



**CADERNO DE QUESTÕES**  
**Médico Veterinário**  
**135**

Tipo de Prova Amarelo  
 Nível Superior

NOME DO CANDIDATO	No. INSCRIÇÃO	CÓD. CARGO	SALA	ORDEM
-------------------	---------------	------------	------	-------

**INSTRUÇÕES PARA A REALIZAÇÃO DAS PROVAS**

- Confira, com máxima atenção, o Caderno de Questões, observando o número de questões contidas e se há defeito(s) de encadernação e/ou de impressão que dificultem a leitura. Caso haja, comunique imediatamente ao fiscal de sala.
- Confira, com máxima atenção, se os dados (nome do candidato, inscrição, número do documento de identidade e cargo) constantes na Folha de Respostas estão corretos. E havendo falhas na Folha de Respostas, comunique imediatamente ao fiscal de sala.
- Use apenas caneta esferográfica azul ou preta de corpo transparente.
- A prova terá duração máxima de 4h (quatro horas): tempo para responder a todas as Questões da Prova Objetiva, preencher a Folha de Respostas e o Gabarito que faz parte desta capa.
- Tempo mínimo de permanência em sala após início das provas: 3h (três horas).
- O Caderno de Questões somente poderá ser levado 30 (trinta) minutos antes do término do tempo determinado para a realização da prova.
- Para cada questão de múltipla escolha, há apenas uma resposta correta.
- Use todos os espaços em branco do caderno de questões para rascunho.
- A Folha de Respostas não poderá ser dobrada, amassada ou danificada. Em hipótese alguma, será substituída.
- Assine a Folha de Respostas no espaço apropriado.
- Não ultrapasse o limite dos alvéolos no gabarito da Folha de Respostas.
- Antes de retirar-se definitivamente da sala, entregue a Folha de Respostas ao fiscal.
- A embalagem que guarda todos os aparelhos de uso não permitidos só poderá ser aberta fora do prédio de aplicação das provas.
- Até que você saia do prédio, todas as orientações continuam válidas, sendo passíveis de sanções contidas no Edital, caso não obedecidas.

**CEAGESP – CONCURSO PÚBLICO - EDITAL 01/2018**

Nome do Candidato		No. de inscrição		
<p><b>RESPOSTAS de 01 a 20</b></p> <p>01 A B C D</p> <p>02 A B C D</p> <p>03 A B C D</p> <p>04 A B C D</p> <p>05 A B C D</p> <p>06 A B C D</p> <p>07 A B C D</p> <p>08 A B C D</p> <p>09 A B C D</p> <p>10 A B C D</p> <p>11 A B C D</p> <p>12 A B C D</p> <p>13 A B C D</p> <p>14 A B C D</p> <p>15 A B C D</p> <p>16 A B C D</p> <p>17 A B C D</p> <p>18 A B C D</p> <p>19 A B C D</p> <p>20 A B C D</p>	<p><b>RESPOSTAS de 21 a 40</b></p> <p>21 A B C D</p> <p>22 A B C D</p> <p>23 A B C D</p> <p>24 A B C D</p> <p>25 A B C D</p> <p>26 A B C D</p> <p>27 A B C D</p> <p>28 A B C D</p> <p>29 A B C D</p> <p>30 A B C D</p> <p>31 A B C D</p> <p>32 A B C D</p> <p>33 A B C D</p> <p>34 A B C D</p> <p>35 A B C D</p> <p>36 A B C D</p> <p>37 A B C D</p> <p>38 A B C D</p> <p>39 A B C D</p> <p>40 A B C D</p>	<p><b>RESPOSTAS de 41 a 60</b></p> <p>41 A B C D</p> <p>42 A B C D</p> <p>43 A B C D</p> <p>44 A B C D</p> <p>45 A B C D</p> <p>46 A B C D</p> <p>47 A B C D</p> <p>48 A B C D</p> <p>49 A B C D</p> <p>50 A B C D</p> <p>51 A B C D</p> <p>52 A B C D</p> <p>53 A B C D</p> <p>54 A B C D</p> <p>55 A B C D</p> <p>56 A B C D</p> <p>57 A B C D</p> <p>58 A B C D</p> <p>59 A B C D</p> <p>60 A B C D</p>	<p><b>RESPOSTAS de 61 a 80</b></p> <p>61 A B C D</p> <p>62 A B C D</p> <p>63 A B C D</p> <p>64 A B C D</p> <p>65 A B C D</p> <p>66 A B C D</p> <p>67 A B C D</p> <p>68 A B C D</p> <p>69 A B C D</p> <p>70 A B C D</p> <p>71 A B C D</p> <p>72 A B C D</p> <p>73 A B C D</p> <p>74 A B C D</p> <p>75 A B C D</p> <p>76 A B C D</p> <p>77 A B C D</p> <p>78 A B C D</p> <p>79 A B C D</p> <p>80 A B C D</p>	<p><b>RESPOSTAS de 81 a 100</b></p> <p>81 A B C D</p> <p>82 A B C D</p> <p>83 A B C D</p> <p>84 A B C D</p> <p>85 A B C D</p> <p>86 A B C D</p> <p>87 A B C D</p> <p>88 A B C D</p> <p>89 A B C D</p> <p>90 A B C D</p> <p>91 A B C D</p> <p>92 A B C D</p> <p>93 A B C D</p> <p>94 A B C D</p> <p>95 A B C D</p> <p>96 A B C D</p> <p>97 A B C D</p> <p>98 A B C D</p> <p>99 A B C D</p> <p>100 A B C D</p>

Texto para as questões de 1 a 3.

### O bicho

Vi ontem um bicho  
Na imundície do pátio  
Catando comida entre os detritos.  
Quando achava alguma coisa,  
Não examinava nem cheirava:  
Engolia com voracidade.  
O bicho não era um cão,  
Não era um gato,  
Não era um rato.  
O bicho, meu Deus, era um homem.

