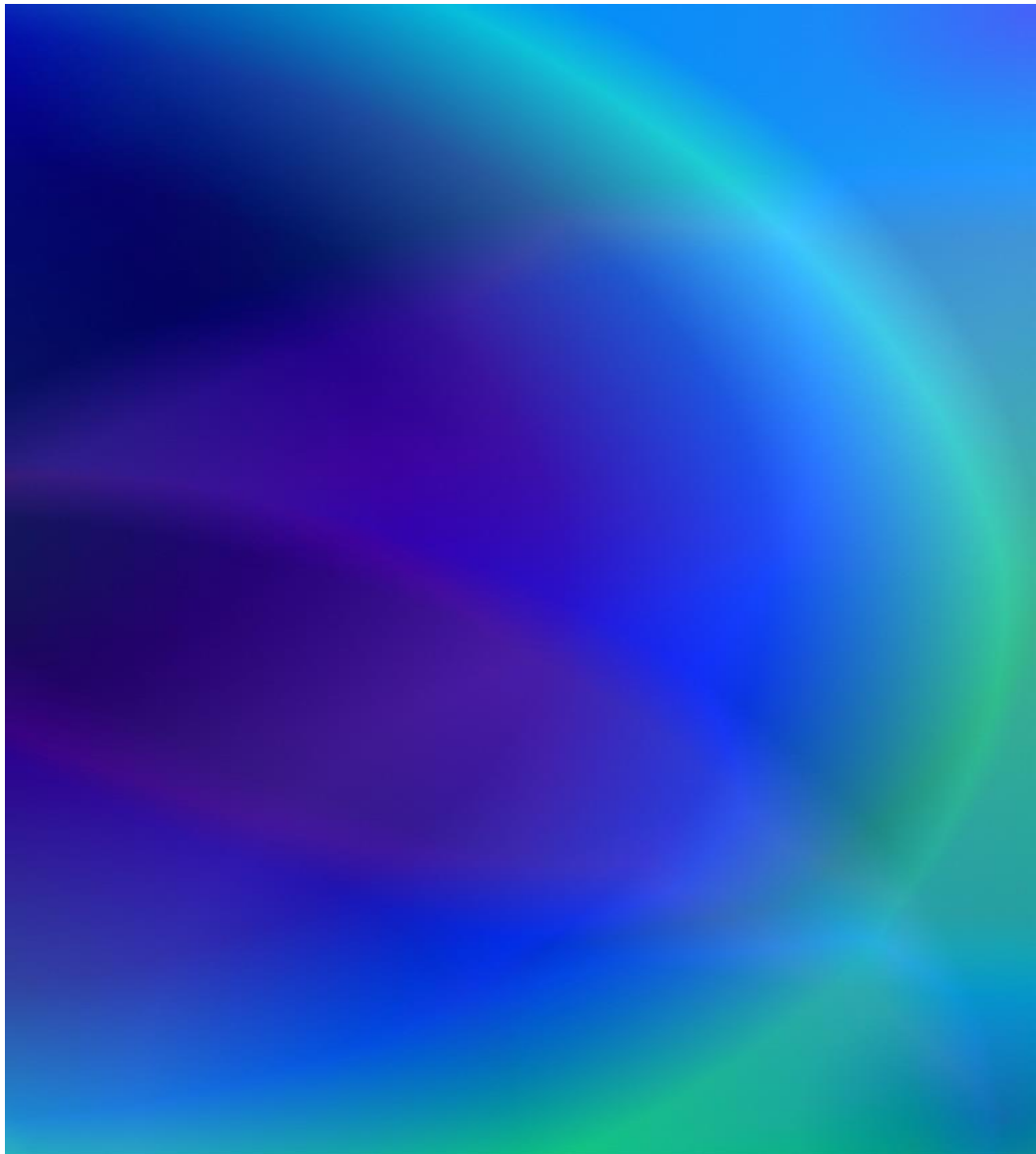


# ORE QUIZ

ÉRICA SILVA GONÇALVES CABRAL



NATAL  
2020

ÉRICA SILVA GONÇALVES CABRAL

## **JOGO ORE QUIZ**

Produto Educacional apresentado ao Programa de Pós-graduação em Educação Profissional e Tecnológica, ofertado pelo Campus Mossoró do Instituto Federal do Rio Grande do Norte, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Mestre/Mestra em Educação Profissional e Tecnológica - PROFEPT

Orientação: Prof. Dr. Luís Gomes de Moura Neto

NATAL

2020

FICHA CATALOGRÁFICA  
Biblioteca IFRN – Campus Mossoró

C117 Cabral, Érica Silva Gonçalves.  
Jogo Ore Quiz / Érica Silva Gonçalves Cabral, Luis Gomes de Moura  
Neto – Natal, RN, 2020.  
45 f. ; il. color.

Produto Educacional integrante da Dissertação: Segurança alimentar na perspectiva da pedagogia crítica: um jogo interdisciplinar. (Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica, 2020.

