

## Padrão de Resposta – TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA

O que se espera do estudante:

### Questão 38

Observação I – O vestiário não deve apresentar acesso direto à área de produção, a fim de se evitar a contaminação cruzada.

Observação II – Falta separação física entre a recepção da matéria-prima e a área de processamento; instalação de pedilúvio e lava-botas para reduzir a contaminação na área de processamento.

Equipamento – Pasteurizador

### Questão 39

Pele: secagem, moagem, adição em produtos da panificação como nutriente adicional.

Semente: extração de óleo comestível.

Frutos não-selecionados: fabricação de geléia ou doce em massa (pelo alto teor de pectina, são adequados para gelificação).

Todos os resíduos podem ser utilizados para alimentação animal ou adubação (fabricação de adubo orgânico).

### Questão 40

Pergunta a) – Fazer um estudo de mercado e viabilidade técnica e econômica.

Pergunta b) – Queijo muçarela e manteiga ou outros produtos lácteos (exceto leite C), desde que justificados adequadamente. O leite rico em proteína apresenta um maior rendimento na fabricação de queijos, e, no município, não existe outro fabricante. O queijo muçarela deve ser fabricado com leite com um teor de gordura de 3,0%, portanto sobriam 2,2% de gordura, que poderiam ser retirados e destinados à fabricação de manteiga, pois, no município, não há fornecedor de manteiga.

Pergunta c) – Pasteurização, uma vez que destrói todos os organismos patogênicos presentes no leite e é uma alternativa economicamente viável.

Pergunta d) – Mão-de-obra, matéria-prima, insumos, tributos, custos de comercialização, energia elétrica, embalagem, depreciação, custo de distribuição.