

INSTRUÇÕES

LEIA COM ATENÇÃO

O candidato receberá do fiscal:

1. Este Caderno de Prova, com páginas numeradas de 1 a 11 (incluso a capa), é constituído de 25 (VINTE E CINCO) questões objetivas, cada uma com 5 (CINCO) alternativas, assim distribuídas:
01 a 20 – Conhecimentos Específicos
21 a 25 – Conhecimentos Gerais: Conhecimentos Pedagógicos
2. Uma Folha de Respostas para a Prova Objetiva.
3. Ao ser autorizado o início da prova, verifique, no Caderno de Questões, se a numeração das questões e a paginação estão corretas e se não há falhas, manchas ou borrões. Se algum desses problemas for detectado, solicite ao fiscal o troca de caderno completo. Não serão aceitas reclamações posteriores.
4. A totalidade da Prova terá a duração de **3 (três) horas**, incluindo o tempo para preenchimento da Folha de Respostas da Prova Objetiva.
5. Somente após decorridas **1 (uma) hora** do início da prova, o candidato, depois de entregar seu Caderno de Prova e seu Cartão de Respostas, poderá retirar-se da sala de prova. O candidato que insistir em sair da sala de prova antes desse tempo deverá assinar Termo de Ocorrência declarando sua desistência do concurso.
6. O Candidato somente poderá levar o Caderno de Questões, após depois de decorridas **02h30min** do início da prova.
7. Após o término da prova, o candidato deverá, obrigatoriamente, entregar ao fiscal o **CARTÃO DE RESPOSTAS** devidamente assinado e preenchido
8. Não serão permitidas consultas a quaisquer materiais, uso de telefone celular ou outros aparelhos eletrônicos.
9. Caso seja necessária a utilização do bebedouro/sanitário, o candidato deverá solicitar permissão ao fiscal de sala, que designará um fiscal de corredor para acompanhá-lo no deslocamento, devendo manter-se em silêncio durante o percurso.
10. O candidato, ao terminar a(s) prova(s), deverá retirar-se imediatamente do estabelecimento de ensino, não podendo permanecer nas dependências deste, bem como não poderá utilizar bebedouros ou sanitários.
11. Os cadernos de provas estarão disponíveis para serem retirados apenas no dia 07 de dezembro nas dependências do Instituto Federal de Roraima-IFRR, após essa data os mesmos serão destruídos.

12. Sobre a Marcação do Cartão de Respostas

12.1 Verifique se seus dados estão corretos na Folha de Respostas.

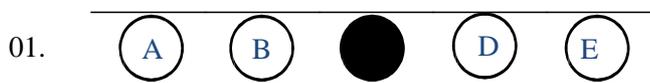
12.2 A Folha de Respostas **NÃO** pode ser dobrada, amassada, rasurada, manchada ou conter qualquer registro fora dos locais destinados às respostas.

12.3 Use caneta esferográfica de material transparente de tinta azul ou preta.

12.4 Assinale a alternativa que julgar correta para cada questão na Folha de Respostas.

12.5 Para cada questão, existe apenas **1(uma)** resposta certa– não serão computadas questões não assinaladas ou que contenham mais de uma resposta, emendas ou rasuras.

12.6 O modo correto de assinalar a alternativa é cobrindo, completamente, o espaço a ela correspondente, conforme modelo abaixo:



12.7 Todas as questões deverão ser respondidas.

13. Os **3 (três)** últimos candidatos só poderão sair juntos, após assinarem a Ata do Fiscal.
14. O Gabarito Preliminar da Prova Objetiva estará disponível no site do **IFRR** (www.ifrr.edu.br), dia 06 de dezembro de 2015 a partir das 12 horas.
15. O candidato, devidamente fundamentado, poderá interpor recurso contra o gabarito, contra a resposta apresentada pela Comissão do Concurso Público, contra a questão com enunciado errado, contra a questão com resposta dupla, contra a divergência de gabarito, contra a questão sem alternativa correta ou contra outros motivos, desde que tenha fundamentação lógica, em até 4 (quatro) horas após a divulgação do evento, cujo formulário para a formalização consta no **ANEXO V** do edital 35/2015 e estará disponível no sítio <http://www.ifrr.edu.br>.

