



Fundação de Apoio ao Desenvolvimento
da Universidade Estadual de Londrina

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUAPITÃ

CONCURSO PÚBLICO EDITAL Nº 001/2024

CARGO: VETERINÁRIO

(ENSINO SUPERIOR COMPLETO)

Língua Portuguesa: 01 a 10; Matemática: 11 a 15;
Informática: 16 a 20; Conhecimentos Específicos: 21 a 50.

LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO ANTES DE INICIAR A PROVA

1	Identifique-se na parte inferior da capa deste caderno de questões.
2	A prova terá duração de 4 (quatro) horas, incluindo o tempo de preenchimento do cartão-resposta.
3	Utilize caneta esferográfica azul ou preta no preenchimento do cartão-resposta.
4	O candidato só poderá retirar-se da sala após 1 (uma) hora do início das provas, tanto para ir embora quanto para utilizar os sanitários.
5	Este caderno de provas contém 50 (cinquenta) questões de múltipla escolha (a, b, c, d).
6	Cada questão de múltipla escolha apresenta uma única resposta correta.
7	Verifique se o caderno está completo e sem imperfeições gráficas. Se houver algum problema, comunique imediatamente ao fiscal de sala.
8	Durante a aplicação da prova é proibido qualquer tipo de consulta.
9	A interpretação do conteúdo das questões da prova é responsabilidade exclusiva de cada candidato.
10	Este caderno de provas pode ser usado como rascunho, sendo a correção da prova feita única e exclusivamente pela leitura eletrônica dos cartões-respostas.
11	Assine o cartão-resposta no local indicado.
12	Não serão computadas questões não assinaladas no cartão-resposta ou que contenham mais de uma resposta, emenda ou rasura.
13	Ao término da prova, o cartão-resposta deverá ser devolvido ao fiscal de sala.
14	Depois de entregue o cartão-resposta, não será permitido ao candidato utilizar os sanitários do local de prova.
15	O caderno de prova poderá ser levado somente pelo candidato que se retirar da sala de aplicação de provas no decurso da última hora da realização da prova.
16	É obrigatória a saída simultânea dos 3 (três) últimos candidatos, que assinarão a ata de encerramento da aplicação da prova e acompanharão os fiscais à coordenação para o lacre do envelope de cartões-respostas.

Identificação do candidato

Nome	Nº do documento

GABARITO

Preencha suas respostas no quadro abaixo e destaque-o na linha pontilhada.

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
46	47	48	49	50										

Divulgação do Gabarito Preliminar 1 (um) dia útil após a aplicação da prova, às 17h.

QUESTÕES DE 01 A 10 – LÍNGUA PORTUGUESA

Considere a crônica a seguir, escrita pelo jornalista brasileiro Paulo Mendes Campos e publicada originalmente na década de 1960, para responder às questões de 01 a 10.

Brasil brasileiro

Uma vez, numa recepção da nossa embaixada em Londres, uma dama inglesa, depois de ouvir a Aquarela do Brasil, estranhou ironicamente a associação dos termos “Brasil brasileiro”. A França é francesa, dizia, a Inglaterra é inglesa, o Afeganistão é afegane, sem que se precise dizer... Minha senhora, respondeu-lhe alguém, é que o Brasil é muito brasileiro, é o único país brasileiro do mundo, e só quem nos conheça bem será capaz de entender isto...

Em fase de transição econômica há alguns anos, em fase de reforma desde a mudança do governo, às vezes penso que o Brasil corre o risco de se tornar pouco brasileiro em alguns sintomas essenciais da nossa maneira coletiva de ser. Nem sempre é fácil distinguir as virtudes e os defeitos tipicamente brasileiros, havendo possibilidade de muitos erros de conceituação.

