



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO Nº 02/2016
NÍVEL SUPERIOR - CLASSE E - MANHÃ

MÉDICO VETERINÁRIO / ÁREA DE ALIMENTOS

Nome do Candidato _____

Inscrição _____



COMPOSIÇÃO DO CADERNO

Português	01 a 20
Administração Pública	21 a 35
Informática Básica	36 a 50
Conhecimentos Específicos	51 a 100



INSTRUÇÕES

- Confira seu nome, o número do seu documento e o número de sua inscrição na folha de Respostas. Além disso, não se esqueça de conferir seu Caderno de Prova quanto a falhas de impressão e de numeração, e se o cargo corresponde àquele para o qual você se inscreveu. Preencha os campos destinados à assinatura e ao número de inscrição. Qualquer divergência comunique ao fiscal.
- O único documento válido para avaliação é a Folha de Respostas e, para seu preenchimento, é permitido, somente, o uso de caneta esferográfica transparente de cor azul ou preta. Leia atentamente cada item da prova objetiva e o julgue como VERDADEIRO ou FALSO, preenchendo na folha de resposta, conforme seu julgamento, o alvéolo referente a cada item da seguinte maneira: ●
 - Conforme Edital, de acordo com os subitens: 10.3.2 Será atribuído o valor de 1 (um) ponto para cada marcação em acordo com o gabarito oficial; 10.3.3 Será atribuído 0 (zero) ponto para cada item em branco ou com dupla marcação; 10.3.4 Será descontado o valor de 0,75 (setenta e cinco centésimos) de ponto para cada marcação em desacordo com o gabarito oficial.
- O prazo de realização da prova é de 4 (quatro) horas, incluindo a marcação da Folha de Respostas. Após 60 (sessenta) minutos do início da prova, o candidato poderá ausentar-se da sala acompanhado de um fiscal, todavia apenas poderá deixar definitivamente esse local e entregar sua Folha de Respostas após decorridas, no mínimo, 2 (duas) horas do início da prova, não podendo, no entanto, levar o Caderno de Prova. Os 3 (três) últimos candidatos só poderão retirar-se da sala juntos.
- Ao término de sua prova, comunique ao fiscal, devolvendo-lhe a Folha de Respostas, devidamente preenchida e assinada. O candidato poderá levar consigo o Caderno de Prova somente se aguardar em sala até o término do prazo de realização da prova estabelecido em edital.
- As provas e os gabaritos preliminares estarão disponíveis no site do Instituto AOCB - www.institutoaocp.org.br, no dia posterior à aplicação da prova.
- Implicará na eliminação do candidato, caso, durante a realização das provas, qualquer equipamento eletrônico emita ruídos, mesmo que devidamente acondicionado no **envelope de guarda de pertences**. O NÃO cumprimento a qualquer uma das determinações constantes em Edital, no presente Caderno ou na Folha de Respostas incorrerá na eliminação do candidato.

Atlântida

O primeiro a falar do continente perdido da Atlântida foi o filósofo ateniense Platão (417-347 a.C.) nos textos *Timeu* e *Crítias*. Ele teria ouvido a história de alguém que a ouvira do poeta Sólon (615-535 a.C.) que, por sua vez, a ouvira dos sacerdotes da cidade egípcia de Sais. Segundo o relato, nove mil anos antes da época de Sólon (mais ou menos 10.000 a.C.), a Atlântida dominava toda a costa do Mediterrâneo. A ilha-continente ficava além dos Pilares de Hércules (que hoje conhecemos como o Estreito de Gibraltar), era governada por um colegiado de dez reis e tinha sido fundada por descendentes do titã Atlas (daí o nome). Os atlantes, muito abusados, resolveram escravizar todos os povos do mundo. Os deuses ficaram furiosos e fizeram a civilização desaparecer do mapa numa série de terremotos e inundações.

Embora a história oficial não reconheça a existência de uma civilização avançada em 10.000 (Jericó, a comunidade humana mais antiga do mundo, surgiu em 9.000 a.C. e nada mais era que uma vila de agricultores cercada por muros de barro), ideias associadas à Atlântida aparecem na literatura paracientífica, seitas exóticas, escolas esotéricas, organizações secretas e teorias conspiratórias. [...]

A arqueologia, no entanto, nunca encontrou artefato ou ruína que comprove a existência da Atlântida. Teorias que associam as pirâmides maias às egípcias, como prova de uma herança cultural comum, caem por terra quando se confrontam datas de construção dos monumentos. As egípcias foram feitas em 2.700 a.C. O templo de Tenochtitlan foi terminado por volta de 1.487 d.C. É possível, entretanto, que uma vasta conspiração da ciência oficial esteja nos escondendo a verdade. Vai saber.

Fonte: ARAN, Edson. *Conspirações*. São Paulo: Geração Editorial, 2004. p. 41-2. (adaptado).

