

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Com base no que dispõe a legislação federal sobre fiscalização de produtos destinados à alimentação animal, julgue os itens a seguir.

- 51 Em rótulos ou embalagens de alimentos destinados a animais de companhia, devem ser informadas as garantias de umidade (máximo), proteína bruta (mínimo), extrato etéreo (mínimo), matéria fibrosa (máximo), matéria mineral (máximo), cálcio (mínimo e máximo) e fósforo (mínimo). No campo denominado enriquecimento, devem ser informados os níveis de garantia das vitaminas e dos microminerais que compõem o produto.
- 52 Todos os estabelecimentos que produzem, fabricam, manipulam, fracionam, importam e comercializam produto destinado à alimentação animal devem, obrigatoriamente, estar registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); os que apenas comercializam, armazenam ou distribuem esses produtos são isentos de registro.
- 53 Somente profissionais com formação em medicina veterinária, zootecnia e engenharia agrônômica podem atuar como responsáveis técnicos de estabelecimentos que se dedicam à fabricação, à manipulação, ao fracionamento ou à importação de ingredientes e produtos destinados à alimentação animal.
- 54 Os estabelecimentos que fabricam produtos destinados à alimentação animal devem adotar medidas eficazes para a prevenção de contaminação cruzada no momento da produção. Existindo risco elevado para a inocuidade dos produtos e não sendo eficientes os métodos de limpeza adotados, devem ser utilizadas linhas separadas de produção, transporte, estocagem e entrega.
- 55 A permissão para a fabricação, em uma mesma planta, de produtos destinados à alimentação de ruminantes e de não ruminantes aplica-se unicamente à fabricação de produtos que não contenham ingredientes (proteínas e gorduras) de origem animal.

Com base nas normas federais relativas à alimentação animal, julgue os itens de 56 a 60.

- 56 Mediante autorização do MAPA, podem ser utilizadas como aditivo zootécnico melhorador de desempenho em produtos destinados à alimentação animal substâncias antimicrobianas como a espiramicina e a eritromicina.
- 57 É dispensável prescrição de um médico veterinário para utilização de produto veterinário para animais de produção na fabricação de rações, suplementos, premixes, núcleos ou concentrados não destinados à comercialização.
- 58 Atualmente, é proibido o uso de ativo, substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos e substâncias β -agonistas, para estimular o crescimento e a eficiência alimentar de aves, bem como o de anabolizantes hormonais para acelerar o crescimento e o ganho de peso de bovinos de abate.

59 Os estabelecimentos que fabricam, fracionam, importam e comercializam produtos destinados à alimentação animal classificados como isentos de registro, como suplementos para ruminantes, premix, núcleos, concentrados e rações, estão dispensados de registrar-se junto ao MAPA.

60 Para o registro da cal como ingrediente no processamento de farelo de polpa cítrica e o de outros produtos destinados à alimentação animal, admite-se o limite máximo de 500 pg WHO – TEQ/kg de dioxinas e furanos, expresso em grau de detecção mínimo – *upperbound*.

Considerando a legislação federal sobre melhoramento genético animal, julgue os próximos itens.

61 Classifica-se em bisavoseiro o estabelecimento avícola de reprodução que funcione como granja ou núcleo de seleção genética de reprodutoras primárias, importadora, exportadora e produtora de ovos férteis para produção de bisavós.

62 Toda a alimentação animal e a água introduzidas em estabelecimento produtor de ovos devem receber tratamentos que eliminem a entrada de patógenos, mediante mecanismos de esterilização, como o uso de autoclave para a ração e o de filtro para a água.

63 Sujeitam-se à inspeção e fiscalização do MAPA as pessoas jurídicas de direito público e privado que produzem e comercializam sêmen destinado à inseminação artificial e as que prestam serviços especializados na área de reprodução animal.

64 Consideram-se material genético animal o sêmen, o embrião, o ovócito, o núcleo celular ou qualquer outro material capaz de transmitir genes à prole.

Considerando as normas e os procedimentos operacionais em vigilância agropecuária internacional relativos aos produtos destinados à alimentação animal, julgue os itens subsequentes.

65 Os rótulos de produtos para alimentação de animais de companhia, fabricados para exportação, podem ser escritos, no todo ou em parte, no idioma do país de destino, conforme a exigência do país importador, sendo os dizeres de rotulagem de inteira responsabilidade do fabricante.

66 Produtos destinados à alimentação animal cuja importação tenha sido indeferida pelo MAPA devem ser transferidos para o depósito do importador, sendo proibida sua comercialização no país até que sejam apresentados os documentos necessários à sua liberação.

67 A importação de produtos destinados à alimentação animal para fins não comerciais pode ser realizada por pessoa física sem autorização prévia do MAPA.

