

Leia com atenção estas instruções gerais antes de realizar as provas.

- 1 Confira se este caderno de provas corresponde ao cargo/área (cabeçalho desta página) para o qual você se candidatou.
- 2 Confira os dados impressos nos cartões de respostas – provas objetiva e discursiva. Quaisquer problemas deverão ser comunicados ao fiscal de sala, para registro em ata.
- 3 Assine APENAS o cartão de respostas da prova objetiva.
- 4 Verifique se este caderno de prova contém 40 questões. Não serão consideradas reclamações posteriores ao término da prova.
- 5 Cada questão da prova objetiva constitui-se de cinco alternativas, identificadas pelas letras A, B, C, D e E, das quais apenas uma será a resposta correta.
- 6 Preencha primeiramente o rascunho do cartão de respostas da prova objetiva, que se encontra no verso desta folha; em seguida, passe-o a limpo, com caneta esferográfica azul ou preta. Qualquer outra cor de tinta não será aceita pela leitora ótica.
- 7 Preencha o cartão de respostas da prova objetiva completando totalmente a pequena bolha, ao lado dos números, que corresponde à resposta correta.
- 8 Serão consideradas incorretas questões para as quais o candidato tenha preenchido mais de uma bolha no cartão de respostas da prova objetiva, bem como questões cuja bolha apresente rasuras no cartão de respostas.
- 9 Você poderá levar consigo apenas o rascunho do cartão de respostas da prova objetiva.
- 10 A prova discursiva consta de uma questão na qual o candidato terá que elaborar um texto dissertativo sobre o tema indicado. Essa prova não poderá ser assinada, rubricada, nem conter, em outro lugar que não o apropriado, qualquer palavra ou marca que a identifique, sob pena de anulação da prova.
- 11 Ao final deste caderno de provas, há um espaço reservado para rascunho do texto dissertativo. Entretanto, o candidato não poderá levar consigo esse rascunho.
- 12 Os cartões de respostas não serão substituídos em hipótese alguma; portanto, evite rasuras.
- 13 Em sala, a comunicação entre os candidatos não será permitida, sob qualquer forma ou alegação.
- 14 Não será permitido o uso de calculadoras, dicionários, telefones celulares, *pen drive* ou de qualquer outro recurso didático, elétrico ou eletrônico, nem o uso de qualquer acessório que cubra as orelhas do candidato.
- 15 As provas objetiva e discursiva terão duração de cinco horas e trinta minutos (das 13h e 30 min às 19h), incluído o tempo para preenchimento dos cartões de respostas. A duração será de seis horas e trinta minutos (13h e 30min às 20h) apenas para os candidatos que tiveram a sua solicitação deferida.
- 16 O candidato somente poderá entregar a prova e sair da sala após 1 (uma) hora de seu início.
- 17 Os (3) três últimos candidatos somente poderão se retirar da sala de prova simultaneamente e devem fazê-lo após a assinatura da ata de sala.
- 18 Ao concluir a prova, entregue ao fiscal de sala tanto os cartões de respostas quanto este caderno de provas.



Para uso do fiscal	Controle Interno
Candidato faltante <input type="radio"/>	

- 1 - Confira todos os seus dados e assine no campo indicado.
Em caso de divergência, comunique-se com o fiscal.
- 2 - Não amasse, não dobre e não suje esta folha.
Utilize somente caneta esferográfica tinta azul ou preta.
- 3 - Assinale apenas uma alternativa para cada questão.
Mais de uma marcação anulará a resposta.
- 4 - Faça marcas sólidas nas bolhas, conforme orientação abaixo.

Assinatura do candidato

Respostas de 1 a 20

1	A	B	C	D	E
2	A	B	C	D	E
3	A	B	C	D	E
4	A	B	C	D	E
5	A	B	C	D	E
6	A	B	C	D	E
7	A	B	C	D	E
8	A	B	C	D	E
9	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E
11	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E
16	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E

Respostas de 21 a 40

21	A	B	C	D	E
22	A	B	C	D	E
23	A	B	C	D	E
24	A	B	C	D	E
25	A	B	C	D	E
26	A	B	C	D	E
27	A	B	C	D	E
28	A	B	C	D	E
29	A	B	C	D	E
30	A	B	C	D	E
31	A	B	C	D	E
32	A	B	C	D	E
33	A	B	C	D	E
34	A	B	C	D	E
35	A	B	C	D	E
36	A	B	C	D	E
37	A	B	C	D	E
38	A	B	C	D	E
39	A	B	C	D	E
40	A	B	C	D	E

ATENÇÃO
Modo correto de preencher as bolhas: ●
 O preenchimento incorreto pode causar
 falha na leitura, anulando a questão.

Questão 1

Conforme o estabelecido pela Lei nº 8112/90, associe a coluna da direita com a da esquerda.

- | | | |
|--------------------|-----|---|
| I. Reversão | () | É o deslocamento do servidor, a pedido ou de ofício, no âmbito do mesmo quadro, com ou sem mudança de sede. |
| II. Readaptação | () | É o deslocamento de cargo de provimento efetivo, ocupado ou vago no âmbito do quadro geral de pessoal, para outro órgão ou entidade do mesmo Poder. |
| III. Reintegração | () | É o retorno do servidor estável ao cargo anteriormente ocupado. |
| IV. Recondução | () | 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. |
| V. Remoção | () | É o retorno à atividade de servidor aposentado. |
| VI. Redistribuição | () | 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. |

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA** de associação, de cima para baixo.

