

MUNICÍPIO DO IPOJUCA

CONCURSO PÚBLICO
Nível Superior

PROVA **M**

CADERNO DE PROVAS
PARTE II

PROVA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

CARGO 26

ENGENHEIRO DE PESCA

ATENÇÃO!

Leia atentamente as instruções constantes na capa da Parte I do seu caderno de provas.

- 1 Nesta parte II do seu caderno de provas, confira atentamente os seus dados pessoais e os dados identificadores de seu cargo transcritos acima com o que está registrado em sua **folha de respostas**. Confira também o seu nome e o nome da prova — Prova M — no rodapé de cada página numerada desta parte II de seu caderno de provas. Caso o caderno esteja incompleto, tenha qualquer defeito, ou apresente divergência quanto aos seus dados pessoais ou aos dados identificadores de seu cargo, solicite ao fiscal de sala mais próximo que tome as providências cabíveis, pois não serão aceitas reclamações posteriores nesse sentido.
- 2 Quando autorizado pelo chefe de sala, no momento da identificação, escreva, no espaço apropriado da **folha de respostas**, com a sua caligrafia usual, a seguinte frase:

O sábio busca o que deseja em si próprio. O tolo busca nos outros.

OBSERVAÇÕES

- Não serão objeto de conhecimento recursos em desacordo com o estabelecido em edital.
- Informações adicionais: telefone 0(XX) 61 3448-0100; Internet — www.cespe.unb.br.
- É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Segundo relatório da Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (CMMAD), publicado em 1987, desenvolvimento sustentável é aquele que atende às necessidades dos presentes sem comprometer a possibilidade de as gerações futuras satisfazerem suas próprias necessidades.

B. Ricardo e M. Lampanili. *Almanaque Brasil socioambiental*. São Paulo: ISA, 2008, p. 440 (com adaptações).

A partir das informações apresentadas no texto, julgue os itens subsequentes.

- 51** O Código Internacional de Conduta para a Pesca Responsável (CICPR), instrumento de aplicação obrigatória pelos países membros da FAO (*Food and Agriculture Organization*), estabelece princípios e recomendações para a gestão da pesca e aquicultura.
- 52** As medidas de ordenamento ou gestão da pesca, comumente utilizadas no Brasil, podem ser agrupadas em medidas que protegem parte selecionada de um estoque e medidas que tratam da limitação dos tamanhos de captura.
- 53** Conforme regulamentação específica do órgão ambiental federal, é permitida a introdução e a reintrodução de espécies ícticas, para fins de cultivo ou repovoamento.

Segundo estatísticas publicadas pelo IBAMA, a aquicultura é uma atividade que, no Brasil, envolve cerca de 100.000 produtores e vem apresentando índices crescentes na produção anual de pescado. Com relação a esse tema, julgue os itens que se seguem.

- 54** Durante o transporte de alevinos, pode-se diminuir a taxa de consumo de oxigênio dissolvido (TCOD), mediante a redução do metabolismo dos alevinos transportados, com o uso de substâncias anestésicas, como o álcool amílico, o MS-22, a quinaldina e o cloral hidratado.
- 55** Os termos larva e pós-larva dizem respeito ao primeiro estágio de desenvolvimento dos peixes, crustáceos ou moluscos, e correspondem à fase de eclosão do ovo.
- 56** Entre as rações utilizadas na aquicultura, aquelas do tipo peletizadas ou extrusadas são consideradas as mais recomendadas, pois oferecem facilidades no manejo dos viveiros, com baixo desperdício, e sem comprometimento da qualidade da água.
- 57** A melhor água para a cultura do peixe é a que possui uma reação ligeiramente alcalina, isto é, pH entre 7 e 8.

Acerca do congelamento, da salga e do enlatamento de pescados como processos de conservação na indústria pesqueira, julgue os seguintes itens.

- 58** O sistema de congelamento lento, diferentemente do congelamento rápido, é o mais recomendado, uma vez que tal procedimento não provoca a formação de cristais de água, os quais causam sérios prejuízos à musculatura do peixe no descongelamento.
- 59** A preservação do pescado salgado depende não apenas da quantidade de sal, mas também do teor de umidade do músculo, que deve ficar em torno de 20%, no máximo.
- 60** A preservação de pescados por enlatamento, além do controle de pH e da umidade, baseia-se na destruição das bactérias e na inativação das enzimas por aquecimento após o fechamento hermético da lata. O tratamento térmico dado ao produto é chamado esterilização comercial e é considerado suficiente para destruir os micro-organismos patogênicos, bem como para deixar inativas as enzimas deterioradoras e cozer o produto.

Sistema de amostragem na pesca é usado para obter estimativas de certas propriedades da população em estudo, o qual será julgado pela precisão das estimativas obtidas. Assim, um bom sistema deve apresentar a distribuição de frequência com pequena variância e a estimativa média próxima do valor real. A diferença entre a estimativa média e o valor real é chamada de vício. Acerca dos procedimentos e das técnicas de amostragem utilizados no monitoramento da pesca, julgue os próximos itens.

