



CONCURSO PÚBLICO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAL - SEMAG



Universidade
Estadual do Piauí

PROVA ESCRITA OBJETIVA - TIPO 07

CARGO: FISCAL DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DATA: 24/02/2019 – HORÁRIO: 8h30min às 12h30min (horário do Piauí)

LEIA AS INSTRUÇÕES:

01. Você deve receber do fiscal o material abaixo:
 - a) Este caderno (TIPO 07) com 50 questões objetivas sem falha ou repetição.
 - b) Um CARTÃO-RESPOSTA destinado às respostas objetivas da prova. *Verifique se o tipo de caderno (TIPO 07) é o mesmo que consta no seu Cartão-Resposta.*

OBS: Para realizar sua prova, use apenas o material mencionado acima e, em hipótese alguma, papéis para rascunhos.
02. Verifique se este material está completo e se seus dados pessoais conferem com aqueles constantes do CARTÃO-RESPOSTA.
03. Após a conferência, você deverá assinar seu nome completo no espaço próprio do CARTÃO-RESPOSTA, utilizando caneta esferográfica com tinta de cor azul ou preta.
04. Escreva o seu nome nos espaços indicados na capa deste CADERNO DE QUESTÕES, observando as condições para tal (assinatura e letra de forma), bem como o preenchimento do campo reservado à informação de seu número de inscrição.
05. No CARTÃO-RESPOSTA, a marcação das letras correspondentes às respostas de sua opção, deve ser feita com o preenchimento de todo o espaço do campo reservado para tal fim.
06. Tenha muito cuidado com o CARTÃO-RESPOSTA para não dobrar, amassar ou manchar, pois este é personalizado e em hipótese alguma poderá ser substituído.
07. Para cada uma das questões são apresentadas cinco alternativas classificadas com as letras (A), (B), (C), (D) e (E); assinale apenas uma alternativa para cada questão, pois somente uma responde adequadamente ao quesito proposto. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, **mesmo que uma das respostas esteja correta**; também serão nulas as marcações rasuradas.
08. As questões são identificadas pelo número que fica à esquerda de seu enunciado.
09. Os fiscais não estão autorizados a emitir opinião nem a prestar esclarecimentos sobre o conteúdo das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir a este respeito.
10. Reserve os 30(trinta) minutos finais para marcar seu CARTÃO-RESPOSTA. Os rascunhos e as marcações assinaladas no CADERNO DE QUESTÕES não serão levados em conta.
11. Quando terminar sua Prova, antes de sair da sala, assine a LISTA DE FREQUÊNCIA, entregue ao Fiscal o CADERNO DE QUESTÕES, o CADERNO DE REDAÇÃO e o CARTÃO-RESPOSTA, que deverão conter sua assinatura e impressão digital.
12. O tempo de duração para esta prova é de **4 horas**.
13. Por motivos de segurança, você somente poderá ausentar-se da sala de prova depois de **3h30min** do início de sua prova.
14. O rascunho ao lado não tem validade definitiva como marcação do Cartão-Resposta, destina-se apenas à conferência do gabarito por parte do candidato.

Nº DE INSCRIÇÃO

--	--	--	--	--	--

Assinatura

Nome do Candidato (letra de forma)

RASCUNHO

01		26	
02		27	
03		28	
04		29	
05		30	
06		31	
07		32	
08		33	
09		34	
10		35	
11		36	
12		37	
13		38	
14		39	
15		40	
16		41	
17		42	
18		43	
19		44	
20		45	
21		46	
22		47	
23		48	
24		49	
25		50	

N ° D E I N S C R I Ç Ã O

--	--	--	--	--	--	--

FAMÍLIA É TUDO QUE TEMOS

Afinal, é o grupo do qual participamos a vida toda

(...)

E, por falar em família, hoje quase todo mundo acredita que entende desse núcleo e que pode analisá-lo. (...) Há quem acredite que a família está ameaçada de ser destruída ou que já se encontra em estado de falência. Os motivos seriam os mais diversos. O aumento do número de divórcios costuma ser muito citado. Ou a presença da mulher no mercado de trabalho, entre tantas outras causas já apontadas.

Ocorre que, ao mesmo tempo em que os divórcios crescem, há também recasamentos, e as mulheres que muito precisam ou querem se dedicar ao trabalho remunerado vivem se martirizando pela culpa de estar longe da família por tanto tempo. Isso significa que pertencer a uma família, com todos os bônus e ônus impostos, é essencial.

(...)

Não há dúvida de que algumas famílias, ou integrantes delas, recusam a convivência com o grupo, afastam-se para sempre, buscam apagar da memória a existência desse laço primordial. Mesmo essas pessoas procuram formar sua família fora dos laços tradicionais, que são os de sangue e os de aliança. Fazem dos amigos próximos sua família, por exemplo. Elas sentem na pele a importância de pertencer a um grupo e buscam criá-lo, já que enfrentaram impedimentos radicais em sua família de origem.

A família precisa ser cuidada porque sobrevive dos vínculos afetivos entre todos os seus integrantes, e isso dá trabalho. Mas enfrentar os conflitos que surgem no grupo com amorosidade, compaixão, respeito, generosidade e delicadeza, por exemplo, promove uma vida pessoal e familiar de qualidade.

(...)

(VEJA de 12 de dezembro de 2018, edição nº 2612, p.89 – Por Rosely Sayão)

01. É amplamente aceita a ideia de que, ao elaborarmos os nossos textos, quer orais, quer escritos, assumimos algum posicionamento, implícita ou explicitamente, sobre o tema em debate. Está **CORRETO**, então, dizer que

- a) o texto não apresenta, claramente, uma discussão consistente do tema, o que impossibilita uma compreensão precisa sobre a posição ali assumida quanto à questão tratada.

