



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Faculdade de Veterinária
Departamento de Veterinária Preventiva

Memorando nº 79/2024/DVP/FV

Ao(À) Núcleo de Gerenciamento de Concursos e Vagas

Assunto: Anexo II, TÓPICOS BALIZADORES DA PROVA ESCRITA, Edital 11/2024, Área: Tecnologia de Produtos de Origem Animal

Anexo II
TÓPICOS BALIZADORES DA PROVA ESCRITA
Edital 11/2024
Área: Tecnologia de Produtos de Origem Animal

I – **Conteúdo:** aderência ao tema sorteado e abordagem dos tópicos definidos pela Banca:

Apresentação da problematização e contextualização do tema “Gestão da qualidade e da segurança de produtos de origem animal” arguindo a importância do sistema da qualidade na indústria, agroindústria e serviços de alimentação.

Domínio, amplitude e aprofundamento do conteúdo considerando:

- Legislação e assuntos regulatórios (Portaria MS/ANVISA nº 326/1997, Resolução MS/ANVISA nº 275/2002, Portaria MS/ANVISA nº 216/2004; Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997- MAPA; Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 - MS; Portaria nº46, de 10 de fevereiro de 1998 - MAPA).
- ;
- Sistema certificações da qualidade;
- Programas e ferramentas da qualidade;

Utilização adequada de apoio teórico, com perspectiva crítico-analítica considerando:

- Conceitos relacionados à controle de qualidade e produção de alimentos seguros (qualidade biológica, microbiológica, físico-química, sensorial/organoléptica, nutricional, envase, armazenagem, conservação, transporte, entre outros);
- Perigos em alimentos, doenças transmitidas ou veiculadas por alimentos e águas;

Qualidade e originalidade dos argumentos considerando:

A correlação entre a política da qualidade, as ferramentas administrativas tais como o ciclo PDCA, fluxogramas, sistemas de registros de controle e análises dos mesmos.

Precisão técnica e observância de princípios científicos coerentes com a área, arguindo sobre:

- BPF (Manual de Boas Práticas de produção de alimentos e itens contemplados como Identificação da empresa, objetivo, recursos humanos, treinamento, EPIs, Programa de Saúde do trabalho, Requisitos Higiênico - sanitários da matéria primas e insumos, do manipulador, do ambiente, dos equipamentos, utensílios, móveis, da produção, envase, armazenagem/conservação e comercialização.
- Procedimento Operacional Padrão (POP) e itens exigidos pela legislação tais como controle de potabilidade da água de abastecimento; Higiene e saúde dos manipuladores; Manejo de resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle integrado de vetores e pragas; Seleção das matérias primas, ingredientes e embalagens; Programa de recolhimento de alimentos.
- Princípios da Análise de Riscos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): Realizar uma análise de Riscos e Perigos determinando medidas preventivas: Determinar os Pontos Críticos de Controle (PCC); Estabelecer limites críticos; Estabelecer procedimentos de monitoramento; Estabelecer ações corretivas; Estabelecer procedimentos de verificação e Registros.

II – forma: sequência lógica e fluida de organização dos parágrafos (introdução, desenvolvimento, e considerações finais organizados em títulos e subtítulos). Apresentação da argumentação; clareza, coesão, coerência e objetividade; uso adequado da metalinguagem da área e correção linguística;

III – normas técnicas: adequado uso de citações e de referência bibliográfica no texto, bem como ao longo do texto (imagens, gráficos e tabelas, quando for o caso); pertinência e atualidade das referências utilizadas e apresentação adequada da lista de referências bibliográficas.

Em 21/10/2024.

IMPORTANTE:

- *O quantitativo de tópicos balizadores, assim como parâmetros e critérios de avaliação da prova escrita (Art. 43) foi definido pela Banca Examinadora, atendendo ao Art. 40 § 2º previsto que, imediatamente ao término da Prova Escrita o documento com os tópicos balisadores descritos no § 1º, deverá ser anexado ao Processo SEI da área do Concurso e encaminhado ao setor de concurso, para ser publicizado na página do certame para conhecimento dos(as) candidatos (as).*



Documento assinado eletronicamente por **RODRIGO CASQUERO CUNHA, Professor do Magistério Superior**, em 21/10/2024, às 12:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Helayne Aparecida Maieves, Usuário Externo**, em 21/10/2024, às 12:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Maristela Cortez Sawitzki, Usuário Externo**, em 21/10/2024, às 12:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2796163** e o código CRC **A566A68E**.