexível e adaptável às necessidades locais, permitindo ajustes conforme o contexto sociocultural da escola.

## AGROINDÚSTRIA

**31. Irradiação de alimentos é o processo físico de tratamento que consiste em submeter o alimento já embalado ou a granel a doses controladas de**

**radiação ionizante. Sobre o processo de irradiação em alimentos, indique a alternativa CORRETA:**

a) Não é obrigatório informar que o alimento foi irradiado na embalagem do produto.
b) A aplicação da irradiação em alimentos ocorre na faixa acima de 5 kGy caso o objetivo seja destruição de microrganismos patógenos.
c) Alimento irradiado é todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido ao processo de irradiação com radiação ionizante.
d) As fontes de radiação são isótopos radioativos cobalto-60, césio-137 e urânio.
e) A radurização é o processo que equivale à esterilização térmica obtendo produtos comercialmente estéreis.

**32. De acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, marque (V) verdadeiro ou (F) falso nas afirmativas abaixo:**

**( ) As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.**

**( ) A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.**

**( ) Os manipuladores que ao realizarem atividade de corte em carnes, se apresentarem lesões no ato da atividade, devem ser levados aos ambulatório para fazer um curativo, depois podem retornar ao trabalho para não comprometer a produção.**

**( ) Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60ºC (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.**

**( ) Os manipuladores devem adotar procedimento que minimize o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio do uso somente de luvas descartáveis.**

a) F, V, V, F, V.
b) V, F, V, F, V.
c) F, F, V, F, F.
d) V, V, V, F, F.
e) V, V, F, V, F.

**33. Sobre os cuidados que devem ser tomados com a água utilizada nos serviços de alimentação de acordo com a RDC 216, qual a alternativa INCORRETA:**

a) Os estabelecimentos devem ser abastecidos com água corrente tratada (proveniente do abastecimento público) ou de sistema alternativo, como poços artesianos.
b) A caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos.
c) Use somente água potável para o preparo dos alimentos e do gelo.
d) A caixa d'água deve ser lavada e desinfetada (higienizada) no mínimo a cada 6 meses, onde em restaurantes não é obrigatório a contratação de profissionais especializados.
e) Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, como poços artesianos, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

**34. Sobre a segurança microbiológica para alimentos prontos para oferta ao consumidor, indique a alternativa CORRETA:**

a) Os alimentos considerados comercialmente estéreis são os alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5); leite UHT, fórmulas infantis e suplementos em pó.
b) É obrigatório que todos os alimentos apresentem ausência de Salmonella em 25g da amostra e ausência de Listeria monocytogenes.
c) A investigação de surtos de doença transmitida por alimentos (DTA) deve considerar os dados epidemiológicos, conforme diretrizes do Ministério da Saúde.
d) A esterilidade comercial é a condição atingida por aplicação de calor suficiente, isolado ou em combinação com outros tratamentos apropriados ou tecnologia equivalente, para tornar o alimento isento de microrganismos capazes de se reproduzir em condição ambiente de armazenamento e distribuição do produto.

e) Os alimentos preparados prontos para consumo deve ser realizado obrigatoriamente somente a análise para Coliformes totais.

**35. Método de conservação de alimentos baseado na desidratação por sublimação de um produto congelado. Sobre a definição acima, assinale a alternativa CORRETA:**

a) Liofilização.
b) Atomização.
c) Desidratação osmótica.
d) UAT.
e) Concentração.

**36. Os sistemas de embalagem desempenham várias funções, como: contenção, informação, proteção e venda. Sobre as embalagens para alimento, verifique as afirmativas abaixo:**

**I. As embalagens de vidro são impermeáveis a gases e vapores, desde que asseguradas sua integridade e hermeticidade do fechamento. Por outro lado, permitem a passagem de luz, especialmente se não receberem a adição de pigmentos.**

**II. A superfície interna de embalagens metálicas é geralmente revestida com vernizes utilizados para prevenir a corrosão. Esses vernizes são resinas orgânicas dispersas em um solvente, cujos componentes podem migrar para o alimento.**

