

experienciação, permitindo aos estudantes a aplicação a valores e a pressupostos, além de lhes proporcionar "práticas de aprender/apreender espaços cheios de linguagens e signos e que implicam passagens e interdições. Pág.31

-Entende-se ser primordial o desenvolvimento de uma melhor compreensão dos processos de construção de identidades das juventudes que compõem a diversidade catarinense a partir do contexto de suas relações e práticas. Pág.27

-Transformar a escola em um espaço aberto, que dê visibilidade ao estudante jovem, adulto e idoso, como sujeito de aprendizagem e como participante ativo do mundo, exige o transpassar dos "muros da escola" e uma ampliação de olhares para as práticas e vivências de outros espaços educativos. Pág.25

Questão 22

(Correta: E)

Julgue se as afirmações abaixo no que concerne à Resolução CEE/SC Nº 001/2022 são verdadeiras e em seguida assinale a alternativa correta:

I.Os cursos de educação profissional técnica de nível médio têm por finalidade proporcionar ao estudante conhecimentos, saberes e competências profissionais necessários ao exercício profissional e da cidadania, com base nos fundamentos científico-tecnológicos, sócio-históricos e culturais.

II.Os cursos de educação profissional técnica de nível médio são organizados por itinerários informativos constantes no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, instituído e organizado pelo Ministério da Educação e do disposto na Classificação Brasileira de Ocupações - CBO.

III.Os conhecimentos e as habilidades adquiridos tanto nos cursos de educação profissional, como os adquiridos na prática laboral pelos trabalhadores, podem ser objeto de avaliação, reconhecimento, certificação para prosseguimento de estudos e conclusão de curso técnico de nível médio.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) Somente as afirmações I e II são verdadeiras.
- (B) Somente as afirmações II e III são verdadeiras.
- (C) As afirmações I, II e III não são verdadeiras.
- (D) As afirmações I, II e III são verdadeiras.
- (E) Somente as afirmações I e III são verdadeiras.

Defesa da Questão

FONTE: e/educacao-adistancia/eessoucooe/2453-eesoucao220220001-eeesc-1/ieetancia/resolucoes/2453-resolucao-2022-001-cee-sc-1/file

I.Os cursos de educação profissional técnica de nível médio têm por finalidade proporcionar ao estudante conhecimentos, saberes e competências profissionais

necessários ao exercício profissional e da cidadania, com base nos fundamentos científico-tecnológicos, sócio-históricos e culturais.= Art.9

II.Os cursos de educação profissional técnica de nível médio são organizados por itinerários informativos (eixos tecnológicos) constantes no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, instituído e organizado pelo Ministério da Educação e do disposto na Classificação Brasileira de Ocupações - CBO. = Art.10

III.Os conhecimentos e as habilidades adquiridos tanto nos cursos de educação profissional, como os adquiridos na prática laboral pelos trabalhadores, podem ser objeto de avaliação, reconhecimento, certificação para prosseguimento de estudos e conclusão de curso técnico de nível médio. . = Art.13

Questão 23

(Correta: C)

De acordo com a Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021, os cursos técnicos são desenvolvidos nas formas integrada, concomitante ou subsequente ao Ensino Médio. Nesse sentido, assinale a alternativa que se refere às formas de desenvolvimento de cursos técnicos, além dos objetivos da Educação Profissional e Tecnológica, devem observar as finalidades do Ensino Médio, suas respectivas Diretrizes Curriculares Nacionais e outras Diretrizes correlatas definidas pelo Conselho Nacional de Educação, em especial os referentes à Base Nacional Comum Curricular (BNCC), bem como normas complementares dos respectivos sistemas de ensino:

- (A) Integrada, ofertada somente a quem já tenha concluído o Ensino Fundamental, e subsequente, desenvolvida em cursos destinados exclusivamente a quem já tenha concluído o Ensino Médio.
- (B) Subsequente, desenvolvida em cursos destinados exclusivamente a quem já tenha concluído o Ensino Médio, e concomitante, ofertada a quem ingressa no Ensino Médio ou já o esteja cursando.
- (C) Integrada, ofertada somente a quem já tenha concluído o Ensino Fundamental, e concomitante intercomplementar, desenvolvida simultaneamente em distintas instituições ou redes de ensino, mas integrada no conteúdo.
- (D) Integrada, ofertada somente a quem já tenha concluído o Ensino Fundamental, e concomitante, ofertada a quem ingressa no Ensino Médio ou já o estejam cursando.
- (E) Concomitante, ofertada a quem ingressa no Ensino Médio ou já o esteja cursando, e concomitante intercomplementar, desenvolvida simultaneamente em distintas instituições ou redes de ensino, mas integrada no conteúdo.

Defesa da Questão

FONTE: NE_REEES_CCNECCPPN120211.pdf
mec.gov.br/normativa/pdf/CNE_RES_CNECPN12021.pdf

Pág.7

Art. 16. Os cursos técnicos serão desenvolvidos nas formas integrada, concomitante ou subsequente ao Ensino Médio, assim caracterizadas:

I-integrada, ofertada somente a quem já tenha concluído o Ensino Fundamental, com matrícula única na mesma instituição, de modo a conduzir o estudante à habilitação profissional técnica ao mesmo tempo em que conclui a última etapa da Educação Básica;

II-concomitante, ofertada a quem ingressa no Ensino Médio ou já o esteja cursando, efetuando-se matrículas distintas para cada curso, aproveitando oportunidades educacionais disponíveis, seja em unidades de ensino da mesma instituição ou em distintas instituições e redes de ensino;

III-concomitante intercomplementar, desenvolvida simultaneamente em distintas instituições ou redes de ensino, mas integrada no conteúdo, mediante a ação de convênio ou acordo de intercomplementaridade, para a execução de projeto pedagógico unificado; e

IV-subsequente, desenvolvida em cursos destinados exclusivamente a quem já tenha concluído o Ensino Médio.

§ 2º Os cursos desenvolvidos nas formas dos incisos I e III deste artigo, além dos objetivos da Educação Profissional e Tecnológica, devem observar as finalidades do Ensino Médio, suas respectivas Diretrizes Curriculares Nacionais e outras Diretrizes correlatas definidas pelo Conselho Nacional de Educação, em especial os referentes à Base Nacional Comum Curricular (BNCC), bem como normas complementares dos respectivos sistemas de ensino.

Questão 24

(Correta: A)

Segundo o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos, desenvolvido pelo Ministério da Educação, o profissional Técnico em Alimentos deve estar habilitado, dentre outros, para:

- (A) Compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm com produtos da ação humana e do seu papel como agente social.
- (B) Supervisionar a instalação e a manutenção de equipamentos, controlando e corrigindo desvios nos processos manuais, automatizados e indústria 3.0.
- (C) Desenvolver e cumprir normas de segurança de trabalho.
- (D) Desenvolver e comercializar produtos, utilizando os fundamentos da nanotecnologia e da biotecnologia de alimentos.

- (E) Criar e desenvolver símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e articulando os conhecimentos da área alimentícia, exclusivamente.

Defesa da Questão

FONTE: -dde-enno229mmoddadadee-de-eensno/31310-novoeeninommeddo
sino/29-modalidade-de-ensino/31310-novo-ensino-medio

Pág.433

-Compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm com produtos da ação humana e do seu papel como agente social.

-Desenvolver e cumprir normas de segurança de trabalho.

-Supervisionar a instalação e a manutenção de equipamentos, controlando e corrigindo desvios nos processos manuais, automatizados e indústria 3.0.(indústria 4.0)

-Desenvolver e comercializar produtos, utilizando os fundamentos da nanotecnologia e da biotecnologia de alimentos.

-Criar e desenvolver símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e articulando os conhecimentos da área alimentícia, exclusivamente.