- b) no texto está explícita a ideia de que uma família só pode ser concebida como tal se seus membros mantiverem laços de afetividade sólidos e se recorrerem uns aos outros, caso necessitem, para não se sentirem desamparados.
- c) não há, explicitamente, uma defesa clara da necessidade de vínculos familiares para que uma família seja considerada acolhedora e afetivamente útil aos membros que a constituem em vínculos sanguíneos.
- d) há um posicionamento bastante claro sobre o tema tratado, evidenciado em argumentos que apontam para uma defesa da necessidade que qualquer ser humano tem de congregar-se a um grupo, em laços consanguíneos, familiares, ou não.
- e) o texto assume a ideia de que, fora as relações consanguíneas, não há quem esteja isento de se envolver em conflitos que podem resultar em rompimento dos laços essenciais que sustentam qualquer relação familiar.

02. O segmento no qual identificamos palavras/expressões que configuram ideias contrárias entre si é:

- a) *O aumento do número de divórcios costuma ser muito citado.*
- b) *... pertencer a uma família, com todos os bônus e ônus impostos, é essencial.*
- c) *... afastam-se para sempre, buscam apagar da memória a existência desse laço...*
- d) *Elas sentem na pele a importância de pertencer a um grupo e buscam criá-lo, ...*
- e) *A família precisa ser cuidada porque sobrevive dos vínculos afetivos...*

03. O item no qual a palavra/expressão em destaque **NÃO** tem a função textual de orientar para a conclusão/justificativa do enunciado/ideia anteriormente explicitado(a) é:

- a) *A família precisa ser cuidada **porque** sobrevive dos vínculos afetivos entre todos os seus integrantes, ...*
- b) *... Não há dúvida de que algumas famílias, (...) buscam apagar da memória a existência desse laço primordial. **Mesmo** essas pessoas procuram formar sua família fora dos laços tradicionais,...*
- c) *... sentem na pele a importância de pertencer a um grupo e buscam criá-lo, **já que** enfrentaram impedimentos radicais em sua família de origem.*
- d) *Não há dúvida **de que** algumas famílias, ou integrantes delas, recusam a convivência com o grupo, ...*

e) **Mas** enfrentar os conflitos que surgem no grupo com amorosidade, (...) delicadeza, por exemplo, promove uma vida pessoal e familiar de qualidade.

04. Nos itens abaixo dispostos, a palavra em negrito e sublinhada que tem a função de apontar para uma relação de alternância com valor inclusivo, é:

- a) O aumento do número de divórcios costuma ser muito citado. **Ou** a presença da mulher no mercado de trabalho, entre tantas outras causas já apontadas.
- b) Afinal, é o grupo **do qual** participamos a vida toda.
- c) ... hoje quase todo mundo acredita que entende desse núcleo **e que** pode analisá-lo.
- d) ... ao mesmo tempo em que os divórcios crescem, há **também** recasamentos, ...
- e) A família precisa ser cuidada porque sobrevive dos vínculos afetivos entre todos os seus integrantes, **e** isso dá trabalho.

05. O item no qual o excerto transcrito apresenta, na expressão em destaque, um registro linguístico que é muito comum na modalidade oral da linguagem é:

- a) Os motivos seriam **os mais diversos**.
- b) **Afinal**, é o grupo do qual participamos a vida toda.
- c) Fazem dos amigos próximos sua família, **por exemplo**.
- d) Isso significa que pertencer a uma família, com todos os bônus e ônus impostos, **é essencial**.
- e) **E, por falar em família**, hoje quase todo mundo acredita que entende desse núcleo e que pode analisá-lo. ...

06. O trecho no qual identificamos uma perífrase verbal de aspecto cursivo é:

- a) ... **buscam apagar da memória a existência desse laço primordial**.
- b) ... e **buscam criá-lo, já que enfrentaram impedimentos radicais em sua família de origem**.
- c) ... **vivem se martirizando pela culpa de estar longe da família por tanto tempo**.
- d) ... **recusam a convivência com o grupo, afastam-se para sempre, ...**
- e) A família precisa ser cuidada porque sobrevive dos vínculos afetivos entre todos os seus integrantes, e isso dá trabalho.

Para responder às **questões 07 e 08** leia as sequências I, II e III.

I - *Há quem acredite que a família está ameaçada de ser destruída ou que já se encontra em estado de falência.*

II - *Não há dúvida de que algumas famílias, ou integrantes delas, recusam a convivência com o grupo, afastam-se para sempre, buscam apagar da memória a existência desse laço primordial.*

III - *... há também recasamentos, e as mulheres que muito precisam ou querem se dedicar ao trabalho remunerado vivem se martirizando pela culpa de estar longe da família por tanto tempo.*

07. Do ponto de vista da estrutura morfossemântica, sobre os trechos em I, II e III, está **CORRETO** o que se afirma em:

- a) A palavra “que”, em I (primeira ocorrência) e em III, retomam, respectivamente, as palavras “dúvida” e “mulheres”.
- b) A palavra “que”, em I (primeira e segunda ocorrências) classifica-se morfologicamente como conjunção integrante.
- c) Em hipótese alguma, a forma verbal “há” (do verbo haver), em II, poderia ser substituída pela forma “existe” (do verbo existir).
- d) Em II, a palavra “dúvida” está flexionada no singular porque, se flexionada no plural, incorreria em erro grave, do ponto de vista gramatical.
- e) Em III, a forma verbal “martirizando”, flexionada do verbo “martirizar”, deriva da palavra primitiva “martírio”.

