



Fundação de Apoio ao Desenvolvimento
da Universidade Estadual de Londrina

PREFEITURA MUNICIPAL DE RESERVA CONCURSO PÚBLICO - EDITAL Nº 001/2023

CARGO: MÉDICO VETERINÁRIO

(NÍVEL SUPERIOR)

Língua Portuguesa: 01 a 05; Matemática: 06 a 10; Informática: 11 a 15;
Conhecimentos Gerais: 16 a 20; Conhecimentos Específicos: 21 a 40.

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, seja para ir embora ou para utilizar os sanitários.
5	Este caderno de provas contém 40 (quarenta) questões de múltipla escolha (a,b,c,d,e).
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.
8	Durante a aplicação da prova é proibido qualquer tipo de consulta.
9	Este caderno de provas pode ser usado como rascunho, sendo a correção da prova feita única e exclusivamente pela leitura eletrônica dos cartões-respostas.
10	Assine o cartão-resposta no local indicado.
11	Não serão computadas questões não assinaladas no cartão-resposta, ou que contenham mais de uma resposta, emenda ou rasura.
12	Ao término da prova, o cartão-resposta deverá ser devolvido ao fiscal da prova.
13	Depois de entregue o cartão-resposta, não será permitido ao candidato utilizar os sanitários do local de prova.
14	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 das mesmas.
15	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 lacre do envelope de cartões-respostas.

Identificação do candidato

Nome	Nº do Documento

GABARITO

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

1	2	3	4	5	6	7	8	9	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					

Divulgação do Gabarito Preliminar 1 dia útil após a aplicação da prova.

QUESTÕES DE 01 A 05 - LÍNGUA PORTUGUESA

Considere atentamente o texto a seguir, extraído de uma das crônicas de Otto Lara Resende, para responder as próximas questões.

“O Dr. Fritz Muller é um alemão que veio jovem para o Brasil, no século passado. Um sábio. E até um herói, pela vida que levou em Santa Catarina. O Moacir Werneck de Castro escreveu sobre o Dr. Muller um livro que ainda está inédito. Li o original e fiquei impressionado: que vida! O homem se adaptou ao Brasil de tal forma que chegou a andar descalço, com chapéu de caipira na cabeça. Nem por isso deixou de ser alemão. Em 1878, escreveu numa carta o seguinte: ‘Quando se vive todo um quarto de século na terra das preguiças, incorpora-se pouco a pouco algo da natureza desses bichos, seja em razão do exemplo, do clima ou, o que é essencial, da falta de estímulos espirituais’. Estava amargo nesse dia o Dr. Fritz Muller. E tinha lá as suas razões. Era de briga o homem. Teve muito aborrecimento, mas nunca mais saiu daqui e deixou uma bela obra. Per Johns, escritor, é filho de dinamarqueses. Se você quer saber como os nórdicos que vivem aqui veem o brasileiro, leia ‘As aves de Cassandra’. É um romance e nem por isso deixa de ser um documento. Disse nórdicos, mas posso dizer europeus do norte, para aí incluir alemães, ingleses e outros. Têm horror a itálicos e hispânicos. E do Brasil não têm uma visão lisonjeira. Acabam às vezes se abrasileirando, mas não suportam, com licença, a nossa ‘esculhambação’. Está lá no Per Johns o que sentem e o que dizem do trópico. Metem o pau na nossa pasmaceira, sensualidade e preguiça. Mas uma prova da força da nossa cultura é que o próprio Per Johns, dinamarquês de quatro costados, é hoje um acabado escritor brasileiro. Dizer que o brasileiro é preguiçoso é a meu ver injusto. O sujeito que diz isso não conhece o brasileiro. E muito menos a preguiça, um desdentado da família dos bradipodídeos. Brasileira 100%, a preguiça não gasta energia à toa. Prova de que é inteligentíssima. Vive o tempo todo na embaúba. Só se muda se for preciso. Por exemplo: se faltarem as folhinhas novas que aprecia. Ameaçada, é capaz de subir correndo numa árvore de trinta metros. Adora o sol e faz ginástica, feliz da vida. Bem camuflada, não há onça nem jiboia que a peguem. Os nórdicos queriam o quê? Que a preguiça saísse correndo pelo mato qual antílope? Isto seria burrice. E morte na certa. Inteligência é capacidade de adaptação. É o que não falta ao brasileiro e à preguiça”. (Preguiça e inteligência, Otto Lara Resende, com adaptações).