Dentro da relatividade histórica, Dom Pedro I foi muito brasileiro; Dom Pedro II, igualmente. Pois eu acho que o primeiro possuía vários defeitos essenciais ao caráter brasileiro, enquanto o segundo cultivava virtudes que podiam ser banidas da nossa formação, virtudes bastante monótonas ou bobocas. A impontualidade em si é um mal; no Brasil, entretanto, ela é necessária, uma defesa contra o clima e as melancolias do subdesenvolvimento. Deixar para amanhã o que se pode fazer hoje é outro demérito que não se pode extinguir da alma nacional.

Uma finta de Garrincha, uma cabeçada de Pelé, uma folha-seca de Didi são parábolas perfeitas de comportamento brasileiro diante dos problemas da existência. Eles maliciam, eles inventam, eles dão um jeitinho. Já cuspir no chão e insultar as formas elementares da higiene são também constantes brasileiras, mas devem ser combatidas furiosamente. Ter horror à pena de morte é um sentimentalismo brasileiro da mais fina intuição progressista; cultivar o entreguismo da saudade já me parece uma capitulação inútil.

“Deixa isso pra lá” é uma simpática fórmula do perdão nacional; já “o rouba, mas faz” é uma ignorância vertiginosa. Valorizar em partes iguais a ação e o devaneio (dum lado o trabalho, do outro sombra e água fresca) é uma intuição brasileira que promete uma síntese do dinamismo do ocidente e a contemplação oriental.

O andar da mulher brasileira, como o café, é uma das grandes riquezas pátrias. Mas o ostensivo e verboso donjuanismo brasileiro, sobretudo no exterior, é uma praga. Achar-se irresistível é uma das constantes mais antipáticas do homem verde e amarelo. O relato impudente de façanhas amorosas, a mitomania erótica, o desrespeito agressivo à dignidade da mulher, são desgraçadamente coisas muito brasileiras.

(“Brasil brasileiro”, por Paulo Mendes Campos, com adaptações)

01. Ao longo de sua crônica, o autor faz algumas considerações a respeito da situação do Brasil no momento em que escrevia o texto. Marque a alternativa que NÃO contempla uma dessas considerações.

- a) Estavam já extintas todas as riquezas pátrias.
- b) Havia o risco de o país se tornar pouco brasileiro.
- c) O Brasil vivia uma fase de transição econômica.
- d) Passava-se por uma reforma desde a mudança do governo.

02. A expressão “Brasil brasileiro”, citada no primeiro parágrafo do texto e associada a uma célebre composição nacional, pode ser considerada uma forma de:

- a) antítese.
- b) hipérbole.
- c) neologismo.
- d) pleonasma.

03. Na expressão “respondeu-lhe alguém”, presente no primeiro parágrafo do texto, pode-se afirmar que o uso do pronome “lhe” se justifica pelo fato de o verbo “respondeu” ser, neste caso:

- a) reflexivo.
- b) intransitivo.
- c) transitivo direto.
- d) transitivo indireto.

04. Ainda no primeiro parágrafo do texto, no trecho “só quem nos conheça bem será capaz de entender isto”, o verbo “conheça” está flexionado em qual modo?

- a) Infinitivo.
- b) Indicativo.
- c) Subjuntivo.
- d) Imperativo.

05. No trecho “Nem sempre é fácil distinguir as virtudes e os defeitos tipicamente brasileiros”, pode-se afirmar que os termos “virtudes” e “defeitos” estabelecem entre si uma relação:

- a) antagônica.
- b) completiva.
- c) metafórica.
- d) sinonímica.

06. No terceiro parágrafo do texto, o autor faz referência a duas célebres figuras da história brasileira: Dom Pedro I e Dom Pedro II. Sobre essas personalidades, pode-se afirmar que o autor do texto:

- a) acusava uma delas de ter traído a pátria, graças a seu “estrangeirismo”.
- b) considerava ambas representantes de um caráter tipicamente brasileiro.
- c) enfatizava apenas as virtudes de ambas, por razões claramente políticas.
- d) julgava-as indignas de participar ativamente da genuína cultura brasileira.