1. Jogo interdisciplinar. 2. Segurança alimentar. 3. Produto educacional. I. Moura Neto, Luis Gomes. II. Título.

CDU: 377:351.778.2(0.078)

Ficha catalográfica elaborada pela bibliotecária  
Viviane Monteiro da Silva CRB15/758

**CRIAÇÃO/EDIÇÃO/ARTE**

Érica Silva Gonçalves Cabral

**TEXTO**

Érica Silva Gonçalves Cabral

**REVISÃO**

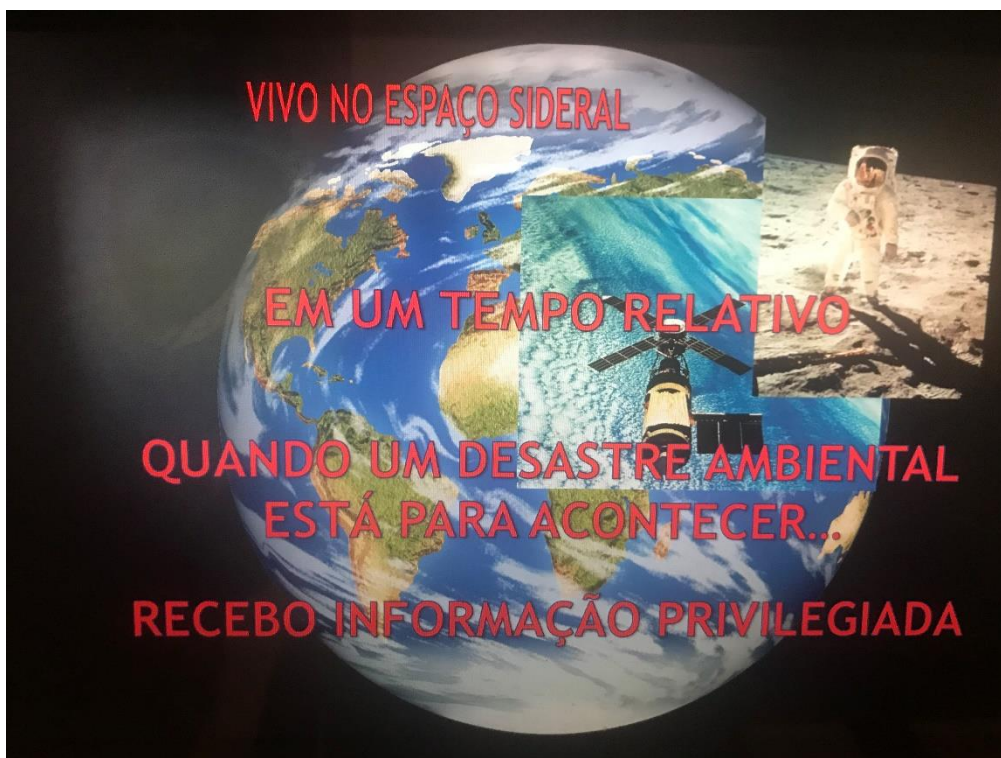
Professor Dr. Luís Gomes de Moura Neto (Orientador)

**FIGURAS**

Google Imagens

Ao Jogador Mateus!

## ORE QUIZ



## 1 INTRODUÇÃO: Jogo ORE QUIZ

Como ORE, assumo a função de voltar no tempo para tentar ajudar a reverter um quadro danoso trágico que está para acontecer no futuro.

Viajo no tempo e no espaço e encontro pessoas para atuarem no intuito de resolver ou de minimizar e até evitar os efeitos danosos de uma tragédia ambiental vindoura.

Quando recebo um chamado, viajo para a ocasião do fato no presente futuro, vejo a divulgação midiática da catástrofe em jornais, revistas, meios digitais, radiofônicos e televisivos e acompanho os efeitos do mesmo na vida das pessoas e dos ecossistemas afetados.

As pessoas entram em pânico, choram, gritam, vivem desesperos momentâneos e persistentes quando passam por algo desta natureza. Muitas vezes, perdem seus entes queridos, perdem seus bens e até suas vidas. Os ecossistemas, em muitos casos, são destruídos. Fauna e flora locais, ares, águas e solos sofrem, adquirem contaminações e podem até sumir do mapa.

É para intervir e mitigar a possibilidade de ocorrência de um cenário assim que viajo no tempo presente do futuro próximo e volto ao passado imperfeito para encontrar soluções viáveis antes do desastre acontecer ou se instalar.

Uma das alternativas é para chamar a atenção de pessoas como qualquer um de nós, que vivemos no tempo imperfeito, para nos importarmos mais com as causas ambientais, dos ecossistemas e de Segurança Alimentar, tão ameaçada em situações desta magnitude.

Uma das soluções pensadas e criadas, com isso, foi a elaboração de um jogo interdisciplinar de nome **ORE QUIZ: Organizador de Recursos Espacial QUIZ**. Este tem como objetivo fazer o público conhecer mais sobre questões ligadas à Segurança Alimentar e seus aspectos.

