

CONCURSO PÚBLICO
Nível Superior

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO CEARÁ (ADAGRI)

Cargo 4

FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO ESPECIALIDADE: ENGENHARIA DE PESCA

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

- 1 Ao receber este caderno, confira inicialmente os seus dados pessoais transcritos acima bem como o seu nome e o nome do seu cargo no rodapé de cada página numerada deste caderno. Em seguida, verifique se ele contém a quantidade de itens indicada em sua folha de respostas, correspondentes às provas objetivas. Caso o caderno esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, ou apresente divergência quanto aos seus dados pessoais ou aos dados identificadores do 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:**
Não tenha pressa, ouça e veja o que está ao alcance das mãos.
- 3 Não se comunique com outros candidatos nem se levante sem autorização de fiscal de sala.**
- 4 Na duração das provas, está incluído o tempo destinado à identificação — que será feita no decorrer das provas — e ao preenchimento da folha de respostas.**
- 5 Ao terminar as provas, chame o fiscal de sala mais próximo, devolva-lhe a sua folha de respostas e deixe o local de provas.**
- 6 A desobediência a qualquer uma das determinações constantes no presente caderno ou na folha de respostas poderá implicar a anulação das suas provas.**

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.

- De acordo com o comando a que cada um dos itens a seguir se refira, marque, na **folha de respostas**, para cada item: o campo designado com o código **C**, caso julgue o item **CERTO**; ou o campo designado com o código **E**, caso julgue o item **ERRADO**. A ausência de marcação ou a marcação de ambos os campos não serão apenadas, ou seja, não receberão pontuação negativa. Para as devidas marcações, use a **folha de respostas**, único documento válido para a correção das suas respostas.

CONHECIMENTOS BÁSICOS

- 1 Não há personagem mais criticado na sociedade contemporânea que o político. De fato, os políticos são, muitas vezes, responsáveis por diversas mazelas sociais. Mas
4 uma coisa não deve ser esquecida: são os cidadãos que elegem seus representantes, o que lhes dá o poder de premiar os melhores e punir os piores.

Fernando Abrucio. **Porque o eleitor deve mudar a forma de votar**. In: *Época*, 11/8/2008. p. 56. (com adaptações).

Com referência ao texto, julgue os itens a seguir.

- 1 Não haveria prejuízo para a correção gramatical se a oração “Mas uma coisa não deve ser esquecida” (ℓ.3-4) estivesse escrita da seguinte forma: **Mas não se deve esquecer uma coisa**.
- 2 Na linha 5, o pronome “lhes” refere-se à expressão “seus representantes”.
- 3 Na linha 3, o termo “por diversas mazelas sociais” complementa o sentido do vocábulo “responsáveis”.
- 4 A palavra **enfermidades** é um sinônimo, entre outros, do vocábulo “mazelas” (ℓ.3).
- 5 Na linha 1, caso o termo “personagem” estivesse empregado no plural, a forma verbal “há” deveria ser substituída pela forma na 3.^a pessoa do plural.

Os itens a seguir foram adaptados de texto publicado na revista **Época**, de 11/8/2008. Julgue-os quanto à correção gramatical.

- 6 Vários vícios políticos começam na relação que os eleitores estabelecem com seus candidatos na época da eleição. Sem que se mude a maneira como as pessoas definem seu voto, a eterna ladainha contra os políticos vai permanecer estéril.
- 7 Dois tipos de escolha eleitoral alimenta a descrença na política. O primeiro vincula-se ao modelo paternalista-clientelista. São aqueles eleitores que votam a espera da defesa de seu interesse mais imediato.
- 8 Um padrão eleitoral perverso é o do “desinteressado pela política”. A visão deste é fatalista, baseada no argumento “meu voto não muda nada” ou no lema “os políticos são todos iguais”.
- 9 Em uma versão mais benigna, serão aprovados os políticos, se caso garantam o posto de saúde ou a linha de ônibus para sua clientela. Em uma versão mais maligna, os representantes serão reeleitos se obterem alguma benesse mais palpável ao eleitor, como um emprego público.