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

Questão 2

Assinale a alternativa em que a afirmativa sobre a Educação Profissional e Tecnológica, de acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, está **CORRETA**.

- (A) O ingresso em cursos superiores de tecnologia é permitido somente aos egressos de cursos técnicos de nível médio do mesmo eixo tecnológico, aprovados no ENEM ou no Vestibular.
- (B) O acesso de pessoas privadas de liberdade e de índios à Educação Profissional e Tecnológica só poderá ocorrer mediante autorização do Ministério da Justiça e da Fundação Nacional do Índio, respectivamente.
- (C) O ingresso aos cursos técnicos de nível médio concomitante, na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, é permitido a concluintes do Ensino Médio, com, no mínimo, 21 (vinte e um) anos de idade.
- (D) O conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.
- (E) Aos professores da Educação Profissional e Tecnológica é exigida experiência em atividade profissional na área em que atuará como docente.

Questão 3

Leia com atenção as afirmativas sobre a História da Educação Profissional e Tecnológica no Brasil e, a seguir, marque com **(V)** as verdadeiras e com **(F)** as falsas.

- () A transformação das Escolas de Aprendizes Artífices em Liceus Industriais deu-se a partir da necessidade de implantação de cursos técnicos de nível médio.
- () O ingresso em qualquer curso superior para o aluno concluinte de um curso técnico de nível médio só foi possível a partir da aprovação da Lei nº 9.394, de 20 de fevereiro de 1996.
- () O processo de criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia deu-se por meio da Lei nº 11.892, de 29/12/2008 e o IFSC foi criado mediante transformação do Centro Federal de Educação Tecnológica de Santa Catarina.
- () A Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica é vinculada ao Ministério da Educação e é constituída pelos Institutos Federais, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, os Centros Federais de Educação Tecnológica de Minas Gerais e do Rio de Janeiro, as Escolas Técnicas vinculadas às Universidades Federais e pelo Colégio Pedro II.
- () Em 1978, todas as Escolas Técnicas Federais existentes foram transformadas em Centros Federais de Educação Tecnológica com a atribuição de formar engenheiros de operação e tecnólogos.

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA** de cima para baixo.

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

Questão 4

Todas as alternativas abaixo estão previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC (2015-2019), **EXCETO UMA**, assinale-a.

- (A) Organização Didático-Pedagógica.
- (B) Regulamento Eleitoral para escolha de Reitor e Diretores dos Campi.
- (C) Organização e Gestão de Pessoal.
- (D) Planejamento Estratégico.
- (E) Capacidade e Sustentabilidade Financeira.

Questão 5

Leia as afirmativas sobre a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, de acordo com a Resolução CNE/CEB nº 6, de 20/09/2012 e verifique sua veracidade.

- I. A Educação Profissional Técnica de Nível Médio é desenvolvida nas formas articulada e subsequente ao Ensino Médio.
- II. Os cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio são organizados por eixos tecnológicos e têm suas cargas horárias mínimas indicadas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.
- III. Possibilita atividades não presenciais de até 25% (vinte e cinco por cento) da carga horária diária dos cursos técnicos de nível médio, desde que haja suporte tecnológico e atendimento pedagógico especializado.
- IV. Estabelece a possibilidade de cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio na forma articulada com o Ensino Médio, na modalidade de Educação de Jovens e Adultos.

Assinale a alternativa que apresenta somente as afirmativas **CORRETAS**.

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

Questão 6

O art. 1º da Lei nº 12.711/2012 estabelece que “as instituições federais de educação superior, vinculadas ao Ministério da Educação, reservarão, em cada concurso seletivo para ingresso nos cursos de graduação, por curso e turno, no mínimo 50% (cinquenta por cento) de suas vagas para estudantes que tenham cursado integralmente o ensino médio em escolas públicas”.

Em relação ao preenchimento dessas vagas, 50% deverão ser reservadas aos estudantes oriundos de famílias com renda igual ou inferior a quanto?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) 2,5 salários-mínimos (dois salários-mínimos e meio), per capita.
- (B) 1 salário-mínimo (um salário-mínimo), per capita.
- (C) 0,5 salário-mínimo (meio salário-mínimo), per capita.
- (D) 2 salários-mínimos (dois salários-mínimos), per capita.
- (E) 1,5 salário-mínimo (um salário-mínimo e meio), per capita.

Questão 7

O direito de um aluno contestar critérios avaliativos, podendo recorrer às instâncias escolares superiores, está garantido em que documento?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC.
- (B) Constituição Federal de 1988.
- (C) Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.
- (D) Estatuto da Criança e do Adolescente.
- (E) Plano Nacional de Educação.

Questão 8

Leia o texto.

Os Objetos de Aprendizagem são elementos de uma nova metodologia de ensino e aprendizagem baseada no uso do computador e da Internet. É uma tecnologia recente que abre caminhos na educação a distância, trazendo inovações e soluções que podem beneficiar todos os envolvidos no processo.

Acerca dos objetos de aprendizagem, marque as afirmações verdadeiras com **(V)** e as falsas com **(F)**.

