

CADERNO DE PROVA

M2 Técnico Agrícola

Instruções



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

* A duração da prova inclui o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Para fazer a prova você usará:

- este **caderno de prova**.
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.

Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e a sequência de questões está correta.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade!

Atenção!

- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.
- Para cada questão são apresentadas 5 alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e). Apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não destaque folhas da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado.



5 de março



50 questões



14 às 18h



4h de duração*



CONCURSO PÚBLICO



**Técnico
Agrícola**



**GOVERNO
DE SANTA
CATARINA**

Secretaria de Estado da
Agricultura, da Pesca e do
Desenvolvimento Rural

Língua Portuguesa

10 questões

Texto 1**Participação da agricultura familiar na produção de suínos e frangos em Santa Catarina**

Embora ocupe apenas 1,12% do território nacional, Santa Catarina é um dos estados mais importantes na produção agropecuária brasileira. Segundo dados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referentes ao ano de 2017, o estado ocupa a 8ª posição no ranking nacional quando se considera o Valor Bruto da Produção - VBP (MAPA, 2018). Grande parte desse destaque deve-se ao elevado valor agregado de algumas das atividades desenvolvidas no meio rural catarinense, como é o caso da produção animal. A pecuária contribuiu com 60% do VBP total da agropecuária catarinense em 2017 (EPAGRI/CEPA, 2017). Dentre os cinco principais produtos que compõem o VBP de Santa Catarina, três são de origem animal: frangos, suínos e leite.

Em relação às carnes, os frangos e suínos (as duas principais do estado) representam 38,88% do VBP agropecuário catarinense, conforme calculado pela Epagri/Cepa (2017). No cenário nacional, o estado também se destaca nesses produtos. De acordo com os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística referentes ao ano de 2016, Santa Catarina é o maior produtor de carne suína do país, respondendo por 26,11% do total nacional (IBGE, 2018). Quanto à carne de frango, o estado é responsável por 16,02% da produção nacional, ocupando a 2ª colocação no ranking.

De acordo com os dados da Companhia de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina – Cidasc, sistematizados e divulgados pelo Centro de Socioeconomia e Planejamento Agrícola da Epagri, em 2017 foram produzidos em Santa Catarina e destinados ao abate um total de 12,69 milhões de suínos e 883,04 milhões de frangos.

Em termos de abrangência social, os dados referentes às unidades de exploração pecuária da Cidasc do ano de 2017 apontam a existência de 13 mil produtores comerciais de suínos no estado, incluindo todas as categorias: animais de corte, granjas de reprodutores de suínos certificadas, matrizes e reprodutores (EPAGRI/CEPA, 2017). No caso do frango, o número de produtores comerciais registrados é de 6,2 mil, levando-se em consideração somente a produção de aves de corte.

Embora seja possível encontrar produtores em praticamente todas as regiões do estado, há uma forte concentração no Oeste Catarinense. Em 2017, essa mesorregião foi responsável por 79,43% da produção estadual de frangos e 78,86% dos suínos. O desenvolvimento da produção de carnes em Santa Catarina, especialmente a suinocultura e a avicultura no Oeste Catarinense, está fortemente associado à gênese do processo de ocupação do território, marcado pela predominância da agricultura familiar, bem como à implantação de complexos agroindustriais naquela região.

GIEHL, Alexandre Luís et al. Disponível em: <http://docweb.epagri.sc.gov.br/website_cepa/Artigos/Participacao_da_%20Agricultura_Familiar_na_producao_carnes.pdf>. Acesso em: 21 de dez. 2022. Fragmento adaptado.

1. Com base no texto 1, é **correto** o que se afirma em:

- a. Em 2017, Santa Catarina produziu um total de 12,69 milhões de toneladas de carne suína.
- b. Em Santa Catarina, o número de produtores comerciais de suínos é bem maior do que o número de produtores comerciais de frangos.
- c. Quanto ao Valor Bruto da Produção – VBP, Santa Catarina ocupa a segunda posição na produção agropecuária brasileira.
- d. Na região oeste de Santa Catarina, o sucesso na produção de carnes suínas e de frango é resultado da assistência técnica dada pelas agroindústrias aos agricultores familiares.
- e. De acordo com dados do IBGE (2016), na comparação com os demais estados do Brasil, Santa Catarina é o maior produtor de carnes de frango.