(Manuel Bandeira. Em Seleta em prosa e verso. Rio de Janeiro: J. Olympio/MEC, 1971, p.145)

1. No texto apresentado, uma progressão de sentido, que culmina com a revelação de que o bicho é um homem, essa progressão pôde ser apresentada:

- Na escolha das palavras e o suspense que causa no leitor.
- O texto procura ressaltar o transtorno que causam os mendigos por deixarem o lixo esparramado pelo chão.
- Denota algum tipo de sentimentalismo do autor é “imundície”. No entanto, ela perde sua carga significativa ao acompanhar a palavra pátio.
- No sentido de os mendigos deixarem tudo espalhado pela calçada, dificultando a limpeza das ruas; sujeira, no sentido de não ser uma atitude correta a falta de preocupação com o tempo que o lixo ficará na rua à espera do caminhão que irá recolhê-lo.

2. Podemos afirmar sobre o poema de Manuel Bandeira, **EXCETO**:

- Retrata a condição degradante a que um homem pode chegar quando atinge o ápice da miséria.
- Compara-o aos animais que têm por hábito revirar latas de lixo: cachorro, gato e rato.
- Ressaltar o transtorno que causam os mendigos por deixarem o lixo esparramado pelo chão.
- O poeta mostra sua indignação com o fato de um homem se assemelhar a um bicho por buscar comida no lixo.

3. Assinale a alternativa correspondente ao verso que declara a inconformidade do poeta demonstrando sua emoção com a revelação de que o bicho era um homem, ou seja, o poeta não admite que um homem possa se comportar como um bicho:

- No primeiro verso com a descrição “imundície do pátio”.
- No quinto verso “Não examinava nem cheirava”.
- No sexto verso “Engolia com voracidade”.
- No último verso com o vocativo “meu Deus”.

4. São exemplos de sinônimos, **EXCETO**:

- Brado e grito.
- Ordem e anarquia.
- Translúcido e diáfano.
- Adversário e antagonista.

5. Assinale a alternativa onde a palavra destacada **NÃO** representa um numeral:

- São pessoas de **meias** palavras.
- Morreu por tomar doses **triplas** da droga.
- Comprou **um terço** das terras do município.
- Patrícia alugou um apartamento no **segundo** andar do prédio.

6. Relacione a coluna A – Pronomes de tratamento, com a coluna B – Emprego correto:

**COLUNA A**

- a. Vossa Excelência
- b. Vossa Magnificência
- c. Vossa Eminência
- d. Vossa Santidade

**COLUNA B**

- ( ) Utilizado para o Papa.
- ( ) Usados para pessoas com alta autoridade, como por exemplo: Presidente da República, Senadores, Deputados, Embaixadores.
- ( ) Usados para os reitores das Universidades.
- ( ) Usado para Cardeais.

Assinale a sequência correta:

- a) A / B / C / D.
- b) B / D / A / C.
- c) C / A / D / B.
- d) D / A / B / C.

---

7. Considere o uso dos dois-pontos para assinalar a alternativa que **NÃO** corresponde ao emprego da sua pontuação:

- a) Visto que ela nada declarasse, o marido indagou: - Afinal, o que houve?
- b) ... Rubião recordou a sua entrada no escritório do Camacho, o modo porque falou: e daí tornou atrás, ao próprio ato.
- c) Estirado no gabinete, evocou a cena: o menino, o carro, os cavalos, o grito, o salto que deu, levado de um ímpeto irresistível...
- d) Joana conseguira: enfim realizar seu desejo maior seduzir Pedro. Não porque o amasse, mas para magoar Lucila.

---

8. Considere a concordância verbal para assinalar a alternativa correspondente:

- a) Vossas Altezas pediram silêncio.
- b) As mãos trêmulas denunciavam o que sentia.
- c) Encontramos caídas as roupas e os prendedores.
- d) As adoráveis Fernanda e Cláudia vieram me visitar.

---

9. Observe as frases e assinale a alternativa onde o emprego da crase está **INCORRETO**:

- a) Obedecemos à norma.
- b) Caminhava à passo lento.
- c) Falei às pessoas estranhas.
- d) Cheguei à Curitiba dos pinheirais.

---

10. São exemplos de antônimos, **EXCETO**:

- a) Eu sempre falava pra Ana que aquele homem era alto mas ela sempre retrucava que *aquele* homem era baixo.
- b) José mora bem longe da escola, ele sempre morou bem distante.
- c) Eu sempre achei ela tão gorda, mas depois que ela ganhou bebê considero ela magra.
- d) Hoje pela manhã tomei o leite muito quente já agora a noite que leite frio.

**CONHECIMENTOS ESPECIFICOS**

11. A raiva é uma antroponose transmitida ao homem pela inoculação do vírus presente na saliva e secreções do animal infectado, principalmente pela mordedura. O conhecimento da(s) variante(s) antigênica(s) (AgV) do vírus da raiva envolvida(s), assim como os dados epidemiológicos de campo, são fundamentais nos estudos que envolvem diferentes ciclos da raiva. No Brasil já foram encontradas sete variante(s) antigênica(s) em circulação, o conhecimento da AgV circulante em determinada região possibilita medidas de controle mais eficazes, diante disso, é correto afirmar que no Brasil não é encontrada a variante antigênica:

- a) AgV1 (*Canis familiaris*).
- b) AgV2 (*Canis familiaris*).
- c) AgV3 (*Desmodus rotundus*).
- d) AgV7 (*Felis catus*).

