



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

RESPOSTAS AOS RECURSOS

CARGO: TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ÁREA: ALIMENTOS OU LATICÍNIOS

PROTOCOLO: 558

Inscrição: 884863

Candidato: NATALI KNORR VALADÃO

Campus: POA

Dt.Envio: 20/05/2014 17:54:52

Questão: 17

Bibliografia: GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. 2008.

RECURSO:

Na presente questão, julgo, com base na bibliografia acima citada, que as alternativas B, C, D e E estão corretas, e somente a alternativa A está incorreta, pois a etapa de limpeza é realizada somente através de métodos úmidos. Desta forma, acredito que vcs deveriam considerar que quem selecionou as alternativas corretas (B, C, D e E), deveria ter a questão aceita.

RESPOSTA: (X) Deferido () Indeferido

QUESTÃO ANULADA



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 896

Inscrição: 884849

Candidato: CRISTIANE VIANNA DA SILVA

Campus: POA

Dt.Envio: 21/05/2014 13:57:12

Questão: 21

Bibliografia: Sistema Internacional de Unidades, INMETRO; Manual de Redação Oficial dos Municípios, Paulo Ledur.

RECURSO:

Conforme o INMETRO (2012), referente à grafia de números e separador decimal, "o símbolo utilizado para separar a parte inteira da parte decimal de um número é chamado de separador decimal". De acordo com a 22ª CGPM - Conferência Geral de Pesos e Medidas (2003, Resolução 10), o símbolo do separador decimal "deve ser um ponto sobre a linha ou uma vírgula sobre a linha". Com isso, o número digitado após a vírgula na alternativa a) é considerado um número decimal, uma vez que não há espaço após a vírgula. Para ser considerado número 2 deveria haver espaço após a vírgula.

Ledur (2007) afirma, em relação a digitação, o seguinte: "com exceção do travessão, em que se deixa obrigatoriamente sinal antes e depois, todos os sinais de pontuação devem ser seguidos mas não precedidos de espaço: Quem foi? / Senhores, / Senhor diretor: / Atenciosas saudações."

Com isso, a questão 21 deve ser anulada, pois induziu ao erro demonstrando que 1,2 é um número com vírgula (número um vírgula dois) e não dois números separados por vírgula (número um vírgula número dois). Assim, a alternativa a) apresenta 2 opções (1,2 e integral) na resposta e não 3 (1, 2 e integral).

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

Não procede este pedido de anulação. Há uma separação entre um número e outro, após a vírgula. Além disso, baseado na Normativa N° 8 do MAPA, não há nenhuma outra alternativa que esteja correta. E, além disso, todas as alternativas contém três itens. A informação sobre a mesma pode ser acessada na página: http://www.mrconsultoriaemalimentos.com.br/pdf/INSTRUCAO_NORMATIVA_N_8_2005_PIQ_FARINHA.pdf



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

3.1.1. Tipos: a Farinha de Trigo será classificada em 03 (três) Tipos de acordo com os limites de tolerância estabelecidos na Tabela 1 do presente Regulamento.

Tabela 1. Limites de tolerância para a Farinha de Trigo.

Tipos	Teor de Cinzas* (Máximo)	Granulometria	Teor de Proteína* (Mínimo)	Acidez Graxa (mg de KOH/100g do produto) (máximo)	Umidade (máximo)
Tipo 1	0,8%	95% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm.	7,5%	100	15.0%
Tipo 2	1,4%		8,0%		
Integral	2,5%		-		

* Os teores de cinzas e de proteína deverão ser expressos em base seca.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 567

Inscrição: 880387

Candidato: DÉBORA TÖRÖK

Campus: POA

Dt.Envio: 20/05/2014 18:48:36

Questão: 25

Bibliografia: Tecnologia de Alimentos, Evangelista, José. 2ª edição. Tecnologia da Panificação, Cauvain, Stanley

RECURSO:

A segunda afirmação pode levar o candidato ao erro, pois afirma que a principal vantagem do fermento liofilizado é a sua utilização direto na farinha, descartando a sua grande vantagem de poder ser armazenado pelo período de até dois anos, fora de refrigeração, característica conseguida pelo processo de liofilização. A utilização do fermento liofilizado (biológico seco instantâneo) diretamente na massa é a sua maior vantagem em relação ao fermento seco(secado por secador), que deve ser previamente fermentado. Já a utilização do fermento liofilizado tem como maior vantagem sobre o fermento fresco, o longo período de armazenamento, pois ambos podem ser colocados direto na farinha. O que define qual a maior benefício, o período de dois anos de validade fora de refrigeração ou a adição do fermento direto na farinha é a necessidade do panificador ou usuário. Acredito que afirmativa mais correta seria "... o fermento liofilizado tem como principais vantagens o fato de poder ser armazenado por longo período, fora de refrigeração e o fato de poder ser colocado diretamente na farinha". A exclusão de qualquer uma dessas afirmações fará com que o candidato caracterize a afirmativa como falsa, pois está incompleta se comparado aos outros tipos de fermento.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

Conforme uma das bibliografias citadas pela candidata (*Tecnologia da Panificação*, Stanley, P. Cauvain, e Linda S. Young; 2ª Ed., SP: Manole, 2009) nas páginas 82 e 83 consta o seguinte:

“3.7.2.5 Fermento liofilizado

Essa forma foi desenvolvida na década de 1960; apresenta conteúdo de umidade muito baixo e um tamanho de partícula fino. A principal vantagem de utilização do fermento liofilizado em vez de fermento fresco é que pode ser adicionado diretamente na farinha.”

Como pode ser comprovado, não houve por parte da banca, a intenção de levar o candidato ao erro.