## 2 ROTEIRO DE PASSO-A-PASSO E REGRAS: Jogo ORE QUIZ

O jogo é simples e fácil de entender, seguindo as etapas enumeradas abaixo:

1. Um desastre ambiental está prestes a acontecer no futuro e é preciso conhecer mais previamente sobre questões que possam ajudar a combatê-lo ou evitá-lo. O nosso jogo traz afirmativas sobre aspectos da Segurança Alimentar, tão relevante de ser resguardada em ocasiões de catástrofe ecológica.

2. A turma participante deve ser dividida em dois grupos: os cabeças-de-vento e os cabeças-de-papel.

3. No par ou ímpar é decidido o grupo que começa a responder o jogo, que é uma espécie de Quiz.

4. Quem ganha o par ou ímpar, escolhe se quer começar jogando ou que o outro grupo comece!

5. Após a escolha, o jogo tem início e a primeira pergunta é feita.

6. O grupo tem 15 segundos para responder ou passar a pergunta ou pular.

7. Caso passe, o ato de passar pode ocorrer até três vezes por cada grupo. A pergunta é refeita e o grupo que vai responder tem 15 segundos também para fazê-lo.

8. Caso pule, o ato de pular pode ocorrer também por até três vezes e o jogo segue com a pergunta posterior para o grupo adversário.

9. As afirmativas são para o tipo de resposta Curtir ou Não Curtir.

10. Caso a pergunta seja respondida corretamente, o grupo que respondeu ganha bônus e ajuda para que a tragédia ambiental tenha possibilidade mais reduzida de acontecer futuramente.

11. Caso a resposta seja incorreta, o grupo ganha o ônus e contribui para que o desastre ambiental tenha mais probabilidade de ocorrer e avançar futuramente.

12. Cada grupo que acerta e ganha bônus ajuda o meio ambiente e seus ecossistemas circunvizinhos a não sofrerem efeitos danosos de um possível desastre ambiental. Então, é um jogo de cooperação neste sentido!

13. Quando um grupo não acerta, recebe o ônus e reduz a chance de atuar com medidas de proteção ao meio ambiente e seus ecossistemas



circunvizinhos, podendo aumentar a probabilidade de um possível desastre ambiental ocorrer.

14. Quem acertar mais, atuou ajudando mais o meio ambiente e, por isso, vence o jogo. Neste sentido, é um jogo de competição!

15. Os acertos e erros devem ser anotados em uma folha e contabilizados ao final da partida.

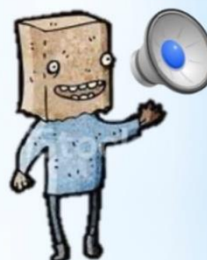
Agora que já sabem as regras, vamos começar a jogar!

Boa sorte!!!

# ORE QUIZ



X



CLICAR EM ATÉ  
15 SEGUNDOS



PASSAR ATÉ 3  
VEZES



PULAR  
ATÉ 3  
VEZES



ACERTO = BÔNUS



ERRO = ÔNUS



BOA SORTE!!!



## REGRAS:

**PAR OU ÍMPAR  
QUEM COMEÇA?**

**ESCOLHA DOS GRUPOS:  
CABEÇAS-DE-VENTO OU  
CABEÇAS-DE-PAPEL?**

**DÚVIDAS?**

**ADAPTAÇÕES:   NO SMARTPHONE  
OU PASSA OU PULA POR ÁUDIO**

### 3 ROTEIRO DE AFIRMATIVAS E RESPOSTAS BÔNUS: Jogo ORE QUIZ

1. Food and Agriculture Organization (FAO, 1996) propôs um conceito para Segurança Alimentar que se trata de assegurar o acesso aos alimentos para todos e a todo o momento, em quantidade e qualidade suficientes para garantir uma vida saudável e ativa, ficando menos patente a importância de uma agricultura que produza alimentos básicos (e não apenas commodities), com adequada qualidade biológica.



2. Os direitos do consumidor devem ser resguardados também com a disponibilização de informações sobre os valores nutricionais, calóricos, validade, qualidade e procedência de ingredientes dos alimentos.



**Resposta 1: Não curtir**, pois fica mais patente a importância de uma agricultura de alimentos básicos.

**Resposta 2: Curtir.**

3. Há legislação específica suficiente pontuando substâncias nocivas ou perigosas; há transparência e publicidade mais eficaz na rotulagem de alimentos, bem como responsabilidade civil ao causador de dano ao consumidor.



4. Durante a Segunda Guerra Mundial, houve os primeiros problemas alimentares mais relatados quanto à conservação dos alimentos e ao abastecimento, sendo criadas instituições científicas de estudos e propostas de soluções para tais questões.



**Resposta 3: Não curtir**, pois há deficiências pressupostas na legislação, na transparência e publicidade eficaz de rotulagem e na responsabilidade civil ao causador do dano ao consumidor.