07. Ainda no terceiro parágrafo, o autor trata de uma suposta “impontualidade” brasileira. A respeito dessa “impontualidade”, pode-se afirmar que a avaliação do autor é essencialmente:

- a) hiperbólica.
- b) onomatopeica.
- c) paradoxal.
- d) sarcástica.

08. Na parte final do terceiro parágrafo, o autor afirma que “deixar para amanhã o que se pode fazer hoje é outro demérito que não se pode extinguir da alma nacional”. Nesse trecho, a palavra “se” aparece duas vezes, podendo ser classificada, em ambos os casos, como:

- a) partícula de realce.
- b) pronome reflexivo.
- c) partícula apassivadora.
- d) conjunção subordinativa.

09. No quarto parágrafo, o autor faz uso de uma série de expressões ligadas ao vocabulário esportivo (relativas, nesse contexto, ao futebol). Marque a alternativa que NÃO indica uma delas.

- a) Cabeçada.
- b) Folha-seca.
- c) Finta.
- d) Parábolas.

10. No trecho “andar da mulher brasileira”, presente no último parágrafo, o termo “andar” pode ser considerado um exemplo de:

- a) adjetivação.
- b) aliteração.
- c) neologismo.
- d) substantivação.

QUESTÕES DE 11 A 15 – MATEMÁTICA

11. Uma loja vende quadros e molduras. Todos os quadros custam o mesmo preço e todas as molduras têm o mesmo valor. Carlos comprou 6 quadros e 3 molduras nessa loja e gastou R\$ 1.740,00. Ednéia comprou 3 quadros e 2 molduras e gastou R\$ 910,00. Se Marlúcia comprar 1 quadro e 1 moldura nessa loja, quanto ela gastará?

- a) R\$ 300,00.
- b) R\$ 310,00.
- c) R\$ 320,00.
- d) R\$ 330,00.

12. Um nutricionista recomenda que seus pacientes consumam 0,8 g de proteína por dia a cada 1 kg de seu peso. Adriana iniciou uma dieta pesando 75 kg e começou a comer a quantidade de proteínas indicada pelo nutricionista. Depois de alguns meses, passou a pesar 60 kg. Que porcentagem representa a diminuição da quantidade diária de proteína que Adriana passou a consumir ao emagrecer?

- a) 12%.
- b) 16%.
- c) 20%.
- d) 25%.

13. Tatiana fez um empréstimo de R\$ 5.800,00 a uma taxa de juros simples de 1% a.m. por 2 anos. Qual foi o montante desse empréstimo ao final desse período?

- a) R\$ 5.916,00.
- b) R\$ 7.192,00.
- c) R\$ 8.178,00.
- d) R\$ 9.375,00.

14. A cada 4 dias, a empresa Bomboniere Doces produz 3.145 pacotes de bala de morango funcionando 10 horas por dia. Trabalhando no mesmo ritmo, quantos pacotes dessa bala a empresa consegue produzir durante 10 dias funcionando 12 horas por dia?

- a) 9.435 pacotes de bala.
- b) 9.535 pacotes de bala.
- c) 9.635 pacotes de bala.
- d) 9.735 pacotes de bala.

15. Em certa hora da manhã, um prédio faz uma sombra no chão a um ângulo de medida α . Depois de um tempo, essa sombra diminui 15 metros e passa a formar com o chão um ângulo de medida β . Sabendo que $\text{tg}(\alpha) = 2$ e $\text{tg}(\beta) = 5$, assinale a alternativa que apresenta a altura desse prédio. Considere que o chão e o prédio são perpendiculares.

- a) 30 metros.
- b) 45 metros.
- c) 50 metros.
- d) 75 metros.

QUESTÕES DE 16 A 20 – INFORMÁTICA

16. Considerando a utilização do navegador Google Chrome em um computador com o sistema operacional Microsoft Windows 10 (em português), uma variedade de atalhos de teclado está disponível para simplificar diversas operações. Qual das seguintes opções apresenta CORRETAMENTE um atalho de teclado e sua função correspondente?

