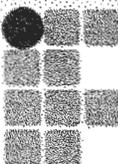


RESERVADO A
COMISSÃO



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO CEARÁ
Campus Limoeiro do Norte

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO
IFCE – CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE
COORDENAÇÃO DO MESTRADO ACADÊMICO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO NO CURSO DE MESTRADO ACADÊMICO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

PROVA DE COMPREENSÃO LEITORA EM LÍNGUA INGLESA

DATA: 17/12/2018

CANDIDATO(A): _____

INSTRUÇÕES:

- Utilizar caneta esferográfica de tinta azul ou preta.
- Utilizar espaço reservado para cada questão a ser respondida. Caso necessite utilizar mais de uma folha, favor solicitar ao fiscal de sala. Somente serão corrigidas as questões respondidas nas folhas indicadas. Folhas de rascunho não serão consideradas na correção.
- Será excluído da prova, e conseqüentemente eliminado do processo de seleção, o(a) candidato(a) que usar meios fraudulentos, como aparelhos eletrônicos (telefone celular, bip...), assim como utilizar livros, notas ou impressos.
- A identificação do(a) candidato(a) deve ser feita **unicamente** nesta folha, sendo automaticamente eliminado do processo o(a) candidato(a) que se identificar nas demais folhas.
- Ao término, entregar a prova ao fiscal de sala e assinar a lista de presença.
- Verificar se não esqueceu algum objeto.
- Retirar-se imediatamente do local de realização da prova.

DURAÇÃO DA PROVA: 02(DUAS) HORAS

PROVA DE PROFICIÊNCIA LEITORA EM LÍNGUA INGLESA

Leia atentamente as questões abaixo e **responda-as em português, de acordo com o artigo**.
A pontuação de cada questão varia e está explicitada ao fim de cada uma delas:

01. Marque a opção correta: (0,5 ponto)

- a) Demi-glace é um molho translúcido, marrom claro, consistente e com uma textura uniforme que cobre pratos de carne.
- b) Demi-glace é preparado usando apenas ossos.
- c) O tempo de preparação de um demi-glace pode durar mais de um dia devido às suas várias etapas de produção.
- d) O alto teor lipídico do demi-glace protege o produto de se tornar suscetível à oxidação, formando componentes indesejáveis.

02. Escolha a alternativa verdadeira: (1,0 ponto)

- a) Os principais fatores de degradação dos alimentos, além da oxidação lipídica, são mudanças no conteúdo de umidade, perda de valor nutricional, ação de microorganismos e oxidação de pigmentos, que não afetam a vida útil do produto.
- b) Prazo de validade é definido como o tempo até o produto, armazenado sob condições predeterminadas, apresentar mudanças aceitáveis apenas para o fabricante e o consumidor.
- c) O prazo de validade tem conexão direta com planejamento de produção e características de ingredientes e uma conexão indireta com o processamento e o armazenamento.
- d) A oxidação lipídica é uma das principais reações que podem ocorrer durante a produção, armazenamento e distribuição de produtos que tem carne em sua formulação.

03. Marque a assertiva certa: (1,0 ponto)

- a) O molho demi-glace é amplamente utilizado na culinária mundial; portanto, há vários estudos sobre seu prazo de validade.
- b) Os produtos com alto teor de gordura, como o molho demi-glace, são suscetíveis a oxidação lipídica e conseqüente alteração da qualidade sensorial.
- c) A oxidação lipídica gera compostos como aldeídos e derivados, especialmente malonaldeído, embora não sejam prejudiciais à saúde.
- d) O malonaldeído é o menos importante produto da peroxidação lipídica e tem sido usado como oxidante marcador de estresse de produtos cárneos.

04. Quais foram os objetivos desse estudo? (1,5 pontos)

05. Marque a opção correta: (1,0 ponto)

- a) O molho artesanal demi-glace foi desenvolvido em três etapas.
- b) A primeira etapa resultou em um caldo claro que apareceu durante o cozimento dos ossos a 200°C em um forno elétrico.
- c) Depois desse processo, apenas os ossos foram cozidos (60-70°C) por 6 horas com *mirepoix* (cenoura, cebola e aipo), azeite de oliva, alho, folha de louro, alecrim, cebolinha, coentro, pimenta e corante natural de urucum.
- d) O líquido foi resfriado (10°C/12h) para remover a gordura sobrenadante (descartada junto com a fase sólida) e formar o caldo claro.

06. Escolha a alternativa verdadeira: (0,5 ponto)

- a) Durante a segunda etapa, a preparação do molho italiano, a margarina derretida foi homogeneizada com farinha de trigo até formar uma pasta uniforme e lisa (*roux*). Então o caldo claro foi gradualmente adicionado, mexendo continuamente, até formar um molho doce e fortificado.
- b) Durante a terceira etapa, para a preparação do molho demi-glace, uma porção do *mirepoix* (cenoura, cebola e aipo) foi refogada com alho, azeite de oliva e vinho tinto para formar um caldo de legumes. Molho de tomate e vinho tinto seco foram adicionados ao molho italiano. A mistura foi mantida quente (60-70 ° C) para reduzir o volume. A camada de gordura foi removida sempre que aparecia na superfície do molho.
- c) Os aspectos sensoriais foram avaliados considerando os parâmetros visuais (cor e estabilidade) e olfativos (aroma) a cada 15 dias durante 75 dias de armazenamento (t1 a t6).
- d) Análises microbiológicas foram conduzidas de acordo com os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente apenas nos molhos demi-glace artesanais.

07. Como foi feita a análise estatística desta pesquisa? (1,5 pontos)

08. Marque a assertiva certa: (0,5 ponto)

- a) Nos tempos de t1 (0 dias) a t3 (3 dias), os molhos demi-glace artesanal e comercial não apresentaram alteração sensorial, quer visual ou olfativa, sendo classificados como excelentes, totalizando 0 pontos de demérito.
- b) A partir de t4 (15 dias), verificou-se que o molho comercial tinha uma aparência turva, seguida de separação de fases.
- c) A parte superior (óleo) era mais líquida e a parte inferior era mais consistente em t5 (6 dias).
- d) O molho demi-glace artesanal ficou homogêneo durante todo o período de armazenamento, marcando 0 pontos até t5 (60 dias) e 1 ponto de demérito até t6 (75 dias), correspondente à mudança na característica de odor.

09. Marque a opção correta: (0,5 ponto)

- a) Em relação à cor, o molho demi-glace comercial mostrou uma ligeira mudança em t6 (75 dias), enquanto o molho demi-glace artesanal manteve a cor original até o final do estudo.
- b) Em relação ao parâmetro olfativo, observou-se que, de t5 (6 dias), o molho demi-glace comercial mudou o odor característico do produto original, evoluindo a um odor desagradável em t6 (15 dias). Por outro lado, o molho demi-glace artesanal foi descrito com um odor diferente do característico do produto original somente em t6 (15 dias).
- c) De acordo com os resultados, tanto o molho demi-glace artesanal quanto o comercial apresentaram uma contagem de coliformes termotolerantes inferior a 3 MPN/g, e ausência de colônias típicas de *Staphylococcus aureus* e *Salmonella* sp. em 25g de amostra durante os 15 dias de armazenamento.
- d) O molho artesanal teve menores teores de malonaldeído (18, 23, 36 e 11%, respectivamente) quando comparado ao molho comercial. Destaca-se que não houve uma semelhança significativa em nenhum momento do armazenamento.