---

12. As zoonoses que possuem agente etiológico bacteriano estão listadas corretamente na alternativa:

- a) Tuberculose, raiva, toxoplasmose, brucelose.
  - b) Tuberculose, carbúnculo hemático, leptospirose, brucelose.
  - c) Toxoplasmose, carbúnculo hemático, leptospirose, fagicolose.
  - d) Tuberculose, leptospirose, fagicolose, brucelose.
- 

**13. Julgue as proposições abaixo sobre a identidade e qualidade do mel em V (verdadeiro) ou F (falso) e assinale a alternativa que corresponde a sequência correta:**

- ( ) Entende-se por mel, o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia.
- ( ) Melato ou Mel de Melato é a designação do produto obtido a partir da mistura de mel floral e melado.
- ( ) O mel não deve conter substâncias estranhas, de qualquer natureza, tais como insetos, larvas, pólen, grãos de areia e outros.
- ( ) O hidroximetilfurfural (HMF) é um composto encontrado normalmente em pequenas quantidades no mel, porém quantidades acima do limite estabelecido (60 mg/kg) podem indicar que o produto foi submetido ao aquecimento, processamento inadequado, adulteração ou armazenamento prolongado.

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

**14. As micotoxinas são metabólitos secundários produzidos por uma variedade de fungos. Principalmente por espécies do gênero *Aspergillus*, responsáveis pela produção de (1)\_\_\_\_\_ que possuem propriedades (2)\_\_\_\_\_. Diversas espécies do gênero *Fusarium* produzem (3)\_\_\_\_\_, frequentemente isoladas em grãos de milho . Algumas espécies do gênero (4) \_\_\_\_\_ produzem a patulina, comumente encontrada em suco não fermentado de maçã. Os números no fragmento acima podem ser substituídos corretamente pelos seguintes termos:**

- a) (1) Aflatoxinas, (2) oncogênicas, (3) fumonisinas, (4) *Penicillium*.
  - b) (1) Fumonisinas, (2) nefrotóxicas, (3) alcaloides ergóticos, (4) *Claviceps*.
  - c) (1) Alcalóides ergóticos, (2) oncogênicas, (3) fumonisinas, (4) *Penicillium*.
  - d) (1) Ocratoxina A, (2) imunossupressivas, (3) fumonisinas, (4) *Claviceps*.
- 

**15. O (1)\_\_\_\_\_ é uma doença potencialmente letal causada por uma neurotoxina produzida principalmente pelo (2)\_\_\_\_\_, bactéria Gram (3) \_\_\_\_\_, em forma de bastonete, (4)\_\_\_\_\_, esporulada. Manifesta-se como uma paralisia flácida descendente e simétrica. O quadro clínico e a evolução da doença variam com a quantidade de toxina ingerida ou produzida *in vivo*. Quando não tratada pode culminar com o óbito por parada cardiorrespiratória. Os números no fragmento acima podem ser substituídos corretamente pelos seguintes termos:**

- a) (1) Botulismo, (2) *Clostridium botulinum*, (3) positiva, (4) anaeróbia
  - b) (1) Tétano, (2) *Clostridium tetani*, (3) positiva, (4) anaeróbia
  - c) (1) Botulismo, (2) *Clostridium botulinum*, (3) negativa, (4) anaeróbia
  - d) (1) Carbúnculo, (2) *Clostridium perfringens*, (3) negativa, (4) aeróbia
- 

**16. Leia o fragmento abaixo para responder à questão:**

“O Ministério da Saúde atualizou nesta sexta-feira (16 de fevereiro de 2018) as informações repassadas pelas secretarias estaduais de saúde sobre a situação da febre amarela no país. No período de monitoramento (de 1º de julho/2017 a 16 de fevereiro de 2018), foram confirmados 464 casos de febre amarela no país, sendo que 154 vieram a óbito”.

(<http://portalms.saude.gov.br/noticias/agencia-saude/42558-ministerio-da-saude-atualiza-casos-de-febre-amarela-6>).

**Com base nos dados fornecidos no fragmento acima e seus conhecimentos sobre indicadores de saúde, é correto afirmar que no período avaliado:**

- a) A taxa de letalidade foi de 33%.
- b) A taxa de morbidade foi de 33%.
- c) A taxa de ataque foi de 33%.
- d) Não é possível avaliar.

---

17. “Dengue é a doença viral que mais se espalha no mundo. Segundo o Ministério da Saúde, estima-se que 2,5 bilhões de pessoas no mundo vivam em área de risco de transmissão do vírus, o que causa entre 50 milhões e 100 milhões de infecções e 20 mil mortes anualmente.”

(Disponível em: <<http://portalsms.saude.gov.br/saude-de-a-z/dengue>>)

Diante da relevância dessa zoonose, julgue as proposições abaixo em V (verdadeiro) ou F (falso) e assinale a alternativa que corresponde a sequência correta:

( ) Dengue é uma doença infecciosa causada por um vírus de genoma RNA, do gênero *Flavivirus*, família *Flaviviridae*, do qual são conhecidos quatro sorotipos (DENV-1, DENV-2, DENV-3 e DENV-4).

( ) Os vírus são transmitidos por meio da picada do mosquito infectado das espécies *Aedes aegypti* e *Aedes albopictus*.

( ) O saneamento básico, particularmente o abastecimento de água e a coleta de lixo, mostra-se insuficiente ou inadequado nas periferias das grandes metrópoles. Uma das consequências desta situação é o aumento do número de criadouros potenciais do principal mosquito vetor.

( ) Atualmente há uma única vacina aprovada no Brasil, porém não é oferecida pelo Programa Nacional de Imunizações. Essa vacina é indicada para indivíduos anteriormente expostos ao vírus da dengue.

