

TÉCNICO EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS

INSTRUÇÕES

- O candidato receberá do fiscal:
 - o Um caderno de questões contendo 50 (cinquenta) questões objetivas de múltipla escolha com cinco (05) alternativas e uma única correta.
 - o Após 1 (uma) hora, um cartão de respostas personalizado.
- É responsabilidade do candidato certificar-se de que o nome do cargo informado nesta capa de prova corresponde ao nome do cargo informado no ato da inscrição.
- Ao início da prova, verifique, no caderno de questões, se a quantidade e a numeração das questões estão corretas.
- Você dispõe de 4 (quatro) horas para fazer essa prova. Faça-a com tranquilidade, mas controle o seu tempo. Esse tempo inclui a marcação do cartão de respostas.
- Não será permitido ao candidato retirar-se da sala de prova antes de decorrida 1 (uma) hora do início dessa.
- O caderno de questões só poderá ser levado pelo candidato após decorridos 3 (três) horas do início da prova.
- O cartão de respostas NÃO poderá ser dobrado, amassado, rasurado, manchado ou conter qualquer registro fora dos locais destinados às respostas.
- A maneira correta de assinalar a alternativa no cartão de respostas é cobrindo, fortemente, com caneta esferográfica azul (preferencialmente) ou preta, o espaço a ela correspondente, conforme exemplo a seguir:



- Os três (03) últimos candidatos de cada sala somente poderão retirar-se do local simultaneamente.
- Se você precisar de algum esclarecimento, solicite a presença do fiscal de sala.

PORTUGUÊS

Leia o texto e responda às questões de 01 a 15.

AMOR (Adélia Prado)

1. A formosura do teu rosto obriga-me
2. e não ousa em tua presença
3. ou à tua simples lembrança
4. recusar-me ao esmero de permanecer contemplável.
5. Quisera olhar fixamente a tua cara,
6. como fazem comigo soldados e choferes de ônibus.
7. Mas não tenho coragem,
8. Olho só tua mão,
9. a unha polida olho, olho, olho e é quanto basta
10. pra alimentar fogo, mel e veneno deste amor incansável
11. que tudo rói e banha e torna apetecível:
12. cadeiras, desembocaduras de esgotos,
13. ideia de morte, gripe, vestido, sapatos,
14. aquela tarde de sábado,
15. esta que morre agora antes da mesa pacífica:
16. ovos cozidos, tomates,
17. fome dos ângulos duros de tua cara de estátua.
18. Recolho tamancos, flauta, molho de flores, resinas,
19. rispidez de teu lábio que suporto com dor,
20. e mais retábulos, faca, tudo serve e é estilete,
21. lâmina encostada em teu peito. Fala.
22. Fala sem orgulho ou medo
23. que à força de pensar em mim sonhou comigo
24. e passou o dia esquisito,
25. o coração em sobressaltos à campainha da porta,
26. disposto à benignidade, ao ridículo, à doçura. Fala.
27. Nem é preciso que amor seja a palavra.
28. "Penso em você" – me diz e estancarei os féretros,
29. tão grande é a minha paixão.

01 Pelo entendimento do texto, percebe-se que o eu lírico é uma mulher que se dirige ao amado

- A) pedindo que ele fale que a ama, não que pensa nela, mas que a ama;
- B) dizendo que ainda pensa nele, não que o ama, mas que ainda pensa nele;
- C) pedindo a ele que a esqueça, porque ela não o ama mais e também não pensa mais nele;

D) dizendo que tem uma grande paixão por ele, que ainda pensa nele, mas que o relacionamento não pode mais existir;

E) pedindo que ele fale que pensa nela, não precisa dizer que a ama, só que pensa nela.

02 Durante o texto, o eu lírico enumera elementos que não são comuns em um poema de amor, por exemplo: “cadeiras, desembocaduras de esgotos, gripe, vestido, sapatos, ovos cozidos, tomates, tamancos, flauta, resinas, retábulos, faca, estilete, lâmina encostada em teu peito”. Essa enumeração inusitada denuncia que a intenção do eu lírico é:

- A) Mostrar a intensidade da repulsa que o eu lírico apresenta naquele momento pelo amado;
- B) Mostrar a intensidade do seu amor e, praticamente, “obrigar” o amado a dizer o que o eu lírico quer ouvir;
- C) Deixar clara a intensidade do seu amor, mas dizer também que não deseja mais a continuidade desse amor;
- D) Deixar transparecer um amor incondicional pela pessoa amada, mas também lamentar que um amor não correspondido não vale a pena;
- E) Mostrar que, mesmo sendo profundamente amado, o eu lírico quer distância da pessoa amada.

03 No contexto do poema, a expressão “permanecer contemplável” (v 4) significa:

- A) Permanecer submissa;
- B) Continuar digna de ser admirada;
- C) Continuar sofrendo por amor;
- D) Permanecer admirando alguém;
- E) Continuar sendo criticada.