- 1 Nosso primeiro contato com os índios juruna falhou. Descíamos o Xingu e, abaixo do rio Maritsauá, vimos um acampamento na praia, muito bonito. Fomos até lá e os
4 índios fugiram em canoas. Saímos com nossos barcos a motor atrás de uma canoa com dois índios. Quando perceberam que estavam sendo seguidos, encostaram a canoa
7 na margem e fugiram para a mata.

Visão, 10/2/1975.

Com base no texto, julgue os próximos itens.

- 10 Pressupõe-se que houve mais de uma tentativa de contato com os índios juruna.
- 11 Seria mantida a correção gramatical do parágrafo caso fosse inserida uma vírgula após a oração “Fomos até lá” (ℓ.3).
- 12 O parágrafo acima é predominantemente argumentativo.

- 1 A tintura do alecrim-pimenta é um medicamento fitoterápico, ou seja, produzido exclusivamente de matéria-prima ativa vegetal. O líquido, obtido após a
4 maceração das folhas e o descanso em uma solução com álcool, é indicado para muitas aflições.

Phydia de Athayde. **Chá também cura**. In: *CartaCapital*, 11/2/2009. p. 28.

Com relação ao texto acima, julgue os itens a seguir.

- 13 Nas palavras “fitoterápico” (ℓ.2), “líquido” (ℓ.3) e “álcool” (ℓ.5), foi empregada a mesma regra de acentuação gráfica.
- 14 As vírgulas empregadas após os vocábulos “líquido” (ℓ.3) e “álcool” (ℓ.5) isolam uma oração que tem valor explicativo.
- 15 Sem prejuízo para a correção gramatical do texto, a palavra **medicamento** poderia ser inserida imediatamente antes da forma verbal “produzido” (ℓ.2).
- 16 A correção gramatical do texto seria mantida se, no trecho “após a maceração” (ℓ.3-4), fosse empregado acento indicativo de crase, dado que a expressão nominal está antecedida da palavra “após”, a qual faculta o uso desse acento.

Considerando as normas que regem a redação oficial, julgue os próximos itens.

- 17 No caso de o destinatário de expediente oficial ser uma alta autoridade do Poder Executivo, Legislativo ou Judiciário, o remetente, quando a ele se dirigir, deve empregar o pronome de tratamento **Vossa Excelência**.
- 18 No serviço público, o expediente oficial é o principal meio de comunicação interna, ou interdepartamental.

Com relação à informática e Internet, julgue os itens a seguir.

- 19 *Freeware* são *software* sem qualquer proteção de direitos autorais, que podem ser utilizados sem restrição de uso e de código fonte.
- 20 Um computador pode ser protegido contra vírus por meio da instalação de *software* específicos como, por exemplo, Norton Anti-virus, McAfee Security Center e AVG, que identificam e eliminam os vírus.
- 21 Os aplicativos de correio eletrônico instalados no computador dos usuários permitem acessar e armazenar localmente as mensagens do servidor de *e-mail*, com a opção de manter ou não uma cópia no servidor. Dessa forma, as mensagens podem ser novamente acessadas a partir do computador local, que não precisa estar conectado à Internet.
- 22 O Windows Explorer é uma ferramenta que permite o acesso aos diretórios e arquivos armazenados localmente em um computador. Dessa forma, por meio desse aplicativo não é possível o acesso de arquivos gravados em outras estações ou servidores, tampouco o acesso à Internet.

Julgue os itens seguintes, com relação ao sistema operacional Linux e ao BOffice.

- 23 O sistema Linux permite a alteração do código-fonte para a criação de um novo *kernel*, com a finalidade, por exemplo, de se obter uma maior autonomia de controle de *hardware* dos computadores.
- 24 O Linux é utilizado por usuários de computadores do tipo PC pela facilidade de alterações e inclusões de novas funcionalidades. No entanto, o Linux não pode ser empregado em servidores pertencentes a uma rede de comunicação.
- 25 Calc é a calculadora do BOffice que pode ser utilizada tanto para cálculos simples como avançados, mas não disponibiliza opção de formatação ou edição de planilhas eletrônicas. No entanto, esse aplicativo permite, caso necessário, exportar a planilha para ferramenta específica de edição, como, por exemplo, o Excel do MS Office.
- 26 Os comandos do Linux `mkdir`, `rm`, `mv` e `ls` permitem, respectivamente, criar diretórios, renomear arquivos, limpar a tela e enviar arquivo para impressão.