68 A importação de amostras de produtos destinados à alimentação animal para uso em pesquisa científica não está sujeita à autorização prévia do MAPA.

Em relação aos organismos internacionais e aos blocos econômicos regionais, julgue os itens subsecutivos.

- 69 A OMS é a instituição responsável por liderar a agenda global de saúde, definir os programas de pesquisa e estabelecer normas e padrões relacionados ao tema, articular opções de políticas sanitárias baseadas em evidências, prestar apoio técnico aos países, além de monitorar e avaliar as tendências na área da saúde pública mundial.
- 70 A Organização Mundial do Comércio (OMC) tem por objetivo estabelecer um marco institucional comum para regular as relações comerciais não apenas entre os países membros, mas entre todas as nações.
- 71 Uma das características do MERCOSUL é o regionalismo aberto, de modo que o objetivo do bloco não se limita ao incremento do comércio entre seus membros, abrangendo também o estímulo às trocas com países não membros.
- 72 O *Codex Alimentarius*, fórum internacional de normatização do comércio de alimentos estabelecido pela Organização das Nações Unidas (ONU), por ato da Organização para a Agricultura e Alimentação (FAO) e Organização Mundial de Saúde (OMS), tem por finalidade proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas equitativas no comércio regional e internacional de alimentos.

Considerando as atribuições e competências dos organismos internacionais, julgue os itens a seguir.

- 73 A comissão alimentar do CODEX ALIMENTARIUS (CAC) concluiu, com base em pesquisas científicas realizadas pelo Comitê Conjunto de Especialistas sobre Aditivos Alimentícios da FAO/OMS (JECFA), que a utilização da ractopamina na ração animal não exerce influência sobre a saúde da população humana consumidora de carnes.
- 74 Estudos econômicos da FAO mostram que os alimentos concentrados para animais são produzidos em sistemas mais intensivos e em zonas agroecológicas de elevado potencial em vez de em áreas marginais mais passíveis de erosão, dado que, nas áreas de elevado potencial, os alimentos podem ser produzidos a baixo custo, o que não ocorreria caso fossem cultivados em condições marginais.
- 75 Embora, para a OMS, não existam evidências de que o mal da vaca louca esteja relacionado ao uso da farinha de carne e osso na alimentação de bovinos, visto ser praticamente inexistente o risco de o gado alimentado com proteínas derivadas da carcaça de ruminantes desenvolver a doença, ela preconiza o tratamento químico do alimento oferecido ao animal para inviabilizar o vírus causador desse mal.

Com base no que dispõem a legislação federal e a do estado do Rio Grande do Sul sobre alimentação e melhoramento animal, julgue os itens que se seguem.

- 76 Os estabelecimentos fabricantes de produtos destinados à alimentação animal registrados podem, mediante autorização prévia do MAPA, terceirizar a fabricação e o fracionamento desses produtos, devendo as informações e os dados técnicos constantes do contrato firmado entre as partes ser encaminhado previamente ao ministério, para que este esteja ciente das informações.
- 77 O alimento para animais apreendido pela fiscalização federal do MAPA deve ser inutilizado ou reprocessado, de acordo com o resultado do julgamento sobre sua destinação, visto não ser prevista, em legislação federal, a doação de mercadoria apreendida depois de esgotados todos os recursos processuais.
- 78 Consoante a legislação do estado do Rio Grande do Sul, produto ou subproduto de origem animal é o resultante do abate, destinado à alimentação humana ou de outro animal, ao uso agrícola, comercial, industrial, organoterápico ou em pesquisa.
- 79 De acordo com a IN/MAPA nº 02/2004 a colheita e o processamento de material genético animal em propriedades rurais, deverão atender as exigências requeridas pelos Serviços de Registro Genealógico das Associações de Criadores das respectivas raças, salvo quando esses forem usados para uso exclusivo em rebanho próprio.
- 80 A legislação do Rio Grande do Sul determina que, no rótulo de subprodutos industriais empregados na alimentação animal, deve-se indicar sua composição qualitativa e quantitativa individualizada, com a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.

O zootecnista deve estar atento à qualidade e composição química dos alimentos para formular dietas para animais de interesse zootécnico. Entre os procedimentos a serem por ele adotados na produção de dietas comerciais inclui-se

- 81 determinar a atividade ureática, para avaliação da qualidade do farelo de soja utilizado na dieta, sendo correta uma variação do pH acima de 4,0.
- 82 analisar os grãos utilizados na dieta para detecção de contaminação por micotoxinas, como as aflatoxinas produzidas pelo fungo *aspergillus flavus*, que provocam redução no desempenho produtivo dos animais.
- 83 realizar tratamento térmico no grão de soja integral, precedido, ou não, da retirada do óleo por solvente, para inativar fatores antinutricionais termolábeis. A não realização desse tratamento pode prejudicar o desempenho produtivo de animais monogástricos.