- 61** A amostragem de uma população homogênea é ao acaso, quando todos os indivíduos da população têm igual oportunidade de aparecer na amostra.
- 62** Entende-se por população biológica o conjunto dos indivíduos da mesma espécie, ou de espécies diferentes, que vive em um território cujos limites são, geralmente, os da biocenose da qual essas espécies fazem parte.
- 63** Dinâmica quantitativa de uma população se refere à variação, em função do tempo, de sua estrutura quantitativa, isto é, da variação do tamanho e das classes dessa população em um determinado intervalo de tempo.
- 64** A distribuição de frequência representa a porcentagem de indivíduos de uma espécie ou população com relação ao total de indivíduos do ambiente monitorado, sendo que o histograma de distribuição de frequência é considerado dissimétrico quando as espécies são pouco numerosas e igualmente distribuídas.
- 65** No processo de monitoramento da pesca, o cálculo do esforço de pesca e da captura por unidade de esforço (CPUE) fornece índices relacionados com dois importantes parâmetros: a mortalidade por pesca e a abundância (ou densidade) do estoque explorado.

Segundo a bibliografia especializada, estratégia reprodutiva dos peixes é o padrão geral reprodutivo adotado por uma determinada espécie, as quais, por suas diversidades de espécies e de ambiente, desenvolvem uma imensa variedade de estratégias comportamentais durante o processo reprodutivo. Acerca da reprodução das espécies nativas brasileiras, julgue os itens a seguir.

- 66** A maioria dos teleósteos de água doce é ovípara e libera os ovócitos no meio aquático, onde são fertilizados.
- 67** No processo reprodutivo de parte dos peixes de água doce, os embriões contam, para o seu desenvolvimento, com o suporte de nutrientes do vitelo ovocitário.
- 68** Em geral, as espécies migradoras têm desovas parceladas, como forma de proteção de suas proles; e as espécies sedentárias têm desova total.

Com relação aos fundamentos e às ações que tratam do manejo e da gestão de estoques pesqueiros, julgue os itens subsequentes.

- 69** Na busca da sustentabilidade do uso dos recursos pesqueiros, o modelo desenvolvido por Schaefer, qualificado como modelo logístico, demonstra uma correlação entre a mortalidade por pesca e a quantidade de esforço utilizada, considerando ainda, em seus cálculos, as variações econômicas e ambientais.
- 70** Medidas de gestão do uso dos recursos pesqueiros, como a definição de tamanho mínimo e o estabelecimento de defesos, visam à proteção de parte selecionada de um determinado estoque pesqueiro.
- 71** Na pesca da lagosta, no litoral do Nordeste, as medidas de manejo e gestão legalmente definidas pelo órgão ambiental competente dizem respeito ao defeso, ao controle do esforço de pesca, à proibição da pesca com caçoeira e da lagosta ovada, entre outras.
- 72** Os aspectos morfológicos dos indivíduos a serem capturados, em especial o tamanho, são de fundamental importância para a seleção de medidas de manejo relacionadas com as restrições de uso de um determinado trecho de pesca.

Com relação ao manejo da ictiofauna, julgue os itens que se seguem.

- 73** No litoral do Nordeste, algumas espécies consideradas sobre pescadas, como a lagosta e o pargo, estão com o esforço de pesca limitado por ato normativo do órgão federal competente.
- 74** A proteção da piracema por lei federal é uma medida de manejo comumente usada para garantir a reprodução das espécies ícticas consideradas sedentárias.
- 75** Os termos restrições sobre aparelho de pesca e limitação da eficiência de aparelhos de pesca, usados como medidas de manejo e gestão da ictiofauna, são considerados equivalentes.

Na terminologia aquícola entende-se por peixamento a operação que visa ao povoamento, ao repovoamento e à estocagem de coleções d'água, com larvas, pós-larvas, alevinos, juvenis e adultos de peixes, crustáceos, moluscos, mamíferos etc. O peixamento em si consta de uma série de atividades que vai desde a coleta do organismo até sua introdução no ambiente aquático a ser repovoado. Para cada etapa desse procedimento, são necessários cuidados especiais, dos quais depende o sucesso da operação, não podendo, por isso, ser executado por pessoas destituídas de conhecimentos básicos de piscicultura e de limnologia. Acerca dos termos, procedimentos e ações empregados no peixamento ou repovoamento de corpos d'água, julgue os seguintes itens.