**III. Plásticos (polímeros) constituem a classe de embalagens que não interage com os alimentos, são inerentes impermeáveis.**

**IV. O vidro tem sido largamente substituído por plásticos, o que em grande parte se deve às limitações do vidro, especialmente o alto custo, a fragilidade e a alta densidade (encarecendo o transporte).**

**São CORRETAS apenas as afirmações:**

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

**37. Considere as seguintes afirmações sobre a pectina:**

**I. A principal função da pectina é o poder gelificante nos alimentos.**

**II. A produção industrial de pectina utiliza frutas inteiras no seu processamento.**

**III. A pectina comercial é obtida a partir da extração com ácido do albedo de frutas cítricas e de polpa de maçã.**

**Marque a alternativa CORRETA:**

a) Todas as afirmações estão corretas.
b) Somente as afirmações I e II estão incorretas.
c) Somente a afirmação I está incorreta.
d) Somente as afirmações I e III estão corretas.
e) Todas as afirmações estão incorretas.

**38. Sobre as enzimas utilizadas na ciência e tecnologia de alimentos, marque (C) CERTO ou (E) ERRADO nas afirmativas abaixo:**

**( ) As enzimas invertases atuam sobre a sacarose, transformando-a em uma mistura de açucares redutores.**

**( ) A peroxidase é uma enzima responsável pelo escurecimento enzimático em alguns frutos.**

**( ) A bromelina e a papaína são enzimas pécticas utilizadas no amolecimento de carnes.**

**( ) As amilases são enzimas que atuam no amido e no glicogênio transformando-os em moléculas de menor peso molecular.**

a) E, C, C, C.
b) C, E, E, E.
c) E, C, E, C.
d) C, E, C, E.
e) C, E, E, C.

**39. Sobre o processo de produção do iogurte, marque (C) CERTO ou (E) ERRADO nas afirmativas abaixo:**

**( ) A principal função das bactérias lácticas é acidificação dos produtos alimentares em um pH próximo de 4,0, que impede o desenvolvimento de bactérias indesejáveis pela produção de ácidos orgânicos.**

**( ) O Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus são adicionados somente na produção do iogurte natural, onde sua função é a produção de ácido lático e posterior formação do iogurte.**

**( ) A adição da polpa de fruta no iogurte batido ocorre antes da adição do inóculo e fermentação.**

**( ) O objetivo da pasteurização processamento do iogurte é destruir microrganismos patogênicos e a flora bacteriana normal o que favorece o crescimento dos microrganismos inoculados.**

**( ) O Streptococcus thermophilus favorece o crescimento do Lactobacillus bulgaricus por aumentar a acidez e favorecer a fermentação na produção de iogurte.**

a) E, C, C, C, E.
b) C, E, C, C, C.
c) E, C, E, C, E.
d) C, E, E, E, C.
e) C, E, E, C, C.

**40. A respeito dos derivados de leite, relacione as lacunas abaixo:**

**1. Iogurte flavorizado.**
**2. Iogurte.**
**3. Queijo maturado.**
**4. Queijo.**

**( ) Produto que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias para desenvolver as características específicas da sua variedade.**
**( ) Produto obtido pela coagulação da proteína, caseína, ocasionada por enzimas ou ácido lático, seguido da separação do líquido sobrenadante.**
**( ) Produto obtido pela ação de bactérias láticas dicionado de essências, corantes e açúcar**
**( ) Produto resultante da ação de bactérias *Streptococus salivarius spp termophilus* e *Lactobacillus delbrukii spp bulgaricus.***

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

**41. Sobre o sistema de coleta de resíduos, assinale a alternativa CORRETA abaixo:**

a) O ponto de entrega voluntária consiste na coleta dos materiais recicláveis gerados pelos domicílios, o domiciliado deve solicitar ao PEV'S para pegar os materiais recicláveis na residência.
b) Os resíduos podem ser coletados juntos para entrega nos PEV's.
c) A utilização de postos de entrega voluntária implica em uma maior participação da população que deposita seus materiais recicláveis em pontos predeterminados pela administração pública, onde são acumulados para remoção posterior.
d) Os resíduos destinados à remoção porta a porta podem ser colocados no mesmo saco, sem necessitar de limpeza.
e) A população paga uma taxa aos pontos de entrega voluntária para entregar os resíduos acumulados.