Considerando o texto “Atlântida” como um todo e os aspectos linguísticos da Língua Portuguesa, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

1. O texto é predominantemente opinativo, na medida em que o autor expõe ideias peculiares.
2. Dentre as funções da linguagem, a função conativa está praticamente ausente, o que pode ser verificado pela ausência de vocativos ou de verbos na segunda pessoa.
3. O último parágrafo tem, em sua primeira linha, a expressão “no entanto”, cuja função é gerar uma oposição entre esse parágrafo e os anteriores. Do mesmo modo, a conjunção “entretanto”, utilizada nesse mesmo parágrafo, também tem a função de estabelecer uma oposição, mas, nesse caso, entre ideias internas ao parágrafo.
4. A palavra “Atlântida” é um substantivo próprio, feminino, singular e apresenta um encontro consonantal e nenhum dígrafo, assim como a palavra “herança”; contudo, nesta, o encontro consonantal se constitui de consoantes presentes em diferentes sílabas.
5. O texto indica uma oposição entre o discurso da ciência oficial e o de outras fontes como a literatura paracientífica, seitas exóticas etc.

Considerando o primeiro parágrafo do texto “Atlântida” e os aspectos linguísticos da Língua Portuguesa, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

6. O futuro do pretérito composto “teria ouvido” foi utilizado para indicar o caráter factual das afirmações que o seguem.
7. As formas “ouvira” (do trecho “[...] que a ouvira do poeta Sólon [...]”) e “tinha sido fundada” (do trecho “[...] de dez reis e tinha sido fundada por descendentes[...]”) são variantes de um mesmo tempo verbal.
8. No trecho “[...] que, por sua vez, a ouvira dos sacerdotes da cidade egípcia de Sais.”, o termo “a” é um pronome pessoal do caso oblíquo, no feminino singular, objeto direto do verbo “ouvira” e que tem como antecedente “história”.
9. Ao recriar o relato encontrado em Platão, há, inicialmente, uma parte descritiva, ilustrada principalmente pelos verbos “dominava”, “ficava”, “era governada” (todos com aspecto durativo) e uma parte

mais propriamente narrativa, ilustrada pelos verbos “resolveram escravizar” e “fizeram [...] desaparecer”.

Considerando o segundo parágrafo do texto “Atlântida” e os aspectos linguísticos da Língua Portuguesa, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

10. A oração iniciada por “Embora” tem valor concessivo, ou seja, apresenta uma ideia que concorda com a ideia da oração principal (“ideias associadas [...] conspiratórias.”).
11. Logo após a frase entre parênteses, no trecho “[...] por muros e barro), ideias associadas [...]”, há uma vírgula adequadamente utilizada para isolar uma oração subordinada adverbial.
12. A crase em “[...] à Atlântida [...]” foi usada erroneamente.
13. Jericó era uma das cidades de Atlântida, embora não fosse a principal delas, como é possível depreender de sua descrição: “[...] uma vila de agricultores cercada por muros e barro) [...]”, a qual evidencia seu caráter periférico.
14. O vocábulo “paracientífica” apresenta o mesmo processo de formação de palavras do vocábulo “endurecer”.
15. O adjetivo “exótico”, presente no trecho “seitas exóticas”, é sinônimo do adjetivo “excêntrico”.

Considerando o terceiro parágrafo do texto “Atlântida” e os aspectos linguísticos da Língua Portuguesa, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

16. Do ponto de vista da construção, o terceiro parágrafo é pouco coeso, na medida em que se anuncia a existência de Atlântida como tema (primeiro período) e, logo no segundo período, passa-se a falar sobre maias e egípcios sem uma transição textual que deixe clara a relação de sentido.
17. O “que” presente no trecho “Teorias que associam as pirâmides maias às egípcias [...]” é da mesma classe morfológica do “que” presente no trecho “É possível, entretanto, que uma vasta conspiração da ciência oficial esteja nos escondendo a verdade.”.
18. No trecho “[...] caem por terra quando se confrontam datas de construção dos monumentos.”, o termo “se” indica a indeterminação do sujeito.

19. No trecho “As egípcias foram feitas em 2.700 a.C.”, há um zeugma, diferentemente do período seguinte, “O templo de Tenochtitlan foi terminado por volta de 1.487 d.C.”, o qual não o apresenta.
20. O texto termina com a frase “Vai saber.”, a qual é exemplo de um registro elevado da linguagem escrita.

ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

A Universidade Federal da Bahia (UFBA) é uma autarquia com autonomia didático-científica, administrativa, patrimonial e financeira, nos termos da lei, de seu Estatuto e de seu Regimento interno. Tendo como base tais diplomas relativos a essa autarquia, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

21. Um dos objetivos da UFBA é fomentar a paz, a solidariedade e a aproximação entre nações, povos e culturas, mediante cooperação internacional e de intercâmbio científico, artístico e tecnológico, com especial foco nos países de língua oficial portuguesa e nos países latino-americanos.
22. Os representantes dos corpos discente e técnico-administrativo poderão votar em matéria referente a concurso para o Magistério Superior.
23. O Regime de Tempo Integral (TI), correspondendo a quarenta horas semanais de trabalho com dedicação exclusiva, será admitido em condições excepcionais, conforme estabelecido na legislação e nesse Regimento Geral.

A Lei nº 12.527/2011 regula o acesso a informações previsto no inciso XXXIII do art. 5º, no inciso II do § 3º do art. 37 e no § 2º do art. 216, todos da Constituição Federal; altera a Lei nº 8.112/1990; revoga a Lei nº 11.111/2005 e dispositivos da Lei nº 8.159/1991; e dá outras providências. Em relação às disposições da lei 12.527/2011, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

- 24.** Caso a informação solicitada esteja disponível ao público em formato impresso, eletrônico ou em qualquer outro meio de acesso universal, serão informados ao requerente, verbalmente ou por meio eletrônico, o lugar e a forma pela qual se poderá consultar, obter ou reproduzir a referida informação, procedimento esse que desonerará o órgão ou entidade pública da obrigação de seu fornecimento direto, salvo se o requerente declarar não dispor de meios para realizar por si mesmo tais procedimentos.
- 25.** O serviço de busca e fornecimento da informação é gratuito, salvo nas hipóteses de reprodução de documentos pelo órgão ou entidade pública consultada, situação em que poderá ser cobrado exclusivamente o valor necessário ao ressarcimento do custo dos serviços e dos materiais utilizados.

A Lei nº 9.784/1999 regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal. Em relação às disposições dessa lei, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

- 26.** Todos os atos do processo administrativo dependem de forma pré-determinada por lei.
- 27.** Inexistindo disposição específica, os atos do órgão ou autoridade responsável pelo processo e dos administrados que dele participem devem ser praticados no prazo de dez dias, salvo motivo de força maior.
- 28.** Concluída a instrução de processo administrativo, a Administração tem o prazo de até trinta dias para decidir, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada.
- 29.** Têm legitimidade para interpor recurso administrativo: os titulares de direitos e interesses que forem parte no processo; aqueles cujos direitos ou interesses forem indiretamente afetados pela decisão recorrida; as organizações e associações

representativas, no tocante a direitos e interesses individuais homogêneos; os cidadãos ou associações, quanto a direitos ou interesses coletivos.

A Lei nº 8.429/1992 dispõe sobre as sanções aplicáveis aos agentes públicos nos casos de enriquecimento ilícito no exercício de mandato, cargo, emprego ou função na administração pública direta, indireta ou fundacional. Em relação às disposições dessa lei, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

- 30.** Se um funcionário público permitir ou facilitar a aquisição, permuta ou locação de bem ou serviço por preço superior ao de mercado, independentemente das sanções penais, civis e administrativas previstas na legislação específica, o responsável pelo ato de improbidade está sujeito à pena de perda da função pública, suspensão dos direitos políticos de 4 (quatro) a 8 (oito) anos e multa civil de até 3 (três) vezes o valor do benefício financeiro ou tributário concedido.
- 31.** Se um funcionário público retardar ou deixar de praticar, indevidamente, ato de ofício, independentemente das sanções penais, civis e administrativas previstas na legislação específica, o responsável pelo ato de improbidade está sujeito à perda da função pública, suspensão dos direitos políticos de 5 (cinco) a 9 (nove) anos e multa civil de até 3 (três) vezes o valor do benefício financeiro ou tributário concedido.
- 32.** Se um funcionário público celebrar contrato ou outro instrumento que tenha por objeto a prestação de serviços públicos por meio da gestão associada sem observar as formalidades previstas na lei, independentemente das sanções penais, civis e administrativas previstas na legislação específica, o responsável pelo ato de improbidade está sujeito à perda dos bens ou valores acrescidos ilicitamente ao patrimônio, ressarcimento integral do dano, quando houver, perda da função pública, suspensão dos direitos políticos de 8 (oito) a 10 (dez) anos, pagamento de multa civil de até 3 (três) vezes o valor do acréscimo patrimonial e proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, ainda que por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário, pelo prazo de 10 (dez) anos.

- 33.** Constitui ato de improbidade administrativa que atenta contra os princípios da administração pública qualquer ação ou omissão que viole os deveres de honestidade, imparcialidade, legalidade e lealdade às instituições e, notadamente, praticar ato visando fim proibido em lei ou regulamento ou diverso daquele previsto, na regra de competência, punível com ressarcimento integral do dano, se houver, perda da função pública, suspensão dos direitos políticos de 3 (três) a 5 (cinco) anos, pagamento de multa civil de até 100 (cem) vezes o valor da remuneração percebida pelo agente e proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, ainda que por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário, pelo prazo de 3 (três) anos.