- a) “Alt + Shift + I” – Abre um formulário de *feedback*.
- b) “Ctrl + D” – Exibe o código-fonte HTML não editável da página atual.
- c) “Ctrl + S” – Acessa opções para imprimir a página atual.
- d) “Ctrl + Shift + O” – Alterna o foco para a caixa de diálogo desfocada (se exibida) e todas as barras de ferramentas.

17. No sistema operacional Microsoft Windows 10 (em português), certos nomes são reservados e não podem ser utilizados para nomear pastas. Identifique a alternativa que apresenta dois nomes que NÃO são reservados e, portanto, podem ser utilizados para nomear pastas.

- a) PRN e AUX.
- b) CON e COM0.
- c) LPT0 e LPT1.
- d) 6LPT e 7LPT.

18. Na área da informática, é crucial compreender os conceitos fundamentais relacionados a *hardware* e periféricos de um sistema de computador. *Hardwares* referem-se aos componentes físicos do computador, como os periféricos, que são dispositivos externos que auxiliam nas atividades do usuário. Considerando esses conceitos, avalie as afirmativas a seguir e marque “V” para verdadeiro e “F” para falso.

- () As impressoras são dispositivos de entrada que digitalizam documentos ou imagens em papel e os convertem em formato digital.
- () O processador é um componente responsável por executar instruções e realizar cálculos.
- () Os monitores são responsáveis pela exibição de informações visuais geradas pelo computador, tornando-se uma interface vital para a interação com o usuário.
- () Os *coolers* e dissipadores de calor são dispositivos utilizados para resfriar componentes internos do computador, como o processador e a placa de vídeo, evitando o superaquecimento.

Agora, assinale a alternativa que apresenta a ordem CORRETA de V e F, de cima para baixo.

- a) V – F – V – F.
- b) F – V – V – V.
- c) F – V – F – F.
- d) V – F – F – V.

24. As doenças transmissíveis surgem da interação entre o agente infeccioso, a forma de transmissão, o hospedeiro e o ambiente. Quando se trata de infecção, que envolve a entrada e o desenvolvimento ou multiplicação de um agente infeccioso no hospedeiro, surge a necessidade de compreender os conceitos que determinam características específicas dos agentes. Qual dos conceitos a seguir está CORRETO?

- a) A fonte de infecção é a pessoa ou objeto de onde o hospedeiro adquire a doença, e compreender tanto o reservatório quanto a fonte é crucial para o desenvolvimento de medidas eficazes de controle.
- b) A virulência do agente é a capacidade de produzir uma doença e é medida dividindo-se o número de pessoas que desenvolveram a doença clínica pelo número de pessoas expostas à infecção.
- c) O reservatório de um agente é o seu hábitat natural, porém é um conceito restrito a animais.
- d) Dose infecciosa é a quantidade requerida para causar infecção em um indivíduo já doente.

25. Zoonoses são doenças infecciosas transmitidas entre animais e seres humanos, representando um grande desafio para a saúde pública e a segurança alimentar. Além disso, podem acarretar impactos econômicos, sociais e ambientais negativos, como a perda de produtividade, a redução da biodiversidade e o aumento da pobreza. Identifique a alternativa INCORRETA relacionada a transmissão, prevenção e controle das zoonoses.

- a) A transmissão das zoonoses pode ocorrer de forma direta, por meio do contato com secreções (saliva, sangue, urina, fezes) ou contato físico, como arranhaduras ou mordeduras.
- b) A transmissão das zoonoses pode ocorrer de forma indireta, por meio de vetores como mosquitos e pulgas, por contato indireto com secreções e pelo consumo de alimento contaminado com o agente.
- c) Padrões para água potável e remoção de resíduos dessas fontes não fazem parte das medidas de prevenção e controle de zoonoses.
- d) As zoonoses de relevância para a saúde pública têm uma vigilância ativa e são divididas em três grupos: zoonoses monitoradas por programas nacionais de vigilância e controle do Ministério da Saúde (MS), zoonoses de relevância regional ou local e zoonoses emergentes ou reemergentes.

