



CONCURSO PÚBLICO

49. PROVA OBJETIVA

MÉDICO VETERINÁRIO – NÍVEL I

- ♦ VOCÊ RECEBEU SUA FOLHA DE RESPOSTAS E ESTE CADERNO CONTENDO 30 QUESTÕES OBJETIVAS.
- ♦ CONFIRA SEU NOME E NÚMERO DE INSCRIÇÃO IMPRESSOS NA CAPA DESTE CADERNO.
- ♦ LEIA CUIDADOSAMENTE AS QUESTÕES E ESCOLHA A RESPOSTA QUE VOCÊ CONSIDERA CORRETA.
- ♦ RESPONDA A TODAS AS QUESTÕES.
- ♦ MARQUE, NA FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS, QUE SE ENCONTRA NO VERSO DESTA PÁGINA, A LETRA CORRESPONDENTE À ALTERNATIVA QUE VOCÊ ESCOLHEU.
- ♦ TRANSCREVA PARA A FOLHA DE RESPOSTAS, COM CANETA DE TINTA AZUL OU PRETA, TODAS AS RESPOSTAS ANOTADAS NA FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS.
- ♦ A DURAÇÃO DA PROVA É DE 3 HORAS.
- ♦ A SAÍDA DO CANDIDATO DO PRÉDIO SERÁ PERMITIDA APÓS TRANSCORRIDA A METADE DO TEMPO DE DURAÇÃO DA PROVA.
- ♦ AO SAIR, VOCÊ ENTREGARÁ AO FISCAL A FOLHA DE RESPOSTAS E ESTE CADERNO, PODENDO DESTACAR ESTA CAPA PARA FUTURA CONFERÊNCIA COM O GABARITO A SER DIVULGADO.

AGUARDE A ORDEM DO FISCAL PARA ABRIR ESTE CADERNO DE QUESTÕES.



CONCURSO PÚBLICO

49. PROVA OBJETIVA

MÉDICO VETERINÁRIO – NÍVEL I

QUESTÃO	RESPOSTA				
01	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
02	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
03	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
04	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
05	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E

06	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
07	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
08	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
09	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
10	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E

11	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
12	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
13	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
14	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
15	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E

QUESTÃO	RESPOSTA				
16	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
17	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
18	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
19	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
20	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E

21	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
22	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
23	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
24	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
25	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E

26	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
27	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
28	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
29	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
30	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

01. Assinale a alternativa que corresponde ao agente etiológico de gastroenterite que consegue resistir ao aquecimento por 15 minutos à temperatura de 100 °C.
- (A) Toxina estafilocócica.
 - (B) *Campylobacter jejuni*.
 - (C) *Escherichia coli*.
 - (D) *Salmonella enteritidis*.
 - (E) Toxina botulínica.
02. Assinale a alternativa que corresponde ao microrganismo cujos esporos podem permanecer viáveis durante vários anos no solo ou nas pastagens.
- (A) *Salmonella sp.*
 - (B) *Yersinia enterocolitica*.
 - (C) *Brucella abortus*.
 - (D) *Mycobacterium bovis*.
 - (E) *Bacillus anthracis*.
03. Transtornos neurológicos com manifestação da síndrome de Guillain Barre podem ser apresentados por seres humanos infectados pela bactéria
- (A) *Clostridium perfringens*.
 - (B) *Campylobacter jejuni*.
 - (C) *Vibrio parahaemolyticus*.
 - (D) *Bacillus cereus*.
 - (E) *Mycobacterium bovis*.
04. É um microrganismo anaeróbio estrito produtor de esporos:
- (A) *Brucella abortus*.
 - (B) *Mycobacterium tuberculosis*.
 - (C) *Leptospira interrogans*.
 - (D) *Clostridium botulinum*.
 - (E) *Bacillus anthracis*.
05. É vetor da leishmaniose visceral:
- (A) *Aedes aegypti*.
 - (B) *Musca domestica*.
 - (C) *Lutzomyia longipalpis*.
 - (D) *Blatella germanica*.
 - (E) *Haemaphysalis janthinomys*.
06. A reprodução sexuada do *Toxoplasma gondii* ocorre no interior das células intestinais de
- (A) cães.
 - (B) suínos.
 - (C) caprinos.
 - (D) felinos.
 - (E) aves.
07. A cisticercose humana por *Cysticercus cellulosae* está associada à ingestão de alimentos contaminados por ovos de
- (A) *Taenia saginata*.
 - (B) *Taenia solium*.
 - (C) *Toxocara canis*.
 - (D) *Echinococcus granulosus*.
 - (E) *Phagicola longa*.
08. Assinale a alternativa que corresponde ao ponto crítico da linha de abate, exclusivo dos suínos, em que pode ocorrer a contaminação de carcaças, por salmonelas.
- (A) Curral de espera.
 - (B) Sangria.
 - (C) Evisceração.
 - (D) Divisão da carcaça.
 - (E) Tanque de escalda.
09. É um ingrediente utilizado na formulação de rações de aves de corte e postura com maior probabilidade de ser a fonte de introdução de salmonelas em uma granja avícola:
- (A) farinha de carne.
 - (B) farelo de milho.
 - (C) farelo de soja.
 - (D) suplemento vitamínico.
 - (E) suplemento mineral.
10. É o microrganismo cuja resistência térmica, originalmente, serviu de padrão para o estabelecimento do binômio tempo/ temperatura empregado na pasteurização do leite:
- (A) *Mycobacterium sp.*
 - (B) *Staphylococcus sp.*
 - (C) *Clostridium sp.*
 - (D) *Brucella sp.*
 - (E) *Vibrio sp.*