01. Em dado momento de seu texto, o autor apresenta uma definição de “inteligência”. Marque a alternativa que contém um substantivo que resume essa definição.

- a) Aspereza.
- b) Austeridade.
- c) Enrijecimento.
- d) Flexibilidade.
- e) Rigidez.

02. No trecho “incorpora-se pouco a pouco algo da natureza desses bichos”, o pronome “se” pode ser classificado como:

- a) partícula de realce.
- b) pronome reflexivo.
- c) partícula apassivadora.
- d) parte integrante do verbo.
- e) índice de indeterminação do sujeito.

03. Quanto à função de sujeito na oração “Têm horror a itálicos e hispânicos”, pode-se afirmar que é exercida pelo pronome implícito:

- a) “tu”.
- b) “ele”.
- c) “eles”.
- d) “Per Johns”.
- e) “Fritz Muller”.

04. Marque a alternativa que indica, respectivamente, possíveis sinônimos para os termos “lisonjeira”, “esculhambação” e “pasmaceira”, extraídos do texto.

- a) “elogiosa”, “confusão” e “apatia”.
- b) “acusativa”, “método” e “ânimo”.
- c) “azedo”, “concordia” e “otimismo”.
- d) “crítica”, “harmonia” e “vivacidade”.
- e) “desagradável”, “calmaria” e “determinação”.

05. No trecho “O sujeito que diz isso não conhece o brasileiro. E muito menos a preguiça”, o substantivo “preguiça” diz respeito a um:

- a) animal.
- b) defeito.
- c) hábito.
- d) preconceito.
- e) vício moral.

QUESTÕES DE 06 A 10 - MATEMÁTICA

06. Um empréstimo de R\$ 200.000,00 feito sob o regime de juros compostos será pago em 2 anos a uma taxa de juros de 100% ao ano. Qual será o montante do pagamento desse empréstimo?

- a) R\$ 200.000,00
 - b) R\$ 400.000,00
 - c) R\$ 600.000,00
 - d) R\$ 800.000,00
 - e) R\$ 1.000.000,00
-

07. Ao multiplicar $\sqrt{8}$ por $\sqrt{2}$, obtém-se:

- a) 4
 - b) 8
 - c) 16
 - d) 32
 - e) 64
-

08. Daniel e Larissa foram ao cinema. Compraram dois ingressos de mesmo preço e uma pipoca e gastaram 40 reais. Na semana seguinte, voltaram a esse cinema, compraram dois ingressos de mesmo preço e duas pipocas e gastaram 60 reais. Qual é o preço de cada ingresso?

- a) 5 reais.
 - b) 10 reais.
 - c) 15 reais.
 - d) 20 reais.
 - e) 25 reais.
-

09. Assinale a fração que representa, CORRETAMENTE, a dízima periódica 0,8383838383...

- a) $\frac{83}{100}$
 - b) $\frac{83}{99}$
 - c) $\frac{100}{83}$
 - d) $\frac{99}{83}$
 - e) $\frac{1}{83}$
-

10. Em uma sala de aula com 40 pessoas, 20 têm celular de última geração. Desses que têm celular de última geração, 40% usam capinha preta no celular. Qual a quantidade de pessoas que têm capinha preta no celular de última geração?

- a) 8 pessoas.
 - b) 10 pessoas.
 - c) 12 pessoas.
 - d) 14 pessoas.
 - e) 16 pessoas.
-

QUESTÕES DE 11 A 15 - INFORMÁTICA

11. No Windows 10 podemos visualizar os processos em execução no sistema e encerrar aqueles que estão consumindo muitos recursos computacionais e conseqüentemente causando problemas ao sistema operacional, qual alternativa a seguir possui o recurso do qual estamos falando?

- a) Menu iniciar.
- b) Painel de controle.
- c) Prompt de comando.
- d) Gerenciador de tarefas.
- e) Centro de ações.

12. Qual das seguintes opções é uma função comum de um scanner ou multifuncional?

- a) Conectar-se à internet sem fio.
- b) Armazenar arquivos em nuvem.
- c) Realizar chamadas telefônicas.
- d) Imprimir documentos.
- e) Digitalizar imagens ou documentos em papel.

13. Esse recurso está presente em diversas versões do Microsoft Office, e possibilita que os usuários editem documentos em tempo real, permitindo que mais pessoas trabalhem no mesmo documento de forma simultânea, assinale a alternativa que refere-se a esse recurso.

- a) Coautoria.
- b) Comentários.
- c) Revisão.
- d) Recursos de comparação de documentos.
- e) Modo de exibição de leitura.