08. Do ponto de vista da estrutura sintática, está **CORRETO** o que se afirma em:

- a) As formas verbais “recusam”, “afastam-(se)” e “buscam”, em II, têm como núcleo do sujeito gramatical a palavra “famílias”.
- b) Em “*Não há dúvida de que algumas famílias, ...*”, o verbo *haver* (*há*), pede um complemento indireto, em II.
- c) Em “*recusam a convivência com o grupo, afastam-se para sempre, ...*”, em II, os verbos “recusar” e “afastar (se)” são, igualmente, intransitivos.
- d) Em “*ou que já se encontra em estado de falência.*”, em I, o termo “de falência” tem valor de adjunto adverbial.
- e) A palavra “recasamentos”, em III, no plural, revela uma inadequação quanto às regras de concordância, pois deveria vir no singular, para concordar com a forma verbal “há”.

09. Em: “Elas sentem na pele a importância de pertencer a um grupo e buscam criá-lo, já que enfrentaram impedimentos radicais em sua família de origem”. O segmento gramatical em destaque confere à oração por ele iniciada a ideia de

- a) comparação.
- b) finalidade.
- c) causa.
- d) concessão.
- e) conformidade.

10. A oração com valor de adjetivo encontra-se em destaque, no item:

- a) ... hoje quase todo mundo acredita que entende desse núcleo ...
- b) Isso significa que pertencer a uma família, com todos os bônus e ônus impostos, é essencial.
- c) Elas sentem na pele a importância de pertencer a um grupo e buscam criá-lo, ...
- d) A família precisa ser cuidada porque sobrevive dos vínculos afetivos entre todos os seus integrantes, ...
- e) Mesmo essas pessoas procuram formar sua família fora dos laços tradicionais, que são os de sangue e os de aliança.

MATEMÁTICA BÁSICA, RACIOCÍNIO LÓGICO E NOÇÕES DE MATEMÁTICA FINANCEIRA

11. Em uma festa de Natal (em que as pessoas se cumprimentam), cada pessoa cumprimenta exatamente outras três pessoas.

- I) É possível que na festa tivessem 2.019 pessoas?
- II) Se foram totalizados 3.030 cumprimentos, quantas pessoas havia na festa?

De acordo com as perguntas I) e II) acima, marque a alternativa **CORRETA** abaixo:

- a) I) Sim; II) 2.020
- b) I) Não; II) 3.030
- c) I) Sim; II) 2.019
- d) I) Não; II) 2.019
- e) I) Não; II) 2.020

12. Eduardo vai ao médico para uma consulta de rotina. A secretária lhe entrega uma senha numérica para uma espera mais organizada. A seguir temos afirmações sobre o número de senha de Eduardo:

- I) A soma dos dígitos do número é 9.

II) Dois dos dígitos do número são iguais.

III) O número é menor que 105.

IV) O número é maior que 43.

V) O número é primo.

Sabendo-se exatamente que uma das afirmações acima é falsa, assinale abaixo o número da senha de Eduardo:

- a) 63
- b) 81
- c) 90
- d) 101
- e) 103

13. Em uma caixa de jogo chamado “Baralho ABC”, existem apenas 12 cartas, que são enumeradas da seguinte maneira:

Cartas tipo A: A₁, A₂, A₃, A₄, A₅ (5 cartas)

Cartas tipo B: B₁, B₂, B₃, B₄ (4 cartas)

Cartas tipo C: C₁, C₂, C₃ (3 cartas)

Dispomos de 5.000 caixas de Baralho ABC, e colocamos todas as cartas na seguinte sequência:

Se somarmos a carta da posição 2019 com a carta da posição 4038, temos:

	1ª posição		2ª posição		5ª posição		7ª posição		10ª posição		
	A ₁	A ₂	A ₃	A ₄	A ₅	B ₁	B ₂	B ₃	B ₄	C ₁	
11ª posição	C ₂	C ₃	C ₂	C ₁	B ₄	B ₃	B ₂	B ₁	A ₅	A ₄	
	A ₃	A ₂	A ₁	A ₂	A ₃	A ₄	A ₅	B ₁	B ₂	B ₃	
	B ₄	C ₁	C ₂	C ₃	C ₂	C ₁	B ₄	B ₃	B ₂	B ₁	30ª posição
	A ₅	A ₄	A ₃	A ₂	A ₁	A ₂	...				

- a) B₂ + C₃
- b) B₁ + A₄
- c) B₃ + C₂
- d) A₂ + B₄
- e) A₅ + C₃

14. Sejam os números $x \in \mathbb{R}, y \in \mathbb{R}, z \in \mathbb{R}$, dados por:

$$x = \frac{1}{2} + \frac{1}{6} + \frac{1}{12} + \frac{1}{20} + \dots + \frac{1}{2019^2 - 2019}$$

$$y = \frac{2}{2} + \frac{2}{6} + \frac{2}{12} + \frac{2}{20} + \dots + \frac{2}{2019^2 - 2019}$$

$$z = \frac{3}{2} + \frac{3}{6} + \frac{3}{12} + \frac{3}{20} + \dots + \frac{3}{2019^2 - 2019}$$

O valor de $\left(x - \frac{y}{2}\right)^2 + \frac{z}{3}$ é igual a:

- a) 0
- b) 1

- c) $\frac{1009}{1010}$
 d) $\frac{2018}{2019}$
 e) $\frac{3027}{3028}$

15. Em um grupo com 40 pessoas (contendo mulheres e homens), pergunta-se sobre a preferência pelas cores de roupas azul e rosa, e observa-se que:

- 8 homens gostam de rosa;
- 7 homens gostam de azul;
- No grupo pesquisado, há exatamente 17 homens;
- 7 pessoas gostam de azul e rosa;
- 6 homens e 9 mulheres não gostam de tais cores;
- 13 pessoas gostam somente de rosa.

Quantas mulheres gostam de roupas de cor azul?

- a) 0
 b) 1
 c) 2
 d) 3
 e) 4

16. Maria deseja reformar sua casa antes de seu aniversário, mas para isso, necessita recorrer a um empréstimo bancário. Considerando que Maria recebe um empréstimo no valor de R\$ 8.000,00 a uma taxa de juros simples de 2,7% ao mês (considerando o mês com trinta dias), qual o valor dos juros a serem pagos se a duração do empréstimo for de mil dias?

- a) R\$ 6.400,00
 b) R\$ 7.200,00
 c) R\$ 15.200,00
 d) R\$ 17.200,00
 e) R\$ 25.200,00

17. Uma loteria sorteia R\$ 2.000.000,00 dividido em 1º prêmio, 2º prêmio, 3º prêmio, na proporção 2:3:5, respectivamente. Ana é uma das pessoas contempladas no 1º prêmio, e o dividirá com mais nove contemplados. Ao receber sua parte do prêmio, Ana decide que o dividirá totalmente entre seus filhos Gustavo, Oscar e Leandro, na proporção 2:3:5, respectivamente. Assinale abaixo a opção que indica a porcentagem que Oscar receberá da premiação total sorteada pela loteria:

- a) 1,6%
 b) 1,2%

- c) 1,0%
 d) 0,6%
 e) 0,3%

18. Considere a, b, c, d números inteiros não nulos, sendo (a, b, c, d) uma proporção, isto é,

$\frac{a}{b} = \frac{c}{d}$, é **INCORRETO** afirmar que:

- a) (a^2, ab, c^2, cd) também é uma proporção.
 b) $(a + b, b, c + d, d)$ também é uma proporção.
 c) $(a, b, a + c, b + d)$ também é uma proporção.
 d) $(a - b, b, c - d, d)$ também é uma proporção.
 e) $(a, b, c + d, d)$ também é uma proporção.

19. Marcos é convencido pelo gerente de sua agência bancária a aplicar suas economias em dois fundos de investimento, sendo eles: Ganha Fácil 1 e Ganha Fácil 2. Logo no primeiro mês o fundo Ganha Fácil 1 rendeu 60% e o fundo Ganha Fácil 2 rendeu 15%. No segundo mês, tanto Ganha Fácil 1 como Ganha Fácil 2 renderam 20%. Qual é a porcentagem investida por Marcos no fundo Ganha Fácil 2, sabendo que a rentabilidade total obtida pelos dois fundos no bimestre foi de 51,5%?

- a) 15%
 b) 25%
 c) 29%
 d) 35%
 e) 40%

20. Pedro necessita quitar uma dívida bancária no valor de R\$ 700,00, e pede a seu amigo tal valor emprestado. O amigo de Pedro possui o valor solicitado, porém o empréstimo é condicionado pelo amigo da seguinte maneira:

“Você deve me devolver o dinheiro no prazo exato de 3 meses (contados a partir do recebimento do dinheiro emprestado), acrescido de juros compostos de 10% ao mês. Preciso receber R\$ 300,00 após exatos 60 dias de empréstimo, e o dinheiro que falta, no mês seguinte”.

Considerando que Pedro sempre honra seus compromissos e nunca atrasa qualquer pagamento, e ainda, considerando o mês com 30 dias, pergunta-se:

- l) Qual será o valor da última parcela do empréstimo que Pedro pagará a seu amigo se aceitar as condições do empréstimo?



- II) Considerando que o banco cobra uma taxa de juros simples de 29% ao ano, a opção mais econômica para Pedro quitar a dívida bancária, seria pagar a dívida diretamente ao banco no prazo de 1 ano, ou aceitar o dinheiro e as condições de seu amigo?

Assinale abaixo a opção que responde aos dois questionamentos acima:

- a) R\$ 601,70; fazer empréstimo com o amigo.
- b) R\$ 631,70; pagar a dívida diretamente ao banco.
- c) R\$ 517,00; fazer empréstimo com o amigo.
- d) R\$ 603,00; pagar a dívida diretamente ao banco.
- e) R\$ 591,70; fazer empréstimo com o amigo.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Considerando-se que os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em: granja leiteira; posto de refrigeração; usina de beneficiamento; fábrica de laticínios e queijaria; selecione a resposta **CORRETA**.

- a) Nas granjas leiteiras ocorre produção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para o consumo humano direto, porém pode elaborar derivados lácteos apenas das granjas leiteiras vizinhas.
- b) Os postos de refrigeração devem ser localizados nas usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinados à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru.
- c) As usinas de beneficiamento recebem o leite e obrigatoriamente armazenam expedição de leite para o consumo humano direto, não podem ser habilitadas para produzir os derivados lácteos.
- d) As fábricas de laticínios preparam os derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.
- e) As queijarias localizadas em propriedade urbanas não podem produzir leite, desta forma, queijeiros só podem produzir queijos

artesanais com leite adquirido de propriedades vizinhas. Estes estabelecimentos devem fabricar, maturar, acondicionar, rotular, armazenar e expedir apenas queijos frescos. Após preparo inicial, os queijos devem ser enviados para serem comercializados por outra fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, que irão realizar o processamento final do queijo.

22. Quando os animais destinados ao abate são recebidos nos estabelecimentos, deve-se verificar os documentos de trânsito para assegurar a procedência dos animais. Após a leitura dessa afirmativa, é **CORRETO** afirmar que:

- a) Caso não tenha sido possível obter os documentos de trânsito a tempo para a viagem, o proprietário dos animais deve enviar um e-mail para o estabelecimento de abate até no máximo 30 minutos antes do abate.
- b) Os animais que chegaram ao estabelecimento sem apresentar os documentos de trânsito devem ser conduzidos para o curral de espera e só poderão ser abatidos, quando esses documentos chegarem.
- c) A apresentação dos documentos de trânsito serve apenas para o estabelecimento analisar estatisticamente os dados zootécnicos, econômicos, sanitários e genéticos dos animais que adquiriu para o abate, por esse motivo, caso não tenha sido possível expedir a tempo a guia de trânsito, os animais serão destinados ao curral de matança enquanto aguarda-se a regularização.
- d) Os animais só podem ser abatidos se apresentarem os documentos de trânsito, na ocasião do recebimento e do desembarque dos animais no estabelecimento.
- e) A exigência do documento de trânsito é necessária apenas para suínos, devido ao risco relativo à cisticercose, para os demais animais de produção, a apresentação desse documento é facultativa.

23. Quanto à inspeção *ante mortem*, é **CORRETO** afirmar que:

- a) Que a inspeção *ante mortem* é o exame que avalia o aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal apenas.
- b) Compreende-se a inspeção *ante mortem* como a avaliação documental da guia de trânsito para verificar se os animais são provenientes de áreas endêmicas de zoonoses de interesse em saúde pública.

- c) Compreende-se se a inspeção *ante mortem* como a avaliação documental e do comportamento dos animais para evitar acidentes com os colaboradores durante as atividades de matança no estabelecimento.
- d) Apenas animais que tenham chegado ao estabelecimento após vinte e quatro horas de viagem devem ser inspecionados, antes da morte no curral de chegada.
- e) Compreende-se a inspeção *ante mortem* como a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública.

24. Para avaliar adequadamente os atributos de frescor do pescado fresco os parâmetros físico-químicos são complementares à avaliação das características sensoriais. Desta forma, é **CORRETO** afirmar quanto aos valores de pH da carne deve ser inferior a:

- a) 7,00 (sete inteiros) para os peixes; a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) para os crustáceos e 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) para os moluscos.
- b) 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) para os peixes; a 7,00 (sete inteiros) para os crustáceos e 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) para os moluscos.
- c) 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) para os peixes; a 7,00 (sete inteiros) para os crustáceos e 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) para os moluscos.
- d) 7,00 (sete inteiros) para os peixes; 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) para os crustáceos e 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) para os moluscos.
- e) 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) para os peixes; 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) para os crustáceos e 7,00 (sete inteiros) para os moluscos.

25. Carcaças são definidas como massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais. Entretanto, existem particularidades por espécie de produção que devem ser observadas. Neste aspecto, é **CORRETO** afirmar que:

- a) As carcaças de bovinos, de búfalos e de equídeos devem ser incluídas as seguintes estruturas: patas, rabo, testículos e vergalho.
- b) As carcaças de aves sempre devem ter rins, pés, pescoço, cabeça, fígado, moela e órgãos reprodutores.

- c) As carcaças de rãs e de jacarés podem ter patas e resíduos de pele.
- d) As carcaças dos quelônios são desprovidas de casco.
- e) As carcaças de lagomorfos deve preservar as patas para evitar fraudes.

26. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados conforme a finalidade a que se submetem. Nesse sentido, é **CORRETO** afirmar que os estabelecimentos de ovos são considerados como granja avícola, quando:

- a) São destinados apenas à produção própria de ovos e sua expedição destinada à comercialização direta.
- b) São destinados 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.
- c) São destinados à produção, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos de produção própria ou de estabelecimentos próximos destinados à comercialização direta.
- d) São destinados apenas à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos de produção própria ou de estabelecimentos próximos destinados à comercialização direta.
- e) São destinados à produção, ao acondicionamento, armazenagem e à expedição de ovos oriundos de produção própria ou de estabelecimentos próximos destinados à comercialização direta.

27. Quando destinados ao consumo humano, os ovos devem ser classificados como "A" e "B", conforme as suas características qualitativas. Estas medidas são necessárias para auxiliar o consumidor e evitar fraudes. Deste modo, ovos de categoria "A" devem ter as seguintes características qualitativas:

- a) Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas.
- b) Câmara de ar com altura não superior a 10mm (dez milímetros) e imóvel.
- c) Gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, podendo apresentar pequenas manchas.

- d) Clara límpida e translúcida, consistente, com pequenas manchas ou turvação e com as calazas intactas.
- e) Cicatrícula com desenvolvimento perceptível e pequenas manchas na casca.
- 28.** Os insetos podem ser considerados como animais que produzem alimentos destinados para a alimentação humana. Nesse sentido, é **CORRETO** afirmar que os produtos de abelha *Apis* são:
- a) Somente o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina.
- b) Apenas o mel, o pólen e a própolis.
- c) Somente o mel, o pólen apícola, a geleia real e a própolis.
- d) Apenas o pólen apícola, a geleia real, a própolis e a cera de abelhas.
- e) Apenas o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina.
- 29.** Durante abate de suínos um auxiliar de inspeção detectou a presença de cinco cistos calcificados e dois viáveis de *Cysticercuscellulosae* da linha C. Como deve ser o procedimento deste funcionário?
- a) Confirmar se ocorre a presença de dois ou mais cistos na musculatura da paleta, do lombo e do pernil e condenar a carcaça e os órgãos da linha C.
- b) Confirmar se ocorre a presença de dois ou mais cistos na musculatura da paleta, do lombo e do pernil e condenar apenas a carcaça.
- c) Condenar os órgãos da linha C e liberar a carcaça para aproveitamento condicional pelo calor.
- d) Condenar os órgãos das linhas A, B e C e liberar a carcaça para aproveitamento após congelamento da carcaça a -35 °C (trinta e cinco graus Celsius negativos) por dezoito horas.
- e) Para confirmar devem ser enviados dois ou mais cistos para um Laboratório de Referência credenciado pelo SIF, sequestrar a carcaça para câmara fria e aguardar o laudo. Caso não seja confirmado, a carcaça deve ser liberada para consumo, após realizar toaleta para remoção dos cistos.
- 30.** Durante o abate de equídeos na inspeção *post mortem* foi verificada lesões características de neoplasias malignas restritas aos pulmões. Como deve ser a conduta do Inspetor?
- a) Condenar todos os órgãos e liberar a carcaça.
- b) Condenar os pulmões e linfonodos adjacentes e liberar todos os órgãos e a carcaça.
- c) Liberar os pulmões após desidratação pelo calor e liberar a carcaça.
- d) Condenar todos os órgãos e liberar a carcaça após toaleta e processamento térmico.
- e) Condenar todos os órgãos e carcaça após avaliação criteriosa.
- 31.** Na sequência de abate de aves domésticas, durante a inspeção *post mortem* foi verificada a ocorrência de uma ave com suspeita de salmonelose. O que o Inspetor deve fazer?
- a) Interditar o abate, isolar o lote das aves e seus produtos derivados e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas. Depois reiniciar o abate normalmente.
- b) Interditar imediatamente o abate, isolar o lote das aves e seus derivados abatidos anteriormente. Destinar o restante das aves do lote com problema para abate em separado dos demais lotes e proceder a higienização das instalações e equipamentos imediatamente para então reiniciar o abate.
- c) Interditar o abate, condenar apenas a ave suspeita e seus derivados, desviar as demais carcaças que estavam em processamento para refrigeração até aguardar a higienização dos equipamentos. Depois reposicionar as aves que estavam nas câmaras de refrigeração para reiniciar o abate normalmente.
- d) Interditar o abate, condenar a ave suspeita, seus derivados e todo o lote. Proceder a higienização dos equipamentos e instalações e depois reiniciar o abate normalmente.
- e) Interditar o abate, destinar a ave suspeita, seus derivados e todo o lote para fabricação de peito de frango. Proceder a higienização dos equipamentos e instalações e depois reiniciar o abate normalmente.
- 32.** O abate de lagomorfos transcorria normalmente, porém, durante o processamento, foi verificado que uma carcaça apresentava necrobacilose em uma área restrita. Como deve ser o procedimento da Inspeção?
- a) Interditar o abate, condenar a carcaça, higienizar os equipamentos e prosseguir o abate.

- b) A carcaça deve ser condenada na linha, higienizar os equipamentos e prosseguir o abate normalmente.
- c) A carcaça pode ser aproveitada parcialmente após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.
- d) A carcaça pode ser aproveitada apenas para preparo de conserva após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça
- e) Deve-se interditar o abate, condenar a carcaça e encaminhar imediatamente os colaboradores que tiveram contato com essa carcaça para o hospital mais próximo, para que possam receber soro e ficar em observação por 48 horas até retorno seguro aos trabalhos.

33. Uma carcaça bovina foi desviada para o Departamento de Inspeção Final com suspeita de septicemia hemorrágica. O Inspetor inspecionou e condenou a carcaça e seus órgãos e confirmou o diagnóstico. A conduta deste profissional foi:

- a) Correta, esta carcaça não estava em conformidade para consumo.
- b) Errada, o profissional deveria apenas ter condenado os órgãos. A carcaça poderia ser aproveitada para fabricação de embutidos.
- c) Errada, o profissional deveria apenas ter condenado os órgãos. A carcaça poderia ser aproveitada para fabricação de produtos salgados.
- d) Errada, o profissional deveria apenas ter condenado os órgãos. A carcaça poderia ser aproveitada para fabricação de produtos em conserva.
- e) Correta, entretanto o profissional deveria ter condenado apenas a carcaça, os órgãos poderiam ser aproveitados para preparo de embutidos.

34. A entrada dos colaboradores na área limpa de uma indústria de alimentos deve ser prevista no projeto de construção para evitar alteração da qualidade dos seus produtos.

- a) Este fato é irrelevante, os alimentos serão produzidos em equipamentos disponibilizados adequadamente no setor de processamento, portanto a área de entrada dos colaboradores não interfere no preparo dos alimentos.
- b) Os colaboradores devem usar as instalações sanitárias na parte externa do prédio antes de entrar na área limpa.

- c) Entrada do prédio industrial não é relevante, o importante é seguir as recomendações da legislação do salão de processamento durante a elaboração do projeto.
- d) A entrada dos colaboradores deve ser prevista no projeto do prédio industrial para evitar a contaminação cruzada dos alimentos.
- e) A empresa de alimentos deve ser instalada em terrenos que não tenham sido utilizados como aterros sanitários, entretanto, a entrada dos funcionários não é relevante.