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

---

18. Sobre a Leptospirose é incorreto afirmar:

a) O homem, hospedeiro terminal e acidental da doença, infecta-se ao entrar em contato com a urina de animais infectados de modo direto ou indireto, por meio do contato com água, lama ou solo contaminados.

b) A penetração do microrganismo ocorre através da pele com lesões, pele íntegra quando imersa em água por longo tempo ou mucosas. A transmissão inter-humana é muito comum sendo de grande relevância epidemiológica.

c) A infecção humana pode ocorrer de forma acidental pelo contato com excretas, carcaças animais e restos de tecidos e de fetos abortados infectados, tornando magarefes de abatedouros, tratadores de animais e médicos veterinários profissionais expostos, constituindo um grupo de risco ocupacional.

d) Animais sinantrópicos domésticos e selvagens são considerados reservatórios, esses animais não desenvolvem a doença quando infectados e albergam a leptospira nos rins, eliminando-a viva e contaminando o meio ambiente.

---

19. Espécies de roedores sinantrópicos comensais são particularmente importantes por terem distribuição cosmopolita e por serem responsáveis pela maior parte dos prejuízos econômicos e sanitários causados ao homem. O conhecimento do comportamento dessas espécies permite a identificação e a implementação de ações eficientes no controle de roedores. Avalie as afirmações abaixo quanto às características de cada espécie de roedor e assinale a alternativa correta:

(1) Possui marcada neofobia, sendo que esse comportamento é menos acentuado ou inexistente nos locais onde há movimento contínuo de pessoas, objetos e mercadorias, e os novos alimentos (iscas) e objetos (armadilhas) são imediatamente visitados, tornando-se, desta forma, mais fácil o seu controle.

(2) São animais curiosos, não apresentando o comportamento de neofobia, possuem o hábito de explorar ativa e minuciosamente o ambiente em que vivem. Podem penetrar em diversos locais por noite em busca de alimento, trazendo sérios problemas de contaminação de alimentos em despensas e depósitos em geral, além de dificultar o seu controle por raticidas.

(3) Por ser uma espécie arvícola, esses roedores ainda cultivam o hábito de viver usualmente nas superfícies altas das construções, em forros, telhados e sótãos onde constroem seus ninhos, descendo ao solo em busca de alimento e água.

- a) Rato de telhado (*Rattus rattus*), Ratazana (*Rattus norvegicus*), Camundongo (*Mus musculus*)
- b) Camundongo (*Mus musculus*), Rato de telhado (*Rattus rattus*), Ratazana (*Rattus norvegicus*)
- c) Camundongo (*Mus musculus*), Ratazana (*Rattus norvegicus*), Rato de telhado (*Rattus rattus*)
- d) Ratazana (*Rattus norvegicus*), Camundongo (*Mus musculus*), Rato de telhado (*Rattus rattus*)

---

20. A infecção humana ocorre frequentemente pela inalação de aerossóis, formados a partir da urina, fezes e saliva de roedores infectados, podendo ocorrer ocasionalmente por meio de escoriações cutâneas, mordedura de roedores, contato do vírus com mucosa ou ainda pelas mãos contaminadas com excretas de roedores. Essa doença manifesta-se no ser humano sob diferentes formas, desde doença febril aguda inespecífica, até quadros pulmonares e cardiovasculares mais severos e característicos, podendo evoluir para a síndrome da angústia respiratória. O texto refere-se a:

- a) Tuberculose.
- b) Doença de Chagas.

- c) Hantavirose.
  - d) Carbúnculo Hemático.
- 

**21. A Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC é um sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para seu controle, objetivando a segurança do alimento, além de contemplar para a sua aplicação, os aspectos de garantia da qualidade e integridade econômica. Baseia-se na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva. Assinale corretamente a alternativa que corresponde a sequência dos sete princípios básicos que constitui o sistema APPCC:**

- a) Identificação do perigo; identificação do ponto crítico; estabelecimento do limite crítico; monitorização; ações corretivas; procedimentos de verificação; registros de resultados.
  - b) Identificação do ponto crítico; estabelecimento do limite crítico; identificação do perigo; monitorização; ações corretivas; procedimentos de verificação; registros de resultados.
  - c) Identificação do perigo; estabelecimento do limite crítico; identificação do ponto crítico; monitorização; ações corretivas; procedimentos de verificação; registros de resultados.
  - d) Identificação do perigo; identificação do ponto crítico; estabelecimento do limite crítico; monitorização; procedimentos de verificação; ações corretivas; registros de resultados.
- 

**22. Com base no Regulamento técnico para irradiação de alimentos, constante na RDC/ANVISA nº 21, de 26 de janeiro de 2001. Para o tratamento dos alimentos por irradiação devem ser seguidos os seguintes requisitos, exceto:**

- a) Deve constar no painel principal da embalagem: “ALIMENTO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO”.
  - b) Nas situações de controle fitossanitário e zoonosológico, poderão ser estabelecidos pela autoridade federal competente doses mínimas de radiação ionizante considerando o tipo de produto, a finalidade e objetivos pretendidos.
  - c) A irradiação, por constituir um método eficaz de tratamento de alimentos, pode ser utilizada em substituição as boas práticas de fabricação e ou agrícolas.
  - d) O tratamento dos alimentos por irradiação deve ser realizado em instalações licenciadas pela autoridade competente estadual ou municipal ou do Distrito Federal mediante expedição de Alvará Sanitário, após autorização da Comissão Nacional de Energia Nuclear e cadastramento no órgão competente do Ministério da Saúde.
- 

**23. O conhecimento dos fatores relacionados ao desenvolvimento de microrganismos é de fundamental importância para a atuação na indústria de alimentos. Esses fatores podem favorecer ou inibir a multiplicação dos microrganismos e são classificados em intrínsecos ou extrínsecos. Sobre esses fatores, julgue as proposições em V (verdadeiro) ou F (falso) e assinale a alternativa que corresponde a sequência correta:**