14. Qual dos seguintes recursos do Google Chrome permite que os usuários salvem senhas de login para acessar sites e aplicativos de maneira mais rápida e fácil?

- a) Gerenciador de downloads.
- b) Histórico de navegação.
- c) Gerenciador de senhas.
- d) Recursos de tradução de página.
- e) Modo de navegação anônima.

15. Imagine que alguém utilize as redes sociais para ofender e ameaçar outra pessoa. Entre os princípios básicos de segurança da informação, existe um que é muito importante, pois está relacionado à garantia da impossibilidade de o emissor negar a autoria de determinada mensagem ou transação. Assinale a alternativa que possui esse princípio.

- a) Confidencialidade.
- b) Disponibilidade.
- c) Não repúdio.
- d) Integridade.
- e) Falsa identidade.

QUESTÕES DE 16 A 20 - CONHECIMENTOS GERAIS

16. Assinale a alternativa que contenha a definição CORRETA de Arquipélago.

- a) Extensão de terra firme cercada de modo durável por água doce ou salgada em toda a sua periferia.
- b) Grande massa de terra banhada por mares e oceanos.
- c) Porção de terra de certa extensão, cercada de água por todos os lados, salvo por um, através do qual se une a uma área maior de terreno.
- d) Conjunto de ilhas dispostas em grupo numa superfície marítima de maior ou menor extensão.
- e) Faixa de terra, em declive suave, geralmente coberto de areia, que confina com o mar, com rio ou lagoa.

17. Em qual ano Reserva deixou de ser distrito do município de Tibagi?

- a) 1925.
- b) 1928.
- c) 1923.
- d) 1921.
- e) 1933.

18. Quem foi o primeiro prefeito de Reserva a assumir o cargo em 1947, após a Revolução Constitucionalista?

- a) Coronel Benjamin Branco.
- b) Frederico Bittencourt Hornung.
- c) Dr. João Aires de Mello Filho.
- d) Rivadavia Rosas da Cunha.
- e) Oscar Lopes Munhoz.

19. Entre quais municípios fica localizado o Cânion Guartelá?

- a) Entre os municípios de Castro e Tibagi.
- b) Entre os municípios de Ventania e Tibagi.
- c) Entre os municípios de Ortigueira e Telêmaco Borba.
- d) Entre os municípios de Castro e Piraí do Sul.
- e) Entre os municípios de Tibagi e Telêmaco Borba.

20. Quantos municípios compõem a Região Metropolitana de Curitiba?

- a) 17 municípios.
- b) 23 municípios.
- c) 29 municípios.
- d) 35 municípios.
- e) 41 municípios.

QUESTÕES DE 21 A 40 - CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. A refrigeração do leite na propriedade rural e o transporte a granel em caminhões isotérmicos foram medidas estabelecidas e implementadas visando a melhoria da qualidade do leite cru e conseqüentemente dos seus derivados. A Instrução Normativa nº 76, de 26/11/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com alterações publicadas na Instrução Normativa n. 55 de 30/09/2020, estabelece em qual temperatura o leite deve permanecer no momento da: I. Conservação e expedição e no posto de refrigeração e II. Conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização. Assinale a alternativa que contém as temperaturas CORRETAS dos itens I e II.

- a) I. 5°C e II. 5°C.
- b) I. 4°C e II. 4°C.
- c) I. 4°C e II. 7°C.
- d) I. 5°C e II. 7°C.
- e) I. 5°C e II. 10°C.

22. Os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial, estão descritos na Instrução Normativa (IN) n. 77 de 26/11/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, seguido de alterações descritas na IN n. 59 de 6/11/2019. A detecção de resíduos de produtos de uso veterinário e de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade, substâncias conservadoras e contaminantes fazem parte das análises descritas nestas legislações. Sobre o tema leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

I. Para cada recebimento do leite, deve-se realizar análise de no mínimo um grupo de antimicrobianos.
II. O estabelecimento deve realizar, em frequência determinada em seu autocontrole, análise do leite para todos os grupos de antimicrobianos para os quais existam especificações de triagem analíticas disponíveis.
III. O conjunto dos métodos empregados para a realização das análises deve ser capaz de detectar diferentes tipos de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade, substâncias conservadoras e contaminantes.
IV. Não é obrigatório realizar análise individual do leite dos produtores para determinação do índice crioscópico. Somente há obrigatoriedades da análise individual do leite para pesquisa de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade e substâncias conservadoras, conforme cronograma definido no seu programa de autocontrole.

