



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, surgiu 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) Planelamento, organização, atividades e tarefas;
- B) Processos, subprocessos, tarefas e atividades;
- C) Macroprocesso, atividades, subprocessos e logística;
- 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 Boas 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 Boas 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.*