- 76** Para fins de peixamento, entende-se por alevino o filhote de peixe, na fase de vida imediatamente posterior à pós-larval e anterior à juvenil que, na maioria das espécies tropicais de água doce, corresponde à idade entre 10 e 100 dias de vida livre.
- 77** Durante a operação de peixamento, a movimentação exagerada da água pode ocasionar o desprendimento de gases tóxicos, como o metano (CH₄), o gás sulfídrico (H₂S) e outros, do fundo do açude, que podem ocasionar a morte de parte dos alevinos ali introduzidos.
- 78** A baixa turbidez da água do ambiente a ser povoado pode provocar a colmatagem das brânquias dos alevinos, causando a morte dos peixes, os quais, por se encontrarem estressados, não conseguem se afastar da zona crítica com a devida rapidez.
- 79** No repovoamento de ambientes aquáticos, o peixe forrageiro, espécie de pequeno porte, serve, geralmente, de alimento a outras espécies consideradas predadoras.
- 80** Segundo norma do IBAMA que regulamenta a introdução, a reintrodução e as transferências de peixes entre ambientes aquáticos, os termos translocação e transferência são considerados sinônimos.

Acerca da legislação federal que regula a pesca e a aquicultura no Brasil, julgue os próximos itens.

- 81** Compete à União, aos estados e aos municípios, de forma concorrente, a regulação da pesca nas águas marinhas brasileiras, conforme estabelecido na Constituição Federal.
- 82** A operação de embarcações estrangeiras em águas brasileiras só é permitida quando decorrente de acordos internacionais.
- 83** O exercício da atividade pesqueira comercial em águas brasileiras só é permitido às pessoas físicas ou jurídicas devidamente registradas junto ao órgão competente do governo federal.
- 84** Segundo lei específica, os trabalhadores da atividade pesqueira, quando atingidos pelos períodos de defeso (parada da pesca), têm direito ao recebimento do seguro-desemprego no valor de um salário mínimo mensal.

Acerca das doenças veiculadas por pescados, julgue os itens a seguir.

- 85** As doenças veiculadas por peixes têm como agentes mais frequentes os de origem bacteriana, além de vírus, parasitas e substâncias tóxicas, como os metais pesados.
- 86** Infecções, intoxicações e toxi-infecções são os principais tipos de mecanismos desenvolvidos por veículos patogênicos decorrentes das doenças transmitidas por alimentos (DTAs). A salmonela é considerada o principal agente, de origem parasitária, transmissor dessas doenças.
- 87** Nos peixes, as infecções micobacterianas são chamadas de tuberculose ou micobacteriose de peixes. A água ou o manuseio inadequado dos indivíduos contaminados com essa infecção, seja na pesca ou na piscicultura, são os principais agentes transmissores dessa infecção para o homem.

Tendo em vista o disposto nas normas de inspeção de produtos pesqueiros, julgue os itens subsequentes.

- 88** Segundo lei federal, a fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, incluindo os entrepostos de pescado, conforme o caso, é de competência dos governos federal, estadual e municipal.
- 89** A apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, incluindo o pescado, deve ser efetivada, pelo agente de inspeção ou fiscalizador, quando tais produtos não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou quando os mesmos forem adulterados.
- 90** A duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos pesqueiros é permitida, nos termos da legislação federal pertinente.
- 91** Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal pode funcionar no país sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade.

Acerca do que dispõe o regulamento técnico federal que trata das boas práticas em estabelecimentos produtores de alimentos, julgue os itens que se seguem.

- 92** O termo contaminação se refere à presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, desde que sejam considerados nocivos à saúde humana.
- 93** É permitido o uso de água não potável para fins de produção de vapor, refrigeração ou combate de incêndio, desde que em tubulações separadas da água potável utilizada diretamente em contato com os alimentos.

Acerca da água a ser utilizada pela indústria pesqueira, julgue os seguintes itens.

- 94** A água a ser consumida pela indústria pesqueira deve obedecer ao padrão de potabilidade estabelecido em ato normativo do Ministério da Saúde.
- 95** O valor máximo permitido no que se refere ao padrão microbiológico de potabilidade da água, para coliformes totais, é de ausência total em amostras de 100 mL em, pelo menos, 50% das amostras examinadas no mês.

No que se refere às práticas relacionadas com a tecnologia, o controle e a avaliação higiênico-sanitária na indústria de pescados, julgue os próximos itens.

- 96** No pescado salgado com baixa qualidade de conservação, a putrefação é causada por micro-organismos contaminantes, enquanto a rancidez, que pode ser combatida com o uso de antioxidantes, é ocasionada pela oxidação da gordura, tornando o produto com aparência, sabor e odor desagradáveis.
- 97** O pescado resfriado é aquele mantido a uma temperatura entre $-0,5$ e $-2,0$ °C, enquanto o pescado congelado sofre tratamentos por processos adequados de congelamento, em temperaturas não superiores a -15 °C, com sua conservação em temperaturas não superiores a -5 °C.
- 98** O tratamento térmico de sardinhas em lata é mais severo que o de esterilização, pois visa a amolecer a espinha, tornando-a comestível.

Acerca das legislações federal e estadual sobre alimentos pesqueiros, julgue os itens a seguir.

- 99** O Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos (VE-DTA) é coordenado, nas esferas federal, estaduais e municipais, exclusivamente pelas secretarias de saúde.
- 100** A prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, de que trata a Lei n.º 1.283/1950, é da competência da União, dos estados, do Distrito Federal e dos municípios.