2. De acordo com o texto 1, infere-se que:

- a. entre os agricultores familiares produtores de animais para o abate, a maioria se dedica à criação de frangos.
- b. a produção de frangos e suínos concentra-se no oeste de Santa Catarina porque nas demais regiões não existem agroindústrias.
- c. faltam incentivos fiscais para que a produção de carne animal em Santa Catarina seja ainda maior.
- d. em Santa Catarina, a produção de toneladas de carne de frango é superior à produção de toneladas de carne suína.
- e. com base em dados divulgados em 2018, 40% do Valor Bruto da Produção – VBP agropecuária de Santa Catarina não é de origem animal.

M2 Técnico Agrícola

3. Assinale a pergunta que pode ser respondida com base nas informações do texto 1.

- a. Em 2017, qual era o número de produtores comerciais de suínos registrados?
- b. Por que em Santa Catarina há mais produtores de suínos do que produtores de aves?
- c. Qual é o estado brasileiro que ocupa a primeira posição na produção de carne de frango?
- d. Em percentuais, quanto da produção de carne animal de Santa Catarina foi exportada em 2017?
- e. De que modo é feita a parceria entre os pequenos agricultores produtores de carne animal e as agroindústrias?

4. Assinale a frase em que o termo sublinhado pode ser substituído pelo termo sugerido entre parênteses sem alteração do sentido.

- a. “Em relação às carnes, os frangos e suínos (as duas principais do estado) representam 38,88% do VBP agropecuário catarinense, conforme calculado pela Epagri/Cepa (2017)”. (Visto que as carnes)
- b. “De acordo com os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística referentes ao ano de 2016, Santa Catarina é o maior produtor de carne suína do país [...]”. (Quanto aos dados)
- c. “Embora ocupe apenas 1,12% do território nacional, Santa Catarina é um dos estados mais importantes na produção agropecuária brasileira.” (Apesar de ocupar)
- d. “No caso do frango, o número de produtores comerciais registrados é de 6,2 mil, levando-se em consideração somente a produção de aves de corte.” (apesar de se levar em conta)
- e. “Segundo dados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referentes ao ano de 2017, o estado ocupa a 8ª posição no ranking nacional quando se considera o Valor Bruto da Produção - VBP (MAPA, 2018).” (uma vez que se refere ao)

5. Assinale a alternativa em que **todas** as palavras devem ser acentuadas graficamente porque são oxítonas com sílaba tônica terminada em ditongo aberto -éu, -éi ou -ói, seguido ou não de -s.

- a. ceu • feixe • anéis • pasteis • herói • joia
- b. veus • cauboi • bachareis • lençois • fieis
- c. peixe • prefeito • trofeu • coice • quartéis
- d. estreito • foice • mundareu • estudei • boi
- e. alcaloide • ideia • conteúdo • deusa • vencereis

6. Assinale a alternativa em que a palavra sublinhada está **correta**.

- a. Os moradores mais antigos acusam o síndico de discriminação e favorecimentos ilícitos.
- b. O pintor não conseguiu concluir o serviço porque esqueceu de trazer os pincéis e a brocha.
- c. Devido à falta de mão de obra e também à resistência de parte da população, o IBGE informou que não conseguiu concluir o senso em 2022.
- d. Com forte gripe e intensa coriza, precisei sair da reunião diversas vezes para assuar o nariz.
- e. Diante de tal circunstância, o policial decidiu infringir ao motorista alcoolizado uma pesada multa.

7. Assinale a frase **correta** quanto à concordância verbal e nominal.

- a. Todas as orientações seguem anexo ao relatório.
- b. Ainda não haviam soado oito horas, quando bateu à porta dois vizinhos meus.
- c. Amanhã irão fazer vinte anos que a empresa foi criada.
- d. Para melhorar o desempenho da equipe, comprou-se alguns equipamentos.
- e. Somente após tornar evidentes alguns pontos, a exposição das propostas tornou-se satisfatória.

