



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

RESPOSTAS AOS RECURSOS

CARGO: TECNÓLOGO/ÁREA: ALIMENTOS OU LATICÍNIOS

PROTOCOLO: 388

Inscrição: 762220

Candidato: FERNANDA ARPINI SOUZA

Campus: Ibiruba

Dt.Envio: 20/05/2014 09:36:59

Questão: 2

Bibliografia: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-40422005000400027

RECURSO:

A questão nº 2 apresentou na resposta da letra E a palavra "gliadina" escrita de forma incorreta na questão estava escrito "gliadinha". Solicito que seja anulada a questão.

RESPOSTA: (X) Deferido () Indeferido

QUESTÃO ANULADA



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 581

Inscrição: 764221

Candidato: TÁSSIA MICHELE SCHWANTES

Campus: Ibiruba

Dt.Envio: 20/05/2014 19:14:40

Questão: 2

Bibliografia: Disciplina de Fundamentos de Tecnologia Agroindustrial - Curso de
Ciência e Tec. de Alimentos

RECURSO:

A alternativa "e" também é incorreta, pois há erro de grafia em "gliadinha", pois as
proteínas que formam o glúten são gliadina e glutenina.

RESPOSTA: () Deferido () Indeferido

QUESTÃO JÁ ANULADA POR RECURSO ANTERIOR



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 195

Inscrição: 765820

Candidato: JANAINA AMANTINA MULLER

Campus: Ibiruba

Dt.Envio: 19/05/2014 20:58:47

Questão: 4

Bibliografia: Tecnologia da Panificação -Stanley P. Cauvain, Linda S. Young

RECURSO:

A questão trás como correta a alternativa A (somente a III é correta), quando na verdade a alternativa D é a correta, (I,II,III estão corretas). Segundo o livro saccharomices produz etanol e CO₂, fermento liofilizado pode ser adicionado diretamente na farinha, e o sal diminui a atividade do fermento! É possível acessar ate pela internet essas informações, se não fosse assim nao se usaria tanto fermento liofilizado em panificação!A questão deve ser alterada ou anulada, pois tem embasamento legal para tanto.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

Segundo o gabarito, a questão correta é a alternativa “d” (I,II,III estão corretas) e não a alternativa ‘a”, conforme a candidata mencionou. Pedido indeferido.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 530

Inscrição: 769933

Candidato: NATAN DE JESUS PIMENTEL FILHO

Campus: Ibiruba

Dt.Envio: 20/05/2014 15:53:28

Questão: 9

Bibliografia: Sebranek, J.G., Bacus, J.N. (2007) Meat Science. Eakes, B.D. et al. (1975) J. Food Sci.

RECURSO:

Além das referências citadas acima, ainda podem ser consideradas:

*Gray, J. I. & Pearson, A. M. Cured Meat Flavor. In.: Chichester, C. O. Advances in Food Research, v. 29, Elsevier (1984).

* Jay, J. M. Microbiologia de Alimentos- 6ª Ed. Artmed (2005).

No gabarito preliminar, a alternativa considerada correta para esta questão foi a letra A "Estabilizar as emulsões cárneas". Entretanto, se a função dos nitritos e nitratos também é retardar o desenvolvimento da rancificação de gorduras (afirmativa apresentada na alternativa E), isso significa que os sais de cura também apresentam como propriedade estabilizar as emulsões cárneas.

Na literatura recomendada, está claro que os nitratos e nitritos tem três funções principais: auxiliar no desenvolvimento de cor característica pela redução do nitrito a óxido nítrico e a reação com a mioglobina; inibição da germinação, crescimento e produção de toxina por *Clostridium botulinum*; e contribuir para o desenvolvimento de sabor de alguns produtos curados.

Na literatura não se fala em sua propriedade para conferir aroma. A tradução para o português da palavra "flavor" para aroma, neste caso, não está correta. Deveria ser traduzida como sabor que é realmente uma propriedade dos sais de cura, mas não a interferência no aroma.