CONHECIMENTO ESPECÍFICO: ALIMENTOS

Questão 01

Os processos de secagem ou congelamento de um alimento, visando a sua conservação, tem como principal objetivo reduzir a água que pode servir de solvente ou reagente nesse alimento. Nos dois casos, entretanto, ainda sobrar água líquida suficiente para criar zonas em que se formarão soluções altamente concentradas e com elevada viscosidade. Analise as assertivas abaixo sobre a mobilidade molecular da água.

I – Nestas soluções concentradas haverá um considerável aumento da velocidade nas transformações físicas e químicas;

II – A limitação do movimento das moléculas de água está relacionada com a alta viscosidade das soluções causada pela formação de soluções supersaturadas;

III - Por apresentar um forte aumento nas concentrações de vários componentes do alimento, em especial os de baixo peso molecular, poderá haver um aumento de transformações químicas, tais como a rancificação oxidativa das gorduras;

IV – Pela diminuição da temperatura ou perda de água pela evaporação, tais soluções passam a um estado sólido vítreo metaestável.

Dentre as assertivas acima, estão corretas:

- (A) I e II (B) II e IV (C) I, II e III (D) II, III, IV (E) I, II, III e IV

Questão 02

A curva do conteúdo de água de um alimento expressa como a massa de água por unidade de massa de matéria seca $(p/p^0)_T$ é conhecida como isoterma de sorção de umidade. Analise as assertivas abaixo sobre as Isotermas de sorção.

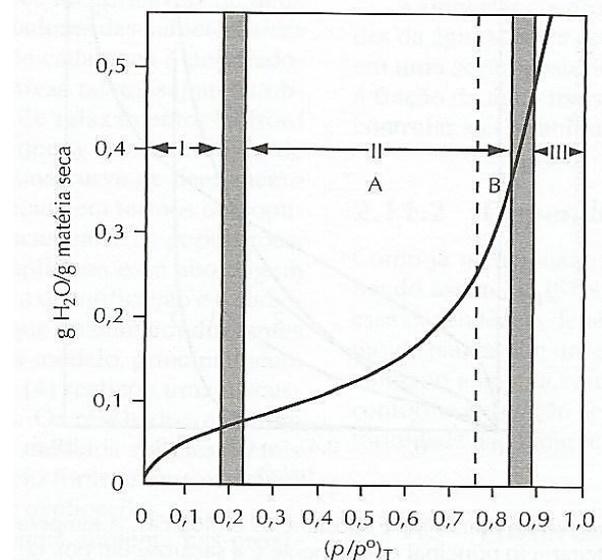
I – As informações derivadas das Isotermas são úteis para estudar e controlar processos de concentração e desidratação, pois a facilidade ou dificuldade para a remoção de água estão relacionadas com a pressão relativa de vapor;

II – Não é significativa em processos de formulação de misturas de alimentos;

III – Determina o conteúdo de umidade que reduzirá o crescimento de microrganismos de interesse em um sistema;

IV – A água presente em quantidades abaixo do limite da zona I (figura) da isoterma pode ser considerada mais fortemente ligada;

V – O limite entre as zonas I e II corresponde ao valor de umidade de “monocamada BET” do Alimento.



Fonte: DAMODARAN, PARKIN & FENNEMA (2010).

Dentre as assertivas acima, estão **CORRETAS**

- (A) I, III e V
(B) I, III, IV e V
(C) I, II, III e IV
(D) II, III, IV e V
(E) Todas estão corretas

Questão 03

Os ácidos graxos livres causam problemas aos alimentos, pois produzem odores indesejáveis, reduzem a estabilidade oxidativa, causam formação de espuma e reduzem o ponto de fumaça. Sobre o processo de deterioração química de lipídeos, marque a alternativa **INCORRETA** abaixo:

- (A) A liberação de ácidos graxos livres a partir de glicerol, resultando em desenvolvimento de sabor desagradável é denominado de rancidez hidrolítica.
- (B) Os ácidos graxos livres são liberados a partir de triacilgliceróis por enzimas chamadas lipases.
- (C) Nos tecidos vivos, a atividade da fosfolipase é estritamente controlada, já que os ácidos graxos podem apresentar citotoxicidade pela degradação da integridade da membrana celular.
- (D) Durante o processamento e armazenamento de tecidos biológicos usados como matérias primas para alimentos, estruturas celulares e mecanismos de controle bioquímico podem ser destruídos e as lipases podem se tornar ativas.
- (E) No processo de frituras de alimentos, a elevação da temperatura e a introdução de água do alimento frito, não promovem a hidrólise dos triacilglicerídeos e conseqüentemente a rancidez hidrolítica.