8. Assinale a frase em que há palavras empregadas em sentido conotativo.

- a. A comunidade recolhe restos de comida nas redondezas, que são transformados em composto orgânico.
- b. Quando parecia que tudo ia acabar, a capivara consegue se levantar e foge em disparada.
- c. Um queijo produzido no Estado foi bem avaliado em um concurso internacional no País de Gales.
- d. Na política do faz de conta, o Congresso Nacional é um circo com cobertura de concreto.
- e. Além da ponte destruída, pontos de alagamento e deslizamentos de terra aconteceram entre a noite de segunda e a manhã desta terça-feira em diferentes bairros da cidade.

M2 Técnico Agrícola

9. Assinale a frase **correta** quanto à crase.

- a. Durante a semana, o rapaz deveria apresentar-se à direção do estabelecimento e prestar serviço voluntário à loja à qual tinha causado prejuízo.
- b. Há alguns dias, quando disse à mãe que deseja voltar a Europa para concluir seus estudos, pôs-se à chorar copiosamente.
- c. Essas são as regras a seguir para a realização do processo de impeachment, mas o consenso pode levar à atalhos que podem acelerar à conclusão dos trabalhos.
- d. O diretor, a quem muitos admiravam, às vezes obrigava a servidora a fazer tarefas que não competiam à ela.
- e. Dirigiu-se à sala do gerente para explicar que não se referiu à compra feita no mês anterior, mas aquilo que a secretária falara a vários colaboradores.

10. Assinale a alternativa **correta**.

- a. Na frase "A pista sul segue bloqueada no km 228", o predicado é verbal.
- b. No período "Para a produção do chimarrão é realizada a extração de matéria-prima (erva mate verde *in natura*) das matas nativas da região serrana catarinense", ocorre um só verbo, cujo sujeito é "para a produção do chimarrão".
- c. Em "Os aeroportos em Santa Catarina são um grande atrativo para quem deseja visitar a região, mas reside muito longe para se locomover de carro, ônibus ou outros meios de transporte", os termos sublinhados são, respectivamente, adjetivo, substantivo e pronome adjetivo.
- d. Em "Os crimes eram realizados à noite, preferencialmente em lojas de roupas ou de tecidos", ocorrem três adjuntos adverbiais.
- e. A frase "Caso tu não quer que eu faça o empréstimo, então não dá à tua mãe o carro que ela pediu" está de acordo com as normas do português padrão.

Raciocínio Lógico

5 questões

11. Um concurso é constituído por 3 fases. Dos 4 mil inscritos, 700 são eliminados na 1ª fase, 500 são eliminados na 2ª fase e 2 mil são eliminados na 3ª fase.

Escolhendo-se um candidato ao acaso entre os 4 mil inscritos, a probabilidade de este candidato ter sido eliminado na 1ª ou na 2ª fase é:

- a. Menor que 26%.
- b. Maior que 26% e menor que 29%.
- c. Maior que 29% e menor que 32%.
- d. Maior que 32% e menor que 35%.
- e. Maior que 35%.

12. A soma dos valores de x que torna

$$\blacksquare (x - 1, x^2 + 1, 9x + 3)$$

uma progressão aritmética é:

- a. Menor que 1.
- b. Maior que 1 e menor que 4.
- c. Maior que 4 e menor que 7.
- d. Maior que 7 e menor que 10.
- e. Maior que 10.

13. Uma empresa demite 30% de seus empregados e concede, aos empregados remanescentes, um aumento que eleva o total pago em salários em 19% relativo ao total pago em salários antes das demissões.

Quanto variou percentualmente o salário médio pago pela referida empresa, sobre o salário médio pago antes das demissões?

- a. Menos de 60%
- b. Mais de 60% e menos de 63%
- c. Mais de 63% e menos de 66%
- d. Mais de 66% e menos de 69%
- e. Mais de 69%

14. Se em um hospital, 20 pacientes consomem 800 kg de alimentos a cada 40 dias, então a quantidade de alimentos, em quilos, que 30 pacientes consomem em 50 dias é:

- a. Menor que 1050.
- b. Maior que 1050 e menor que 1250.
- c. Maior que 1250 e menor que 1450.
- d. Maior que 1450 e menor que 1650.
- e. Maior que 1650.

M2 Técnico Agrícola

15. Dos 108 funcionários de uma empresa, 40 são altos, 80 são fluentes em inglês e todos são altos ou fluentes em inglês.

Logo, o número de funcionários que são altos e fluentes em inglês é:

- a. Menor que 10.
- b. Maior que 10 e menor que 13.
- c. Maior que 13 e menor que 16.
- d. Maior que 16 e menor que 19.
- e. Maior que 19.

