



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

PROCESSO SELETIVO PARA OS PROGRAMAS DE RESIDÊNCIA
MULTIPROFISSIONAL E EM ÁREA PROFISSIONAL DA SAÚDE DA UFPI
- EDITAL 23/2016 -

Realização:



CADERNO DE QUESTÕES

PROGRAMA DE RESIDÊNCIA EM ÁREA PROFISSIONAL DA SAÚDE
- MEDICINA VETERINÁRIA -

ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: CONTROLE DE QUALIDADE DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DATA: 22/01/2017

HORÁRIO: das 08 às 11 horas

LEIA AS INSTRUÇÕES E AGUARDE AUTORIZAÇÃO PARA ABRIR O CADERNO
DE QUESTÕES

- ☒ Verifique se este CADERNO contém um total de 40 (quarenta) questões do tipo múltipla escolha, com 5 (cinco) opções de respostas. Se não estiver completo, solicite ao fiscal de sala outro Caderno de Provas. **Não serão aceitas reclamações posteriores.**
- ☒ As questões estão assim distribuídas:

SAÚDE PÚBLICA E LEGISLAÇÃO DO SUS: 01 a 10
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DA ÁREA PROFISSIONAL: 11 a 40
- ☒ O candidato não poderá entregar o caderno de questões antes de decorridos 60 (sessenta) minutos do início da prova, ressalvados os casos de emergência médica.
- ☒ As respostas devem ser marcadas, obrigatoriamente, no **cartão-resposta**, utilizando caneta esferográfica com **tinta preta** ou **azul escrita grossa**.
- ☒ Ao concluir a prova, o candidato terá que devolver o **cartão-resposta** devidamente ASSINADO e o **caderno de questões**. A não devolução de qualquer um deles implicará na **eliminação** do candidato.

SAÚDE PÚBLICA E LEGISLAÇÃO DO SUS

01. O Sistema de Saúde Brasileiro é universal desde a Constituição de 1988, entretanto, um longo percurso foi delineado em relação às Políticas Públicas de Saúde no país desde o início do século XX. Em relação a essa trajetória, marque a opção INCORRETA.
- (A) A Lei Eloy Chaves, em 1923, instituiu as Caixas de Aposentadorias e Pensões (CAPs), marcando o início de uma atividade do estado em relação à assistência médica.
 - (B) No governo de Getúlio Vargas, a partir de 1933, foram criados os Institutos de Aposentadoria e Pensões (IAPs), congregando os trabalhadores por categorias profissionais, constituindo gradativamente um sistema nacional de previdência social sob a gestão do Estado.
 - (C) A Reforma Capanema foi um marco em relação à saúde pública, com a centralização, normatização e uniformização das estruturas estaduais e estabeleceu os estados como os responsáveis pelas atividades relacionadas à saúde.
 - (D) A partir da criação do INPS, foi priorizada a contratação de serviços públicos para a assistência médica e o credenciamento e remuneração pelos serviços eram feitos pelas Unidades de Serviços (US).
 - (E) O Instituto de Nacional de Previdência Social (INPS), em 1966, passou a ter função assistencial na saúde, limitado aos trabalhadores com carteira assinada.
02. A Política Nacional de Educação Permanente em Saúde “deve considerar as especificidades regionais, a superação das desigualdades regionais, as necessidades de formação e desenvolvimento para o trabalho em saúde” (BRASIL, 2009). Nesse sentido, a condução regional da política será realizada:
- (A) por meio dos Colegiados de Gestão Regional, instâncias de pactuação permanente, formadas pelos gestores municipais de saúde do conjunto de municípios de uma determinada região de saúde.
 - (B) por meio dos Colegiados de Gestão Regional, com a participação das Comissões Permanentes de Integração Ensino-Serviço (CIES).
 - (C) por meio das Comissões Permanentes de Integração Ensino-Serviço (CIES), que são instâncias intersetoriais e interinstitucionais permanentes, responsáveis pela elaboração do Plano de Ação Regional de Educação Permanente em Saúde.
 - (D) por meio dos Conselhos Estaduais de Saúde, órgãos consultivos e deliberativos responsáveis pela elaboração do Plano de Ação Regional de Educação Permanente em Saúde.
 - (E) por meio das Conferências Estaduais de Saúde, instâncias intersetoriais e interinstitucionais responsáveis pela formulação, condução e desenvolvimento da Política de Educação Permanente em Saúde.
03. A Lei 8.080, de 19 de setembro de 1990, dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Segundo a Lei 8.080, estão corretas as opções, EXCETO:
- (A) A saúde é um direito fundamental do ser humano, devendo o Estado prover as condições indispensáveis ao seu pleno exercício. O dever do Estado não exclui o das pessoas, da família, das empresas e da sociedade.
 - (B) Os níveis de saúde expressam a organização social e econômica do País. A saúde tem como determinantes e condicionantes, entre outros, a alimentação, a moradia, o saneamento básico, o meio ambiente, o trabalho, a renda, a educação, a atividade física, o transporte, o lazer e o acesso aos bens e serviços essenciais.
 - (C) O Sistema Único de Saúde (SUS) é constituído pelo conjunto de ações e serviços de saúde, prestados por órgãos e instituições públicas federais, estaduais e municipais, da Administração direta e indireta e das fundações mantidas pelo Poder Público e pela iniciativa privada.
 - (D) A identificação e divulgação dos fatores condicionantes e determinantes da saúde são um dos objetivos do Sistema Único de Saúde (SUS).
 - (E) As ações e serviços públicos de saúde e os serviços privados contratados ou conveniados que integram o Sistema Único de Saúde (SUS) são desenvolvidos de acordo com as diretrizes previstas na Constituição Federal e com princípios do Sistema Único de Saúde (SUS).