Questão 04

A velocidade da reação de oxidação é influenciada por diversos fatores. Marque a alternativa **CORRETA**.

- (A) A redução da concentração de oxigênio é um método usado com frequência para a inibição da oxidação de lipídeos. Entretanto, a adição de oxigênio ao radical alquil é uma reação lenta limitada por difusão.
- (B) Com a redução da atividade de água em alimentos a velocidade da reação de oxidação aumenta.
- (C) O aumento da área de superfície dos lipídeos pode elevar as taxas de oxidação, uma vez que esse processo pode ocasionar o aumento da exposição ao oxigênio e a pró-oxidantes.
- (D) A velocidade da oxidação de lipídeos aumenta com a diminuição da temperatura.
- (E) A taxa em que os lipídeos se oxidam não dependem da concentração e da atividade dos pró-oxidantes (metais, oxigênio singlete e enzimas).

Questão 05

A preferência alimentares dos seres humanos estão baseadas principalmente nos atributos sensoriais, tais como textura, sabor, cor e aparência. Os atributos sensoriais de um alimento são o efeito das interações complexas entre vários componentes de menor ou maior porte do alimento. As proteínas em geral têm grande influência sobre esses atributos. Analise as assertivas abaixo sobre as propriedades funcionais das proteínas.

I - As propriedades sensoriais dos produtos de panificação estão relacionadas com as propriedades viscoelásticas e de formação da massa do glúten do trigo.

II – As características texturais e de suculência de produtos cárneos não dependem das proteínas do músculo.

III – As propriedades texturais e de formação de coágulo dos produtos lácteos são fruto da estrutura coloidal singular das micelas de caseína.

IV – A estrutura de alguns bolos, bem como as propriedades de batimento de alguns produtos de sobremesa, independem das propriedades das proteínas da clara do ovo.

Dentre as assertivas acima, estão **CORRETAS**

- (A) I e III (B) I e IV (C) II e III (D) II e IV (E) I, III e IV

Questão 06

As propriedades funcionais das proteínas podem ser observadas em três aspectos moleculares distintos, sendo eles: 1 – Propriedades de hidratação; 2 – Propriedades relacionadas à superfície proteica; e 3 – Propriedades hidrodinâmicas/reológicas. Observe a tabela abaixo que relaciona as funções das proteínas e os mecanismos envolvidos para a produção de alguns sistemas alimentícios e assinale a alternativa **CORRETA**.

	Propriedade funcional	Sistema alimentício	Mecanismo envolvido
(A)	Solubilidade	Produtos de panificação com baixo teor de gordura	Adsorção interfacial e formação de película
(B)	Emulsificação	Bebidas em geral	Ligações hidrofóbicas, iônicas e de hidrogênio
(C)	Gelificação	Gelatinas	Retenção e imobilização da água, formação de redes
(D)	Elasticidade	Salsichas, bolos e pães	Pontes de hidrogênio, hidratação iônica
(E)	Coesão-Adesão	Sorvetes, chantilis, bolos e sobremesas	Hidrofilicidade

Questão 07

As enzimas são proteínas com uma estrutura química especial, contendo um centro ativo e são catalisadoras de certas reações químicas, em relação as enzimas analise as assertivas abaixo:

I – α -amilases são usadas para hidrolisar amido em dextrinas menores.

II – β -amilase é uma exoglicosidase, $\alpha \rightarrow \beta$ inversora, que libera unidades de maltose.

III – A ação catalítica de uma reação enzimática é alcançada dentro de limites muito estritos de pH e cada reação apresenta um pH ótimo na qual a enzima apresentam sua atividade máxima.

IV – A velocidade da reação aumenta com o aumento da temperatura, até uma determinada temperatura, até atingir uma velocidade máxima, a partir da qual começa a decrescer.