Conhecimentos Específicos

35 questões

16. Assinale a alternativa **correta** sobre mastites em animais bovinos.

- a. Podem ser de natureza infecciosa, quando provocadas por microrganismos.
- b. Podem ser de natureza não infecciosa, quando provocadas por microrganismos.
- c. Podem ser de natureza infecciosa, quando causada por agentes físicos ou produtos químicos.
- d. Quando são consideradas de natureza não infecciosa, comprometem o desempenho produtivo dos rebanhos, uma vez que são transmissíveis.
- e. Podem ser classificadas em subclínicas quando os sintomas já estão evidentes, sem a necessidade de diagnóstico através da contagem de células somáticas.

17. A ocorrência de mastites em animais bovinos pode ser influenciada:

1. Pela conformação do úbere.
2. Pelas condições dos esfíncteres das tetas.
3. Pelos procedimentos de ordenha.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

18. Analise as afirmativas abaixo sobre a coleta de sangue de animais domésticos para envio para análises.

1. A falta de jejum aumenta a lipemia (taxa de gordura) do sangue, podendo alterar os resultados.
2. Uso do garrote, quando usado por mais de 2 minutos, pode acarretar congestão local e hemoconcentração, alterando os resultados de plaquetas, testes de coagulação e cálcio.
3. Recomenda-se jejum de no mínimo 14 horas para filhotes e fêmeas prenhas.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 1.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

19. São considerados sintomas da leptospirose bovina:

1. Aborto.
2. Distúrbios reprodutivos.
3. Alterações congênitas.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

20. Sobre higiene, limpeza e sanitização na indústria de alimentos, é **correto** afirmar que os agentes de atividade superficial, ou seja, os produtos compostos por moléculas anfipáticas formadas por uma parte hidrofóbica e uma hidrofílica, são classificados como:

- a. Quelantes.
- b. Umectantes.
- c. Surfactantes.
- d. Detergentes ácidos.
- e. Detergentes alcalinos.

M2 Técnico Agrícola

21. Analise as afirmativas abaixo sobre a Guia de Transporte Animal, documento oficial e de emissão obrigatória para o trânsito/transporte intradistrital e interestadual de animais para qualquer finalidade (abate, exposição, leilão e outros).

1. É também denominada e/ou conhecida por GTA.
2. Não é obrigatória para cães e gatos.
3. É obrigatória para todos os animais domésticos.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 1.
- b. É correta apenas a afirmativa 2.
- c. É correta apenas a afirmativa 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- e. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.

22. Nos processos CIP, realizados em unidades agroindustriais, utilizam-se compostos:

- a. Alcalinos para remoção de resíduos minerais.
- b. Alcalinos para saponificação de gorduras.
- c. Ácidos para remoção de gorduras.
- d. Ácidos para remoção de proteínas.
- e. Ácidos para remoção de gorduras, proteínas e minerais.

23. Analise as afirmativas abaixo sobre o processamento de alimentos de origem animal.

1. O congelamento do leite a temperaturas abaixo de -3°C auxilia o seu processamento em queijos.
2. Queijos fabricados com leite UHT apresentam maior rendimento se comparados com o uso de leite pasteurizado.
3. A pasteurização do leite pode alterar a composição de cálcio do leite, influenciando o seu rendimento em queijos.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

24. Analise as afirmativas abaixo sobre abate e/ou processamento de alimentos de origem animal.

1. O uso de carne de suíno PSE na fabricação de salames defumados pode comprometer o rendimento final do produto.
2. Quando o animal (suíno) sofre estresse momentos antes do abate, a carne diminui drasticamente seu pH em uma velocidade significativa, promovendo o desenvolvimento da carne DFD.
3. Durante o abate de suínos para seu posterior processamento, a manutenção dos níveis de glicose corporal contribui para um adequado abaixamento do pH da carcaça.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 1.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

25. Sobre as análises laboratoriais realizadas para determinações físico-químicas e/ou para controle de qualidade de leite, é **correto** afirmar que o método Kjeldahl é utilizado para determinar:

- a. Teor de lactose.
- b. Teor de minerais.
- c. Teores de carboidratos.
- d. Composição de gorduras.
- e. Percentagem de proteínas.

