



INSTITUTO FEDERAL
Rio Grande do Norte

Concurso Público para Provimento de Cargos de Professor da Carreira do Magistério de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico do Quadro Permanente de Pessoal do IFRN.

EDITAL Nº 01/2025

EBTT CONCURSO PÚBLICO
PROFESSOR DE ENSINO BÁSICO
TÉCNICO E TECNOLÓGICO



CADERNO DE PROVAS

EBTT – P20

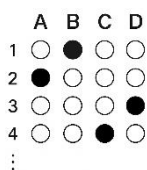
PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

Edital Nº. 01/2025 – REITORIA/IFRN

Data: ___/___/___

INSTRUÇÕES GERAIS PARA A REALIZAÇÃO DA PROVA

- Use apenas caneta esferográfica de tinta na cor preta e fabricada em material transparente.
- Escreva a data, a sua assinatura e o seu número de inscrição no espaço indicado nesta capa.
- A prova terá duração máxima de 4 (quatro) horas, incluindo o tempo para responder a todas as questões do **Caderno de Provas** e preencher as **Folhas de Respostas**.
- O tempo mínimo de permanência na sala de provas é de 1 (uma) hora.
- Antes de retirar-se **definitivamente** da sala, entregue as **Folhas de Respostas** e o **Caderno de Provas** ao fiscal.
- Este **Caderno de Provas** contém, respectivamente, 30 (trinta) questões Objetivas e 01 (uma) questão Discursiva.
- Se o **Caderno de Provas** contiver alguma imperfeição gráfica que impeça a leitura, comunique isso imediatamente ao fiscal, para que seja efetuada de imediato a troca do Caderno.
- Cada questão de múltipla escolha apresenta apenas **uma** resposta correta. Para a marcação da opção escolhida na **Folha de Respostas**, pinte completamente o campo correspondente conforme a figura a seguir:



- Os rascunhos e as marcações feitas neste **Caderno de Provas** não serão considerados para efeito de avaliação.
- Interpretar as questões faz parte da avaliação; portanto, não é permitido solicitar esclarecimentos aos fiscais.
- O preenchimento das **Folhas de Respostas** é de sua inteira responsabilidade.
- A quantidade de questões e respectivas pontuações deste Caderno de Provas estão apresentadas a seguir:

<i>Provas</i>	<i>Número de questões</i>	<i>Pontos</i>
Objetiva de Legislação do Serviço Público Federal	05 questões	70 pontos
Objetiva de Conhecimentos Específicos	25 questões	
Discursiva	01 questão	30 pontos
PONTUAÇÃO TOTAL		100 pontos

ASSINATURA DO CANDIDATO:

NÚMERO DE INSCRIÇÃO:

PROVA DE LEGISLAÇÃO – QUESTÕES DE MÚLTIPLA ESCOLHA

1. Constitui forma de provimento de cargo público, de acordo com a Lei nº 8112/90, a
 - A) recondução, que consiste no retorno do servidor ao cargo de origem, quando invalidada sua demissão por decisão administrativa ou judicial.
 - B) reversão, que consiste no retorno à atividade de servidor aposentado, no mesmo cargo ou cargo resultante de sua transformação.
 - C) readaptação, que consiste no retorno à atividade de servidor aposentado por invalidez, quando junta médica oficial declarar insubsistentes os motivos da aposentadoria.
 - D) reintegração, que consiste na investidura de servidor em cargo de menor complexidade, quando inabilitado em estágio probatório de cargo efetivo originalmente provido.

2. Dentre as hipóteses de afastamento do servidor, a Lei nº 8112/90 prevê a concessão para atividade política e a licença para tratar de assuntos particulares. Sobre tais atos administrativos, é correto afirmar que
 - A) o primeiro é ato discricionário e revogável, enquanto o segundo é ato vinculado e irrevogável.
 - B) ambos são atos discricionários e revogáveis.
 - C) o primeiro é ato vinculado e irrevogável, enquanto o segundo é ato discricionário e revogável.
 - D) ambos são atos vinculados e irrevogáveis.

3. Segundo a Lei nº 8027/90, a conduta do servidor de se ausentar da repartição, durante o expediente, sem prévia autorização da chefia imediata, enseja a aplicação de pena de
 - A) advertência.
 - B) multa.
 - C) demissão.
 - D) suspensão.

