EMATER-DF

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO DISTRITO FEDERAL
GERÊNCIA DE NORMATIZAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
EDITAL Nº 1 – EMATER, DE 19 DE SETEMBRO DE 2023

Extensionista Rural
(Nível Médio - NM)

201

Agroindústria

Data da prova
Domingo, 10/3/2024
(Turno Vespertino)

INSTRUÇÕES

- Você recebeu do fiscal:
  - 1 (um) caderno contendo a prova objetiva e a redação. A prova objetiva é composta por 50 (cinquenta) questões de múltipla escolha, com 5 (cinco) alternativas de resposta cada uma e apenas 1 (uma) alternativa correta;
  - 1 (uma) folha de respostas personalizada da prova objetiva; e
  - 1 (uma) folha de texto definitivo da redação.
- Quando autorizado pelo fiscal do IADES, no momento da identificação, escreva no espaço apropriado da folha de respostas da prova objetiva, com a sua caligrafia usual, a seguinte frase:

Em meio ao caos, respire fundo.

- Verifique se estão corretas a numeração das questões e a paginação do caderno de prova, bem como a codificação da folha de respostas da prova objetiva e da folha de texto definitivo da redação.
- Você dispõe de 4 (quatro) horas e 30 (trinta) minutos para fazer a prova objetiva e a redação e deve controlar o tempo, pois não haverá prorrogação desse prazo. Esse tempo inclui a marcação da folha de respostas da prova objetiva e o preenchimento da folha de texto definitivo da redação.
- Somente 1 (uma) hora após o início da prova, você poderá entregar sua folha de respostas da prova objetiva, a folha de texto definitivo da redação, o caderno de prova e retirar-se da sala.
- Após o término da prova, entregue ao fiscal do IADES a folha de respostas da prova objetiva, devidamente assinada, e a folha de texto definitivo da redação.
- Deixe sobre a carteira apenas o documento de identidade e a caneta esferográfica de tinta preta, fabricada com material transparente.
- Não é permitida a utilização de nenhum aparelho eletrônico ou de comunicação.
- Não é permitida a consulta a livros, dicionários, apontamentos e (ou) apostilas.
- Você somente poderá sair e retornar à sala de aplicação da prova na companhia de um fiscal do IADES.
- Não será permitida a utilização de lápis em nenhum momento da prova.

INSTRUÇÕES PARA A PROVA OBJETIVA E PARA A REDAÇÃO

- Verifique se os seus dados estão corretos na folha de respostas da prova objetiva e na folha de texto definitivo da redação. Caso haja algum dado incorreto, comunique ao fiscal.
- Leia atentamente cada questão e assinale, na folha de respostas da prova objetiva, uma única alternativa.
- A folha de respostas da prova objetiva e a folha de texto definitivo da redação não podem ser dobradas, amassadas, rasuradas ou manchadas e nem podem conter nenhum registro fora dos locais destinados às respostas.
- O candidato deverá transcrever, com caneta esferográfica de tinta preta, as respostas da prova objetiva para a folha de respostas e o texto definitivo da redação para a folha de texto definitivo.
- A maneira correta de assinalar a alternativa na folha de respostas da prova objetiva é cobrir, fortemente, com caneta esferográfica de tinta preta, o espaço a ela correspondente.
- Marque as respostas assim: ●

Tipo "U"

Realização iades

PROVA APLICADA

PROVA OBJETIVA

SIGLAS UTILIZADAS NA PROVA

Emater-DF: Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal

CONHECIMENTOS BÁSICOS
Questões de 1 a 20

LÍNGUA PORTUGUESA E REDAÇÃO OFICIAL
Questões de 1 a 8

QUESTÃO 1

(2/12/2023) Aproximadamente 100 jovens rurais de Tabatinga, dos assentamentos 10 de Junho e Dandara, ambos do Gama, e do Instituto Federal de Brasília (IFB) participaram neste sábado do encerramento das atividades do Programa de Empreendedorismo e Sucessão Rural Filhos deste Solo, da Emater-DF. Os alunos se beneficiaram das atividades promovidas pelo programa neste ano de 2023. Na programação de encerramento, os jovens participaram de oficinas realizadas na VIII FestFlor Brasil 2023, uma de Jardins em Vasos e outra sobre Cultivo em Horta.

Disponível em: <https://www.emater.df.gov.br/>. Acesso em: 4 dez. 2023.

Assinale a alternativa que apresenta a justificativa para o emprego de vírgulas no terceiro período do texto.

(A) A primeira e a segunda vírgulas são estilísticas, assim o emprego de ambas é facultativo.
(B) A primeira vírgula ocorre porque o deslocamento apresentado é necessário para que o texto não fique ambíguo; já a segunda é estilística.
(C) A primeira vírgula ocorre porque, nessa estrutura, não há outra possibilidade de deslocamento de expressão adverbial. A segunda vírgula ocorre para dar destaque à informação mais importante do texto.
(D) A primeira vírgula ocorre porque houve um deslocamento de oração adverbial para o início da frase. A segunda vírgula apresenta informação bastante relevante para o evento.
(E) A primeira vírgula ocorre porque houve um deslocamento de expressão adverbial para o início da frase. A segunda vírgula ocorre para apresentar uma explicação.

QUESTÃO 2

(5/12/2023) O 8º Encontro Distrital de Mulheres Rurais, promovido pela Emater-DF, arrecadou mais de 3 mil quilos de alimentos que estão sendo doados a instituições e comunidades que abrigam pessoas em situação de vulnerabilidade alimentar. O recolhimento foi feito durante gincana entre produtoras, empreendedoras e trabalhadoras rurais que participaram do evento. De acordo com a assessora da direção da Emater-DF e uma das organizadoras do encontro, o resultado foi bastante satisfatório. "A gincana reforçou nas mulheres o sentimento de integração e coletividade, além de valorizar a cooperação com pessoas mais vulneráveis", ressaltou.

Disponível em: <https://www.emater.df.gov.br/>. Acesso em: 5 dez. 2023.

Assinale a alternativa em que o termo sublinhado exerce a mesma função sintática que a palavra "que" em "O recolhimento foi feito durante gincana entre produtoras, empreendedoras e trabalhadoras rurais que participaram do evento."