No capítulo 13 do livro Microbiologia de Alimentos (Jay, 2005), páginas 282 e 283, são apresentadas as propriedades dos nitritos e nitratos. Segue o fragmento transcrito: "O nitrato de sódio (NaNO_3) e o nitrito de sódio (NaNO_2) são utilizados em formulações de cura para cárneos, uma vez que estabilizam a cor vermelha, inibe alguns microrganismos deterioradores e patógenos e contribuem com o desenvolvimento do SABOR. A função do NO_2 no desenvolvimento do SABOR em carnes curadas já foi estudada."

Os grifos foram colocados por mim.

Como este é o livro mais utilizado no ensino de Microbiologia de Alimentos para estudantes de graduação e pós-graduação, sugiro que sejam consideradas suas



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

sentenças e a possibilidade de dúvidas que a palavra flavor pode gerar no momento da tradução.

Assim sendo, peço encarecidamente que a questão seja revista.

Att.,
NJPF.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

Conforme Ordóñez (2005), pág. 191, Os nitratos e nitritos , à margem da estabilização da cor, exercem outros efeitos não menos importantes; suas funções são:

1. estabilizar a cor,
2. contribuir para o aroma característico da carne curada,
3. inibir o crescimento de algumas bactérias, principalmente o *Cl. Botulinum*,
4. retardar o desenvolvimento da rancificação.

O mesmo autor (pág. 188) afirma que os principais agentes emulsificantes são as proteínas cárneas solúveis em soluções salinas, ou seja, as proteínas miofibrilares. Portanto o pedido é indeferido.

Bibliografia: Ordóñez, J.A. Tecnologia de alimentos vol. 2. Alimentos de Origem Animal. Ed. Artmed, 2005. 279p.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 144

Inscrição: 765820

Candidato: JANAINA AMANTINA MULLER

Campus: Ibiruba

Dt.Envio: 19/05/2014 19:31:43

Questão: 16

Bibliografia: MANUAL DE METODOS DE ANALISE MICROBIOLOGICA DE ALIMENTOS- Neuseley da Silva, Valeria C.A. Junqueira,

RECURSO:

A questão trás como INCORRETA a letra C, porem, segundo este livro, pagina 121, a alternativa É CORRETA. Cabe a comissão ANULAR a questão ou MUDAR PARA A ALTERNATIVA B QUE realmente é INCORRETA.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

Conforme a própria bibliografia apresentada pelo requerente (SILVA et al., 1997) nas páginas 57, 64 e 121, a técnica de contagem de micro-organismos pelo número mais provável pode ser empregada na quantificação de *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* e *Vibrio Parahaemolyticus*, respectivamente. Logo a alternativa C “O método do número mais provável (NMP) pode ser empregado exclusivamente na estimativa da concentração de coliformes totais e termotolerantes em amostras” é incorreta, pois a técnica não se aplica exclusivamente aos coliformes.

A alternativa B “A técnica de filtração em membrana pode ser utilizada para quantificar os micro-organismos presentes em água ou bebidas” é correta, conforme pág 202-203 (JAY,2005) e pág 175 (TORTORA et al., 2005).

JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos, 6ª Ed, Porto Alegre: ARTMED, 2005.

TORTORA, GERARD J., BERDELL R FUNKE, CHRISTINE L. CASE.

Microbiologia. 8ª ed. São Paulo:Editora: Artmed. 894pp. 2005.

SILVA, N; JUNQUEIRA, V.C.A & SILVEIRA, N.F.A. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, São Paulo: Varela, 1997.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 54

Inscrição: 769933

Candidato: NATAN DE JESUS PIMENTEL FILHO

Campus: Ibiruba

Dt.Envio: 19/05/2014 16:16:48

Questão: 17

Bibliografia: Jay, J. M. Microbiologia de Alimentos (2005) e Madigan, M. T. et al. Microbiologia de Brock (2010)

RECURSO:

Na referida questão, com relação à contagem padrão de micro-organismos em placas, a afirmativa "Pode ser utilizada para fazer a enumeração de grupos ou gêneros específicos de micro-organismos" foi considerada como verdadeira.

Segundo Jay (2005 - Capítulo 10) a técnica pode ser usada para determinar o número de células viáveis mas não trata sobre a utilização da técnica para enumerar gêneros específicos.

No capítulo 6 do livro Microbiologia de Brock (Madigan et al., 2010) o mesmo assunto é tratado sem se referir à utilização da técnica para enumeração de gêneros específicos.