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

23. Abatedouro frigorífico é o estabelecimento destinado, entre outras funções, ao abate dos animais produtores de carne. Os animais que chegam a este local em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem* e aqueles com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser submetidos a qual tipo de abate?

- a) Abate de emergência.
- b) Abate normal.
- c) Não devem ser abatidos e devem retornar ao local de origem.
- d) Abate sem prévia insensibilização.
- e) Abate religioso.

24. A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, de suas partes, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos. É realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal. Na tuberculose, que é uma doença infecto-contagiosa crônica, as lesões podem comprometer o destino da carcaça. Sobre o tema leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

I. As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.

II. Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor somente quando os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão.

III. A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.

IV. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção *ante mortem* e *post mortem*, devem ser submetidos exclusivamente ao tratamento pelo frio.

- a) Somente as alternativas I e III estão corretas.
- b) Somente a alternativa I e II estão corretas.
- c) Somente as alternativas II, III e IV estão corretas.
- d) Somente a alternativa III está correta.
- e) Todas as alternativas estão corretas.

25. Segundo o Artigo 185 do Decreto n. 9.013 de 29/03/2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e alterações publicadas no Decreto n. 10.468 de 18/08/2020, carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas. O que entende-se por “infecção intensa”?

a) Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos: quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no Departamento de Inspeção Federal, mediante incisões múltiplas e profundas.

b) Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, dez cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos: seis ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no Departamento de Inspeção Federal, mediante incisões múltiplas e profundas.

c) Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, seis cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos: quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e dois ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no Departamento de Inspeção Federal, mediante incisões múltiplas e profundas.

d) Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, todos viáveis, assim distribuídos: quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no Departamento de Inspeção Federal, mediante incisões múltiplas e profundas.

e) Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, todos viáveis, assim distribuídos: quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e quatro ou mais cistos localizados somente no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) após pesquisa no Departamento de Inspeção Federal, mediante incisões múltiplas e profundas.

26. A Carne Mecanicamente Separada ou CMS pode ser utilizada na composição de vários derivados cárneos e é regulamentada pela Instrução Normativa (IN) n. 4 de 31/03/2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com alterações na IN n. 22 de 2020. Sobre o tema assinale a alternativa CORRETA.

- a) Entende-se por Carne Mecanicamente Separada (CMS) a carne obtida por processo mecânico de moagem e separação de ossos somente de aves, destinada a elaboração de produtos cárneos específicos.
- b) CMS pode ser um produto apenas congelado.
- c) Para composição da CMS são utilizados unicamente ossos, carcaças ou partes de carcaças de animais de açougue (Aves, Bovinos e Suínos), que tenham sido aprovados para consumo humano pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal). Não poderão ser utilizadas cabeças, pés e patas.
- d) Não há limites nem características físico-químicas descritas na legislação para CMS, o que dificulta o controle de qualidade deste produto.
- e) Tendo-se em vista as características distintas de elaboração, a CMS deverá atender os critérios microbiológicos na pesquisa de *Salmonella* spp e *E. coli*.

27. A salga é uma das etapas da produção dos queijos e o sal pode ser aplicado pela salmoura, onde os queijos recém produzidos são submersos em uma solução de cloreto de sódio, e por adição de sal seco a superfície dos queijos ou aos grãos da coalhada. Assinale a alternativa que descreve a finalidade da etapa de salga.

- a) A salga potencializa o sabor, auxilia no controle do desenvolvimento microbiano e regulação dos processos bioquímicos e físico-químicos.
- b) A salga é a etapa em que ocorre o processo de coagulação e formação da coalhada.
- c) É etapa da salga que garante o processo de dessoragem do queijo.
- d) A salga tem como única finalidade potencializar o sabor dos queijos.
- e) A etapa da salga potencializa os processos bioquímicos e ocorre após a etapa de maturação.

28. O tipo de cristal de gelo que se forma durante o congelamento do alimento e sua distribuição nos espaços intra e extracelulares afetam a qualidade da carne congelada. Sobre o tema assinale a alternativa CORRETA.

- a) Durante o congelamento lento formam-se grandes cristais de gelo já que parte da água intracelular migra para o exterior da fibra muscular.
- b) Durante o congelamento rápido formam-se grandes cristais de gelo já que parte da água extracelular migra para o exterior da fibra muscular.
- c) O congelamento lento é o mais adequado para as carnes.
- d) No congelamento rápido a produção de exsudato é maior que no congelamento rápido.
- e) A carne deve ser congelada antes de finalizado o *rigor mortis*.