(A) "arrecadou mais de 3 mil quilos de alimentos que estão sendo doados a instituições e comunidades"
(B) "O recolhimento foi feito durante gincana entre produtoras, empreendedoras e trabalhadoras rurais"
(C) "'A gincana reforçou nas mulheres o sentimento de integração e coletividade'"
(D) "o resultado foi bastante satisfatório"
(E) "'A gincana reforçou nas mulheres o sentimento de integração e coletividade'"

QUESTÃO 3

A agroindústria tem participação de 5,9% no produto interno bruto (PIB) do Brasil e é responsável pelo beneficiamento, pela transformação e pelo processamento de matérias-primas vindas da agropecuária, o que ajuda a integrar o meio rural com a economia de mercado. O aperfeiçoamento da tecnologia tem contribuído para a melhor qualidade de produtos provenientes da agroindústria, sendo crucial essa associação. Assim, os impactos são variados, desde o aumento do conteúdo nutricional de determinadas culturas por meio da biotecnologia até o desenvolvimento de miniusinas que permitem a obtenção de produtos cada vez melhores. Grande parte das riquezas brasileiras vêm desse setor; o País é um dos maiores produtores mundiais de carne, por exemplo, além de ter importante representatividade no ramo de biocombustíveis oriundos da cana-de-açúcar.

Disponível em: <https://terramagna.com.br/>.
Acesso em: 5 dez. 2023, com adaptações.

De acordo com as ideias do texto acerca da agroindústria no Brasil, assinale a alternativa correta.

(A) A indústria de transformação, construção civil e produção de energia são essenciais nos 5,9% do Brasil.
(B) As riquezas brasileiras vêm da obtenção de produtos cada vez melhores em decorrência do avanço da biotecnologia nacional.
(C) A tecnologia tem contribuído para a melhor qualidade dos combustíveis nacionais e do cultivo da cana-de-açúcar para exportação.
(D) A associação entre tecnologia e qualidade de produtos na agroindústria é fundamental para a economia brasileira.
(E) A alta qualidade do processamento de matérias-primas vindas da agropecuária contribui para a segurança alimentar dos sul-americanos.

Área livre

PROVA AD

QUESTÃO 4

Quando se fala a respeito do setor agropecuário, é comum logo associá-lo a grandes áreas de plantio ou criação de gado. No entanto, os tipos de agroindústria e suas frentes de atuação são bastante variados e há diferentes processos que, aparentemente, são isolados, mas estão relacionados ao agro, como a indústria frigorífica, de laticínios, de ração animal, de extração vegetal, de máquinas e equipamentos para agricultura e de extração vegetal, por exemplo.

Disponível em: <https://terramagna.com.br/>. Acesso em: 5 dez. 2023.

Considerando a correção gramatical e a coerência textual, a forma verbal "há" poderia ser substituída por

(A) existem.
(B) existiam.
(C) existe.
(D) ocorre.
(E) acontece.

QUESTÃO 5

Art. 56. A Presidência, considerando as necessidades de adequação organizacional e modernização, poderá propor ao Conselho de Administração a alteração deste Regimento Interno a qualquer tempo.

Parágrafo único. Será construído grupo de trabalho para avaliar a necessidade de atualização ou revisão do Regimento Interno a cada período de 2 (dois) anos a contar de sua publicação.

Disponível em: <https://emater.df.gov.br/>. Acesso em: 5 dez. 2023.

Em conformidade com o art. 56 do Regimento Interno da Emater, assinale a alternativa correta.

(A) A Presidência propõe, em qualquer momento do ano, alterações nas equipes e nos instrumentos de trabalho, de acordo com critérios aleatórios.
(B) As necessidades de modernização e adequação organizacional são critérios relevantes para alteração do referido regimento.
(C) Depois da publicação do regimento, grupos de trabalho avaliam a possibilidade de atualizá-lo anualmente.
(D) O parágrafo único contradiz o art. 56 ao corroborar a importância de revisão do Regimento Interno de tempos em tempos.
(E) A Presidência da República, juntamente com o Conselho de Administração, altera o Regimento Interno a qualquer momento.

Área livre

QUESTÃO 6

Na implementação de políticas públicas de compras institucionais na área de comercialização da agricultura familiar, foram promovidas atividades para melhorar a agregação de valor e a competitividade no mercado privado e público. A dinâmica de preços dos principais alimentos produzidos no Distrito Federal (DF) foi acompanhada e divulgada, focando em técnicas de classificação e padronização de produtos e formação de preços, de forma a auxiliar os agricultores na comercialização e inclusão mais sustentáveis nos canais de comercialização disponíveis. As compras institucionais são ferramentas poderosas do Estado para educar o produtor nos processos de comercialização, além de ampliar os canais de comercialização da agricultura familiar. Essas ferramentas também contribuem para a segurança alimentar e nutricional dos equipamentos públicos e da rede socioassistencial, promovendo a renda das famílias e estimulando o desenvolvimento local.

Disponível em: <https://www.cl.df.gov.br/>. Acesso em: 4 jan. 2024, com adaptações.

Com relação à tipologia textual, assinale a alternativa correta.

(A) Há o predomínio de linguagem instrucional, a qual se justifica porque a intenção do texto é valorizar a história da Emater no DF.
(B) O texto é narrativo e conta como a Emater se desenvolveu nos últimos anos no DF, contribuindo, sobretudo, para a segurança alimentar e nutricional de grupos mais vulneráveis socialmente.
(C) O texto é dissertativo e utiliza-se de linguagem técnica porque é científico, apresentando, então, exemplos comprovados pela mídia, os quais atribuem mais veracidade à opinião do autor.
(D) O texto sintetiza, por meio da apresentação de informações, a relevância das políticas públicas em prol da agricultura familiar e de seus benefícios no DF.
(E) O texto é expositivo e apresenta dados em linguagem conotativa acerca da formação de agricultores interessados no desenvolvimento local.

Área livre

PROVA APLICADA

QUESTÃO 7

Ocorre no Distrito Federal (DF) a produção em pequena escala, tanto nas atividades agrícolas (orgânicos, plantas ornamentais, animais exóticos), quanto nas não agrícolas (artesanato e agroindústria) praticadas por agricultores que têm dificuldades de comercialização. Uma das alternativas para esse público é a organização em grupos e a comercialização em feiras, espaços em eventos e pontos de comercialização cedidos por terceiros. A Emater-DF estimula esse trabalho solidário e oportuniza alguns espaços às práticas de comercialização, principalmente para os produtos das atividades não agrícolas, como o artesanato e a agroindústria.

Disponível em: <https://www.cl.df.gov.br/>.
Acesso em: 4 jan. 2024, com adaptações.

No que se refere ao acento grave indicativo de crase no texto, o emprego

(A) decorre da regência do verbo "oportunizar" e do artigo que antecede o substantivo feminino "práticas" não definido.
(B) seria facultativo se, em vez do artigo definido antes da palavra "práticas", houvesse pronome demonstrativo.
(C) é facultativo na construção "oportuniza alguns espaços às suas práticas de comercialização".
(D) seria obrigatório antes de pronomes indefinidos, como, por exemplo, em "oportuniza alguns espaços à algumas práticas de comercialização".
(E) seria facultativo em caso de um artigo indefinido ser inserido antes de "práticas de comercialização".