04. A Lei Complementar Nº 141, de 13 de janeiro de 2012, regulamenta a Constituição Federal para dispor sobre os valores mínimos a serem aplicados anualmente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios em ações e serviços públicos de saúde. Segundo esta Lei, serão consideradas despesas com ações e serviços públicos de saúde as referentes, EXCETO:
- (A) Capacitação do pessoal de saúde do Sistema Único de Saúde (SUS).
 - (B) Desenvolvimento científico e tecnológico e controle de qualidade promovidos por instituições do SUS.
 - (C) Manejo ambiental vinculado diretamente ao controle de vetores de doenças.
 - (D) Obras de infraestrutura realizadas para beneficiar direta ou indiretamente a rede de saúde.
 - (E) Gestão do sistema público de saúde e operação de unidades prestadoras de serviços públicos de saúde.
05. O Pacto pela Saúde é um conjunto de reformas institucionais do SUS com o objetivo de promover inovações nos processos e instrumentos de gestão. Acerca dos pactos, é CORRETO afirmar:
- (A) O Pacto pela Vida está constituído por um conjunto de compromissos sanitários, expressos em objetivos de processos e resultados e são derivados da análise da situação de saúde do país e das prioridades definidas pelo governo federal a serem executados pelos estados e municípios.
 - (B) O Pacto em Defesa do SUS envolve ações concretas e articuladas pelas três instâncias federativas no sentido de reforçar o SUS como política de Estado mais do que política de governos.
 - (C) O Pacto de Gestão estabelece as responsabilidades de cada ente federado de forma a aumentar as competências concorrentes, contribuindo, assim, para o fortalecimento da gestão compartilhada e solidária do SUS.
 - (D) O Pacto de Gestão reitera a importância da participação e do controle social com o compromisso de apoio à sua qualificação.
 - (E) O Pacto de Gestão reforça a territorialização da saúde como base para organização dos sistemas, estruturando as regiões sanitárias e instituindo colegiados de gestão regional.
06. A disponibilidade de informação apoiada em dados válidos e confiáveis é condição essencial para a análise objetiva da situação sanitária, assim como para a tomada de decisões baseadas em evidências e para a programação de ações de saúde. A busca de medidas do estado de saúde da população é uma atividade central em saúde pública, iniciada com o registro sistemático de dados de mortalidade e de sobrevivência. Com vistas à sistematização dessas informações, a Organização Pan-americana de Saúde (2008) recomenda a sua organização em 6 subconjuntos temáticos. Assinale a opção que apresenta subconjuntos.
- (A) Demográficos; Socioeconômicos; Mortalidade; Morbidade e fatores de risco; Recursos; Cobertura.
 - (B) Demográficos; Morbimortalidade; Demandas e necessidades em saúde; Socioassistencial; Recursos; Cobertura.
 - (C) Demográficos; Epidemiológico; Morbimortalidade; Tecnologia em saúde; Assistência em saúde; Recursos; Cobertura.
 - (D) Contingente populacional; Demandas sanitárias; Mortalidade; Morbidade; Tecnologia em Saúde; Recursos; Cobertura.
 - (E) Demográficos; Socioeconômicos; Epidemiológico; Rede assistencial; Mortalidade; Morbidade e fatores de risco.
07. Leia atentamente a afirmação abaixo e assinale a opção que completa de forma CORRETA a assertiva.
- As ações, no âmbito do SUS possuem critérios de planejamento baseados na racionalização e na formulação de proposições viáveis, com vistas à solução de problemas e ao atendimento de necessidades individuais e coletivas. Dessa forma, _____ é o processo de identificação, descrição e análise dos problemas e das necessidades de saúde de uma população, geralmente o primeiro momento do processo de planejamento e programação de ações (TEIXEIRA, 2010).
- (A) Análise de viabilidade.
 - (B) Territorialização.
 - (C) Análise da situação em saúde.
 - (D) Avaliação dos riscos em saúde.
 - (E) Condições de saúde da população.