04 Pelo entendimento que se faz do texto, marque a opção correta:

- A) A caracterização lírica, subjetiva, emotiva, figurativa, poética do texto denuncia sua predominância conotativa;
- B) Percebe-se claramente a predominância do sentido denotativo da linguagem, visto que a intenção do eu lírico é demonstrar um forte sentimento de abandono;
- C) O texto é predominantemente figurativo, tendo em vista a caracterização informativa, referencial e objetiva dada à linguagem;
- D) Percebe-se que predomina o sentido conotativo da linguagem, mesmo o texto sendo inteiramente referencial, informativo e objetivo;
- E) Por se tratar de um texto metalinguístico, pode-se dizer que a caracterização predominante é a denotação.

05 Analisando o contexto, a palavra “apetecível” (v 11) só **NÃO** significa:

- A) Apetitoso;
- B) Desejado;
- C) Agradável;
- D) Repugnante;
- E) Atrativo.

06 Colocando uma vírgula depois da palavra “rosto” (v 1), a oração estaria:

- A) Sintaticamente correta, visto que o pronome oblíquo “lhe” dá condições para a colocação da vírgula;
- B) Correta, visto que a pausa depois da palavra “rosto” exige obrigatoriamente a vírgula;
- C) Errada, porque o pronome “lhe” está deslocado da sua posição original;

D) Semanticamente errada, mas sintaticamente correta, em função da pausa entre o sujeito e o verbo;

E) Errada, visto que separaria o sujeito do predicado.

07 A forma verbal “quisera” (v 5) está no:

- A) Presente do indicativo;
- B) Pretérito perfeito;
- C) Pretérito mais-que-perfeito;
- D) Pretérito imperfeito;
- E) Futuro do pretérito.

08 A palavra “fixamente” (v 5) apresenta:

- A) 7 fonemas;
- B) 8 fonemas;
- C) 9 fonemas;
- D) 10 fonemas;
- E) 11 fonemas.

09 Observe a palavra “choferes” (v 6) representando o plural de “chofer”. Assim, marque a opção que traz o plural **INCORRETO**:

- A) Chapéus;
- B) Pastéis;
- C) Degraus;
- D) Troféis;
- E) Gravidezes.

10 Pelo contexto dos versos, percebe-se que a palavra “só” (v 8), morfologicamente, é um (a):

- A) Adjetivo;
- B) Advérbio;
- C) Pronome;
- D) Preposição;
- E) Conjunção.

11 No verso “que tudo rói e banha e torna apeteçível” (v 11), a repetição da palavra destacada caracteriza uma figura chamada:

- A) Assíndeto;
- B) Aliteração;
- C) Anáfora;
- D) Anacoluto;
- E) Polissíndeto.

12 A palavra “rói” (v 11) é acentuada pela:

- A) Regra dos monossílabos tônicos;
- B) Regra do ditongo fechado;
- C) Mesma regra da palavra “reconstrói”;
- D) Regra das oxítonas terminadas em “i”
- E) Mesma regra da palavra “veículo”.

13 Analisando o verbo “rói” (v 11) no contexto do poema, percebe-se que ele se classifica como:

- A) Transitivo direto;
- B) Transitivo indireto;
- C) Transitivo direto e indireto;
- D) Intransitivo;
- E) Verbo de ligação.

14 Observe:

“...molho de flores” (v 18)

Eu sempre molho as plantas.

Comparando as palavras destacadas acima, podemos afirmar que caracterizam, especificamente, um caso de:

- A) Homônimos homógrafos;
- B) Homônimos homófonos;
- C) Homônimos perfeitos;
- D) Sinônimos;
- E) Homônimos homófonos e parônimos ao mesmo tempo.

15 O pronome oblíquo “me” (v 28) está colocado:

- A) Em mesóclise, para atender ao caráter artístico do texto;
- B) Em ênclise, em função da erudição dada ao poema;
- C) Em próclise, em função da “liberdade” gramatical dada ao fazer poético;
- D) De forma errada, mesmo considerando a “liberdade” poética;
- E) De forma correta, porém inadequada, considerando o caráter formal inerente ao poema.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16 Sobre o processamento de frutas e hortaliças, marque a alternativa **INCORRETA**.

- A) As frutas e/ou hortaliças devem apresentar cor característica, sabor, odor e textura próprios, uniformidade de tamanho e devem estar adequadas para o processamento.
- B) As frutas e/ou hortaliças devem ser lavadas com água potável adicionada de solução clorada, de forma que a primeira água do processo de lavagem apresente o teor de cloro residual livre entre 0,5 a 2,0 ppm.
- C) As frutas, hortaliças, ingredientes e embalagens devem ser protegidos contra danos físicos, pragas, contaminantes químicos, físicos, microbiológicos e de outras substâncias indesejáveis.
- D) As operações do processo de produção devem ser realizadas em local apropriado, com isolamento da área de pré-preparo e preparo.
- E) Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) referentes à higienização das frutas e/ou hortaliças devem conter informações sobre: matéria-prima a ser higienizada; método de lavagem e quando for o caso, de desinfecção, princípio ativo e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados e temperatura.

17 O iogurte é definido como o produto do leite coagado por fermentação láctica mediante a ação de *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus* a partir de leite pasteurizado, leite concentrado pasteurizado, leite integral ou parcialmente desnatado, com ou sem adição de nata pasteurizada, leite em pó integral, semidesnatado ou desnatado, soro em pó, proteínas de leite e/ou outros produtos procedentes do fracionamento do leite. De acordo com a representação esquemática abaixo, relacionada à fabricação de iogurte de consistência firme, iogurte batido e iogurte líquido, marque a alternativa que apresenta a seqüência de produção desses produtos, respectivamente.