Dentre as assertivas acima, estão corretas

- (A) Apenas I (B) I e II (C) II e III (D) I, III e IV (E) I, II, III e IV

Questão 08

O uso de altas temperaturas para conservar alimentos está baseado em seu efeito destrutivo sobre os microrganismos. Sobre a resistência dos microrganismos no processamento térmico de conservação é **CORRETO** afirmar que:

- (A) A resistência de células microbianas ao calor aumenta com o decréscimo da atividade de água.
(B) Na presença de gordura, existe uma diminuição geral da resistência de alguns microrganismos.
(C) A presença de açúcares no meio de suspensão não impactam a resistência dos microrganismos.
(D) Microrganismos são menos resistentes ao calor nos seus pH ótimos de crescimento.
(E) A resistência ao calor não é influenciada pela presença de sais.

Questão 09

O uso de baixas temperaturas para conservar alimentos está baseado no fato de que o crescimento microbiano pode ser retardado por temperaturas acima do congelamento e inibido com temperaturas abaixo do congelamento. Considerando os efeitos do congelamento analise as assertivas abaixo.

I – A água que congela é a água livre.

II – O congelamento resulta em um aumento da viscosidade da matéria celular, o que é uma consequência direta da concentração da água na forma de cristais de gelo.

III – Com relação à formação de cristais, o congelamento lento favorece a formação de cristais menores, enquanto que, o congelamento rápido facilita a formação de cristais maiores.

IV – As características dos padrões de tempo/temperatura do descongelamento são potencialmente mais prejudiciais do que no congelamento. Durante o descongelamento, a temperatura aumenta rapidamente até próximo ao ponto de fusão, permitindo reações químicas, recristalização e mesmo o crescimento microbiano.

Dentre as assertivas acima, estão **CORRETAS**

(A) I, II, III e IV

(B) I, II e IV

(C) I e III

(D) I e II

(E) II, III e IV

Questão 10

Na liofilização a taxa na qual o alimento congela ou descongela é influenciada por alguns fatores. Marque a alternativa **CORRETA** sobre processo de liofilização.

(A) Após o congelamento a água na forma de gelo é removida por evaporação.

(B) O meio de transferência de calor (condução, convecção e radiação) não é um fator que influencia a taxa na qual o alimento congela ou descongela.

(C) O tamanho, o tipo e forma da embalagem não influencia no processo de liofilização.

(D) Exceto quando, um tratamento térmico é realizado antes da liofilização, os alimentos liofilizados retêm suas enzimas.

(E) Durante o congelamento há a formação de cristais grandes e, conseqüentemente, proporciona maiores danos mecânicos à estrutura do alimento.

Questão 11

Dentre as tecnologias inovadoras a utilização de Altas Pressões Hidrostática vem sendo amplamente estudada e aplicada ao processamento de alimentos. Analise as assertivas abaixo sobre a aplicação de Altas pressões em alimentos.

I – É um processo não térmico, assim ligações covalentes não são quebradas, possibilitando que o sabor dos alimentos não seja afetado.

II – As proteínas dos alimentos sofrem desnaturação a pressões entre 400 e 600 MPa.

III – A efetividade do processo é maior em alimentos sólidos.

IV – Para ter efeito antimicrobiano são necessárias pressões no intervalo de 200 a 1000Mpa.

Dentre as assertivas acima, estão corretas

(A) I, II e III

(B) I, II e IV

(C) II, III e IV

(D) III e IV

(E) I, II, III e IV

Questão 12

Nos procedimentos tradicionais para promover a separação da proteína do leite, em especial, a caseína, utiliza-se o processo de precipitação (coagulação). O processo de coagulação da proteína depende de alguns fatores.

Diante disso, analise os itens abaixo:

- I- Natureza e concentração das enzimas coagulantes
- II- Concentração e características dos substratos
- III- Temperatura
- IV- pH

Entre os itens, são fatores que influenciam o processo de separação:

- (A) apenas I e II;
- (B) apenas I, II e III;
- (C) apenas II e IV;
- (D) apenas I, III e IV;
- (E) I, II, III e IV.

Questão 13

A parada da circulação sanguínea no momento da morte do animal inicia uma complexa série de mudanças no tecido muscular. Sobre o procedimento de sangria analise as assertivas abaixo:

- I – A função da sangria é de interromper o fornecimento de oxigênio aos músculos e a consequente diminuição do potencial de oxirredução;
- II – As enzimas do sistema citocromo podem operar e a ressíntese do ATP, torna-se possível;
- III – A atividade continuada ATPase não contrátil da miosina, reduz o nível de ATP produzindo simultaneamente, fosfato inorgânico que estimula a hidrólise do glicogênio a ácido láctico;
- IV – A ressíntese ineficiente de ATP pela glicólise anaeróbia não pode manter seu nível, com essa redução, há formação de actomiosina favorecendo o *rigor mortis*.