**Resposta 4: Não curtir**, pois foi durante a Primeira Guerra Mundial.



5. No ano de 2001, o Ministério da Saúde desenvolveu políticas para operacionalizar a convocação do Comitê de Acompanhamento de Implementação do Plano de Ação da Cúpula Mundial de Alimentação da ONU, para a alimentação e agricultura, objetivando fiscalizar e promover ações para acesso à alimentação abundante e de qualidade, erradicação da pobreza e promoção do desenvolvimento sustentável.



6. Após estudos, divulgação de conhecimentos e propostas para a melhoria dos processos envolvendo Segurança Alimentar, percebeu-se uma possível necessidade da combinação de três vertentes de esforços: a racionalização da oferta de alimentos; a divisão de renda e distribuição de alimentos; e a Educação Alimentar e Nutricional do povo.



**Resposta 5: Curtir**

**Resposta 6: Curtir**

7. A Lei 11.346/04, que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN - para assegurar o direito humano à alimentação adequada, ficou popularmente conhecida como a Lei da Segurança Alimentar do Brasil.



8. O Código de Defesa do Consumidor, lei 8.078/90, abrange as relações de consumo nas esferas civil, definindo as responsabilidades e os modos para a reparação de danos causados; e administrativa, definindo as formas para o poder público atuar nas relações de consumo.



**Resposta 7: Não curtir**, pois a lei foi promulgada em 2006.

**Resposta 8: Não curtir**, pois também abrange a esfera penal, estabelecendo novos tipos de crimes e as punições para os mesmos.

9. O Art. 31 do Código de Defesa do Consumidor menciona que a oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.



10. São seis os princípios norteadores da Segurança Alimentar que direcionam legislações: Princípio da preservação da saúde e vida humana; Princípio da proteção da saúde e bem estar animal; Princípio da preservação do meio ambiente; Princípio da precaução e prevenção; Princípio da transparência; e Princípio da preservação dos interesses econômicos do consumidor.



**Resposta 9: Curtir.**

**Resposta 10: Não curtir,** pois são sete princípios, incluindo o Princípio da Divisão da Responsabilidade entre o poder público e o mercado fornecedor de gêneros alimentícios.



11. Dados da Fundação Oswaldo Cruz, em conjunto com a Fundação Nacional de Saúde, indicam que há muito mais doenças transmitidas por alimentos (DTA) do que se imagina. Dados da Organização Pan-Americana de Saúde (Opas) indicam que metade dos casos de DTA no país ocorre no ambiente doméstico, resultante de falhas higiênicas na manipulação dos alimentos.



12. Existem consumidores impedidos de ingerir determinada substância por profilaxia de alguma moléstia específica ou por predisposição alérgica. Nestes casos, a rotulagem é de grande valia, pois impede que ingiram substâncias que podem lhes causar internação por infecção, reação alérgica, problema estomacal ou até morte. Os rótulos comunicam sobre produtos a consumidores e não servem para orientar a escolha adequada de alimentos.



**Resposta 11: Curtir.**

**Resposta 12: Não curtir**, pois os rótulos servem para orientar a escolha.

13. Dados recentes levantados junto à população que consulta o serviço Disque-Saúde do Ministério da Saúde demonstram que aproximadamente 70% das pessoas consultam os rótulos dos alimentos no momento da compra. No entanto, mais da metade não compreende adequadamente o significado das informações reguladas no Brasil pela ANVISA, visando à garantia de qualidade do produto e à saúde do consumidor.



14. A avaliação toxicológica dos agrotóxicos é feita pelo Ministério do Meio Ambiente.



**Resposta 13: Curtir.**

**Resposta 14: Não curtir,** pois é feita pelo Ministério da Saúde (ANVISA), no intuito de verificar os efeitos sobre a saúde humana.

15. A Produção Integrada de Frutas (PIF) deve considerar a gestão ambiental sustentável dos processos agrários, normatizando o uso de recursos naturais e proibindo o uso de qualquer agrotóxico.



16. O sistema APPCC no campo e na fase pós-colheita visa padronizar frutas, por exemplo, de acordo com requisitos de qualidade e sustentabilidade, enfatizando apenas a proteção do meio ambiente.



**Resposta 15: Não curtir**, pois é para ser minimizado o uso de agrotóxicos e insumos de exploração nas atividades no campo.

**Resposta 16: Não curtir**, pois tem que proteger também a Segurança Alimentar, condições de trabalho, viabilidade econômica e saúde humana.

17. Por amostragens, a presença de inimigos naturais e das principais pragas e doenças é monitorada.



18. Caso haja necessidade de usar agrotóxicos nas plantações, os trabalhadores devem ter consciência do risco que correm de adquirir doenças ou acelerar as já existentes.



**Resposta 17: Curtir.**

**Resposta 18: Curtir.**

19. O transporte adequado de agrotóxicos deve prezar pelo distanciamento deles de alimentos, medicamentos, rações e sementes.



20. O armazenamento de agrotóxicos deve se dá no sol, em lugar úmido e ventilado, longe de fontes de abastecimento e de pessoas não habilitadas, crianças e animais.