35. A utilização de cloro como tratamento da água das indústrias de alimentos deve ser realizada com restrições porque pode causar alterações sensoriais nos produtos.

- a) Esta afirmativa procede, pois a água é importante para o preparo das refeições dos colaboradores da indústria e pode alterar o sabor.
- b) Esta afirmativa procede porque o cloro, além de alterar o sabor de todos os alimentos, pode causar gastrite e doenças graves para os consumidores.
- c) Esta afirmativa procede porque o cloro, além de alterar o sabor, altera a cor de todos os alimentos.
- d) Esta afirmativa procede porque somente concentrações elevadas de cloro são capazes atuar como microbicida, e como consequência altera o odor de todos os alimentos.
- e) Esta afirmativa procede porque o cloro é utilizado para evitar contaminação dos alimentos por veiculação hídrica, porém pode alterar o sabor do pescado

36. Aves domésticas destinadas ao abate podem conter em sua microbiota intestinal *Salmonella* Enteritidis. Portanto,

- a) as aves sempre são abatidas higienicamente, de modo que as bactérias presentes na microbiota intestinal delas não podem contaminar as carcaças.
- b) este fato não é relevante, porque *Salmonella* Enteritidis não é patogênica para o homem.
- c) não deve ser recomendado consumir carne crua de frango.
- d) as salmonelas da microbiota intestinal das aves não podem contaminar os manipuladores e equipamentos dos abatedouros, não havendo chances de contaminação cruzada.
- e) não é relevante, pois a *Salmonella* Enteritidis contamina apenas os ovos e não as carcaças.

37. Para elaboração do plano para Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) do fluxograma operacional de abate bovino, as etapas de sangria e evisceração devem ser consideradas como etapas críticas pelos seguintes motivos.

- a) Quando a higiene operacional é bem controlada pelas boas práticas de fabricação e demais programas de pré-requisitos, as etapas de sangria e evisceração são consideradas apenas como pontos de controle.
- b) Estas etapas devem ser consideradas como críticas porque pode favorecer a contaminação e multiplicação microbiana da carcaça.
- c) Essas etapas são fundamentais para análise do rendimento de carcaça.
- d) Precisa haver treinamento constante dos colaboradores que trabalham nessas etapas para evitar desperdício de matéria-prima, causando perdas econômicas para o abatedouro.
- e) Estas etapas não devem ser consideradas como críticas, porque durante a maturação da carne, que é posterior à evisceração, as carcaças são lavadas e submetidas a refrigeração, e desta forma, a contaminação microbiana é reduzida a quantidades esperadas pela legislação vigente.

38. Peixes da Família Escombridae possuem fisiologicamente níveis elevados de histidina em sua musculatura vermelha. Relativo à qualidade de conservas de pescado, é **CORRETO** afirmar:

- a) A histidina realça o sabor da carne dos peixes após esterilização comercial.
- b) A histidina promove uma coloração mais uniforme na musculatura, melhorando a apresentação das conservas.
- c) A histidina é descarboxilada por enterobactérias e converte-se em histamina.
- d) A histidina pode ser formada quando os peixes dessa família são conservados em temperaturas inferiores a -18°C .
- e) A histidina é descarboxilada em cadaverina e confere um odor desagradável aos peixes.

39. O leite ultra alta temperatura (UAT) é submetido a temperatura entre 130°C a 150°C por dois a quatro segundos.

- a) Este processo só tem eficiência quando o leite for obtido de vacas ordenhadas mecanicamente.

b) Este processo pode ser considerado como esterilização comercial do leite por inativar as bactérias patogênicas nas formas vegetativas e esporuladas.

c) Para garantir a qualidade do leite UAT, o processamento deve ser realizado a partir de leite cru conservado em refrigeração ($4,0^{\circ}\text{C}$) por mais de 48 horas.

d) Este processo só pode ser realizado em fazendas leiteiras que produzam mais de 1.000 litros de leite por dia.

e) Para realização adequada do processo UHT é necessário envasar o leite em embalagens retornáveis para reduzir o custo de produção.

40. Após abate bovino ocorrem mudanças bioquímicas e biofísicas na musculatura da carcaça que acarretam em um processo *post mortem* denominado como *rigor mortis*.

a) O tempo de repouso dos animais antes do abate exerce pouca interferência no processo de maturação da carne.

b) O processo de maturação da carne ocorre imediatamente após o abate, antes do *rigor mortis*.

c) O processo de *rigor mortis* é consequência do consumo do glicogênio armazenado nos músculos, acarretando ligação permanente das miofibrilasactina e miosina.

d) A sangria é uma etapa fundamental para favorecer a maciez da carne por reduzir o tempo de *rigor mortis*.

e) As carcaças devem ser imediatamente submetidas ao congelamento rápido (-35°C por 10 horas) para favorecer a maturação e a maciez da carne.

41. Durante as festividades de final do ano, uma empresa contratou o Restaurante Vida Suave para realização da confraternização de seus 300 colaboradores. Entre 10 a 36 horas após a refeição, 130 pessoas começaram a sentir sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, náuseas e vômitos), febre, calafrios, cefaleia e mialgia. No cardápio da refeição havia arroz de forno, maionese de legumes, salada de tomate com alface e pepino, feijão com ervas finas, macarrão com frutos do mar e rosbife. Após análises microbiológicas dos alimentos oferecidos, a maionese de legumes e o macarrão com frutos do mar apresentaram *Escherichia coli* Enterotoxigênica em contagens de $5,0 \times 10^6$ UFC/g. O que pode ter acontecido?

a) Houve contaminação cruzada, pois a *Escherichia coli* é contaminante natural de animais marinhos e contaminou macarrão.



