



# INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ (IFPI)

Aplicação: 29/07/2012

Duração da prova: 04 (quatro) horas

## TÉCNICO DE LABORATÓRIO- ÁREA PANIFICAÇÃO

### 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 e 30 (trinta) minutos 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 suporte 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 fêretros,
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 apetecível” (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 Quando os microorganismos chegam aos alimentos, se as condições são favoráveis, iniciam-se a sua multiplicação e crescimento, passando por uma série de fases sucessivas, onde pode-se obter uma curva de multiplicação dos microorganismos. Com base na curva apresentada abaixo, assinale **V** para a assertiva **verdadeira** e **F** para a assertiva **falsa**.

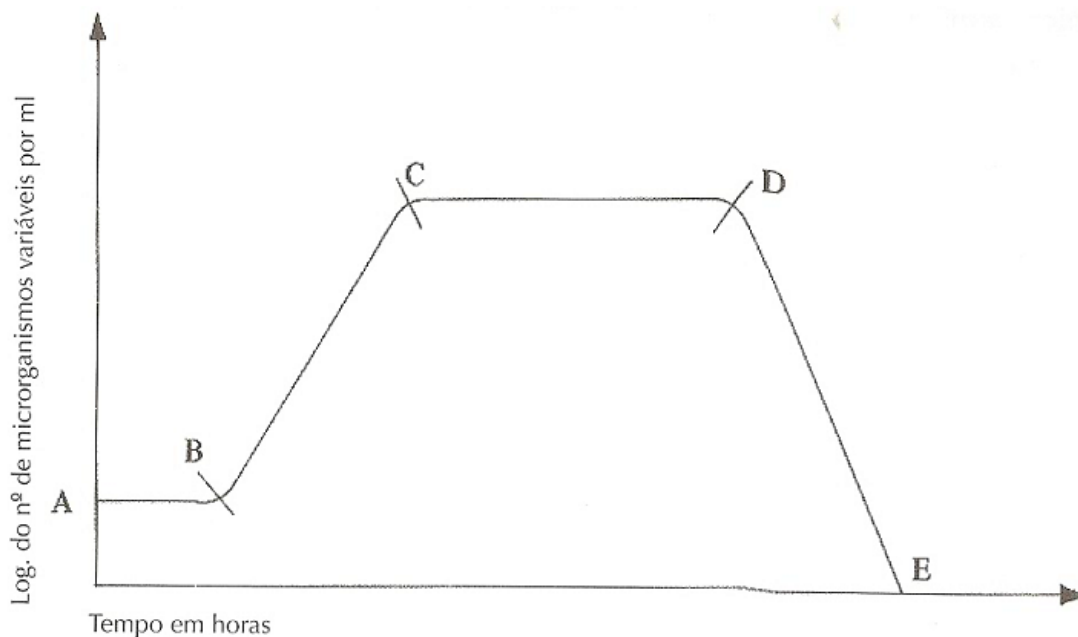


Figura: Curva de multiplicação dos microorganismos. GAVA, Altanir Jaime. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

- ( ) A fase de latência (CD) representa o número de células que permanecem constante.
- ( ) A fase logarítmica (BC) ou fase exponencial, representa o ritmo de crescimento máximo e constante.
- ( ) A fase estacionária (DE) representa o número de células viáveis que decresce em ritmo constante em face das condições adversas do mesmo.
- ( ) A fase de destruição (AB) representa a fase na qual a célula procura se adaptar ao novo meio.

Marque a sequência correta:

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

17 Sobre os elementos de crescimento das massas panificáveis, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) O ar que fica retido na massa aquece e dilata, provocando o crescimento da massa.
- B) A água presente na composição da massa se transforma em vapor ao aquecer e se expande provocando crescimento da massa.
- C) O crescimento da massa por ação de fermento biológico e químico é devido à liberação de ar e vapor.
- D) A fermentação do açúcar causada pelo fermento biológico é uma das etapas do crescimento da massa.
- E) A decomposição de carbonatos presente no fermento químico e a reação de bicarbonato de sódio em presença de elementos ácidos favorece o crescimento da massa.

18 Define-se pão como sendo o produto obtido pela cocção em forno de uma massa fermentada ou não, feita com farinha e água potável, com ou sem a adição de leveduras, com ou sem sal e com ou sem a adição de outras substâncias permitidas para esse tipo de produto. Em relação aos tipos de pão, marque a alternativa que relaciona corretamente o tipo de pão e sua característica.