QUESTÃO 8

A Emater-DF, em toda sua área de ação, desenvolve ações que integram a educação, a cultura e o lazer. Na área rural do Distrito Federal, existe uma diversidade de culturas, que são manifestadas por meio de atividades em diversos núcleos e comunidades rurais. Por outro lado, a área rural é carente de lazer, que é considerado um fator indispensável para se pensar em qualidade de vida e bem-estar humano. As ações mais comuns que são levadas às comunidades são eventos com temas educativos, em ações culturais e de lazer, principalmente em comunidades mais carentes.

Disponível em: <https://www.cl.df.gov.br/documents/>.
Acesso em: 4 jan. 2024.

Acerca do trecho "A Emater-DF, em toda sua área de ação, desenvolve ações que integram a educação, a cultura e o lazer.", observa-se que o período é

(A) simples e a oração, absoluta, uma vez que a ideia se encerra em uma única frase.
(B) composto por subordinação, sendo a primeira oração principal e a segunda, substantiva objetiva direta.
(C) composto por coordenação, sendo a primeira oração coordenada assindética e a segunda, sindética aditiva.
(D) composto por subordinação, sendo a primeira oração principal e a segunda, adjetiva restritiva.
(E) composto por coordenação, sendo a primeira oração coordenada assindética e a segunda, explicativa.

REALIDADE ÉTNICA, SOCIAL, HISTÓRICA, GEOGRÁFICA, CULTURAL, POLÍTICA, ECONÔMICA E DE DIREITOS HUMANOS DO DF E DA RIDE
Questões de 9 a 13

QUESTÃO 9

De acordo com o II Plano Distrital de Políticas Públicas para Mulheres (2020-2023), assinale a alternativa que indica uma das metas do plano para promover a saúde integral, sexual e reprodutiva das mulheres.

(A) Aumentar o número de partos assistidos por parteiras locais no âmbito da saúde suplementar.
(B) Ampliar o número de mulheres que realizam exame de ecografia computadorizada.
(C) Introduzir uma política de cotas fixando um número de mulheres assistidas pela saúde prisional.
(D) Reduzir a incidência de gravidez na infância, entre as faixas etárias de 10 a 17 anos de idade.
(E) Implantar o Centro Especializado de Saúde da Mulher (Cesmu) nas regiões de saúde do Distrito Federal.

QUESTÃO 10

Em conformidade com o II Plano Distrital de Políticas Públicas para Mulheres (2020-2023), assinale a alternativa que corresponde a um dos objetivos específicos do plano para promover a participação das mulheres na vida cultural e no exercício do esporte, do lazer, da comunicação e da mídia.

(A) Promover o acesso de mulheres à produção artística e cultural e realizar a divulgação, incentivando a valorização e a difusão dos trabalhos produzidos pelas mulheres.
(B) Aumentar o número de vagas em eventos sociais e religiosos para as mulheres do Distrito Federal.
(C) Reforçar os estereótipos femininos em campanhas publicitárias, por meio de debates e espaços de discussão.
(D) Ampliar a participação das mulheres nas modalidades esportivas específicas para sua condição, a fim de fomentar a valorização feminina.
(E) Incentivar o protagonismo feminista, ampliando as formas de inserção e de acesso aos meios de comunicação e à mídia.

QUESTÃO 11

No fim de 2022, a Câmara Legislativa do Distrito Federal (DF) aprovou a criação de duas novas regiões administrativas (RAs). Assinale a alternativa que corresponde a uma dessas duas RAs do DF.

(A) Águas Claras
(B) Água Quente
(C) Arniqueira
(D) Varjão
(E) Fercal

PROVA APLICADA

QUESTÃO 12

A área metropolitana de Brasília (AMB) foi definida pela Companhia de Planejamento do Distrito Federal (Codeplan) na Nota Técnica nº 01/2014. A AMB é formada pelo Distrito Federal e sua periferia metropolitana, constituída por 12 municípios circunvizinhos – também integrantes da Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno (Ride-DF) – que possuem fluxos e relações de natureza metropolitana com o Distrito Federal.

CODEPLAN, *Atlas do DF*.
Disponível em: <https://www.codeplan.df.gov.br/>.
Acesso em: 19 jan. 2024, com adaptações.

Assinale a alternativa que apresenta dois dos municípios que fazem parte da AMB.

(A) Unaí e Formosa
(B) Buritis e Planaltina
(C) Cabeceira Grande e Cavalcante
(D) Cristalina e Luziânia
(E) Alexânia e Anápolis

QUESTÃO 13

Acerca da produção pecuária bovina nas localidades do Distrito Federal, assinale a alternativa que apresenta, respectivamente, as localidades com a maior produção de carne e a maior produção de leite.

(A) São Sebastião e Sobradinho
(B) Brazlândia e Ceilândia
(C) PAD-DF e Planaltina
(D) Jardim e Gama
(E) Taquara e Vargem Bonita

SISTEMA ELETRÔNICO DE INFORMAÇÕES – SEI
Questões de 14 a 17

QUESTÃO 14

De acordo com o Manual do Usuário do Sistema Eletrônico de Informações (SEI), em relação à visão geral do sistema, assinale a alternativa correta.

(A) Pode ser acessado apenas pelo navegador Firefox.
(B) Ainda não pode ser acessado por meio de *smartphones*.
(C) Adota o sigilo como regra.
(D) É um sistema intuitivo, com boa navegabilidade e usabilidade.
(E) Busca a padronização dos procedimentos por ser uma solução inflexível.

Área livre

QUESTÃO 15

O Sistema Eletrônico de Informações (SEI) possui, no topo da sua página, uma barra de ferramentas composta por vários itens. Segundo o Manual do Usuário do SEI, assinale a alternativa que apresenta corretamente a descrição do item "Configurações do Sistema".

(A) Permite ao usuário alterar o esquema de cores.
(B) Identifica o usuário que está logado.
(C) Permite ao usuário voltar à página inicial.
(D) Permite ocultar ou mostrar o *menu* principal.
(E) Informa ao usuário em qual unidade ele está logado.

QUESTÃO 16

Com base no Manual do Usuário do Sistema Eletrônico de Informações (SEI), acerca das funcionalidades "anexar" e "relacionar" processos, assinale a alternativa correta.

(A) Na anexação, o processo mais antigo deve ser juntado ao mais novo.
(B) A anexação serve para juntar temporariamente um ou mais processos.
(C) O sistema não permite que o processo principal possua mais de um processo relacionado a ele.
(D) O relacionamento de processos não pode ser desfeito.
(E) A operação de anexação não pode envolver processos sigilosos.

QUESTÃO 17

Conforme o Manual do Usuário do Sistema Eletrônico de Informações (SEI), quanto ao tema atribuição de processos, assinale a alternativa correta.

