

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS – PPGCTA

O Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos divulga o **RESULTADO PARCIAL DA PROVA ESCRITA** do Processo de Seleção para o Mestrado/2019 (Edital nº 01/2019 aprovado pela 8ª Reunião do Colegiado do PPGCTA, em 21 de novembro de 2019).

NOTAS DA PROVA ESCRITA

CÓDIGO ALFANUMÉRICO	NOTA	SITUAÇÃO
142536	5,51	REPROVADO
0402LS	6,55	APROVADO
0834VD	3,79	REPROVADO
09G3E2	3,79	REPROVADO
1202CR	3,79	REPROVADO
1704ML	5,51	REPROVADO
1998RL	3,45	REPROVADO
1VA4PG	4,48	REPROVADO
33CE44	2,76	REPROVADO
4B9I9D	5,17	REPROVADO
4R4M15	4,83	REPROVADO
5A2M87	4,83	REPROVADO
6029RU	3,79	REPROVADO
65356R	6,90	APROVADO
9M10J4	4,83	REPROVADO
A12B20	4,14	REPROVADO
A1J3D8	7,24	APROVADO
A345BC	5,17	REPROVADO
AVA253	4,83	REPROVADO
AVCSM9	4,14	REPROVADO
B07MI2	3,45	REPROVADO
B1F2C3	5,51	REPROVADO
CA2001	4,48	REPROVADO
DER085	6,90	APROVADO
FD1606	6,55	APROVADO
G4G4G4	6,21	APROVADO
GERM30	4,48	REPROVADO
GF6CC9	3,10	REPROVADO
I16E13	6,55	APROVADO
I1K3M4	4,83	REPROVADO
IIA001	5,51	REPROVADO
J5DM38	3,79	REPROVADO

JAC018	3,45	REPROVADO
JAM023	6,55	APROVADO
JCES16	3,45	REPROVADO
JNR276	7,24	APROVADO
JOA016	6,21	APROVADO
KMT192	4,48	REPROVADO
LAMD10	6,21	APROVADO
LJL083	7,59	APROVADO
LU0416	6,55	APROVADO
M25JB9	7,59	APROVADO
M2R5S0	2,07	REPROVADO
M9C394	3,79	REPROVADO
ME1109	5,51	REPROVADO
MEMPS5	5,86	REPROVADO
MEST23	6,90	APROVADO
N10127	6,55	APROVADO
NV2520	3,79	REPROVADO
P3L0T1	6,55	APROVADO
Q4K199	6,21	APROVADO
R19C06	6,21	APROVADO
SI2606	7,59	APROVADO
V3RA15	5,51	REPROVADO

NOTA: Por decisão consensual da Comissão de avaliação do processo seletivo, a questão nº 24 do caderno de questões A e a questão nº 23 do caderno de questões B foi anulada. A pontuação referente a esta questão foi redistribuída entre as demais, sendo a nota recalculada considerando-se apenas o número de questões válidas (29 questões). O motivo da anulação da referida questão se deve ao fato de a mesma possuir 5 assertivas (I, II, III, IV e V), dentre as quais a assertiva “V” não constava em nenhuma das alternativas (A, B, C ou D), o que pode ter induzido o(s) candidato(s) a erro, conforme pode ser visualizado a seguir:

CADERNO DE QUESTÕES A:

QUESTÃO 24. (Adaptada do concurso IFPB/2013) Considerando as principais anomalias dos processos *post-mortem* e sua relação com a qualidade da carne, analise as proposições a seguir.

- I. Em carnes PSE, a queda brusca do pH, associada à alta temperatura do músculo, no momento do abate, provoca a precipitação das proteínas e, conseqüentemente, a redução da capacidade de retenção de água pela carne.
- II. Em virtude da redução na capacidade de retenção de água e da exsudação da água do interior para a superfície da carne, a carne PSE apresenta-se pálida, mole e exsudativa.
- III. O estresse dos animais antes do abate provoca uma redução das reservas de glicogênio dos músculos, o que resulta em carnes com pH alto, mais suscetíveis à deterioração microbológica.
- IV. A carne DFD apresenta alta capacidade de retenção de água e cor escura.

V. Fatores pré-abate como genética, nutrição e manejo podem influenciar significativamente na incidência da carne PSE, anomalia que ocorre exclusivamente em suínos.

Está **CORRETO** o que se afirma apenas em:

- | | |
|-------------|---------------------|
| A. I e II. | B. II e III. |
| C. II e IV. | D. I, II, III e IV. |

CADERNO DE QUESTÕES B:

QUESTÃO 23. (Adaptada do concurso IFPB/2013) Considerando as principais anomalias dos processos *post-mortem* e sua relação com a qualidade da carne, analise as proposições a seguir.

- I. Em carnes PSE, a queda brusca do pH, associada à alta temperatura do músculo, no momento do abate, provoca a precipitação das proteínas e, conseqüentemente, a redução da capacidade de retenção de água pela carne.
- II. Em virtude da redução na capacidade de retenção de água e da exsudação da água do interior para a superfície da carne, a carne PSE apresenta-se pálida, mole e exsudativa.
- III. O estresse dos animais antes do abate provoca uma redução das reservas de glicogênio dos músculos, o que resulta em carnes com pH alto, mais suscetíveis à deterioração microbológica.
- IV. A carne DFD apresenta alta capacidade de retenção de água e cor escura.

V. Fatores pré-abate como genética, nutrição e manejo podem influenciar significativamente na incidência da carne PSE, anomalia que ocorre exclusivamente em suínos.

Está **CORRETO** o que se afirma apenas em:

- | | |
|-------------|---------------------|
| A. I e II. | B. II e III. |
| C. II e IV. | D. I, II, III e IV. |

Coordenação do PPGCTA.

João Pessoa, 19 de fevereiro de 2020.