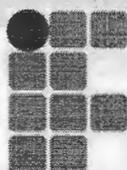




RESERVADO A
COMISSÃO



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CEARA
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: 10/06/2019

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.

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) O cajueiro e seu fruto, a castanha de caju, são agentes-chave do comércio interno brasileiro.
- b) Padrões de qualidade existem para medir a integridade, a cor, o tamanho e o sabor definidos pela Associação das Indústrias Alimentares, mas não influenciam no preço médio de exportação.
- c) 40-45% das amêndoas das castanhas de caju são quebradas durante o processamento, o que leva a sua rejeição e à perda de 27% no preço médio no comércio interno brasileiro.
- d) É importante que os usos das amêndoas das castanhas de caju quebradas sejam identificados para aumentar o valor delas para a indústria.

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

- a) Moraes e Rodrigues (2015) desenvolveram uma bebida alternativa para o leite de cabra utilizando amêndoas das castanhas de caju quebradas.
- b) Todas as pessoas com intolerância à lactose apresentam sintomas graves, como inchaço abdominal e dor, flatulência, diarreia, gases, náuseas e vômito.
- c) Cacau em pó é amplamente utilizado nas formulações de produtos de leite com chocolate, juntamente com açúcar, aroma e outros ingredientes, por isso também poderia ser aplicado em uma bebida semelhante ao leite, obtida a partir das amêndoas das castanhas de caju quebradas de maior valor comercial para obter um produto semelhante a uma bebida de leite com chocolate.
- d) Alguns benefícios para a saúde humana estão associados ao consumo de bebidas ou produtos que contenham cacau, devido à presença de compostos fenólicos como antioxidantes (anti-carcinogênicos) e cardioprotetores.

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

- a) Vários produtos já foram testados e aplicados como substitutos do cacau devido a algumas desvantagens, tais como baixa solubilidade, amargor, baixo teor de gordura saturada e a presença de substâncias estimulantes e alergênicas.
- b) Entre os possíveis substitutos para os aromas de cacau e de chocolate, destaca-se apenas o pó de cupuaçu.
- c) Considerando que a bebida à base de amêndoas das castanhas de caju é uma proposta alternativa para pessoas com restrições alimentares, é relevante estudar o uso do pó de alfarroba devido ao fato de que é um produto natural que foi testado nas formulações de vários alimentos e bebidas como um substituto do cacau em pó.
- d) O pó de alfarroba não é naturalmente doce e requer a adição de menos açúcar industrializado nos produtos nos quais é adicionado.

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

- a) O pó de alfarroba é semelhante ao chocolate em aparência, sendo obtido através da torrefação e moagem de vagens; além disso, contém predominantemente açúcar e fibras, com teor lipídico insignificante.
- b) O pó de alfarroba contém compostos estimulantes e o amargor característico do cacau, além de ter boa solubilidade.
- c) O pó de alfarroba é um ingrediente sem valor nutricional considerável, embora tenha uma alta quantidade de fibras dietéticas e de compostos de fenol.
- d) As fibras solúveis não exercem um papel preventivo contra doenças cardíacas e redução do colesterol sérico enquanto os polifenóis têm atividade antioxidante e estão envolvidos na proteção contra várias doenças cardiovasculares e neurológicas. Portanto, o pó de alfarroba não pode ser usado em produtos funcionais.

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

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

- a) As amostras foram preparadas usando amêndoas das castanhas de caju processadas e água filtrada.
- b) A bebida à base de amêndoas das castanhas de caju foi produzida por imersão e moagem de amêndoas com água filtrada na máquina, processo que ocorreu durante 42 minutos com aquecimento gradual até 95°C e pausas na moagem.
- c) A bebida foi embalada em frascos de polietileno, submetidos à pasteurização a 72°C por 20 minutos em banho-maria, seguido de resfriamento a 4°C em banho de gelo e água. O produto foi armazenado sob refrigeração ($5^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$).
- d) A aplicação do planejamento experimental objetivou estimar a porcentagem viável de substituição de cacau por pó de alfarroba em uma concentração de 2 mg/100 ml e as concentrações de sacarose e carragenina.

07. Descreva os participantes da análise sensorial desse estudo: (1,5 pontos)

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

- a) As amostras (30 mL) foram servidas a $10^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ em vidro acrílico codificado com números aleatórios de dois dígitos.
- b) Água mineral à temperatura ambiente ($20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$) foi fornecida para enxaguamento bucal.
- c) A escala hedônica de 9 pontos foi usada para avaliar a aceitação geral, de acordo com Meilgaard *et al.* (2007).



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE
INSTITUTO DE PESQUISA, INOVAÇÃO E INICIAÇÃO
VIA - CAMPUS DE PERNAMBUCO
COORDENAÇÃO DE MESTRADO EM AGRICULTURA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

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

PROVA DE COMPREENSÃO LEITURA EM LÍNGUA PORTUGUESA

Data: _____

Disciplina: _____

Introdução

- 1. O texto a seguir trata de um assunto de grande importância para a sociedade brasileira. Leia-o com atenção e responda às questões propostas.
- 2. O texto discute a importância da tecnologia de alimentos para a segurança alimentar e nutricional da população. Analise o conteúdo e responda às questões propostas.
- 3. O texto aborda a necessidade de investimentos em pesquisa e desenvolvimento na área de tecnologia de alimentos. Comente sobre a importância desses investimentos e responda às questões propostas.
- 4. O texto menciona a importância da formação de profissionais qualificados na área de tecnologia de alimentos. Comente sobre a importância dessa formação e responda às questões propostas.
- 5. O texto discute a importância da inovação na tecnologia de alimentos. Comente sobre a importância da inovação e responda às questões propostas.