



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
RIO GRANDE DO NORTE



CONCURSO PÚBLICO  
Grupo Magistério

**CONCURSO PÚBLICO IFRN 2011 – DOCENTE**  
**EDITAL Nº 12/2011 – REITORIA IFRN**

**Expectativa de Respostas**  
**Engenharia de Pesca**

**QUESTÃO 01**

**a) (7,5 pontos)**

Podemos considerar como principais embarcações de pesca utilizadas no Brasil aquelas com redes de cerco (conhecidos como cercadores), com redes de emalhar ou emalhe, também chamadas de rede de espera, com redes de arrasto (exemplos: arrastão lateral, pela popa ou de plumas, também chamado tangoneiro), com aparelhos de anzol (exemplos: linha de mão, salto e vara, também conhecida como de isca viva, espinhel ou palangre, e corrico ou linha de corso), com armadilhas (exemplos: covos e manzuás). E, ainda temos aquelas embarcações polivalentes, que utilizam duas ou mais artes e diferentes métodos de pesca.

**b) (7,5 pontos)**

Estabilidade, navegabilidade e tranquilidade definem as qualidades náuticas, cujas mesmas, respectivamente, designam a tendência para voltar à posição direita, quando por ação da ondulação, a capacidade para navegar em segurança e de suportar o mau tempo, e a capacitada para que não dê muito balanço, que inclui muitos fatores como a estabilidade, flutuabilidade, etc. Também podemos considerar mobilidade, manobrabilidade e habitabilidade, que respectivamente dizem respeito à capacidade que um navio tem em mover-se pelos seus próprios meios, dependendo da força propulsora, forma e dimensão do casco e da sua autonomia, a capacidade de um navio guinar, acelerar ou parar em maior ou menor espaço, dependendo da potência do motor, número de hélices e lemes, do tamanho e peso, e as condições para alojar convenientemente os tripulantes e passageiros.

## QUESTÃO 02

**(15 pontos)**

O sal ao entrar em contato com o produto produz um duplo efeito: savorização e saída do excesso de líquido da musculatura, proporcionando proteção na carne deste pescado, evitando assim a proliferação de microrganismos patogênicos. Entende-se por pescado salgado o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura. Há três tipos básicos de salga: úmida e seca e mista.

A salga úmida se realiza preferencialmente com espécies gordas como a anchova e durante todo o processamento, o produto deve ficar imerso em uma solução salina (salmoura), sem contato com o ar, evitando assim a oxidação. Quando se salga a anchova, produz-se uma série de fenômenos conhecidos como maturação, onde se produzem fatores organolépticos como cor, odor e sabor que promovem palatabilidade ao produto final.

A salga seca se aplica para espécies de pescado magro. O produto em contato com o sal sofre perda de líquido da musculatura, chegando à umidade a 10-30%.

O pescado deve ser salgado uniformemente, devendo permanecer em salmoura ou sal em tempo suficiente para que a concentração de sal se distribua de forma uniforme por todo o músculo. O pescado grande deve ser seccionado, filetado ou cortado antes da salga para permitir uma penetração mais eficaz e uniforme do sal.

A salga mista é um processo combinado da salga seca e úmida, sendo realizada por meio da formação de salmoura natural de imersão na qual o pescado irá permanecer. É o processo mais utilizado atualmente, pois não necessita de recipientes especiais para o preparo da salmoura. O pescado é geralmente mantido em tanques de alvenaria com um sistema de pesos para garantir sua imersão na salmoura formada lentamente.

A salga deverá ser efetuada sob temperatura baixa e constante. É importante que o pescado durante o processo de salga não sofra ação de temperaturas extremas muito frias ou muito altas, visando reduzir ao mínimo a degradação microbiana e impedir que a carne se torne amarga ou rançosa.