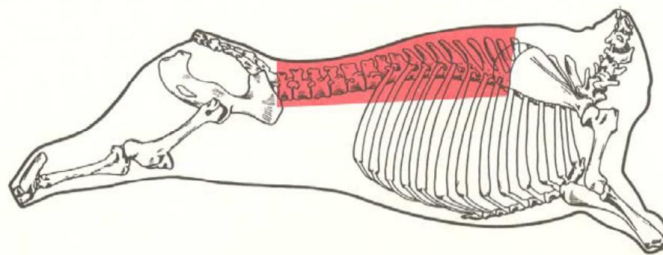
- ( ) O pH dos alimentos é um fator extrínseco, junto com outros fatores ambientais pode determinar os tipos de microrganismos que serão capazes de crescer no alimento, causando eventualmente a sua deterioração, uma fermentação desejável ou uma intoxicação.
- ( ) O crescimento da maioria das bactérias e fungos ocorre a  $a_w$  superior a 0,90, porém, há microrganismos que podem multiplicar-se a valores de  $a_w$  muito inferiores, sendo denominados de halófilos, xerófilos e osmófilos.
- ( ) Os microrganismos multiplicam-se dentro de amplos limites de temperatura, cada organismo desenvolve-se em uma temperatura mínima, ótima e máxima.

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

**24. Segundo a Portaria SVS/MS nº 540, de 27 de outubro de 1997, aditivo alimentar é todo e qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos sem o propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Com base na atribuição de função de aditivos em carne e produtos cárneos, autorizados pela Portaria da ANVISA nº 1004, de 11 de dezembro de 1998, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de aditivos que desempenham as seguintes funções: ANTIOXIDANTE, REALÇADOR DE SABOR, CONSERVANTE, ESPESSANTE:**

- a) Ácido glutâmico, ácido ascórbico, ácido inosínico, carragena.
- b) Butil-hidroxiacetato de sódio, ácido inosínico, nitrato de sódio, glucona-delta-lactona.
- c) Ácido ascórbico, ácido glutâmico, nitrato de sódio, carragena.
- d) Nitrato de sódio, ácido inosínico, glucona-delta-lactona, butil-hidroxiacetato de sódio.

25. De acordo com a padronização dos cortes de carcaça bovina, publicado em anexo a Portaria/MAPA nº 5, de 8 de novembro de 1988, observe a imagem e a área destacada, posteriormente assinale a alternativa correta:



- a) A imagem destacada refere-se ao contrafilé, corte constituído das massas musculares compreendidas entre o acém e a alcatra, após a retirada do filé-mignon e capa-de-filé.
- b) A imagem destacada refere-se à capa-de-filé, corte constituído das massas musculares sobrepostas ao filé-de-costela.
- c) A imagem destacada refere-se ao filé-mignon, corte constituído das massas musculares aderidas à face ventral das três últimas vértebras torácicas, seis lombares, íliaco e fêmur (terceiro trocânter).
- d) A imagem destacada refere-se à alcatra, corte constituído das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão.

26. Observe os símbolos abaixo e assinale a opção correta:

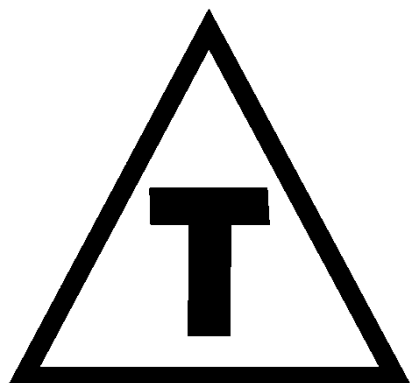
1



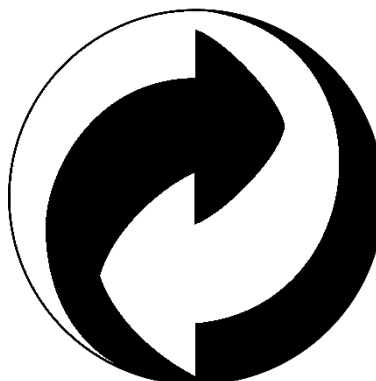
2



3



4



- a) O símbolo 4 é denominado Radura.
- b) Os símbolos 2 e 3 referem-se respectivamente à utilização da irradiação no tratamento de alimentos e a utilização de ingrediente(s) transgênico(s).
- c) O símbolo 2 indica que a empresa respeita o meio ambiente e o desenvolvimento sustentável da sociedade.
- d) O símbolo 1 refere-se à garantia da segurança alimentar e o controle da sua utilização é rigoroso e realizada pela ABNT.

27. A toxoplasmose é uma zoonose causada pelo(a) (1) \_\_\_\_\_, (2) \_\_\_\_\_ de ciclo de vida facultativamente (3) \_\_\_\_\_. O felídeos são os únicos hospedeiros (4) \_\_\_\_\_, mas muitas espécies de vertebrados servem como hospedeiros (5) \_\_\_\_\_. Os números no fragmento acima podem ser substituídos corretamente pelos seguintes termos:

- a) (1) *Toxoplasma gondii*, (2) protozoário, (3) heteroxeno, (4) definitivos, (5) intermediários.
- b) (1) *Toxoplasma gondii*, (2) bactéria, (3) heteroxeno, (4) definitivos, (5) intermediários.
- c) (1) *Toxoplasma gondii*, (2) protozoário, (3) monoxeno, (4) definitivos, (5) intermediários.
- d) (1) *Toxoplasma gondii*, (2) coccídeo, (3) heteroxeno, (4), intermediários (5) definitivos.

---

**28. De acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade de linguiça, IN/MAPA nº 4, de 31 de março de 2000, as linguiças denominadas Tipo Calabresa, Tipo Portuguesa e Paio, que são submetidas ao processo de cozimento, podem conter carne mecanicamente separada até o limite máximo de:**

- a) 40%.
  - b) 30%.
  - c) 20%.
  - d) 10%.
- 

**29. Sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPF), julgue as proposições em V (verdadeiro) ou F (falso) e assinale a alternativa correta:**

( ) São um conjunto de medidas implementadas para o controle e registro de todas as etapas da produção, sendo seu principal objetivo definir requisitos essenciais de higiene e boas práticas para a elaboração de alimentos industrializados para o consumo humano.

( ) As normas que regem a BPF envolvem requisitos que incluem o projeto de instalações prediais, regras de higiene pessoal e de limpeza e sanitização de equipamentos e ambientes, controle integrado de pragas até a completa descrição dos procedimentos envolvidos no processamento do produto final.

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

**30. A identificação dos fatores que afetam a qualidade da carne é de fundamental importância, pois assim, é possível elaborar meios que visem minimizar e/ou eliminar esses inconvenientes. Dessa forma, assinale a alternativa que não condiz com alterações da qualidade da carne:**

a) A ocorrência de carne PSE (*Pale, Soft, Exudative*) é consequência de uma interação de fatores ambientais e característica genética, onde um único fator tomado isoladamente não pode caracterizar satisfatoriamente o fenômeno.

b) A diminuição do pH da carne a níveis adequados, está intimamente relacionado às características qualitativas da carne, tais como: cor, maciez, textura e capacidade de retenção de água, justificando a importância no seu monitoramento e controle na indústria cárnea.

c) A diferença entre DFD (*Dark, Firm, Dry*) e PSE (*Pale, Soft, Exudative*) é que o primeiro está associado ao estresse em um curto espaço de tempo, imediatamente antes do abate, enquanto que o segundo está relacionado ao estresse de longo período antes do abate sem que tenha ocorrido a reposição de carboidratos no organismo.

d) O inadequado resfriamento das carcaças, antes da instalação do *rigor mortis*, pode causar o fenômeno denominado encurtamento pelo frio (*Cold-shortening*).

---

**31. Segundo o Regulamento técnico de identidade e qualidade do leite UAT (Ultra Alta Temperatura - UHT), Portaria/MAPA nº 146, de 07 de março de 1996. Entende-se por leite UAT, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura de 130°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições asséptica em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.**

**Sobre o processo de homogeneização do leite é incorreto afirmar:**

a) Esse processo é capaz de destruir células somáticas, facilitando a desnaturação térmica.

b) Após a homogeneização ocorre a aderência de proteínas nas partes desprovidas de membranas dos glóbulos de gordura e esse conjunto proteína/gordura terá uma densidade final semelhante à densidade do leite, evitando a ascensão da gordura do leite.

c) A homogeneização é importante para assegurar a eficácia do tratamento térmico, pois aglomerados de gorduras do leite podem proteger bactérias agindo como isolantes térmicos.

d) O processo de homogeneização consiste simplesmente em agitar o leite suficientemente para que ocorra fricção entre as partículas de gordura, ocasionando o cisalhamento, desfazendo assim os aglomerados de glóbulos de gordura.

---

**32. Nas indústrias de laticínios, os principais prejuízos com as fraudes são a redução do rendimento de alguns produtos lácteos, a diminuição do valor nutricional, a alteração da qualidade dos produtos beneficiados e o risco aos consumidores em virtude da presença de substâncias que podem causar mal à saúde. Para garantir a qualidade do leite e evitar ações fraudulentas são realizadas análises laboratoriais para a detecção de irregularidades.**

**Julgue as proposições em V (verdadeiro) ou F (falso) e assinale a alternativa correta:**



- ( ) A presença de água pode ser percebida pela interpretação dos valores obtidos na crioscopia e densidade. A densidade fica reduzida e a crioscopia mais alta, de modo que o valor se aproxima do ponto de congelamento da água.
- ( ) O desnate do leite e a adição de amido são alterações que fazem a densidade diminuir.
- ( ) Leites com carga microbiana elevada apresentam pH alterado e, conseqüentemente, acidez Dornic reduzida.
- ( ) O formol e o peróxido de hidrogênio são utilizados em fraudes de leite visando paralisar a atividade microbiana.
- ( ) A legislação brasileira considera fraude a adição de soro de queijo ao leite pasteurizado, esterilizado ou em pó.

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

**33. No contexto do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT) são determinados os testes de diagnóstico indireto aprovados, alguns de seus critérios de utilização e interpretação estão listados corretamente nas alternativas abaixo, exceto na alternativa:**

- a) O Teste do Anel em Leite (TAL) poderá ser utilizado para monitoramento da condição sanitária de propriedades livres de brucelose ou como ferramenta de diagnóstico em sistemas de vigilância epidemiológica.
- b) O Teste da Cervical Simples (TCS) é utilizado exclusivamente em gado de corte constituindo uma prova de rotina para o diagnóstico da tuberculose.
- c) O Teste do Antígeno Acidificado Tamponado (AAT), é muito sensível e de fácil execução, constitui o único teste de rotina para o diagnóstico de brucelose realizado por médicos veterinários habilitados.
- d) O Teste Cervical Comparativo (TCC) pode ser utilizado como teste confirmatório para tuberculose em animais reagentes ao teste cervical simples ou ao teste da prega caudal ou como prova de rotina em rebanhos com histórico de reações inespecíficas.
- 

**34. Sobre a inspeção *ante e pós mortem* é incorreto afirmar:**

- a) No recebimento e no desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.
- b) O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.
- c) É permitida a realização de operações de toailete antes do término do exame *post mortem*.
- d) A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos.
- 

**35. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para peixes, exceto:**

- a) Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha, escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados.
- b) Brânquias ou guelras brancas ou levemente amareladas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave.
- c) Olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária.
- d) Abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos, vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas.
- 

**36. De acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção. Sobre a realização de reinspeção, assinale a alternativa incorreta.**

- a) Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados somente quando for necessário antes de sua liberação para consumo interno ou para o comércio interestadual ou internacional.
- b) A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.
- c) Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Federal.
- d) A reinspeção abrange a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando coube.
- 

**37. Pasteurização é o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais. Quando esse processo é ineficiente a população torna-se exposta aos possíveis patógenos. Adicionalmente, o**

**superaquecimento do leite além de prejudicar seu conteúdo nutricional pode também mascarar a baixa qualidade da matéria-prima. A eficiência da pasteurização é avaliada por meio de provas enzimáticas, dessa forma, o leite pasteurizado deverá ter os seguintes resultados:**

- a) Teste positivo para peroxidase e teste positivo para fosfatase alcalina.
  - b) Teste negativo para peroxidase e teste negativo para fosfatase alcalina.
  - c) Teste negativo para peroxidase e teste positivo para fosfatase alcalina.
  - d) Teste positivo para peroxidase e teste negativo para fosfatase alcalina.
- 

**38. Julgue as proposições abaixo em V (verdadeiro) ou F (falso) e assinale a alternativa que corresponde a sequência correta.**

- ( ) Pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.
- ( ) Pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento lento, ultrapassando os limites de temperatura de cristalização máxima.
- ( ) Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
- ( ) É proibido o transporte de quaisquer espécies de pescado congelado a granel.

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

**39. Sobre a inspeção e julgamento de carcaças e vísceras de animais de açougue, assinale a alternativa incorreta, segundo Decreto/ MAPA nº 9.013, de 29 de março de 2017:**

- a) Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
  - b) A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.
  - c) Os animais reagentes positivos a teste diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, não podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza, devendo ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.
  - d) Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.
- 

**40. Julgue as proposições em V (verdadeiro) ou F (falso) e assinale a alternativa que corresponde a sequência correta:**

- ( ) A poliomielite é uma doença infectocontagiosa viral aguda, caracterizada por um quadro de paralisia flácida de início súbito, que se manifesta de várias formas: infecções inaparentes ou assintomáticas, abortiva, meningite asséptica e formas paralíticas.
- ( ) Os norovírus são reconhecidos como os principais agentes causadores de surtos e casos esporádicos de gastroenterite aguda de origem não bacteriana em humanos.
- ( ) Pacientes infectados com o Vírus da Hepatite A tem maior probabilidade de desenvolver quadros ictericos quando crianças, a frequência desses quadros ictericos diminui com a idade, variando de 5 a 10% nos adultos, chegando de 70 a 80% em menores de 6 anos.
- ( ) Más condições habitacionais, a higiene pessoal precária e o elevado número de crianças numa mesma habitação constituem fatores que favorecem a transmissão do poliovírus.

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

**41. Existem diversos mecanismos patogênicos envolvidos com a determinação das doenças transmitidas por alimentos - DTAs, de forma simplificada, pode-se classificar as DTAs de origem bacteriana em: infecções, toxinfecções e intoxicações. Assinale a alternativa que apresenta respectivamente um agente etiológico com os seguintes mecanismos fisiopatológicos: Intoxicação por toxina pré-formada - Intoxicação por toxina produzida *in vivo* - Infecção por invasão tecidual:**

- a) *Clostridium botulinum* - *Clostridium perfringens* - *Bacillus cereus*.
- b) *Clostridium perfringens* - *Staphylococcus aureus* - *Salmonella spp.*
- c) *Shigella spp.* - *Clostridium perfringens* - *Salmonella spp.*
- d) *Staphylococcus aureus* - *Clostridium perfringens* - *Salmonella spp.*

---

**42. Constituem fatores de risco para a ocorrência de surtos de doenças transmitidas por alimentos, exceto:**

- a) Conservação de alimentos mornos à temperatura ambiente.
  - b) Alimentos preparados com matéria-prima contaminada, possibilitando a ocorrência de contaminação cruzada.
  - c) Existência de condições ambientais desfavoráveis ao crescimento de agentes etiológicos seletos e inibidores de microrganismos competidores.
  - d) Falhas nos processos de higienização de utensílios e equipamentos utilizados no preparo de alimentos.
- 

**43. Julgue as proposições em V (verdadeiro) ou F (falso) e assinale a alternativa correta:**

- ( ) A anisakiase tem como agentes etiológicos as larvas de nematoides de diversos gêneros pertencentes à família *Anisakidae*.
- ( ) A anisakiase pode ser prevenida pela abstinência do consumo de peixe cru ou mal cozido.
- ( ) *Phagicola longa* é o agente etiológico da fagicolose, nematoide pertencente à família *Heterophyidae*.

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

**44. Assinale a alternativa incorreta:**

- a) No processamento de carnes, a água é utilizada na lavagem das carcaças, remoção de pelos e penas, evisceração, limpeza e sanitização dos equipamentos e utensílios do processo e, ainda, no resfriamento em equipamentos tais como bombas e compressores.
  - b) Geralmente, o processamento de aves tende a consumir menores volumes de água por unidade processada quando comparado ao processamento de carne vermelha.
  - c) Os efluentes de frigoríficos permanecem com alta carga de material orgânico mesmo após o peneiramento, quando comparados aos efluentes domésticos, baseados na concentração de demanda bioquímica e química de oxigênio (DBO e DQO), sólidos suspensos totais, nitrogênio e fósforo.
  - d) O sangue não coletado, gordura solubilizada, urina e fezes são as fontes primárias de demanda bioquímica de oxigênio (DBO) nos efluentes das indústrias frigoríficas.
- 