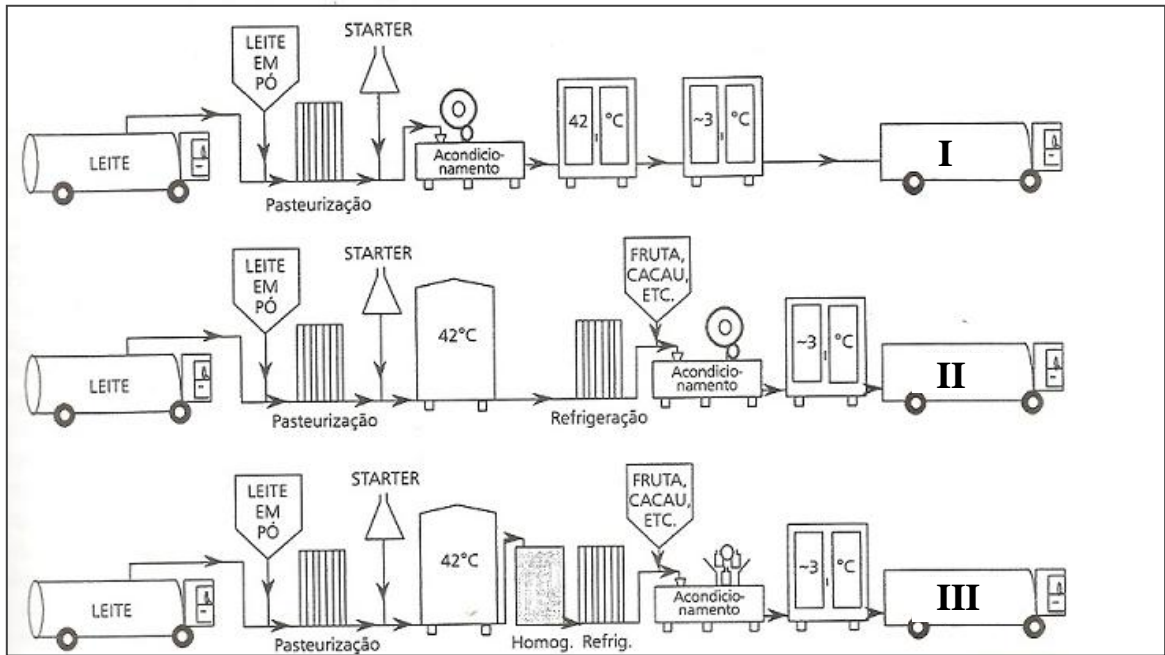


Figura: Representação esquemática da fabricação de iogurte de consistência firme, iogurte batido e iogurte líquido. ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005, vol. 2, pág. 71.

- A) I - Iogurte de consistência firme, II - Iogurte batido, III - Iogurte líquido.
- B) I - Iogurte líquido, II - Iogurte batido, III - Iogurte de consistência firme.
- C) I - Iogurte batido, II - Iogurte líquido III - Iogurte de consistência firme.
- D) I - Iogurte de consistência firme, II - Iogurte líquido, III - Iogurte batido.
- E) I - Iogurte líquido, II - Iogurte de consistência firme, III - Iogurte batido.

18 Em relação à classificação dos queijos, segundo seu conteúdo de umidade e os microorganismos que participam da maturação, é considerado um queijo do tipo mole maturado:

A) Aquele que é maturado por bactérias, com umidade inferior a 25%, como Parmesão e Romano.

B) Aquele que apresenta buracos, com umidade entre 25% a 36%, maturados por bactéria, como *Emmenthal* e *Gruyère*.

C) Aquele que não apresenta buracos, com umidade entre 30% a 40%, maturados por bactéria, como *Cheddar* e *Edam*.

D) Aquele que apresenta umidade superior a 40%, maturados por mofos artificiais, como *Camembert* e *Brie*.

E) Aquele que apresenta maturação com mofos internos azuis, com umidade entre 36% e 40%, como *Gorgonzola* e *Roquefort*.

19 Sobre os produtos derivados do leite, assinale **V** para a assertiva **verdadeira** e **F** para a assertiva **falsa**.

() A nata é uma emulsão de gordura em água, na qual os glóbulos graxos mantêm-se intactos.

() Manteiga é o produto gorduroso obtido exclusivamente de leite ou nata de vaca higienizados, com um conteúdo mínimo de gordura de 80%.

() O leite fermentado contém ácido lácteo e álcool, apresenta uma concentração de metanol de até 10%.

() O produto lácteo probiótico é definido como o alimento à base de microorganismos vivos que afeta benéficamente o homem que o

consome, para melhorar seu equilíbrio microbiano intestinal.

Marque a sequência correta

A) F, V, F, V

B) V, F, F, F

C) V, V, V, V

D) F, V, V, F

E) V, V, F, V

20 São características da manteiga, **EXCETO**:

A) Apresenta consistência sólida, textura lisa e uniforme.

B) Apresenta cor amarelada, sem manchas, com sabor suave.

C) O desenvolvimento do aroma característico em manteigas está ligado à ação de leveduras.