As pesquisas em torno do DNA recombinante, além de permitir o surgimento de novas práticas científicas e tecnológicas, abrindo novo campo, denominado biotecnologia, desencadearam transformações profundas no comportamento ético da sociedade civil, diante das questões que a manipulação genética traz para o homem. Acerca da transgenia, julgue os itens subsequentes.

- 27 A soja transgênica Roundup Ready possui um gene resistente ao herbicida paraquat, princípio ativo do produto comercial Roundup®, o que permite que o produtor aplique esse produto para controle das plantas daninhas sem prejudicar o desenvolvimento da lavoura.
- 28 Propor o código de ética das manipulações genéticas é atribuição da Comissão Técnica Nacional de Biossegurança (CTNBio), ligada ao Ministério da Ciência e Tecnologia.
- 29 Os alimentos transgênicos de grande importância econômica incluem o milho dourado, que tem grande quantidade de beta caroteno, e o tomate transgênico, que produz antioxidantes em grande quantidade, denominados flavonoides.
- 30 Os critérios para se determinar o risco potencial de um organismo geneticamente modificado (OGM), aceitos por instituições como a Organização Mundial de Saúde (OMS), baseiam-se na equivalência substancial, porém esses critérios são insuficientes, devido ao pouco conhecimento científico dos efeitos que a biotecnologia pode causar.

A produção e a exportação dos produtos agropecuários nacionais têm-se expandido nos últimos anos, porém essa expansão vem sentindo os efeitos negativos da crise internacional. A respeito da produção e da exportação agropecuária brasileira, julgue os itens a seguir.

- 31 A exportação brasileira de café arábica ficou abaixo de um milhão de sacas de 60 kg em dezembro de 2008, segundo dados divulgados pela Organização Internacional do Café (OIC), mas representa um incremento de cerca de 10% em relação no mesmo mês de 2007.
- 32 O setor de suco de laranja do Brasil, que rende cerca de US\$ 1 bilhão ao país por ano, não sentiu o impacto da crise internacional estando em um momento favorável com os estoques elevados, os preços altos e a demanda aquecida.
- 33 Com área plantada superior a 8 milhões de hectares em 2008, de acordo com a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), a safra brasileira de cana-de-açúcar cresceu, nesse mesmo ano, mais de 13%, com produção recorde e superior a 500 milhões de toneladas, sendo a maior parte destinada à produção de etanol.
- 34 Segundo a Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína (ABIPECS), as exportações de carne suína do Brasil em 2008 superaram as de 2007, mas houve diminuição da receita devido aos preços mais baixos obtidos durante o ano.

Julgue os itens a seguir acerca da defesa e fiscalização agropecuária, segundo a legislação federal pertinente.

- 35** Produtos biológicos destinados ao controle de pragas não são caracterizados como agrotóxicos e, por isso, dispensa-se o registro deles.
- 36** As embalagens de agrotóxicos devem ter como destino final a destruição, a ser executada pelo agricultor, de forma a não contaminarem o meio ambiente.
- 37** O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) define os padrões de qualidade e identidade de sementes e mudas, mas o comércio e o transporte delas estão condicionados ao atendimento dos padrões estaduais.
- 38** Medidas de erradicação de pragas podem ser adotadas pelo MAPA em qualquer parte do território brasileiro, quando detectados a presença e o risco de disseminação em outras regiões.

Julgue os itens que se seguem relativos à defesa e fiscalização agropecuária, segundo a legislação do estado do Ceará.

- 39** A Agência de Defesa Agropecuária (ADAGRI) do Ceará, a quem cabe autorizar vaquejadas em território cearense, deve ser notificada de qualquer doença, listada pela Organização Internacional de Saúde Animal, que acometa animais domésticos.
- 40** Competem ao MAPA a fiscalização do uso de agrotóxicos e a promoção de campanhas educativas para esse uso.
- 41** Deve ser dispensada a inspeção do queijo produzido em determinado município do Ceará caso ele tenha como destino outro município dentro do estado.
- 42** Sempre que solicitado por fiscal estadual agropecuário, deve ser realizado exame laboratorial dos vegetais ou suas partes que ingressarem no Ceará, de forma a se verificar a sua sanidade quanto à presença de pragas quarentenárias.