- Os objetos de aprendizagem são recursos digitais que podem ser usados, reutilizados e combinados com outros objetos para formar um ambiente de aprendizado rico e flexível.
- Os objetos de aprendizagem podem ser produzidos em qualquer mídia ou formato, podendo ser simples como uma apresentação de slides ou complexos como uma simulação.
- Os repositórios dos objetos de aprendizagem possibilitam atender somente aos professores do ensino superior, com recursos de alta qualidade que podem ser identificados e reutilizados em sua prática pedagógica.
- A Interoperabilidade e a flexibilidade não constituem características para o desenvolvimento de objetos de aprendizagem.
- A utilização de objetos de aprendizagem representa um novo modo de aprender mediada pelo computador, dessa forma constitui um recurso pedagógico que propicia a participação ativa do aprendiz, eliminando a mediação do professor.
- Os objetos de aprendizagem que se utilizam das potencialidades interativas de multimídia e hipermídia representam uma comunicação didática entre professor-estudante e estudante-estudante.

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA** de cima para baixo.

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

Questão 9

Leia atentamente o texto a seguir:

“Promover a inclusão e formar cidadãos, por meio de educação profissional, científica e tecnológica, gerando, difundindo e aplicando conhecimento e inovação, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural” (PDI/IFSC – 2015/2019, p. 27)

De que se trata o texto acima?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) Da Missão do IFSC.
- (B) Da Visão do IFSC.
- (C) De um dos Valores do IFSC.
- (D) De uma das Finalidades do IFSC.
- (E) De um dos Objetivos do IFSC.

Questão 10

Leia o texto.

A inclusão escolar propõe um modo de organização do sistema educacional que considera as necessidades de todos os alunos, assim a inclusão não atinge apenas alunos com deficiência e ou necessidades específicas, mas todos os demais, promovendo o acesso e a permanência, independentemente de suas necessidades e possibilidades de aprendizagem (Rodrigues, 2008).

Em relação à educação inclusiva, todas as alternativas abaixo são corretas, **EXCETO UMA**, assinale-a.

- (A) A Língua Brasileira de Sinais – Libras deve ser inserida como disciplina curricular obrigatória nos cursos de formação de professores para o exercício do magistério, em nível médio e superior e nos cursos de Fonoaudiologia.
- (B) Na perspectiva da Educação Inclusiva, a Educação Especial integra a proposta pedagógica da escola regular, promovendo o atendimento educacional especializado.
- (C) A Educação Especial é uma modalidade de ensino que se realiza em todos os níveis, etapas e modalidades de ensino, tendo o atendimento educacional especializado como parte integrante do processo educacional.
- (D) A Política Nacional de Educação Especial, na perspectiva da Educação Inclusiva, assegura a inclusão escolar de alunos com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento, altas habilidades e superdotação.
- (E) Na LDB 9394/1996, a Educação Especial constitui a modalidade de educação escolar oferecida exclusivamente na rede regular de ensino, para alunos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento, altas habilidades e superdotação.

Questão 11

Segundo Libâneo (2003, p. 323), “a organização e os processos de gestão escolar assumem diferentes modalidades, conforme a concepção que se tenha das finalidades sociais e políticas da educação em relação à sociedade e à formação dos alunos”.

Considerando as diferentes concepções de organização escolar associe corretamente a coluna da direita e a coluna da esquerda.

- | | |
|-------------------------------|--|
| (1) Técnico-Científica | () Recusa as normas e os sistemas de controles, acentuando a responsabilidade coletiva. |
| (2) Autogestionária | () A organização escolar é concebida como uma realidade objetiva, neutra que funciona racionalmente, devendo ser planejada e controlada para alcançar maiores índices de eficiência e eficácia. |
| (3) Interpretativa | () A ação organizadora valoriza as interpretações, os valores, as percepções e os significados subjetivos, destacando o caráter humano. |
| (4) Democrática Participativa | () Fundamenta-se na responsabilidade coletiva, na ausência de direção centralizada e na ênfase da participação direta e por igual de todos os participantes da instituição. |
| | () Baseia-se na relação orgânica entre a direção e a participação dos membros da equipe, defendendo uma forma coletiva de tomada de decisões. |
| | () Todos dirigem e são dirigidos, todos avaliam e são avaliados. |
| | () Predomina uma visão burocrática e tecnicista da escola, dando ênfase à estrutura organizacional. |

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

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

Questão 12

Leia o texto.

“O planejamento, em relação aos diversos níveis, deve ser o instrumento direcional de todo o processo educacional, pois ele tem condições de estabelecer e determinar as grandes urgências, de indicar as prioridades básicas e de ordenar e determinar todos os recursos e meios necessários para a consecução de metas da educação.” (Menegolla e Sant’Anna, 2001, p.31)

Considerando as características dos diferentes níveis de planejamento, associe a coluna da direita com a da esquerda.

- | | |
|------------------------------|--|
| (1) Planejamento Educacional | () É de fundamental importância para a escola e para o aluno, pois determina os objetivos, relaciona as disciplinas, os conteúdos, as atividades e experiências que possibilitarão o alcance dos objetivos de aprendizagem. |
| (2) Planejamento da Escola | () Define a organização de um conjunto de disciplinas que serão ministradas e desenvolvidas em uma escola. |
| (3) Planejamento curricular | () Torna-se necessário, tendo em vista as finalidades da educação, constituindo o instrumento básico para que todo o processo educativo se concretize. |
| (4) Plano de curso | () Constitui uma atividade que envolve o processo de reflexão, de decisões sobre a organização, o funcionamento e a proposta pedagógica da instituição. |
| (5) Plano de disciplina | () Expressa a proposta de trabalho do professor, constituindo a previsão do desenvolvimento do conteúdo. Corresponde ao nível de maior detalhamento do processo de planejamento didático. |
| (6) Plano de aula | () Sistematiza a ação do professor, pois expressa a previsão de conhecimentos e conteúdos que serão ministrados, a definição dos objetivos e a seleção de procedimentos e técnicas de ensino. |

Assinale a alternativa que contém a ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo.

