



Fundação de Apoio ao Desenvolvimento
da Universidade Estadual de Londrina

PREFEITURA MUNICIPAL DE CARAMBEÍ

CONCURSO PÚBLICO - EDITAL Nº 221/2023

CARGO: MÉDICO VETERINÁRIO

(NÍVEL SUPERIOR)

Língua Portuguesa: 01 a 10; Matemática: 11 a 20;

Conhecimentos Específicos: 21 a 50.

LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO ANTES DE INICIAR A PROVA

| | |
|----|--|
| 1 | Identifique-se na parte inferior da capa deste caderno de questões. |
| 2 | A prova terá duração de 4 (quatro) horas, incluindo o tempo de preenchimento do cartão-resposta. |
| 3 | Utilize caneta esferográfica azul ou preta no preenchimento do cartão-resposta. |
| 4 | O candidato só poderá retirar-se da sala após 1 (uma) hora do início das provas, seja para ir embora ou para utilizar os sanitários. |
| 5 | Este caderno de provas contém 50 (cinquenta) 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 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 |
| 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | | | | | | | | | | |

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

QUESTÕES DE 01 A 10 - LÍNGUA PORTUGUESA

Considere o discurso a seguir, proferido na Câmara dos Deputados, em homenagem póstuma ao presidente americano John Kennedy, para responder as próximas questões.

“Foi como se uma luz se tivesse apagado, de repente, no mundo. Foi como se uma noite de angústia e de soturnos incubos tivesse baixado, repentinamente, sobre a face da Terra. Foi como se um pesadelo e uma delirante alucinação tivesse, inesperadamente, dilacerado nas suas garras de loucura o coração de milhões de homens. Eram aquelas horas mansas e preguiçosas, quando a tarde escorre, plácida, para os braços do crepúsculo, velho e cansado porteiro da noite; mas aquele dia, a noite se antecipou. Ia descer primeiro sobre os corações; depois, sobre o mundo. A noite com o seu mistério, a noite com os seus fantasmas, a noite com o seu pavor, a noite com a sua mentira, a noite com as suas armadilhas sagazes e as suas emboscadas traiçoeiras, a noite com os seus laços bem urdidos e os seus venenos sutis, com os seus gritos solitários e os seus uivos lancinantes, a noite que gela o coração e acoberta o crime, a noite que atrai vítima desprevenida e empresta à morte o seu regaço de sombra para a solerte tocaia; aquele dia, a noite chegou inesperada, trazendo no seu bojo a gargalhada sinistra que, num átimo – num átimo quase eterno, num átimo que fixou o tempo e estancou o fluxo da história –, ecoou pelos quatro cantos do mundo, como que desafiando a mais tenaz capacidade de crer, zombando da mais desesperada esperança e deixando escorrer a baba envenenada do ódio inimaginável, do ódio que se julgara proscrito, para sempre, da conveniência humana. Com os olhos vendados pela súbita escuridão e velados pelas primeiras lágrimas que nenhuma força humana consegue reter, homens e mulheres de todas as raças e de todas as crenças tentaram agarrar-se a alguma coisa que lhes permitisse não crer, que desmentisse as palavras sinistras que, àquela hora, já se atropelavam nas asas das ondas velozes por sobre montanhas e mares, cidades e vales, até a última fronteira do mundo. Mas, aí de nós, a verdade temida, a verdade terrível, a verdade jamais pressentida, era, desgraçadamente, a verdade verdadeira. A milhares de quilômetros, numa cidade embandeirada em festa, entre flores e aclamações, entre os gritos dos peões na pradaria sem fim, ao cheiro acre do petróleo brotando aos borbotões do solo esturricado, alguém fechara a derradeira porta à compreensão e à fraternidade, e uma janela se abrira ao ódio assassino, covarde e desvairado. Sobre ela a morte se debruçara paciente e tranquila, fria e calculada. Como quem sabe que a presa não lhe fugirá. Como quem não tem pressa, porque conhece a sua hora. Como o caçador previdente a quem o instinto não engana e sabe que a flecha da sua aljava é ligeira, e certo seu olho experimentado. Como o encenador que prepara a tragédia para que o herói caia, entre o céu e a terra, ao som das tubas gloriosas, ao rufar de místicos tambores, ante o espanto da multidão colhida de surpresa e as vozes do coro que justifica, soturno, a catástrofe.”

