

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

A ictiofauna e, conseqüentemente, a atividade pesqueira são influenciadas pela dinâmica anual de descarga dos rios, dinâmica apontada como fator-chave da sazonalidade da planície e do estuário amazônico. Considerando essa dinâmica no ecossistema da Bacia Amazônica, julgue os itens a seguir.

- 51 Na Amazônia, o período de seca é favorável às espécies de peixes predadores, que passam a perseguir os cardumes de caracoídeos e siluroídeos que estão migrando no canal do rio ou presos nos lagos.
- 52 As flutuações das descargas dos rios, em razão do regime de chuvas, não influenciam a migração das espécies de peixes.
- 53 A atividade pesqueira desenvolve-se em toda a Bacia Amazônica, mas está mais concentrada na região estuarina, na zona de contato das águas continentais e oceânicas, que nas regiões de planície.
- 54 As áreas inundadas pelas águas brancas, denominadas várzeas, igapós ou campos alagados, estendem-se ao longo do rio Solimões no Amazonas, sendo a amplitude e a intensidade do alagamento variável tanto espacial quanto temporalmente ao longo de seu percurso.
- 55 No início do período das cheias, os peixes começam a se agrupar e as espécies migradoras começam a formar cardumes e a iniciar a migração de dispersão, a qual dura todo esse período.

Acerca da estatística relativa à indústria pesqueira no Brasil, julgue os itens que se seguem.

- 56 O desenvolvimento econômico da atividade pesqueira exige a elaboração de sistemas de avaliação das cadeias produtivas da pesca e da aquicultura e a geração contínua de informações estatísticas, para fundamentar novas políticas públicas para o setor e orientar os investimentos da iniciativa privada.
- 57 Nos últimos anos, o ritmo de crescimento da pesca extrativa tem sido acelerado, mas tem sido estável o desenvolvimento da pesca advinda da aquicultura, o que se deve à falta de políticas públicas que atendam as demandas específicas deste setor produtivo.
- 58 A produção de pescado dos países da América do Sul que pescam no oceano Pacífico é inferior à produção do Brasil, que, portanto, está à frente do Chile e do Peru no comércio mundial de pescado.

Julgue os itens seguintes no que se refere a manejo e gestão dos estoques pesqueiros e a ordenamento dos recursos pesqueiros.

- 59 A mortalidade por pesca pode ser entendida como a interação de dois sistemas: o dos pescadores, ou do esforço de pesca, e o dos recursos pesqueiros.
- 60 A qualquer tempo, a mortalidade natural depende da quantidade de esforço realizadas pelos pescadores durante a pesca e do tamanho do estoque.
- 61 Em níveis inferiores de esforço, a cada unidade adicional de esforço aplicado à pesca adicionará um incremento positivo à captura, embora o tamanho desse incremento diminuirá à medida que a quantidade total de esforço aumentar, e que para além do rendimento máximo sustentável (RMS), cada adicional unidade de esforço vai realmente diminuir a captura.
- 62 A mortalidade natural de peixes é influenciada pelo tamanho, pela taxa de crescimento do peixe e pela temperatura média ambiental, que reflete a maturidade de um ecossistema e os aspectos fisiológicos relacionados ao metabolismo dos peixes.
- 63 Para muitas populações de peixes, a taxa instantânea de mortalidade por pesca — referida no contexto habitual geralmente como uma função do recrutamento — é aproximadamente igual à taxa de mortalidade natural, fora do ponto em que se atinge o rendimento máximo sustentável, sob a suposição de forma logística do modelo de produção de estoque geral de Schaefer.

Os estudos de dinâmica populacional dos recursos pesqueiros amazônicos intensificaram-se a partir da década de 90 do século passado, quando foram estimadas taxas de crescimento e de mortalidade e medidas de comprimento de primeira maturidade sexual (L_{50}) para algumas espécies, parâmetros frequentemente utilizados para subsidiar medidas de manejo dessas espécies. Essas relações permitem classificar as espécies segundo seu tamanho médio e máximo esperado. Com relação a esse assunto, julgue os itens subsequentes.

- 64 Espécies com comprimento inferior a 50 cm, como jaraquis, curimatãs e matrinchãs, apresentam altas taxas de crescimento e de mortalidade.
- 65 A análise conjunta das taxas de crescimento dos estoques pesqueiros amazônicos, dos tamanhos de primeira maturidade sexual e das taxas de mortalidade natural em função do tamanho médio máximo esperado demonstra que a relação entre tais fatores é aleatória, o que impede a determinação de um padrão de interação entre eles.
- 66 A expectativa de vida de espécies de peixes de grande porte, com L_{∞} maior que 150 cm, como surubim, pirarucu e jaú, é inferior à das espécies com L_{∞} entre 50 e 150 cm, como tambaqui, piramutaba e dourada.