D) A manteiga deve apresentar umidade máxima de 16%.

E) A manteiga deve ser embalada em materiais que garantam a proteção apropriada contra a contaminação.

21 Sorvete é definido como um preparado alimentício levado a um estado sólido, semi-sólido ou pastoso, por congelamento simultâneo ou posterior à mistura das matérias-primas e que deve manter o grau de plasticidade e de congelamento suficiente até o momento de sua venda ao consumidor. Sobre os componentes do sorvete, marque a alternativa **INCORRETA**.

A) A gordura confere cremosidade e proporciona textura suave, dando corpo ao sorvete.

B) O extrato seco desengordurado é necessário para a palatabilidade, visto que a intensidade e o tempo de permanência do sabor na boca estão relacionados com o conteúdo de sólidos da mistura.

C) Os açúcares contribuem para o aumento da viscosidade e para diminuir o ponto de congelamento.

D) Os cristais de gelo são indispensáveis para dar consistência e sensação de frescor e devem ser grandes para evitar a sensação de arenosidade na boca.

E) Os aromas, corantes e acidulantes são adicionados para realçar o sabor e a cor, dando ao produto o aspecto desejado.

22 Sobre o processamento de carnes, analise as assertivas a seguir.

I O processo de esfolamento constitui o ponto crítico do abate, tendo em vista as possibilidades de contaminação das carcaças a partir de microorganismos existentes na pele e nos pêlos dos animais.

II Dentre os cuidados higiênicos a serem seguidos durante o ato da sangria, indica-se o emprego de duas facas: uma para incisão da pele e outra para a punção dos vasos sanguíneos.

III No manejo dos animais, quando chegando ao matadouro, deve-se ter cuidado para evitar, ao máximo possível, o estresse do animal.

IV A evisceração das carcaças dos animais pode ocorrer a qualquer tempo após a morte deste.

Marque a alternativa correta:

A) Apenas I, II e III estão corretas

B) Apenas I está correta

C) Apenas II e III estão corretas

D) Apenas I e IV estão corretas

E) Apenas IV está correta

23 A presença de manchas de cor preta, ao longo da língua toscana, é devido à:

A) Retenção de água pelas proteínas da carne.

B) Falta de higiene durante o abate do animal.

C) Oxidação da mioglobina com formação de metamioglobina devido ao excesso de sais de cura.

D) Presença de peróxidos gerados pela rancificação da gordura.

E) Alta concentração de fixador de cor.

24 Dentre as características organolépticas de um pescado alterado, têm-se:

- A) Olhos brilhantes.
- B) Brânquias de cor vermelho brilhante.
- C) Carne mole, recoberta de limo e odor pútrido.
- D) Escamas aderidas à pele.
- E) Carne firme e odor característico.

25 Aditivo é toda substância que ocasiona um benefício na manutenção da qualidade do alimento sem, no entanto, afetar a segurança de uso. O uso de aditivos não é justificável e não é permitido, **EXCETO** na seguinte situação:

- A) Quando houver evidência ou suspeita de que o mesmo possui toxicidade real.
- B) Quando interferir sensível e desfavoravelmente no valor nutritivo do alimento.
- C) Quando encobrir alterações na matéria-prima do produto já elaborado.
- D) Quando induzir o consumidor a erro, engano ou confusão.
- E) Quando fornecer condições essenciais ao processamento do alimento.

26 Em relação às funções dos aditivos alimentares, assinale a alternativa correta.

- A) Edulcorante é toda substância que confere, intensifica ou restaura a cor de um alimento.
- B) Fermento Biológico é toda substância ou mistura de substâncias que liberam gás e dessa maneira aumentam o volume da massa.
- C) Umectante é toda substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos e diminuir a tendência de adesão.

D) Estabilizante é toda substância que torna possível a manutenção de uma dispersão uniforme de duas ou mais substâncias imiscíveis em um alimento.

E) Espumante é toda substância que previne ou reduz a formação de espumas.

27 São características que definem a carne PSE (Pale, Soft, Exudative):

- A) Coloração avermelhada, com retenção de água e pH acima de 7 após 45 minutos do abate.
- B) Coloração amarelada, falta de estrutura, liberação de água e pH inferior a 5,8 após 45 minutos do abate.
- C) Coloração esverdeada, liberação de água e pH entre 7 e 8 após 45 minutos do abate.
- D) Coloração esbranquiçada, retenção de água e pH inferior a 5,8 após 45 minutos do abate.
- E) Coloração escura, falta de estrutura, liberação de água e pH acima de 7 após 45 minutos do abate.

28 A pasteurização é um tratamento térmico relativamente brando, no entanto algumas mudanças nas características nutricionais e sensoriais ocorrem na maioria dos alimentos pasteurizados. Com relação aos sucos de frutas pasteurizados, marque a alternativa que apresenta a principal causa de deterioração da cor desses sucos.

- A) Caramelização
- B) Reação de *Maillard*
- C) Escurecimento não-enzimático
- D) Oxidação
- E) Escurecimento enzimático

29 A diferença entre a brancura do leite cru e a do leite pasteurizado é devido à:

- A) Homogeneização
- B) Oxidação
- C) Desaeração
- D) Despigmentação
- E) Acondicionamento

30 Entende-se por leite o produto integral da ordenha total e ininterrupta em condições de higiene da vaca leiteira em bom estado de saúde e de alimentação. Sobre os tipos de leite, assinale **V** para a assertiva **verdadeira** e **F** para a assertiva **falsa**.