(Deputado Padre Godinho, Homenagem póstuma a John Kennedy, 1963, com adaptações).

01. Em relação à interpretação do texto, pode-se afirmar que o seu autor se mostrava, perante o fato que abordava em seu discurso, predominantemente:

- a) exultante.
- b) festivo.
- c) jubiloso.
- d) perplexo.
- e) radiante.

02. Logo no início do texto, o autor repete algumas vezes a expressão “Foi como se”, com o intuito de expressar uma:

- a) anedota.
- b) comparação.
- c) discrepância.
- d) ironia.
- e) sátira.

03. No trecho “Foi como se uma luz se tivesse apagado”, a partícula “se”, em “se tivesse apagado”, pode ser classificada como:

- a) pronome indefinido.
- b) pronome apassivador.
- c) conjunção condicional.
- d) parte integrante do verbo.
- e) índice de indeterminação do sujeito.

04. Na primeira oração do trecho selecionado, a expressão “de repente” pode ser classificada como:

- a) conjunção adversativa.
- b) locução adverbial.
- c) interjeição.
- d) preposição.
- e) verbo defectivo.

05. No trecho “Foi como se uma noite de angústia e de soturnos incubos tivesse baixado, repentinamente, sobre a face da Terra”, o termo “repentinamente” poderia ser substituído, sem prejuízo ao sentido global do discurso, por:

- a) “gradualmente”.
- b) “paulatinamente”.
- c) “pouco a pouco”.
- d) “subitamente”.
- e) “vagarosamente”.

06. Em dado momento de seu discurso, o autor apresenta uma definição figurada de “crepúsculo”. Marque a alternativa que a indica.

- a) “garras de loucura”.
- b) “a noite com o seu mistério”.
- c) “velho e cansado porteiro da noite”.
- d) “noite de angústia e de soturnos incubos”.
- e) “um pesadelo e uma delirante alucinação”.

07. No trecho que se inicia com “A noite com o seu mistério...”, o autor repete várias vezes a expressão “a noite com”. Tal recurso estilístico é característico de uma figura de linguagem, a qual é denominada:

- a) anáfora.
- b) eufemismo.
- c) neologismo.
- d) paradoxo.
- e) pleonasma.

08. Em dado momento de seu discurso, o autor utiliza a expressão “desesperada esperança”. Marque a alternativa que indica a figura de linguagem contida nessa expressão.

- a) Paradoxo.
- b) Onomatopeia.
- c) Pleonasma.
- d) Neologismo.
- e) Prosopopeia.

09. No trecho “Mas, ai de nós, a verdade temida”, a expressão “ai de nós” pode ser classificada como:

- a) adjetivo simples.
- b) advérbio de modo.
- c) locução interjetiva.
- d) pronome interrogativo.
- e) substantivo composto.

10. No trecho “Como o encenador que prepara a tragédia”, o termo “tragédia” diz respeito a um:

- a) caçador previdente.
- b) ato terrorista.
- c) conflito armado.
- d) gênero teatral.
- e) crime passional.

QUESTÕES DE 11 A 20 - MATEMÁTICA

11. Adriana trabalha como diarista e cobra R\$ 180,00 pela diária inteira e R\$ 110,00 pela diária parcial. Certo mês, Adriana trabalhou 20 diárias (entre inteiras e parciais) e recebeu R\$ 3110,00. Quantas diárias parciais Adriana fez naquele mês?

- a) 7 diárias parciais.
- b) 9 diárias parciais.
- c) 11 diárias parciais.
- d) 13 diárias parciais.
- e) 15 diárias parciais.

12. Elise fez um empréstimo a juros simples de 2% a.m. de um capital de R\$ 10000,00 para pagar depois de 3 anos. Qual será o montante pago por Elise por esse empréstimo?

- a) R\$ 15200,00
- b) R\$ 16200,00
- c) R\$ 17200,00
- d) R\$ 18200,00
- e) R\$ 19200,00

13. Um festival de música terá seis apresentações, das bandas: Azarados, Bombonzinho, Capitania, Detonador, Evil e Fandangueiros. Sabe-se que:

- O show de Capitania não pode acontecer antes de Fandangueiros, nem antes de Evil.
- O show de Azarados não pode acontecer antes de Capitania.
- O show de Bombonzinho não pode acontecer antes de Azarados.
- O show de Detonador não pode acontecer depois de Evil.