(A) A atribuição de um processo a um usuário impede a sua edição por outro usuário da mesma unidade.
(B) Os processos atribuídos a uma pessoa aparecem com o devido *login* em destaque, ao lado do número do processo.
(C) O usuário deve ter o perfil de administrador para atribuir processos a usuários de outras unidades.
(D) O sistema não permite que o processo fique sem usuário atribuído a ele.
(E) Dez é o limite máximo de processos que podem ser atribuídos a um usuário.

Área livre

PROVA APLICADA

LEI ORGÂNICA DO DISTRITO FEDERAL E LEI COMPLEMENTAR Nº 840/2011
Questões de 18 a 20

QUESTÃO 18

De acordo com o disposto na Lei Orgânica do Distrito Federal (DF), acerca dos fundamentos da organização dos poderes e do DF, assinale a alternativa correta.

(A) Os valores sociais do trabalho, em detrimento da livre iniciativa, são objetivos prioritários do DF.
(B) O poder é exercido pelo povo unicamente por meio de representantes eleitos.
(C) O exercício do direito de representação é assegurado por meio do pagamento de emolumentos.
(D) A preservação dos interesses coletivos é considerada um valor fundamental do DF.
(E) Ninguém será discriminado ou prejudicado em razão de trabalho rural ou urbano.

QUESTÃO 19

Com base no disposto na Lei Complementar nº 840/2011 – Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis do Distrito Federal, das Autarquias e das Fundações Públicas Distritais – a respeito do regime disciplinar, assinale a alternativa correta.

(A) O servidor não responde civilmente pelo exercício irregular das respectivas atribuições.
(B) O servidor responde perante a Fazenda Pública, por meio de ação regressiva, quando se tratar de dano causado a terceiros.
(C) A responsabilidade administrativa perante a Administração Pública exclui a competência do Tribunal de Contas.
(D) A absolvição penal que negue a existência do fato não é capaz de afastar a responsabilidade administrativa do servidor.
(E) A obrigação de reparar o dano não pode ser estendida aos sucessores do servidor.

QUESTÃO 20

Segundo estabelece a Lei Orgânica do Distrito Federal, assinale a alternativa correta.

(A) Em virtude do direito à intimidade e privacidade, a Administração Pública não pode obrigar o servidor a declarar os respectivos bens no ato da posse.
(B) A acumulação remunerada de cargos públicos, para ser permitida, depende apenas da compatibilidade de horários entre os cargos.
(C) O prazo de validade do concurso público é de dois anos, não cabendo a sua prorrogação.
(D) Inexiste previsão legal que permita a contratação de pessoal por tempo determinado.
(E) É direito do agente público, entre outros, o acesso à profissionalização e ao treinamento como estímulo à produtividade e à eficiência.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS COMUNS
Questões de 21 a 25

QUESTÃO 21

Segundo o disposto no Regimento Interno da Emater-DF, em seus impedimentos e nas ausências eventuais, o(s)

(A) diretor executivo será substituído por um dos coordenadores por ele indicado, desde que seja designado pelo presidente.
(B) chefe de gabinete será substituído pelo diretor executivo.
(C) secretários serão substituídos por empregados do quadro permanente por eles indicados, com anuência do diretor executivo, designados pelo presidente.
(D) gerentes serão substituídos por coordenadores, assessores ou empregados do quadro permanente, indicados e designados pelo presidente.
(E) presidente da Emater-DF será substituído pelo conselheiro de administração.

QUESTÃO 22

No que tange aos deveres e às vedações à autoridade pública, previstos no Decreto nº 37.297/2016 (Código de Conduta da Alta Administração, Código de Ética dos Servidores e Empregados Públicos Civis do Poder Executivo do Distrito Federal), assinale a alternativa correta.

(A) A participação, de forma remunerada, de autoridade em seminários e congressos é vedada.
(B) Com o objetivo de resguardar documentos acobertados por sigilo legal, poderá a autoridade faltar com a verdade com pessoa que necessite de atendimento em serviço público.
(C) A idoneidade é condição essencial para ocupação de cargos políticos ou comissionados no Poder Executivo do Distrito Federal.
(D) A autoridade pública não poderá aceitar presentes, salvo aqueles entregues por autoridade máxima de órgão público ou por Estado estrangeiro.
(E) O exercício não remunerado de encargo de mandatário, em qualquer hipótese, é proibido à autoridade pública.

QUESTÃO 23

Com base no que dispõe a Consolidação das Leis do Trabalho a respeito dos períodos de descanso, assinale a alternativa correta.

(A) Os intervalos de descanso serão computados na duração do trabalho.
(B) Entre duas jornadas de trabalho, haverá um período mínimo de onze horas consecutivas para descanso.
(C) É obrigatória a concessão de um intervalo para repouso de, no mínimo, duas horas, nos trabalhos contínuos, cuja duração exceda seis horas.
(D) É uma faculdade do empregador estabelecer uma escala de revezamento para os serviços que exijam trabalho aos domingos.
(E) Em regra, é facultado o trabalho em dias de feriados nacionais e religiosos.

PROVA APLICADA

QUESTÃO 24

Acerca da extensão rural, assinale a alternativa correta.

(A) Busca apoiar mudanças de paradigmas consumistas, apoiando o mercado interno de alimentos.
(B) Foi idealizada com base em modelos europeus e introduzida no Brasil na década de 1910.
(C) É o ato de estender, levar ou transmitir conhecimentos ao público rural, sem relação com processo educativo ou conhecimentos de qualquer natureza, técnicos ou não.
(D) Possui um conceito idêntico ao da assistência técnica.
(E) É um tema de permanente discussão somente no âmbito acadêmico.

QUESTÃO 25

A definição mais aceita para desenvolvimento sustentável é: desenvolvimento capaz de suprir as necessidades da geração atual sem comprometer a capacidade de atender às necessidades das futuras gerações. Ou seja, é o desenvolvimento que não esgota os recursos naturais para o futuro.

Disponível em: <https://www.wwf.org.br/nossosconteudos/educacao ambiental/ conceitos/desenvolvimentosustentavel/>. Acesso em: 29 jan. 2024.

Quanto ao desenvolvimento sustentável, a seus conceitos, a suas premissas, a seus desdobramentos e objetivos, assinale a alternativa correta.

(A) As necessidades básicas são abordadas de forma sistemática e pontual, sem contemplar a perspectiva de melhoria de vida da sociedade.
(B) Preza por um consumo de água racional, ou seja, um consumo de água em que todos possam usar livremente e sem preocupação com desperdício, garantindo a higiene de todos.
(C) Manter o nível populacional sustentável é um objetivo de políticas ambientais e desenvolvimentistas, derivado do conceito de desenvolvimento sustentável.
(D) As políticas devem visar à maximização dos impactos ambientais, promovendo eficiência, redução de poluentes e conservação dos recursos naturais.
(E) Conflito entre países, guerras e armas, por se tratar de um escopo de segurança, não são abordados no desenvolvimento sustentável.