() Leite modificado é aquele que pode ser comercializado como leite desnatado com teor de gordura máximo de 0,3g% e semi-desnatado, quando a gordura remanescente esteja entre 0,3g% e 3g%.

() Leite reconstituído é aquele obtido a partir de leite em pó, em suas diversas variedades, com água potável.

() Leite condensado é aquele que é obtido a partir do leite fluido, ao qual se adicionam sacarose e glicose.

() Leite em pó é aquele que apresenta característica de um pó muito fino, ligeiramente amarelado, sem grumos, com umidade inferior a 3,5%.

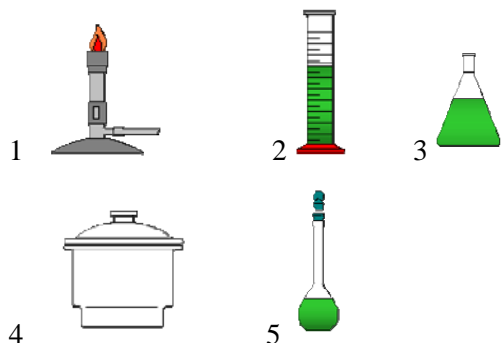
Marque a sequência correta.

- A) F, F, F, V
- B) V, F, F, F
- C) V, V, V, V
- D) F, V, V, F
- E) V, V, F, V

31 Os alimentos podem sofrer contaminações de ordem física, química ou microbiológica. Assim têm-se o Regulamento Técnico da ANVISA, Portaria nº 685, de 27 de agosto de 1998, que dispõe sobre os princípios gerais para o estabelecimento de níveis máximo de contaminantes químicos em alimentos e seu Anexo, que dispõe sobre o limite máximo de tolerância de inorgânicos em alimentos. Com base nessa norma técnica, marque a alternativa que apresenta o alimento que **NÃO** deve apresentar o composto chumbo.

- A) Óleos e gorduras
- B) Caramelos e balas
- C) Peixes e produtos de pesca
- D) Mel
- E) Suco de frutas cítricas

32 Observe as figuras das vidrarias e equipamentos listados abaixo e assinale a opção correta.



- A) 1. bico de bunsen, 2. proveta, 3. erlenmeyer, 4. dessecador, 5. balão volumétrico
B) 1. chapa aquecedora, 2. proveta, 3. erlenmeyer, 4. mulfla, 5. balão volumétrico
C) 1. bico de bunsen, 2. pipeta, 3. erlenmeyer, 4. dessecador, 5. balão volumétrico
D) 1. bico de bunsen, 2. proveta, 3. balão volumétrico, 4. dessecador, 5. erlenmeyer
E) 1. chapa aquecedora, 2. proveta, 3. erlenmeyer, 4. dessecador, 5. balão volumétrico

33 No leite e seus derivados, a gordura está ligada à proteína e a outros constituintes. Nesses alimentos o método mais recomendado para quantificação do teor de gorduras é:

- A) Método de Gérber,
B) Método de Bligh-Dyer
C) Método de Soxhlet
D) Método de Folch
E) Método de Lowry

34 Dos tipos de leite descritos abaixo, apenas um **NÃO** possui a lactose. Assinale-o.

- A) Leite integral
B) Leite desnatado
C) Leite evaporado
D) Leite condensado
E) Leite em pó

35 Em um laboratório, a manipulação de reagentes voláteis ou que liberam gases tóxicos deve ser:

- A) Em capela.
B) Em centrífuga.
C) Diretamente na bancada, mas em horários que tenha poucas pessoas no laboratório.
D) Em dessecadores.
E) Em uma sala pequena e fechada onde fique apenas o laboratorista.

36 No preparo de soluções muito diluídas, a concentração do soluto normalmente é expressa em ppm (parte por milhão), que pode também ser descrito:

- A) mg/L
B) g/L
C) $\mu\text{g/L}$
D) g/mL
E) mg/mL

37 São fatores intrínsecos que influenciam no crescimento dos microorganismos nos alimentos, **EXCETO**:

- A) Atividade de água.
- B) Potencial de óxido-redução.
- C) pH.
- D) Temperatura.
- E) Composição química.

38 Bactéria que coloniza normalmente o intestino do homem e dos outros animais e que sendo excretada pelas fezes pode contaminar água ou alimentos, os quais uma vez ingeridos podem causar toxiinfecção alimentar

- A) *Clostridium botulinum*
- B) *Staphylococcus aureus*
- C) *Escherichia coli*
- D) *Vibrio parahemolyticus*
- E) *Saccharomyces cerevisiae*

39 São fatores que influenciam na quantidade e qualidade do leite de um animal, **EXCETO**:

- A) Raça
- B) Alimentação
- C) Idade e número de parições
- D) Tempo de lactação
- E) Tipo de ordenha

40 Avalie as assertivas abaixo e assinale a alternativa correta.

I A água constitui, em volume, o principal componente do leite. Entra em média na porcentagem de 87,5% influenciando sensivelmente na densidade do leite;

II A albumina é a principal proteína encontrada no leite;

III A caseína é a película que se forma no leite logo após o seu cozimento, ou ainda é ela a espuma que se observa quando se está fervendo ou desnatando o leite;

IV A lactose é o açúcar encontrado no leite de todos os mamíferos.