26. O Decreto nº 9.013, de 29 de março 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), define alguns conceitos importantes para o controle de qualidade. Leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

- I – Análise de autocontrole é efetuada pelo estabelecimento para controle de processos e monitoramento das conformidades das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos.
- II – Boas Práticas de Fabricação (BPF) é um sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal.
- III – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) são condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal.
- IV – Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) são procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com objetivo de estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações.

- a) Somente as afirmativas II e III estão corretas.
- b) Somente a afirmativa II está correta.
- c) Somente as afirmativas I e IV estão corretas.
- d) Todas as afirmativas estão corretas.

27. Como o Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, que altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, define a classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam comércio interestadual e internacional sob inspeção federal?

- a) De carnes e derivados; de pescado e derivados; de ovos e derivados; de leite e derivados; de produtos de abelhas e derivados; de armazenagem; e de produtos não comestíveis.
 - b) De carnes e derivados; de pescado e derivados; de ovos e derivados; de leite e derivados; de produtos de abelhas e derivados; e de armazenagem.
 - c) De carnes e derivados; de leite e derivados; de armazenagem; e de produtos não comestíveis.
 - d) De abatedouro frigorífico; de pescado e derivados; de ovos e derivados; de leite e derivados; de produtos de abelhas e derivados; de armazenagem; e de produtos não comestíveis.
-

28. O exame *ante mortem* compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública. Qual das alternativas a seguir está CORRETA sobre esse exame?

- a) Não é obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por servidor do SIF.
- b) O exame *ante mortem* deve ser realizado em até 2 horas após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.
- c) O exame *ante mortem* será repetido caso decorra período superior a 24 horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.
- d) Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação, por auditor fiscal federal agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Agronomia, que poderá compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando ações de saúde animal quando o caso exigir.

29. Na cadeia de produção de leite, a refrigeração é uma etapa de extrema importância para a qualidade. A Instrução Normativa nº 55, de 30 de setembro de 2020, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelece qual temperatura para a conservação e a expedição do leite no posto de refrigeração?

- a) 2,0 °C.
- b) 4,0 °C.
- c) 5,0 °C.
- d) 7,0 °C.

30. A Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelece os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial. Sobre o tema, leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

I – A contagem de células somáticas determina a contagem de microrganismos – bactérias, leveduras e fungos filamentosos – capazes de formar colônias contáveis em meio de cultura sólido e sob incubação aeróbica por 72 horas a uma temperatura de 30 °C, expressa em unidades formadoras de colônia por mililitro de leite.

II – Leite tipo A é o leite fluido, produzido, beneficiado e envasado exclusivamente em indústria leiteira.

III – Tanque de uso comunitário é o tanque de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite.

- a) Somente as afirmativas I e II estão corretas.
- b) Somente as afirmativas II e III estão corretas.
- c) Somente a afirmativa I está correta.
- d) Somente a afirmativa III está correta

31. Qual é o limite máximo para a Contagem Padrão em Placas que o leite cru refrigerado deve apresentar antes do seu processamento no estabelecimento industrial, conforme determinação da Instrução Normativa nº 58, de 6 de novembro de 2019, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento?

- a) 900.000 UFC/mL.
- b) 500.000 UFC/mL.
- c) 400.000 UFC/mL.
- d) 200.000 UFC/mL.

32. O Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes – PNCRC/Animal, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) tem como objetivo promover a segurança química dos alimentos de origem animal produzidos no Brasil. Leia as alternativas a seguir e assinale a que traz informações CORRETAS sobre o PNCRC.