Área livre

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
Questões de 26 a 50

QUESTÃO 26

Em relação às etapas de tratamento de efluentes industriais, assinale a alternativa correta.

(A) O tratamento preliminar visa à remoção dos sólidos microscópicos por meio de processos químicos.
(B) O tratamento primário objetiva a remoção dos sólidos em suspensão sedimentáveis.
(C) O tratamento secundário visa à remoção da matéria inorgânica dissolvida ou solúvel.
(D) O tratamento terciário propõe-se exclusivamente à remoção de óleos e graxas.
(E) O tratamento quaternário é obrigatório para todas as indústrias, visando a melhorar ainda mais a qualidade final do efluente.

QUESTÃO 27

As boas práticas de fabricação (BPF) são procedimentos de higiene a serem seguidos pelo preparador de alimentos durante o processamento. Acerca desse assunto, assinale a alternativa correta.

(A) O processo de higienização divide-se em duas etapas, pré-lavagem e desinfestação.
(B) O Procedimento Operacional Prioritário (POP) deve ser escrito de forma objetiva, estabelecendo instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, no armazenamento e no transporte de alimentos.
(C) No manual de boas práticas de fabricação, as informações quanto ao controle da higiene e saúde dos manipuladores de alimentos são irrelevantes.
(D) No sistema de controle integrado de pragas, as ações corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e (ou) proliferação de vetores e pragas urbanas, são desnecessárias.
(E) A etapa de limpeza pode ser definida como operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e (ou) outras substâncias indesejáveis.

QUESTÃO 28

Quanto à utilização de embalagens em alimentos, assinale a alternativa correta.

(A) As latas de metal hermeticamente fechadas são impermeáveis a luz, a umidade, a odores e a micro-organismos e são extremamente baratas.
(B) As embalagens ativas podem possuir diferentes funções, por exemplo, barreira à umidade, ação antimicrobiana e remoção de oxigênio.
(C) A principal função das embalagens está relacionada ao *marketing*, sendo assim, está desvinculada da função de proteger os produtos de possíveis danos mecânicos.
(D) Atualmente, não existem pesquisas relacionadas com a produção de filmes comestíveis e biodegradáveis.
(E) As possíveis interações que podem ocorrer entre os alimentos e os materiais das embalagens não afetam a qualidade sensorial e a vida de prateleira dos alimentos.

PROVA APLICADA

QUESTÃO 29

O botulismo é causado pela ingestão de alimentos que possuem a toxina produzida por *Clostridium botulinum*. No organismo, a neurotoxina ingerida afeta a comunicação (sinapse) entre as células nervosas. No que tange ao *Clostridium botulinum*, assinale a alternativa correta.

(A) Os esporos de *Clostridium botulinum* são altamente sensíveis ao calor.
(B) O pH abaixo de 4,5 representa uma das condições favoráveis para a multiplicação do *Clostridium botulinum.*
(C) O aumento da atividade de água (*aw*) do alimento para valores acima de 0,95 representa uma medida preventiva.
(D) As toxinas produzidas pelo *Clostridium botulinum* são termolábeis.
(E) A presença de oxigênio representa um fator determinante para a multiplicação do *Clostridium botulinum.*

QUESTÃO 30

Em relação à conservação de alimentos pelo uso do frio, assinale a alternativa correta.

(A) O congelamento rápido é o mais indicado para a melhor conservação dos alimentos.
(B) Não se recomenda a utilização de baixas temperaturas após a colheita ou o abate animal.
(C) O tipo de produto, o tempo e as condições de armazenamento não interferem na determinação da temperatura de refrigeração.
(D) O armazenamento sob refrigeração inativa as enzimas e os micro-organismos presentes nos alimentos.
(E) No congelamento lento, ocorre a formação de pequenos cristais de gelo, afetando a qualidade do alimento.

QUESTÃO 31

Quanto à conservação de alimentos pelo uso do calor, assinale a alternativa correta.

(A) O processo de pasteurização não é associado a outro método de conservação.
(B) O tratamento térmico possui como foco apenas a inativação de micro-organismos deteriorantes.
(C) Os alimentos esterilizados alcançam uma vida de prateleira maior que seis meses em temperatura ambiente.
(D) A pasteurização utiliza temperaturas abaixo de 50 °C por alguns segundos.
(E) O processamento asséptico não é utilizado para alimentos líquidos, por exemplo, para o leite.

Área livre

QUESTÃO 32

No que se refere à composição química da carne, assinale a alternativa correta.

(A) As proteínas das carnes podem ser classificadas, segundo sua solubilidade, em três grandes grupos: proteínas sarcoplasmáticas, miofibrilares e sedimentáveis.
(B) Entre os componentes básicos da carne, o menos variável, tanto do ponto de vista quantitativo quanto qualitativo, é a fração de gordura.
(C) A carne é uma boa fonte de carboidratos.
(D) A gordura animal é composta por diversos tipos de lipídeos, embora predominem os que se encontram na forma de triglicerídeos.
(E) Actina e cardiomiosina são proteínas presentes na carne.

QUESTÃO 33

Após o abate, intensas modificações químicas e físicas ocasionam a transformação do músculo em carne ou as mudanças *post-mortem* do músculo. Acerca desse assunto, assinale a alternativa correta.

(A) As principais mudanças *post-mortem* que ocorrem no músculo são a degradação do glicogênio e do ATP.
(B) Após o abate do animal, o pH do músculo aumenta até chegar a valores acima de 8,0.
(C) A temperatura do músculo não exerce influência no processo *post-mortem.*
(D) No *rigor mortis*, o músculo converte-se em uma estrutura flácida e extensível.
(E) Para evitar o rigor do descongelamento, recomenda-se congelar a carne antes do *rigor mortis*.

QUESTÃO 34

O processo de pasteurização desenvolvido por Louis Pasteur para a conservação de vinhos foi posteriormente aplicado ao leite. Na indústria de laticínios, ocorre a aplicação de dois tipos de pasteurização, a lenta e a rápida. Em relação ao processo de pasteurização, assinale a alternativa correta.

(A) Os micro-organismos patogênicos sobrevivem ao processo de pasteurização adequado do leite.
(B) A pasteurização rápida deixou de ser utilizada pelos laticínios no Brasil.
(C) A pasteurização é utilizada com o objetivo de eliminar somente micro-organismos deterioradores presentes no leite.
(D) O leite pasteurizado deve ser conservado sob temperatura ambiente.
(E) O processo denominado pasteurização rápida ocorre com a utilização de temperaturas entre 72 ºC e 75 °C durante 15 a 20 segundos.

Área livre

PROVA APLICADA

QUESTÃO 35

A respeito dos principais ingredientes utilizados na fabricação de queijos, assinale a alternativa correta.