4. O Decreto nº 1171/94 aprova o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal. Segundo esse decreto, é dever do servidor público
 - A) contribuir para a previdência social com a alíquota definida em decreto, tendo em vista garantir a futura aposentadoria.
 - B) declarar, anualmente, os bens e fontes de renda que estejam em nome do servidor público, excluindo os de seu cônjuge e dependentes.
 - C) participar de cursos de capacitação e ações de desenvolvimento oferecidos pela administração pública, visando aprimorar suas habilidades e conhecimentos
 - D) comunicar, imediatamente, aos seus superiores, todo e qualquer ato ou fato contrário ao interesse público ou que possa comprometer o serviço.

5. De acordo com a Lei nº 12772/2012, que trata da carreira do Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico (EBTT), a progressão funcional será concedida em conformidade com
 - A) a obtenção de títulos acadêmicos em conjunto com a participação em cursos de aperfeiçoamento e em projetos de pesquisa e extensão.
 - B) a convergência de interstício de tempo na classe e a aprovação em avaliação de desempenho individual.
 - C) a avaliação unilateral da chefia imediata, baseada em critérios de reconhecimento do trabalho do servidor.
 - D) o tempo de efetivo exercício na classe atual, com mínimo de 36 meses, independentemente, de avaliação da chefia imediata.

PROVA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – QUESTÕES DE MÚLTIPLA ESCOLHA

6. Diversas mudanças metabólicas são iniciadas após a colheita de frutos. Em relação à taxa de respiração e ao amadurecimento pós-colheita, os frutos podem ser classificados em
- A) não climatéricos, quando apresentam um aumento significativo na taxa respiratória e na produção de etileno.
 - B) não climatéricos, quando apresentam um rápido aumento da respiração durante a maturação, devido à produção do etileno.
 - C) climatéricos, quando apresentam um aumento significativo na taxa respiratória e na produção de etileno.
 - D) climatéricos, quando apresentam uma diminuição na taxa de respiração durante a maturação e baixa produção de etileno.
7. Alimento seguro pode ser definido como aquele produto que, ao ser ingerido, não vai gerar perigo ao consumidor, pois não possui contaminantes em níveis que possam causar danos. Um exemplo de perigo químico é/são
- A) os fragmentos de ossos de animais presentes em alimentos.
 - B) a salsicha de peru contaminada por lubrificante usado no equipamento.
 - C) a *Listeria monocytogenes* presente em produto pronto para consumo.
 - D) os pedaços de vidro encontrados dentro de embalagem de suco de fruta.
8. Micro-organismos indicadores podem ser utilizados para refletir a qualidade microbiológica dos alimentos em relação à sua vida útil ou à sua segurança. Alguns critérios devem ser considerados na definição de micro-organismos indicadores, tais como o fato de que eles devem
- A) estar presentes como contaminantes naturais do alimento.
 - B) apresentar necessidades de crescimento divergentes às do patógeno.
 - C) ser facilmente distinguíveis de outros micro-organismos da microbiota do alimento.
 - D) estar ausentes quando o patógeno associado estiver presente no alimento.
9. Sabe-se que os micro-organismos podem desempenhar papéis muito importantes nos alimentos, sendo possível classificá-los em grupos distintos. Os micro-organismos capazes de
- A) causar alterações químicas danosas, que resultem em modificações de cor, odor, sabor e textura nos alimentos, são classificados como deteriorantes.
 - B) produzir enterotoxinas durante sua proliferação no alimento, causando intoxicações alimentares, são classificados como deteriorantes.
 - C) modificar as características originais dos alimentos a fim de transformá-los em um novo produto, são classificados como patogênicos.
 - D) aderir à mucosa intestinal, proliferando-se e desencadeando respostas imunológicas que comprometam a integridade do hospedeiro, são classificadas como transformadores.