Julgue os itens que se seguem, à luz do Código de Defesa do Consumidor (CDC).

- 43** Considere a seguinte situação hipotética.
Determinada empresa firmou contrato de mútuo com certa instituição bancária e, em decorrência desse contrato, foram emitidas cinco notas promissórias. Posteriormente, Antônio, sócio dessa empresa, avalizou as notas promissórias emitidas. Nessa situação, Antônio deve ser considerado consumidor, para fins de aplicação do CDC.
- 44** A legislação consumerista considera serviço toda atividade fornecida no mercado de consumo, mediante remuneração, inclusive as de natureza bancária, financeira, creditória, securitária e as decorrentes das relações de caráter trabalhista.
- 45** É lícito aos fornecedores condicionar a venda de certos produtos à de outros, como no caso de produtos de limpeza.

Amanda adquiriu um aparelho de som em uma loja de eletrodomésticos. Ocorre que, ao ser instalado na residência de Amanda, o aparelho de som pegou fogo, em razão de curto-circuito causado por defeito de fabricação do produto. Esse episódio causou sérios danos à consumidora e a um de seus filhos.

Considerando essa situação hipotética, julgue os itens a seguir, à luz do CDC.

- 46** O fabricante do aparelho de som deve responder pelos danos causados à consumidora independentemente da existência de culpa.
- 47** O fabricante do aparelho de som não deve ser responsabilizado se provar que não conhecia o defeito do produto ou que houve culpa concorrente da consumidora.

Cada um dos itens a seguir, apresenta uma situação hipotética seguida de uma assertiva a ser julgada com base no que dispõe o CDC.

- 48** Em virtude de acidente automobilístico, Lana foi internada em hospital particular para efetuar cirurgia em seu braço esquerdo. Ocorre que, após a intervenção cirúrgica, o braço de Lana sofreu pequena redução de movimentos. Nessa situação, para que seja imputada qualquer responsabilidade ao médico que realizou a cirurgia, Lana deve demonstrar que houve negligência, imprudência ou imperícia da parte dele.
- 49** Uma pessoa jurídica contratou os serviços de uma empresa de transporte aéreo de valores para transportar vários documentos e instrumentos profissionais de São Paulo para o Rio de Janeiro. Ocorre que, ao efetuar o transporte, a aeronave da contratada caiu sobre uma residência localizada na cidade do Rio de Janeiro. Nesse caso, as pessoas atingidas em solo, vítimas do acidente, devem ser consideradas consumidoras, em conformidade com o que dispõe o CDC.
- 50** João, mecânico de automóveis, empregou peças de reposição já usadas ao efetuar o conserto de certo automóvel, sem autorização do proprietário do veículo. Nessa situação, João praticou crime contra as relações de consumo, estando sujeito a multa e a pena de três meses a um ano de detenção.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

O Código Internacional de Conduta para a Pesca Responsável (CICPR), aprovado pela FAO, traz elementos orientadores para a prática da pesca e da aquicultura de forma sustentável. O instrumento normativo desse código foi ratificado pelo Brasil. Acerca desses princípios e das medidas adotadas para a prática da pesca e da aquicultura responsável e sustentável, julgue os seguintes itens.

- 51** As medidas de regulamentação da pesca no Brasil, no que se refere aos seus objetivos, podem ser assim agrupadas: as que tratam da proteção de parte selecionada de um estoque e as que tratam de limitação dos tamanhos de captura.
- 52** O critério da precaução, mencionado no CICPR quando da definição de medidas de ordenamento pesqueiro, será utilizado somente nos casos devidamente fundamentados por informações científicas comprovadas.
- 53** Visando à implementação de uma aquicultura responsável, a Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República (SEAP/PR) vem promovendo a implantação de planos locais de desenvolvimento da maricultura (PLDM), cujas medidas administrativas e normativas buscam o desenvolvimento sustentável da maricultura no Brasil.
- 54** As áreas de mangues e de recifes de corais, nas quais a atividade pesqueira tem causado, em alguns casos, sérios impactos negativos para os estoques pesqueiros ocorrentes nas áreas adjacentes a esses ambientes, são consideradas ecossistemas fechados.
- 55** Como um dos princípios gerais do CICPR, recomenda-se que, na definição das medidas de ordenamento, como instrumento de gestão para a pesca e aquicultura responsável, além das informações científicas, sejam levadas em conta o conhecimento empírico das populações tradicionais envolvidas e os fatores ambientais, econômicos e sociais relacionados com a atividade pesqueira a ser ordenada.