- b) A *Escherichia coli* faz parte da microbiota de batatas, portanto houve falta de higienização adequada dos tubérculos provocando contaminação cruzada.
- c) A maionese foi elaborada com ovos em natureza e a *Escherichia coli* Enterotoxigênica faz parte da microbiota de galinhas de postura provocando contaminação cruzada.
- d) Houve contaminação da salada e demais alimentos pouco processados termicamente que foram manipulados por colaboradores infectados.
- e) A *Escherichia coli* Enterotoxigênica é uma bactéria esporulada, por isso sobreviveu a cocção das batatas e favoreceu a contaminação dos demais alimentos.
- 42.** A bactéria *Listeriamonocytogenes* pode causar surtos de doenças transmitidas por alimentos associados à ingestão de leite contaminado (inadequadamente pasteurizados e de fontes não seguras, ou cru).
- a) A principal forma de prevenção dessa doença é consumir alimentos envasados a vácuo.
- b) A principal forma de prevenção dessa doença é consumir alimentos refrigerados.
- c) Os principais grupos suscetíveis são: mulheres grávidas, fetos e neonatos e pessoas imunocomprometidas.
- d) A principal forma de prevenção é evitar consumir leite cru, porém os derivados preparados com leite não tratados termicamente podem ser consumidos com segurança.
- e) Carnes cruas e malpassadas podem ser consumidas com segurança.
- 43.** O controle e monitoramento de *Salmonella* spp. na cadeia de produção de frangos e perus incluirá as seguintes ações:
- a) Apenas Boas Práticas de Distribuição e de Fabricação nas agroindústrias e educação do consumidor.
- b) Apenas Boas Práticas de Produção nas propriedades rurais e educação do consumidor.
- c) Boas Práticas de Produção nas propriedades rurais, Boas Práticas de Distribuição e de Fabricação nas agroindústrias e educação do consumidor.
- d) Apenas Boas Práticas de Produção nas propriedades rurais.
- e) Apenas Boas Práticas de Fabricação nas agroindústrias.
- 44.** O sorotipo *Salmonella*Gallinarum é o agente etiológico das seguintes enfermidades:
- a) Pulrose.
- b) Tifo aviário.
- c) Paratifo aviário.
- d) Pulrose e tifo aviário.
- e) Tifo e paratifo aviário.
- 45.** A escolha dos galpões de aves a serem amostrados para controle de *Salmonella* por núcleo deve atender as seguintes prioridades:
- a) Apenas os que apresentarem sintomas clínicos de paratifo aviário, índices zootécnicos abaixo do esperado, aves submetidas a situações ou períodos de estresse.
- b) Apenas os que apresentarem sintomas clínicos de pulrose, índices zootécnicos abaixo do esperado, aves submetidas a situações ou períodos de estresse.
- c) Apenas os que apresentarem sintomas clínicos de tifo aviário, índices zootécnicos abaixo do esperado, aves submetidas a situações ou períodos de estresse.
- d) Quaisquer sinais clínicos de salmonelose, índices zootécnicos abaixo do esperado, aves submetidas a situações ou períodos de estresse.
- e) Os que apresentarem aves com quaisquer doenças infecciosas, índices zootécnicos abaixo do esperado, aves submetidas a situações ou períodos de estresse.
- 46.** Para núcleos com aves que apresentem sinais clínicos compatíveis com *Salmonella*Gallinarum e *Salmonella*Pullorum, devem ser coletados imediatamente fragmentos de aproximadamente um centímetro cúbico de órgãos de DEZ aves doentes, por galpão um pool de DEZ:
- a) Fígados e baços.
- b) Fígados e corações.
- c) Baços e corações.
- d) Corações e cecos com tonsilas cecais.
- e) Fígados, corações, baços e cecos com tonsilas cecais.
- 47.** São considerados como pescado os seguintes animais:
- a) Apenas peixes, crustáceos e moluscos.
- b) Apenas peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis.
- c) Apenas peixes provenientes de captura.
- d) Apenas peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis e mamíferos aquáticos.
- e) Peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

- 48.** Um lote de peixes capturados no litoral apresentava infestação maciça por *Anisakis* sp. Qual deve ser o julgamento?
- a) Impróprio para consumo humano, destinado para a fabricação de adubo a base de pescado.
 - b) Não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20 °C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35 °C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.
 - c) Não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20 °C (vinte graus Celsius negativos) por quinze horas ou a -35 °C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante vinte e quatro horas.
 - d) Impróprio para consumo em natureza, destinado para a fabricação de conserva de pescado.
 - e) Impróprio para consumo em natureza, destinado para a fabricação de pescado escabeche.
- 49.** Na verificação da segurança microbiológica dos produtos cárneos esterilizados devem ser realizadas as seguintes análises:
- a) Pesquisa de *Salmonella* spp.
 - b) Enumeração de *Clostridium perfringens*.
 - c) Enumeração de *Clostridium botulinum*.
 - d) Enumeração de *Escherichia coli*.
 - e) Prova da esterilidade comercial.
- 50.** Culturas selecionadas de micro-organismos são utilizadas para o preparo de leites fermentados. Deste modo, são considerados como leites fermentados os seguintes produtos lácteos:
- a) Apenas o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o *kumys*, o *kefir* e a coalhada.
 - b) Apenas o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado.
 - c) Apenas o iogurte e a coalhada.
 - d) Apenas o iogurte, o leite fermentado e a coalhada.
 - e) Apenas o iogurte, o *kumys*, o *kefir* e a coalhada.