10. As alterações *post mortem* influenciam a qualidade da carne e podem levar ao desenvolvimento de defeitos, tais como carnes PSE e DFD. A carne do tipo
- A) PSE ocorre quando a glicólise *post mortem* é muito intensa logo após o abate, levando a uma diminuição muito rápida do pH, enquanto a temperatura da carne ainda está elevada.
 - B) DFD ocorre quando há reservas elevadas de glicogênio, levando à intensa glicólise com relativo aumento da formação de ácido lático muscular.
 - C) PSE ocorre quando as reservas de glicogênio encontram-se exauridas, de forma que a glicólise *post mortem* e os valores finais do pH estejam altos.
 - D) DFD ocorre quando a glicólise *post mortem* é muito intensa, levando a uma rápida diminuição do pH logo após o abate, enquanto a temperatura da carne ainda está elevada.
11. A degradação microbiológica das proteínas, resultante de reações, como a desaminação e descarboxilação de aminoácidos, leva à produção de compostos voláteis de odor desagradável nos alimentos e é considerada um processo de
- A) putrefação.
 - B) fermentação.
 - C) rancificação oxidativa.
 - D) rancificação hidrolítica.
12. Alguns constituintes antimicrobianos estão presentes, naturalmente, em certos alimentos. Algumas espécies vegetais apresentam óleos essenciais com atividade antimicrobiana, como é o caso do cravo-da-índia, conhecido por possuir
- A) nisina.
 - B) licopeno.
 - C) xantofila.
 - D) eugenol.
13. Um indivíduo, com uma doença de origem alimentar, apresentou os seguintes sintomas: colite hemorrágica, com dores abdominais severas, e diarreia sanguinolenta, tendo progredido para um quadro mais grave de síndrome urêmica hemolítica. Tais sintomas são característicos de doença causada por
- A) *Staphylococcus aureus*.
 - B) *Escherichia coli* O157:H7.
 - C) *Listeria monocytogenes*.
 - D) *Claviceps purpurea*.

14. O botulismo alimentar é uma enfermidade que resulta da ação de uma potente neurotoxina, produzida pelo *Clostridium botulinum*. As conservas caseiras estão entre os alimentos que oferecem maior risco desse tipo de contaminação à população consumidora, uma vez que podem estar sujeitas a falhas no processamento. Nessas conservas mal processadas, os fatores que favorecem o desenvolvimento dessa doença são
- A) as condições anaeróbias dentro da embalagem e o pH superior a 4,5, os quais podem promover a germinação dos esporos em células vegetativas, que são capazes de produzir a toxina botulínica dentro do recipiente.
 - B) as condições aeróbias dentro da embalagem e o pH inferior a 4,5, os quais podem promover a esporulação das células vegetativas, sendo os esporos capazes de produzir a toxina botulínica dentro do recipiente.
 - C) o potencial de oxirredução positivo (Eh+) dentro da embalagem e o pH superior a 3,5, os quais podem promover a esporulação das células vegetativas, que são capazes de produzir a toxina botulínica dentro do recipiente.
 - D) o potencial de oxirredução negativo (Eh-) dentro da embalagem e o pH inferior a 3,5, os quais podem promover a germinação dos esporos, que são capazes de produzir a toxina botulínica dentro do recipiente.
15. A Resolução RDC nº 724/2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. De acordo com as definições apresentadas por essa legislação, se o padrão microbiológico estabelecer $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$ e $M = 100$, significa que devem ser coletadas
- A) 10 unidades amostrais do alimento.
 - B) 2 unidades amostrais do alimento.
 - C) 5 unidades amostrais do alimento.
 - D) 100 unidades amostrais do alimento.
16. A RDC 275/2002 da Anvisa, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. De acordo com essa legislação, o POP que descreve o procedimento de retirada do mercado dos lotes de produtos que representem risco ou agravo à saúde do consumidor é conhecido como
- A) programa de recolhimento de alimentos.
 - B) controle integrado de lotes.
 - C) sistema de avaliação de riscos ou agravos.
 - D) planejamento de pontos críticos de controle.