De acordo com dados de 2005 do IBAMA, a aquicultura brasileira envolve cerca de 80 mil aquicultores, instalados em 80.000 hectares. Segundo o Plano de Desenvolvimento Sustentável — Mais Pesca e Aquicultura, elaborado pela SEAP/PR, a meta de produção para 2011 é em torno de 570.000 toneladas. Acerca do desenvolvimento, do manejo e da importância da aquicultura no país, julgue os próximos itens.

- 56** A produção aquícola no Brasil, incluindo a carcinicultura, é proveniente de uma heterogeneidade de sistemas de produção, que envolvem, na sua maior parte, pequenos produtores.
- 57** Com o insucesso da criação de espécies exóticas, a carcinicultura marinha no Brasil, em especial no estado do Ceará, vem-se desenvolvendo a partir de espécies nativas, por meio de sistemas intensivos.
- 58** A produção aquícola brasileira, especialmente a piscicultura, é proveniente, na sua maior parte, do cultivo de espécies nativas de água doce, como o tambaqui e o pirarucu.
- 59** As rações extrusadas flutuantes prejudicam o melhoramento do manejo sanitário dos ambientes e podem ser consideradas como um dos fatores negativos para o entrave no desenvolvimento da piscicultura no Brasil.
- 60** Como insumo importante na piscicultura, a água utilizada deve ter pH na faixa de 6,0 a 9,0, com influência positiva na taxa de crescimento dos indivíduos.

Julgue os seguintes itens, com relação ao processamento de pescado.

- 61** A hipertermia, no processo de manuseio pós-captura, é fundamental para manter o pescado no estado fresco e sem estresse.
- 62** A salga, como um método de conservação do pescado, é um processo baseado exclusivamente em fatores físicos relacionados à penetração do sal no músculo do pescado, não havendo qualquer reação química ou bioquímica reconhecida.
- 63** O congelamento industrial de pescados deve ser processado a temperaturas inferiores a 25 °C negativos e mantidos a temperaturas inferiores a 15 °C negativos.
- 64** O *rigor mortis* ou fase de rigidez, que sucede algumas horas após a morte do peixe, como resultado de reações bioquímicas do músculo do pescado, cuja acidificação dá-lhe maior proteção contra os ataques bacterianos, ocorre com o aumento do pH.
- 65** A defumação de peixes processa-se em três fases distintas (salmoragem, repouso e defumação), indispensáveis à boa qualidade do produto final.

O represamento de um rio provoca consideráveis modificações nas comunidades de organismos aquáticos em sua área de influência, alterando a distribuição longitudinal da fauna íctica e, conseqüentemente, a estrutura da comunidade dentro e a montante do reservatório. Acerca do monitoramento da pesca em reservatórios, julgue os itens a seguir.

- 66** A contagem de parasitas em determinada espécie de peixe é uma das metodologias utilizadas no monitoramento de poluentes em ambientes aquáticos e, conseqüentemente, importante ferramenta no controle ambiental em lagos, lagoas e reservatórios.
- 67** Informações acerca do processo reprodutivo das espécies de peixes ocorrentes em um reservatório representam um dos principais aspectos que refletem na adaptação de uma espécie às condições impostas pelo ambiente, em suas características anatômicas, fisiológicas e comportamentais.
- 68** No monitoramento da pesca em reservatórios, a coleta de dados direcionada para a qualidade da água (limnologia), o levantamento ictiofaunístico e as análises dos metais pesados, são parâmetros suficientes para a gestão do uso dos recursos pesqueiros nesses ambientes.
- 69** Na concessão da disponibilidade hídrica do açude Castanhão – CE para a prática da piscicultura em tanques redes, estão estabelecidos os parâmetros para o monitoramento da atividade, até mesmo no que se refere à quantidade de ração a ser disponibilizada.
- 70** As espécies carnívoras exigem dietas mais ricas em proteínas do que espécies onívoras ou herbívoras.