Julgue os itens a seguir, relativos a procedimentos e tecnologia de conservação e estocagem e a práticas de industrialização de produtos pesqueiros.

- 67 Peixes de pequeno e médio porte, a exemplo do arenque, da sardinha e da cavalinha, devem ser eviscerados imediatamente após a captura, ao passo que os peixes grandes não devem ser eviscerados imediatamente, devendo-se colocar gelo ao redor e dentro de sua cavidade ventral.
- 68 A análise de riscos e controles de pontos críticos (HACCP) é um programa de controle das boas práticas de segurança alimentar por meio do qual se busca identificar perigos específicos e propor medidas preventivas e ações de controle em todas as etapas da produção de pescados.
- 69 São condições necessárias à adequada evisceração de pescado em embarcações de pesca ou estabelecimentos frigoríficos em terra: lavagem prévia do pescado inteiro com água limpa ou potável, para se reduzir a carga bacteriana, eliminação do sangue e das vísceras da cavidade ventral após a evisceração e higienização dos equipamentos e utensílios utilizados.

Julgue os itens a seguir no que se refere à origem, qualidade e destino da água na indústria pesqueira.

- 70 O efluente oriundo da indústria processadora de pescado caracteriza-se pelas baixas concentrações de nitrogênio total e de matéria orgânica, não sendo, portanto, considerado fonte poluidora da água.
- 71 A água de abastecimento de um sistema de criação de peixes deve ser a de origem superficial — água de rios, lagos naturais, açudes e córregos —; sendo desaconselhada a de origem subterrânea, ou seja, a proveniente de nascentes e poços.
- 72 As águas residuárias, geradas na industrialização de peixes, por serem ricas em sólidos suspensos totais e restos de peixes, devem ser encaminhadas para a estação de tratamento de efluentes e recolhidas em tanque de retenção para a separação da fase sólida.
- 73 Para evitar possíveis fontes de contaminação na área industrial, a rede de distribuição de água não deve estar disposta sobre equipamentos utilizados no processamento de alimentos.

Acerca do acondicionamento e destino do lixo na indústria de alimentos de origem pesqueira, julgue os itens subsequentes.

- 74 Deve ser dado aos resíduos tratamento adequado: para seu acondicionamento, é recomendada a utilização de recipientes à prova d'água, de material resistente e não corrosivo; para seu escoamento, é indicado o uso de calhas.
- 75 Os resíduos da indústria pesqueira classificados como não inertes apresentam propriedades como combustibilidade, biodegradabilidade ou solubilidade em água e são os que possuem maior potencial para reciclagem.
- 76 A maior parte dos resíduos da industrialização do pescado é destinada à produção de fertilizantes ou produtos químicos, ao passo que a menor parte é utilizada na produção de ração para alimentação animal.
- 77 Os resíduos de pescados contaminados são classificados como perigosos, visto que apresentam propriedades físicas, químicas ou infectocontagiosas, que oferecem risco à saúde pública.

No que diz respeito à política de fomento à pesca e à aquicultura, julgue os próximos itens.

- 78 Compete ao Conselho Nacional de Aquicultura e Pesca formular e aplicar políticas públicas para o desenvolvimento e o fomento das atividades da aquicultura e da pesca no território nacional.
- 79 Visando ao desenvolvimento das atividades produtivas de pescado, o governo federal criou o Programa Mais Alimentos, destinado a todos os pescadores e aquicultores do país que desejem captar recursos para investimentos nas suas atividades produtivas.

Com relação ao controle e à avaliação higiênico-sanitária nos estabelecimentos de processamento e estocagem de produtos de origem pesqueira e seus derivados, julgue os itens de 80 a 87.

- 80 Na avaliação da qualidade do pescado na indústria, caso o produto esteja deteriorado ou alterado, exige-se a colheita de amostras para análise laboratorial, procedimento necessário para possíveis situações de intervenções legais com aplicação de penalidades.
- 81 Todo equipamento utilizado a bordo de embarcações para armazenar, manipular, transportar e processar o pescado deve ser de material resistente à corrosão, que permita rápida e eficaz manipulação do pescado, portanto é proibido o uso de qualquer artefato de madeira.
- 82 Dada a rapidez, os testes microbiológicos e físico-químicos, são mais empregados nas indústrias de pescado que os testes sensoriais.
- 83 Faz parte do programa de sanificação utilizado nas plantas processadoras, cujas superfícies molhadas fornecem condições favoráveis ao crescimento de microrganismos, a aplicação de sanitizantes para prevenir a recontaminação antes do processamento.
- 84 Na manipulação e preparação do pescado para processamento, as áreas de recepção e estocagem devem ser separadas dos locais de preparação e embalagem do produto final.

