



Fundação de Apoio ao Desenvolvimento
da Universidade Estadual de Londrina

PREFEITURA MUNICIPAL DE CÂNDIDO DE ABREU

CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2023 - EDITAL Nº 001/2023

CARGO:

MÉDICO VETERINÁRIO

(NÍVEL SUPERIOR)

Língua Portuguesa: 01 a 05; Raciocínio Lógico: 06 a 10;

Conhecimentos Específicos: 11 a 30.

LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO ANTES DE INICIAR A PROVA

1	Identifique-se na parte inferior da capa deste caderno de questões.
2	A prova terá duração de 4 (quatro) horas, incluindo o tempo de preenchimento do cartão-resposta.
3	Utilize caneta esferográfica azul ou preta no preenchimento do cartão-resposta.
4	O candidato só poderá retirar-se da sala após 1 (uma) hora do início das provas, tanto para ir embora quanto para utilizar os sanitários.
5	Este caderno de provas contém 30 (trinta) questões de múltipla escolha (a, b, c, d).
6	Cada questão de múltipla escolha apresenta uma única resposta correta.
7	Verifique se o caderno está completo e sem imperfeições gráficas. Se houver algum problema, comunique imediatamente ao fiscal.
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 de sala.
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 da prova.
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 o 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

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

QUESTÕES DE 01 A 05 – LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto a seguir para responder às questões de 1 a 5.

Entre as décadas de 1920 e 30, artistas, intelectuais e literatos se uniram para criar uma identidade regional que incentivasse o sentimento de pertencimento, o que era ser um paranaense e quais eram os elementos do estado. Com um olhar voltado mais para a natureza surgiram os símbolos paranistas, que permanecem em nosso imaginário e cotidiano: a araucária e o pinhão, principalmente, mas a gralha-azul e a erva-mate também são alguns exemplos. Essa criação de tradições regionais e até representações políticas não foi algo exclusivo do Paraná. Após o surgimento da República, em 1889, existia todo um movimento no país em busca de uma linguagem que definisse o que era ser brasileiro. Aqui, no Paraná, o que ajudou a favorecer foi o ciclo econômico provocado pela erva-mate, um terreno fértil para modernização de Curitiba e um cenário para uma efervescência cultural. O termo “Paranismo” surgiu em 1927, em um manifesto publicado pelo político, historiador e jornalista Romário Martins, um dos líderes do Paranismo, pelo qual procurou definir o que era o movimento paranista. No entanto, o termo “paranista” foi criado bem antes, em 1906, pelo poeta Domingos Nascimento, que em uma viagem ao norte do estado teria chamado os paulistas que viviam lá de “paranistas”, já que não eram paranaenses. A denominação acabou sendo adquirida pelo movimento já que conseguia traduzir essa sensação de pertencimento a todos que viviam no estado, mas não tinha nascido aqui – ainda mais em uma época de intensa imigração, principalmente de europeus.

(Texto adaptado. Camile Triska. Curitiba de graça. 22/01/2021. Disponível em: <https://curitibadegraca.com.br/curitiba-e-arte-o-que-foi-o-movimento-paranista/>)

01. De acordo com as informações do texto, assinale a alternativa CORRETA.

- a) O termo “paranista” não faz distinção entre os que nasceram no Paraná e aqueles que migraram para o estado.
- b) O termo “paranista” era empregado como referência às pessoas que moravam no norte do estado.
- c) O movimento de busca de identidade nacional teve início no Paraná.
- d) Somente intelectuais da época poderiam fazer parte do Paranismo.

02. Analise as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

I – Os elementos que simbolizam o Paraná são apenas o pinhão, a araucária, a gralha-azul e a erva-mate.

II – A modernização e o crescimento econômico contribuíram para o desenvolvimento cultural.

III – O termo “paranista” foi divulgado pela primeira vez no manifesto do movimento Paranismo.

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

03. “Com um olhar voltado mais para a natureza surgiram os símbolos paranistas, QUE permanecem em nosso imaginário e cotidiano.”

Qual é a função do termo destacado no período acima?

- a) Apenas conectar as duas orações, não tem um significado específico.
- b) Retomar a palavra “os símbolos” e pode ser substituído por “os quais”.
- c) Retomar a palavra “natureza” e pode ser substituído por “a qual”.
- d) Retomar a palavra “paranistas” e pode ser substituído por “as quais”.

04. Os afixos são acrescentados a algumas palavras para indicar seu sentido. Assinale a alternativa em que o sufixo atribui o mesmo sentido do aplicado na palavra “Paranismo”.

- a) Daltonismo.
- b) Extrativismo.
- c) Modernismo.
- d) Neologismo.

05. Assinale a alternativa cujas palavras completam as lacunas sem prejudicar as regras de crase.

Perante ____ mudanças da época, um grupo de intelectuais apresentou ____ sociedade paranaense uma proposta sobre ____ criação de uma identidade regional.

- a) as – à – a.
- b) às – a – à.
- c) às – à – à.
- d) as – a – a.

QUESTÕES DE 06 A 10 – RACIOCÍNIO LÓGICO

06. Sejam p e q proposições, tais que p : “meu carro é preto” e q : “tenho carteira de habilitação”. Assinale a alternativa que apresenta, CORRETAMENTE, a expressão equivalente a $p \wedge \neg q$.

- a) Meu carro é preto ou tenho carteira de habilitação.
- b) Meu carro não é preto e tenho carteira de habilitação.
- c) Meu carro é preto e não tenho carteira de habilitação.
- d) Meu carro é preto ou não tenho carteira de habilitação.

07. Assinale a alternativa CORRETA em relação à proposição $(\neg p \vee \neg q) \leftrightarrow (q \wedge p)$.

- a) A proposição é uma tautologia.
- b) A proposição é uma contradição.
- c) A proposição é uma contingência.
- d) A proposição é simples.

08. Sabendo que $\text{sen}(\alpha) = \frac{5}{13}$, qual é o valor de $\text{cos}(\alpha)$?

- a) $\frac{12}{13}$
- b) $\frac{8}{13}$
- c) $\frac{5}{13}$
- d) $\frac{1}{13}$

09. Sabe-se que “Marília é idosa e gosta de frutas secas”. Assinale a alternativa que apresenta a negação dessa proposição.

- a) Marília não é idosa e não gosta de frutas secas.
- b) Marília não é idosa ou não gosta de frutas secas.
- c) Marília não é idosa e gosta de frutas secas.
- d) Marília não é idosa ou gosta de frutas secas.

10. Se $A = \{2, 4, 6, 8, 10\}$, assinale a alternativa que contém uma proposição verdadeira.

- a) $\forall x \in A, x > 2$.
- b) $\exists x \in A, x < 2$.
- c) $\exists x \in A, x > 2$.
- d) $\forall x \in A, x < 2$.

QUESTÕES DE 11 A 30 – CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. De acordo com o Art. 7º da Lei Orgânica do Município de Cândido de Abreu, analise as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

Ao Município, compete prover tudo quanto diga respeito ao seu peculiar interesse e ao bem-estar de sua população, cabendo-lhe, privativamente, entre outras, as seguintes atribuições.

I – Elaborar sua Lei de Diretrizes Orçamentárias, sua Lei Orçamentária Anual e seu Plano Plurianual de investimentos.

II – Dispor sobre o comércio ambulante.

III – Promover programas de construção de moradias e melhoria das condições habitacionais e de saneamento básico.

IV – Registrar, acompanhar e fiscalizar as concessões de direitos de pesquisa e exploração de recursos hídricos e minerais em seus territórios.

V – Estabelecer e implantar política de educação e desenvolvimento sustentável visando evitar o êxodo rural.

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

12. De acordo com o Art. 82 da Lei Orgânica do Município de Cândido de Abreu, analise as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

Ao Prefeito, compete:

I – prestar à Câmara Municipal, dentro de trinta dias, as informações solicitadas;

II – desapropriar bens imóveis na forma da lei;

III – instituir servidões administrativas;

IV – abrir créditos extraordinários nos casos de calamidade pública, comunicando o fato ao Governo Estadual;

V – denominar próprios os logradouros públicos, respeitada a competência comum da Câmara.

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

b) Apenas as afirmativas I, II e IV estão corretas.

c) Apenas as afirmativas II, III e V estão corretas.

d) Apenas as afirmativas III, IV e V estão corretas.

13. Conforme o Art. 57, em seu parágrafo primeiro, da Lei Orgânica do Município de Cândido de Abreu, assinale a alternativa que preenche CORRETAMENTE a lacuna da afirmação a seguir.

Se o Prefeito julgar a matéria “regime de urgência urgentíssima”, solicitará que a apreciação do projeto de lei seja feita em _____ dias.

a) 10 (dez).

c) 30 (trinta).

b) 15 (quinze).

d) 45 (quarenta e cinco).

14. Com base no parágrafo primeiro do Art. 28 da Lei Orgânica do Município de Cândido de Abreu, assinale a alternativa que completa de forma CORRETA a lacuna da seguinte afirmação.

As Sessões Extraordinárias serão convocadas com uma antecedência mínima de _____ horas e nelas não se tratará de matéria estranha à que motivou a sua convocação.

a) 12 (doze).

c) 48 (quarenta e oito).

b) 24 (vinte e quatro).

d) 72 (setenta e duas).

15. Segundo o Art. 93 da Lei Orgânica do Município de Cândido de Abreu, analise as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

São partes legítimas para propor uma ação direta de inconstitucionalidade de lei ou ato normativo municipal, em face da Constituição Estadual:

I – o Prefeito e a mesa da Câmara Municipal;

II – os partidos políticos com representação na Assembleia Legislativa Estadual ou na Câmara Municipal;

III – as federações sindicais e as entidades de classe de âmbito estadual;

IV – o Deputado Federal.

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

b) Apenas as afirmativas I, II e IV estão corretas.

c) Apenas as afirmativas II, III e IV estão corretas.

d) Todas as afirmativas estão corretas.

16. O conceito de “One Health”, traduzido como Saúde Única, remete a estratégias interdisciplinares e integrativas de promoção à saúde. A conceito Saúde Única define políticas, legislação, pesquisa e implementação de programas, em que setores se comunicam e trabalham em conjunto nas ações para a diminuição de riscos e a manutenção da saúde. Neste conceito há integração e indissociabilidade de três conceitos. Quais são?

a) Saúde humana, saúde animal e saúde ambiental.

b) Saúde mental, saúde animal e saúde ambiental.

c) Saúde humana, saúde mental e saúde ambiental.

d) Saúde humana, saúde animal e saúde pública.

17. A prevenção de doenças, foco de inúmeros profissionais da saúde, é dividida em quatro níveis, os quais correspondem a diferentes fases no desenvolvimento de uma doença. Cada um desses níveis aponta fatores ou condições que têm um conhecido papel na causalidade das doenças. Assinale a alternativa a seguir que cita os quatro níveis CORRETOS de prevenção de doenças.

a) Prevenção primária, secundária, terciária e quaternária.

b) Prevenção de causalidade, primária, secundária e terciária.

c) Prevenção potencial, primária, secundária e terciária.

d) Prevenção primordial, primária, secundária e terciária.

18. O sistema de abastecimento de água de um local pode ser projetado para atender diferentes populações, variando nas características e no porte de suas instalações. Esse sistema se caracteriza por retirada da água da natureza, adequação de sua qualidade e fornecimento à população em quantidade compatível com suas necessidades. Com base nesse tema, leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

I – Sob o aspecto econômico, o abastecimento de água visa: aumentar a vida média pela redução da mortalidade; aumentar a vida produtiva do indivíduo com aumento da vida média ou com redução do tempo perdido com doença; facilitar a instalação de indústrias, inclusive a de turismo.

II – A água pode afetar a saúde dos seres humanos de várias maneiras, por exemplo, na ingestão direta, na preparação de alimentos, na higiene pessoal, na agricultura, na higiene do ambiente, nos processos industriais ou nas atividades de lazer.

III – Os riscos para a saúde relacionados à água podem ser divididos em duas categorias: riscos relacionados à ingestão de água contaminada por agentes biológicos (bactérias, vírus e parasitas) e riscos derivados de poluentes químicos e radioativos.

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

19. A epidemia é definida como a ocorrência em uma região ou comunidade de um número de casos em excesso, em relação ao que normalmente seria esperado. Sobre o tema, assinale a alternativa CORRETA.

a) Ao se descrever uma epidemia, deve ser especificado o período, a região geográfica e outras particularidades da população em que os casos ocorreram.

b) O número de casos necessários para definir uma epidemia varia com o tipo e a suscetibilidade da população exposta e também com o momento e o local da ocorrência da doença. O agente e o tamanho da população não definem uma epidemia.

c) A identificação de uma epidemia independe da frequência usual da doença na região, porém depende do mesmo grupo populacional e da mesma estação do ano.

d) Um pequeno número de casos de uma doença que não tinha ocorrido previamente na região não pode ser considerado o suficiente para constituir a ocorrência de uma epidemia.

20. De acordo com a Instrução Normativa (IN) nº 76, de 2018, e a IN nº 55, de 2020, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob serviço de inspeção oficial. Na refrigeração do leite e no seu transporte até o estabelecimento, devem ser observados os seguintes limites máximos de temperatura.

I – Recebimento do leite no estabelecimento: 7,0° C, admitindo-se, excepcionalmente, o recebimento até 11,0° C.

II – Conservação e expedição do leite no posto de refrigeração: 4,0° C.

III – Conservação do leite na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 5,0° C.

IV – A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C, quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL anteriormente ao beneficiamento.

Conforme o exposto nas afirmativas acima, assinale a alternativa CORRETA.

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

21. A Instrução Normativa nº 77, de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), permite o uso de tanques comunitários para refrigeração do leite. Após cada ordenha, o leite deve ser imediatamente transportado do local de produção para o tanque de uso comunitário, em latões com identificação do produtor, sendo proibido o recebimento de leite previamente refrigerado. O titular e o responsável pela recepção do leite devem fazer a seleção dos leites pelo teste do Álcool/Alizarol de cada latão. Qual é a concentração mínima que deve ter o Álcool/Alizarol no momento do recebimento do leite?

- a) 62% v/v
- b) 72% v/v
- c) 78% v/v
- d) 82% v/v

22. De acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru Refrigerado (IN nº 76 de 2018), o leite cru refrigerado deve atender aos seguintes parâmetros físico-químicos.

a) Teor mínimo de gordura, proteína e lactose anidra de 3,0g/100g; teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g; teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g; acidez titulável entre 0,14 e 0,18 g de ácido láctico/100 mL; estabilidade ao alizarol 72% v/v; densidade relativa a 15° C entre 1,028 e 1,034; índice crioscópico entre -0,530° H e -0,555° H.

b) Teor mínimo de gordura de 3,0g/100g; teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g; teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g; teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g, teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g, acidez titulável entre 0,12 e 0,20 g de ácido láctico/100 mL; estabilidade ao alizarol 82% v/v; densidade relativa a 15° C entre 1,028 e 1,034; índice crioscópico entre -0,530° H e -0,555° H.

c) Teor mínimo de gordura, proteína e lactose anidra de 3,0g/100g; teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g; teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g; acidez titulável entre 0,14 e 0,18 g de ácido láctico/100 mL; estabilidade ao alizarol 72% v/v; densidade relativa a 15° C entre 1,028 e 1,034; índice crioscópico entre -0,520° H e -0,560° H.

d) Teor mínimo de gordura de 3,0g/100g, teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g, teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g, teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g, teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g, acidez titulável entre 0,14 e 0,18 g de ácido láctico/100 mL; estabilidade ao alizarol 72% v/v; densidade relativa a 15° C entre 1,028 e 1,034; índice crioscópico entre -0,530° H e -0,555° H.

23. Os procedimentos de controle da *Listeria monocytogenes* em produtos de origem animal prontos para o consumo tem como objetivo monitorar e assegurar a inocuidade desses produtos. Segundo a Instrução Normativa nº 9, de 2009, do Mapa, quais devem ser as características físico-químicas dos produtos onde o monitoramento da *Listeria monocytogenes* é obrigatório?

a) pH > 6 ou Atividade de Água > 0.72 ou concentração de cloreto de sódio < 10%, respeitadas as características de seus processos de produção.

b) pH > 4.4 ou Atividade de Água > 0.92 ou concentração de cloreto de sódio < 5%, respeitadas as características de seus processos de produção.

c) pH > 4.4 ou Atividade de Água > 0.92 ou concentração de cloreto de sódio < 10%, respeitadas as características de seus processos de produção.

d) acidez titulável > 0,14 g de ácido láctico/mL ou Atividade de Água > 0.92 ou concentração de cloreto de sódio < 10%, respeitadas as características de seus processos de produção.

24. Na inspeção de aves, a etapa de gotejamento é destinada ao escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento. Ao final dessa fase, a absorção da água nas carcaças de aves submetidas ao pré-resfriamento por imersão não deverá ultrapassar qual porcentagem de seus pesos?

a) Não deverá ultrapassar 2% de seus pesos.

b) Não deverá ultrapassar 5% de seus pesos.

c) Não deverá ultrapassar 8% de seus pesos.

d) Não deverá ultrapassar 10% de seus pesos.

25. Na indústria de produtos de origem animal, as análises de autocontrole são efetuadas pelos estabelecimentos para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos. Com relação a esse assunto, o que é a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)?

a) É uma análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa) ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

b) São as condições e os procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal.

c) É o procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos.

d) É o sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal.

26. A capacidade de sobrevivência e a multiplicação dos microrganismos em um alimento estão relacionadas às características próprias dos alimentos (fatores intrínsecos) e aos fatores ambientais do lugar onde os alimentos se encontram (fatores extrínsecos). Qual alternativa a seguir descreve apenas fatores intrínsecos associados ao crescimento microbiano?

- a) Atividade de água, pH, potencial de óxido-redução, composição química e presença de fatores antimicrobianos naturais.
- b) Umidade, temperatura e composição química da atmosfera que envolve o alimento.
- c) Atividade de água, pH, umidade e temperatura.
- d) Interação entre os microrganismos presentes no alimento, atividade de água, umidade e temperatura.

27. O controle da umidade dos alimentos pode ser feito por alguns processos tecnológicos. A _____ controla os microrganismos pela remoção da umidade, prevenindo alterações físicas e químicas. A _____ aumenta a pressão osmótica, promove a desidratação do protoplasma e leva à ruptura da membrana plasmática dos microrganismos. A _____ baseia-se na aplicação de fumaça aos alimentos com o objetivo de gerar características sensoriais, secagem e produção de compostos bactericidas/bacteriostáticos, que, junto ao calor, atuam como conservante.

Assinale a alternativa que preenche CORRETAMENTE as lacunas acima.

- a) desidratação – salga – defumação.
- b) salga – desidratação – defumação.
- c) pasteurização – salga – desidratação.
- d) pasteurização – desidratação – salga.

28. Os microrganismos indicadores de qualidade de um alimento podem apontar para a ocorrência de contaminação de origem fecal, provável presença de patógeno, deterioração potencial e condições sanitárias inadequadas de processamento, produção ou armazenamento. Qual alternativa a seguir contém somente microrganismos indicadores de contaminação fecal e da qualidade higiênico-sanitária do alimento?

- a) Coliformes totais, Coliformes termotolerantes e *E. coli*.
- b) Aeróbios Mesófilos, Psicrótrópicos e Termófilos.
- c) Bolores e leveduras, estafilococos e aeróbios mesófilos.
- d) *Listeria*, *E. coli* e termodúricos.

29. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados em: I – de carnes e derivados; II – de pescado e derivados; III – de ovos e derivados; IV – de leite e derivados; V – de produtos de abelhas e derivados; VI – de armazenagem. Baseado no Decreto nº 9.013, de 2017, atualizado pelo Decreto nº 10.468, de 2020, do MAPA, assinale a alternativa CORRETA sobre esse assunto.

- a) Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em abatedouro frigorífico, açougue e unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.
- b) Os estabelecimentos de ovos são classificados em granja avícola, fábrica de ovos e unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- c) Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em granja leiteira, usina de beneficiamento, posto de refrigeração, unidade de beneficiamento de leite e derivados, fábrica de laticínios e queijaria.
- d) Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em barco-fábrica, abatedouro frigorífico de pescado, unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado e estação depuradora de moluscos bivalves.

30. O tratamento térmico aplicado na indústria de alimentos, processo tecnológico que visa aumentar o tempo de prateleira dos alimentos e garantir a segurança alimentar, pode promover modificações indesejáveis, por exemplo, a cor pode sofrer alterações pelo aparecimento de substâncias coloridas, como nas reações de caramelização e reação de Maillard. Assinale a alternativa que contém um exemplo de alimento que passa por esse tipo de alteração.

- a) Doce de leite.
- b) Salsicha.
- c) Logurte.
- d) Charque.