A) I, II, III e IV estão corretas.

B) I, II, e IV estão corretas.

C) I e IV estão corretas.

D) II e III estão corretas.

E) Apenas I está correta.

LEGISLAÇÃO/DOCUMENTOS INSTITUCIONAIS

41 Com vistas a assegurar a efetividade do direito à educação, a Constituição da República determina que

A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho (**art. 205 da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**).

A partir da leitura do dispositivo constitucional acima e considerando que o dever do Estado na área educacional será efetivado mediante o cumprimento de princípios e garantias, analise as afirmativas abaixo e assinale V (verdadeiro) ou F (falso):

I () No tocante à forma como o ensino será ministrado, dois importantes princípios consagrados na nossa Carta Magna são o da igualdade de condições para o acesso e permanência na escola e o da liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar o pensamento, a arte e o saber.

II () Segundo a CF/88, o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia constitucional de educação básica obrigatória e gratuita dos 6 (seis) aos 18 (dezoito) anos de idade, assegurada inclusive sua oferta gratuita para todos os que a ela não tiveram acesso na idade jovem.

III () Segundo a Constituição Cidadã, o ensino, em seus vários níveis e modalidades, será ministrado com base nos princípios da garantia de padrão de qualidade e do

pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas, vedando a coexistência de instituições públicas e privadas de ensino.

IV () Atualmente, a obrigatoriedade do atendimento educacional especializado aos portadores de necessidades especiais, preferencialmente nas escolas da rede especializada de ensino, se apresenta como uma das mais importantes garantias constitucionais para efetividade do direito à educação no Brasil.

V () A Constituição Federal de 1988, dispõe que o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

Assinale a sequência correta:

- A) V, V, F, F, V
- B) V, F, V, F, F
- C) F, F, V, F, V
- D) F, V, V, F, V
- E) V, F, F, F, V

42 Segundo a Constituição da República Federativa do Brasil, ao servidor público da administração direta, autárquica e fundacional, no exercício de mandato eletivo, aplicam-se as seguintes disposições, **EXCETO**:

A) Para efeito de benefício previdenciário, no caso de afastamento do servidor público, os valores serão determinados como se no exercício estivesse.

B) Investido no mandato de vereador, havendo compatibilidade de horários, o servidor público perceberá as vantagens de seu cargo, emprego ou função, sem prejuízo da remuneração do cargo eletivo.

C) Investido no mandato de prefeito, o servidor público será afastado do cargo, emprego ou função, sendo-lhe facultado optar pela sua remuneração.

D) No exercício de mandato eletivo federal, estadual ou distrital, havendo compatibilidade de horários, o servidor público perceberá as vantagens de seu cargo, emprego ou função, sendo-lhe facultado optar pela sua remuneração.

E) Em qualquer situação que exija o afastamento do servidor público para o exercício de mandato eletivo, seu tempo de serviço será contado para todos os efeitos legais, exceto para promoção por merecimento.

43 Dispõe a Constituição Federal, que é vedada a acumulação remunerada de cargos públicos (art. 37, XVI). Essa é a regra geral a respeito. [Essa] vedação atinge, por conseguinte, a acumulação remunerada de cargos, empregos e funções na Administração Direta e Indireta, seja dentro de cada uma, seja entre os dois setores da Administração entre si (FILHO, José dos Santos Carvalho. **Manual de Direito Administrativo**. 22 ed. Revista, ampliada e atualizada. Rio de Janeiro: Editora Lumen Juris, 2009, p. 626).

A Constituição Federal de 1988 admite a acumulação remunerada de cargos públicos, quando houver compatibilidade de horários, em algumas situações que expressamente menciona. São hipóteses de permissividade de acumulação de cargos, empregos ou funções públicas, segundo a CF/88:

I Dois cargos de professor.

II Um cargo de professor com outro técnico ou científico.

III Dois cargos ou empregos privativos de médico, excluindo os outros profissionais de saúde.

IV Dois cargos jurídicos com profissões regulamentadas, excluindo os membros do Ministério Público Federal.

É certo afirmar que:

A) Todos os itens estão corretos.

B) Apenas os itens I, II, e IV estão corretos.

C) Apenas os itens II, III e IV estão corretos.

D) Apenas os itens I e III estão corretos.

E) Apenas os itens I e II estão corretos.

44 O inciso VI, do art. 7º, da Lei nº 11.892/2008, que instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, dispõe sobre o seguinte: *observadas suas finalidades e características, os Institutos Federais têm como um de seus objetivos ministrar cursos em nível de educação superior.*

Sendo assim, responda: conforme o dispositivo legal acima, em relação aos cursos de nível de educação superior, ministrados pelos Institutos Federais, **NÃO** podemos afirmar que são cursos

A) Superiores de tecnologia visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia.

B) De licenciatura, com vistas à formação de professores para a educação básica, sobretudo nas áreas de ciências humanas e sociais.

C) De bacharelado e engenharia, visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia e áreas do conhecimento.