- 85 Em embarcações que empreguem água do mar ou salmoura refrigerada para a conservação do pescado capturado, todos os equipamentos devem ser limpos, imediatamente após a descarga, com água potável ou água do mar limpa.
- 86 Para assegurar a qualidade de produtos derivados do pescado, utilizam-se sistemas de controle de qualidade, como o da análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC), que previne a indústria contra os perigos biológicos, físicos e químicos desde a captura até a chegada do produto ao consumidor.
- 87 A eficácia dos procedimentos de limpeza e desinfecção deve ser verificada a partir da vigilância microbiológica das superfícies que entram em contato com o pescado.

Com base na legislação federal sobre a pesca e os alimentos de origem pesqueira, julgue os itens que se seguem.

- 88 O produto da pesca amadora, praticada com a finalidade de lazer, turismo ou desporto, pode ser comercializado somente no local da captura.
- 89 Está sujeito à multa quem transportar, conservar, beneficiar, industrializar ou comercializar pescados ou produtos originados da pesca, sem comprovante de origem ou autorização do órgão competente.

Em relação à exploração sustentável de recursos pesqueiros e à aquicultura, julgue os itens seguintes.

- 90 Na região amazônica, o principal objetivo do manejo da pesca de espécies sedentárias que habitam lagos e áreas sazonalmente alagadas dos rios deve ser a minimização dos conflitos entre os diferentes tipos de usuários, porque tais espécies são a principal fonte de proteína animal da população ribeirinha.
- 91 Além de ser fonte importante de alimentos e gerar empregos, a aquicultura proporciona benefícios ambientais, como a geração de efluentes livres de resíduos químicos.
- 92 Na exploração sustentável de espécies de peixes migradoras, deve-se combinar estratégias de manejo que conciliem movimentos migratórios e exploração de estoques.
- 93 Em atendimento ao princípio da sustentabilidade dos recursos pesqueiros, o poder público deve, entre outros procedimentos, regulamentar os regimes de acesso, a captura total permissível, o esforço de pesca sustentável e a capacidade de suporte dos ambientes.

Julgue os itens a seguir, no que se refere à produção de alevinos e às piscigranjas.

- 94 Em uma unidade de piscigranja, após o enchimento dos viveiros com água, a entrada de água deve atender, exclusivamente, a três situações: recuperar as perdas com infiltrações, recompor o volume evaporado e melhorar o nível de oxigenação.
- 95 Os alevinos podem ser soltos no viveiro, desde que a temperatura da água do recipiente em que foram acondicionados no transporte seja inferior à da água do viveiro.
- 96 Além das condições climáticas, o tipo de solo e a quantidade de água para abastecimento dos viveiros são fatores determinantes na escolha do local para implantação de uma piscigranja.

Em relação ao monitoramento da pesca e ao repovoamento de reservatórios com espécies nativas, julgue os itens subsequentes.

- 97** No repovoamento de mananciais hídricos, para se evitar a perda da variabilidade genética, recomenda-se a utilização de poucos reprodutores ou mesmo de um único casal proveniente do mesmo ecossistema natural que será repovoado.
- 98** Alevinos de espécies nativas produzidos em programa de cultivo para repovoamento devem permanecer em cativeiro por tempo reduzido, para se evitar a seleção de alelos favorecidos pelo ambiente artificial.
- 99** A pesca experimental e o controle do desembarque de pescado nos postos de comercialização são metodologias pouco eficientes e em desuso no monitoramento da pesca.
- 100** O componente ecológico envolvido no monitoramento das comunidades de peixes em reservatórios consiste no monitoramento da composição ictiofaunística da área de influência do reservatório, visando-se à caracterização biológica e aos aspectos da estrutura populacional.

No que concerne à reprodução de espécies nativas da ictiofauna, julgue os próximos itens.

- 101** Para estimular a produção hormonal em reprodutores mantidos em cativeiro, recomenda-se a manipulação ambiental com o intuito de propiciar as condições exógenas adequadas ao desenvolvimento gonadal e ao processo de desova.
- 102** O piscicultor tem pouco controle do processo reprodutivo dos animais quando utiliza o processo de reprodução natural, devido à dificuldade em implantar um programa de acompanhamento do desenvolvimento dos gametas e da qualidade dos reprodutores.
- 103** A reprodução artificial de peixes reofílicos é possível a partir da simulação da resposta endócrina natural, por meio da aplicação de substâncias análogas aos estímulos hormonais intrínsecos.

Julgue os itens a seguir, no que se refere às normas de inspeção de produtos de origem pesqueira.