- (A) 3, 4, 1, 2, 6, 5
- (B) 2, 4, 1, 3, 6, 5
- (C) 3, 4, 2, 1, 6, 5
- (D) 2, 4, 1, 5, 6, 3
- (E) 3, 1, 4, 2, 5, 6

Questão 13

Leia o texto.

“Isto é um currículo: um ser falante, como nós, efeito e derivado da linguagem [...] Um ser sem coerência e sem profundidade. Que experimenta razões fracionadas, construídas ao redor de pedaços de falas de cada um. Que pode (pode?) ser qualquer coisa, em qualquer momento. Que não sabe mais para onde vai, mas que mesmo assim, continua em frente, querendo saber das condições históricas e políticas, que produzem as verdades linguajeiras de um currículo” (CORAZZA, 2002, p.14).

Assinale a alternativa que indica a concepção de currículo destacada pelo texto acima.

- (A) Currículo progressista
- (B) Currículo pós-estruturalista
- (C) Currículo crítico
- (D) Currículo por competências
- (E) Currículo multiculturalista

Questão 14

A lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, em seu art. 8º, determina que “A União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios organizarão, em regime de colaboração, os respectivos sistemas de ensino”.

A partir dessa premissa, associe as colunas abaixo, analisando as responsabilidades da União, Estados, Distrito Federal e Municípios em relação aos sistemas da educação brasileira.

- | | |
|----------------------|--|
| (1) União | () Exercer ação redistributiva em relação às suas escolas. |
| (2) Estados | () Coletar, analisar e disseminar informações sobre a educação. |
| (3) Distrito Federal | () Aplicam-se as competências referentes aos Estados e aos Municípios. |
| (4) Municípios | () Assegurar o ensino fundamental e oferecer, com prioridade, o ensino médio. |

Assinale a alternativa que contém a ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo.

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

Questão 15

“A História da Educação amplia a memória e a experiência, o leque de escolhas e de possibilidades pedagógicas, o que permite um alargamento do repertório dos educadores e lhes fornece uma visão da extrema diversidade das instituições escolares do passado. Para além disso, revela que a educação não é um 'destino', mas uma construção social, o que renova o sentido da ação quotidiana de cada educador” (CAMBI, 1999, p.13).

A partir da leitura do texto acima, analise as afirmações que seguem e marque com **(V)** as verdadeiras e com **(F)** as falsas.

- () A preocupação com o ensinar é antiga e já a encontramos no século XVI, com o “pai da Didática”, o autor Jan Amos Comênio que escreveu uma grande obra conhecida como a Didática Magna que marca o início da organização da didática.
- () O conhecido movimento da Escola Nova opôs-se ao ensino tradicional e agregou muitos teóricos da educação, entre eles Paulo Freire, Pestalozzi e Foucault.
- () John Locke foi o fundador do empirismo, representante de um pensamento crítico que pretendia submeter todo pensamento a uma prova de experiência. Além disso, contestava práticas de autoritarismo e punições corporais como métodos educativos.
- () A Paideia relaciona-se à ideia de educação integral, desenvolvida por Henry Wallon e que tem como exemplo a educação da Grécia Antiga.

Assinale a alternativa que indica a ordem **CORRETA** de cima para baixo.

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

Questão 16

A descuba é um procedimento que faz parte do processo de elaboração dos vinhos tintos. A decisão pelo enólogo quanto ao momento em fazê-la tem que levar em conta alguns fatores. Verifique a correção dos itens listados abaixo.

- I. Densidade do mosto.
- II. Presença de microorganismos no “chapéu”.
- III. Dissolução dos taninos e antocianas no mosto/vinho.
- IV. Tempo decorrido desde o início da fermentação.
- V. Temperatura do meio em fermentação.

Assinale a alternativa que apresenta somente os itens **CORRETOS**.

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

Questão 17

Trasfega é a prática do transvazamento do vinho de um recipiente para outro, operando com as precauções necessárias para separar o melhor possível o líquido de seu depósito. A trasfega é um dos primeiros cuidados a se ter com o vinho, o mais elementar, mas certamente o mais importante.

Quanto aos bons efeitos da trasfega, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- (A) Por motivo da trasfega, as cubas são revisadas e submetidas à destartarização.
- (B) A operação de trasfega envolve o contato com o ar e uma dissolução com o oxigênio na ordem de 2 a 3 cm por litro. Esse arejamento tem papel útil na evolução e estabilização do vinho.
- (C) Devido ao repouso prolongado, principalmente em recipientes de grande porte, formam-se zonas diferentes de sedimentação, ou mesmo zonas que apresentam diferentes concentrações de anidrido sulfuroso livre e estas podem ser localmente insuficientes, na superfície ou próximas às borras, sendo essa operação necessária para a homogeneização.
- (D) O vinho novo está saturado de gás carbônico e de certos produtos voláteis responsáveis por maus odores, sendo estes diminuídos pela trasfega.
- (E) Nos vinhos novos, as trasfegas devem ser feitas sempre em “fechado”, para preservar os aromas e evitar oxidações.

Questão 18

O processo de elaboração por maceração carbônica permite que se obtenham vinhos com quais características?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) Com coloração mais forte do que o processo de maceração convencional.
- (B) Com mais aromas primários e mais taninos.
- (C) Com mais aromas primários e menos taninos.
- (D) Com mais aromas secundários do que pelo processo de maceração convencional.
- (E) Com maior presença de dióxido de enxofre.