Acerca da reprodução de espécies nativas em ambientes naturais ou artificiais, julgue os itens subsequentes.

- 71** O camarão-canela, espécie originária da bacia amazônica, reproduz-se em rios e lagos, incluindo os açudes do Nordeste.
- 72** O tambaqui, *Colossoma macropomum*, reproduz-se naturalmente em cativeiro, como já constatado em viveiros da região Nordeste.
- 73** A piracema, denominação do período de reprodução de algumas espécies de água doce, é protegida por lei, com a paralisação da pesca segundo atos normativos do IBAMA.
- 74** Para garantia da reprodução das espécies nativas ocorrentes nos rios brasileiros, os responsáveis por barramentos de cursos d'água são obrigados a construir recursos, que permitam o deslocamento natural das espécies nativas durante a piracema, como as conhecidas escada de peixe.

O governo federal lançou, recentemente, a campanha Consumo Legal de Pescado, que visa alertar o consumidor e a sociedade em geral no sentido de contribuir para que se evite o consumo de produtos pesqueiros advindos da pesca ilegal, que se respeite as normas e medidas de gestão direcionadas ao manejo e proteção dos recursos pesqueiros. Acerca das medidas de gestão e de manejo que se aplicam em estoques pesqueiros no Brasil, julgue os itens a seguir.

- 75** As lagostas ocorrentes no litoral norte e nordeste do Brasil, em especial no litoral do Ceará, por meio de medidas de restrição à pesca, como o controle do tipo de petrecho e o tamanho mínimo dos indivíduos, sofrem baixo estado de sobrepesca.
- 76** O caranguejo-uçá, um dos principais recursos pesqueiros consumidos no litoral cearense, encontra-se em estágio de sobrepesca, até mesmo com o estabelecimento de paradas temporárias da captura ou coleta, durante o processo de acasalamento da espécie.
- 77** A frota pesqueira que opera na captura do pargo, espécie de relativa importância nas pescarias e na pauta de exportação de pescado do estado do Ceará, só pode operar na modalidade de pesca de linha e(ou) armadilhas (covos) e em determinado período do ano.
- 78** A pesca de arrasto de camarões que opera no litoral do Ceará só é permitida a partir de determinada distância mínima da costa, com paradas de pesca temporárias conhecidas como defeso.
- 79** As medidas de ordenamento e controle na pesca de pargo ocorrente no litoral do Ceará restringem-se à limitação do esforço com o estabelecimento do número de embarcações permitidas.

Acerca das medidas de ordenamento direcionadas à gestão e ao manejo dos estoques pesqueiros e da ictiofauna, julgue os seguintes itens.

- 80** O fechamento de áreas de pesca, considerado medida de manejo de estoques pesqueiros, visa à proteção de áreas de criadouros.
- 81** A limitação de comprimento mínimo de captura de determinada espécie protege os animais virgens e imaturos dessa espécie, possibilitando que eles atinjam a maturação e se reproduzam pelo menos uma vez.
- 82** O dimensionamento das malhas de determinado petrecho de pesca protege os animais jovens e imaturos, bem como os indivíduos em estado de reprodução.
- 83** Em planos de manejo da ictiofauna, a definição de pontos de referência para fins de gestão de uma pescaria deve ser baseada em modelos de avaliação de estoques, associados aos fatores e aos aspectos econômicos e sociais decorrentes dessa pescaria.
- 84** Nos estudos de biometria das espécies ícticas, o comprimento de um indivíduo é considerado característica biológica que pode refletir a resultante da integração dos diversos fatores ambientais em interação com o patrimônio genético de uma espécie, oferecendo, assim, importantes informações com vistas ao manejo dessa ictiofauna.

A respeito do repovoamento de rios e represas, julgue os itens subsequentes.