O métodos pode sim enumerar grupos como: (i) mesófilos aeróbios; (ii) mesófilos anaeróbios; (iii) psicrófilos; e (iv) psicrotróficos. Para enumeração de gêneros específicos, deve-se utilizar meios de cultivo (ágar) específicos como os seletivos e diferenciais como o Oxford ou Palcam para Listeria, XLD, SSA, BPLS para Salmonella, etc. Neste caso, o método não é considerado contagem PADRÃO.

Att.,
NJPF.

RESPOSTA: (X) Deferido () Indeferido

ALTERAÇÃO DE GABARITO: ALTERNATIVA CORRETA - LETRA A

A resposta correta seria F, V, V, correspondendo a letra A e não a letra E. O gabarito deve ser retificado indicando a letra A como correta.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 62

Inscrição: 769933

Candidato: NATAN DE JESUS PIMENTEL FILHO

Campus: Ibiruba

Dt.Envio: 19/05/2014 16:31:47

Questão: 20

Bibliografia: Jay, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2005.

RECURSO:

Nesta questão, o enunciado diz que o desenvolvimento de micro-organismos é afetado por fatores intrínsecos e extrínsecos. O gabarito preliminar considerou apenas a afirmativa III "Em carnes curadas, cuja atividade de água encontra-se entre 0,87 a 0,95, somente a bactéria B é capaz de desenvolver" como correta.

Entretanto, a afirmativa I "A bactéria C não poderia se desenvolver em um alimento de pH 5,0, pois seria inativada pelo pH do alimento" também está correta. Se o valor de pH mínimo para crescimento da bactéria C é 5,3 e o alimento em questão apresenta um valor de pH igual a 5,0, esta bactéria não seria capaz de se multiplicar neste meio.

Considerando que a afirmativa II está de fato incorreta pois um micro-organismo psicrotrófico, embora seja mesófilo, é capaz de se desenvolver em temperaturas de 5 °C ou inferiores (Jay, 2005) a alternativa correta para esta questão seria a letra A e, não a B como divulgado no gabarito preliminar.

Att.,
NJPF.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

No que diz respeito à alternativa I, de fato, é correto afirmar que a bactéria C não é capaz de se desenvolver em um meio de pH 5,3, mas o desenvolvimento não ocorrerá porque o pH do alimento é inferior ao pH mínimo de desenvolvimento da bactéria, provocando sua INIBIÇÃO, o que significa que se o pH desse alimento for alterado de forma a alcançar a faixa de pH de desenvolvimento dessa bactéria (faixa entre o pH_{min} e pH_{máx}) o micro-organismo terá condições de retomar o desenvolvimento. Diferentemente de quando uma bactéria é INATIVADA, condição em que ocorre a destruição da célula microbiana, provocando a morte do micro-organismo. Sendo assim, quando ocorre inativação, não haverá crescimento microbiano ainda que o pH do alimento volte a alcançar a faixa em que a bactéria é capaz de se desenvolver. O pH 5 encontrado no alimento, é levemente inferior ao pH mínimo da bactéria provocando apenas a sua INIBIÇÃO, sendo necessário pH extremamente baixo para que pudesse levar a sua INATIVAÇÃO. Dessa forma, a



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

alternativa não é correta, pois a bactéria encontra-se apenas INIBIDA e não inativada. FRANCO & LANDGRAF (2008), pág 110, ao explicitarem os objetivos dos métodos de conservação de alimentos fazem a distinção entre os métodos que visam a inativação microbiana e aqueles que visam a inibição, estando a acidificação do meio dentre estes últimos.

Quanto à alternativa II, de fato é incorreta pois os microrganismos PSICOTRÓFICOS são capazes de se desenvolver nas condições descritas.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, U. *Microbiologia dos Alimentos*. ATHENEU, 2008.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 95

Inscrição: 762800

Candidato: MARIA EDUARDA COSTA SILVEIRA

Campus: Ibiruba

Dt.Envio: 19/05/2014 17:37:23

Questão: 20

Bibliografia: Prova

RECURSO:

De acordo com o quadro, a bactéria C precisaria de um pH mínimo de 5,3 pra seu desenvolvimento. A afirmativa 1 está correta, pois confirma que em um pH 5,0 essa bactéria não teria condições de desenvolvimento.

