



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
REITORIA

Avenida Rio Branco, 50 – Santa Lúcia – 29056-255 – Vitória – ES  
27 3357-7500

**CONCURSO PÚBLICO**  
**EDITAL Nº 03 / 2014**

**Professor do Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico**

<b>ÍNDICE DE INSCRIÇÃO</b>	345
<b>CAMPUS</b>	Montanha
<b>ÁREA/SUBÁREA/ESPECIALIDADE</b>	Zootecnia

**PROVA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS | DISCURSIVA**  
**MATRIZ DE CORREÇÃO**

<b>TEMA 05</b>
As exigências energéticas de manutenção dos processos vitais são mais baixas para peixes, comparadas com as de outros animais, uma vez que os mesmos não necessitam manter a temperatura corporal constante e gastam menos energia para a locomoção no meio aquático e para sintetizar e excretar resíduos nitrogenados, o qual é feito na forma de amônia, enquanto que suínos e aves excretam na forma de ureia e ácido úrico respectivamente.
Extrusão é o nome do processo de cozimento baseado em alta pressão, umidade controlada e temperatura elevada (em torno de 150° C).
Importância direta: O processo de cozimento controlado gelatiniza o amido presente na ração e faz com que a mesma flutue, além de aumentar a disponibilidade dos nutrientes contidos nos ingredientes da ração.
Importância indireta: A ação digestiva de organismos aquáticos otimiza a eficiência alimentar, aumenta a digestibilidade da ração e reduz a carga de efluentes que comprometem a qualidade de água.
Dentre os carboidratos, o amido (polímero de glicose) é a principal fonte de energia na ração e é representado principalmente pelo milho.
Principais funções da inclusão dos carboidratos nas rações de peixes: Fonte de energia, serve como precursor de alguns aminoácidos não essenciais e de ácidos nucleicos, além de melhorar a peletização e extrusão da ração o que melhora a estabilidade desses peletes na água.