O Brasil é um dos principais exportadores mundiais de proteína de origem animal. Essa condição foi alcançada graças ao desenvolvimento tecnológico e ao controle sanitário nas várias etapas da cadeia produtiva. Com relação às técnicas que contribuem para melhorar o desempenho produtivo dos animais, julgue os itens a seguir.

- 84** A utilização de sulfato de magnésio e o aumento do nível dietético de cálcio em dietas para vaca leiteira no período pré-parto reduz a incidência de hipocalcemia ou febre do leite.
- 85** O emprego de diferentes fontes de proteína de origem animal na dieta de bovinos impede o aparecimento da encefalopatia espongiiforme bovina, uma das doenças que mais preocupam os países importadores de carne bovina brasileira.
- 86** A utilização de monensina sódica na dieta balanceada de bovinos possibilita maior ganho de peso corporal e melhora na conversão alimentar, resultantes do aumento do aproveitamento energético da dieta.
- 87** A suplementação da dieta para frango de corte com aminoácidos como metionina, cistina, lisina, biotina e colina proporciona melhora no perfil dos aminoácidos da dieta e, conseqüentemente, no ganho de peso corporal.
- 88** O uso de antibiótico na alimentação de suínos favorece o crescimento dos animais e melhora a eficiência alimentar, dada a maior absorção intestinal dos nutrientes disponíveis.
- 89** A adição de fitase à dieta do frango de corte promove maior aproveitamento do mineral fósforo nos ingredientes de origem vegetal, reduzindo a quantidade de fósforo total na excreta das aves.

A produção de alimentos volumosos depende das características do solo, clima e da forrageira a ser utilizada e tem por finalidade diminuir o custo da alimentação dos animais ruminantes. Considerando essas informações, julgue os itens de **90** a **94**.

- 90** Deve-se realizar o manejo de pastagens com base em parâmetros como pressão de pastejo, período de descanso, capacidade de rebrota da forrageira, condições climáticas e do solo, a fim de evitar degradação da pastagem e possível erosão do solo.
- 91** Para formar um banco de proteína para atender à necessidade proteica de caprinos durante seu pico de lactação, deve-se utilizar *braquiária decumbens* e esperar que esse capim atinja a idade de 120 dias para obtenção da máxima produção de matéria verde.

- 92** Para definição da pressão de pastejo, devem-se respeitar as características da forragem, como, por exemplo, o desenvolvimento lento de sua parte aérea no início do crescimento e a posterior intensificação do crescimento em razão da maior área foliar, a fim de evitar a exaustão das reservas orgânicas da planta e a redução da capacidade de rebrota.
- 93** A fenação, uma das técnicas de conservação de forragem, consiste no corte e na desidratação da forrageira até a obtenção de material com teor mínimo de umidade de 23%.
- 94** A forrageira com crescimento prostrado, por apresentar maior resistência ao pastejo e alta capacidade de rebrota, é a mais recomendada para a criação de ovinos.

Os animais de interesse zootécnico estão cada vez mais produtivos em razão do melhoramento genético, do maior controle sanitário e dos novos conhecimentos sobre nutrição e bem estar animal. No entanto, esse aumento de produtividade acarretou problemas nos sistemas produtivos em diferentes espécies. Entre as medidas a serem adotadas para evitar ou reduzir a ocorrência desses problemas inclui-se

- 95** fornecimento de fonte de calor para pintinhos de frango de corte até os 35 dias de idade, de forma que a temperatura ambiente atinja 32 °C, a temperatura considerada ideal para proporcionar conforto térmico aos animais e elevar seu desempenho produtivo.
- 96** adoção de uma densidade populacional de 18 aves por metro quadrado, em lotes de frango de corte, que serão abatidos com 45 dias de idade, evitando estresse e alta mortalidade no lote.
- 97** instalação, em um galpão de frango de corte, de ventiladores, equipamentos mais eficientes que exaustores e células de umidificação para o controle da temperatura ambiente e a renovação do ar no interior do galpão.
- 98** ajuste da temperatura ambiente, em um galpão de frango de corte, para 32 °C durante a fase de terminação, a fim de elevar a frequência respiratória das aves, levando-as a um quadro de acidose respiratória.
- 99** emprego da técnica da melhor predição linear sem viés, para predizer o valor reprodutivo de uma ave com base no seu desempenho e no de seus parentes, com objetivo de selecionar os melhores indivíduos.
- 100** introdução, em um rebanho caprino, de um reprodutor que não apresente parentesco com o rebanho existente na propriedade, a fim de favorecer a heterose e a seleção dos animais mais produtivos para reprodução.

Acerca da inspeção industrial e sanitária de alimentos para animais, julgue os próximos itens.