Questão 19

Novos equipamentos vêm sendo utilizados em estabelecimentos enológicos, dentre eles as mesas selecionadoras. Nelas é possível os operadores realizarem quais tarefas?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) Eliminar cachos com defeitos e matéria orgânica.
- (B) Eliminar partes de engaço, folhas, uvas imaturas, uvas com podridões e materiais que não sejam uva (insetos, aranhas, etc.).
- (C) Retirar pequenos animais presentes na matéria-prima.
- (D) Misturar melhor as uvas antes de submetê-las ao esmagamento.
- (E) Distribuir com mais uniformidade os cachos antes de levar os mesmos às cubas.

Questão 20

Quais as vantagens do emprego de barricas de carvalho para a maturação de vinhos tintos?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) Aumentam o gosto de madeira nos vinhos; diminuem a complexidade de aromas do vinho.
- (B) Permitem uma rápida oxigenação do vinho, melhorando seu aroma; agregam sabores e aromas que podem complexar o vinho.
- (C) Aumentam o gosto de madeira nos vinhos; aumentam os teores alcoólicos do vinho.
- (D) Permitem uma oxigenação lenta e gradual do vinho, melhorando seu aroma; agregam sabores e aromas que podem complexar o vinho.
- (E) Tornam o vinho mais claro pela retirada de matéria corante; diminuem a complexidade de aromas do vinho.

Questão 21

A partir do Decreto nº 8197, de 20 de fevereiro de 2014, para fins de correção dos níveis de açúcar, ao mosto em fermentação poderá ser adicionado o corretivo álcool vínico, mosto concentrado ou sacarose dissolvida com o mosto, em conjunto ou separadamente. Segundo as variedades de uvas, associe a coluna da direita com a da esquerda de acordo com o limite para correção correspondente a uma elevação máxima.

- | | |
|--------------------------|---|
| (1) Vitis vinifera | () Um por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, após quatro anos da publicação deste Regulamento. |
| (2) Híbrida ou Americana | () Dois por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, durante um período de quatro anos a partir da publicação deste Regulamento. |
| | () Dois por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, após quatro anos da publicação deste Regulamento. |
| | () Três por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, durante um período de quatro anos a partir da publicação deste Regulamento. |

Assinale a alternativa que contém a ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo.

- (A) 1, 1, 2, 1
- (B) 2, 1, 2, 1
- (C) 1, 1, 2, 2
- (D) 1, 2, 1, 2
- (E) 2, 1, 1, 2

Questão 22

Assinale a alternativa **CORRETA** sobre o objetivo da degustação prévia ao engarrafamento (análise sensorial de vinhos tintos).

- (A) Verificar se a qualidade e as características do produto, estão de acordo com o previsto, após os cortes que definiram as proporções de vinhos que foram empregados nos testes.
- (B) Conferir se a cor do vinho está de acordo com a tonalidade desejada.
- (C) Identificar defeitos relativos à cor do vinho.
- (D) Verificar se a qualidade e as características do produto estão dentro dos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação.
- (E) Prever como esse vinho estará após dois anos do engarrafamento.

Questão 23

O Ministério da Agricultura informa que o registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber fazer (know-how ou savoir-faire). O Estado de Santa Catarina tem atraído uma série de novos investimentos no setor vitivinícola e destaca-se por possuir a única Indicação de Procedência (IP) relacionada à vitivinicultura fora do Rio Grande do Sul.

Assinale a alternativa que contém a descrição **CORRETA** sobre Indicação de Procedência (IP) catarinense.

- (A) Campos de Cima da Serra - A predominância do cultivo de variedades híbridas e o clima frio e ventoso eram encarados como entraves para o desenvolvimento de grandes vinhedos. Atualmente, no entanto, o cenário é o oposto. A baixa temperatura e a incidência constante do vento foram transformadas em diferenciais, pois propiciam uma maturação mais longa e condições para que as uvas viníferas apresentem excelente sanidade.
- (B) Planalto Catarinense - A identidade dos vinhos dessa região é moldada pela altitude. Zona produtiva mais alta do país, entre 900 e 1,4 mil metros acima do nível do mar, tem solo basáltico que confere complexidade a seus tintos, brancos e espumantes. No clima temperado e úmido, as temperaturas são bastante baixas, principalmente à noite. Esse fator influencia no calendário de colheita. Lá, as videiras apresentam desempenho tardio e as uvas só ficam maduras entre março e abril.
- (C) Vale do Rio Tijucas - A região é reconhecida pela tradição na produção de uvas e na elaboração/comercialização do vinho colonial e do suco de uva. A estrutura produtiva vitivinícola da região conta com aproximadamente 60 ha de videiras no município de Nova Trento e 90 ha no município de Major Gercino, com predominância das cultivares de *Vitis labrusca*.
- (D) Litoral Sul - A vitivinicultura da região carbonífera, no sul do Estado de Santa Catarina, está concentrada nos municípios de Urussanga, Pedras Grandes e Morro da Fumaça. Consolidou-se a partir do cultivo da variedade de uva Goethe, com a qual é elaborado um vinho típico da região.
- (E) Alto Uruguai - Zona produtora em processo de descobrimento, testemunha um ciclo precoce de suas videiras, já a partir de janeiro. Com isso, evita a vindima durante o período de chuva, algo que sempre é celebrado quando se trata da produção de vinhos.