(A) A contagem de células somáticas do leite, quando baixa, altera a sua composição, influenciando no rendimento e na qualidade dos queijos.
(B) O cloreto de cálcio é importante para a formação e a firmeza da coalhada.
(C) O ácido lático é utilizado como o objetivo de aumentar o pH do leite, favorecendo a ação das enzimas do coalho.
(D) O cloreto de sódio somente pode ser adicionado ao leite diretamente.
(E) A utilização do coalho provoca a coagulação ácida no leite.

QUESTÃO 36

Para a fabricação de doces de frutas em calda, a matéria-prima deve ser submetida à cocção em xarope de água e açúcar, os quais, após a concentração, devem ser acondicionados em embalagem metálica ou em potes de vidro e fechados com posterior aplicação de tratamento térmico. Em relação ao processamento de doces em calda, assinale a alternativa correta.

(A) O tratamento térmico atua apenas na inativação de enzimas, prolongando o tempo de conservação.
(B) A etapa de branqueamento é utilizada com o objetivo de inativar enzimas que atuam no escurecimento das frutas, tais como a peroxidase e a lactose.
(C) A adição do xarope deve ser realizada de forma manual ou mecânica, sendo desnecessário o emprego do espaço livre na parte superior da embalagem (*headspace*).
(D) O processo de exaustão consiste na remoção de ar do interior da embalagem e na consequente produção de vácuo.
(E) Durante a preparação da calda ou do xarope, é proibido utilizar, por exemplo, glicose e açúcar invertido.

QUESTÃO 37

Diferentes métodos de conservação podem ser aplicados no processamento de alimentos e, entre eles, destaca-se a conservação pelo uso do açúcar. Por exemplo, geleias, doces em massa e frutas cristalizadas são produtos que são conservados pela presença de açúcar. Quanto ao processamento de geleias, assinale a alternativa correta.

(A) A pectina constitui elemento fundamental necessário à formação do gel.
(B) Os ácidos inorgânicos são os mais empregados para produção de geleias.
(C) A acidificação das geleias realça o aroma e o sabor natural da fruta, no entanto, não afeta a formação do gel.
(D) Não é permitida a adição de pectina industrial durante o processamento de geleias.
(E) Na fabricação de geleias, são utilizadas, exclusivamente, frutas muito maduras.

QUESTÃO 38

Hortaliças minimamente processadas são definidas como produtos prontos para consumo, ou seja, são produtos pré-preparados por meio de operações como descascamento, corte, sanitização, centrifugação e acondicionadas em embalagens apropriadas à manutenção do produto em seu estado fresco.

GOMES, C. A. O.; ALVARENGA, A. L. B.; JÚNIOR, M. F.; CENCI, S. A. *Hortaliças minimamente processadas.* Embrapa Informação Tecnológica. Brasília-DF, 2005.

No que tange ao processamento de hortaliças minimamente processadas, assinale a alternativa correta.

(A) No processamento mínimo de hortaliças, é desnecessário que o ambiente seja refrigerado.
(B) A recepção da matéria-prima ocorre na área limpa da planta de processamento.
(C) A etapa de pré-lavagem possui como principal objetivo a redução microbiológica na superfície das hortaliças.
(D) O armazenamento e a distribuição dos produtos devem ser realizados sob baixas temperaturas de, no mínimo, 25 °C.
(E) Na sanitização das hortaliças, é empregada a imersão em solução clorada e posterior enxágue com água tratada.

QUESTÃO 39

A respeito do processamento e da tecnologia de hortaliças desidratadas, assinale a alternativa correta.

(A) O processo de desidratação de hortaliças proporciona a redução do peso e do volume do alimento, no entanto, desconsidera a ocorrência da diminuição dos custos de transporte e armazenamento.
(B) O projeto e a operação dos equipamentos de produção estão dissociados dos fatores que influenciam a qualidade sensorial e nutricional das hortaliças desidratadas.
(C) A desidratação envolve simultaneamente a aplicação de calor e a remoção de água presente nas hortaliças.
(D) As temperaturas utilizadas durante a desidratação de hortaliças são suficientes para inativar os micro-organismo e as enzimas presentes no alimento.
(E) Durante a produção de hortaliças desidratadas, o branqueamento é utilizado visando a inativar micro-organismos.

QUESTÃO 40

A definição da localização de uma agroindústria é um dos principais fatores que contribuem para maximizar os lucros. Qual é a localização recomendada para uma agroindústria que trabalha com uma matéria-prima que perde peso ou volume durante o seu processamento?

(A) Próxima à fonte de insumos.
(B) Próxima ao mercado consumidor.
(C) Próxima aos distribuidores.
(D) Próxima aos órgãos sanitários.
(E) A localização é independente.

PROVA APLICADA

QUESTÃO 41

A Lei Distrital nº 4.096/2008 dispõe acerca das normas sanitárias e estabelece tratamento simplificado e diferenciado para a produção, o processamento e a comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo no Distrito Federal (DF) e dá outras providências. A respeito dessa lei, assinale a alternativa correta.

(A) Atualmente é considerada como produção, processamento e comercialização artesanal aquela que gerar uma renda bruta anual de até R$ 120.000,00 por estabelecimento.
(B) O estabelecimento de produção e comercialização artesanal consiste na estrutura física microindustrial, pessoa jurídica, destinada à elaboração e à venda em pequena escala dos produtos artesanais de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo.
(C) Estabelecimentos domésticos de produção de alimentos de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo, situados no âmbito do DF, não necessitam de registro no órgão sanitário competente.
(D) A contratação de responsável técnico é dispensável por se tratar de atividade artesanal e de pequena escala.
(E) Caso, na primeira visita fiscal, sejam constatadas matérias-primas ou produtos adulterados, os infratores ficarão sujeitos a multa a ser fixada no regulamento da lei.

QUESTÃO 42

O Decreto Distrital nº 29.813/2008 estabelece as normas para execução da inspeção sanitária dos produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo, produzidos no Distrito Federal (DF). Com base nesse decreto, assinale a alternativa correta.

(A) A construção e (ou) remodelação dos estabelecimentos registrados somente poderá(ão) ser feita(s) após prévia aprovação dos projetos pelos órgãos competentes, porém, em obras de ampliação das dependências, fica dispensada a aprovação prévia.
(B) Os micro-organismos e fungos utilizados deverão pertencer à cultura tradicional daquele produto.
(C) A inspeção sanitária dos produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo abrange os exames organolépticos de matérias-primas ou produtos.
(D) O acondicionamento de matéria-prima destinada à alimentação humana em carros é permitido, desde que estejam em recipientes próprios para esse fim.
(E) Na coleta ou conservação dos produtos usados na alimentação humana, é permitido empregar vasilhames de estanho com liga que contenha até 5% de chumbo.