A Lei nº 8.112/1990, dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais. Em relação às disposições dessa lei, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

- 34.** A ação disciplinar prescreverá em 3 (três) anos quanto às infrações puníveis com demissão, cassação de aposentadoria ou disponibilidade e destituição de cargo em comissão.
- 35.** Não poderá retornar ao serviço público federal o servidor que for demitido ou destituído do cargo em comissão por corrupção.

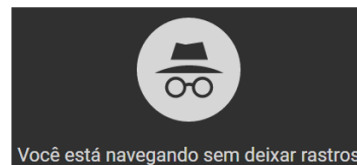
INFORMÁTICA BÁSICA

Em relação aos conceitos e procedimentos para uma navegação segura na Internet, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

Obs.: O caractere “+”, quando utilizado, serve apenas para interpretação do item.

- 36.** Quando a sigla https está presente antes do endereço de um site web, indica ao usuário que a navegação está sendo realizada através do protocolo de transferência de hipertexto seguro.

- 37.** A imagem a seguir indica que a guia do navegador Google Chrome versão 40, em um sistema Operacional Windows 10, foi acessada com o modo de navegação que garante privacidade. Essa funcionalidade pode ser acessada através da combinação de teclas Ctrl + Alt + N.



- 38.** Um dos métodos comumente vistos na internet, para tentar conter spam, é a utilização de um teste a ser resolvido, denominado CAPTCHA.

Com base no Microsoft Word 2013, versão em português em sua configuração padrão, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.


Obs.: O caractere “+”, quando utilizado, serve apenas para interpretação do item.

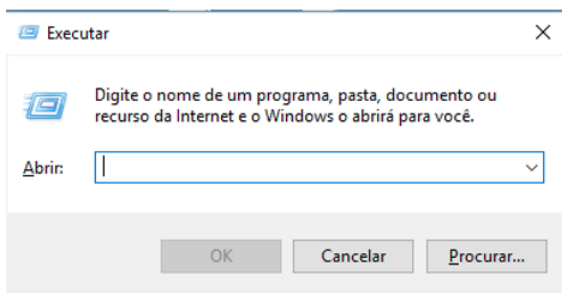
- 39.** Para selecionar uma determinada palavra do texto, basta o usuário realizar um duplo clique com o botão esquerdo do mouse sobre a respectiva palavra, ou clicar com o botão direito do mouse, acessar o submenu “selecionar” e a opção “palavra”.
- 40.** Selecionar uma palavra no texto e, em seguida, pressionar a tecla de atalho Ctrl +] aumentará o tamanho da fonte em 1 ponto.
- 41.** A tecla de atalho Ctrl + S permite sublinhar o texto selecionado, enquanto a tecla de atalho Ctrl + W permite fechar o documento.
- 42.** Basta selecionar o texto e ir pressionando a tecla de atalho Shift + F3 para alternar entre letras minúsculas e maiúsculas e para colocar a primeira letra de cada palavra em maiúscula.

Considerando o Microsoft Excel 2013, versão em português em sua configuração padrão, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

43. Ao abrir uma nova planilha, clicar com o botão direito do mouse sobre o “cabeçalho” da coluna B e acionar a opção EXCLUIR, a coluna B é removida e a C passa automaticamente a ser identificada pela letra B.
44. Ao clicar em uma célula vazia, digitar a fórmula $=2+2^{2/2}$ e pressionar a tecla ENTER, será exibido como resultado o algarismo 4.
45. Ao clicar na célula A1 vazia, informar a fórmula $=2*2$ e pressionar a combinação de teclas Ctrl + ENTER, a fórmula é processada e o cursor permanece na célula ativa (A1). Obs.: O caractere “+” foi utilizado apenas para interpretação desse item.
46. Para editar uma fórmula, basta clicar na respectiva célula e pressionar a tecla F3.

A respeito do Sistema Operacional Windows 10, versão em português, em sua instalação padrão, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

47. Para abrir a janela representada na imagem a seguir, basta utilizar a seguinte tecla de atalho 



Obs.: O caractere “+” foi utilizado apenas para interpretação desse item.