- A) O pão sovado apresenta banha na massa, estrutura do miolo bem fina e compacta, casca lisa, pouco crocante e corada.
- B) O pão americano apresenta massa leve e porosa, com casca crocante e corada.

C) O pão italiano apresenta massa folheada, frágil, casca quebradiça e corada.

D) O pão preto apresenta massa com adição de ovos, compacta, mais fechada, casca lisa e corada.

E) O pão francês apresenta miolo pouco poroso, casca pouco corada e macia.

19 Em relação às características do “Biscoito Maria”, assinale a alternativa correta.

A) Apresenta aparência fina e muito quebradiça.

B) Apresenta massa esfarelada, podendo ter cobertura.

C) A massa pode ser moldada ou espichada com rolo, sendo cortada em feitiço diversos e unidos por recheio.

D) Apresenta uma pasta líquida e viscosa, contendo glicose ou féculas.

E) Apresenta massa elástica, pelo desenvolvimento do glúten, fina e crocante.

20 Dentre os produtos utilizados na panificação, é um grão indicado para pessoas que não podem ingerir o glúten. Sua farinha apresenta cor acinzentada e é bastante utilizada para elaboração de panquecas russas (*Blinis*):

A) Cevada

B) Trigo sarraceno

C) Centeio

D) Milho

E) Aveia

21 No que diz respeito aos produtos de confeitaria, relacione a segunda coluna de acordo com a primeira:

1. *Flan*
2. Papos de anjo
3. Baba de moça
4. Fios de ovos

( ) As gemas são passadas duas vezes por peneira fina e colocadas em um funil de bico de minuto para serem derramadas em uma calda fervente.

( ) As gemas são passadas por peneira e adicionadas a uma calda mais ou menos grossa e fria.

( ) As gemas são muito batidas, sendo colocadas em pequenas formas e assadas em forno.

( ) É um preparado que usa o amido como agente espessante e sua massa é homogênea e colocada em fôrmas untadas e levadas para assar em banho Maria.

Marque a sequência correta.

- A) 3-2-1-4
- B) 2-3-4-1
- C) 4-2-1-3
- D) 2-4-3-1
- E) 4-3-2-1

22 É tratamento usualmente aplicado a vegetais, antes do congelamento, desidratação ou enlatamento. É utilizado principalmente para a inativação de enzimas. Essa descrição refere-se ao seguinte tratamento:

- A) Pasteurização
- B) Branqueamento
- C) Esterilização
- D) Defumação
- E) Apertização

23 Em relação aos métodos de conservação de alimentos, assinale a alternativa que representa aqueles que agem diretamente sobre os microorganismos.

- A) Calor, radiação e resfriamento
- B) Apertização, esterilização e congelamento
- C) Esterilização, resfriamento e uso de aditivos
- D) Esterilização, pasteurização e irradiação
- E) Branqueamento, salga e radapertização

24 O tempo de tratamento térmico de qualquer alimento é influenciado pela velocidade com que o calor atinge o centro do recipiente e isso depende da natureza do alimento, do tamanho e forma do recipiente, da diferença inicial de temperatura entre o produto e o esterilizador e ainda do tipo de processamento. Sobre a penetração do calor em alimentos líquidos e sólidos, marque a alternativa correta.

- A) O ponto frio nos alimentos líquidos encontra-se no centro geométrico do recipiente.
- B) O ponto frio nos alimentos sólidos encontra-se no fundo do recipiente.
- C) O calor nos alimentos líquidos propaga-se por condução.

D) O calor nos alimentos sólidos propaga-se por convecção.

E) Os produtos em calda ou salmoura se aquecem com rapidez porque a transmissão de calor se faz principalmente por convecção.

25 As embalagens flexíveis para alimentos são constituídas por materiais maleáveis de pouca espessura, com formato dependente da forma física do alimento nelas contidos. Marque a alternativa que **NÃO** constitui uma vantagem do plástico como embalagem flexível para alimentos.

- A) Barreira ao vapor de água e gases.
- B) Possibilidade de selagem, fechamento e refeitamento.
- C) Rigidez.
- D) Viabilidade econômica.
- E) Processabilidade.



