

**-- CONHECIMENTOS COMPLEMENTARES --**

A respeito da análise e controle de qualidade de alimentos de origens animal e vegetal, julgue os itens que se seguem, considerando a legislação pertinente.

- 51** O pH tem forte influência na resistência térmica das bactérias: para meios com pH de 6,0, a resistência térmica é mínima e, à medida que o pH diminui, a sensibilidade dos microrganismos à temperatura aumenta.
- 52** Um dos parâmetros utilizados para a adequação à legislação de carnes cruas de aves, bovinos e salames é a contagem de aeróbios mesófilos, por estes organismos representarem riscos à saúde humana.
- 53** Classificação é o ato de determinar as qualidades intrínsecas e extrínsecas de um produto vegetal, com base em padrões oficiais, físicos ou descritos, estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento.
- 54** Se os alimentos prontos para oferta ao consumidor apresentarem deterioração que altere suas características físicas, químicas ou organolépticas, eles serão considerados de qualidade inaceitável e não estarão sujeitos a análise microbiológica.

Julgue os itens que se seguem, relativos a controle de qualidade de alimentos.

- 55** Na elaboração de um procedimento operacional padronizado, deve-se atentar às seguintes etapas: objetivos, descrição, monitoramento, ação corretiva, registros e verificação, podendo existir variação de acordo com a legislação a ser seguida por cada setor industrial.
- 56** As boas práticas de fabricação (BPF) constituem um sistema de gestão da segurança dos alimentos que se concentra na identificação e no controle de riscos ao longo da cadeia de produção.
- 57** As BPF são exigências regulatórias e devem ser adotadas por todas as indústrias de alimentos, bem como pelos pequenos produtores e por aqueles que trabalham em linha de produção artesanal.

Tendo em vista aspectos pertinentes à ciência de alimentos e à sua relação com a segurança alimentar, julgue os próximos itens.

- 58** A ciência brasileira, multidisciplinar e com ações transversais, pode ser fundamental para resolver o dilema da insuficiência alimentar grave.
- 59** As técnicas de plantio direto e integração lavoura-pecuária-floresta estão disponíveis para todos os produtores da agricultura familiar por meio do Fundo de Financiamento à Agricultura, e são as melhores opções para os sistemas agroflorestais, porque aumentam a resiliência dessa categoria aos impactos do clima.
- 60** As ações propostas para promover a segurança alimentar incluem a adoção de política preventiva de desastres e gestão de riscos climáticos, além da adoção de práticas agrícolas de baixa emissão de carbono.

Julgue os itens a seguir, pertinentes a bioengenharia de alimentos e novos alimentos.

- 61** A comercialização de novos produtos alimentícios e de novos ingredientes tem de ser precedida por avaliação de segurança pela ANVISA, com o objetivo de comprovação documental de desenvolvimento da patente do produto.
- 62** Na transferência indireta de genes, sistemas de aceleração de partículas, polietilenoglicol e lipossomos são comumente utilizados para romper a parede celular da membrana plasmática e facilitar a entrada do DNA na célula.
- 63** Os alimentos e os ingredientes sem histórico de consumo seguro no Brasil e obtidos de vegetais, animais, minerais, microrganismos, fungos, algas ou de forma sintética são classificados como novos alimentos e novos ingredientes.

Haja vista que o processo para a elaboração de alimentos industrializados possui várias fases, desde a seleção da matéria-prima até o armazenamento dos produtos, julgue os próximos itens.

- 64** As principais fontes de matérias-primas utilizadas na indústria de alimentos são de origem animal e vegetal. Já as matérias-primas de origem mineral, como sal-gema, água e sal marinho, são empregadas nos processos tecnológicos quando necessário.
- 65** A fase de beneficiamento é caracterizada pelo conjunto de procedimentos iniciais que, de acordo com sua origem e destino, geralmente envolvem a limpeza, separação de partes não comestíveis e higienização, entre outros.
- 66** A fase de elaboração é a etapa essencial na fabricação, pois é nela que os processos tecnológicos são aplicados às matérias-primas, possibilitando a obtenção de uma grande variedade de produtos. Nessa fase, o produto final deve ser embalado em recipientes ou envoltórios selecionados de acordo com as diretrizes tecnológicas.
- 67** Na fase de preservação e conservação, os objetivos dos processos restringem-se à diminuição da microbiota normal e patogênica e à inibição de enzimas produtoras de alterações, garantindo um tempo de vida útil maior ao produto.
- 68** A qualidade final do alimento industrializado está relacionada à tecnologia empregada na sua produção, que deve compensar o uso de matérias-primas de baixa qualidade, de modo a não comprometer o alimento.
- 69** A fase de armazenamento consiste em preservar o alimento contra a deterioração causada por variações de temperatura, umidade, ar atmosférico e absorção de odores, ajudando a prolongar a vida útil dos produtos industrializados.

Julgue os itens subsequentes, relativos a métodos e técnicas de preservação de alimentos e bebidas.

- 70** As radiações ionizantes, devido à sua alta frequência, quebram ligações químicas nos alimentos, formando íons e radicais livres que causam alterações conhecidas como radiólise, também chamada de esterilização a frio, eliminando parasitas, microrganismos e insetos, sem aumentar significativamente a temperatura, porém tornando o alimento radioativo.
- 71** A utilização do calor como método de conservação tem como objetivo destruir e(ou) reduzir o número de microrganismos deteriorantes e patogênicos nos alimentos mediante processos como a pasteurização, a esterilização, a tindalização, o branqueamento e a apertização.
- 72** O método mais comum de conservar alimentos consiste no uso do frio ou na redução da temperatura, inibindo a ação das enzimas ou dos microrganismos; porém, contrariamente ao calor ou à irradiação, sem os eliminar.

Com relação a doenças transmissíveis por alimentos, julgue os itens a seguir.

- 73** Toxinfecções alimentares ocorrem pela ingestão de alimentos com microrganismos viáveis, que também produzem toxina dentro do hospedeiro; isso provoca o surgimento de sintomas imediatamente, como diarreia leve com sangue, febre discreta ou ausente e desidratação.
- 74** Infecções alimentares podem ser definidas como a ingestão de alimentos contendo microrganismos viáveis que invadem o tecido gastrointestinal, surgindo os primeiros sintomas entre 6 h e 24 h, com sintomas de gastroenterite, podendo haver vômitos, desidratação leve, mas não febre.
- 75** As intoxicações alimentares são provocadas pela ingestão de toxinas excretadas por microrganismos patogênicos presentes nos alimentos antes de estes serem ingeridos. Nesse caso, o surgimento dos primeiros sintomas ocorre entre alguns minutos e 8 h após a ingestão, com náuseas e vômitos, podendo ocorrer graves danos a órgãos suscetíveis, como o fígado.
- 

**Espaço livre**

---