**Resposta 19: Curtir.**

**Resposta 20: Não curtir,** pois os agrotóxicos devem ficar na sombra e em local seco e ventilado, longe destas fontes e pessoas especificadas.



21. No rótulo e na bula de agrotóxicos devem conter informações instrucionais sobre a concentração, dosagem, diluição e alvo biológico para manuseio e preparação para uso.



22. O monitoramento das principais pragas e doenças e da presença de inimigos naturais em partes amostradas da planta (como tronco, brotações, gemas, folhas, ramos, inflorescências e frutos) pode propiciar a redução no número de aplicações de agrotóxicos, dependendo da situação, de 40 a 50% ou mais.



**Resposta 21: Curtir.**

**Resposta 22: Curtir.**

23. Somente conhecimentos epidemiológicos sobre as doenças do campo ajudam a reduzir mais significativamente o uso de agrotóxicos e suas aplicações.



24. Os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para uso nas atividades agrícolas no campo são macacão hidrorrepelente, avental, botas, luvas de borracha, chapéu de aba larga, óculos e máscara com filtros apropriados para solventes orgânicos ou máscara cobrindo nariz e boca, sempre de acordo com instruções preconizadas.



**Resposta 23: Não curtir**, pois conhecimentos sobre condições climáticas, sobre a praga, fenologia da cultura, número de plantas amostradas por área (unidade produtiva), frequência e níveis de ação também ajudam.

**Resposta 24: Curtir.**

25. O grupo aminotriazol e o Tordon são herbicidas que já tiveram concentrações administradas, respectivamente, na dieta e na água de beber de ratos de laboratório.



26. A ação tóxica crônica dos resíduos de organoclorados sobre sistemas enzimáticos, vitaminas e hormônios pode representar riscos para o homem pela ingestão contínua de pequenas quantidades presentes nos alimentos.



**Resposta 25: Curtir.**

**Resposta 26: Curtir.**



27. A produção agrícola em todo mundo tem como um dos desafios primordiais a prevenção e o controle de patógenos, insetos e ervas daninhas, responsáveis por perdas da ordem de 35% a nível mundial no campo e no período pós-colheita.



28. O nordestino Josué de Castro foi responsável pela inclusão da Segurança Alimentar e Nutricional no enfoque político nacional e internacional, tendo presidido o Conselho Executivo da FAO (Food and Agriculture Organization), organismo da ONU que cuida da Alimentação e Agricultura, por dois mandatos nos anos 50.



**Resposta 27: Curtir.**

**Resposta 28: Curtir.**

29. Para José de Castro, que fundou a Associação Mundial de Luta Contra a Fome, implantar políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional de modo progressivo é um meio de executar ações sociais coletivas para garantir o direito à alimentação por todos.



30. As divergências do modelo agrícola, incluindo as importações e exportações de alimentos, o uso de transgênicos e a produção sob forma de monocultura causadora de impacto ambiental, não interferem na Segurança Alimentar e Nutricional e, por isso, não precisam ser questionadas no sentido de orientar políticas que reforcem a garantia de direitos e mais equidade social.



**Resposta 29: Não curtir**, pois o nome do professor, médico, geógrafo, sociólogo e político é Josué de Castro.

**Resposta 30: Não curtir**, pois tais divergências interferem e precisam ser debatidas.

31. A Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) subsidiou a criação do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) em 2006, não devendo o poder público adotar políticas e ações que levem em conta as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais, no intuito do direito humano à alimentação adequada ser garantido.



32. A Segurança Alimentar e Nutricional, segundo a Lei nº 11.346/06, abrange também a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização, incluindo-se os acordos internacionais, do abastecimento e da distribuição de alimentos, incluindo-se a água, bem como das medidas que mitiguem o risco de escassez de água potável, da geração de emprego e da redistribuição da renda.



**Resposta 31: Não curtir**, pois o poder público deve adotar tais políticas e ações.

**Resposta 32: Curtir.**

33. O perfil do sistema produtivo agrícola tem um padrão intensivo, mecanizado, com grande concentração de produtos agroquímicos e muitos impactos ambientais, o que coloca em risco a saúde humana e ambiental. Considerando isso, um modelo de produção baseado na agroecologia não é considerado pela Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.



34. Em meados de 90, a qualidade sanitária dos alimentos adquiriu destaque no conceito de Segurança Alimentar, que até então referia-se fundamentalmente aos aspectos de disponibilidade, acesso e estabilidade, após a contaminação de frangos na Bélgica e por toda a Europa pela presença de dioxinas e em decorrência das crises alimentares provocadas pelo surgimento da doença da “vaca louca”, a Encefalopatia Espongiforme Bovina.



**Resposta 33: Não curtir**, pois o modelo de produção agroecológica é considerado pela PNSAN.

**Resposta 34: Curtir.**



35. A percepção dos consumidores sobre a segurança sanitária dos alimentos não vem mudando a partir dos anos finais do século XX, até porque não houve crises alimentares que acarretaram reflexos imediatos e graves para as economias dos países envolvidos.



