



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
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: 02/12/2019

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.

## 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) Ano passado, a produção global de espécies aquáticas comestíveis cultivadas foi de 59,9 milhões de toneladas, com o Brasil produzindo 479.399 toneladas, sendo 82,2% da aquicultura continental.
- b) Frutos do mar são importantes para uma dieta saudável devido à presença de ácidos graxos das séries n-2 e n-4, que são precursores das prostaglandinas, tromboxanos e leucotrienos, que têm funções importantes no organismo.
- c) Entre as espécies de peixes consumidas no Brasil, há a tilápia do Nilo, uma espécie que se adapta facilmente às águas salobras e possui baixo nível de colesterol.
- d) Ultimamente, o uso de gomas extraídas de sementes de plantas (galactomananos) tem sido estudado em vários produtos da indústria de alimentos, embora eles não sejam usados para consumo humano.

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

- a) Embora possua diversas propriedades físico-químicas, os galactomananos não são um material versátil, com muitas aplicações.
- b) Em sistemas aquosos simples, eles não são viscosificantes e espessantes eficazes, são apenas excelentes reforçadores e estabilizadores de emulsões.
- c) *Caesalpinia pulcherrima* é amplamente distribuída apenas em regiões temperadas como Índia, Mianmar, Vietnã, Sri Lanka e Península Malaia.
- d) As propriedades dos galactomananos extraídos de sementes de *Caesalpinia pulcherrima* vêm sendo estudadas em vários trabalhos.

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

- a) A análise sensorial, realizada através dos sentidos humanos, visa verificar a aceitação de produtos alimentícios.

- b) As sensações são utilizadas apenas para desenvolver novos produtos em pesquisas.
- c) As sensações são utilizadas apenas avaliar a qualidade dos alimentos pela interação dos órgãos humanos com os alimentos.
- d) As sensações não avaliam a aceitabilidade dos consumidores.

04. Qual o objetivo principal desse estudo? (2,0 pontos)

---

---

---

---

---

---

---

---

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

- a) Apenas o hambúrguer de peixe foi avaliado.
- b) A base de pasta de peixe denominada surimi foi obtida a partir do filé de tilápia do Nilo.
- c) Os ingredientes para preparar apenas o hambúrguer de peixe foram: 1 kg de surimi; 2 g de alho frito desidratado; 20 g de sal refinado; 3 g de glutamato monossódico realçador de sabor; 2 g de açúcar; 2 g de pimenta.
- d) O galactomanano foi obtido no Laboratório de Química, seguindo a metodologia de Damaceno *et al.* (2011).

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

- a) Foram feitas três formulações apenas para o hambúrguer de peixe.
- b) A formulação 1 (F1) continha 1 g.100 g<sup>-1</sup> de goma galactomanana.
- c) A formulação 2 (F2) continha 0,3 g.100 g<sup>-1</sup> de goma galactomanana.
- d) A formulação 3 (F3) continha 5 g.100 g<sup>-1</sup> de goma galactomanana.

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

- a) Os ingredientes foram misturados e a massa formada apenas para o hambúrguer de peixe foi colocada em formas.

- b) Apenas análises microbiológicas foram realizadas.
- c) O hambúrguer de peixe permaneceu cru até o teste sensorial.
- d) Para os testes sensoriais, os hambúrgueres de peixe inteiro foram fritos.

08. Que parâmetros foram observados nas amostras durante as análises físico-químicas? Como os testes foram conduzidos? (1,5 pontos)

---

---

---

---

---

---

---

---

09. Que aspectos foram avaliados no teste de intenção de compra? Como o estudo sensorial foi realizado? Quem participou dele? (1,5 pontos)

---

---

---

---

---

---

---

---

10. A que conclusões os pesquisadores do estudo chegaram? (2,0 pontos)

---

---

---

---

---

---

---

---

**GOOD LUCK!**