Questão 24

O processo Welch de produção de sucos de uva é composto por várias etapas. Quais são e em que ordem, respectivamente, são executadas?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) Desengaço; esmagamento; tratamento térmico; filtração; maceração; separação e prensagem; despectinização; clarificação e estabilização tartárica.
- (B) Esmagamento; desengaço; tratamento térmico; maceração; separação e prensagem; despectinização; clarificação; filtração; e estabilização tartárica.
- (C) Desengace; esmagamento; maceração; tratamento térmico; separação e prensagem; despectinização; clarificação; filtração e estabilização tartárica.
- (D) Desengaço; esmagamento; maceração; tratamento térmico; despectinização; separação e prensagem; clarificação; filtração e estabilização tartárica.
- (E) Desengaço; esmagamento; tratamento térmico; maceração; separação e prensagem; despectinização; clarificação; filtração e estabilização tartárica.

Questão 25

Os ácidos são os compostos mais abundantes no mosto depois dos açúcares e, junto deles, servem de padrão de maturação para o enólogo. Durante o envelhecimento do vinho, os ácidos são importantes aliados na conservação e vida de prateleira, tendo fundamental relevância para seu tempo de guarda. Quanto aos ácidos do vinho, avalie as afirmações adiante e marque com **(V)** as verdadeiras e **(F)** as falsas.

- () O ácido tartárico é um ácido específico da uva e do vinho; na natureza, é encontrado em pequena quantidade em outras espécies vegetais.
- () Os ácidos succínico, láctico e acético são ácidos resultantes de fermentação.
- () O ácido málico é o mais desejado nos vinhos tintos.
- () O ácido cítrico é pouco estável, sendo facilmente consumido por bactérias e leveduras.
- () O ácido acético não faz parte da acidez fixa.

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

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

Questão 26

Dentre as distintas bebidas produzidas a partir da uva, o Estado de Santa Catarina vem alcançando destaque entre os vinhos caracterizados pela presença de anidrido carbônico. Relacionado à classificação do produto, associe a coluna da direita com a da esquerda de acordo com a técnica de obtenção do anidrido carbônico.

- | | |
|----------------------------------|--|
| (1) Espumante Método tradicional | () Anidrido carbônico proveniente de fermentação natural ou introduzido por processo de gaseificação. |
| (2) Moscatel Espumante | () Anidrido carbônico proveniente da fermentação do mosto em recipiente fechado. |
| (3) Espumante Método Charmat | () Anidrido carbônico proveniente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas. |
| (4) Frisante | () Anidrido carbônico proveniente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em grandes recipientes. |

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

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

Questão 27

Associe as colunas abaixo.

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 1. Acido tartárico | () Açúcar |
| 2. Glicose | () Antocianinas |
| 3. Dextrinas | () Não Flavonóides |
| 4. Acetato de Isoamila | () Sais Minerais |
| 5. Silicato | () Esteres |
| 6. Peonidina | () Composto nitrogenado |
| 7. Ácido caftárico | () Polissacarídeo |
| 8. Proteína | () Acido Orgânico |

Assinale a alternativa que contém a ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo.

- (A) 2, 6, 7, 5, 4, 8, 3, 1
- (B) 2, 7, 5, 8, 3, 4, 6, 1
- (C) 2, 6, 8, 1, 3, 5, 4, 7
- (D) 3, 6, 8, 5, 4, 7, 2, 1
- (E) 4, 3, 7, 6, 5, 2, 1, 8

Questão 28

A maioria dos microrganismos que causam “flor” possui metabolismo aeróbio. No mosto de uva pode ocorrer a formação de um véu muito tênue e liso ou com rugosidade fina de cor mais clara, essas características são comuns de que espécie?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) *Hansenula anomala*
- (B) *Candida mycoderma*
- (C) *Pichia membranefaciens*
- (D) *Zygosaccharomyces acidifaciens*
- (E) *Brettanomyces*

Questão 29

Associe as colunas abaixo.

- | | |
|------------------------------|--|
| (1) Análises físico-químicas | () São formados pela fotossíntese, mediante assimilação do CO ₂ do ar pelas folhas verdes sob ação da luz. |
| (2) Pentoses | () São cadeias de 5 carbonos, estão presentes em pequenas quantidades e não são fermentescíveis. |
| (3) Mosto | () Sua composição é extremamente complexa. O rendimento em mosto varia com a cultivar e seu grau de maturação. |
| (4) Açúcares | () É o produto da transformação dos tecidos vegetais de um fruto pelos microrganismos e sua composição e evolução estão diretamente ligada a fenômenos bioquímicos. |
| (5) Vinho | () É um dos aspectos mais importantes do moderno controle da qualidade enológica, controlando todas as suas fases de elaboração. |

Assinale a alternativa que contém a ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo.

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

Questão 30

Na composição dos vinhos tintos, os compostos fenólicos são elementos fundamentais para a obtenção de um produto de qualidade.

Com objetivo de otimizar a extração desses constituintes presentes na uva, poderão ser executadas as operações descritas em todas as alternativas abaixo, **EXCETO em UMA**. Assinale-a.

- (A) Maceração
- (B) Debourbage
- (C) Remontagem
- (D) Uso de enzimas
- (E) Termovinificação

Questão 31

Sobre os ácidos presentes no mosto, marque (**V**) para verdadeiro ou (**F**) para falso para as afirmações que seguem.