29. O produto denominado “pescado congelado” é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o pescado ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima. De acordo com o Decreto n. 9.013 de 29/03/2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir qual temperatura?

- a) 0°C.
- b) -5°C.
- c) -18°C.
- d) -10°C.
- e) -12°C.

30. Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana. De acordo com o Decreto n. 9.013 de 29/03/2017 o controle do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrange indicadores de frescor. Respeitadas as particularidades de cada espécie, leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA sobre o tema.

I. São considerados atributos de frescor do pescado a superfície do corpo limpa, sem brilho metálico e sem reflexos multicores, sem qualquer pigmentação estranha.

II. São considerados atributos de frescor do pescado olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária e brânquias róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave.

III. São considerados atributos de frescor do pescado o abdômen com forma normal, firme, permitindo a impressão duradoura à pressão dos dedos e escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras amolecidas.

IV. São considerados atributos de frescor do pescado a carne firme e de consistência elástica porem as vísceras não precisam estar íntegras.

a) Somente as afirmativas I, II e III estão corretas.

b) Somente as afirmativas I e II estão corretas.

c) Somente a afirmativa II está correta.

d) Somente a afirmativa IV está correta.

e) Somente as afirmativas III e IV estão corretas.

31. Processos tecnológicos aplicados para concentração do leite promovem a redução de parte da água do alimento, visando o aumento do tempo de prateleira e redução de custo de espaço de armazenamento, transporte e comercialização. Assinale a alternativa que contenha um exemplo de produto lácteo concentrado.

a) Iogurte.

b) Queijo.

c) Manteiga.

d) Leite condensado.

e) Leite UHT.

32. Os tratamentos térmicos aplicados ao leite garantem a eliminação dos microrganismos patogênicos e a segurança alimentar. Para a produção do leite UHT (Ultra High Temperature), onde o leite atinge temperaturas entre 130°C e 150°C por 2 a 4 segundos, pode-se usar um processo de aquecimento do leite de forma direta ou indireta. Assinale a alternativa que descreve CORRETAMENTE estes dois processos de tratamento UHT.

a) No processo UHT direto ocorre injeção de vapor de água no leite e no processo indireto o calor é transmitido por trocadores tubulares ou placas.

b) No processo UHT indireto ocorre injeção de vapor de água no leite e no processo direto o calor é transmitido por trocadores tubulares ou placas.

c) No processo UHT direto ocorre injeção de vapor de água no leite previamente embalado e no processo indireto o calor é transmitido por trocadores, permitindo-se apenas os de placas.

d) No processo UHT direto ocorre injeção de peróxido de hidrogênio no leite e no processo indireto utiliza-se o calor, que é transmitido por trocadores tubulares ou placas.

e) Tanto no processo UHT direto como indireto ocorre injeção de vapor de água no leite, porém no indireto o leite já está envasado.

33. Os embutidos crus curados são elaborados a partir de pedaços de carne, adicionados ou não de tecidos adiposos, especiarias, aditivos e condimentos autorizados. Na tecnologia de produção estes embutidos são submetidos a um processo de _____ e opcionalmente, podem ser defumados. Nestes produtos ocorre o processo de _____ que promove o acúmulo de _____ e conseqüente redução do _____.

Assinale a alternativa que preenche CORRETAMENTE as lacunas.

a) Salga - fermentação microbiana - ácido cítrico - pH.

b) Maturação - dessora - ácido láctico - sabor.

c) Maturação - fermentação microbiana - umidade - sabor.

d) Maturação - fermentação microbiana - ácido láctico - pH.

e) Mistura - esterilização - ácido láctico - pH.

34. “Granja leiteira é o estabelecimento 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”.

De acordo com a Instrução Normativa n. 77 de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a granja leiteira deve atender ainda as seguintes especificações:

- a) realizar a ordenha em circuito fechado, com pré-filtragem e bombeamento até o tanque de estocagem.
- b) é permitido dependências de beneficiamento e industrialização em prédio diferente da dependência de ordenha porém com isolamento e condução do leite da ordenha em circuito fechado.
- c) dispor de laboratórios para a realização do controle físico-químico, sendo opcional as análises microbiológicas do leite.
- d) os sanitários e vestiários pode ser comum para funcionários do setor de beneficiamento, industrialização e daqueles ligados aos trabalhos nas instalações de animais
- e) em granjas leiteiras permite-se a pasteurização de leite tipo A e B.