36. Em 2003, doenças como a gripe do frango (Influenza aviária) já foram encontradas na Coreia do Sul, em outros países asiáticos, como o Japão, Taiwan e Tailândia, e na Europa Oriental, bem como novos registros de contaminação de humanos, como casos em Hong Kong, e riscos de pandemia aconteceram. O vírus H5N1 também já foi detectado em território canadense, nos EUA e na Europa Ocidental.



**Resposta 35: Não curtir**, pois houve crises alimentares com frangos na Europa e com a doença da “vaca louca”, mudando a percepção quanto à segurança sanitária alimentar.

**Resposta 36: Curtir.**

37. A rotulagem dos produtos fora um ponto debatido em países europeus, pois a transgenia presente nos alimentos, através dos Organismos Geneticamente Modificados (OGMs), é visível ao consumidor e não pode ser rastreada desde a sua origem.



38. Em países em desenvolvimento, a preocupação com a qualidade sanitária já é mais observada entre os consumidores mais informados, com maior poder aquisitivo e com melhor nível educacional.



**Resposta 37: Não curtir**, pois a transgenia é invisível ao consumidor e o produto precisa ser rastreado desde a sua origem.

**Resposta 38: Curtir.**

39. Os sistemas de Segurança Sanitária Alimentar são norteados pelos princípios de comercialização de alimentos saudáveis e seguros apenas; da abordagem integral, desde o início da cadeia produtiva ao consumidor; e da base científica das regulamentações, com cumprimento das normas pelo Estado.



40. A marca de um produto, o selo de origem, o selo de qualidade, o selo oficial de uso de ração geneticamente modificada, a conveniência e o paladar são itens suficientes para a aquisição de alimentos.



**Resposta 39: Não curtir**, pois o Estado é responsável pelo cumprimento das normas legisladas de modo claro e transparente para o público em geral, bem como qualquer agente da cadeia produtiva deve cumpri-las.

**Resposta 40: Não curtir**, pois o preço é um item importante também nesta hora, bem como a sazonalidade do produto o deve ser e o seu desenvolvimento sustentável. Até porque, mesmo quem tem renda mais elevada e estaria disposto a pagar mais por um produto que se diz melhor do que outro em algum critério, não está disposto de verdade a pagar tão mais assim.

41. A Food and Drug Administration (FDA) adotou como principal programa de Segurança Alimentar o Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), desenvolvido no início dos anos 60 nos Estados Unidos, pela Pillsbury Company e a NASA.



42. O APPCC, criado originalmente nos Estados Unidos como HACCP com o objetivo de garantir aos comerciantes Segurança Alimentar total com relação a problemas que poderiam ocorrer devido a bactérias, vírus patógenos e toxinas, aplica controles científicos desde a matéria-prima até o produto final de consumo. Tradicionalmente, a indústria alimentícia realizava seu controle, através de amostras aleatórias e análise dos produtos finais.



**Resposta 41: Curtir.**

**Resposta 42: Não curtir,** pois o objetivo era garantir aos astronautas Segurança Alimentar total.



43. O HACCP passou, gradativamente, a ser incorporado nas atividades rotineiras das empresas, inicialmente para alimentos de baixa acidez, frutos do mar, sucos, carne processada e abate de frangos.



44. A HACCP possui sete princípios básicos que consideram cuidados com a limpeza, pré-preparo, cozimento e resfriamento, embalagem, temperatura, tempo de processos, medidas limites como pasteurização, ações corretivas e fiscalização com base científica para alimentos. Um dos princípios é a análise de riscos associados a alimentos e medidas de controle, podendo os mesmos serem de natureza microbiológica, tóxica, química ou fragmentos físicos como vidros e metais.



**Resposta 43: Curtir.**

**Resposta 44: Curtir.**

45. O órgão governamental responsável pela Segurança Alimentar no Brasil é a Agência Reguladora de Vigilância Sanitária (ARVISA), criada pela Lei nº 9.782, de janeiro de 1999, sendo uma autarquia sob regime especial, ou seja, uma agência reguladora caracterizada pela independência administrativa.



46. A ANVISA tem como função “promover a proteção da saúde da população por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados. Também exerce o controle de portos, aeroportos e fronteiras e a interlocução junto ao Ministério das Relações Exteriores e instituições estrangeiras para tratar de assuntos internacionais na área de vigilância sanitária”.



**Resposta 45: Não curtir**, pois o órgão é a ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

**Resposta 46: Curtir.**

47. A rastreabilidade é a capacidade de traçar o histórico, a aplicação ou a localização de um item por meio de informações previamente registradas. O sistema deve registrar em todas as etapas da cadeia produtiva, insumos e em algumas organizações envolvidas no processo.



48. No Brasil, os sistemas de controle de alimentos *in natura* ou processados e sua rastreabilidade têm sido esboçados na tentativa de manter os mercados externos, já que os países compradores estão cada vez mais exigentes quanto à segurança sanitária dos alimentos.