26 A atmosfera controlada ou modificada é um método cada vez mais importante para manter alta qualidade em alimentos processados durante uma vida de prateleira estendida. Sobre as limitações deste método, analise as assertivas a seguir.

I Os altos níveis de oxigênio ou os baixos níveis de dióxido de carbono necessários para inibir fungos e bactérias são danosos a vários alimentos.

II Uma composição de gás incorreta pode alterar a atividade biológica dos tecidos levando ao desenvolvimento de odores e sabores agradáveis, ao aumento nos aromas característicos ou à respiração anaeróbia.

III A viabilidade econômica pode ser desfavorável devido ao custo ser mais elevado em um período maior de armazenagem.

IV A tolerância a baixas concentrações de oxigênio e alta de dióxido de carbono varia de acordo com o tipo de produto, condições de crescimento e maturidade na colheita.

Marque a alternativa correta.

- A) Apenas III e IV estão corretas.
- B) Apenas III está correta.
- C) Apenas II e III estão corretas.
- D) Apenas II e IV estão corretas.
- E) Apenas IV está correta.

27 No processo de fritura, o alimento é submerso no óleo quente em presença de ar e assim o óleo é exposto a agentes que causam mudanças em sua estrutura. Indique quais as principais formas de deterioração que ocorre no óleo de fritura.

A) Hidrólise, oxidação e hidrogenação.

B) Hidrólise, oxidação e polimerização.

C) Oxirredução, polimerização e vaporização.

D) Desidratação, redução e hidrólise.

E) Aeração, solubilização e hidrogenação.

28 A indústria de alimentos vem buscando alternativas que reduzam ou evitem o aumento no colesterol no organismo. Dentro desse conceito, nos últimos anos, têm-se pesquisado diversos produtos utilizados como substitutos de gorduras. É considerado um substituto de gordura, **EXCETO**:

- A) Proteína de leite
- B) Clara de ovo
- C) Pectina de casca cítricas
- D) Gelatina
- E) Kefir

29 Nos alimentos, têm-se uma transformação química envolvendo carboidratos que merece destaque pela sua frequência e pelos seus efeitos. Nessa transformação, os produtos de degradação formam novos compostos escuros de alta massa molecular, possivelmente polímeros. O aroma típico do pão assado ou da carne assada são exemplos das consequências dessa reação. Marque a alternativa que representa essa reação.

- A) Reação de Caramelização.
- B) Reação de Oxidação.
- C) Reação de Hidrogenação.
- D) Reação de *Maillard*.
- E) Reação de Solubilização.

30 Entende-se por aditivo de alimentos uma substância não nutritiva adicionada intencionalmente ao alimento, geralmente em pequenas quantidades para melhorar a aparência, sabor, textura e propriedades de armazenamento. Marque a alternativa que representa um aditivo que se apresenta na forma de substância ou mistura de substâncias que liberam gases e dessa maneira aumentam o volume da massa.

- A) Fermento biológico
- B) Espumante
- C) Melhorador de farinha
- D) Espessante
- E) Fermento químico

31 No contexto da vigilância sanitária, as toxinfecções ocupam lugar de destaque em função do grande número de microorganismos envolvidos, da diversidade de períodos de incubação, da variabilidade dos quadros clínicos e, principalmente, pela elevada quantidade de produtos de origem animal ou vegetal que podem veicular estes agentes. O *Bacillus Cereus*, como microorganismo causador de toxinfecções alimentares, tem como característica, **SOMENTE**:

- A) É um bacilo Gram-negativo, não formador de esporo.
- B) A toxinfecção causada por ele se dá pela ingestão de alimentos enlatados.
- C) Encontra-se distribuído amplamente no solo, poeiras, água, vegetação, colheita de cereais e pêlos de animais.

D) Sua multiplicação dá-se dentro de uma faixa de temperatura compreendida entre -18°C a 0°C.

E) Uma das medidas para reduzir ou eliminar a ameaça de *Bacillus Cereus* inclui preparar alimentos com bastante antecedência.

32 Um indivíduo portador de doença celíaca apresenta alterações inflamatórias e autoimunes desencadeadas por uma reação adversa a um componente alimentar bastante encontrado nos produtos panificáveis. Assinale a alternativa que apresenta apenas preparações permitidas para esse indivíduo.