48. O Prompt de Comando que substituiu o antigo MS-Dos passou a ter, por padrão, um plano de fundo na cor branco.

Acerca das noções de ferramentas e aplicativos de navegação, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

49. O Safari é o navegador padrão do Sistema Operacional Mac. Dessa forma, não é possível sua instalação e utilização no sistema Operacional Windows 10.
50. O Microsoft Edge, “navegador rápido e seguro que é projetado para o Windows 10”, permite, através da tecla F11, a utilização no modo Tela Cheia.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Com o aumento da atuação do Médico Veterinário na área de saúde pública, torna-se cada vez mais importante que os cursos de Medicina Veterinária formem profissionais mais generalistas contemplando os aspectos das Ciências Agrárias e das Ciências da Saúde. Sendo assim, entende-se que há a necessidade de inserção nas ementas das disciplinas sobre legislações vigentes, regulamentos e políticas públicas na área de saúde. Em relação à importância da Medicina Veterinária na saúde pública, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

51. Tendo em vista todas as ações que o Médico Veterinário desempenha na Saúde Pública, torna-se imprescindível a inserção deste junto aos Núcleos de Apoio à Saúde da Família – NASF –, que faz parte da Atenção Primária à Saúde, um dos pilares do SUS.
52. O Médico Veterinário pode atuar em ações integradas com a vigilância epidemiológica em surtos alimentares e outros agravos, transmissíveis ou não, no controle de zoonoses emergentes e reemergentes e nas campanhas de imunização.
53. O profissional Veterinário pode agir na fiscalização da implantação do plano de gerenciamento de resíduos de serviços de saúde, animal ou humana, para os resíduos de origem biológico, da destinação de cadáveres e carcaças, dos produtos químicos, físicos ou inertes.
54. A história natural da doença é um dos principais elementos da epidemiologia descritiva.

- 55.** Cabe ao Médico Veterinário o manejo da fauna sinantrópica, com atenção e cuidados às doenças transmitidas por ruminantes e outros animais de produção.
- 56.** No código de ética dos Médicos Veterinários, constam as seguintes obrigações: fornecer informações de interesse da saúde pública e de ordem econômica às autoridades competentes nos casos de enfermidades de notificação obrigatória; denunciar pesquisas, testes, práticas de ensino ou quaisquer outras realizadas com animais sem a observância dos preceitos éticos e dos procedimentos adequados; não se utilizar de dados estatísticos falsos nem deturpar sua interpretação científica; informar a abrangência, limites e riscos de suas prescrições e ações profissionais.
- 57.** Com a criação do Sistema Único de Saúde (SUS) por intermédio da Constituição Federal de 1978 e sua consequente regulamentação pela Lei Orgânica da Saúde (Lei 8.080/94), houve a descentralização das ações de saúde pública como um todo com a consequente municipalização da Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica e Ambiental. Dessa maneira os municípios passaram a assumir as atividades anteriormente desenvolvidas pelo estado. Aqueles que não possuíam profissionais no quadro se obrigaram a adquiri-los por meio de concursos ou contratos. Nesse momento, houve um incremento bastante expressivo na contratação de profissionais Médicos Veterinários.
- 58.** Para minimizar os riscos e aumentar a eficiência na vacinação de bovinos, é necessário tomar medidas simples, como: Adquirir apenas vacinas licenciadas pelo MAPA e dentro do prazo de validade; Revisar as instalações de manejo antes da vacinação, para assegurar a segurança tanto das pessoas envolvidas no processo, quanto dos animais a serem vacinados e permitir a contenção adequada durante o manejo; Estocar as vacinas de forma adequada (entre 9 e 11 °C, na geladeira), inclusive durante o transporte.

Zoonoses são doenças transmitidas de animais para humanos. A transmissão pode ocorrer de forma direta, principalmente através do contato com secreções (saliva, sangue, urina, fezes)

ou contato físico, como arranhaduras ou mordeduras. De forma indireta, pode acontecer por meio de vetores, como mosquitos e pulgas, por contato indireto com secreções, pelo consumo de alimento contaminado com o agente (viral, bacteriano, fúngico ou parasitário), entre outras. A respeito das zoonoses, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

- 59.** Quanto à classificação, considera-se que antroponoses são doenças primárias de animais que podem ser transmitidas aos humanos; zooantroponoses são doenças primárias de humanos que podem acometer os animais e anfixenoses são doenças que circulam entre humanos e animais.
- 60.** A Leishmaniose Visceral (LV) é uma protozoonose crônica e sistêmica, caracterizada em humanos por febre de longa duração, perda de peso, astenia, adinamia e anemia, entre outras manifestações. Quando não tratada, pode evoluir para óbito em mais de 90% dos casos. No cão, reservatório eventual da doença e fonte de infecção no meio urbano, a doença caracteriza-se por febre irregular, apatia, emagrecimento, descamação furfurácea e úlceras na pele – em geral, no focinho, nas orelhas e extremidades, conjuntivite, paresia do trem posterior, fezes sanguinolentas e crescimento exagerado das unhas.
- 61.** Seguindo a classificação das zoonoses, segundo os ciclos de manutenção do agente etiológico, é correto afirmar que a Raiva é uma metazoonose.
- 62.** Os modos de transmissão do Trypanosoma cruzi para os humanos são muito variados. Podemos incluir entre eles a transmissão vetorial, transmissão transfusional, transmissão vertical, transmissão oral e transmissão acidental.
- 63.** Em condições primitivas, o homem mantém contatos mais íntimos com elementos da fauna silvestre. Índigenas em vida tribal, núcleos isolados de povoamento, postos de colonização avançada, populações carentes que vivem em regime de economia extrativa constituem um elo a mais nas cadeias ecológicas naturais. A caça, o preparo da carne e do couro e a criação de xerimbabos em casa são elementos de contaminação frequente.