Questão 25

(Correta: C)

A legislação de alimentos tem como objetivo aplicar a legislação de acordo com o setor de alimentos, para garantir a qualidade higiênico-sanitária na manipulação e no processo de elaboração dos alimentos. O Codex Alimentarius, refere-se a:

- (A) Legislação sanitária de alimentos de origem animal, vegetal e bebidas.
- (B) Legislação sobre tecnologia, conservação, colheita e armazenamento de frutas e hortaliças.
- (C) Legislação para alimentos destinados à exportação.
- (D) Legislação e Técnicas para preparo e esterilização de meios e reagentes úteis à microbiologia.
- (E) Legislação e Normas de Segurança de laboratório.

Defesa da Questão

FONTE: Currículo Base do Ensino Médio do Território Catarinense - Caderno 5: Trilhas de Aprofundamento da Educação Profissional e Tecnológica.

Pág.443

-Legislação sanitária de alimentos de origem animal, vegetal e bebidas (MAPA);

--Legislação para alimentos destinados à exportação (CODEX ALIMENTARIUS).

Questão 26

(Correta: B)

O Descascamento por lixívia consiste em imergir o alimento em uma solução diluída de:

- (A) Hidróxido de sódio a 15%.
- (B) Hidróxido de sódio a 10%.
- (C) Hidróxido de cálcio a 10%.
- (D) Hidróxido de potássio a 5%.
- (E) Hidróxido de potássio a 10%.

Defesa da Questão

FONTE: 01330066/Instalacoes_AAgoonddstrais.pdf uploads/sites/46/2013/06/Instalacoes_Agroindustriais.pdf

Descascamento por lixívia Consiste em imergir o alimento em uma solução diluída de hidróxido de sódio (denominada de lixívia) a 10%, a casca é amaciada e retirada por discos ou rolos de borracha. Este tipo diminui o consumo de água e as perdas do produto.

Questão 27

(Correta: E)

É importante destacar a necessidade do estudo aprofundado da composição de matérias primas a serem utilizadas integralmente pela indústria de alimentos, uma vez que a presença de compostos indesejáveis pode impactar diretamente a segurança alimentar. Entre os principais limitantes do aproveitamento integral de frutos, considerando os entraves do uso de cascas, sementes e folhas na saúde do consumidor, assinale aqueles que se refere à descrição abaixo:

São consideradas metabólitos secundários não voláteis e ativos de superfície, que são amplamente dispersos na natureza, mas encontrados, principalmente, nas plantas. Possuem a capacidade de interação com o grupo colesterol das membranas eritrocitárias, o que promove a hemólise. Estudos demonstraram ação relacionada às atividades inibitórias de enzimas digestivas, como amilase, glicosidase, tripsina, quimotripsina e lipase, que podem causar distúrbios de saúde relacionados à indigestão. Os efeitos dessa substância são inchaço, absorção de nutrientes reduzida, diminuição do colesterol hepático e da taxa geral de crescimento, por meio da sua ligação às células do intestino delgado.

- (A) Fitatos.
- (B) Taninos.
- (C) Oxalatos.
- (D) Lectinas.
- (E) Saponinas.

Defesa da Questão

FONTE: ammentoo___de__Rees%C33%%ADDduos_VVegetassppdf ro_Aproveitamento_de_Res%C3%ADduos_Vegetais.pdf

As saponinas são consideradas metabólitos secundários não voláteis e ativos de superfície, que são amplamente dispersos na natureza, mas encontrados, principalmente, nas plantas. Saponinas são esteroides ou triterpenos e contêm uma porção de açúcar em sua estrutura. Além disso, são produzidos naturalmente como triterpenos ou glicosídeos, produtores de espuma por muitas espécies de plantas, incluindo sementes de oleaginosas (Kiranmaui, 2014 e Samtiya et al., 2020). As saponinas possuem a capacidade de interação com o grupo colesterol das membranas eritrocitárias, o que promove a hemólise (Fleck et al. 2019). Estudos demonstram que as saponinas, também, mostraram atividades inibitórias de enzimas digestivas, como amilase, glicosidase, tripsina, quimotripsina e lipase, que podem causar distúrbios de saúde relacionados à indigestão (Ali et al. 2006 ; Birari e Bhutani, 2007 ; Ercan e El 2016 ; Lee et al. 2015 ; Liener, 2003). Os efeitos dessa substância são inchaço, absorção de nutrientes reduzida, diminuição do colesterol hepático e da taxa geral de crescimento, por meio da ligação de saponinas às células do intestino delgado (Addisu e Assefa, 2016 ; Kregiel et al. 2017)