- A) Pão francês e broa de milho.
- B) Pão de arroz e bolo de macaxeira.
- C) Pão de batata e pão de centeio.
- D) Biscoito de polvilho e pão francês.
- E) Tapioca e biscoito de aveia.

33 Assinale a alternativa em que conste o açúcar com maior poder edulcorante (doçura):

- A) Sacarose
- B) Lactose
- C) Amido
- D) Frutose
- E) Glicose

34 Na determinação de umidade, por desidratação, de produtos panificáveis são utilizados os seguintes equipamentos e/ou utensílios, **EXCETO**:

- A) Estufa
- B) Balança analítica
- C) Dessecador
- D) Pinça metálica
- E) Digestor

35 Sobre as propriedades tecnológicas dos amidos modificados, assinale a única alternativa incorreta.

- A) Possibilitam a formação de pasta viscosa e melhoram a retenção de água.
- B) Facilitam a obtenção de textura agradável e de sensação na boca semelhante a da matéria graxa.
- C) Estabilizam a viscosidade de molhos e pastas alimentícias.
- D) São muito utilizados para aumentar a retrogradação e sinerese da pasta alimentícia.
- E) São utilizados para aumentar a transparência da pasta e melhorar as propriedades emulsificantes.

36 No método oficial para determinação de proteínas em alimentos, é determinado um componente que está presente normalmente na concentração de 16% na maioria dos alimentos.

Esse componente é:

- A) Nitrogênio
- B) Carbono
- C) Oxigênio
- D) Enxofre
- E) Fósforo

37 No preparo de soluções muito diluídas, a concentração do soluto pode ser expressa em ppb (parte por bilhão), que pode também ser descrito:

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

38 As Boas Práticas de Laboratório exigem que cada líder, técnico, professor, aluno ou visitante sigam normas ao utilizar as dependências dos laboratórios. Nas alternativas abaixo, assinale a única **INCORRETA**.

- A) Não consumir alimentos e bebidas no laboratório quando estiver realizando alguma atividade prática.
- B) Usar os equipamentos do laboratório apenas para seu propósito designado.
- C) Determinar causas de risco potenciais e as precauções de segurança apropriadas antes de começar a utilizar novos equipamentos ou implantar novas técnicas no laboratório e confirmar se existem condições e equipamentos de segurança suficientes para implantação do novo procedimento.
- D) Assegurar-se de que todos os agentes que ofereçam algum risco estejam rotulados e estocados corretamente.
- E) Nunca pipetar ou sugar diretamente com a boca materiais biológicos, perigosos, cáusticos, tóxicos, radioativos ou cancerígenos.

39 Forno Combinado é um equipamento utilizado na preparação de alimentos cujo princípio de ação é o calor com circulação forçada e dispositivo automático de geração de vapor que é utilizado para assar, cozinhar e grelhar. Esse aparelho oferece várias vantagens, **EXCETO**:

- A) Controle mais preciso do tempo e da temperatura na produção de alimentos.
- B) A circulação forçada de calor permite grandes reduções no tempo de preparo e perfeita uniformidade, principalmente nas preparações assadas e grelhadas.
- C) O vapor combinado evita que o alimento resseque e perca peso, resultando num produto mais suculento.
- D) O forno é constituído de aço inox, material recomendado internacionalmente, por não liberar resíduos para os alimentos mesmo em altas temperaturas.
- E) Os alimentos preparados nesse tipo de equipamento preservam seus nutrientes em maior proporção, quando comparados aos fornos tradicionais.

40 Observe os equipamentos abaixo utilizados no setor de panificação e assinale a alternativa que conste o nome dos equipamentos corretamente.

1



2



3



4



- A) 1 - batedeira, 2- fatiadeira de pão, 3- divisora boleadora, 4- divisora para massa.
- B) 1- batedeira, 2- fatiadeira de pão, 3- divisora para massa, 4- divisora boleadora.
- C) 1 - batedeira, 2- laminadora cortadora de massa, 3- divisora boleadora, 4- divisora para massa.
- D) 1- batedeira, 2- laminadora cortadora de massa, 3- divisora para massa, 4- divisora boleadora.
- E) 1- modeladora de pão , 2- fatiadeira de pão, 3- divisora boleadora, 4- divisora para massa.

## 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, quando 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.