- 64.** Para o enfrentamento das doenças emergentes e reemergentes, o fortalecimento da vigilância epidemiológica, especialmente no que diz respeito à sua capacidade de detecção precoce, tem um papel fundamental. Médicos, enfermeiros, médicos veterinários e demais profissionais da assistência devem ser capacitados para identificar casos suspeitos e auxiliar no processo de investigação e desencadeamento das medidas de controle.
- 65.** Em crianças com até um ano de idade, a ingestão de esporos de *C. botulinum* pode culminar com a multiplicação deste no intestino, produção das neurotoxinas e ocorrência do quadro clínico. Isso ocorre uma vez que a microbiota infantil ainda não é capaz de inibir o desenvolvimento desse micro-organismo (botulismo infantil). O principal alimento incriminado nesses casos é o mel, uma vez que este comumente possui esporos de *C. botulinum* carregado pelas abelhas durante o processo de obtenção do néctar. No Brasil, foram encontrados esporos de *C. botulinum* em 7% das amostras de mel comercializadas em vários estados da federação (SP, MG, GO, CE, SC e MT), comprovando novamente que esse alimento não deve ser oferecido para crianças com menos de 1 ano de idade.
- 66.** *Erysipelothrix rhusiopathiae* é uma bactéria resistente no ambiente, sendo relatada sua sobrevivência por até 15 dias no solo úmido. Várias espécies de mamíferos, domésticos e silvestres, e aves podem carrear essa bactéria; em alguns podem ocorrer sintomas. O suíno é a espécie mais afetada por essa infecção, que se apresenta sob formas de septicemia, lesões cutâneas eritematosas, ou numa forma crônica caracterizada por artrite, linfadenite e endocardite. Essas formas podem coexistir no rebanho ou aparecer separadamente. A morbidade e a mortalidade variam entre regiões e propriedades e parecem ser associadas a determinadas cepas da bactéria. A infecção no suíno ocorre por via digestiva ou por via cutânea com abrasões e ferimentos. Essa doença não é de importância para os indivíduos em contato com os animais, como os trabalhadores de granjas, veterinários e magarefes.
- De acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA – (decreto nº 30691, de 29/03/1952), ficam sujeitos à inspeção e reinspeção, os animais de açougue, a caça, o pescado, o leite, o ovo, o mel, a cera de abelhas e seus subprodutos derivados. De acordo com as normas de inspeção e tecnologia de produtos de origem animal, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.**
- 67.** A inspeção abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, o recebimento, a manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados, ou não, de vegetais, destinados, ou não, à alimentação humana. A inspeção abrange também os produtos afins, tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.
- 68.** Na rotina de ordenha, aconselha-se ordenhar primeiramente os animais com mastite subclínica, depois os animais saudáveis, deixando os animais com mastite clínica para o final. O leite dos animais tratados com antimicrobianos deve ser descartado enquanto estiver sendo efetuado o tratamento e durante o período de carência recomendado pelo fabricante do medicamento. A ordenha deve ser tranquila e em ambiente calmo, de preferência em horários fixos e em momentos, durante o dia, em que as temperaturas são mais amenas.
- 69.** Sobre a matança de emergência mediata, é correto afirmar que se destina ao abate dos animais verificados doentes, após o exame clínico, e deve ser efetuada antes da matança normal.
- 70.** Os estabelecimentos de produtos de origem animal podem ser classificados em: de carnes e derivados, de leite e derivados, de pescado e derivados, de ovos e derivados, de mel e cera de abelha e seus derivados e as casas atacadistas e exportadoras de produtos de origem animal.
- 71.** Em um frigorífico, o animal que tenha morrido no Curral de Observação ou durante o transporte, chegando morto ao estabelecimento, deve ser encaminhado

para sala de sangria e posteriormente para o congelamento.