**42. Sobre o abate humanitário de bovinos, responda a afirmativa CORRETA:**

a) O abate humanitário é caracterizado como um conjunto de etapas técnicas e científicas que visam o bem-estar animal, desde a propriedade rural até a sangria no frigorífico.
b) É avaliado somente se os animais têm liberdade ambiental, fisiológica e sanitária para ser considerado se os animais foram abatidos de forma humanitária.
c) O bem-estar de cada animal deve ser considerado até o momento em que o animal sai da fazenda. Não havendo necessidade de controle rígido durante o percurso ao abatedouro.
d) Os animais não podem ser imobilizados para evitar qualquer tipo de dor, sofrimento ou lesão durante o abate.
e) A legislação brasileira exige que bovinos em currais de espera de frigoríficos permaneçam em descanso, jejum e dieta hídrica por um período mínimo de 12 horas, independente do animal.

**43. Sobre o abate de frango, indique a alternativa INCORRETA:**

a) A apanha do animal deve ser realizada na madrugada, sobre luz azul para evitar o estresse das aves.
b) O método mais comum de insensibilização para aves no Brasil é o elétrico ou eletronarcose feitos em cubas de imersão.
c) Durante o transporte deve-se tomar cuidado com o excesso de aves a fim de evitar a perda de peso, e impedir o aumento da taxa de mortalidade e das doenças.
d) A depenagem das aves deverá ocorrer a 60ºC por 90 segundos.
e) O tratamento dos resíduos da indústria avícola é utilizado para compostagem e biodigestão anaeróbia.

**44. Sobre a tecnologia de ovos e derivados, verifique as afirmativas abaixo:**

**I. Para determinar a idade do ovo, os principais métodos utilizados são a prova de flutuação, exame por translucidação (forma e posição da gema), medida da camada de ar, medida do índice de refração e do gosto de velho na indústria de alimentos.**
**II. É proibida a utilização de ovos trincados sujos para a fabricação de derivados de ovos.**
**III. Lavagem é a etapa destinada à higienização dos ovos, sendo obrigatória para os ovos sujos não trincados e trincados destinados à comercialização em natureza, aos ovos destinados à quebra manual,**

**aos ovos destinados à industrialização e os ovos sem sujidades aderidas à casca.**

**IV. O teste de flutuação consiste em mergulhar o ovo em uma vasilha com água, se ele permanecer no fundo, será um ovo próprio para consumo. Se o ovo flutuar, será impróprio para o consumo humano, mas pode ser utilizado alimentação animal.**

**São CORRETAS apenas as afirmações:**

a) I e III.
b) Somente a alternativa II.
c) III e IV.
d) Somente a alternativa IV.
e) I e II.

**45. Sobre o apiário, responda a alternativa CORRETA abaixo:**

a) É aconselhável que o apiário disponha de uma placa de identificação e aviso em relação à presença de abelhas na área. Essa placa deve estar em lugar visível, escrita de forma legível e de preferência a uma distância segura em relação às colmeias.
b) O alvado (entrada da colmeia) deve estar, de preferência, voltado para o sol poente, estimulando as abelhas a iniciarem mais cedo suas atividades.
c) Em um apiário de abelhas melíferas não é necessário o uso de equipamento de proteção individual pelo apicultor.
d) O local do apiário deve ser de difícil acesso a estradas e veículos para evitar o acesso das pessoas ao apiário.
e) O apiário deve ser localizado há pelo menos 1 Km de fonte de água e flora apícola.

**46. "Mel obtido principalmente a partir de secreções das partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que se encontram sobre elas." Sobre a definição acima, assinale a alternativa CORRETA:**

a) Mel prensado.
b) Mel centrifugado.
c) Mel multifloral.
d) Mel cristalizado.
e) Mel de melato.

