



# Técnico em Administração

## Gestão de Qualidade



EDUCAÇÃO  
Secretaria de Estado  
da Educação / SEDUC



**PROFESSOR: APOENA  
AMORIM**  
**CONTEÚDO: CORREÇÃO DA  
PROVA**  
**DATA: 10.12.2018**

# Correção da Prova

**01 – O processo administrativo de melhoria continua denominado Kaizen, sugiu em qual país ?**

- A) Korea do Sul
- B) China
- C) Japão
- D) EUA
- E) Brasil

**02 – Vimos que os processos são uma série de tarefas logicamente interrelacionadas que quando executadas produzem resultados esperados, os processos se subdividem ordenadamente em ?**

- A) Planejamento, organização, atividades e tarefas;
- B) Processos, subprocessos, tarefas e atividades;
- C) Macroprocesso, atividades, subprocessos e logistica;
- D) Macroprocessos, subprocessos, atividades e tarefas;
- E) Atividades, macroprocessos, subprocessos e tarefas.

**03 – Quais dos Sistemas de Produção que estudamos que era caracterizado por ter criado um sistema de produção em massa (linha de produção)?**

- A) Fordismo (Henry Ford)
- B) Toyotismo
- C) Taylor
- D) Volvismo
- E) Nenhuma das Alternativas Anteriores.

**04 – Quais dos sistemas de gestão que estudamos afirma que “ao final de 17 meses um operário estaria apto a montar um automóvel completo”, foi o sistema?**

- A) Taylorismo
- B) Volvismo**
- C) Fordismo
- D) Toyotismo
- E) Nenhuma das Alternativas Anteriores.

**05 – Quando estudamos as Normas de Qualidade tivermos a oportunidade de conhecer e estudar sobre as ISOs (International Organization for Standardization), entre as ISO estudadas, qual é a ISO responsável pelo Sistema de Gestão Ambiental ?**

- A) ISO 9001
- B) ISO 18000
- C) ISO 14000
- D) ISO 22000
- E) ISO 54000

**06 - Quais são entidades governamentais responsáveis em formular leis e realizar a fiscalização dos alimentos no Brasil?**

- A) DETRAN e PROCON
- B) ANVISA e PROCON
- C) CEASA e PROCON
- D) ANVISA e MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)**
- E) Nenhuma das Alternativas Anteriores.

## 07 - Qual a importância dos programas de qualidade para a indústria alimentícia?

*É de grande importância porque direciona os cuidados que os fabricantes de alimentos tem de ter ao fabricar qualquer tipo de alimento, desse do processo de manuseio até a fabricação em si, com isso ajuda a manter a qualidade do produto e a segurança alimentar para quem for consumir o produto final.*

## 08 – De que são compostas as Boa Práticas de Fabricação - BPF e qual o principal objetivo desse programa?

*As Boas Práticas de Fabricação – BPF, é composta por um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos que abrange desde as matérias-primas até o produto final, o principal objetivo do programa é garantir a integridade do alimento e a saúde do consumidor.*

## 09 – Quais são os 6 (seis) elementos das Boa Práticas de Fabricação – BPF?

- *Fábrica e imediações;*
- *Equipamentos e utensílios;*
- *Pessoal;*
- *Processos e controles;*
- *Limpeza e sanitização;*
- *Armazenamento e distribuição.*

## 10 – Em que consiste a APPCC ( Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle)?

*O sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle foi desenvolvido para que todos os países exportadores apresentem aos importadores suas condições de qualificação básica de todos os seus produtos.*

*Ou*

*APPCC – é um instrumento para avaliar os perigos e estabelecer sistemas de controle que focam na prevenção ao invés de basear-se na inspeção dos produtos finais.*