- 72.** Antibióticos, formol, ácido salicílico e ácido bórico são adicionados no leite com a função de disfarçar a sua acidez, observada quando este está deteriorado.
- 73.** O abate clandestino de animais é um sério problema para a saúde pública. A carne oriunda de abate clandestino, após a notificação do proprietário do estabelecimento, deve passar por rígida inspeção de veterinário, que, após averiguação da boa qualidade da carne, pode fazer sua liberação para confecção de subprodutos, tais como embutidos, defumados e linguiças.
- 74.** Um teste simples para detecção de amido no leite consiste em colocar 5 mL de leite em um tubo de ensaio, aquecendo-o ligeiramente, e depois adicionar 5 a 6 gotas de solução de lugol. Se o leite contiver amido, aparecerá uma coloração que pode ser azul, roxa ou quase preta. Essa coloração deve-se à formação de um complexo amido e iodo.
- 75.** Se considerarmos um tratamento térmico no leite, um teste de resultado negativo para fosfatase alcalina e positivo para peroxidase significa que o leite foi superaquecido.
- 76.** O própolis é segregado pelas glândulas localizadas no abdômen das obreiras jovens. Na colmeia, serve para construir os favos, onde vão ser depositados os ovos e também o alimento para toda a colmeia. É muito utilizado na cosmética e medicina (preparação de cremes, pomadas, emplastos, máscaras faciais, moldes para próteses dentárias, etc.).
- 77.** O microrganismo do botulismo se prolifera em tecidos animais em decomposição e, algumas vezes, no material vegetal. Sua toxina impede a liberação de acetilcolina nas placas motoras finais.
- 78.** Conforme instrução normativa nº 03 de 17/01/2000 do MAPA, o abate humanitário, ou mesmo bem-estar animal, pode ser definido como o conjunto de procedimentos técnicos e científicos, que garantem o bem-estar dos animais, desde a dessensibilização até a sangria.

O controle sanitário de alimentos trata os Programas de Autocontrole como requisitos básicos para a garantia da inocuidade dos produtos. Esses Programas incluem o Programa de

Procedimentos Padrão de Higiene Operacional – PPHO –, o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC – e, em um contexto mais amplo, as Boas Práticas de Fabricação – BPF. Com relação à higiene e legislação de alimentos, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

- 79.** A implantação da APPCC em uma indústria alimentícia envolve a aplicação dos sete princípios orientadores do sistema. São eles: análise de perigos; identificação dos PCCs; estabelecimento dos limites críticos de cada PCC; estabelecimento do sistema de monitorização para cada PCC; estabelecimento de ações corretivas, quando ocorrem desvios do limite crítico; estabelecimento de procedimentos de verificação e registro.
- 80.** Ovos de galinha são classificados por peso, da seguinte forma:
- TIPO 1 OU EXTRA: possuem peso mínimo de 60 g por unidade ou 720 g por dúzia.
- TIPO 2 OU GRANDES: possuem peso mínimo de 55 g por unidade ou 660 g por dúzia.
- TIPO 3 OU MÉDIOS: possuem peso mínimo de 50 g por unidade ou 600 g por dúzia.
- TIPO 4 OU PEQUENOS: possuem o peso mínimo de 45 g por unidade ou 540 g por dúzia.
- 81.** Nas boas práticas de fabricação, são elementos importantes: o controle de vetores, a opinião do consumidor sobre a qualidade do produto, a manutenção de equipamentos e utensílios, a higiene e saúde dos manipuladores e a higiene pessoal.
- 82.** A rotulagem do mel deverá trazer a denominação "Mel" seguida da classificação. Deverá trazer, ainda, a classificação do mel segundo o seu uso. Ex: "Mel de mesa" ou "Mel industrial". Deverão constar também data de validade e temperatura ideal de conservação. Será optativa a declaração de sua qualificação de acordo com o processo de obtenção. O mel proveniente de abelhas indígenas deverá trazer no rótulo indicação clara de sua procedência.
- 83.** É correto considerar como pontos de controle, qualquer operação, procedimento ou etapa do processo de fabricação ou preparação do produto que permite controle de perigos.

84. É correto considerar que a sigla APPCC representa o sistema mais utilizado para controle da segurança alimentar e está descrita na portaria 46 do MAPA de 1998.
85. A permissão ou restrição do uso de materiais reciclados, para materiais destinados ao contato com alimentos, está definida nos regulamentos específicos, conforme o tipo de material. Para os materiais celulósico (RDC nº 88/2016), metálico (RDC nº 20/2007) e vidro e cerâmica (Portaria nº 27/1996), é permitido o uso de material reciclado. No caso de plástico (RDC nº 20/2008) é permitido apenas PET-PCR grau alimentício. Não é permitido o uso de material reciclado para elastoméricos em contato com alimentos (Resolução nº 123/2001).
86. É correto considerar como indicadores da qualidade da água, temperatura, sabor e odor, cor e turbidez, condutividade elétrica e pH.
87. A coleta de água tratada deve ser realizada diretamente da torneira, fazendo-se a desinfecção com hipoclorito de sódio a 1%.