- () No mosto todos os ácidos são fixos, isto é, são separáveis por destilação.
- () Uvas com podridão ou danificadas apresentam ácidos voláteis, especialmente ácido acético.
- () O ácido málico é o ácido mais forte do mosto, aquele que libera mais íons de hidrogênio para o meio, influenciando assim no valor do pH.
- () O ácido tartárico é o mais resistente à decomposição e muito solúvel em água e álcool.
- () O bitartrato de potássio apresenta-se como cristais em forma de losango transparente, pouco solúvel em água e insolúvel em álcool absoluto. Durante a fermentação alcoólica sua solubilidade aumenta, fazendo diminuir a acidez total de 2 a 4g/L.

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

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

Questão 32

Quando se emprega o processo de termomaceração durante a vinificação se obtêm quais resultados no vinho?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) Eliminação dos microorganismos indesejáveis no mosto e menor extração de matéria corante.
- (B) Menor extração de matéria corante e aumento da atividade da enzima lacase.
- (C) Maior extração de matéria corante e aumento da atividade da enzima lacase.
- (D) Eliminação dos microorganismos indesejáveis no mosto e aumento da atividade da enzima lacase.
- (E) Maior extração de matéria corante e diminuição da atividade da enzima lacase.

Questão 33

Com relação às atribuições exclusivas do Enólogo, citadas no Artigo 5º da Lei nº 11476 de 2007, avalie o acerto das afirmações adiante e marque com **(V)** as verdadeiras e com **(F)** as falsas.

- () Executar a determinação analítica dos produtos vitivinícolas.
- () Executar perícias exigidas em processos judiciais a título de prova e contraprova.
- () Controlar e avaliar as características organolépticas da produção vinícola.
- () Organizar, dirigir e assessorar departamentos de controle de qualidade, de pesquisa e de fiscalização na área da vitivinicultura.
- () Exercer a responsabilidade técnica pela empresa vinícola, seus produtos e pelos laboratórios de análise enológica.

Assinale a alternativa que contém a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

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

Questão 34

Existe um ingrediente do vinho tinto que estimula uma enzima que retarda o envelhecimento das células e que poderia prevenir doenças geriátricas como o Alzheimer. Um experimento da Universidade de Harvard confirmou a crença científica de que as enzimas celulares estudadas, as sirtuinas, são reguladoras universais do envelhecimento de todos os organismos vivos e, por isso, são muito interessantes para o tratamento da passagem dos anos. “As sirtuinas operam como guardiãs das células”, disse o cientista David Sinclair, da Faculdade de Medicina de Harvard, que liderou o trabalho publicado na revista Nature. “Essas enzimas permitem que as células sobrevivam ao dano e retardem a morte das células”, disse. (...)De todos os compostos experimentados pelos cientistas, o que mais estimulou a enzima foi o **resveratrol**, uma substância abundante na pele da uva preta e também entre os álcoois do vinho tinto. Fonte: <http://noticias.terra.com.br>.

Como o Resveratrol é classificado?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) Antocianina
- (B) Tanino
- (C) Fenol ácido
- (D) Enzima
- (E) Ácido inorgânico

Questão 35

A contaminação por bolores e leveduras é fator importante no controle da qualidade da uva, bem como do mosto e do vinho. Nesse contexto, correlacione as colunas abaixo quanto ao dano causado por cada microrganismo.

- | | |
|---|--|
| (1) Leveduras
<i>Dekkera/Brettanomyces</i> | () Proliferação na baga da uva que resulta em alterações na estabilização físico-química. |
| (2) Leveduras <i>Saccharomyces</i> | () Turvamento com abundante desprendimento de gás carbônico. |
| (3) Leveduras <i>Candida mycoderma</i> | () Forma véu rugoso branco-amarelado e encrespado. |
| (4) Leveduras <i>Pichia membranefaciens</i> | () Altera os ácidos orgânicos do vinho, baixando a acidez fixa. |
| (5) Mofo <i>Botrytis cinérea</i> | () Produção de compostos fenólicos off-flavors. |

Assinale a alternativa que contém a ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo.

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

Questão 36

Em relação ao emprego do dióxido de enxofre (anidrido sulfuroso ou SO₂) em enologia, assinale a alternativa **CORRETA**.

- (A) Regular a temperatura de fermentação; auxiliar na limpeza do mosto; aumentar a presença de bactérias lácticas no mosto; inibir a ação de enzimas oxidásicas; exercer ação seletiva sobre as leveduras.
- (B) Exercer ação contra leveduras; selecionar bactérias lácticas; aumentar a atuação de enzimas oxidásicas; atuar como antioxidante; aumentar a temperatura de fermentação.
- (C) Selecionar leveduras mais eficientes; solubilizar polifenóis no mosto; reduzir a ação de enzimas oxidásicas; exercer ação contra microorganismos indesejáveis; aumentar a oxidação do mosto.
- (D) Exercer ação contra microorganismos indesejáveis; selecionar leveduras mais eficientes; inibir a atuação de enzimas oxidásicas; solubilizar polifenóis no mosto; atuar com antioxidante.
- (E) Solubilizar polifenóis no mosto; impedir o aumento de temperatura durante a fermentação; exercer ação antioxidante; auxiliar na limpeza do mosto; selecionar leveduras mais eficientes.

Questão 37

Para se armazenar vinho pronto (estabilizado), os recipientes vinários ideais devem ser de que tipo e estar em que estado?

Assinale a alternativa que responde **CORRETAMENTE** à questão acima.

- (A) Material inerte (aço inoxidável), limpos; parcialmente cheios.
- (B) Madeira de lei, parafinada internamente; parcialmente cheios.
- (C) Material inerte (aço inoxidável), limpos; completamente preenchidos pelo vinho.
- (D) Madeira de carvalho europeu, parafinada internamente; preenchidos até $\frac{3}{4}$ do volume.
- (E) Material inerte (aço inoxidável), limpos; preenchidos até $\frac{3}{4}$ do volume.

