



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

ÍNDICE DE INSCRIÇÃO	302
CAMPUS	Alegre
ÁREA/SUBÁREA/ESPECIALIDADE	Aquicultura

PROVA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS | DISSERTATIVA MATRIZ DE CORREÇÃO

TEMA 01
Menção das variações dos sistemas do extensivo ao super intensivo;
Sistemas externos abertos (tanque rede)
Capacidade Suporte para produção em tanques rede.
Características dos Tanques rede.
Dimensões dos tanque redes e sua influência na produtividade Posicionamento dos tanque Rede em produção.
Sistemas internos fechados (SRAP)
Vantagens do SRAP: redução na poluição via efluente e no consumo de água; controle total de características físico-químicas da água; prevenção e tratamentos mais eficientes em relação a surtos de doenças, total controle sobre biomassa e manutenção dos níveis produtivos durante o ano todo.
Considerações para implementação dos sistemas: Escolha do terreno, as instalações devem atender o objetivo do projeto, o sistema escolhido deve estar de acordo com a proposta de produção e deve-se levantar todos os procedimentos legais para implantação.
Saúde e riscos de doenças na piscicultura Intensiva: Controle; Quais os principais motivos (Maus hábitos de higiene, falta de quarentena, desinfecção de equipamentos, excesso de pessoas); Principais causadores de enfermidades (Parasitas, Vírus, Bactérias, e Fungos).
Aeração em Sistemas Altamente Intensivos (SAI)
Troca de Água em Sistemas Intensivos (SI)
Tanques em Suspensão Ativa (TSA)
TEMA 02
Cultivo de Tilapias:
Reprodução e Produção de formas Jovens (inversão)
Habito alimentar e manejo nutricional em produção (nível de proteína e quantidade de alimento por fazes

de cultivo e fatores que alteram a quantidade de alimento fornecido diariamente).
Cultivo de Carpas:
Reprodução e Produção de formas Jovens.
Habito alimentar e manejo nutricional em produção (nível de proteína e quantidade de alimento por fazes de cultivo e fatores que alteram a quantidade de alimento fornecido diariamente).
Cultivo de tambaqui:
Reprodução e Produção de formas Jovens.
Habito alimentar e manejo nutricional em produção (nível de proteína e quantidade de alimento por fazes de cultivo e fatores que alteram a quantidade de alimento fornecido diariamente).
Transporte (tipo de transporte, relação densidade de estocagem com tempo de transporte)
Cultivo de pirarucu:
Reprodução e Produção de formas Jovens.
Habito alimentar e manejo nutricional em produção (nível de proteína e quantidade de alimento por fazes de cultivo e fatores que alteram a quantidade de alimento fornecido diariamente).
Transporte (tipo de transporte, relação densidade de estocagem com tempo de transporte)
Cultivo de matrinxá:
Reprodução e Produção de formas Jovens.
Habito alimentar e manejo nutricional em produção (nível de proteína e quantidade de alimento por fazes de cultivo e fatores que alteram a quantidade de alimento fornecido diariamente).
Transporte (tipo de transporte, relação densidade de estocagem com tempo de transporte)
Cultivo de matrinxá:
Reprodução e Produção de formas Jovens.
Habito alimentar e manejo nutricional em produção (nível de proteína e quantidade de alimento por fazes de cultivo e fatores que alteram a quantidade de alimento fornecido diariamente).
Transporte (tipo de transporte, relação densidade de estocagem com tempo de transporte)

TEMA 03
Morfologia e biologia reprodutiva de camarões de água doce:
Morfologia externa: Cefalotórax e abdome (apêndices de manipulação de alimentos, sensoriais, de ataque ou defesa, reprodutivos e de locomoção).
*Não será necessário detalhar informações sobre morfologia interna.
Diferenciação sexual
Ciclo de vida
Estrutura social de machos
Época reprodutiva e comportamento reprodutivo

TEMA 04
Manejo na fase final da produção de camarões de água doce:
Seleção por tamanho antes da estocagem e densidades de estocagem
Controle geral da qualidade da água e manejo da produção primária
Manejo da alimentação
Despesca: despesca seletiva, despesca total e morte por choque térmico.

TEMA 05
Relacionar as variáveis de qualidade da água e discutir a importância de cada uma delas. Falar sobre cada variável, sobre o modo como cada uma interfere com a outra e sobre as medidas de manejo necessárias para manter o padrão de qualidade desejado. Destacar como cada variável interfere no crescimento e na saúde dos

organismos cultivados. Abordadar as seguintes variáveis:

. pH

. temperatura e estratificação térmica

. oxigênio dissolvido

. transparência

. turbidez

. sólidos suspensos

. dureza

. alcalinidade

. amônia, nitrito e nitrato

. nitrogênio

. fósforo



Assinatura Presidente



Assinatura Membro



Assinatura Membro