Dentre as assertivas acima, estão **CORRETAS**.

- (A) I e III
- (B) I e IV
- (C) I, III e IV
- (D) I, II e IV
- (E) I, II, III e IV

Questão 14

Diversos tipos de defeitos podem afetar os queijos, e suas origens são diversas. Analise as assertivas abaixo:

- I – O estufamento precoce é causado por bactérias do grupo Coliformes;
- II – Na maioria das vezes, tem sua origem na recontaminação do leite pasteurizado, portanto, está relacionado com falhas na higienização de equipamentos e de manipuladores;
- III – O estufamento tardio leva de dez a oito semanas para se manifestar, causado por bactérias do grupo *Clostridium*;
- IV – Os queijos duros são mais susceptíveis ao estufamento tardio, pois o processo de cozimento da massa favorece ambiente para a fermentação butírica.

Dentre as assertivas acima, estão **CORRETAS**

- (A) I, II, III e IV
- (B) I, II e IV
- (C) I, III e IV
- (D) I e IV
- (E) Apenas a I

Questão 15

O trigo é desde a pré-história o mais importante dos cereais, pois, apresenta adaptação a todo tipo de terreno e a diferentes climas. Sobre a composição química desse cereal é **CORRETO** afirmar que:

- (A) O conteúdo de água do trigo é muito variável e não depende do clima e do ambiente onde são cultivados.
- (B) As proteínas insolúveis em solução salina são a albumina e globulina e as solúveis em água e em solventes polares são a gliadina e glutenina.
- (C) Os principais componentes lipídicos são glicerídeos, fosfolipídeos e esteróis e apresentam percentual total no cereal maiores que 20%.
- (D) O componente glicídico mais importante do trigo do ponto de vista tecnológico é o amido, pela sua capacidade de absorver água.
- (E) Entre os elementos inorgânicos o cereal apresenta, ferro, fósforo, potássio, magnésio, zinco, cálcio, selênio e gálio em sua composição, sendo o trigo considerado boa fonte de selênio e ferro.

Questão 16

A importância do sistema APPCC no gerenciamento da segurança alimentar deve ser bastante clara e transparente no processo de implantação e implementação. Analise as assertivas abaixo sobre o sistema APPCC.

I – O sistema tem como pré-requisito ou como base as regras e princípios das Boas Práticas de Fabricação.

II – É um sistema para controle de produtos alimentícios, mas apresenta limitações e não pode ser aplicado em toda a cadeia produtiva.

III – É uma ferramenta de gerenciamento usada para proteger os produtos alimentícios contra apenas os perigos biológicos.

IV – É um sistema que tem base científica para o reconhecimento da existência ou não de formas seguras para controlar preventivamente os perigos.

Dentre as assertivas acima, estão **CORRETAS**.

- (A) I, II, III e IV
- (B) I, II e IV
- (C) II e IV
- (D) I e III
- (E) I e IV

Questão 17

SEVERIDADE é a magnitude do perigo ou as consequências resultantes quando os perigos são veiculados aos produtos alimentícios, o RISCO é a probabilidade de o perigo acontecer no alimento. Marque a alternativa que **NÃO** representa uma condição de alto risco:

- (A) Alimentos nunca ou raramente citados como veículo de doenças de origem alimentar.
- (B) Alimentos que em algum momento da história foram implicados em surtos confirmados de Doenças Transmitidas por Alimentos.
- (C) Alimentos que provavelmente contenham bactérias patogênicas, por contaminação por manipulação inadequada.
- (D) Alimentos naturais não esterilizados, especificamente designados para ingestão por pessoas altamente susceptíveis a contrair doenças transmitidas por alimentos.
- (E) Alimentos processados em temperatura inadequada ou por tempo insuficiente durante o seu processamento.

Questão 18

As frutas e seus derivados são de grande interesse no comércio nacional e internacional, a maturação ou amadurecimento é o processo pelo qual os frutos adquirem condições para serem consumidos. Analise as assertivas abaixo sobre os fatores que controlam a maturação das frutas.