Questão 28

(Correta: A)

O teste alveográfico consiste na preparação de uma massa com farinha de trigo e solução de cloreto de sódio. Com a massa, é feito um pequeno disco de circunferência e espessura uniformes e, posteriormente, é inflada, sob pressão constante, uma quantidade de ar suficiente para formação de uma bolha de massa até a sua extensão total e conseqüente ruptura. A massa é considerada extensível, quando:

- (A) A relação tenacidade/extensibilidade for menor que 1.
- (B) A relação tenacidade/extensibilidade for igual a 1.
- (C) A relação tenacidade/extensibilidade for maior que 1.
- (D) A relação tenacidade/elasticidade for menor que 1.
- (E) A relação tenacidade/elasticidade for maior que 1.

Defesa da Questão

FONTE: 01330066/Instalacoes_AAgoonddstrais.pdf uploads/sites/46/2013/06/Instalacoes_Agroindustriais.pdf

O teste alveográfico consiste na preparação de uma massa com farinha de trigo e solução de cloreto de sódio. Com a massa, é feito um pequeno disco de circunferência e espessura uniformes e, posteriormente, é inflada, sob pressão constante, uma quantidade de ar suficiente para formação de uma bolha de massa até a sua extensão total e conseqüente ruptura. Relação tenacidade/ extensibilidade (P/L): é igual a 1, ambos tiveram a mesma intensidade; >1 massa elástica; Esse teste é realizado no alveógrafo. Podemos dizer que esse

teste analisa as características de tenacidade ou elasticidade e extensibilidade da farinha.

Questão 29

(Correta: C)

O aquecimento do leite por um determinado tempo, seguido do resfriamento que proporciona maior vida útil ao leite, sem alteração da constituição física do leite como também das características organolépticas. A pasteurização lenta consiste em:

- (A) Aquecer o leite entre 60 – 65°C e mantê-lo a essa temperatura por quinze minutos em tachos.
- (B) Aquecer o leite entre 60 – 65°C e mantê-lo a essa temperatura por dez minutos em tachos.
- (C) Aquecer o leite entre 60 – 65°C e mantê-lo a essa temperatura por trinta minutos em tachos.
- (D) Aquecer o leite entre 70 – 75°C e mantê-lo a essa temperatura por quinze minutos em tachos.
- (E) Aquecer o leite entre 70 – 75°C e mantê-lo a essa temperatura por trinta minutos em tachos.

Defesa da Questão

FONTE: 01330066/Instalacoes_AAgoonddstrais.pdf
uploads/sites/46/2013/06/Instalacoes_Agroindustriais.pdf

Lenta: consiste em aquecer o leite entre 60 – 65°C e mantê-lo a essa temperatura por trinta minutos em tachos.

Questão 30

(Correta: B)

Nas instalações e equipamentos para indústria de carnes e derivados, podemos resumir o fluxo de abate por meio da seguinte sequência:

- (A) Descanso, insensibilização, recepção, sangria, esfolagem, evisceração, lavagem, inspeção, cortes, armazenamento e distribuição.
- (B) Recepção, descanso, insensibilização, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, lavagem, cortes, armazenamento e distribuição.
- (C) Recepção, descanso, insensibilização, sangria, esfolagem, evisceração, lavagem, inspeção, cortes, armazenamento e distribuição.
- (D) Recepção, descanso, insensibilização, esfolagem, sangria, evisceração, inspeção, lavagem, cortes, armazenamento e distribuição.
- (E) Descanso, recepção, insensibilização, esfolagem, sangria, evisceração, inspeção, lavagem, cortes, armazenamento e distribuição.

Defesa da Questão

FONTE:
<https://ifpr.edu.br/pronatec/tecnico-em-alimentos/>

Fluxograma de abate - Recepção, descanso, insensibilização, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, lavagem, cortes, armazenamento e distribuição.