08. A Política Nacional de Atenção Básica (2012) preconiza a universalidade da atenção à saúde no Brasil e, dessa forma, estabelece alguns fundamentos e diretrizes. Assinale a opção que NÃO apresenta uma diretriz da Política Nacional de Atenção Básica.
- (A) Coordenar a integralidade.
 - (B) Contribuir para elaboração e implementação de políticas públicas integradas que visem à melhoria da qualidade de vida no planejamento de espaços urbanos e rurais.
 - (C) Possibilitar o acesso universal e contínuo a serviços de saúde de qualidade e resolutivos.
 - (D) Adscriver os usuários e desenvolver relações de vínculo e responsabilização entre as equipes e a população adscrita.
 - (E) Estimular a participação dos usuários.
09. O Sistema Único de Saúde (SUS) consolida o modelo público de atenção integral a saúde no Brasil e é orientado por uma série de princípios e diretrizes válidos para todo o território nacional. A sua implementação ocorreu nos primeiros anos da década de 1990, após a promulgação das leis n. 8080, de 19 de setembro de 1990, e nº 8142, de 28 de dezembro de 1990. Uma das inovações que ocorreram, a partir da implementação do SUS, foram as comissões intergestores tripartite e bipartite (GIOVANELLA et al, 2012). Assinale a opção que apresenta o ano de criação das Comissões Intergestores Bipartite.
- (A) 1991
 - (B) 1992
 - (C) 1993
 - (D) 1994
 - (E) 1995
10. O SUS possui princípios e diretrizes que propõem um projeto de cidadania, através da saúde, prevendo e fomentando o controle social nas instâncias de planejamento e execução de suas ações. Foi a partir desse posicionamento que, no ano de 2009, o Ministério da Saúde publicou a portaria que dispõe sobre os direitos e deveres dos usuários da saúde. Assinale a opção que apresenta a portaria que dispõe sobre os direitos e deveres dos usuários na saúde.
- (A) Portaria nº 560, de 19 de março de 2009.
 - (B) Portaria nº 1.820, de 13 de agosto de 2009.
 - (C) Portaria nº 2.048, de 03 de setembro de 2009.
 - (D) Portaria nº 116, de 11 de fevereiro de 2009.
 - (E) Portaria nº 3.189, de 18 de dezembro de 2009.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DA ÁREA PROFISSIONAL