17. Na elaboração dos produtos cárneos, um dos objetivos do emprego dos sais de nitrito e nitrato é conferir a coloração rósea aos produtos curados cozidos. Nas reações de cura,
- A) o nitrito é convertido em nitrato, sendo transformado em ácido nitroso e, sequencialmente, em óxido nítrico, que se liga à mioglobina da carne e forma o nitrosohemocromo, o qual, pelo aquecimento, transforma-se em nitrosomioglobina.
 - B) o nitrato é convertido a nitrito, sendo transformado em ácido nitroso e, sequencialmente, em óxido nítrico, que se liga à hemoglobina da carne e forma a nitrosomioglobina, a qual, pelo aquecimento, transforma-se em metamioglobina.
 - C) o nitrato é convertido a nitrito, sendo transformado em ácido nitroso e, sequencialmente, em óxido nítrico, que se liga à mioglobina da carne e forma a nitrosomioglobina, a qual, pelo aquecimento, transforma-se em nitrosohemocromo.
 - D) o nitrito é convertido em nitrato, sendo transformado em ácido nitroso e, sequencialmente, em óxido nítrico, que se liga à hemoglobina da carne e forma o nitrosohemocromo, o qual, pelo aquecimento, transforma-se em metamioglobina.
18. O tratamento térmico é um dos métodos mais empregados na conservação de alimentos. Para que se possa estabelecer um processamento térmico adequado, é necessário conhecer os parâmetros de resistência térmica dos micro-organismos. Dentre esses parâmetros, está o valor D, que é definido como
- A) o aumento de temperatura necessário para reduzir em 90% o tempo de destruição térmica.
 - B) o tempo, a uma temperatura constante, capaz de duplicar a população de micro-organismos.
 - C) o aumento de temperatura necessário para duplicar a população de micro-organismos.
 - D) o tempo, a uma temperatura constante, capaz de reduzir 90% da população de micro-organismos.
19. No processo de pasteurização lenta, o leite é submetido ao aquecimento indireto entre 63 °C e 65 °C pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria. A agitação é necessária para
- A) evitar a formação de espuma.
 - B) garantir a distribuição uniforme de calor.
 - C) promover a homogeneização dos glóbulos de gordura.
 - D) facilitar a separação do creme de leite.
20. Os óleos vegetais comestíveis são matérias graxas obtidas, na maioria das vezes, de grãos oleaginosos. A etapa do processamento de soja que consiste na esmagadura dos pedaços do grão e resulta na ruptura das suas células é denominada de
- A) quebra dos grãos.
 - B) expansão.
 - C) destilação.
 - D) laminação.

21. As clorofilas são responsáveis pela coloração verde de vegetais frescos e estão ligadas à percepção de qualidade pelo consumidor. Durante o processamento térmico, as clorofilas sofrem
- A) polimerização e consequente formação de melanoidinas.
 - B) descompartimentalização e consequente lixiviação.
 - C) sulfatação e consequente isomerização.
 - D) degradação e consequente formação de feofitinas e pirofeofitinas.
22. A qualidade nutricional e sensorial dos alimentos é impactada negativamente pelas reações de oxidação lipídica. Na fase de propagação da oxidação, ocorre
- A) a hidrólise de ácidos graxos insaturados, que, por serem sensíveis a fatores como luz, calor e oxigênio, degradam-se e causam a rancidez.
 - B) a formação de peróxidos, que são muito reativos e acabam sequestrando moléculas de hidrogênio das moléculas de ácidos graxos insaturados.
 - C) o acúmulo de radicais livres, resultantes da formação de ligações duplas nas cadeias de ácidos graxos insaturados.
 - D) o aumento na concentração de espécies não radicalares pela combinação de dois radicais livres, resultando em redução da velocidade da reação de oxidação.
23. Emulsões são definidas como dispersões de um líquido em outro, e muitos alimentos são emulsões do tipo óleo em água (o/a), como os derivados lácteos, molhos e sopas. O que permite a estabilidade das gotículas de óleo na fase aquosa contínua é a
- A) baixa taxa de repulsão coloidal entre as gotículas.
 - B) presença de surfactantes.
 - C) constante homogeneização do produto.
 - D) propriedade de coalescência.
24. Quando as polifenoloxidasas (PFO) atuam sobre os compostos fenólicos presentes nos alimentos, são formados pigmentos escuros. Essa reação é responsável por alterações na cor, aroma e até mesmo no valor nutricional dos alimentos. Dentre os métodos químicos capazes de prevenir ou mitigar o escurecimento enzimático por inibição das PFO, estão o uso de
- A) agentes quelantes de Cu^{2+} e acidulantes.
 - B) glutatona e irradiação.
 - C) glutatona e acidulantes.
 - D) agentes quelantes de Cu^{2+} e irradiação.