- a) A principal base legal do PNCRC é a Instrução Normativa nº 42, de 20 de dezembro de 1999.
 - b) Os testes realizados no Programa em questão verificam o atendimento dos limites máximos de resíduos químicos em produtos animais aplicáveis no Brasil, os quais são estabelecidos pelo Mapa.
 - c) A Instrução Normativa nº 162, de 1º de julho de 2022, estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em lácteos.
 - d) As amostras são coletadas pelo Serviço de Inspeção Federal de lotes de animais e produtos de diferentes origens, o que não permite a rastreabilidade da propriedade rural de procedência.
-

33. Como a carne fresca é altamente perecível, o frio é utilizado para conservá-la até que chegue ao consumidor. Leia as afirmativas a seguir, que tratam desse assunto, e assinale a alternativa CORRETA.

I – A refrigeração limita o crescimento das bactérias mesófilas, contudo permite a multiplicação de uma microbiota psicrotrofica.

II – O congelamento, além de reduzir a velocidade de multiplicação dos microrganismos, também controla as reações enzimáticas e químicas, prolongando assim a validade dos alimentos congelados.

III – O tipo de cristal de gelo formado no congelamento e sua distribuição no espaço intra ou extracelular afetam a qualidade da carne congelada.

- a) Somente as afirmativas I e II estão corretas.
- b) Somente as afirmativas I e III estão corretas.
- c) Somente as afirmativas II e III estão corretas.
- d) Todas as afirmativas estão corretas.

34. A salga é uma das etapas na produção de queijos, podendo ser realizada por imersão em salmoura, adição de sal seco à superfície dos queijos ou incorporação de sal nos grãos da coalhada. Marque a alternativa que NÃO corresponde a uma função da salga nos queijos.

- a) Inibir a multiplicação de bactérias indesejáveis.
- b) Auxiliar na formação da casca do queijo pela desidratação superficial.
- c) Favorecer mudanças físico-químicas da coalhada.
- d) Reduzir o sabor dos queijos de longa maturação.

35. “Gram-negativos, aeróbios e responsáveis pela deterioração de pescados. Causam limosidade superficial e odores desagradáveis pela atividade lipolítica e proteolítica, especialmente em condições de aerobiose”.

A qual microrganismo deteriorante se refere a descrição acima?

- a) *Pseudomonas* spp.
- b) *Staphylococcus aureus*.
- c) *Bacillus* spp.
- d) *Escherichia coli*.

36. Como é chamado o processo tecnológico que visa prolongar a estabilidade da emulsão da gordura, reduzindo o tamanho dos glóbulos por meio de ação mecânica e prevenindo, assim, a floculação e a separação do creme?

- a) Pasteurização.
- b) Batedura.
- c) Homogeneização.
- d) Centrifugação.

37. “A diversidade microbiana dos alimentos está associada a diversos fatores, que têm início na obtenção da matéria-prima e se estendem até a mesa do consumidor. No caso de carcaças refrigeradas e em contato com o oxigênio, a microbiota predominante é composta por bactérias aeróbias Gram-negativas psicrotroficas”.

Entre as alternativas a seguir, assinale a que cita um microrganismo que apresenta as características descritas acima.

- a) *Lactobacillus* spp.
- b) *Listeria monocytogenes*.
- c) *Pseudomonas* spp.
- d) *Staphylococcus aureus*.

38. A pesquisa de microrganismos indicadores de qualidade em alimentos aponta para as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de toda a cadeia alimentar, além da possível presença de patógeno. Leia as afirmativas a seguir sobre o tema e assinale a alternativa CORRETA.

I – Uma vez que a grande maioria dos microrganismos de importância em alimentos é mesofílica, altas populações destes indicadores apontam para falhas na qualidade sanitária dos alimentos e/ou nas condições gerais de processamento e armazenamento.

II – A enumeração de bolores e leveduras é utilizada principalmente na avaliação de alimentos com alta atividade de água ou alto pH.

III – A presença de coliformes totais indica falhas na higiene na cadeia alimentar e a presença de bactéria de origem intestinal.

- a) Somente a afirmativa I está correta.
- b) Somente as afirmativas I e II estão corretas.
- c) Somente as afirmativas II e III estão corretas.
- d) Somente a afirmativa III está correta.