Questão 38

Durante o processo de elaboração de vinho espumante, independente do método escolhido para elaborar o produto, faz-se necessário uma série de cuidados e etapas cruciais para o sucesso do processo e a qualidade do produto final.

Referente aos Licor de Expedição e Tiragem, associe as colunas.

- | | |
|------------------------|---|
| (1) Licor de Expedição | () É usado no início da tomada de espuma. |
| (2) Licor de Tiragem | () Possui cerca de 24g/L de açúcar e nutrientes. |
| | () É utilizado no final do processo. |
| | () Possui açúcar e conservantes. |

Assinale a alternativa que contém a ordem **CORRETA** de associação, de cima para baixo.

- (A) 2, 2, 1, 1
- (B) 2, 1, 2, 1
- (C) 1, 1, 2, 1
- (D) 1, 2, 1, 2
- (E) 1, 1, 2, 2

Questão 39

Assinale a alternativa correspondente à maior eficácia das remontagens durante o processo de fermentação.

- (A) Quando metade do volume do mosto seja movimentado em uma operação diária.
- (B) Quando ao menos $\frac{3}{4}$ do volume do mosto seja movimentado em cada operação e que a mesma será feita ao menos seis vezes ao dia.
- (C) Quando todo o volume do mosto seja movimentado em três operações diárias.
- (D) Quando todo o volume do mosto seja movimentado em quatro operações diárias.
- (E) Quando ao menos $\frac{1}{4}$ do volume do mosto seja movimentado em cada operação e que a mesma seja feita ao menos duas vezes ao dia.

Questão 40

Analise as afirmações que seguem.

Quanto à vinificação em branco, a fermentação malolática:

- I. é feita pelos microorganismos *Saccharomyces bayanus* e/ou *Saccharomyces cerevisiae*.
- II. é feita pelos microorganismos *Oenococcus oeni* e/ou *Leuconostoc oenos*.
- III. ocorre concomitantemente à fermentação alcoólica desde que a temperatura do mosto esteja abaixo dos 12°C.
- IV. ocorre após o final da fermentação alcoólica desde que a temperatura do meio (mosto/vinho) esteja abaixo dos 12°C.
- V. para ocorrer depende de condições ideais de temperatura e teores de dióxido de enxofre no meio.

Assinale a alternativa que apresenta somente as afirmações **CORRETAS**.

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

PROVA DISCURSIVA

A partir das definições, informações e orientações, apresentadas a seguir, escreva um texto dissertativo de, no mínimo, 15 (quinze) linhas e, no máximo, 60 (sessenta) linhas.

A Lei nº 11.892/2008, em seu artigo 6º, expressa que os Institutos Federais devem articular o ensino com a pesquisa aplicada e com a extensão.

O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), em seu Capítulo 2 – Projeto Pedagógico Institucional, destaca que “o princípio de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão é um elemento estruturante do projeto pedagógico do Instituto Federal, não como uma mera questão formal, mas como princípio epistemológico, que remete à concepção e à identidade da instituição” (p.51). O PDI reitera que:

Na relação ensino, pesquisa e extensão amplia-se o conceito de aula para além do tempo formal na instituição, para todo tempo e espaço, dentro ou fora da instituição. A pesquisa e a extensão são princípios educativos em cursos de todos os níveis e modalidades e devem constituir-se em trabalho específico e sistemático em resposta às necessidades que emergem na articulação entre o currículo e os anseios da comunidade. (p. 51-52).

O Regulamento Didático-Pedagógico do IFSC, no Capítulo que trata da Avaliação da Aprendizagem, determina:

Art. 36 – Os instrumentos de avaliação serão diversificados e deverão constar no plano de ensino do componente curricular, estimulando o aluno à: pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, laboralidade e cidadania. As avaliações podem constar de:

I – observação diária dos alunos pelos professores, em suas diversas atividades;

II – trabalhos de pesquisa individual ou coletiva;

III – testes e provas escritas, com ou sem consulta;

IV – entrevistas e arguições;

V – resolução de exercícios;

VI – planejamento ou execução de experimentos ou projetos;

VII – relatórios referentes aos trabalhos, experimentos ou visitas técnicas;

VIII – atividades práticas referentes àquela formação;

IX – realização de eventos ou atividades abertas à comunidade;

X – autoavaliação descritiva e avaliação pelos colegas da classe;

XI – demais instrumentos que a prática pedagógica indicar.

Parágrafo único: As avaliações serão registradas no diário de classe, sendo analisadas conjuntamente com os alunos e devolvidas aos mesmos, no prazo máximo de 15 (quinze) dias letivos após sua aplicação.

Desenvolva um **texto** apresentando uma **atividade avaliativa** para sua disciplina, respeitando os conhecimentos específicos da área (Ementa do Edital nº 32/2015 e suas retificações). Seu texto deve evidenciar a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, bem como o nível do curso (técnico ou graduação) em que a atividade seria aplicada.

Observação: Com base no Edital nº 32/2015 e suas retificações, reiteramos que os critérios para pontuação desta prova são: (1) síntese, clareza textual, adequação à língua padrão, estrutura do texto dissertativo e adequação à proposta enunciada na questão da prova; (2) conhecimentos específicos e de legislação; (3) conhecimento de metodologias e recursos didáticos; (4) articulação entre os conhecimentos específicos, a efetiva prática pedagógica para atender à situação proposta e à legislação pertinente.