11. A “dureza”, parâmetro químico utilizado para avaliar a qualidade da água, é expressa em:
- (A) ppm de CN^-/L .
 - (B) cm^3 de oxigênio dissolvido por litro.
 - (C) VMP de mg de Cr /L.
 - (D) % de cal virgem/ mL.
 - (E) mg de CaCO_3/L .
12. Considerando o tratamento convencional empregado para a obtenção de água potável, assinale a alternativa que corresponde a um procedimento adotado para a remoção de sólidos em suspensão.
- (A) Passagem por equipamento difusor de luz ultravioleta.
 - (B) Sedimentação simples ou sedimentação por coagulação e filtração.
 - (C) Passagem em aeradores de gravidade ou de repuxo.
 - (D) Pré-cloração da água bruta com hipoclorito de cálcio.
 - (E) Passagem em difusor de ozônio.
13. No Brasil, os parâmetros físico-químicos de águas destinadas ao abastecimento doméstico são determinados pelo CONAMA, que significa Conselho
- (A) Nacional de Mensuração da Água.
 - (B) Natural do Meio Ambiente.
 - (C) Nacional de Medidas da Água.
 - (D) Nacional do Meio Ambiente.
 - (E) Natural de Medidas da Água.
14. Justifica-se a utilização do hipoclorito de sódio na higienização de superfícies porque ele
- (A) pode ser armazenado em qualquer tipo de frasco.
 - (B) pode ser preparado com vários dias de antecedência.
 - (C) é efetivo contra uma grande variedade de microrganismos.
 - (D) é o produto ideal para emprego em superfícies de ferro, cobre e alumínio.
 - (E) apresenta estabilidade mesmo em ambientes com altas temperaturas.
15. O processo de purificação da água com resinas sintéticas que promovem a troca seletiva de íons de H^+ ou OH^- é denominado
- (A) osmose reversa.
 - (B) destilação.
 - (C) deionização.
 - (D) percolação.
 - (E) oxidação.
16. Na insensibilização de aves por eletronarcolese, a regulação do equipamento deve considerar:
- (A) velocidade e capacidade de abate do matadouro.
 - (B) velocidade do abate, tamanho e espécie de aves.
 - (C) capacidade de abate do matadouro, tamanho e espécie de aves.
 - (D) tamanho e espécie de aves.
 - (E) espécie de aves e velocidade de abate.
17. Sobre as alterações *post mortem* na carne dos animais de abate, pode-se afirmar que
- (A) o rigor do descongelamento é consequência do intenso estresse pré-morte dos animais e elevado pH da carne.
 - (B) carne suína pálida, mole e exsudativa – PSE – é consequência da queda muito rápida do pH, enquanto a temperatura da carne ainda é alta.
 - (C) carne escura, dura e seca – DFD – ocorre a partir de uma sangria deficiente em virtude de estimulação elétrica excessiva.
 - (D) o encurtamento pelo frio é uma alteração que ocorre em carnes de ovinos e tem como origem o abate de animais cronicamente estressados.
 - (E) os fenômenos PSE e DFD ocorrem com a mesma frequência em suínos e bovinos, diferindo apenas em intensidade de comprometimento da musculatura.
18. Assinale a alternativa que justifica o exame dos linfonodos, na inspeção *post mortem* dos animais.
- (A) Revelam a gravidade das lesões anátomo-patológicas encontradas nos cortes de tecidos e vísceras.
 - (B) Concentram todos os agentes infecciosos e parasitários que infectam o animal por diferentes portas de entrada.
 - (C) Garantem a ausência de afecções infecciosas das carnes e a eficácia da inspeção sanitária.
 - (D) Demonstrem, indiretamente, a condição de saúde ou doença dos animais, dispensando realização de cortes nos tecidos e vísceras.
 - (E) Apresentam disposição estratégica, drenando a linfa de diferentes regiões tributárias do organismo do animal.
19. O congelamento a tempo e temperatura específicos e controlados é uma forma eficaz de eliminar o risco de um alimento ser agente de doença de origem alimentar, por ser capaz de inativar
- (A) parasitas.
 - (B) bactérias.
 - (C) toxinas.
 - (D) vírus.
 - (E) fungos.