11. Apenas a toxina paralisante (PSP) pode ser considerada como biotoxina marinha relacionada a intoxicações por consumo de moluscos bivalves. Analisando essa afirmativa, é CORRETO afirmar:
- (A) Essa afirmativa está errada, pois apenas as toxinas diarreicas (DSP) podem ser consideradas como biotoxina.
 - (B) Essa afirmativa está errada, pois apenas tetrodoxina causa intoxicações pelo ácido domoico em bivalves.
 - (C) Essa afirmativa está errada, pois os bivalves são filtradores e por isso retêm fitoplâncton tóxico produtores de diversos tipos de toxinas em suas brânquias e tubo digestório.
 - (D) Essa afirmativa está errada, pois apenas os bivalves consumidos crus são naturalmente tóxicos; por esse motivo, recomenda-se apenas o consumo de bivalves cozidos.
 - (E) Essa afirmativa está errada, pois apenas a ciguatoxina está associada ao consumo de bivalves.
12. A *Morganella morganii* é a principal enterobactéria produtora de histamina em peixes da família *Scombridae* pela descarboxilação da histidina. Sobre a afirmativa, assinale a opção CORRETA.
- (A) Essa afirmativa está errada, pois a histamina encontra-se normalmente na musculatura dos peixes dessa e de outras famílias de peixes.
 - (B) Para prevenir a formação de histamina, os peixes dessa família devem ser conservados em gelo imersos em solução levemente ácida (com pH próximo a 6,5) para inativar as bactérias.
 - (C) Os peixes dessa família não devem ser lavados após a captura para prevenir que a microbiota da superfície contamine a musculatura dos peixes.
 - (D) A musculatura dos peixes dessa família deve ser conservada em temperaturas próximas ao ponto de fusão do gelo para inativar a ação enzimática das bactérias.
 - (E) Peixes dessa família devem ser considerados como impróprios para consumo por serem caracterizados como perigo químico para o consumidor.
13. Os Elasmobrânquios podem conter na musculatura bases voláteis totais (Nitrogênio/100g de carne) acima do estabelecido para Osteichthyes. Sobre esse fato, é CORRETO afirmar que:
- (A) Isso se deve à falta de estudos que estabeleçam limites para esses peixes.
 - (B) Isso se deve porque as bases voláteis não alertam características sensoriais desses peixes.
 - (C) Isso se deve porque as bases voláteis presentes na musculatura dos elasmobrânquios são inativadas pela trimetilamina muscular inerente à família.
 - (D) Isso se deve porque os elasmobrânquios possuem elevados teores de ureia no sangue para manter a osmorregulação.
 - (E) Isso se deve pela formação da tiramina normalmente encontrada na musculatura para manter a osmorregulação aumentam as bases voláteis.
14. Peixes provenientes de piscicultura podem apresentar os seguintes perigos químicos:
- (A) Contaminação por metais pesados, em especial o mercúrio pela contaminação dos rios em áreas de garimpo de ouro.
 - (B) Resíduos de partículas metálicas e de antibióticos.
 - (C) Resíduos de agrotóxicos e bactérias patogênicas.
 - (D) Resíduo de agrotóxico, medicamentos e partes de ácaros.
 - (E) Resíduos de medicamentos e de pedaços de madeira.
15. Peixes Osteichthyes marinhos podem ter as seguintes bactérias para o consumidor:
- (A) *Erwinia betivora*.
 - (B) *Aspergillus fischeri*.
 - (C) *Cronobacter sakazaki*.
 - (D) *Bacillus cereus*.
 - (E) *Vibrio parahaemolyticus*.

16. Peixes provenientes de piscicultura devem ser abatidos da seguinte forma:
- (A) Os peixes são retirados dos viveiros e são transportados para câmaras frigoríficas com gelo por três minutos até que morram. Em seguida, são iniciados os trabalhos no entreposto.
 - (B) Os animais são insensibilizados por choque térmico em água e gelo e posteriormente abatidos por corte dos vasos sanguíneos, sendo em seguida destinados ao processamento.
 - (C) Os peixes são encaminhados diretamente para as linhas de processamento após despesca.
 - (D) Os peixes ficam em jejum por 48 horas e depois são abatidos imediatamente.
 - (E) Os peixes são insensibilizados por choque elétrico e depois são transferidos para tanques com gelo para o choque térmico sendo em seguida transportados para a linha de processamento.
17. O envase de espécies de pescado diferente das que constam no rótulo é considerado como:
- (A) Rotina das indústrias pesqueiras durante o período de defeso da espécie que consta na rotulagem.
 - (B) Rotina para envasar outras espécies de menor valor comercial disponíveis no mercado.
 - (C) Fraude econômica.
 - (D) A empresa pode substituir as espécies que comercializa sem precisar informar aos órgãos de fiscalização, nem trocar as embalagens.
 - (E) A empresa pode comercializar livremente seus produtos para o mercado internacional sem retificar as embalagens.
18. A temperatura das câmaras de armazenamento de pescado congelado deve ser de, no mínimo:
- (A) -10°C.
 - (B) -12°C.
 - (C) -13°C.
 - (D) -15°C.
 - (E) -14°C.
19. Os camarões despescados podem apresentar coloração esbranquiçada na carapaça. Esta alteração *post mortem* é causada devido à(ao):
- (A) desnaturação da hemocianina causada pelo excesso de metabissulfito de sódio durante a despesca.
 - (B) excesso de óxido de trimetilamina presente normalmente nos camarões.
 - (C) oxidação de pigmentos carotenoides presentes no hepatopâncreas dos camarões.
 - (D) desnaturação proteica causada pela *Aeromonas* presente no ambiente hídrico que altera a cor dos pigmentos proteicos.
 - (E) ação de bactérias quitinolíticas que destroem o exoesqueleto, expondo a musculatura dos camarões.
20. Camarões cultivados podem apresentar viroses não zoonóticas que alteram o exoesqueleto. Dentre elas, a Necrose Infecciosa Muscular (NIM). Pelo exposto, pode-se considerar:
- (A) Os camarões portadores de NIM despescados devem ser todos incinerados para evitar possíveis contágios.
 - (B) Os camarões portadores de NIM sem lesões muito severas podem ser processados normalmente e destinados ao consumo humano.
 - (C) Os camarões portadores de NIM devem ser isolados dos demais, tratados com antibióticos e posteriormente, após restabelecimento, destinados ao consumo.
 - (D) Os camarões portadores de NIM só podem ser consumidos após processo de salga a 45%.
 - (E) Os camarões portadores de NIM só podem ser consumidos após esterilização comercial.
21. A contagem de coliformes totais e fecais permite avaliar o grau de contaminação de um alimento e a contagem elevada destes micro-organismos são indicativos de falta de higiene na obtenção ou manipulação. Em relação aos coliformes, é CORRETO afirmar que:

- (A) Os coliformes são bactérias bacilo Gram negativas, aeróbios e anaeróbios facultativos, não formadores de esporos que fermentam a lactose com produção de ácido e gás.
- (B) Os coliformes são bactérias Gram negativas aeróbias estritas, não formadores de esporos que fermentam a lactose com produção de ácido e gás.
- (C) Os coliformes são bactérias Gram positivas aeróbias formadores de esporos fermentadoras da lactose, no entanto produzem ácido e gás.
- (D) A detecção de coliformes em alimentos é realizada utilizando meio sólido e ou meio líquido. Para tal análise, realiza-se o número mais provável g^{-1} ou mL^{-1} e ou contagem g^{-1} ou mL^{-1} , respectivamente.
- (E) A *E coli* pertence ao grupo dos coliformes e é caracterizada como um micro-organismo anaeróbio facultativo e que apresenta crescimento dificultado quando submetido as condições de aerobiose.
22. Dentre os principais micro-organismos causadores de gastroenterites, têm-se os gêneros *E. coli* e *Salmonella*, *Shigella* e *Yersinia*, estes comumente causam gastroenterites benignas, mas que podem apresentar complicação mediante vários fatores, como a virulência do agente e a imunidade do hospedeiro. Mediante o exposto, é INCORRETO afirmar que:
- (A) A *Salmonella Typhi* causa a febre tifoide e a *S. Typhimurium* é um dos principais agentes de gastroenterites, sendo os animais os principais reservatórios deste gênero.
- (B) A *Shigella dysenteriae* é a espécie deste gênero a mais patogênica ao homem e a mais comumente encontrada no Brasil.
- (C) As *E. coli* são classificadas de acordo com o seu mecanismo de patogenicidade e são denominadas de acordo com sua ação: capacidade de agregação (EAEC), quando são invasivas ((EIEC), quando produzem enterotoxinas (ETEC), quando são enterohemorrágica (EHEC) ou enteopatogênicas ((EPEC).
- (D) A *Yersinia* se reproduz em temperaturas mais baixas, como refrigeração, incluindo temperaturas negativas e incluindo microaerofilia.
- (E) Muitos micro-organismos são responsáveis por toxinfecções alimentares. As toxinfecções são caracterizadas pela produção de toxinas produzidas previamente no alimento.
23. A pasteurização é um tratamento térmico que consiste na utilização do binômio tempo/temperatura e tem por finalidade eliminar os micro-organismos patogênicos presentes no alimento. No leite, é INCORRETO afirmar que:
- (A) A pasteurização lenta corresponde a temperatura de 62 a 65°C por 30 minutos e a rápida a temperatura é de 72 a 75 °C de 15 a 20 segundos.
- (B) No leite, os binômios temperatura e tempo utilizados garantem que patógenos não esporulados como o *Mycobacterium tuberculosis*, *Listeria monocytogenes* e a *Coxiella burnetti*, sejam eliminados do produto pasteurizado.
- (C) A desvantagem da utilização da pasteurização lenta consiste principalmente, na demora do processo e maior consumo de energia. Já como vantagem observa-se menor alteração dos constituintes do leite.
- (D) O sistema de aquecimento utilizado na pasteurização rápida é o aquecimento em placas, no qual o leite passa em finas camadas entre as placas, sendo aquecido rápido, no entanto, o aquecimento não ocorre uniformemente.
- (E) O monitoramento do processo de pasteurização é fundamental no tocante ao controle de qualidade já que a pasteurização é considerado um ponto crítico de controle, para perigo microbiológico.
24. No sistema de pasteurização do leite, é obrigatória a presença de válvulas de derivação, cuja finalidade é retornar o leite para o tanque de equilíbrio, caso ocorra queda de temperatura inferior a estabelecida para a pasteurização. Para o controle de qualidade do leite, é INCORRETO afirmar que:
- (A) O sistema com válvulas de derivação é importante, pois garante a recirculação do leite até que a temperatura seja restabelecida, permitindo a passagem do leite para a fase seguinte.
- (B) A enzima fosfatase alcalina é utilizada para avaliar a eficiência da pasteurização; para tanto, ela deve estar presente no leite após a pasteurização.
- (C) A enzima peroxidase está presente no leite cru e também no leite após a pasteurização.