D) De pós-graduação lato sensu de aperfeiçoamento e especialização, visando à formação de especialistas nas diferentes áreas do conhecimento.

E) De pós-graduação stricto sensu que contribuam para promover o estabelecimento de bases sólidas em educação, ciência e tecnologia.

45 “Várias são as formas de provimento, todas dependentes de um ato administrativo de formalização. O art. 8º da Lei nº 8.112/90 enumera essas formas: nomeação, promoção,

readaptação, reversão, aproveitamento, reintegração e recondução. A ascensão e a transferência, anteriormente previstas no dispositivo, foram suprimidas pela Lei nº 9.527, 10.12.97.” (FILHO, José dos Santos Carvalho. **Manual de Direito Administrativo**. 22 ed. Revista, ampliada e atualizada. Rio de Janeiro: Editora Lumen Juris, 2009, p. 588).

A partir da leitura do texto acima, numere a 2ª coluna de acordo com a 1ª, associando corretamente as formas de provimento de acordo com a lei que dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e suas fundações públicas federais (Lei 8.112/90):

1ª COLUNA

1. Aproveitamento.
2. Readaptação.
3. Reversão.
4. Reintegração.
5. Recondução.

2ª COLUNA

() É a investidura do servidor em cargo de atribuições e responsabilidades compatíveis com a limitação que tenha sofrido em sua capacidade física ou mental verificada em inspeção médica.

() É a reinvestidura do servidor estável no cargo anteriormente ocupado, ou no cargo resultante de sua transformação, quando invalidada a sua demissão por decisão administrativa ou judicial, com ressarcimento de todas as vantagens.

() É o retorno à atividade de servidor aposentado por invalidez, quanto junta médica oficial declarar insubsistentes os motivos da

aposentadoria; ou no interesse da administração.

() É o retorno do servidor estável ao cargo anteriormente ocupado e decorrerá de inabilitação em estágio probatório relativo a outro cargo ou reintegração do anterior ocupante.

() É o retorno à atividade de servidor em disponibilidade, obrigatoriamente em cargo de atribuições e vencimentos compatíveis com o anteriormente ocupado.

Assinale a sequência correta:

- A) 1, 3, 5, 2, 4.
- B) 1, 2, 4, 3, 5.
- C) 2, 4, 3, 5, 1.
- D) 3, 5, 2, 4, 1
- E) 4, 2, 1, 5, 3.

46 Dissertando sobre processo administrativo disciplinar, Meirelles (2009) assevera que

“ A Administração Pública, para registro de seus atos, controle da conduta de seus agentes e solução de controvérsias dos administrados, utiliza-se de diversificados procedimentos, que recebem a denominação comum de processo administrativo [disciplinar].” (MEIRELLES, Hely Lopes. Direito administrativo brasileiro. 35. ed. São Paulo: Malheiros, 2009, p. 690, *apud* LESSA, Sebastião José. **Do processo administrativo disciplinar e da sindicância**. 5. ed. revista e atualizada. Belo Horizonte: Editora Fórum, 2011, p. 45).

A partir da leitura do texto acima e tomando como base os dispositivos da Lei 8.112/90, assinale a alternativa correta sobre Processo Administrativo Disciplinar (PAD):

A) Sempre que o ilícito praticado pelo servidor ensejar a imposição de penalidade de suspensão por mais de 30 (trinta) dias, de demissão, cassação de aposentadoria ou disponibilidade, ou destituição de cargo em comissão, será obrigatória a instauração de processo disciplinar.

B) As denúncias anônimas sobre irregularidades no serviço público serão objeto de apuração mediante procedimento de sindicância investigativa, desde que o denunciante informe seu endereço à autoridade superior.

C) No processo administrativo disciplinar, quando o fato narrado na denúncia não configurar evidente infração disciplinar ou ilícito penal, a autoridade superior é obrigada a converter o processo disciplinar em sindicância disciplinar.

D) Da sindicância poderá resultar: arquivamento do processo por falta de objeto, instauração de processo administrativo disciplinar ou aplicação de penalidade de suspensão ou demissão, a bem do serviço público.

E) Como medida cautelar e a fim de que o servidor não venha influir na apuração da irregularidade, a autoridade instauradora do processo disciplinar poderá determinar o seu afastamento do exercício do cargo, pelo prazo de até 90 (noventa) dias, com prejuízo da remuneração.

47 O art. 5º da Lei 11.091/2005 (que dispõe sobre a estruturação do Plano de Carreira dos cargos Técnico-Administrativos em Educação no âmbito das Instituições Federais de Ensino vinculadas ao Ministério da Educação) estabelece os seguintes conceitos: plano de carreira, nível de classificação, padrão de vencimento, cargo, nível de capacitação, ambiente organizacional e usuários.

Sendo assim, assinale a alternativa **FALSA** sobre alguns dos conceitos definidos pela Lei 11.091/2005:

A) **Nível de classificação** é o conjunto de cargos de mesma hierarquia, classificados a partir do requisito de escolaridade, nível de responsabilidade, conhecimentos, habilidades específicas, formação especializada, experiência, risco e esforço físico para o desempenho de suas atribuições.