26. Para determinação de matéria seca de alimentos até peso constante, utiliza-se normalmente temperatura de:

- a. 80°C .
- b. 95°C .
- c. 105°C .
- d. 125°C .
- e. 120°C .

M2 Técnico Agrícola

27. Dentre as ferramentas e/ou programas de controle de qualidade utilizados na indústria de processamento de alimentos, é **correto** afirmar que algum(ns) é(são) destinado(s) especificamente para o controle dos processos de higienização, como é o caso do:

- a. BPF.
- b. GMP.
- c. PPRO.
- d. PPHO.
- e. APPCC.

28. Assinale a alternativa que indica **corretamente** o equipamento utilizado para determinação do nível de açúcar dos alimentos.

- a. Digestor
- b. Barômetro
- c. Butirômetro
- d. Refratômetro
- e. Picnômetro de Gay-Lussac

29. A utilização de tratamentos térmicos, usados na esterilização de hortaliças destinadas às conservas, depende das características de acidez das matérias-primas utilizadas.

Assinale a alternativa **correta** em relação ao tema.

- a. Hortaliças de baixa acidez e sem possibilidade de acidificação, como milho-doce, ervilha, aspargo e outras, são submetidas a tratamento térmico mais intenso, ou seja, há necessidade de temperaturas superiores a 100°C e com pressão controlada.
- b. Hortaliças de baixa acidez e sem possibilidade de acidificação, como milho-doce, ervilha, aspargo e outras, são submetidas a tratamento térmico menos intenso, ou seja, há necessidade de temperaturas inferiores a 100°C e com pressão controlada.
- c. Hortaliças com pH menor que 4,5 não devem receber tratamento térmico.
- d. Hortaliças com pH maior que 4,5 não devem receber tratamento térmico.
- e. Hortaliças com pH menor que 4,5 recebem um tratamento mais intenso, ou seja, há necessidade de temperaturas superiores a 100°C e com pressão controlada.

30. Segundo as legislações vigentes, para obtenção do leite pasteurizado tipo "A", o mesmo deve ser transportado da sala de ordenha até a unidade de pasteurização/processamento e envase por meio de:

- a. Tarros de aço inox.
- b. Veículos com tanques de resfriamento.
- c. Tanques isotérmicos acoplados em caminhões adequados.
- d. Tubulação sob o mesmo teto do local de obtenção da matéria-prima.
- e. Qualquer estrutura e/ou recipiente que permita uma proteção mínima ao produto durante o transporte.

31. O vapor, quando utilizado na sanitização de superfícies, é considerado agente:

- a. Físico.
- b. Térmico.
- c. Químico.
- d. Quelante.
- e. Físico e químico.

32. O uso do açúcar na conservação de alimentos atua:

- a. No aumento da flora competitiva.
- b. No aumento do teor de sólidos.
- c. Na alteração do pH.
- d. Na alteração da atividade de água.
- e. Na alteração dos pontos de ebulição e congelamento.

33. Os registros das informações de rastreabilidade da cadeia produtiva de produtos vegetais frescos, segundo normativas vigentes, devem ser mantidos à disposição das autoridades competentes por um período de:

- a. 6 meses.
- b. 12 meses.
- c. 18 meses.
- d. 24 meses.
- e. 36 meses.

34. Para determinação da densidade do leite, a temperatura de referência é de:

- a. 4°C.
- b. 10°C.
- c. 15°C.
- d. 20°C.
- e. 25°C.

M2 Técnico Agrícola

35. São consideradas pragas quarentenárias ausentes:

1. *African Cassava Mosaic Virus*; *Boeremia foveata* e *Pantoea stewartii*.
2. *Tomato ringspot vírus*, *Xylella fastidiosa subsp. Fastidiosa* e *Lobesia botrana*.
3. *Cirsium arvense*, *Ditylenchus destructor* e *Ditylenchus destructor*.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a. É correta apenas a afirmativa 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

36. Analise as afirmativas abaixo sobre as pragas de importância sanitária.

1. O Moko da Bananeira é um dos principais problemas fitossanitários da bananicultura.
2. A praga *Cydia pomonella* é constantemente monitorada para manutenção do status sanitário de área livre da praga, certificada em 2014.
3. O Cancro Cítrico e a Sigatoka Negra são pragas quarentenárias ausentes em Santa Catarina desde 2016.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a. É correta apenas a afirmativa 1.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