25. No processo de retrogradação, o amido gelificado torna-se, progressivamente, menos solúvel e se observa o aumento da firmeza do gel. A taxa de retrogradação do amido depende de diversas variáveis, incluindo
- A) a proporção de amilose e amilopectina, já que a amilose possui maior tendência à reaproximação molecular.
 - B) a temperatura de resfriamento, que deve ser superior a 10 °C para evitar que o amido se torne insolúvel.
 - C) a presença de tensoativos, que facilitam a formação do gel por favorecerem a associação do amido com as moléculas de água.
 - D) o pH do meio, uma vez que a retrogradação das moléculas de amido torna-se mais acentuada nos valores extremos de pH.
26. Existem dois métodos empregados para a coagulação proteica do leite durante a produção de queijos: a coagulação ácida e a coagulação enzimática. Em ambos os casos, o processo produz uma malha tridimensional de proteínas, que retém outros compostos presentes no meio. Na coagulação enzimática, as enzimas adicionadas
- A) são ativadas devido à produção de ácido láctico pelas bactérias da cultura *starter*, que reduz o pH e promove a hidrólise das micelas de caseína.
 - B) complementam a ação de coagulação iniciada pela cultura *starter*, hidrolisando as alfa-caseínas e provocando a redução da sua interação com o fosfato de cálcio.
 - C) sequestram o cálcio da micela de caseína, promovendo menor interação das proteínas com a água, maior interação intermolecular e conseqüente formação do coágulo.
 - D) atuam em sítio específico das kappa-caseínas, desestabilizando a micela de caseína pelo aumento das forças hidrofóbicas, o que resulta na agregação proteica.
27. Uma indústria de processamento de frutas está implementado novo projeto que visa produzir frutas desidratadas, tendo como principal foco a manutenção do valor nutricional e dos atributos organolépticos das matérias-primas. Com base nos objetivos da indústria, o método que melhor atende aos requisitos de qualidade para o produto final é a
- A) atomização por *spray drying*, que promove a rápida evaporação da água. Como o tempo de contato das partículas com a alta temperatura é relativamente curto, a pulverização proporciona a proteção dos nutrientes do produto.
 - B) secagem em esteiras, com o emprego de ar quente insuflado sob e sobre o alimento. Nesse método, o alimento passa pelo equipamento rapidamente, portanto o efeito do calor sobre a matriz alimentícia e os nutrientes é controlado.
 - C) liofilização, que se baseia no congelamento, sublimação e secagem a vácuo. O emprego de baixas temperaturas e ausência de ar atmosférico são condições ideais para a preservação das características químicas do alimento.
 - D) secagem por calor a vácuo, que utiliza aquecimento por serpentina ou resistência elétrica e permite a eliminação eficiente do vapor formado na câmara. Como o método evita a deposição do vapor na superfície do alimento, preserva as suas características sensoriais.

28. As prolaminas e glutelinas são proteínas que compõem cereais como trigo, aveia, cevada e centeio. Elas podem interagir entre si por meio de ligações covalentes e não covalentes para formar o complexo do glúten, que apresenta importantes propriedades viscoelásticas. A composição de aminoácidos dessas proteínas é caracterizada por
- A) presença de mais de 50 % de resíduos sulfurados, o que favorece a formação de pontes dissulfeto.
 - B) baixa concentração de resíduos positivos e negativos, conferindo baixa solubilidade ao glúten.
 - C) alta concentração de resíduos aromáticos, propiciando a reação de Maillard durante o aquecimento.
 - D) quantidades elevadas de aminoácidos ácidos, que intensificam as propriedades de interface.
29. Pesquisas apontam que o alho (*Allium sativum*) é rico em compostos organossulfurados que parecem estar relacionados com a redução da pressão arterial, agindo como fatores moduladores e proporcionando efeito benéfico sobre a função vascular. O principal composto organossulfurado proveniente do alho é a alicina, que está presente na sua forma inativa, sendo
- A) ativada pela presença de gorduras, por isso é aconselhado o preparo do alho em meio lipídico.
 - B) ativada pelo calor, por isso é aconselhado o preparo do alho na forma refogada ou cozida.
 - C) convertida enzimaticamente a composto bioativo, durante a mastigação, pelas enzimas da saliva.
 - D) convertida enzimaticamente a composto bioativo, após o corte ou amassadura do alho, pela aliinase.
30. Leia a notícia a seguir.