B) **Ambiente organizacional** é o conjunto de princípios, diretrizes e normas que regulam o desenvolvimento profissional dos servidores titulares de cargos que integram determinada carreira, constituindo-se em instrumento de gestão de órgão ou entidade.

C) **Padrão de vencimento** é a posição do servidor na escala de vencimento da carreira em função do nível de capacitação, cargo e nível de classificação.

D) **Nível de capacitação** é a posição do servidor na matriz hierárquica dos padrões de vencimento em decorrência da capacitação profissional para o exercício das atividades do cargo ocupado, realizada após o ingresso.

E) **Cargo** é o conjunto de atribuições e responsabilidades previstas na estrutura organizacional que são cometidas a um servidor.

48 São vedações ao servidor público no exercício do cargo ou função, expressas no Decreto nº 1.171/94, que aprova o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, **EXCETO**:

A) Permitir que perseguições, simpatias, antipatias, caprichos, paixões ou interesses de ordem pessoal interfiram no trato com o público, com os jurisdicionados administrativos ou com colegas hierarquicamente superiores ou inferiores.

B) Pleitear, solicitar, provocar, sugerir ou receber qualquer tipo de ajuda financeira, gratificação, prêmio, comissão, doação ou vantagem de qualquer espécie, para si, familiares ou qualquer pessoa, para o cumprimento da sua missão ou para influenciar outro servidor para o mesmo fim.

C) Usar de artifícios para procrastinar ou dificultar o exercício regular de direito por qualquer pessoa, causando-lhe dano moral ou material.

D) Coagir ou aliciar subordinados no sentido de filiare-se a associação profissional ou sindical, ou a partido político.

E) Prejudicar deliberadamente a reputação de outros servidores ou de cidadãos que deles dependam.

49 O Regimento Interno Geral do Instituto Federal do Piauí (IFPI) é um manual que descreve, de forma estruturada e sistemática, as descrições sumárias e as competências das unidades organizacionais pertencentes à estrutura organizacional, conforme estrutura organizacional aprovada pela Resolução nº 019/CONSUP e Portaria da Reitoria nº 1203, de 24/11/2011, publicadas no Boletim de Serviço – Edição Extra nº 04, de 24/11/2011. (IFPI. **Regimento Interno Geral**: Resolução n 020/2011 – CONSUP. Teresina: IFPI, 2011, p. 4).

A partir da leitura do texto acima, numere a 2ª coluna de acordo com a 1ª, associando corretamente as unidades organizacionais pertencentes à estrutura organizacional do Instituto Federal do Piauí (IFPI):

1ª COLUNA

1. Auditoria Interna Geral
2. Colégio de Dirigentes (COLDIR)
3. Conselho Superior (CONSUP)
4. Diretoria-Geral
5. Reitoria

2ª COLUNA

() É o órgão superior colegiado máximo do IFPI. Possui caráter consultivo e deliberativo.

() É a unidade organizacional executiva central, responsável pela administração e supervisão de todas as atividades do IFPI.

() É o órgão superior consultivo e de apoio ao processo decisório da Reitoria, em matérias e assuntos com abrangência para o IFPI.

() É a unidade organizacional de controle interno, responsável por assistir aos gestores do IFPI quanto às matérias que, no âmbito de sua

atuação, sejam concernentes à defesa do patrimônio público e fortalecimento da gestão.

() É a unidade organizacional executiva responsável pela administração e supervisão de todas as atividades do Campus.

Assinale a sequência correta:

- A) 1, 3, 5, 4, 2.
- B) 2, 5, 3, 1, 4.
- C) 3, 5, 2, 1, 4.
- D) 3, 4, 2, 1, 5.
- E) 3, 5, 4, 1, 2.

50 Conforme disposto no *caput* do art. 2º da Resolução nº 1, de 31 de agosto de 2009 (publicada no Diário Oficial da União nº 168, de 02/09/2009, p. 20), que aprova o Estatuto do IFPI,

“ O Instituto Federal do Piauí é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular, **multicampi** e **descentralizada**, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, tendo como sedes, para os fins da legislação educacional **várias unidades** (art. 2º da Resolução nº 1/2009, com adaptações, grifo nosso).

Sendo assim, analise os itens abaixo:

I Reitoria, Campus Teresina Central e Campus Teresina Zona Sul.

II Campus Angical, Campus Piripiri e Campus Parnaíba.

III Campus Canto do Buriti, Campus Bom Jesus e Campus Cristalândia.

IV Campus Piracuruca, Campus Esperantina e Campus Luzilândia.

V Campus São Raimundo Nonato, Campus Uruçuí e Campus Corrente.

VI Campus Santa Maria da Codipi, Campus Grande Dirceu e Campus Parque Piauí.

VII Campus Floriano, Campus Picos e Campus Paulistana.

Dessa forma, responda: considerando o art. 2º do Estatuto do IFPI, são unidades que compõem a estrutura multicampi e descentralizada do Instituto Federal do Piauí:

A) Apenas as unidades contidas nos itens I, II, V e VII.

B) Apenas as unidades contidas nos itens I, II, IV e VII.

C) Apenas as unidades contidas nos itens I, II e V e VI.

D) Apenas as unidades contidas nos itens I, III, V e VII.

E) Apenas as unidades contidas nos itens I, IV, V e VI.