I – Respiração climatérica: Fenômeno característico da maior parte das frutas, mas não de todas, que está relacionada com o aumento da atividade metabólica com alto incremento na produção de CO₂.

II – O processo de maturação pode ser acelerado ou retardado, controlando a atmosfera de armazenamento.

III – O etileno é um gás utilizado para inibir a fase climatérica em inúmeros produtos antes de serem comercializados, visando aumentar a vida de prateleiras desses produtos.

IV – O armazenamento em atmosfera controlada combinada com controle de temperatura não promove o retardo da maturação por longos períodos de tempo.

Dentre as afirmativas, estão corretas

- (A) I, II e III
- (B) I e IV
- (C) I e II
- (D) I e III
- (E) Apenas a III

Questão 19

O aquecimento ôhmico também chamado de “Aquecimento por resistência” ou “Eletroaquecimento” é um dos desenvolvimentos mais recentes na Tecnologia de Alimentos, no qual uma corrente elétrica passa através de um alimento e a sua resistência gera uma determinada potência que irá dissipar calor no alimento. Analise as assertivas abaixo sobre essa tecnologia.

I – O aquecimento ôhmico é mais eficiente que o aquecimento por microondas, pois, quase toda a energia gerada entra no alimento como calor.

II – É inadequado para líquidos viscosos porque o aquecimento é desuniforme, por apresentar problemas associados com a propagação de calor por condução.

III – Os coeficientes de transferência de calor não limitam a taxa de aquecimento.

IV – Custo do investimento de implantação é menor do que, o custo de implantação de um sistema de aquecimento por microondas.

Dentre as afirmativas, estão corretas

- (A) I, II, III e IV
- (B) I, III e IV
- (C) I, II e IV
- (D) I e III
- (E) Apenas a III

Questão 20

Osmose reversa (hiperfiltração) e ultrafiltração são operações nas quais a água e alguns solutos em solução são removidos por uma membrana semipermeável. A maior aplicação comercial da osmose reversa é a concentração do soro de leite. Marque a alternativa abaixo que não é uma aplicação tecnológica da osmose reversa.

- (A) Concentração de extrato de tomate e sacarose
- (B) Tratamento de efluentes nas destilarias e cervejarias
- (C) Tratamento de água de processamento para remoção bactérias e contaminantes
- (D) Extração de moléculas de ácidos graxos poli-insaturados
- (E) Separação e concentração de enzimas, outras proteínas e pectina.

CONHECIMENTOS GERAIS: CONHECIMENTOS PEDAGÓGICOS

Questão 21

A Lei Federal nº 11.645/2008 alterou a Lei de Diretrizes e Bases - LDB (Lei Federal nº 9.394/1996), para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática história e cultura afro-brasileira e indígena. O *caput* do artigo 26-A prevê expressamente que "Nos estabelecimentos de ensino fundamental e de ensino médio, torna-se obrigatório o estudo da história e cultura afro-brasileira e indígena". No parágrafo segundo consta que: "Os conteúdos referentes à história e cultura afro-brasileira e dos povos indígenas brasileiros serão ministrados no âmbito de todo currículo escolar, em especial nas áreas de:

- (A) educação artística e de filosofia.
- (B) educação artística e de matemática.
- (C) literatura e história brasileiras e de filosofia.
- (D) matemática e de literatura e história brasileiras.
- (E) educação artística e de literatura e história brasileiras.

Questão 22

A construção de Projetos nas escolas se remete ao planejamento que se tem intenção de fazer, de realizar. É uma forma de antever um futuro diferente do presente. Gadotti (1994, p.579) afirma que "todo projeto supõe rupturas com o presente e promessas para o futuro. Projetar significa tentar quebrar um estado confortável para arriscar-se, atravessar um período de instabilidade e buscar nova estabilidade em função da promessa que cada projeto contém de estado melhor do que o presente. Um projeto educativo pode ser tomado como promessa frente a determinadas rupturas. As promessas tornam visíveis os campos de ação possível, comprometendo seus atores e autores."

Nessa perspectiva, o Projeto Político-Pedagógico vai além de um simples agrupamento de planos de ensino e de diversas atividades.

Ele é construído e vivenciado em todos os momentos, por todos os envolvidos com o processo educativo da escola.