**Resposta 47: Não curtir**, pois o sistema deve registrar o rastro em todas as organizações envolvidas no processo.

**Resposta 48: Curtir.**

49. Nos anos 90, a ocorrência da contaminação de frangos brasileiros por nitrofuranos exportados para Europa influenciou um programa de rastreabilidade para aves no Brasil no intuito de identificar os lotes de aves e seus derivados, em certas etapas da cadeia produtiva, até chegar ao consumidor.



50. O Sistema Brasileiro de Identificação e Certificação de Origem Bovina e Bubalina (SISBOV), regulamentado em janeiro de 2002, objetivava identificar, registrar e monitorar individualmente todos os bovinos e bubalinos nascidos no Brasil e importados, devendo todos os procedimentos relativos ao SISBOV serem aprovados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.



**Resposta 49: Não curtir**, pois o estímulo foi para acompanhamento em todas as várias etapas da cadeia produtiva.

**Resposta 50: Curtir.**



51. De acordo com a legislação, todos os animais do sistema são individualmente rastreados e identificados através do selo do SISBOV, havendo uma impressão padronizada com um código de 12 dígitos e colocada na forma de brinco no animal. O selo identifica o país e estado de origem do animal, mais 9 dígitos identificando o bovino ou bubalino e um dígito identificador final.



52. Os selos de origem coletivos são instrumentos de forte orientação para o consumidor quando este não tem informações suficientes de uma única empresa.



**Resposta 51: Não curtir**, pois são 15 dígitos no código impresso.

**Resposta 52: Curtir.**

53. O custo de rótulos coletivos para o produtor é maior do que desenvolvê-los individualmente.



54. Com relação aos sistemas produtivos orgânicos, a Lei nº 10.831/03 define a abrangência do conceito de sistema orgânico e suas finalidades, permitindo a rastreabilidade da cadeia produtiva e a responsabilidade envolvida.



**Resposta 53: Não curtir,** pois o custo é menor.

**Resposta 54: Curtir.**

55. A Organização Internacional para Controle Biológico e Integrado define produção integrada como “o sistema de produção que gera alimentos e demais produtos de qualidade, mediante a aplicação de recursos naturais e regulação de mecanismos para substituição de insumos poluentes e a garantia da sustentabilidade da produção agrícola”.



56. A ênfase no enfoque do sistema holístico, envolvendo a totalidade ambiental como unidade básica; o papel central do agroecossistema; o equilíbrio do ciclo de nutrientes; a preservação e desenvolvimento da fertilidade do solo; a diversidade ambiental como componentes essenciais; e métodos e técnicas químico-biológicas cuidadosamente equilibrados que levem em conta a proteção ambiental, o retorno econômico e os requisitos sociais são mecanismos ressaltados pela Organização Internacional para Controle Biológico e Integrado.



**Resposta 55: Curtir.**

**Resposta 56: Curtir.**

57. Os produtos do Programa Integrado de Farináceos (PIF) que estão de acordo com as normas recebem um selo INMETRO/MAPA, certificando que o produto foi produzido de acordo com os princípios do PIF.



58. A cadeia produtiva da maçã foi pioneira na adoção do PIF e tem o selo de certificação aceito no mercado externo.



**Resposta 57: Não curtir**, pois o PIF é o Programa Integrado de Frutas.

**Resposta 58: Curtir.**



59. A rotulagem é a única forma de identificação que garante ao consumidor a opção ou não do consumo de um produto alimentício, tendo em vista que os impactos sobre a saúde humana, no longo prazo, já foram constatados.



60. A questão dos transgênicos é muito mais complexa do que se imagina, embora não envolva interesses econômicos de grandes multinacionais.



**Resposta 59: Não curtir**, pois os impactos sobre a saúde humana ainda não foram constatados e a rotulagem deve seguir critérios que realmente garantam uma segurança de consumo alimentar e nutricional satisfatória.

**Resposta 60: Não curtir**, pois envolve interesses econômicos de grandes multinacionais sim.

61. No mercado interno brasileiro, os selos de qualidade ainda são casos isolados e a principal limitação à demanda de produtos diferenciados é o fator preço.



62. A rotulagem dos produtos não é importante para a segurança de quem consome. A legislação no nosso país determina que produtores, indústrias e empresas comercializem alimentos sem necessidade de fiscalização dos rótulos dos mesmos pela ANVISA.



**Resposta 61: Curtir.**

**Resposta 62: Não curtir,** pois a rotulagem é importante para a segurança de quem consome e os produtos precisam ser fiscalizados pela ANVISA, conforme legislação.

63. O modelo agrícola convencional, centrado no uso abusivo de recursos naturais e de agroquímicos de síntese, permitiu aumentar a produtividade de alguns cultivos em certas regiões e agredir mais o ambiente, priorizando a produção de commodities e respondendo mais ao mercado do que às reais necessidades alimentares da população.



64. De modo a assegurar a produção de alimentos em quantidade e qualidade, apoiando o processo de modernização socioambiental da agricultura, há o enfoque agroecológico, cuja ideia de ecologização incorpora valores ambientais e orienta uma nova ética social com a natureza no sentido da transição agroecológica, sendo esta a mudança gradual nas formas de manejo dos agroecossistemas, visando converter a produção para estilos agrícolas que sigam princípios, métodos e tecnologias de base ecológica.