Sabendo que o show de Fandangueiros será o segundo, qual show acontecerá primeiro?

- a) Azarados.
- b) Bombonzinho.
- c) Capitania.
- d) Detonador.
- e) Evil.

14. Assinale a alternativa que apresenta, CORRETAMENTE, a soma $\frac{1}{9} + 0,6$.

- a) $\frac{5}{18}$
- b) $\frac{16}{9}$
- c) $\frac{42}{18}$
- d) $\frac{55}{9}$
- e) $\frac{32}{45}$

15. Os conjuntos A e B são definidos por: $A = \{x : x \text{ é um número natural ímpar}\}$ e $B = \{x : x \text{ é um número natural par}\}$. Assinale a alternativa CORRETA.

- a) $A \cup B = \emptyset$
- b) $A - B = \emptyset$
- c) $A \cap B = \emptyset$
- d) $A \cup B = A$
- e) $A \cap B = A$

16. Em determinada cidade, a cada 8 minutos, 3 pessoas são internadas. Seguindo essa proporção, quantas pessoas são internadas nessa cidade em um dia?

- a) 530 pessoas.
- b) 540 pessoas.
- c) 550 pessoas.
- d) 560 pessoas.
- e) 570 pessoas.

17. A hipotenusa AB de um triângulo retângulo ABC mede 10 cm. Sabendo que $\widehat{\text{sen}}(\hat{A})=0,6$ e $\widehat{\text{sen}}(\hat{B})=0,8$, qual é a medida da soma dos lados desse triângulo?

- a) 21 cm
- b) 22 cm
- c) 23 cm
- d) 24 cm
- e) 25 cm

18. Assinale a alternativa que apresenta a lei de formação de uma função $f : \mathbb{R} \rightarrow \mathbb{R}$ decrescente.

- a) $f(x) = 1 - x$
- b) $f(x) = 1 + x$
- c) $f(x) = x - 1$
- d) $f(x) = x + 1$
- e) $f(x) = 1$

19. Convertendo 1 m² em cm², o resultado será:

- a) 1 cm²
- b) 10 cm²
- c) 100 cm²
- d) 1000 cm²
- e) 10000 cm²

20. Assinale a alternativa que apresenta um número igual a $\sqrt{300}$.

- a) $5\sqrt{3}$
- b) $8\sqrt{3}$
- c) $10\sqrt{3}$
- d) $12\sqrt{3}$
- e) $15\sqrt{3}$

QUESTÕES DE 21 A 50 - CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Medidas da ocorrência de doenças na epidemiologia são baseadas em conceitos fundamentais de incidência e prevalência. Leia as alternativas a seguir e assinale a CORRETA sobre o tema.

- a) Incidência indica o número de casos antigos ocorridos em um certo período de tempo em uma população específica.
- b) Prevalência define-se como o número de casos novos e velhos encontrados em uma população definida em um determinado ponto no tempo.
- c) Incidência indica o número de casos novos e antigos ocorridos em um certo período de tempo em uma população específica.
- d) Prevalência define-se como o número de casos novos encontrados em uma população indefinida em um determinado ponto no tempo.
- e) A relação entre incidência e prevalência não varia entre as doenças.

22. A brucelose é uma doença infectocontagiosa crônica que afeta várias espécies animais e é considerada uma zoonose de distribuição universal. Sobre as formas possíveis de transmissão da brucelose para o ser humano, leias as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

- I. Ingestão de alimento contaminado com o agente.
- II. Por via respiratória, com a inalação de bactérias em ambientes contaminados.
- III. Entrada do microrganismo por lesão ou solução de continuidade.
- IV. Pela inoculação vacinal acidental do patógeno presente na vacina animal.

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

23. O uso do sal no processamento industrial da carne é essencial na produção de embutidos, produtos curados, salgados e defumados. Leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

- I. O sal é considerado como aditivo conservador e tem grande importância na composição do sabor dos cárneos.
- II. Uma das funções do sal na tecnologia dos produtos cárneos é a extração das proteínas miofibrilares, que juntamente com a solubilização destas proteínas musculares contribuem para a emulsificação das gorduras e para o aumento da capacidade de retenção da água.
- III. Como contribuição negativa o sal favorece a oxidação e a rancificação das gorduras.