- 85** O repovoamento de reservatórios com alevinos provenientes de cativeiros aumenta a variabilidade genética da população do ambiente repovoado.
- 86** A introdução de doenças e parasitas exóticos no ambiente natural é descartada se o repovoamento de reservatórios for feito com alevinos produzidos em cativeiro.
- 87** A lernia, uma espécie de crustáceo que parasita as brânquias de peixes, provoca baixa mortandade em cativeiro e é de fácil erradicação desses ambientes.
- 88** O repovoamento de rios e represas vem sendo praticado como resposta aos processos de degradação ambiental, excesso de pesca ou pesca inadequada nos ambientes naturais.
- 89** Segundo norma federal, os termos introdução, transferência e translocação de espécies ícticas em ambientes aquáticos são considerados sinônimos.

Até que seja aprovada nova lei da pesca, ora tramitando no Congresso Nacional, o Decreto-lei n.º 221/1967 é considerado, atualmente, o marco referencial legal da pesca brasileira. Considerando o disposto na referida legislação e nas demais legislações federais complementares pertinentes, julgue os itens a seguir.

- 90** A pesca extrativa, conforme o destino da produção, é classificada como de subsistência, profissional, amadora ou científica.
- 91** Todas as atribuições até então de responsabilidade da ex-SUDEPE, pelo Decreto-lei n.º 221/1967, são hoje de responsabilidade da SEAP/PR, independentemente da situação de exploração dos estoques pesqueiros.
- 92** As sanções e penalidades decorrentes de infrações, antes inseridas no Decreto-lei n.º 221/1967, estão hoje, na sua maioria, definidas na Lei de Crimes Ambientais e em sua regulamentação subsequente.
- 93** Todo e qualquer produto pesqueiro proveniente da pesca ilegal deve ser apreendido e doado pelo órgão fiscalizador competente.
- 94** As pessoas físicas ou jurídicas só podem exercer alguma atividade pesqueira ou aquícola com fins comerciais se forem previamente autorizadas pela SEAP/PR.

O consumo de pratos orientais prontos à base de pescado cru vem aumentando rapidamente no Brasil, sendo que, em algumas situações, já se constatou relativa incidência de coliformes termotolerantes, com prejuízos à saúde dos consumidores desse produto. Acerca de doenças veiculadas por pescados, julgue os próximos itens.

- 95** Além da ingestão de parasitas, o consumo de alimentos crus pode veicular outros patógenos humanos, causados por bactérias que fazem parte da microbiota natural do pescado ou, ainda, originários da manipulação indevida.
- 96** No gerenciamento e controle sanitário dos empreendimentos de carcinicultura, é recomendável o uso de produtos veterinários, especialmente o uso intensivo dos antibióticos, como forma de prevenção de doenças.
- 97** As enfermidades representam risco potencial à queda de produção nas fazendas de cultivo de camarão, cujos agentes patogênicos mais preocupantes são as bactérias e os vírus.
- 98** São considerados fatores que contribuem para a redução dos riscos de transmissão de enfermidades e de outros efeitos negativos para as populações cultivadas e as nativas ocorrentes nos ambientes: a adoção de práticas adequadas de melhoramento genético dos reprodutores, bem como com a introdução de espécies nativas, em condições de sanidade ideais.

Julgue os seguintes itens, com relação às normas de inspeção dos produtos e subprodutos de produtos pesqueiros.

- 99** Segundo o RIISPOA, o termo pescado refere-se apenas a peixes, crustáceos e moluscos, independentemente de sua origem.
- 100** O nitrogênio das bases voláteis totais (N-BVT) pode ser usado como parâmetro indicador da deterioração microbiológica do pescado, especialmente quando indicam valores elevados.
- 101** A inspeção do pescado deve ser iniciada no desembarque, tendo como parâmetros a sua procedência, a qualidade da água do local de captura e o tipo de pesca e de manuseio do pescado.

Acerca das boas práticas, da análise de risco e dos pontos críticos de controle na industrialização de pescado, especialmente no que se refere à sua regulamentação, julgue os itens subsequentes.