39. De acordo com o Decreto nº 9013, de 2017, do Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento, como é denominado o estabelecimento lácteo destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição?

- a) Granja leiteira.
- b) Posto de refrigeração.
- c) Fábrica de laticínios.
- d) Queijaria.

40. O leite pasteurizado tipo A, que deve ser envasado automaticamente em circuito fechado, e para o qual é obrigatória a homogeneização dos leites integral e semidesnatado, tem diretrizes específicas para sua conservação. De acordo com a Instrução Normativa nº 55, de 2020, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, qual é o limite máximo de temperatura recomendado para a conservação desse leite em câmara frigorífica e durante sua expedição?

- a) 2,0 °C.
- b) 4,0 °C.
- c) 5,0 °C.
- d) 7,0 °C.

41. O Decreto nº 9.013, de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento determina que os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor. Sobre o tema, analise as afirmativas a seguir e marque a alternativa CORRETA.

I – Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

II – Os funcionários que trabalham na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor escura para que não possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

III – Os funcionários que trabalham em setores onde se manipula material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

- a) Somente as afirmativas I e III estão corretas.
- b) Somente a afirmativa I está correta.
- c) Somente as afirmativas II e III estão corretas.
- d) Todas as afirmativas estão corretas.

42. Dentro do conceito de que a análise começa com a coleta da amostra, as ações de inspeção, fiscalização e investigações devem estar bem integradas com os laboratórios. Algumas amostras possuem intervalo de tempo bem definido entre a coleta e o início do ensaio, devendo, necessariamente, ter esse quesito atendido. De acordo com o Manual de Procedimentos para Laboratórios do Ministério da Agricultura e Pecuária de 2023, após a coleta de amostras altamente perecíveis, como leite cru e pescado fresco, quanto tempo é recomendado para que estas sejam adequadamente acondicionadas e enviadas ao laboratório para análise?

- a) Devem ser enviadas ao laboratório imediatamente após sua coleta, conferindo tempo hábil ao laboratório para início das análises antes de seu vencimento.
- b) As amostras devem ser enviadas ao laboratório dentro de 1 hora após a coleta, garantindo tempo suficiente para o início das análises e evitando, assim, a elevação da temperatura da amostra.
- c) As amostras podem passar por desidratação para prolongar o tempo de conservação e podem ser enviadas ao laboratório em até 7 dias.
- d) As amostras devem ser congeladas e enviadas ao laboratório em até 24 horas, assegurando tempo suficiente para que as análises sejam iniciadas antes de sua deterioração.

43. A Portaria nº 557, de 30 de março de 2022, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento aprova os parâmetros para a avaliação do teor total de água contida em carcaças e cortes de frango. Esse teor, em carcaças de frango resfriadas ou congeladas, será considerado em conformidade se atendido qual parâmetro máximo para a relação umidade/proteína?

- a) 4,88.
- b) 4,72.
- c) 4,41.
- d) 4,09.

44. O Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal estabelece que as carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas. Sobre o tema, assinale a alternativa CORRETA.

- a) Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, quatro cistos, viáveis ou calcificados, em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação ou língua).
- b) Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, quatro cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos: quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo) ou no quarto traseiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta), após pesquisa no DIF (Departamento de Inspeção Federal), mediante incisões múltiplas e profundas.
- c) As infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.
- d) As infecções leves ou moderadas são caracterizadas pela detecção de cistos viáveis em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, e esta deve ser destinada ao tratamento condicional somente pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

45. Segundo o Decreto nº 9.069, de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, as lesões de tuberculose são classificadas como generalizadas quando, além das lesões nos aparelhos respiratório e digestivo e seus linfonodos correspondentes, forem identificados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões, ou lesões em órgãos como baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas suprarrenais, cérebro, medula espinhal ou suas membranas. Após a remoção e a condenação das áreas afetadas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor em determinadas circunstâncias. Sobre o assunto, leia as afirmativas a seguir e, depois, assinale a alternativa CORRETA.