**Resposta 63: Curtir.**

**Resposta 64: Curtir.**

65. A simples adoção de técnicas orgânicas para o cultivo de produtos ecológicos é condição suficiente para se alcançar a Segurança Alimentar na perspectiva da sustentabilidade de longo prazo.



66. Outros fenômenos socioambientais também podem decorrer de técnicas agrícolas orgânicas, como, por exemplo: explorar a mão-de-obra de trabalho para viabilizar certas formas de produção orgânica em escala; aceitar perdas ambientais de longo prazo como contrapartida para ganhos econômicos de curto prazo derivados da implantação de monoculturas orgânicas; incremento gradual na exportação de alimentos orgânicos em detrimento do mercado interno; uso de sofisticados pacotes tecnológicos verdes e dependência de mercado de insumos orgânicos.



**Resposta 65:** Não curtir, pois não é condição suficiente.

**Resposta 66:** Curtir.



67. O fortalecimento da agricultura familiar deve fazer parte das estratégias de desenvolvimento rural, pois pode contribuir, de forma decisiva, para produzir alimentos básicos em quantidade e qualidade. Consolidar esse avanço requer a democratização do conhecimento, colocando para as universidades, escolas agrárias e institutos de pesquisa uma importante parcela da responsabilidade que tem o Estado de promover estilos de agricultura sustentável, com base em princípios ecológicos. A Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável depende disso também.



68. Uma crise sanitária não pode acarretar mudanças no padrão alimentar, por não restringir e/ou eliminar do consumo produtos suspeitos de contaminação, assim como alterações na economia como, por exemplo, no processo produtivo industrial intensificado e no comércio de alimentos devido à globalização também dificultam a vigilância sanitária e a colocam em risco.



**Resposta 67: Curtir.**

**Resposta 68: Não curtir**, pois uma crise sanitária pode acarretar mudanças no padrão alimentar, por não restringir e/ou eliminar do consumo produtos suspeitos de contaminação.



69. Os perigos à saúde decorrentes do consumo de alimentos contaminados ou adulterados podem ser de origem biológica, física e química. Os perigos de origem biológica envolvem a presença de microrganismos: protozoários, fungos, bactérias e vírus detentores de patogenicidade. Por sua vez, a falta de algum nutriente essencial ou a presença de substâncias tóxicas pode significar um risco de origem química à saúde humana.



70. Os perigos físicos para o consumo de alimentos são corpos estranhos, como pedaços de metal, borracha, madeira e plástico, areia, parafusos, cacos de vidro e pedras, que podem contaminar os alimentos durante o seu processamento ou preparo. Equipamentos com manutenção inadequada podem romper e soltar partes desses materiais e matérias-primas mal higienizadas após colheita e transporte também.



**Resposta 69: Curtir.**

**Resposta 70: Curtir.**

## REFERÊNCIAS

ALVES, Kelly Poliany de Souza; JAIME, Patrícia Constante. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição e seu diálogo com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.19, n. 11, p. 4331:4340, 2014.

BARBOSA, Ana de Oliveira; COSTA, Ediná Alves. Os sentidos de segurança sanitária no discurso da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 15, supl. 3, p. 3361:3370, 2010.

CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Segurança Alimentar e agricultura sustentável: uma perspectiva agroecológica. **Revista Brasileira de Agroecologia**, [S.l.], v. 1, n. 1, nov. 2006.

GODOY, R. C. B. de; OLIVEIRA, M. I. de. **Agrotóxicos no Brasil: processo de registro, riscos à saúde e programas de monitoramento**. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2004. Disponível em: [www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/653905](http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/653905) Acesso: 14 abr. de 2020.

MARINS, Bianca Ramos; TANCREDI, Rinaldini C. P.; GEMAL, André Luís. **Segurança Alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. Disponível: [http://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/seguranca\\_alimentar\\_vigilancia\\_0.pdf](http://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/seguranca_alimentar_vigilancia_0.pdf). Acesso: 11 abr. 2020.

PINHEIRO, Anelise Rizzolo de Oliveira. **Análise histórica do processo de formulação da política nacional de segurança alimentar e nutricional (2003-2006): atores, ideias, interesses e instituições na construção de consenso político**. 2009. 236 f. Tese (Doutorado em Política Social) - Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2009. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/handle/10482/8168> Acesso: 14 abr. 2020.

SANTOS, Célio Máximo Barbosa. Segurança Alimentar e Rotulagem de Alimentos sob a perspectiva do Código de Defesa do Consumidor Brasileiro. **Percursos Acadêmicos**, Belo Horizonte, v. 1, n. 1, p. 327-346, jul./dez 2011.

SATO, Geni Satiko; SILVA, Valquíria da. Segurança Sanitária Alimentar: uma reflexão sobre um problema global. **Informações Econômicas**, São Paulo, v. 37, n. 11, nov. 2007.