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

24. Um fator que deve ser considerado no cálculo das medidas de ocorrência de doenças é o total de pessoas expostas, ou seja, indivíduos que podem vir a ter a doença. De acordo com os conceitos epidemiológico, como são chamados estes indivíduos que são susceptíveis a determinadas doenças?

- a) População prevalente.
- b) População susceptível.
- c) População doente.
- d) População em risco.
- e) População incidente.

25. Leite pasteurizado tipo A é o leite fluido, produzido, beneficiado e envasado exclusivamente em Granja Leiteira, submetido a um dos processos de pasteurização previstos na legislação vigente e destinado ao consumo humano direto. No que se baseia a classificação do leite pasteurizado?

- a) No conteúdo da proteína.
- b) No conteúdo de lactose.
- c) No conteúdo da matéria gorda.
- d) No conteúdo de cálcio.
- e) Na acidez do leite cru.

26. A carne de sol, o charque e o jerked beef são os derivados cárneos dessecados e desidratados mais comuns, porém diferem nos procedimentos utilizados durante as diversas etapas de sua preparação e na sua composição química. Sobre estes produtos assinale a alternativa CORRETA.

- a) O charque não tem padrão de identidade e qualidade definido por legislação, desta forma é possível encontrar grande variação em cada etapa do seu processamento.
- b) Para produção da carne de sol utiliza-se a salga úmida (ou salmoragem) com imersão em tambores ou injeção de salmoura (sal e água) nos cortes ou pedaços, seguida de salga seca.
- c) Jerked beef é definido como o produto cárneo industrializado, obtido de carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação.
- d) O processo de produção da carne de sol obrigatoriamente utiliza sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio e como ingredientes opcionais os açúcares e aditivos intencionais.
- e) A carne de sol, o charque e o jerked beef tem a salga úmida por imersão e o uso de sais de cura como etapas comuns na tecnologia de produção.

27. O frio diminui a atividade metabólica de microrganismos, além de retardar as suas atividades enzimáticas. Na refrigeração, as temperaturas estão acima do ponto de congelamento (em média 5°C), e assim tem a função de conservar o alimento e prolongar o tempo de prateleira. Assinale a alternativa que descreve CORRETAMENTE fatores que devem ser considerados na etapa de refrigeração.

- a) Circulação do ar e umidade relativa do ar fora da câmara fria.
- b) Umidade relativa do ar fora da câmara fria e temperatura de refrigeração selecionada.
- c) Temperatura de refrigeração selecionada e circulação do ar dentro da câmara fria.
- d) Localização da câmara fria e circulação do ar fora da câmara fria
- e) Localização da câmara fria e umidade relativa do ar fora da câmara fria.

28. De acordo com o Decreto n.º 10.468 de 2020, nos estabelecimentos sob inspeção federal é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis. Leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

- I. O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento não pode ser realizado.
 - II. O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional.
 - III. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos somente a partir do transporte.
- a) Somente a afirmativa I está correta.
 - b) Somente a afirmativa II está correta.
 - c) Somente a afirmativa III está correta.
 - d) Somente as afirmativas I e III estão corretas.
 - e) Todas as afirmativas estão corretas.

29. O Capítulo I da inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados (Decretos n.º 9.013 de 2017 e n.º 10.468 de 2020 do ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) trata do abate dos animais e do abate de emergência. Baseado nestas legislações e no tema, assinale a alternativa CORRETA.

- a) É permitido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, desde que respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.
- b) É permitido o abate de 20% dos animais sem autorização do Serviço de Inspeção Federal.
- c) Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante morte, devem ser submetidos ao abate de emergência.
- d) Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas podem ser destinados ao abate normal.
- e) Após chegar à dependência de abate, os animais podem passar por um banho de aspersão para promover a limpeza e a remoção de sujidades, porém esta etapa não é obrigatória.

30. Segundo o Decreto n.º 9.013 de 29/03/2017, toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ter qual destino?

- a) Devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.
- b) Podem ser, opcionalmente, desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.
- c) Devem ser desviados para o Departamento de Emergência para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.
- d) Devem ser desviados e transportados para transformação em subprodutos em outro estabelecimento.
- e) Devem ser desviados e transportados para transformação em subprodutos no próprio estabelecimento.

31. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas (Decretos n.º 9.013 de 2017 e n.º 10.468 de 2020). Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados. De que forma estes cistos devem ser distribuídos na infecção intensa?

- a) 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 DIF (Departamento de inspeção final), mediante incisões múltiplas e profundas.
- b) Cinco 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 três 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 DIF (Departamento de inspeção final), mediante incisões múltiplas e profundas.
- c) 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 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 DIF mediante incisões múltiplas e profundas.
- d) Um 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 sete 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 DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.
- e) Oito ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado).

32. A temperatura de conservação do leite pasteurizado é um ponto importante na garantia da qualidade e no tempo de prateleira deste alimento. De acordo com as Instruções Normativas n.º 76 de 26/11/2018 e n.º 55 de 30/09/2020, os leites pasteurizados devem ser estocados em câmara frigorífica e entregues ao consumo em qual temperatura máxima, respectivamente?

- a) 4,0 °C e 7,0 °C.
- b) 5,0 °C e 6,0 °C.
- c) 5,0 °C e 8,0 °C.
- d) 4,0 °C e 8,0 °C.
- e) 5,0 °C e 7,0 °C.

33. Os Decretos n.º 9.013 (2017) e n.º 10.468 (2020) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento determinam que estabelecimentos de ovos são classificados em granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados. Sobre estes locais, assinale a alternativa CORRETA.

- a) A unidade de beneficiamento é destinada à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
- b) Não é permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- c) Granja avícola de ovos e derivados é o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.
- d) É obrigatória a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.
- e) Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

34. A bebida láctea é um alimento que gera dúvidas ao consumidor quanto a sua composição, e muitas vezes é confundida com o iogurte. De acordo com a Instrução normativa n.º 16 de 2005, bebida láctea é definida como: “produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produtos ou substâncias alimentícias, gordura vegetal, leites fermentados, fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos”. A base láctea deve representar quanto do total de ingredientes do produto?

- a) Ao menos 25% do total de ingredientes do produto. d) Ao menos 51% do total de ingredientes do produto.
b) Ao menos 30% do total de ingredientes do produto. e) Não há limite de base láctea no total de ingredientes
c) Ao menos 40% do total de ingredientes do produto. do produto.

35. A pasteurização tem como objetivo eliminar microrganismos patogênicos não esporulados e reduzir a microbiota de deteriorantes, e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) estabelece legalmente os processos tecnológicos que podem ser aplicados. Leia as afirmativas a seguir e, baseado na legislação brasileira (MAPA), assinale a alternativa CORRETA sobre a pasteurização.

I. HTST (High Temperature, Short Time) ou pasteurização rápida os produtos são submetidos a 72 a 75°C por 15 a 20 segundos.

II. LTL (Low Temperature, Long time) (pasteurização lenta) utiliza a temperatura de 63 a 65°C por 30 minutos.

III. UHT (Ultra High Temperature), também chamada de pasteurização rápida, utiliza temperaturas de 90 a 100°C por 2 a 4 segundos.

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

36. De acordo com a Instrução Normativa n.º 76 de 26/11/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos na legislação vigente, envasado automaticamente em circuito fechado e destinado a consumo humano direto. Qual é a análise microbiológica que deve ser realizada para que o leite pasteurizado atenda o critério microbiológico determinado pela legislação?

- a) Contagem de coliformes totais (UFC/ml).
b) Contagem de coliformes totais e termotolerantes (UFC/ml).
c) Pesquisa de Salmonella spp. (presença/ausência).
d) Contagem de Enterobacteriaceae (UFC/ml).
e) Pesquisa de Escherichia coli (presença/ausência).

37. Um alimento desidratado, como por exemplo o leite em pó, passa por processo tecnológico de secagem pelo calor em condições de temperatura, umidade e corrente de ar controladas. Sobre os processos tecnológicos de desidratação e as legislações pertinentes, assinale a alternativa CORRETA.

- a) Na secagem, o alimento perde naturalmente parte do teor de água porém não afeta a concentração dos nutrientes por unidade de peso.
b) O processo de secagem prolonga o tempo de prateleira do alimento, conferindo melhor conservação do produto por meio do aumento do pH, o que inibe o crescimento microbiano e a atividade enzimática.
c) De acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade (Instrução Normativa n. 53 de 2018) o leite em pó deverá ser denominado, de acordo com teor de gordura correspondente, em "leite em pó integral" e "leite em pó desnatado".
d) O leite em pó, de acordo com o seu teor de gordura, pode ser classificado em instantâneo ou não.
e) O uso de antioxidantes com o objetivo de preservar os lipídeos é eficiente em alimentos desidratados.

38. De acordo com a Instrução Normativa n.º 55 de 2020 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até _____ °C, quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de _____ UFC/mL anteriormente ao beneficiamento. Assinale a alternativa que preenche CORRETAMENTE as lacunas do texto.

- a) 4 °C; 500.000 d) 4 °C; 300.000
b) 5 °C; 500.000 e) 9 °C; 500.000
c) 7 °C; 300.000

39. De acordo com o Decreto n.º 9.013 de 29/03/2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a descrição a seguir refere-se ao qual estabelecimento de leite e derivados?

“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”

- a) Granja leiteira.
- b) Posto de refrigeração.
- c) Usina de beneficiamento.
- d) Unidade de beneficiamento de leite e derivados.
- e) Fábrica de laticínios.

40. As análises microbiológicas fazem parte do controle de qualidade dos produtos de origem animal e para garantia e segurança destas análises a etapa de coleta das amostras deve seguir algumas normativas. Leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

I. Para cumprimento dos programas oficiais, em geral, devem ser coletadas amostras indicativas (n=1; uma unidade amostral).

II. Quando houver necessidade de coleta de amostras representativas, deve ser respeitado o número de unidades amostrais proposto no plano de amostragem disposto no regulamento do produto, por exemplo n=5 ou n=10.

III. Não deverão ser coletadas amostras de contraprova para a realização de análises microbiológicas.

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

41. Pescado congelado deve ser submetido ao congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima (Decreto n.º 9.013 de 2017, 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) -10°C.
- d) -18°C.
- e) -80°C.

42. De acordo com o Art. 472 do Decreto n.º 9.013 de 2017 “as amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto”. Sobre os procedimentos de coleta de amostras assinale a alternativa CORRETA.

a) Devem ser tomadas providências para garantir a aleatoriedade dos lotes para definição do lote a ser amostrado. No caso de investigações ou ações decorrentes de problemas com lotes específicos, os lotes envolvidos devem ser selecionados para amostragem.

b) O produto obrigatoriamente deve ser coletado em sua embalagem original, não permitindo a realização do fracionamento.

c) As amostras oficiais de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção. Os frascos de coleta devem ter capacidade de no mínimo 100ml sendo necessário que estejam preenchidos com no máximo 1/3 de seu volume

d) Quando o produto não estiver regulamentado, deverá ser coletada uma amostra de no mínimo 100g, 100ml ou conforme o Manual de Procedimentos para Laboratórios do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

e) Quando a unidade amostral for composta por mais de uma embalagem do produto devido ao volume da embalagem frente ao volume mínimo necessário para realização da análise, as unidades que compõem cada amostra podem ser de lotes diferentes e ser acondicionadas em diferentes saco lacre ou saco.

43. De acordo com o Manual de coleta de amostras de produtos de origem animal do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a coleta de amostras para análises deve garantir a manutenção da integridade física e conferir conservação adequada ao produto. Para realização do Dripping Test ou Teste de Gotejamento em carcaças de aves, qual deve ser o número de amostras coletadas?

- a) As amostras devem ser coletadas em triplicata e cada uma das amostras deve ser composta de 6 carcaças de aves congeladas em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.
- b) As amostras devem ser coletadas em duplicata e cada uma das amostras deve ser composta de 3 carcaças de aves congeladas em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.
- c) As amostras devem ser coletadas em triplicata e cada uma das amostras deve ser composta de 6 carcaças de aves resfriadas em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.
- d) As amostras devem ser coletadas em triplicata e cada uma das amostras deve ser composta de 6 carcaças de aves congeladas em sua embalagem original, com 500 g cada.
- e) As amostras devem ser coletadas em triplicata e cada uma das amostras deve ser composta de 6 diferentes cortes de aves de aves congeladas em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.