I – Quando os órgãos apresentam lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão.

II – Quando os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentam lesões caseosas discretas localizadas ou encapsuladas.

III – Na presença de lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

- a) Apenas as alternativas I e II estão corretas.
- b) Apenas as alternativas I e III estão corretas.
- c) Apenas as alternativas II e III estão corretas.
- d) Todas as alternativas estão corretas.

46. O controle da umidade de um alimento contribui para o monitoramento do processo de deterioração e da multiplicação de microrganismos. Além disso, reduz o volume do alimento, previne alterações químicas e pode ser utilizado na preparação para outros processos. Identifique a alternativa que contenha apenas processos tecnológicos que controlem a umidade do alimento.

- a) Pasteurização, esterilização comercial e salga.
- b) Resfriamento, fermentação e secagem.
- c) Secagem, desidratação e salga.
- d) Desidratação, pasteurização e congelamento.

47. O Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelece que as matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade. Sobre o tema, leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

I – Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração.

II – Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e as demais devem ser utilizadas como contraprova.

III – Há exceções para a não coleta de amostras em triplicata e uma delas é o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova.

- a) Somente as afirmativas I e II estão corretas.
- b) Somente as afirmativas I e III estão corretas.
- c) Somente as afirmativas II e III estão corretas.
- d) Todas as afirmativas estão corretas.

48. A raiva é uma doença infecciosa viral aguda grave, que acomete mamíferos, inclusive o homem, e caracteriza-se como uma encefalite progressiva e aguda. De que forma a doença é transmitida ao homem?

- a) A raiva é transmitida ao homem pela urina dos animais infectados.
- b) A raiva é transmitida ao homem a partir do contato com aerossóis.
- c) A raiva é transmitida ao homem pela via alimentar e pela ingestão de alimentos sólidos ou líquidos contaminados com o agente, como o leite não pasteurizado.
- d) A raiva é transmitida ao homem pela saliva de animais infectados, principalmente por meio da mordedura, podendo ser transmitida também pela arranhadura e/ou lambedura desses animais.

49. De acordo com o Ministério da Saúde, a brucelose humana é uma doença que desperta a atenção dos sistemas de saúde em todo o mundo devido aos seus impactos significativos do ponto de vista ocupacional, questões sanitárias e prejuízos econômicos. A brucelose pode ser transmitida aos seres humanos de várias formas. Identifique a alternativa que apresenta uma forma INCORRETA de transmissão dessa doença.

- a) Uma das principais formas de transmissão da brucelose é pela via alimentar.
- b) A brucelose pode ser transmitida pelo contato direto ou indireto com animais infectados.
- c) A transmissão por via respiratória pode ocorrer devido à inalação de bactérias nos ambientes contaminados com o agente.
- d) A transmissão pode ocorrer pela picada dos mosquitos transmissores infectados.

50. O Conselho Federal de Medicina Veterinária (CFMV) é o órgão responsável por regulamentar o exercício da profissão de médico veterinário em todo o território nacional. Com relação às atribuições do médico veterinário na vigilância sanitária e na segurança de alimentos, assinale a alternativa INCORRETA.

- a) O médico veterinário desempenha um papel essencial na garantia de que os alimentos de origem animal não representem um risco à saúde humana, prevenindo a transmissão ou o surgimento de doenças.
 - b) O médico veterinário desempenha um papel integral ao longo de toda a cadeia de produção de alimentos, embora não tenha responsabilidade técnica direta sobre os alimentos disponíveis nas prateleiras dos supermercados e de outros estabelecimentos semelhantes.
 - c) Na indústria de alimentos, o médico veterinário está presente na garantia da qualidade e nos serviços de inspeção de produtos de origem animal.
 - d) O médico veterinário desempenha um papel crucial na prevenção, no controle e no diagnóstico de zoonoses.
-