- (D) A peroxidase e fosfatase alcalina indicam a eficiência da pasteurização, e ambas devem estar presentes no leite cru.
- (E) Recomenda-se, após a pasteurização, realizar pesquisa de coliformes a 35 °C e pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.
25. A proteína do soro é representada por uma combinação de vários componentes proteicos singulares, o que por meio de tecnologias atuais fazem-se o isolamento e a purificação destes componentes. Relativo aos componentes do soro, todas as opções estão corretas, EXCETO:
- (A) A β -lactoglobulina é o componente presente em maior quantidade no soro.
- (B) A α -lactoalbumina é encontrada no soro em quantidade relevante e também está presente no leite materno humano.
- (C) As imunoglobulinas, proteínas do soro predominantes do colostro, são importantes para o sistema imunológico.
- (D) A formação do glicomacropéptido (GMP) ocorre durante o processamento de queijos.
- (E) A presença do glicomacropéptido (GMP) no leite pasteurizado ocorre naturalmente e não representa fraude.
26. A acidez do leite é considerada análise de rotina para o controle de qualidade, pois permite avaliar o estado de conservação do leite. Relativo a esta análise, estão corretas as seguintes opções, EXCETO:
- (A) De acordo com a legislação vigente para leite pasteurizado, é considerada acidez normal para o leite é de 14 a 0,18 (em g de ácido láctico/100 mL).
- (B) A acidez do leite pode ser considerada como a acidez natural e acidez adquirida.
- (C) O teste do alizarol utilizado pelo controle de qualidade é uma prova qualitativa e fornece orientação sobre a estabilidade da proteína do leite ao tratamento térmico.
- (D) A acidez desenvolvida ou adquirida provém do ácido láctico e outros ácidos oriundos da ação de micro-organismos não fermentadores da lactose.
- (E) A determinação da acidez por titulometria fundamenta-se na neutralização dos ácidos presentes no leite, até o ponto de equivalência; para tal, é utilizada a solução de hidróxido de sódio na presença de fenolftaleína.
27. De acordo com a Instrução Normativa 62/2011 do MAPA, é CORRETO afirmar que os tipos de leite pasteurizado são seguintes:
- (A) leite pasteurizado tipo A: integral, semidesnatado e desnatado e leite pasteurizado: integral, semidesnatado e desnatado.
- (B) leite pasteurizado tipo A, leite pasteurizado tipo B e leite pasteurizado tipo C.
- (C) leite pasteurizado tipo A, leite pasteurizado tipo B, leite pasteurizado tipo C e leite pasteurizado tipo padronizado.
- (D) leite pasteurizado tipo A e leite pasteurizado, leite UHT.
- (E) leite pasteurizado tipo B, leite pasteurizado tipo C e leite pasteurizado padronizado.
28. O queijo é considerado um concentrado lácteo que apresenta, em sua composição, proteínas, lipídios, carboidratos, sais minerais, cálcio, fósforo e vitaminas, entre elas A e B. Em relação aos queijos, NÃO é correto afirmar:
- (A) O líquido residual, obtido da fabricação do queijo, varia com o tipo de queijo e é chamado lactosoro.
- (B) Os minerais participam do processo de coagulação do leite e influenciam na textura do mesmo.
- (C) Coagulante mais utilizado na coagulação do leite é a enzima quimosina.
- (D) O soro do leite obtido do processamento de queijos pode ser utilizado na produção de ricota e outros derivados.
- (E) A obtenção de alguns queijos dá-se pela ação da quimosina e esta enzima é exclusivamente de origem animal.

