

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEMIRIM / ES

PROVA DISCURSIVA

**CARGO: S10 – ENGENHEIRO AGRÔNOMO**

A Prova Discursiva possui caráter eliminatório e classificatório e valerá 20 (vinte) pontos.

Para efeito de avaliação da Prova Discursiva, serão considerados os aspectos formal, textual e técnico e os itens de avaliação discriminados a seguir.

ASPECTOS	ELEMENTOS DE AVALIAÇÃO DA PROVA DISCURSIVA	PONTOS
1) Formal	Domínio da norma culta da língua, no seu registro formal; pontuação, ortografia, concordância, regência, uso adequado de pronomes, emprego de tempos e modos verbais.	2
2) Textual	Respeito à estrutura da tipologia textual solicitada, paragrafação; uso adequado de conectivos e elementos anafóricos, observância da estrutura sintático-semântica dos períodos.	2
3) Técnico	Compreensão da proposta, seleção e organização de argumentos, progressão temática coerente, propriedade vocabular, demonstração de conhecimento relativo ao assunto específico tratado na questão, concisão, clareza, apropriação produtiva e autoral do recorte temático.	16
TOTAL		20

PADRÃO DE RESPOSTA

**No que se refere a “Considerações gerais”** deve-se escrever a importância do armazenamento em termos financeiros e de qualidade e operações de armazenamento (temporário, médio e longo prazo).

**No que se refere a “Objetivos e duração do armazenamento”** descrever os objetivos do armazenamento, condições de armazenamento e qualidade do produto; amadurecimento e taxa respiratória. Citar sobre excedentes e abastecimento de mercado. Pode-se citar algum produto como exemplo.

**No que se refere a “Armazenamento refrigerado (sistema, manutenção, controle da temperatura e umidade relativa)”** escrever sobre: a retirada do calor do produto; decaimento da qualidade comestível e atributos de qualidade; e redução da taxa metabólica; como funciona o sistema com refrigerantes para abaixamento da temperatura, o qual envolve custos; a vida útil da instalação e manutenção preventiva e capacidade do sistema; quantidade de produto a ser armazenado para o controle da temperatura e remoção do calor de campo e vital; controle da umidade relativa dentro dos parâmetros de qualidade do produto;

**No que se refere a “Controle e modificação da atmosfera (composição de gases, vedação e monitoramento)”** em termos, principalmente de O<sub>2</sub> e CO<sub>2</sub>, afim de, prolongar o armazenamento e a qualidade do produto comestível; comentar sobre atmosfera controlada e atmosfera modificada; citar sobre as percentagens de composição dos gases na atmosfera de armazenamento, bem como, sua vedação e o controle e monitoramento da concentração de gases (com analisadores de O<sub>2</sub>, por exemplo).