

**PROVA DISCURSIVA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**  
**EXPECTATIVA DE RESPOSTA - P28-ZOOTECNIA**

**QUESTÃO 1**

Para responder plenamente à questão, espera-se que o/a candidato/a desenvolva a sua resposta, de forma a abordar e explicar os itens listados abaixo.

Rebaixamento:

- Consiste na broca manual de espécies lenhosas de reconhecido valor forrageiro, tornando essas plantas disponíveis ao alcance dos animais. O corte deverá ocorrer durante a estação seca, devendo ser rebaixada as espécies de reconhecido valor forrageiro, tais como sabiá, mororó, jurema-preta. Nessa técnica, espera-se a manutenção de 400 árvores por hectares. A altura de corte deverá ser de no máximo 10 cm. Técnica mais adequada ao pastoreio dos caprinos e bovinos.
- Visa aumentar a disponibilidade da forragem de árvores e arbustos; melhorar a qualidade bromatológica da dieta dos animais; extensão da produção de folhagem verde na época seca.

Raleamento:

- Consiste do controle seletivo de espécies lenhosas, com o objetivo de reduzir o sombreamento e a densidade de árvores e arbustos indesejáveis, permitindo a maior penetração de luz solar sobre o solo, favorecendo o crescimento do estrato herbáceo. Nessa técnica, espera-se a manutenção de 400 árvores por hectares. Há três tipos de raleamento, em faixas, savanas e bosquetes. Técnica mais adequada à exploração por bovinos e ovinos. Devem ser mantidas as espécies de valor forrageiro, as de sistema radicular profundo e as de valor madeireiro ou paisagístico.
- Visa aumentar a produção de forragem das herbáceas.

Enriquecimento:

- Consiste na introdução de forrageiras nativas e/ou exóticas adaptadas às condições do local. É iniciado com o raleamento da vegetação lenhosa no final da estação seca. Poderão ser introduzidas plantas nativas e exóticas, pertencentes a famílias das gramíneas e das leguminosas, adaptadas como a leucena, algaroba, gliricídea, capim buffel, capim corrente, capim gramão, e capim andropogon. Nessa técnica, espera-se a manutenção de 150 a 200 árvores por hectares.

Visa aumentar a produção de forragem das herbáceas, com melhoria da qualidade bromatológica.

**QUESTÃO 2**

Para responder plenamente à questão, espera-se que o/a candidato/a desenvolva a sua resposta, de forma a abordar e explicar os itens especificados abaixo.

Mel

- Etapas do fluxograma: Depois de retiradas do campo e transportadas à casa de mel (ou unidade de extração de produtos apícolas U.E.P.A.), as melgueiras devem ser empilhadas na recepção. Posteriormente, são direcionadas por meio de um óculo para a sala de extração onde, inicialmente na mesa desoperculadora, os favos são desoperculados com garfo desoperculador (ou faca desoperculadora). Logo os quadros (favos) são transferidos para a centrífuga onde o mel é extraído. Ao sair da centrífuga, o mel já passa por uma peneira de aço inoxidável e cai no balde receptor, sendo logo transportado para o tanque decantador, onde deve ficar, por pelo menos 72 horas, para que as impurezas sejam decantadas. Depois dessa etapa, realiza-se o envase que deve ser feito pela parte inferior do tanque decantador em embalagem específica de acordo com o tipo de comercialização e, por fim, a rotulagem contendo os dados exigidos pela normativa.
- Exigências de qualidade: Com relação ao HMF, o valor máximo permitido é de 40 mg/kg (padrão internacional) ou 60 mg/kg (padrão brasileiro), cinzas máximo de 0,6% e umidade máximo de 17 a 20%.

Pólen

- Etapas do fluxograma: Deve ser retirado dos coletores de pólen, colocado em baldes atóxicos e levado imediatamente para congelamento em freezer onde permanece por 48 ou 72 horas com o objetivo de eliminar leveduras, fungos, possíveis ovos e/ou larvas de insetos. Em seguida, realiza-se o descongelamento que deve ser feito em temperatura ambiente. Terminado esse processo, o pólen vai para a estufa a uma temperatura de 40 a 42°C por 8 a 12 horas ou até peso constante. Na próxima fase, procede-se a catação manual, na qual são retiradas as impurezas mais grosseiras como partes de abelhas e outros corpos estranhos. Depois, o pólen vai para a aeração, processo em que se utiliza um jato de ar seco com o objetivo de retirar as impurezas mais leves, ficando pronto para o envase e a rotulagem que devem ser feitos de acordo com o tipo de comercialização da empresa (vidros, sacos, baldes) próprios para tal acondicionamento e a rotulagem, contendo os dados exigidos pela legislação.
- Exigências de qualidade: O pH do pólen desidratado deve estar entre 4 e 6, e a umidade máxima permitida é de 4%.