- 102** O Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimento — COD 100 A 001.001, aprovado pelo governo federal, aplica-se também aos órgãos de inspeção e vigilância sanitária dos governos estaduais e municipais.
- 103** O responsável técnico pelo processamento e pela industrialização do pescado deve ter autoridade e competência para a adoção do método de Avaliação de Perigos e Determinação de Pontos Críticos de Controle (APPCC), como estabelecido na norma federal pertinente.
- 104** Um dos objetivos específicos do regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos é classificar os estabelecimentos produtores de alimento em relação aos perigos ao trabalhador, usuário, consumidor e(ou) possibilidade de contaminação do alimento.
- 105** Segundo a legislação pertinente, a expressão aditivo alimentar é qualquer substância não consumida normalmente, mas com valor nutritivo reconhecido, cuja adição intencional ao alimento tem finalidade tecnológica na elaboração, fabricação ou embalagem.

Segundo norma federal vigente, a vigilância da qualidade da água para consumo humano traduz-se em um conjunto de ações adotadas continuamente pela autoridade de saúde pública, para verificar se a água consumida pela população atende às especificações estabelecidas na referida norma, bem como para avaliar os riscos que os sistemas e as soluções alternativas de abastecimento de água representam para a saúde humana. Acerca do controle sanitário utilizado na indústria pesqueira, julgue os itens que se seguem.

106 A relação entre a qualidade da água e as doenças, observada desde a antiguidade, é um fato ainda não comprovado cientificamente.

107 A maioria das bactérias do grupo coliforme pertence aos gêneros *Escherichia*, *Citrobacter*, *Klebsiella* e *Enterobacter*, embora vários outros gêneros e espécies pertençam a esse grupo.

108 Os coliformes termotolerantes pertencem ao subgrupo das bactérias do grupo coliforme que fermentam a lactose a $44,5 \pm 0,2$ °C em 24 horas, tendo como principal representante a *Escherichia coli*, de origem exclusivamente fecal.

109 Na indústria de pescados, é proibido o uso de água não potável, independentemente de sua destinação.

Acerca do acondicionamento e destino do lixo na indústria pesqueira, incluindo as operações de pesca, em especial no que se refere à legislação pertinente, julgue os itens subsequentes.

110 Limpeza e desinfecção são duas das etapas, com definições distintas, previstas no processo de higienização de uma indústria processadora de pescados, como definido em regulamento estabelecido pelo órgão federal competente.

111 Objetivando a padronização de procedimentos, além do regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados, a legislação federal pertinente instituiu a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos.

112 O abandono de petrechos de pesca em desuso, ao mar, apesar de serem fontes de poluição ambiental marinha, não há qualquer norma que proíba esta prática.

113 Nos termos dos regulamentos vigentes, são considerados resíduos os materiais a serem descartados oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento.

Acerca das ações de controle e avaliação higiênico-sanitária na indústria de alimentos, julgue os seguintes itens.

114 Nas ações de vigilância ou inspeção sanitária, o órgão competente não pode admitir alterações nas especificações químicas e físico-químicas diferentes das normais vigentes, mesmo quando a alteração da composição da água do local se faz necessária e a variação das especificações não comprometa a sanidade do produto e a saúde pública.

115 Os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais; os diâmetros dos tubos de escoamento (incluído o sistema de esgoto) devem ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e devem ser construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

116 Segundo o regulamento técnico a respeito das condições higiênicas e sanitárias de boas práticas de fabricação, estabelecimento, produtores e(ou) industrializadores de alimentos, o termo contaminação significa presença de substâncias ou agentes estranhos, seja de origem biológica, química ou física que sejam consideradas nocivas à saúde humana.

Acerca da legislação aplicável às operações de inspeção em alimentos de origem pesqueira, julgue os itens a seguir.

117 O uso de antibióticos, a exemplo do cloranfenicol e da nitrofuracina, no cultivo de camarões, incluindo o arrazoamento, é proibido em vários países do mundo, e também no Brasil, pois apresentam alta taxa de risco de toxicidade para seres humanos.

118 Segundo legislação estadual específica, o Sistema de Defesa Agropecuária do estado do Ceará é composto por vários órgãos e entidades do governo estadual, sob a coordenação da ADAGRICE.

119 As unidades industriais processadoras de pescados e seus derivados, instaladas no estado do Ceará, objetos de inspeção sanitária pela legislação estadual vigente, devem ter registro prévio no órgão estadual responsável pela inspeção sanitária em referência.

120 Segundo o SISBI/SUASA, as unidades processadoras de pescados devem dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis.