



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA AURORA

CONCURSO PÚBLICO 04 / 2010

• 27 / JUNHO / 2010 •

**CARGO DE:
MÉDICO VETERINÁRIO**

CONHECIMENTOS GERAIS

QUESTÃO 01

O Artigo 19 da Lei Complementar 101/2000, em consonância com o Artigo 169 da Constituição Brasileira, determina que a despesa total com pessoal, em cada período de apuração, não pode exceder um percentual indicado referente a receita corrente líquida, na União, nos Estados e nos Municípios. Assinale a alternativa que indica os percentuais estabelecidos para essas três instâncias governamentais:

- A) 40% na União, 70% nos Estados e 50% nos Municípios.
- B) 60% na União, 50% nos Estados e 60% nos Municípios.
- C) 50% na União, 60% nos Estados e 60% nos Municípios.
- D) 50% na União, 50% nos Estados e 50% nos Municípios.
- E) 60% na União, 70% nos Estados e 60% nos Municípios.

QUESTÃO 02

O Brasil possui uma forma de governo e um regime político-administrativo específicos. Assinale a alternativa que apresenta a forma de governo e o regime político existente no Brasil:

- A) República Federativa Capitalista.
- B) Monarquia Parlamentarista.
- C) Monarquia Democrática.
- D) República Federativa Parlamentarista.
- E) República Federativa Presidencialista.

QUESTÃO 03

O Brasil é uma Federação dividida em unidades políticas que são compostas pelos Estados e pelo Distrito Federal. Assinale a alternativa que apresenta o número de unidades políticas, de Estados e de distrito Federal no Brasil:

- A) 26 unidades políticas, sendo 24 Estados e dois Distritos Federais.
- B) 27 unidades políticas, sendo 25 Estados e dois Distritos Federais.
- C) 26 unidades políticas, sendo 25 Estados e um Distrito Federal.
- D) 27 unidades políticas, sendo 26 Estados e um Distrito Federal.
- E) 25 unidades políticas, sendo 24 Estados e um Distrito Federal.

QUESTÃO 04

Segundo o Artigo 37 da Constituição Federal, a administração pública direta e indireta de qualquer dos poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, obedecem a alguns princípios. Assinale a alternativa que apresenta esses princípios:

- A) legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.
- B) legalidade, pessoalidade e moralidade.
- C) pessoalidade, moralidade e eficiência.
- D) impessoalidade, publicidade, eficiência, coletividade e parcialidade.
- E) coletividade, pessoalidade, eficiência e ilegalidade.

QUESTÃO 05

Assinale a alternativa que apresenta o autor da letra e da música do hino do município de Nova Aurora:

- A) Sebastião Vergueiro Lima
- B) Carlos Silvério da Silva
- C) Sebastião Lima
- D) Agostinho da Luz
- E) Álvaro de Azevedo Lima

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Nas questões de 06 a 25, assinale a alternativa correta.

QUESTÃO 06

A inspeção *post-mortem* consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário. Quanto à inspeção *post-mortem* de bovinos em abatedouros frigoríficos sob inspeção oficial, é correto afirmar:

- A) os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.
- B) carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem acidentalmente com pus serão imediatamente higienizadas e separadas para aproveitamento condicional por salga ou calor.
- C) a identificação de lesões de actinomicose na língua, com reação correspondente nos gânglios linfáticos da região determina a condenação da carcaça.

- D) carcaças de animais que apresentam inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges, bem como gastrite e enterite hemorrágica ou crônica podem ser destinadas ao aproveitamento condicional (conservas, salsicharia), sendo as vísceras com lesões condenadas.
- E) as carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser higienizadas imediatamente e enviadas para aproveitamento condicional exclusivamente por esterilização pelo calor.

QUESTÃO 07

A produção de mel de abelhas é uma atividade que permite a ampliação da renda de pequenas propriedades rurais, além de fornecer um alimento nutritivo e saboroso à população. Na atividade de inspeção sanitária realizada em feiras de pequenos produtores, o Serviço de Inspeção Municipal poderá colher amostras deste produto e encaminhá-las para análise em laboratórios credenciados para emissão de laudo analítico. Assinale a alternativa que contempla algumas das análises determinadas pela legislação brasileira para a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deve cumprir o mel destinado ao consumo humano direto.

- A) açúcares redutores; umidade; sacarose aparente; acidez; bolores e leveduras.
- B) umidade; acidez; glicídios; hidroximetilfurfural; mesófilos aeróbios.
- C) açúcares redutores; umidade; cinzas; fosfatase alcalina; bolores e leveduras.
- D) umidade; acidez; hidroximetilfurfural; bolores e leveduras; contagem de psicrotróficos.
- E) açúcares redutores, umidade; cinzas; acidez; hidroximetilfurfural.

QUESTÃO 08

A Resolução nº 722, de 16 de agosto de 2002, do Conselho Federal de Medicina Veterinária – CFMV, publicada no D.O.U. em 16 de dezembro de 2002, aprovou o Código de Ética do Médico Veterinário. Este Código de Ética trata, em seu Capítulo XIV, das infrações e penalidades cujo caráter é classificado em levíssimas, leves, sérias, graves e gravíssimas. São penalidades às infrações éticas leves, sérias e gravíssimas, constantes no Código de Ética do Médico Veterinário, respectivamente:

- A) advertência confidencial; suspensão do exercício profissional; cassação do exercício profissional.
- B) censura confidencial; censura pública; cassação do exercício profissional.
- C) censura confidencial; suspensão do exercício profissional; cassação do exercício profissional.

- D) advertência confidencial; censura confidencial; censura pública.
- E) censura pública; suspensão do exercício profissional; cassação do exercício profissional.

QUESTÃO 09

Assinale a alternativa que denomina a doença contagiosa dos animais domésticos, causada por bactérias, cujo achado de necrópsia em bovinos caracteriza-se por granulomas em linfonodos, os quais tendem a formar lesões encapsuladas e caseificadas, contendo material espesso e de coloração que varia de amarela à alaranjada, frequentemente calcificada.

- A) Tuberculose.
- B) Carbúnculo Sintomático.
- C) Brucelose.
- D) Leucose Linfóide Bovina.
- E) Febre Aftosa.

QUESTÃO 10

A Raiva é uma encefalite aguda, transmitida por mamíferos, tendo como principais reservatórios do ciclo de transmissão urbano o cão e o gato. Na vigilância epidemiológica, são medidas de controle para a raiva animal, no ciclo urbano, estabelecidas pelo Ministério da Saúde:

- A) cobertura vacinal acima de 50% da população canina; apreensão de cães errantes, em áreas endêmicas, de aproximadamente 20% desta população; controle da reprodução de morcegos.
- B) cobertura vacinal acima de 80% da população canina; apreensão de cães errantes, em áreas endêmicas, de aproximadamente 20% desta população; diagnóstico laboratorial (cérebro) para animais mortos que apresentaram sintomatologia compatível com a raiva.
- C) vacinação anti-rábica da população humana nas áreas de risco; cobertura vacinal acima de 80% da população canina; sacrifício de animais suspeitos.
- D) cobertura vacinal acima de 80% da população canina; controle da reprodução de morcegos; isolamento e observação de cães com sintomatologia compatível com a raiva.
- E) cobertura vacinal acima de 50% da população canina; isolamento e observação de cães com sintomatologia compatível com a raiva; tratamento de casos confirmados.

QUESTÃO 11

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA do Município de Nova Aurora foi estabelecido pela Lei Municipal nº 1.070/2005 e regulamentado pelo Decreto Municipal nº 1.297/2005. Em relação à atividade de inspeção, disciplinada por esta legislação municipal, é correto afirmar:

- A) a inspeção do SIM/POA estende-se às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local e terá por objetivo reinspecionar produtos de origem animal e verificar se existem produtos que não foram inspecionados na origem ou, quando tenham sido, infringjam dispositivos destas normas legais.
- B) a inspeção do SIM/POA estende-se a todos os estabelecimentos industriais de produtos de origem animal localizados no limite da área geográfica do Município de Nova Aurora, de forma complementar aos serviços de inspeção do Paraná (SIP) ou de inspeção federal (SIF), mediante celebração de convênio para tal fim.
- C) a inspeção do SIM/POA será realizada por equipes multiprofissionais da Secretaria Municipal de Saúde nos alimentos preparados e servidos nos estabelecimentos de ensino do Município, bem como nas unidades de saúde onde é ofertada alimentação.
- D) o SIM/POA encaminhará para entidades beneficentes do Município de Nova Aurora, cadastradas no Conselho Municipal de Assistência Social, todos os produtos apreendidos durante a fiscalização, acompanhados de termo de responsabilidade pelo uso adequado dos alimentos doados, assinado pelo dirigente da entidade beneficiada.
- E) o SIM/POA emitirá Certificado de Inspeção Sanitária dos produtos de origem animal de estabelecimentos industriais de outras localidades, quando em trânsito pelo Município de Nova Aurora.

QUESTÃO 12

Na vigilância epidemiológica de zoonoses, o médico veterinário poderá utilizar, entre outros recursos, a técnica de necropsia para a confirmação de diagnóstico e/ou coleta de material para exames laboratoriais com o objetivo de determinar a causa da morte de animais. Considerando a investigação epidemiológica relacionada à morte súbita de um bovino, apresentando corrimento sanguinolento pelas aberturas naturais, em região endêmica do Carbúnculo Hemático, é correto afirmar:

- A) a realização da técnica de necropsia deve priorizar a abertura e exame das cavidades abdominal e torácica, colhendo amostras do maior número possível de órgãos dessas regiões, para o envio ao laboratório para confirmação do diagnóstico.
- B) a técnica de necropsia deve restringir-se à abertura da cavidade craniana e canal medular, com a coleta

e envio de tecidos destas regiões para confirmação do diagnóstico por exames laboratoriais.

- C) não deverá ser realizada a necropsia, devendo o cadáver do animal ser enterrado em vala profunda, coberto com cal virgem, após coleta de material pelo osso metatarsiano, sangue recém eliminado das narinas ou fragmento de orelha para confirmação de diagnóstico por exames laboratoriais.
- D) a técnica de necropsia deverá ser completa, rebatendo-se a pele e membros anteriores após incisão da pele na linha média, seguida de desarticulação coxo-femural, abertura e exame completo das cavidades abdominal, torácica e craniana, confirmando-se o diagnóstico através da observação e registro das lesões típicas desta enfermidade.
- E) a necropsia deverá ser evitada, realizando-se a coleta de sangue por punção venosa e destinação da carcaça para aproveitamento condicional para alimentação de outros animais domésticos carnívoros, mediante o cozimento de órgãos e tecidos.

QUESTÃO 13

A Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 12, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Considerando o critério para a conclusão e interpretação dos resultados para emissão de laudo analítico, qual das alternativas contempla os grupos de microrganismos especificados no Anexo I da RDC nº 12, o qual caracteriza os padrões microbiológicos sanitários dos seguintes alimentos de origem animal destinados ao consumo humano: carnes e produtos cárneos; ovos e derivados; pescados e produtos da pesca; leite e derivados?

- A) coliformes a 45°C/g; Salmonella sp/25g; Clostridio sulfito redutor a 46°C/g; Listeria monocytogenes/25g; Leuconostoc thermophilus/g; Bacillus cereus/g.
- B) coliformes a 35°C/g; Salmonella sp/25g; Estafilococos coagulase positiva/g; Clostridium botulinum/g; Listeria monocytogenes/25g; Vibrio pahaemolyticus/g.
- C) coliformes a 45°C/g; Shigella sp/g; Estafilococos coagulase positiva/g; Clostridio sulfito redutor a 46°C/g; Bacillus cereus/g; Contagem Padrão em Placas de aeróbios mesófilos/g.
- D) coliformes a 35°C/g; Coliformes a 45°C/g; Salmonella sp/25g; Contagem Padrão em Placas de aeróbios mesófilos/g; Contagem Padrão em Placas de bolores e leveduras/g; Contagem Padrão em Placas de psicrotróficos/g.
- E) coliformes a 45°C/g; Salmonella sp/25g; Estafilococos coagulase positiva/g; Clostridio sulfito redutor a 46°C/g; Listeria monocytogenes/25g; Bacillus cereus/g.

QUESTÃO 14

A Tuberculose e a Brucelose são duas importantes zoonoses que acometem principalmente bovinos e bubalinos, com prevalência em todo o território nacional. O Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal – PNCEBTA, coordenado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA estabelece métodos de diagnóstico e medidas de controle, entre outras ações, para estas enfermidades de grande importância na produção animal e na saúde pública. Como medida de controle para a redução da prevalência e a obtenção de propriedades livres da Brucelose é correto afirmar:

- A) cobertura vacinal de 80% de fêmeas bovinas jovens; diagnóstico com testes sorológicos para identificação de animais positivos; abate sanitário em estabelecimentos frigoríficos com inspeção oficial; sacrifício de animais positivos na propriedade rural com acompanhamento de órgão oficial de sanidade animal; comprovação de vacinação nas Guias de Trânsito de Animais para reprodução.
- B) cobertura vacinal de 80% de fêmeas bovinas jovens; diagnóstico alérgico-cutâneo pelo teste cervical simples ou teste cervical comparativo para identificação de animais positivos; abate sanitário em estabelecimentos frigoríficos com inspeção oficial; comprovação de vacinação nas Guias de Trânsito de Animais para reprodução.
- C) cobertura vacinal de 80% de fêmeas bovinas jovens e adultas e machos reprodutores; diagnóstico com testes sorológicos para identificação de animais positivos; abate sanitário em estabelecimentos frigoríficos com inspeção oficial; sacrifício de animais positivos na propriedade rural com acompanhamento de órgão oficial de sanidade animal; comprovação de vacinação nas Guias de Trânsito de Animais para reprodução.
- D) cobertura vacinal de 80% de fêmeas bovinas jovens e adultas e machos reprodutores; diagnóstico alérgico-cutâneo pelo teste cervical simples ou teste cervical comparativo para identificação de animais positivos; abate sanitário em estabelecimentos frigoríficos com inspeção oficial; sacrifício de animais positivos na propriedade rural com acompanhamento de órgão oficial de sanidade animal; comprovação de vacinação nas Guias de Trânsito de Animais para reprodução.
- E) cobertura vacinal de 80% de fêmeas bovinas jovens; diagnóstico com testes sorológicos para identificação de animais positivos; sacrifício de animais positivos na propriedade rural com acompanhamento de órgão oficial de sanidade animal; vacinação de grupos ocupacionais de risco (veterinários, magarefes, ordenhadores, etc).

QUESTÃO 15

O Anexo IV da Portaria nº 51, de 18 de setembro de 2002, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru Refrigerado produzido nas propriedades rurais, para consumo humano, destinado ao beneficiamento em estabelecimentos de laticínios com inspeção sanitária oficial. Referente aos requisitos físico-químicos, microbiológicos (Contagem Padrão em Placas – CPP) e Contagem de Células Somáticas (CCS) e ao controle de qualidade do leite cru refrigerado na propriedade rural e às análises realizadas, é correto afirmar:

- A) controle da temperatura (máximo 7°C) e teste do Alizarol, semanalmente, na propriedade rural; acidez titulável (0,14 a 0,18g de ácido láctico/100ml), matéria gorda (mínimo 3,0%) e índice crioscópico (máximo - 0,530°H), semanalmente, no estabelecimento de laticínios; CPP (máximo 7,5 x 10⁵ UFC/ml) e CCS (máximo 7,5 x 10⁵ CS/ml), mínimo de uma análise mensal na Rede Brasileira de Laboratórios de Controle de Qualidade do Leite.
- B) controle da temperatura (entre 0 e 4°C) e teste do Alizarol, diariamente, na propriedade rural; acidez titulável (0,14 a 0,18g de ácido láctico/100ml), matéria gorda (mínimo 4,0%) e índice crioscópico (máximo - 0,530°H), diariamente, no estabelecimento de laticínios; CPP (máximo 1,0 x 10⁶ UFC/ml) e CCS (máximo 1,0 x 10⁶ CS/ml), mínimo de uma análise mensal na Rede Brasileira de Laboratórios de Controle de Qualidade do Leite.
- C) teste do Alizarol e teste de Mastite (CMT), diariamente, na propriedade rural; acidez titulável (0,14 a 0,18g de ácido láctico/100ml), matéria gorda (mínimo 4,0%) e índice crioscópico (máximo - 0,530°H), diariamente, no estabelecimento de laticínios; CPP (máximo 1,0 x 10⁶ UFC/ml) e CCS (máximo 1,0 x 10⁶ CS/ml), mínimo de uma análise mensal na Rede Brasileira de Laboratórios de Controle de Qualidade do Leite.
- D) controle da temperatura (máximo 7°C) e teste do Alizarol, diariamente, na propriedade rural; acidez titulável (0,14 a 0,18g de ácido láctico/100ml), matéria gorda (mínimo 3,0%) e índice crioscópico (máximo - 0,530°H), diariamente, no estabelecimento de laticínios; CPP (máximo 7,5 x 10⁵ UFC/ml) e CCS (máximo 7,5 x 10⁵ CS/ml), mínimo de uma análise mensal na Rede Brasileira de Laboratórios de Controle de Qualidade do Leite.
- E) controle da temperatura (entre 0 e 4°C) e teste do Alizarol, diariamente, na propriedade rural; acidez titulável (0,14 a 0,18g de ácido láctico/100ml), matéria gorda (mínimo 3,0%), índice crioscópico (máximo - 0,530°H) e índice de refração no soro cúprico a 20°C (mínimo 37°Zeiss); CPP (máximo 7,5 x 10⁵ UFC/ml), Coliformes a 30-35°C (máximo 0,3 NMP/ml), Coliformes a 45°C (máximo 0,1 NMP/ml) e CCS (máximo 7,5 x 10⁵ CS/ml), mínimo de uma análise

mensal na Rede Brasileira de Laboratórios de Controle de Qualidade do Leite.

QUESTÃO 16

Os procedimentos que envolvem a pasteurização rápida (método HTST) utilizada industrialmente para a produção de leite pasteurizado integral podem ser assim definidos:

- A) tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), em equipamentos de pasteurização a placas, com o objetivo de destruir os microrganismos patogênicos e reduzir a microbiota contaminante presente no leite, seguido de resfriamento imediato à temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius), a fim de torná-lo seguro ao consumo humano e prolongar sua vida útil.
- B) tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), em equipamentos de pasteurização a placas, seguido de choque térmico que elimina todos os microrganismos naturalmente presentes no leite cru, a fim de torná-lo seguro ao consumo humano e prolongar sua vida útil.
- C) tratamento térmico na faixa de temperaturas superiores a 80°C (oitenta graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), em equipamentos de pasteurização a placas, com o objetivo de destruir os microrganismos patogênicos e reduzir a microbiota contaminante presente no leite, seguido de resfriamento imediato à temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius), a fim de torná-lo seguro ao consumo humano e prolongar sua vida útil.
- D) tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20 min. (quinze a vinte minutos), em equipamentos de pasteurização tubulares, com o objetivo de destruir os microrganismos patogênicos e reduzir a microbiota contaminante presente no leite, seguido de resfriamento imediato à temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius), a fim de torná-lo seguro ao consumo humano e prolongar sua vida útil.
- E) tratamento térmico na faixa de temperatura de 142°C (cento e quarenta e dois graus Celsius) durante 2 a 4s (dois a quatro segundos), em equipamentos de pasteurização a placas, seguido de envase asséptico e resfriamento imediato à temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius), com o objetivo de destruir os microrganismos patogênicos e a microbiota contaminantes presente no leite, a fim de torná-lo seguro ao consumo humano e prolongar sua vida útil.

QUESTÃO 17

A inspeção sanitária de peixes frescos destinados ao consumo humano, comercializados em pontos de venda como peixarias, supermercados, feiras livres, entre outros, deverá se valer da avaliação das características sensoriais previstas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Peixe Fresco (inteiro e eviscerado) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Em relação a esta avaliação, inclui-se:

- A) escamas translúcidas e com brilho metálico, fortemente aderidas à pele; olhos ocupando a cavidade orbitária, brilhantes e salientes; brânquias de cor rosa ao vermelho intenso, úmidas e brilhantes; abdome flácido e, à sua evisceração, soltando facilmente o peritônio, com as vísceras apresentando-se com coloração vermelha intensa.
- B) escamas translúcidas e com brilho metálico, soltando-se mediante leve pressão contrária à direção de aderência à pele; olhos ocupando a cavidade orbitária, brilhantes e salientes; brânquias de cor rosa ao vermelho intenso, úmidas e brilhantes.
- C) escamas translúcidas e com brilho metálico, fortemente aderidas à pele; olhos ocupando a cavidade orbitária, brilhantes e salientes; brânquias de cor rosa ao vermelho intenso, úmidas e brilhantes; prova de cocção sem resultar sabor ou odor estranho ou desagradável.
- D) escamas translúcidas e com brilho metálico, fortemente aderidas à pele; olhos ocupando a cavidade orbitária, brilhantes e salientes; brânquias de cor rosa ao vermelho intenso, úmidas e brilhantes; prova de cocção sem resultar sabor ou odor estranho ou desagradável e teste da histamina negativo para a família *Scombridae* (atuns).
- E) escamas translúcidas e com brilho metálico, soltando-se mediante leve pressão contrária à direção de aderência à pele; olhos ocupando a cavidade orbitária, brilhantes e salientes; brânquias de cor rosa ao vermelho intenso, úmidas e brilhantes; músculos elásticos, soltando-se facilmente dos ossos mediante pressão com os dedos.

QUESTÃO 18

O complexo teníase/cisticercose permanece com elevados índices no Brasil principalmente no que se refere à *Taenia saginata/Cysticercus bovis*. Nos abatedouros frigoríficos, a inspeção de carcaças tem grande importância no controle da introdução deste complexo em uma população. Quanto à inspeção de carnes, no controle desta zoonose, é correto afirmar:

- A) serão condenadas todas as carcaças onde seja identificada uma ou mais lesões características desta doença (cisticercos).
- B) os exames de rotina desenvolvidos na pesquisa da cisticercose bovina na inspeção *post-mortem* compreendem a cabeça, língua, coração, diafragma e esôfago.
- C) as carcaças que apresentem um único cisto calcificado sofrerão aproveitamento condicional e deverão ser destinadas à esterilização pelo calor.
- D) os exames de rotina desenvolvidos na pesquisa da cisticercose bovina na inspeção *post-mortem* compreendem os linfonodos sublinguais, mesentéricos e inguinais, coração, baço e diafragma.
- E) as carcaças com infestação intensa das lesões parasitárias poderão ser aproveitadas mediante métodos de salga com aplicação direta de sal por 10 (dez) dias.

QUESTÃO 19

A Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Na atividade de fiscalização em estabelecimentos enquadrados nos serviços de alimentação, quanto às boas práticas relacionadas à preparação do alimento, armazenamento e transporte do alimento preparado e exposição ao consumo do alimento preparado, é correto afirmar:

- A) os óleos e gorduras utilizados no preparo de alimentos que forem submetidos à fritura devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente do produto.
- B) os alimentos preparados, após serem submetidos à cocção, poderão ser conservados a quente, por temperaturas acima dos 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 12 (doze) horas.
- C) o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) é de 10 (dez) dias.
- D) os funcionários responsáveis pelo recebimento de dinheiro, cartão e/ou outros meios de pagamento

deverão higienizar as mãos toda vez que forem manipular os alimentos preparados.

- E) os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, podendo ser recongelados se atendidas essas condições.

QUESTÃO 20

A mastite é uma enfermidade de alta prevalência no rebanho bovino leiteiro, caracterizada pela inflamação da glândula mamária, resultando numa queda da produção de leite, bem como um problema de saúde pública. Sobre a mastite contagiosa bacteriana, é correto afirmar:

- A) o aumento da Contagem de Células Somáticas no leite de vacas com mastite é determinado por uma redução dos leucócitos transportados para o lúmen das células secretoras do úbere e a descamação excessiva do epitélio glandular secretor.
- B) apresenta alta incidência de casos clínicos e baixa de casos subclínicos, sendo causada por patógenos do ambiente, principalmente o *Streptococcus thermophilus*.
- C) quando diagnosticada, o animal não deve ser ordenhado para que haja uma recuperação do tecido glandular secretor e uma melhor reação ao tratamento.
- D) determina expressivo aumento no teor de proteínas totais no leite, resultando reação ácida no teste do Alizarol.
- E) apresenta alta incidência de casos subclínicos e baixa de casos clínicos, sendo causada por patógenos cujo habitat natural é o interior da glândula mamária e a superfície dos tetos.

QUESTÃO 21

A obtenção de produtos derivados do leite baseia-se em processos tecnológicos de diversas naturezas, resultando numa diversidade muito grande de alimentos altamente nutritivos e apreciados pelo consumidor. Quanto aos princípios tecnológicos de fabricação destes produtos lácteos, é correto afirmar:

- A) o iogurte é um produto obtido a partir da coagulação enzimática do leite.
- B) a ricota é produzida a partir da caseína do leite, utilizando-se o coalho para a concentração desta proteína com a correspondente expulsão do soro.
- C) o queijo minas frescal é um produto de massa filada, obtido a partir da coagulação ácida do leite.
- D) a manteiga é um produto gorduroso resultante da ação mecânica sobre o creme de leite, transformando-o em uma emulsão água em óleo.
- E) o doce de leite pastoso é obtido a partir da evaporação do leite com adição de açúcar, em

condições de baixa pressão a fim de evitar a reação de Maillard.