29. O leite fermentado é um o produto cuja fermentação ocorre pela ação de um ou vários cultivos, como o *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium sp.*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* e ou outras bactérias ácido-lácticas. Existe uma variedade de leites fermentados. Dentre as opções abaixo, todas representam leites fermentados, EXCETO:
- (A) leite acidófilo e koumis.
 - (B) kefir e iogurte.
 - (C) bebida láctea sem adição de cultivo lácteo.
 - (D) iogurte e bebida láctea fermentada.
 - (E) yakult e kefir.
30. O leite UAT “*ultra alta temperatura*” caracteriza-se por um processo térmico para conservação do leite. O leite é homogeneizado e submetido a uma temperatura de 130 a 150 °C durante um período de 2 a 4 segundos e imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32 °C. Em relação ao leite UAT, é INCORRETO afirmar que:
- (A) O leite destinado ao tratamento térmico UAT devido à presença de enzimas presentes no mesmo originadas de bactérias psicrófilas podem interferir na qualidade do leite após o beneficiamento durante o armazenamento.
 - (B) Quanto a sua padronização, o leite UAT é classificado como: Leite UAT (UHT) integral, Leite UAT (UHT) semi-desnatado ou parcialmente desnatado e Leite UAT (UHT) desnatado.
 - (C) De acordo com a legislação vigente no processo de obtenção do leite UAT são permitidos os seguintes estabilizantes: Sódio (mono fosfato), sódio (di)fosfato, sódio (tri)fosfato, separados ou em combinação em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml.
 - (D) O leite UAT (UHT) quando submetido à prova de esterilidade, ou seja, incubação em embalagem fechada de 35 a.37 °C durante 7 dias, a acidez não deve ser superior a 0,02g de ácido láctico/100mL em relação à acidez determinada em outra amostra original fechada sem incubação previa.
 - (E) Durante o armazenamento do leite UAT (UHT), podem ocorrer alteração de sabor e odor, perda de consistência e gelificação, tais problemas estão relacionados a presença de bactérias mesófilas presente no leite cru.
31. Considerando que toda carne proveniente dos estabelecimentos de abate com Serviço de Inspeção Federal e distribuída na forma de cortes resfriados devam ser embaladas a vácuo, é fundamental considerar que
- (A) possuem cor vermelho-cereja, brilhante devido à presença de altas concentrações de Nitrogênio.
 - (B) devem ser comercializadas sob refrigeração em balcão expositor a no máximo 7 °C (sete graus Celsius).
 - (C) o aspecto brilhante se deve pela ausência de Oxigênio.
 - (D) a alteração de cor da mioglobina é irreversível mesmo quando a carne é exposta ao ar.
 - (E) após 40 dias de estocagem, pode-se injetar CO₂ para prolongar a vida útil por até 50 dias.
32. De acordo com o monitoramento realizado no Plano Nacional de Controle de Resíduos Biológicos em Produtos de Origem Animal em carnes bovina e suína, são analitos pesquisados dentro do grupo dos antimicrobianos:
- (A) Cloranfenicol, Abamectina, Doramectina, Ocratoxina.
 - (B) Ivermectina, Eprinomectina, Albendazol; Tetraciclina.
 - (C) Lincomicina, Nitrofurazona, Tilosina, Furaltadona.
 - (D) Diaveridina, Robenidina, Aflatoxina B1, Sulfametoxazol.
 - (E) Flumequina, Salbutamol, Clembuterol, Aldrin.
33. Considerando o esquema de trabalho do Serviço de Inspeção Federal nos matadouros de aves antes do início da matança, constitui-se uma importante atribuição da inspeção “ante mortem”:
- (A) Verificar as condições higiênicas dos engradados e determinar a limpeza dos mesmos antes da retirada das aves para pendura.
 - (B) Permitir apenas a pendura das aves onde foi comprovada a adequada realização da dieta hídrica.