Diante do exposto, pode-se afirmar que o Projeto Político-Pedagógico é:

- (A) uma ação rotineira, com um sentido explícito. O político e o pedagógico têm uma significação dissociável, não imbricadas. Considera-se o projeto Político-Pedagógico como um processo de permanente reflexão e discussão dos problemas da escola.
- (B) uma ação intencional, com um sentido explícito e com compromisso definido coletivamente. É político, no sentido de compromisso com a formação do cidadão para um tipo de sociedade. É pedagógico, no sentido de definir as ações educativas e as características necessárias às escolas de cumprirem seus propósitos e sua intencionalidade.
- (C) uma construção possível, mas não necessária. O Projeto Político-Pedagógico mobiliza o convencimento dos professores, da equipe escolar e dos funcionários a trabalhar mais, para, assim, proporcionar situações que permitam aprender a pensar e realizar o fazer pedagógico.
- (D) um rearranjo formal da escola, que visa organizar o trabalho pedagógico e, principalmente, o administrativo, no que tange às questões financeiras.
- (E) uma construção autônoma que tem como autores e atores do processo somente os diretores e professores da unidade escolar.

Questão 23

De acordo com o Decreto Federal nº 5154/2004 e a Resolução MEC/CNE/CEB nº06/2012, de 20/09/2012, **NÃO** é correto afirmar, em relação à oferta da Educação Profissional de Nível Médio, que a:

- (A) articulada ao Ensino Médio poderá ser desenvolvida de forma integrada ou concomitante.
- (B) subsequente é desenvolvida em cursos destinados exclusivamente a quem já tenha concluído o Ensino Médio.
- (C) articulada integrada ao Ensino Médio se desenvolve na mesma instituição de ensino, sem a necessidade de ampliação da carga horária prevista para a formação técnica profissional.
- (D) articulada concomitante pressupõe a existência de matrículas distintas no curso de educação profissional técnica e no Ensino Médio.
- (E) articulada concomitante poderá ser desenvolvida em unidades de ensino da mesma instituição ou em instituições de ensino distintas.

Questão 24

Uma instituição de educação profissional, ao definir seu Projeto Pedagógico, fundamentou-se na construção de itinerários formativos compatíveis com o mundo do trabalho e as expectativas do trabalhador. Com base no Decreto Federal nº 5154/2004 e na Resolução MEC/CNE/CEB nº 06/2012, de 20/09/2012, é **correto** afirmar que os itinerários formativos:

- (A) são abordagens que, ao propiciar autonomia e flexibilização ao educando, favorecem a descontinuidade da formação.
- (B) constituem-se em uma metodologia de formação continuada exclusiva para trabalhadores que possuem formação de nível médio.
- (C) caracterizam-se como cursos de formação continuada voltados ao aprimoramento das competências desenvolvidas pelos trabalhadores no exercício da profissão.
- (D) são etapas organizadas no âmbito de um determinado eixo tecnológico, possibilitando continuidade e articulação nos estudos e nas experiências profissionais.
- (E) são voltados aos trabalhadores que já estão inseridos no mercado de trabalho, pois se fundamentam na problematização de vivências do cotidiano.

Questão 25

O art. 53 da Lei Federal n.º 8.069/1990 garante à criança e ao adolescente direito à educação, visando ao pleno desenvolvimento de sua pessoa, preparo para o exercício da cidadania e qualificação para o trabalho, assegurando-lhes:

- (A) igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola; direito de ser respeitado por seus educadores; direito de contestar critérios avaliativos, podendo recorrer às instâncias escolares superiores; direito de organização e participação em entidades estudantis; acesso à escola pública e gratuita próxima de sua residência.
- (B) garantia de permanência na escola, em caso de muitas faltas, injustificadas sem comunicação ao Conselho Tutelar.
- (C) o direito à vida e à saúde, mediante a efetivação de políticas sociais públicas que permitam o nascimento e o desenvolvimento sadio e harmonioso, em condições dignas de existência.
- (D) progressão continuada dos estudos sempre que necessário, direito de ser respeitado por seus educadores; direito de contestar critérios avaliativos, podendo recorrer às instâncias escolares superiores; direito de organização e participação em entidades estudantis; acesso à escola pública e gratuita próxima de sua residência.
- (E) ciência do processo pedagógico, pelos pais e/ou responsáveis, sem participação nas definições das propostas educacionais.