- 101** Classifica-se como suplemento mineral proteico o suplemento destinado a bovinos que contenha pelo menos 20% de proteína bruta (PB) e forneça, no mínimo, 30 g de PB/100 kg de peso corporal.
- 102** Permite-se, no Brasil, a utilização da espiramicina e da eritromicina como aditivo zootécnico melhorador de desempenho em aditivos e produtos destinados à alimentação animal.
- 103** É considerada análise pericial a análise laboratorial realizada por fiscal ou por alguém sob sua supervisão presencial em amostra de contraprova coletada de um produto destinado à alimentação animal.

Acerca dos métodos de amostragem e análise utilizados no controle e na fiscalização de produtos destinados à alimentação animal, julgue os itens que se seguem.

- 104** O calador de metal e a sonda de profundidade com cruzeta móvel são instrumentos de colheita utilizados na amostragem para análises laboratoriais de alimentos para uso animal.
- 105** De acordo com as normas técnicas gerais de amostragem, após a coleta do material, deve-se proceder a seu quarteamento, por meio de sua divisão em quatro subamostras, e ao seu acondicionamento adequado, de modo que se conservem as características físicas, químicas e organolépticas do produto destinado à alimentação animal.

Em relação às análises microbiológicas e físico-químicas realizadas em produtos destinados à alimentação animal, julgue os itens subsequentes.

- 106** Para determinação do índice de avidéz em rações e concentrados, indica-se o uso, como reagente, do álcool etílico neutralizado, que deve ser preparado imediatamente antes de ser utilizado.
- 107** O método utilizado para determinação de extrato etéreo em rações e concentrado baseia-se na eliminação da matéria orgânica e inorgânica volátil à temperatura de 550 °C a 600 °C.

Em relação à biossegurança, julgue os próximos itens.

- 108** O uso de luvas, equipamento de proteção individual na manipulação de alimentos, exime o manipulador de lavar as mãos cuidadosamente.
- 109** O zootecnista responsável pelos procedimentos de biossegurança deve utilizar equipamentos de proteção individual (EPI) e de proteção coletiva (EPCi) em todos os procedimentos que realizar, independentemente do nível de risco de exposição.
- 110** São quatro os níveis de biossegurança — NB-1, NB-2, NB-3 e NB-4 —, adotados de modo crescente conforme o grau de contenção e complexidade de proteção necessária.

Com base nas normas estabelecidas para inspeção e fiscalização da produção, do comércio e do uso de produtos destinados à alimentação animal, julgue os itens a seguir.

- 111** A inspeção e a fiscalização de produtos destinados à alimentação animal limitam-se às etapas de produção, fracionamento, recebimento, conservação, manipulação, preparação, acondicionamento, transporte e armazenagem, sendo opcional a inclusão pela empresa produtora do sistema de gestão da qualidade e segurança no rol de itens a serem inspecionados ou fiscalizados.
- 112** Produtos passíveis de emprego na alimentação animal e que tenham sido licenciados ou registrados no Ministério da Saúde para uso na alimentação humana estão dispensados da obrigatoriedade de registro no MAPA.
- 113** As especificações de conformidade dos produtos acabados destinados à alimentação animal visam garantir a identidade, a eficácia e a segurança desses produtos.

Entre os métodos de amostragem para produtos destinados à alimentação animal se inclui

- 114** a colheita de amostra representativa em produtos ensacados, a partir de cinco ou mais pontos para lotes de até dez unidades.
- 115** A quantidade a ser coletada na amostragem de produtos misturados a volumosos com teores de umidade elevados como silagens, cana-de-açúcar e capim picado será igual a utilizada para rações, concentrados e suplementos.
- 116** a colheita de amostra de produtos a granel, realizada intercalando-se a posição vertical da sonda de profundidade com cruzeta móvel, introduzida por impulsão.

Em relação às análises microbiológicas e físico-químicas de produtos destinados à alimentação animal, julgue os itens que se seguem.

- 117** Emprega-se o método direto para se determinar a umidade de produtos ou subprodutos de origem vegetal, animal, mineral, rações e concentrados.
- 118** A análise de proteína bruta pode ser realizada por meio do método macro e do método semimicro, consistindo ambos na transformação do nitrogênio da amostra em sulfato de amônio, por digestão ácida, e em nitrogênio amoniacal por destilação em meio alcalino.
- 119** A contagem de *E. coli*, a pesquisa de salmonela, a contagem de enterobactérias totais, viáveis e a granulometria são métodos de análises microbacteriológicas.

Acerca de biossegurança julgue o item abaixo.

- 120** De acordo com a classificação de risco dos agentes biológicos, constam do grupo de risco 4 os microrganismos que transmitem e ocasionam doenças nos humanos e nos animais consideradas de alta gravidade e com alta capacidade de disseminação na comunidade e no meio ambiente.



cespeUnB

Centro de Seleção e de Promoção de Eventos