**45. Assinale a alternativa incorreta:**

- a) O uso de nitrito de sódio ou potássio é obrigatório no processo de cura. Em embutidos e produtos cárneos enlatados esse conservante evita o desenvolvimento de Clostrídios produtores de neurotoxina.
  - b) Uma das desvantagens do uso de nitrito na carne é a possibilidade em combinar-se com as aminas secundárias formando as nitrosaminas, que é um composto potencialmente carcinogênico.
  - c) A utilização de nitrito de sódio ou potássio desacelera o processo de oxidação e a rancificação das gorduras do produto.
  - d) O cloreto de sódio aumenta a força iônica e favorece a manifestação das propriedades tecnológicas das proteínas da carne, tais como o poder emulsionante e ligante que é responsável por manter a estabilidade e conferir a textura dos produtos.
- 

**46. Em acordo com a lei 13.303, de 30 de junho de 2016, a empresa pública e a sociedade de economia mista deverão possuir em sua estrutura societária Comitê de Auditoria Estatutário como órgão auxiliar do Conselho de Administração, ao qual se reportará diretamente. Competirá ao Comitê de Auditoria Estatutário, sem prejuízo de outras competências previstas no estatuto da empresa pública ou da sociedade de economia mista, exceto:**

- a) Opinar sobre a contratação e destituição de auditor independente.
  - b) Supervisionar as atividades dos auditores independentes, avaliando sua independência, a qualidade dos serviços prestados e a adequação de tais serviços às necessidades da empresa pública ou da sociedade de economia mista.
  - c) Supervisionar as atividades desenvolvidas nas áreas de controle interno, de auditoria interna e de elaboração das demonstrações financeiras da empresa pública ou da sociedade de economia mista.
  - d) Monitorar a qualidade e a integridade dos mecanismos de controle interno, exceto das demonstrações financeiras e das informações e medições sigilosas da empresa pública ou da sociedade de economia mista.
- 

**47. A lei 13.303, de 30 de junho de 2016 dispõe as condições em que é vedada a indicação, para o Conselho de Administração e para a diretoria. Entre as alternativas apresentadas abaixo, não é vedada a indicação:**

- a) De pessoa que atuou, nos últimos 36 (trinta e seis) meses, como participante de estrutura decisória de partido político ou em trabalho vinculado a organização, estruturação e realização de campanha eleitoral.
  - b) De pessoa que tenha firmado contrato ou parceria, como fornecedor ou comprador, demandante ou ofertante, de bens ou serviços de qualquer natureza, com a pessoa político-administrativa controladora da empresa pública ou da sociedade de economia mista ou com a própria empresa ou sociedade em período inferior a 3 (três) anos antes da data de nomeação.
  - c) De pessoa que exerça cargo em organização não governamental.
  - d) De pessoa que tenha ou possa ter qualquer forma de conflito de interesse com a pessoa político-administrativa controladora da empresa pública ou da sociedade de economia mista ou com a própria empresa ou sociedade.
- 

**48. Segundo Resolução nº 1.138, de 16 de dezembro de 2016, que aprova o Código de Ética do Médico Veterinário. Não é dever do Médico Veterinário:**

- a) Combater o exercício ilegal da Medicina Veterinária denunciando toda violação às funções específicas que a ela compreende.
  - b) Fornecer informações de interesse de saúde pública e de ordem econômica às autoridades competentes nos casos de quaisquer enfermidades.
  - c) Não se utilizar de dados estatísticos falsos nem deturpar sua interpretação científica.
  - d) Comunicar aos órgãos competentes e ao CRMV de sua jurisdição as falhas nos regulamentos, procedimentos e normas das instituições em que trabalhe, sempre que representar riscos à saúde humana ou animal.
- 

**49. Segundo Resolução nº 1.138, de 16 de dezembro de 2016, que aprova o Código de Ética do Médico Veterinário. É vedado ao Médico Veterinário, exceto:**

- a) Não assumir responsabilidade técnica nos estabelecimentos de qualquer espécie, sujeitos à fiscalização e/ou inspeção de órgão público oficial, no qual exerça cargo, emprego ou função, com atribuições de fiscalização e/ou inspeção, ou qualquer função pública que esteja em efetivo exercício.
  - b) Deixar de comunicar aos seus auxiliares as condições de trabalho que possam colocar em risco sua saúde ou sua integridade física, bem como deixar de esclarecer os procedimentos adequados para evitar tais riscos.
  - c) Praticar ou permitir que se pratiquem atos de crueldade para com os animais nas atividades de produção, pesquisa, esportivas, culturais, artísticas, ou de qualquer outra natureza.
  - d) Fornecer Certificados, atestados ou laudos de qualidade de medicamentos, alimentos e de outros produtos, sem comprovação científica.
- 

**50. Sobre a Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, é incorreto afirmar:**

- a) Nenhum servidor poderá ser responsabilizado civil, penal ou administrativamente por dar ciência à autoridade superior ou, quando houver suspeita de envolvimento desta, a outra autoridade competente para apuração de informação concernente à prática de crimes ou improbidade de que tenha conhecimento, ainda que em decorrência do exercício de cargo, emprego ou função pública.
- b) Os procedimentos previstos nesta Lei destinam-se a assegurar o direito fundamental de acesso à informação e devem ser executados em conformidade com os princípios básicos da administração pública.
- c) O acesso à informação de que trata esta Lei compreende, entre outros, os direitos de obter informação produzida ou custodiada somente por entidade privada decorrente de qualquer vínculo com seus órgãos ou entidades, após cessado esse vínculo.
- d) Quando não for autorizado acesso integral à informação por ser ela parcialmente sigilosa, é assegurado o acesso à parte não sigilosa por meio de certidão, extrato ou cópia com ocultação da parte sob sigilo.