A resposta certa da questão 20 seria a letra A.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

No que diz respeito à alternativa I, de fato, é correto afirmar que a bactéria C não é capaz de se desenvolver em um meio de pH 5,3, mas o desenvolvimento não ocorrerá porque o pH do alimento é inferior ao pH mínimo de desenvolvimento da bactéria, provocando sua INIBIÇÃO, o que significa que se o pH desse alimento for alterado de forma a alcançar a faixa de pH de desenvolvimento dessa bactéria (faixa entre o pH_{min} e pH_{máx}) o micro-organismo terá condições de retomar o desenvolvimento. Diferentemente de quando uma bactéria é INATIVADA, condição em que ocorre a destruição da célula microbiana, provocando a morte do micro-organismo. Sendo assim, quando ocorre inativação, não haverá crescimento microbiano ainda que o pH do alimento volte a alcançar a faixa em que a bactéria é capaz de se desenvolver. O pH 5 encontrado no alimento, é levemente inferior ao pH mínimo da bactéria provocando apenas a sua INIBIÇÃO, sendo necessário pH extremamente baixo para que pudesse levar a sua INATIVAÇÃO. Dessa forma, a alternativa não é correta, pois a bactéria encontra-se apenas INIBIDA e não inativada. FRANCO & LANDGRAF (2008), pág 110, ao explicitarem os objetivos dos métodos de conservação de alimentos fazem a distinção entre os métodos que visam a inativação microbiana e aqueles que visam a inibição, estando a acidificação do meio dentre estes últimos.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, U. *Microbiologia dos Alimentos*. ATHENEU, 2008.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 200

Inscrição: 765820

Candidato: JANAINA AMANTINA MULLER

Campus: Ibiruba

Dt.Envio: 19/05/2014 21:09:56

Questão: 20

Bibliografia: MANUAL DE METODOS DE ANALISE MICROBIOLOGICA DE ALIMENTOS- Neuseley da Silva, Valeria C.A. Junqueira,

RECURSO:

Segundo o livro e em análise a questão, fica bem claro que o item I a bactéria C NAO PODERIA SE DESENVOLVER em um alimento de pH de 5 pois seria inativada pelo pH do alimento está CORRETA ja que na tabela consta que o pH MINIMO que ela necessita é de 5,3. diante disso a questão passa a ter mais uma ALTERNATIVA CORRETA que é o item I. A RESPOSTA ENTÃO TEM QUE MUDAR DE B(apenas a III está correta) para A (apenas a I e III estão corretas)

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

No que diz respeito à alternativa I, de fato, é correto afirmar que a bactéria C não é capaz de se desenvolver em um meio de pH 5,3, mas o desenvolvimento não ocorrerá porque o pH do alimento é inferior ao pH mínimo de desenvolvimento da bactéria, provocando sua INIBIÇÃO, o que significa que se o pH desse alimento for alterado de forma a alcançar a faixa de pH de desenvolvimento dessa bactéria (faixa entre o pH_{min} e pH_{máx}) o micro-organismo terá condições de retomar o desenvolvimento. Diferentemente de quando uma bactéria é INATIVADA, condição em que ocorre a destruição da célula microbiana, provocando a morte do micro-organismo. Sendo assim, quando ocorre inativação, não haverá crescimento microbiano ainda que o pH do alimento volte a alcançar a faixa em que a bactéria é capaz de se desenvolver. O pH 5 encontrado no alimento, é levemente inferior ao pH mínimo da bactéria provocando apenas a sua INIBIÇÃO, sendo necessário pH extremamente baixo para que pudesse levar a sua INATIVAÇÃO. Dessa forma, a alternativa não é correta, pois a bactéria encontra-se apenas INIBIDA e não inativada. FRANCO & LANDGRAF (2008), pág 110, ao explicitarem os objetivos dos métodos de conservação de alimentos fazem a distinção entre os métodos que visam a inativação microbiana e aqueles que visam a inibição, estando a acidificação do meio dentre estes últimos.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, U. *Microbiologia dos Alimentos*. ATHENEU, 2008.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 233

Inscrição: 762199

Candidato: EDUARDO FIGUEREDO COSTA

Campus: Ibiruba

Dt.Envio: 19/05/2014 21:45:57

Questão: 20

Bibliografia:

http://coral.ufsm.br/microgeral/Conteudo%20teorico/crescimento_microbiano.pdf

RECURSO:

A questão pede as afirmações corretas de acordo com o quadro 1, o qual indica que a bactéria "C" tem como pH mínimo 5,3.