37. São consideradas pragas quarentenárias presentes:

1. *Mycosphaerella fijiensis* e *Neonectria galligena*.
2. *Tomato ringspot vírus* e *Pantoea stewartii*.
3. *Xanthomonas citri susp. Citri* e *Guignardia citricarpa*.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a. É correta apenas a afirmativa 1.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

38. Segundo o Decreto Estadual nº 727/2020, a fiscalização do trânsito de produtos de origem vegetal e demais artigos regulamentados será realizada:

1. Nos postos fixos de fiscalização, localizados nas divisas do Estado.
2. Em quaisquer vias do território catarinense por meio de fiscalização volante.
3. Nas secretarias de agriculturas dos municípios.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a. É correta apenas a afirmativa 1.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

39. No acondicionamento de amostras durante coleta de produtos vegetais para fins de controle de resíduos e/ou contaminantes, deve-se:

1. Utilizar “envoltório plástico leitoso”, de primeiro uso, devidamente lacrado.
2. Acondicionar cada embalagem em uma caixa de isopor ou papelão individual e separadas por amostra.
3. Identificar o número do envoltório lacre ou o número do lacre plástico no ROA e na Cinta Identificadora da Amostra.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a. É correta apenas a afirmativa 1.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

40. De acordo com o Decreto Estadual nº 727/2020, as normas técnicas aprovadas pelo MAPA e os demais atos normativos relativos a concessão, manutenção, fiscalização e auditoria das inscrições, habilitações, controles do processo de certificação fitossanitária, até a emissão da PTV, é de responsabilidade:

- a. Da EPAGRI.
- b. Da CIDASC.
- c. Das prefeituras municipais.
- d. Dos órgãos federais de fiscalização sanitária.
- e. Das organizações não governamentais credenciadas pelo governo federal para fiscalização sanitária.

M2 Técnico Agrícola

41. Analise as afirmativas abaixo segundo a Lei Estadual nº 17.825/2019.

1. Praga prioritária é a praga de importância econômica ou social com potencial de dano, a qual o Estado poderá regulamentar e para a qual poderá determinar medidas fitossanitárias, sendo ou não enquadrada como praga quarentenária, não quarentenária regulamentada ou de interesse.
2. Praga quarentenária é a praga de potencial importância econômica para uma área em perigo onde ainda não está presente ou, quando presente, não se encontra amplamente distribuída e está sob controle oficial.
3. Praga não quarentenária regulamentada é aquela cuja presença, afeta o uso proposto das plantas afetadas, com um impacto econômico inaceitável e regulamentada.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a. É correta apenas a afirmativa 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

42. Analise as afirmativas abaixo sobre a tecnologia de aplicação de defensivos agrícolas.

1. Deriva externa corresponde ao número de gotas por unidade de área, obtido na pulverização e varia de acordo com o agente a ser controlado e modo de ação do produto.
2. O alvo químico é o local onde se deve colocar o produto químico para que este exerça adequadamente sua função de controle do alvo biológico, ou seja, é a interação entre o alvo biológico e a capacidade de redistribuição desse produto na planta.
3. O alvo biológico é uma entidade eleita para ser atingida, direta ou indiretamente, pelo processo de aplicação.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a. É correta apenas a afirmativa 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

43. É **correto** afirmar que nas novas e atuais modalidades de receituário agrônomo, o número máximo de receitas agrônomicas a serem anotadas em cada ART é de:

- a. 48 receitas.
- b. 96 receitas.
- c. 136 receitas.
- d. 154 receitas.
- e. 225 receitas.

44. Assinale a alternativa **correta** sobre receituário agrônomo.

- a. O número máximo de ART mensal por profissional é de 136 ARTs.
- b. Todo receituário deverá estar vinculado a uma Anotação de Responsabilidade Técnica - ART.
- c. Para o cálculo do valor de ART, utilizar a expressão: valor da ART = número de receitas + valor do individual do receituário x quantidade de produtos da receita.
- d. A numeração das receitas deve seguir uma ordem numérica sequencial da região de cadastro do profissional, independente do responsável pela receita.
- e. Ao término do intervalo de receitas correspondentes à ART registrada, o profissional deve arquivar as mesmas para realizar a baixa a cada 2 anos.