QUESTÃO 22

As toxinfecções alimentares compõem o grupo das chamadas Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA's, representando grande importância na área de saúde pública, em especial na fiscalização sanitária de alimentos. De acordo com a patogenia destas doenças, as infecções caracterizam-se pela ação direta dos microrganismos, causadas pela ingestão de células viáveis, os quais colonizam os órgãos ou tecidos específicos com a conseqüente reação destes órgãos à presença dos patógenos. As intoxicações são desencadeadas pela ingestão de quantidades variáveis de toxinas formadas durante a multiplicação dos microrganismos no alimento. Seguindo esta divisão, assinale a alternativa que representa o grupo de microrganismos envolvidos em quadros de intoxicações alimentares:

- A) *Salmonella sp*; *Bacillus cereus*; *Shigella sp*.
- B) *Clostridium botulinum*; *Staphylococcus aureus*; *Listeria monocytogenes*.
- C) *Staphylococcus aureus*; *Bacillus cereus*; *Aspergillus flavus*.
- D) *Salmonella sp*; *Escherichia coli*; *Pseudomonas aeruginosa*.
- E) *Aspergillus flavus*; *Clostridium botulinum*; *Vibrio parahaemolyticus*.

QUESTÃO 23

No laboratório de controle de qualidade de uma Usina de Beneficiamento de leite pasteurizado integral, sob fiscalização municipal, foram obtidos os resultados abaixo descritos na análise da amostra de uma propriedade rural. Considerando-se a avaliação destes resultados, qual das alternativas expressa a conclusão de um laudo analítico para esta matéria-prima?

REQUISITO	AMOSTRA	VALOR REFERÊNCIA
Acidez titulável	16°D	14-18°D
Densidade	1,024	1,028 - 1,033 g/ml
Matéria gorda	3,0%	Teor original; mínimo: 3,0%
Extrato seco desengordurado	8,1%	Mínimo: 8,4%
Crioscopia	- 0,522°H	Máximo: - 0,530°H

- A) produto em desacordo com a legislação vigente, indicando fraude por desnate.
- B) produto apto para o consumo humano, apresentando pequenas variações nas propriedades físico-químicas.
- C) produto em desacordo com a legislação vigente, indicando fraude por adição de água.
- D) produto em desacordo com a legislação vigente, indicando fraude por adição de soro de leite.

- E) produto em desacordo com a legislação vigente, indicando fraude por adição de neutralizantes da acidez.

QUESTÃO 24

A industrialização de produtos cárneos permite a transformação da carne de animais de açougue em produtos de grande valor comercial, com variadas características e apresentações dos mesmos. De acordo com a classificação do processo tecnológico aplicado, são exemplos de produtos cárneos curados, reestruturados, emulsionados e esterilizados comercialmente, respectivamente:

- A) hambúrguer; empanados; presunto e salsicha.
- B) presunto; quibe, salsicha e corned beef.
- C) almôndegas em conserva; presunto; charque e salsicha.
- D) charque; salsicha; lingüiça calabresa e patê.
- E) hambúrguer; empanados; presunto e corned beef.

QUESTÃO 25

A produção de tilápia do Nilo, da linhagem tailandesa (*Oreochromis niloticus*), no Brasil, teve origem na região oeste do Paraná na década de 90, tornando-se uma importante alternativa de diversificação na produção de pequenas e médias propriedades rurais. Considerando-se a cadeia de produção e industrialização desta espécie, assinale a alternativa que melhor representa as principais etapas de obtenção deste produto na região.

- A) criação intensiva em tanques-rede; abate e acondicionamento em gelo nas propriedades rurais; evisceração, filetagem e congelamento na indústria de pescado.
- B) criação intensiva em tanques-rede; despesca e transporte de peixes vivos até a indústria; depuração em tanques com água corrente por 6 (seis) horas; abate, evisceração, filetagem e congelamento na indústria.
- C) criação semi-intensiva em tanques de piscicultura; abate e acondicionamento em gelo nas propriedades rurais; evisceração, filetagem e congelamento na indústria de pescado.
- D) criação semi-intensiva em tanques de piscicultura; despesca e transporte de peixes vivos até a indústria; depuração em tanques com água corrente por 24-48 (vinte e quatro a quarenta e oito) horas; abate, evisceração, filetagem e congelamento na indústria.
- E) criação semi-intensiva em tanques de piscicultura; despesca e transporte de peixes vivos até a indústria; desinfecção dos peixes com tiosulfato de sódio em tanques; depuração em tanques com água corrente por 6 (seis) horas; abate, evisceração, filetagem e congelamento na indústria.