Área livre

QUESTÃO 43

Considere hipoteticamente que, ao realizar a inspeção sanitária de um estabelecimento que produz, armazena e comercializa um produto artesanal comestível de origem animal, tenha sido constatado que houve supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento de peso, em detrimento de sua composição normal. De acordo com o Decreto Distrital nº 29.813/2008, assinale a alternativa que indica, respectivamente, a possível ocorrência e a sanção correta.

(A) Adulteração; multa no valor de R$ 850,00.
(B) Adulteração; suspensão das atividades do estabelecimento por tempo determinado.
(C) Fraude; multa no valor de R$ 1.750,00.
(D) Falsificação; multa no valor de R$ 2.440,00.
(E) Falsificação; suspensão das atividades do estabelecimento por tempo determinado.

QUESTÃO 44

A rotulagem de alimentos embalados desempenha um papel fundamental na informação e proteção dos consumidores. Além de ser uma ferramenta essencial para atender às necessidades dietéticas e preferências individuais, os rótulos fornecem dados cruciais referentes aos ingredientes, valores nutricionais e potenciais alérgenos presentes nos produtos. Com relação à RDC nº 727/2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que dispõe acerca da rotulagem de alimentos embalados, assinale a alternativa correta.

(A) A rotulagem de alimentos embalados deve veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alimentos alérgenos ou alérgenos alimentares.
(B) A rotulagem de alimentos embalados deve indicar quando o alimento possui propriedade terapêutica.
(C) A rotulagem de alimentos embalados deve destacar a ausência de componentes que sejam próprios de alimentos de igual natureza.
(D) A rotulagem de alimentos embalados deve apresentar as advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares.
(E) A rotulagem de alimentos embalados deve ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante.

Área livre

PROVA APLICADA

QUESTÃO 45

A ação de misturar, bater e sovar a massa para a formação da malha tridimensional de glúten refere-se ao processamento do cereal denominado

(A) arroz.
(B) trigo.
(C) milho.
(D) sorgo.
(E) quinoa.

QUESTÃO 46

A respeito da tecnologia de pescado, em relação aos métodos de conservação empregados, assinale a alternativa correta.

(A) Os enlatados e fermentados elaborados à base de carne mecanicamente separada (CMS) de pescado, embora praticados pelas indústrias, não configuram um método de conservação.
(B) O armazenamento refrigerado do pescado, além de prolongar a vida de prateleira, melhora e aumenta a qualidade físico-química e microbiológica do produto final.
(C) O congelamento do pescado deve ser efetuado de forma lenta e o descongelamento, de forma rápida, de modo a preservar e garantir a manutenção dos nutrientes do produto.
(D) O acréscimo de aditivos, como espessantes e antioxidantes, no processamento de pescado, embora usado em quantidades permitidas, contribui para o processo de aceleração da decomposição do produto e não possui nenhum efeito de melhoria da qualidade.
(E) A defumação une as técnicas de secagem, cozimento e atuação da fumaça, incorporando uma ação bacteriostática e antioxidante no pescado.

QUESTÃO 47

Considerando a estrutura e a composição química própria dos cereais, assinale a alternativa correta.

(A) A fibra, o germe, o óleo comestível, o amido e os açúcares simples são compostos extraídos característicos da estrutura biológica do cereal aveia.
(B) O cereal que contém maior teor de carboidratos em sua composição química é o arroz, possuindo em média geral 81,30 % desse nutriente.
(C) O nível de proteína encontrado na composição química dos cereais em geral é, em média, de 8,0% a 13,0%, sendo, por esse fator, considerados ótimas fontes do respectivo nutriente.
(D) A quinoa é um pseudocereal muito usado atualmente na panificação em substituição ao trigo, por possuir grande quantidade das proteínas formadoras de glúten: gluteninas e gliadinas.
(E) O endosperma é parte da estrutura biológica do grão de trigo, onde está armazenado maior teor de óleos (lipídeos).

Área livre

QUESTÃO 48

A qualidade dos alimentos passa pelo devido controle do crescimento microbiano, influenciado pela variação dos fatores intrínsecos e extrínsecos com suas consequências. A esse respeito, assinale a alternativa correta.

(A) A alta umidade de estocagem dos alimentos, como grãos em geral, está totalmente dissociada do aceleramento da deterioração dos referidos produtos.
(B) A remoção das moléculas de água pela secagem ao ar livre, ou secagem em estufas, é a forma exclusiva de reduzir a atividade de água nos alimentos.
(C) O substrato de determinado alimento que predomine o caráter mais oxidado em relação ao potencial redox (Eh), favorece, portanto, o crescimento de micro-organismos anaeróbios.
(D) Embalagens permeáveis à luz e ao oxigênio utilizadas no acondicionamento de alimentos, embora alterem vegetais e frutas desidratadas, estão desvinculadas das causas de aceleração da oxidação lipídica e proliferação de micro-organismos.
(E) A estrutura biológica de cobertura natural de alguns alimentos fornece uma excelente proteção e barreira contra a entrada e consequente degradação causada por micro-organismos.

Área livre

PROVA APLICADA

QUESTÃO 49

Para realizar um trabalho de controle de qualidade em alimentos com segurança e confiabilidade, as empresas do ramo têm implantado um plano gestor da qualidade. Para isso, fazem uso de conceitos, criam mecanismos e sistemas de controle para a melhoria contínua do sistema de gestão. Com bases nessas informações e nos conhecimentos da área, assinale a alternativa correta.

(A) Dentro da evolução da qualidade, a garantia da qualidade, baseada em normas e procedimentos formais, é um dos itens necessários para se atingir uma excelência em gestão.
(B) A satisfação dos clientes de uma indústria alimentícia consegue-se exclusivamente com o empenho da liderança, gerando recursos e gerindo pessoas.
(C) Faz parte do conceito de qualidade uma empresa ter como caraterísticas a satisfação parcial apenas das necessidades explícitas do cliente.
(D) Durante a produção de biscoito em determinada indústria de alimentos, houve um erro do operador da máquina de embalagem do referido produto, que, no final do processo, não comprometeu a produção, nem mesmo a qualidade do produto acabado, mas aumentou o tempo e o custo de produção. Contudo, ainda é possível afirmar que a produção do biscoito foi realizada com eficácia e efetividade.
(E) Em um laboratório de análises de alimentos, um bom líder é aquele que, com imposição, ordena para que as outras pessoas trabalhem para garantir a qualidade e a satisfação do cliente.

QUESTÃO 50

No que concerne à boa gestão da qualidade laboratorial de alimentos, assinale a alternativa correta.