20. Assinale a alternativa que corresponde a um microrganismo halofílico, não esporogênico.
- (A) *Vibrio parahaemolyticus*.
 - (B) *Yersinia enterocolitica*.
 - (C) *Mycobacterium tuberculosis*.
 - (D) *Salmonella enteritidis*.
 - (E) *Bacillus cereus*.
21. Na prática da inspeção industrial e sanitária do pescado, este é considerado impróprio para o consumo quando
- (A) for encontrado, na inspeção *post mortem*, algum parasita em vísceras ou musculatura.
 - (B) for capturado em águas pertencentes a um estado da federação e comercializado em outro.
 - (C) for capturado por métodos não convencionais de pesca previamente conhecidos para a espécie.
 - (D) for portador de microrganismos que comprometem a sustentabilidade econômica do cultivo.
 - (E) apresentar aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado.
22. Considerado o conceito amplo de pescado envolvendo diversas categorias de animais com, pelo menos, uma fase de vida na água, é correto afirmar que
- (A) os bivalves podem ser comercializados vivos desde que mantidos em água do local de captura e refrigerados.
 - (B) mamíferos e anfíbios utilizados para a alimentação humana podem ser considerados como pescado.
 - (C) o pescado fresco, também denominado resfriado, é o que não sofreu nenhum processo de conservação, somente adição de gelo.
 - (D) os crustáceos devem ser comercializados obrigatoriamente congelados, sem a cabeça.
 - (E) quando a procedência for conhecida, os bivalves e crustáceos podem ser vendidos frescos, isto é, refrigerados.
23. O tratamento térmico do leite pelo método de ultra-alta-temperatura – UHT – difere fundamentalmente da pasteurização por dar origem a um produto
- (A) embalado assepticamente.
 - (B) que dispensa refrigeração.
 - (C) que exige aditivos para inibir a germinação de esporos.
 - (D) cuja enzima peroxidase foi inativada.
 - (E) isento de qualquer microrganismo.
24. São fatores estratégicos para a manutenção do frescor do pescado durante a comercialização:
- (A) esforço de pesca e grau de tecnologia empregada.
 - (B) rapidez no recolhimento do pescado no barco e congelamento imediato.
 - (C) inocuidade do gelo e manutenção da higiene.
 - (D) qualidade microbiológica da água do local de captura e distância do ponto de comercialização.
 - (E) evisceração e congelamento do pescado a bordo.
25. O procedimento operacional padronizado – POP – é definido como
- (A) termo escrito das instruções sequenciais e operações rotineiras que comprovam o controle de etapas críticas do processamento.
 - (B) documento escrito, de uso exclusivo do operador de equipamentos, que estabelece as instruções para a produção de alimentos.
 - (C) prática descrita de forma objetiva, clara, que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações relacionadas à produção de alimentos.
 - (D) instruções sequenciais escritas de forma objetiva e clara para orientar novos funcionários sobre como realizar operações rotineiras na produção.
 - (E) prática descrita de forma objetiva e clara, que determina quem, como e quando deve ser executada a medição de um parâmetro dentro de um processo.
26. Assinale a alternativa que apresenta, respectivamente, as definições de: boas práticas de fabricação de alimentos – BPF – e análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC.
- (A) Práticas para a produção de um alimento de forma higiênica; sistema preventivo-corretivo, para a fabricação de produtos exportados e de prolongada vida de prateleira.
 - (B) Práticas para a determinação do padrão de identidade e qualidade de alimentos; sistema preventivo-corretivo, específico para a fabricação de alimentos de alto risco.
 - (C) Práticas para preparar a indústria para a produção de alimentos inócuos; sistema processo-produto específico para corrigir falhas de inocuidade nos produtos.
 - (D) Práticas para a produção de alimentos de forma higiênica; sistema lógico, preventivo, processo-produto específico, para o controle efetivo de perigos.
 - (E) Práticas para a produção de alimentos isentos de perigos; sistema produto-específico, preventivo-corretivo, para evitar a entrada de perigos nas linhas de produção.