35. Segundo o Artigo 42 do Decreto n. 9.013 de 29/03/2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor de condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas e critérios estabelecidos em normas complementares. Qual das afirmativas a seguir descreve características obrigatórias nos estabelecimentos de produtos de origem e estão descritas na legislação citada neste enunciado?

I. O estabelecimento de produtos de origem animal deve estar localizado em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes e em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte.

II. O estabelecimento de produtos de origem animal deve ter dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção.

III. O estabelecimento de produtos de origem animal não precisa obrigatoriamente ter dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas.

IV. As paredes e separações destes estabelecimentos devem ser revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização e o pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades.

Assinale a alternativa CORRETA.

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

36. “Entende-se por creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água”.

De acordo com a Portaria 146, de 07/03/1996 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de que forma o creme de leite pode ser conservado?

- a) Conservado exclusivamente a temperatura inferior ou igual a 5°C com o objetivo de manter suas características microbiológicas.
 - b) Conservado exclusivamente a temperatura ambiente com o objetivo de manter suas características sensoriais.
 - c) O creme de leite deverá ser conservado permanentemente congelado (0 °C) até o momento do envase em recipientes aptos para estarem em contato com alimentos e que confirmam proteção contra a contaminação do produto.
 - d) A temperatura inferior ou igual a 10° C ou à temperatura ambiente, dependendo da tecnologia de produção que o creme for submetido.
 - e) A temperatura inferior ou igual a 5° C ou à temperatura ambiente, dependendo do tratamento térmico e a tecnologia de produção que o creme for submetido.
-

37. Várias medidas da ocorrência de doenças são baseadas nos conceitos de incidência e prevalência. Leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

I. No cálculo das medidas de ocorrência de doenças deve-se considerar o total de pessoas expostas, que são chamadas de população em risco, e podem ser estudadas conforme fatores demográficos, geográficos e ambientais.

II. Incidência é definida como o número de casos novos ocorridos em um certo período de tempo e em uma população específica.

III. Prevalência é o número pessoas afetadas por uma doença em uma população definida em um determinado período de tempo. Estima a probabilidade da população estar doente no período do tempo em que o estudo está sendo realizado.

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

38. De acordo com a Portaria 146 de 07/03/1996 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento “Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, de enzimas específicas, de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes”.

De acordo com esta Portaria, de que forma os queijos podem ser acondicionados?

- a) O acondicionamento dos queijos é obrigatório e dependendo da variedade de que se trata e apresentarão envases ou envoltórios bromatologicamente aptos recobrimdo a sua casca sempre aderidos à mesma.
- b) O acondicionamento dos queijos é opcional, e dependendo da variedade de que se trata, apresentarão envases ou envoltórios bromatologicamente aptos recobrimdo a sua casca, aderido ou não à mesma.
- c) O acondicionamento dos queijos é obrigatório, e dependendo da variedade de que se trata, apresentarão envases ou envoltórios bromatologicamente aptos recobrimdo a sua casca sem adesão à mesma.
- d) O acondicionamento dos queijos é opcional porém deverá ser conservado permanentemente em câmara fria com temperatura inferior ou igual a 5° C.
- e) O acondicionamento dos queijos é obrigatório e deve ocorrer em recipientes de um único uso e herméticos.

39. “É uma doença infecto contagiosa crônica que atinge várias espécies animais. Considerada uma zoonose e o agente etiológico é uma bactéria Gram negativa. Em bovinos, as fêmeas podem apresentar aborto no terço final da gestação, nascimento de bezerros fracos ou natimortos, retenção de placenta, endocardite e infertilidade. O agente etiológico estimula a produção de anticorpos, não promove lesão das células secretoras da glândula mamária e há prova para detectar anticorpos no leite”. Está descrição refere-se a qual zoonose?

- a) Tuberculose.
- b) Listeriose.
- c) Brucelose.
- d) Salmonelose.
- e) Campilobacteriose.

40. Uma das etapas da tecnologia do abate de aves é a operação de pré-resfriamento das carcaças. Imediatamente após esta etapa deverá ser realizado a fase de gotejamento, que tem como função o escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento. Ao final desta fase, a absorção da água nas carcaças de aves submetidas ao pré-resfriamento por imersão, não deverá ultrapassar qual porcentagem de seus pesos?

- a) 6%.
- b) 8%.
- c) 10%.
- d) 12%.
- e) 15%.