(A) O número de amostras para uma análise de alimentos eficaz independe da repetição por duplicada ou triplicada de uma mesma amostra.
(B) A infraestrutura das instalações laboratoriais – escolha adequada do terreno e a projeção do espaço físico apropriado, com elaboração de planta baixa e toda a documentação de engenharia e arquitetura –, apesar de importante fica em segundo plano de prioridades na gestão da qualidade.
(C) O valor do custo de uma análise de alimentos é calculado sem levar em conta o tempo de duração dessa análise.
(D) A metodologia de análise de alimentos escolhida deve ser satisfatória, segura, reprodutiva, adequada em relação às condições de análise: análise de controle de qualidade, pesquisa ou simplesmente teste em equipamentos.
(E) A aquisição e o tratamento dos dados estatísticos são fatores facultativos em um resultado de análise de alimentos para a pesquisa ou mesmo para laudos técnicos.

Área livre

Área livre

PROVA APLICADA

O R I E N T A Ç Õ E S

Orientações para a elaboração do texto da redação.

- A prova é composta por 1 (uma) redação.
- A prova deverá ser manuscrita, em letra legível, com caneta esferográfica de tinta preta, fabricada com material transparente.
- A **folha de texto definitivo** da redação não poderá ser assinada, rubricada e nem conter, em outro local que não o apropriado, nenhuma palavra ou marca que identifique o candidato, sob pena de anulação da prova.
- A detecção de qualquer marca identificadora, no espaço destinado à transcrição de texto definitivo, acarretará anulação da prova do candidato.
- A **folha de texto definitivo** é o único documento válido para a avaliação da redação.
- O espaço para rascunho, contido no caderno de prova, é de preenchimento facultativo e não valerá para avaliação da redação.
- A redação deverá ter extensão mínima de 20 (vinte) linhas e máxima de 30 (trinta) linhas.
- Inicie, impreterivelmente, o seu texto na linha identificada com o número 1 na página inicial da folha de texto definitivo. A falta de observação dessa orientação acarretará a anulação da prova do candidato.

R E D A Ç Ã O

Leia, com atenção, os textos a seguir.

Texto 1

g1 AGRO

De onde vem o que eu como: pecuaristas focam em gestão e testam até 'sutiã' para aumentar a produção de leite no país

Brasil captou 34 bilhões de litros do alimento no ano passado, mas não está nem perto de Nova Zelândia e Israel em média diária. Queda no consumo de lácteos também é desafio.

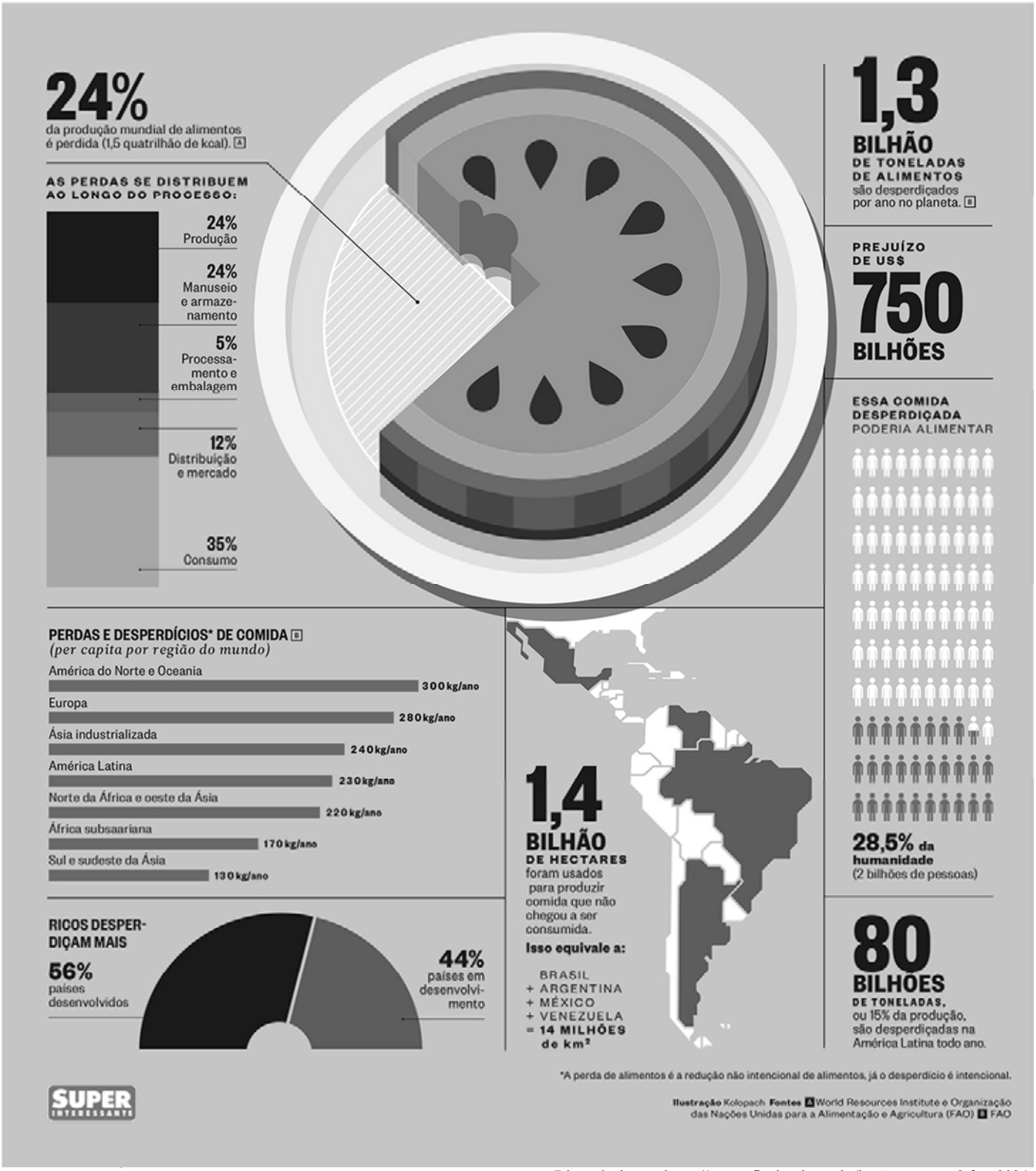
Por Rikardy Tooge, G1

02/12/2020 07h00 · Atualizado há 2 anos

Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/agronegocios/>. Acesso em: 2 fev. 2024.

PROVA

Texto 2



Disponível em: <https://geografiavisual.com.br/i>. Acesso em: 2 fev. 2024.

Considerando que os textos apresentados têm caráter meramente motivador, redija um texto dissertativo-argumentativo acerca do tema "Processamento e tecnologia de alimentos: a importância de se produzir mais sem desperdício."

Aborde, necessariamente, os seguintes tópicos:

a) a importância das tecnologias na produção de alimentos;
b) a gestão da indústria para evitar desperdício; e
c) o papel da indústria de alimentos no combate à fome no Brasil.

RASCUNHO

1	
5	
10	
15	
20	
25	
30	

PROVA APLICADA

ATENÇÃO

Aguarde a autorização do fiscal para iniciar a prova.

PROVA PUBLICADA

Realização