44. O leite UHT ou UAT (Ultra-Alta Temperatura) é o tipo de leite fluido mais consumido no Brasil. Entende-se por leite UHT o leite homogeneizado que foi submetido ao aquecimento mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. De acordo com o Regulamento técnico de identidade e qualidade do leite UHT (Portaria n. 370 de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), qual o binômio tempo e temperatura que deve ser aplicado no tratamento térmico do leite UHT?

- a) 2 a 4 minutos a uma temperatura entre 130°C e 150°C.
- b) 15 a 20 segundos a uma temperatura entre 72°C e 75°C.
- c) 30 minutos a uma temperatura entre 62°C e 65°C.
- d) 1 a 2 minutos a uma temperatura entre 130°C e 150°C.
- e) 2 a 4 segundos a uma temperatura entre 130°C e 150°C.

45. “Produto em pó resultante da mistura do leite e produto (s) ou substância(s) alimentícia(s) láctea(s) ou não láctea(s), ou ambas, adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s) láctea(s) ou não láctea(s) ou ambas permitida(s), apta(s) para alimentação humana, mediante processo tecnologicamente adequado. Os ingredientes lácteos devem representar no mínimo 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes (obrigatórios ou matéria-prima) do produto”. Esta definição, de acordo com a Instrução Normativa n.º 28 de 12/06/2007 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, descreve qual produto?

- a) Leite em pó.
- b) Composto lácteo.
- c) Doce de leite.
- d) Leite UHT.
- e) Fórmula infantil.

46. De acordo com o Regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados (Instrução normativa n.º 46 de 2007) “entende-se por Leites Fermentados os produtos adicionados ou não de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microrganismos específicos.” Sobre o tema assinale a alternativa CORRETA.

- a) Os microrganismos específicos descritos na definição de leites fermentados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.
- b) Entende-se por kefir o produto cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.
- c) Entende-se por logurte o produto cuja fermentação se realiza exclusivamente com cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.
- d) O Kumys é leite fermentado cuja fermentação se realiza por cultivos individuais ou mistos de bactérias mesofílicas produtoras de ácido láctico.
- e) A coalhada é classificada como um leite fermentado, cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*.

47. A manteiga é um produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção do creme pasteurizado. Após formados os grãos de manteiga, é necessário separar a fase aquosa resultante, chamada de leiteinho. Para eliminar todo o leiteinho aderido aos grãos de manteiga utiliza-se a lavagem com água potável e refrigerada. Qual a importância da etapa de lavagem na produção da manteiga?

- a) A lavagem elimina os restos de lactose, que pode favorecer a multiplicação microbiana, e o ácido láctico e substâncias aromáticas que podem causar mudanças de sabor na manteiga.
- b) A lavagem contribui para adesão do sal na manteiga.
- c) A água facilita a soldagem dos grãos e formação de uma massa homogênea.
- d) A lavagem elimina os restos de gordura que pode favorecer a multiplicação microbiana.
- e) A lavagem favorece a última etapa de produção da manteiga, que é maturação, contribuindo para produção de compostos aromáticos.

48. Segundo o Decreto n.º 9.013 de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, as lesões de tuberculose consideradas generalizadas devem ser removidas e condenadas as áreas atingidas, porém em alguns casos as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor. Quando este tratamento térmico é permitido?

- a) Os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão; Os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; Existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.
- b) Os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão; Os linfonodos do pulmão apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas.
- c) Os órgãos apresentem lesões miliares extensas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão; Existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à diferentes cavidades.
- d) Os órgãos apresentem lesões caseosas extensas, porém limitadas a linfonodos do mesmo órgão; Os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; Existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à diferentes cavidades.
- e) Os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão; Os linfonodos do pescoço apresentem lesões caseosas generalizadas; Existam lesões apenas em linfonodos ou em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

49. Na inspeção *pos mortem*, as carcaças de aves ou os órgãos podem apresentar evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial. Nestes casos quando as carcaças e os órgãos devem ser condenados?

- a) Quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça.
- b) Quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico.
- c) Quando as lesões forem restritas ou houver evidência de caráter sistêmico,
- d) Quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou houver evidência de caráter sistêmico,
- e) Quando as lesões estiverem restritas a asas e coxas.

50. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. Considerando a Inspeção Industrial e Sanitária de leite e derivados descrita no Decreto n.º 9.013 de 29/03/2017, leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA sobre o tema.

- I. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
- II. É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.
- III. Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
- IV. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

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