45. Analise as afirmativas abaixo sobre o uso de agrotóxicos e descarte de embalagens.

1. Ao lidar com embalagens, é obrigatório o uso de equipamento de proteção individual (EPI).
2. Após a tríplice lavagem, as embalagens devem ser furadas na sua parte inferior (fundo) para assegurar que não serão reutilizadas.
3. Para embalagens de produtos granulados ou pó molháveis, não se recomenda a tríplice lavagem.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a. É correta apenas a afirmativa 1.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

M2 Técnico Agrícola

46. Analise as afirmativas abaixo sobre o uso de agrotóxicos.

1. Ao desentupir bicos de pulverizadores com a boca, lave-a com água corrente imediatamente após.
2. Aguarde no mínimo 30 min após a aplicação para comer, beber ou fumar durante o manuseio ou aplicação de agrotóxicos.
3. Não se recomenda a manipulação e/ou aplicação de agrotóxicos durante as horas mais quentes do dia ou com ventos fortes.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

47. Analise as afirmativas abaixo.

1. Pelas normas vigentes, a rastreabilidade da cadeia produtiva de produtos vegetais frescos abrange as etapas da produção primária até a potencial importação/exportação.
2. Toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, que desenvolve atividades na cadeia produtiva de produtos vegetais frescos no território brasileiro pode ser considerada um ente da cadeia produtiva.
3. Segundo as normas vigentes, as informações do comprador fazem parte dos registros do ente anterior da cadeia produtiva de produtos vegetais frescos.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 1.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

48. Segundo a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018, pode-se afirmar que:

1. A marcação e/ou rotulagem dos produtos hortícolas é de responsabilidade exclusivamente da empresa de comercialização ao consumidor final.
2. No caso dos produtos hortícolas importados destinados diretamente à alimentação humana e expostos à venda a granel, as informações devem ser colocadas em lugar de destaque, contendo, no mínimo, o nome ou a identificação do produto e o país de origem.
3. É admitida em cada lote uma tolerância de até 20% em número ou em peso, de produtos que não atendam aos requisitos mínimos de qualidade previstos nesta Instrução Normativa.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

49. Analise as afirmativas abaixo segundo Decreto Federal nº 6.268, de 22 de novembro de 2007.

1. Nas operações de compra e venda ou doação pelo Poder Público, a amostragem e a confecção das amostras, para a classificação de produtos vegetais, serão realizadas por entidade credenciada.
2. Na execução das atividades fiscalizadoras de produtos de origem vegetal, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá utilizar-se de apoio técnico, operacional e laboratorial das empresas ou entidades credenciadas.
3. Advertência, multa e suspensão da comercialização do produto são algumas das penalidades por infringência às disposições do Decreto aos envolvidos no processo de classificação.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 1.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

M2 Técnico Agrícola

50. Segundo a Lei Federal nº 9.972, de 25 de maio de 2000, as disposições sobre a destinação de produtos apreendidos ou condenados na forma desta Lei, observada prioridade absoluta aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos casos em que os produtos apreendidos se prestarem ao consumo humano, cabem ao(à):

- a. MAPA.
- b. ANVISA.
- c. Ministério da Saúde.
- d. Secretaria estadual da agricultura.
- e. Secretaria municipal da agricultura.

Coluna
em Branco.
(rascunho)

**Página
em Branco.
(rascunho)**

**Página
em Branco.
(rascunho)**

Utilize a grade ao lado para anotar as suas respostas.

Não destaque esta folha. Ao entregar sua prova, o fiscal irá destacar e entregar esta grade de respostas que você poderá levar para posterior conferência.



GRADE DE RESPOSTAS

1		M2 Técnico Agrícola	26	
2			27	
3			28	
4			29	
5			30	
6			31	
7			32	
8			33	
9			34	
10			35	
11			36	
12			37	
13			38	
14			39	
15			40	
16			41	
17			42	
18			43	
19			44	
20			45	
21			46	
22			47	
23			48	
24			49	
25			50	



CONCURSO PÚBLICO





FUNDAÇÃO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOCIOECONÔMICOS

Campus Universitário • UFSC
88040-900 • Florianópolis • SC
Fone/Fax: (48) 3953-1000
<http://www.fepese.org.br>