27. Na análise sensorial do pescado, o *off flavor*, identificado como gosto ou odor de “mofo” e “barro”, é um fenômeno que ocorre em peixes de cultivo intensivo
- (A) com alto nível de arraçoamento, utilizando rações com elevadas concentrações de metilisoborneol.
 - (B) com alto nível de arraçoamento e proliferação de actinomicetos e algas cianofíceas.
 - (C) que utilizam rações com elevadas concentrações de aminoácidos como a geosmina.
 - (D) que foram submetidos a elevados níveis de estresse, produzindo substâncias de odor desagradável.
 - (E) quando há um desbalanceamento da ração com relação à concentração de metilisoborneol e geosmina.
28. O mel, quando classificado por sua origem, pode receber, entre outras classificações, a de “melato” ou “mel de melato”. Essa categoria refere-se ao produto
- (A) obtido a partir de diferentes famílias, gêneros e espécies florais, sendo identificados pelo menos dez tipos distintos.
 - (B) obtido do néctar das flores, seiva e resinas de determinadas plantas.
 - (C) elaborado com o pólen de flores de uma mesma família, gênero e espécie, mantendo características sensoriais e físico-químicas próprias.
 - (D) obtido, exclusivamente, do néctar de flores e, de acordo com a época do ano, pode ser unifloral ou polifloral.
 - (E) obtido principalmente de secreções das partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas.
29. Os critérios de julgamento e destinação do leite em vigor no Brasil preconizam que,
- (A) observada alguma não conformidade no leite, havendo um tratamento condicional que o torne seguro, o leite não poderá ser condenado.
 - (B) comprovada a adição de água, o destino será a condenação para produção de sabão.
 - (C) identificada a presença de sangue ou pus, o destino será o aproveitamento para fabricação de produtos lácteos processados.
 - (D) detectada a inativação de fosfatase alcalina no leite cru, o destino será a produção de derivados.
 - (E) detectada a inativação da fosfatase alcalina e da peroxidase no leite cru, o destino será a produção de leite UHT.
30. A delimitação física do estabelecimento de abate de animais de corte em áreas “suja” e “limpa” tem a finalidade de
- (A) impedir a circulação de pessoas estranhas à matança, como operadores de máquinas e supervisores de equipamentos.
 - (B) reduzir a contaminação das carcaças e vísceras durante as várias etapas de abate.
 - (C) definir áreas distintas para o abate de emergência e a matança normal.
 - (D) isolar os setores de coleta de resíduos sólidos e líquidos gerados no abate.
 - (E) delimitar fisicamente o início da inspeção de vísceras e carcaças.