- (C) Constatar a ausência de feridas purulentas nas mãos e braços dos funcionários da empresa encarregados da pendura.
- (D) Verificar a presença de um funcionário da Inspeção Federal, de forma permanente durante a pendura para retirar as aves mortas.
- (E) Conferir o Boletim Sanitário e, considerando o histórico do lote, determinar o abate em separado, através de matança de emergência imediata.
34. Com relação à lavagem dos ovos, seja no entreposto seja na fábrica de conservas, é considerada como medida inadequada:
- (A) A prévia lavagem apenas dos ovos unicamente destinados a comercialização “in natura”.
- (B) No caso de ovos em natureza, não é permitindo o uso de equipamentos de lavagem do tipo de “imersão”.
- (C) Os ovos devem ser secados rapidamente após serem lavados, de forma contínua, quando destinados à comercialização “in natura”.
- (D) Recomenda-se que a água de lavagem de ovos em natureza seja mantida em temperaturas de 35°C à 45°C.
- (E) É permitida a utilização de compostos de cloro em níveis inferiores a 50 ppm como sanitizante na água de lavagem de ovos em natureza.
35. De acordo com a uniformização da nomenclatura de ovos adotada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução nº 1, de 9 de janeiro de 2003) para os tipos de ovos de galinha segundo as variações de pesos entre o mínimo de 45 gramas e igual ou acima de 66 gramas, estão enquadrados quatro tipos, EXCETO:
- (A) Tipo Jumbo.
- (B) Tipo Extra.
- (C) Tipo Grande.
- (D) Tipo Intermediário.
- (E) Tipo Pequeno.
36. O Método do Gotejamento, também conhecido como “drip test”, é obrigatório pelo Serviço de Inspeção Federal nas indústrias de processamento de aves. Esta atividade tem como objetivo:
- (A) o aproveitamento condicional das aves que revelaram ascite no exame pós-morte pelo volume de líquido na cavidade abdominal.
- (B) determinação da quantidade de água absorvida nas operações de pré-resfriamento por imersão que não pode ser superior a 8%.
- (C) determinação da quantidade de água resultante do descongelamento de carcaças congeladas;
- (D) o aproveitamento das aves que permaneceram por um tempo excessivo no tanque de escaldagem aumentando o tempo de gotejamento.
- (E) garantia ao consumidor de que nas aves temperadas, a quantidade de salmoura recuperada do descongelamento não excede a 6%.
37. Como medida de prevenção da transmissão da Encefalopatia Espongiforme Transmissível (EET) está a obrigatoriedade da exclusão, na produção de ingredientes para ração animal, de despojos de ruminantes enquadrados como Material Especificado de Risco (MER) como
- (A) cérebro, medula espinhal e olhos.
- (B) testículos, duodeno e medula espinhal.
- (C) cérebro, língua e esôfago.
- (D) olho, medula óssea e timo.
- (E) sangue, baço e rins.

38. De acordo com os parâmetros físico-químicos para produtos de origem animal comestíveis e água de abastecimento adotados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para o monitoramento da produção de carne mecanicamente separada produzida pelas indústrias de carnes registradas junto ao Serviço de Inspeção Federal, devem ser realizadas as análises para:
- (A) Nitratos, acidez e gordura.
 - (B) Nitritos totais, índice de peróxido e gordura.
 - (C) Índice de peróxido, teor de cálcio (base seca) e gordura.
 - (D) Umidade, ferro e gordura.
 - (E) Índice de peróxido, colágeno e carboidratos.
39. Os derivados cárneos charque e jerked beef possuem em comum a utilização do sal (NaCl) para o seu processamento tecnológico, no entanto, são produtos diferentes e muitas vezes negligenciados na comercialização por ocasião do fracionamento. Dentre as principais diferenças entre estes dois produtos, estão
- (A) o teor de gordura e vida de prateleira do produto final.
 - (B) o uso de corante e quantidade de gordura.
 - (C) o uso de aditivo e umidade do produto.
 - (D) a embalagem e utilização de aditivo.
 - (E) o corte da carne e teor de sal.
40. Com vistas a garantir a segurança alimentar do consumidor foram implantados os Programas Nacionais de Controle de Patógenos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Abastecimento em Produtos de Origem Animal (POA) produzidos pelos estabelecimentos brasileiros registrados junto ao Serviço de Inspeção Federal. As amostras analisadas são procedentes de POA prontos para o consumo e de carne de bovino *in natura* utilizada na formulação de produtos cárneos e têm como objetivo monitorar os microrganismos:
- (A) *Listeria monocytogenes* e *Escherichia coli* verotoxigênica.
 - (B) *Salmonella* spp. e *Campylobacter* spp..
 - (C) *Yersinia enterocolitica* e *Listeria monocytogenes*.
 - (D) *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli* verotoxigênica.
 - (E) *Salmonella* spp. e *Staphylococcus aureus*.