- 104** O pescado utilizado na fabricação de produtos em conserva destinados à alimentação humana deve, obrigatoriamente, ser eviscerado, qualquer que seja a forma de processamento.
- 105** Após ter sido descongelado, o pescado pode ser novamente recolhido à câmara frigorífica, desde que mantido em temperatura inferior à do congelamento inicial.

Julgue os itens a seguir, com base na Constituição Federal de 1988 (CF), no Decreto-Lei n.º 288/1967, no Decreto-Lei n.º 356/1968 e no Decreto n.º 61.244/1967.

- 106** A CF manteve a Zona Franca de Manaus com suas características de área de livre comércio, tendo a Emenda Constitucional n.º 42/2003, no Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, ampliado o prazo de sua manutenção em dez anos.
- 107** Considere que uma máquina usada na construção de rodovias tenha sido importada e esteja na Zona Franca de Manaus aguardando para ser enviada a determinada zona de fronteira, no estado do Acre, onde finalmente será utilizada. Nessa situação, esse produto estará isento dos impostos de importação e sobre produtos industrializados.
- 108** As atribuições do superintendente da SUFRAMA são indelegáveis.
- 109** Considere que determinada mercadoria estrangeira tenha entrado na Zona Franca de Manaus para ser estocada e reexportada. Nessa situação, se a mercadoria for utilizada e exportada posteriormente, será devido o imposto de exportação.

Julgue os itens a seguir, com base na Lei Complementar n.º 134/2010 e nos Decretos n.ºs 7.138/2010 e 7.139/2010.

- 110** Considere que o Conselho de Administração da SUFRAMA tenha sido convocado para reunião extraordinária, à qual não poderá comparecer seu presidente em virtude de grave doença. Nessa situação, o ministro de Estado das Cidades presidirá interinamente a referida reunião.
- 111** A Coordenação-Geral de Promoção Comercial é responsável por prestar apoio às missões de investidores estrangeiros de interesse do polo industrial de Manaus.
- 112** Suponha que o superintendente da SUFRAMA pretenda alienar vários veículos pertencentes à autarquia, os quais se tornaram parcialmente obsoletos. Nessa situação, o superintendente deverá enviar a proposta de alienação ao Conselho de Administração da entidade.
- 113** O presidente do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES), na condição de conselheiro titular do Conselho de Administração da SUFRAMA, tem a faculdade de indicar pessoas para representá-lo nas reuniões desse conselho.

Julgue os itens a seguir, com base nas Leis n.ºs 8.387/1991 e 9.960/2000 e no Decreto n.º 6.008/2006.

- 114** Suponha que determinada empresa fabricante de microcomputador portátil na Zona Franca de Manaus pretenda ser beneficiada com a isenção do imposto sobre produtos industrializados e a redução do imposto de importação. Nessa situação, ela deve apresentar projeto ao Conselho de Administração da SUFRAMA e seus produtos devem ser produzidos de acordo com o processo produtivo básico definido pelo Poder Executivo.
- 115** O não recolhimento da taxa de serviços administrativos da SUFRAMA devida em virtude da importação de determinado produto na Zona Franca de Manaus sujeita o contribuinte-importador ao pagamento de juros e multa de mora.
- 116** Considere que determinada empresa tenha importado peças metálicas para a fabricação de brinquedos na Zona Franca de Manaus, os quais serão destinados exclusivamente à exportação. Nessa situação, a sociedade empresária estará isenta do pagamento de taxas, preços públicos e emolumentos devidos a órgãos, autarquias ou quaisquer entidades da administração pública, direta ou indireta.

Julgue os itens que se seguem, com base na Resolução SUFRAMA n.º 203/2012, no Decreto n.º 783/1993 e na Portaria Interministerial n.º 170/2010.

- 117** A Resolução SUFRAMA n.º 203/2012 veda qualquer hipótese de transferência de bem móvel objeto de benefício fiscal entre sociedades empresárias cujos projetos industriais tenham sido aprovados pela SUFRAMA.
- 118** Suponha que Alfa Ltda. seja titular de projeto industrial na Zona Franca de Manaus. Nessa situação, a sociedade empresária estará obrigada a apresentar à SUFRAMA, anualmente, laudo técnico emitido por entidade de auditoria independente relativo a seu processo produtivo básico e a seu sistema de qualidade.
- 119** Os projetos industriais que têm por objetivo a industrialização de produtos na Zona Franca de Manaus recebem abatimento de até 24,5% no imposto de importação relativo a embalagens de origem estrangeira.
- 120** Entre as competências do Grupo Técnico Interministerial de Análise de Processos Produtivos Básicos (GT-PPB) estão o exame e a aprovação de fixação ou alteração dos processos produtivos básicos.