No ano de 2023, foram apreendidos 16 mil litros de suco de laranja integral em um estabelecimento produtor do estado de Santa Catarina. Foram constatadas adulterações por diluição e adição de açúcares não provenientes de laranja.

Ministério da Agricultura e Pecuária. **Mapa apreende 16 mil litros de suco de laranja integral adulterados.** Publicado em 10/02/2023. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/fiscalizacao-apreende-16-mil-litros-de-suco-de-laranja-integral-adulterados>>. Acesso em: 30 mar. 2025.

A Instrução Normativa MAPA Nº 49 de 26/09/2018 estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade de Suco e Polpa de Fruta em todo o território nacional. Além da proibição das adulterações identificadas na notícia acima, essa legislação também veda a

- A) presença de contaminação por bolores e leveduras, mesmo que a contagem não ultrapasse níveis considerados baixos (10 UFC/g).
- B) utilização do bagaço restante da primeira extração física do suco para a obtenção de ingredientes para fins industriais.
- C) adição de açúcar ao suco desidratado e ao suco concentrado ou aos respectivos sucos usados na obtenção desses produtos.
- D) reincorporação, em sucos concentrados, de substâncias aromáticas e componentes de sabor voláteis que foram perdidos durante o processo de concentração.

PROVA DISCURSIVA – QUESTÃO ÚNICA

Leia o excerto a seguir.

Em seu Projeto Político-Pedagógico (PPP), o IFRN

assume a necessidade de implementar um processo educativo que desvele práticas mediadoras e emancipatórias, capazes de contemplar, em consonância com o rigor científico e com a omnilateralidade humana, as dimensões culturais, linguísticas, artísticas, sociais, técnicas e tecnológicas. A educação, assim entendida, só é possível se “[...] esforçar-se no sentido da desocultação da realidade. Desocultação na qual o homem existencialize sua real vocação: a de transformar a realidade”. (FREIRE, *apud*, IFRN, 2012, p. 48).

Esse posicionamento fundamenta-se tanto nos princípios e nas diretrizes orientadores da prática pedagógica quanto nas concepções de ser humano, de sociedade, de cultura, de ciência, de tecnologia, de trabalho e de educação assumidas pelo IFRN e explicitadas em seu PPP (IFRN, 2012, p. 33-48).

PROPOSTA DE PRODUÇÃO TEXTUAL

Considerando a relevância da discussão sobre currículo integrado no âmbito da Educação Profissional e Tecnológica brasileira, escreva um **texto argumentativo** em que seja apresentado um ponto de vista sobre **a relação entre a formação humana integral fundamentada na omnilateralidade/politecnia e o posicionamento institucional exposto no PPP do IFRN.**

ORIENTAÇÕES ÀS PESSOAS CANDIDATAS

Sua produção textual deverá atender aos seguintes critérios:

- ser redigida no espaço destinado à versão definitiva na Folha de Resposta;
- ser redigida na norma-padrão (linguagem culta) da língua portuguesa escrita;
- ser redigida em prosa (e não em verso);
- conter, no mínimo, 20 (vinte) e, no máximo, 30 (trinta) linhas; e
- não estar assinada (nem mesmo com pseudônimo).

ATENÇÃO!

Será atribuída **NOTA ZERO** à produção textual em **qualquer UM** dos seguintes casos:

- se o espaço destinado ao texto definitivo na Folha de Resposta estiver em branco;
- se for redigida fora do espaço destinado ao texto definitivo na Folha de Resposta;
- se for redigida de forma ilegível;
- se não for redigida com caneta esferográfica de tinta na cor preta;
- se contiver quantidade mínima inferior a 20 (vinte) linhas;
- se fugir ao tema central ou à proposta da questão; e
- se contiver identificação da pessoa candidata fora do espaço reservado para esse fim.

RASCUNHO

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	