A afirmação "I" diz: A bactéria C não poderia se desenvolver em um alimento de pH 5,0, pois seria inativada pelo pH do alimento.

Se a bactéria tem como pH mínimo 5,3, a mesma não poderia desenvolver-se em pH 5,0, portanto a afirmativa I está correta, sendo assim, solicito alteração de gabarito para letra "a" :Apenas I e III estão corretas.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

No que diz respeito à alternativa I, de fato, é correto afirmar que a bactéria C não é capaz de se desenvolver em um meio de pH 5,3, mas o desenvolvimento não ocorrerá porque o pH do alimento é inferior ao pH mínimo de desenvolvimento da bactéria, provocando sua INIBIÇÃO, o que significa que se o pH desse alimento for alterado de forma a alcançar a faixa de pH de desenvolvimento dessa bactéria (faixa entre o pH_{min} e pH_{máx}) o micro-organismo terá condições de retomar o desenvolvimento. Diferentemente de quando uma bactéria é INATIVADA, condição em que ocorre a destruição da célula microbiana, provocando a morte do micro-organismo. Sendo assim, quando ocorre inativação, não haverá crescimento microbiano ainda que o pH do alimento volte a alcançar a faixa em que a bactéria é capaz de se desenvolver. O pH 5 encontrado no alimento, é levemente inferior ao pH mínimo da bactéria provocando apenas a sua INIBIÇÃO, sendo necessário pH extremamente baixo para que pudesse levar a sua INATIVAÇÃO. Dessa forma, a alternativa não é correta, pois a bactéria encontra-se apenas INIBIDA e não inativada. FRANCO & LANDGRAF (2008), pág 110, ao explicitarem os objetivos dos métodos de conservação de alimentos fazem a distinção entre os métodos que visam a inativação microbiana e aqueles que visam a inibição, estando a acidificação do meio dentre estes últimos.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 258

Inscrição: 762199

Candidato: EDUARDO FIGUEREDO COSTA

Campus: Ibiruba

Dt.Envio: 19/05/2014 22:06:08

Questão: 25

Bibliografia: <http://www.brasilecola.com/biologia/enzimas.htm>

RECURSO:

A questão 25 pede as afirmativas corretas sobre branqueamento e enzimas.

A afirmativa III diz: A temperatura máxima no congelamento e na desidratação é insuficiente para inativar as enzimas, sendo necessário realizar o branqueamento antes dessas operações de conservação. Porém de acordo com a bibliografia citada, as temperaturas extremas podem ocasionar a inativação enzimática:

"Para otimização das reações biológicas, mediadas por catalisadores, é necessário uma temperatura adequada que varia de acordo com o tipo de enzima. Baixas temperaturas podem causar inativação e altas temperaturas podem causar desnaturação enzimática".

Portanto o branqueamento é realizado como um processo de segurança na inativação das enzimas, porém essa inativação pode ocorrer sim pelas temperaturas altas ou baixas, sendo assim a questão III não está correta e solicito alteração de gabarito para letra "c" : Apenas II está correta.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

De acordo com Jay (2005) página 348, "O preparo de vegetais para o congelamento inclui seleção, classificação, lavagem, branqueamento e embalagem", sendo um dos objetivos do branqueamento "inativação de enzimas que podem causar mudanças indesejáveis durante o congelamento". Assim, verifica-se que a temperatura máxima de congelamento não inativa as enzimas.

Jay (2005) página 387 ainda afirma ao abordar o tema Conservação de Alimentos por Secagem que "Da mesma forma que no preparo de alimentos vegetais a serem congelados, o branqueamento ou escaldamento é um passo vital antes da desidratação. ... A função primária desta etapa é destruir enzimas que podem tornar-se ativas e causar alterações indesejáveis no produto acabado." Logo, mais uma vez, observa-se que a temperatura máxima de desidratação não é suficiente para inativar as enzimas.

JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 84

Inscrição: 769933

Candidato: NATAN DE JESUS PIMENTEL FILHO

Campus: Ibiruba

Dt.Envio: 19/05/2014 17:20:11

Questão: 29

Bibliografia: ICMSF (1988) Application of the Harzard Analysis Critical Control Point. Jay (2005)

RECURSO:

Gostaria de solicitar que a questão fosse revista uma vez que mais de uma alternativa pode ser considerada correta e, não apenas a letra D, como divulgado no gabarito preliminar.

Um dos pré-requisitos do Sistema APPCC é o estabelecimento das boas práticas de fabricação (BPF) que envolve o controle de qualquer risco químico físico ou biológico. Sendo assim, a alternativa E também estaria correta.

A portaria n.º 46 de 10/02/98 do MAPA considera micro-organismos patogênicos ou produtores de toxinas como perigos biológicos. Assim sendo, se Clostridium botulinum não +e ca+az de se desenvolver no interior do organismo de um adulto sadio, a presença de sua toxina em um alimento seria considerada pelo sistema APPCC um perigo biológico.

Att.,
NJPF.

RESPOSTA: (X) Deferido () Indeferido

QUESTÃO ANULADA



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 271

Inscrição: 762199

Candidato: EDUARDO FIGUEREDO COSTA

Campus: Ibiruba

Dt.Envio: 19/05/2014 22:31:43

Questão: 29

Bibliografia: <http://www.dta.ufv.br/artigos/appcc.htm>

RECURSO:

A questão 29 pede a alternativa correta sobre o APPCC, porém de acordo com a bibliografia citada a questão apresenta 3 alternativas corretas:

a letra "a" que diz que o risco pode ser biológico, químico e físico causando dano a saúde do consumidor.

a letra "b": toxinas de origem biológica são exemplos de perigo biológico

e a letra "d" conforme gabarito.

Portanto, por conter mais de 1 alternativa correta solicito anulação de questão.

RESPOSTA: () Deferido () Indeferido

QUESTÃO JÁ ANULADA POR RECURSO ANTERIOR



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 1068

Inscrição: 764760

Candidato: DANIEL DÊNIS STOLL

Campus: Ibiruba

Dt.Envio: 21/05/2014 19:47:39

Questão: 30

Bibliografia: Norma ISO 22000-2005

RECURSO:

Na questão considerou-se INCORRETA a alternativa "C" com o texto "A ISO 22000 detalha os programas de pré-requisitos na segurança de alimentos." Na Norma ISO 22000, item 3 e subitem 3.8 são detalhados como pré-requisitos as BPA"s (Boas Práticas Agrícolas), BPF"s (Boas Práticas de Fabricação), BPH"s (Boas Práticas de Higiene) entre outras o que caracteriza o detalhamento dos programas de pré requisitos exigidos para a implantação da norma. Em contraponto aparece a alternativa "E" que tem como texto: "TODOS os requisitos da ISO 22000 são aplicáveis a TODAS as organizações da cadeia produtiva de alimento." o que não é correto do ponto de vista de aplicação/implantação da norma pois esta pode ser aplicada a estabelecimentos com processos de diferentes complexidades como por exemplo armazéns frigoríficos e abatedouros frigoríficos, sendo que não TODOS os itens são aplicados a TODAS as organizações da cadeia produtiva.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

Na página 11 da ABNT NBR ISSO 22000:2006 são citados os programas de pré-requisitos, mas esses não são detalhados. Os programas de pré-requisitos são detalhados em outras normas, como a ABNT ISO/TS 22002-1:2012 (Programa de pré-requisitos na segurança de alimentos - Parte 1: Processamento industrial de alimentos) e a ABNT ISO/TS 22002-3:2013 (Programas de pré-requisito de segurança de alimentos - Parte 3: Agricultura).

No subitem 3.8 referido pelo candidato apenas são citados os programas de pré-requisitos.

No quarto parágrafo da página 1 da ABNT NBR ISSO 22000:2006 está escrito "Todos os requisitos desta Norma são genéricos e aplicáveis a todas as organizações na cadeia produtiva de alimentos, independentemente de tamanho e complexidade." Assim, a alternativa E está correta.