**47. Sobre as alterações pós mortem do pescado, assinale (V) verdadeiro ou (F) falso nas alternativas abaixo:**

**( ) As principais aminas indicadoras de putrefação no pescado são a cadaverina e a putrecina.**
**( ) O uso de tecnologias com o glaceamento e envases herméticos a vácuo inibe a oxidação lipídica do pescado.**
**( ) O pós rigor mortis no pescado é caracterizado pela autólise no tecido muscular, que é um processo de degradação celular devido à atividade das enzimas presentes no próprio tecido muscular do peixe.**
**( ) A *Escherichia coli* é um indicador de contaminação fecal no pescado.**

a) F, V, F, F.
b) V, F, V, F.
c) V, F, V, V.
d) V, V, V, V.
e) F, V, F, V.

**48. Sobre o processo de empanamento, marque a alternativa INCORRETA:**

a) Empanado é o produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne de diferentes espécies de animais de açougue, acrescido de ingredientes, moldado ou não, revestido de cobertura apropriada que o caracterize.
b) O líquido de empanamento tem a função de adesão ao produto e posteriormente à farinha de cobertura.
c) A farinha de trigo deve ser usada no processo de pré-enfarinhamento dos empanados. A indústria ainda não conseguiu obter alternativas para substituir esta matéria prima.
d) O congelamento deve ser realizado após a fritura ou pré-fritura dos empanados.
e) A fritura no empanamento preserva a forma do produto, assegura a aderência da farinha de cobertura e proporciona a textura crocante do produto.

**49. Sobre o processo de conservação pelo frio, marque a afirmativa CORRETA abaixo:**

a) O objetivo do glazeamento é inativar microrganismos patógenos presentes na superfície do pescado.

b) O pescado, uma vez descongelado, pode ser novamente recolhido à câmara frigorífica caso seja utilizado na produção de subprodutos do pescado.
c) O congelamento lento leva à formação de macrocristais que lesionam as fibras musculares e promovem a retirada de líquido do interior das células, ocasionando perda deste material quando descongelados podendo levar a alterações sensoriais, nutricionais e perdas econômicas no processamento do pescado.
d) Entende-se por "resfriado" o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo (0ºC).
e) O pescado pode ser congelado inteiro por até 6 meses ainda com as vísceras e colocado em embalagens adequadas para congelamento.

**50. A Resolução CONAMA nº 275/2001 é um marco importante na gestão de resíduos no Brasil, pois estabelece um padrão nacional para a identificação dos resíduos, facilitando a separação e o tratamento adequados. Sobre a identificação das cores e seus respectivos resíduos, marque a alternativa CORRETA abaixo:**

a) Azul: papelão; vermelho: plástico; verde: vidro; amarelo: resíduo orgânico; branco: resíduo hospitalar; laranja: metal; preto: madeira; marrom: resíduos perigosos; cinza: resíduos não recicláveis e roxo: resíduos radioativos.
b) Branco: papelão; verde: plástico; vermelho: vidro; cinza: resíduo orgânico; azul: resíduo hospitalar; amarelo: metal; preto: madeira; laranja: resíduos perigosos; marrom: resíduos não recicláveis e roxo: resíduos radioativos.
c) Azul: papelão; vermelho: plástico; verde: vidro; marrom: resíduo orgânico; branco: resíduo hospitalar; laranja: metal; preto: madeira; amarelo: resíduos perigosos; cinza: resíduos não recicláveis e roxo: resíduos radioativos.
d) Vermelho: papelão; verde: plástico; azul: vidro; marrom: resíduo orgânico; branco: resíduo hospitalar; amarelo: metal; preto: madeira; laranja: resíduos perigosos; roxo: resíduos não recicláveis e cinza: resíduos radioativos.
e) Azul: papelão; vermelho: plástico; verde: vidro; marrom: resíduo orgânico; branco: resíduo hospitalar; amarelo: metal; preto: madeira; laranja: resíduos perigosos; cinza: resíduos não recicláveis e roxo: resíduos radioativos.