Consideramos como ciências do alimento um ramo multidisciplinar que estuda a composição, deterioração, processamento, conservação, elaboração, qualidade e comercialização dos alimentos para o consumidor. Levando-se em conta essa afirmação, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

88. A microbiota dos queijos pode ser dividida em 2 grupos: bactérias lácticas iniciadoras (BLI) e micro-organismos secundários. As primeiras são responsáveis pela transformação de lactose em ácido láctico durante a preparação do queijo; suas enzimas também contribuem para maturação, estando envolvidas na proteólise e na conversão de açúcares em substâncias voláteis, responsáveis pelas propriedades organolépticas do produto.
89. A capacidade de crescimento e de sobrevivência dos microrganismos patogênicos nos alimentos depende não só das características físicas e nutricionais do alimento como também de um conjunto de fatores extrínsecos e intrínsecos ao próprio alimento, tais como: temperatura, pH, atividade da água e potencial redox, cada um dos quais podem ser manipulados convenientemente, de modo a impedir

a contaminação e o crescimento de microrganismos patogênicos.

90. São consideradas bactérias que alteram a qualidade do pescado, as espécies psicrófilas.
91. As principais análises físico-químicas dos alimentos são as de *Bacillus cereus*, *Listeria sp.*, *Clostridium sulfito*, *Clostridium perfringens*, Coliformes totais, Coliformes termotolerantes, Bolores e leveduras, Contagem padrão (Mesófilos), *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp.*
92. A toxina botulínica é termolábil, sendo destruída a 80 °C por 30 minutos. A resistência térmica dos esporos é de 80 °C por 360 minutos ou 120 °C por 60 minutos. O pH menor que 2,5 inibe a produção de toxinas.
93. No método de controle sensorial discriminativo, são realizados os testes de aceitação e o de preferência.
94. Quando a prova de Lund apresenta-se positiva para todas as amostras, indica que todas estão de acordo com a legislação brasileira. A precipitação das proteínas através dessa prova é um indicativo de adulteração do mel. O volume do precipitado deve estar entre 0,6 e 3,0 mL. Quantidades menores indicam que o mel é artificial ou foi adicionado de substâncias artificiais, enquanto valores altos estão relacionados à alimentação de abelhas com hidrolisados proteicos.

O objetivo principal da análise de alimentos é conhecer a composição química dos alimentos, sua ação no organismo, seu valor alimentício e calórico, suas propriedades físicas, químicas, toxicológicas e também adulterantes, contaminantes, fraudes, etc. Quanto às técnicas para análises de alimentos, julgue, como VERDADEIRO ou FALSO, os itens a seguir.

95. Existem situações potenciais de acidentes em laboratórios, pois neles há manipulação de agentes químicos corrosivos, inflamáveis, tóxicos, mutagênicos, teratogênicos e cancerígenos, que podem acarretar dermatoses, leucopenias, plaquetopenias, leucemia, silicoses, além de contaminações por agentes patogênicos em amostras de água ou esgoto contaminado, como o vírus da hepatite A e E, poliomielite, Norwalk, rotavírus, enterovírus e adenovírus e por bactéria do tipo: *salmonella typhi*,

salmonela parathyphi A e B, shigella sp, vibrio cholerae, escherichia coli enterotóxica, campylobacter, yersinia enterocolítica e salmonela sp.

- 96.** É possível classificar os resíduos por grupos em: Grupo A, infectantes; Grupo B, químicos; Grupo C, comuns; Grupo D, radioativos; Grupo E, perfurocortantes.
- 97.** Nas amostras para diagnóstico de carbúnculo hemático (Antraz), quando ocorrer suspeita dessa doença, é recomendável a realização da necropsia, em que devemos coletar preferencialmente linfonodos do trato respiratório: mediastinais (anteriores, posteriores e ventrais), bronquiais (esquerdo, direito, dorsal ou médio) e pulmonares. Inspeccionar, ainda, os linfonodos da cabeça e os cervicais.
- 98.** O Kitassato é um equipamento usado em titulações, aquecimento de líquidos e para dissolver substâncias e proceder reações entre soluções.
- 99.** A coloração com Hematoxilina e Eosina (H&E) é provavelmente a técnica mais utilizada na coloração dos tecidos, devido à sua simplicidade e à sua capacidade de permitir visualizar uma grande quantidade diferente de estruturas tecidulares. A hematoxilina cora de vermelho os núcleos, apresentando grande detalhe intranuclear. A eosina cora o citoplasma das células e a maioria das fibras do tecido conjuntivo de forma e intensidade diferentes, variando do rosa ao laranja ou vermelho.
- 100.** Carcaças, peças anatômicas, vísceras e outros resíduos provenientes de animais não submetidos a processos de experimentação com inoculação de microrganismos, bem como suas forrações, devem ser acondicionados em sacos vermelhos, não precisando de tratamento prévio para destinação final.

RASCUNHO
