



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PROCESSO SELETIVO PARA O PROGRAMA DE RESIDÊNCIA
MULTIPROFISSIONAL DA SAÚDE – VETERINÁRIA – EDITAL 19/2015

Realização:



CADERNO DE QUESTÕES

ÁREA PROFISSIONAL TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DATA: 06/12/2015

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 resposta cada, das quais, apenas uma é correta. Se o caderno não estiver completo, solicite ao fiscal de sala um outro caderno. **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, **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.

LEGISLAÇÃO DO SUS E SAÚDE PÚBLICA

01. As Políticas de Saúde, no Brasil, foram desenvolvidas, sobretudo, a partir do início do século XX, em paralelo ao desenvolvimento da previdência. Marque V (se verdadeiro), ou F (se falso), em relação ao desenvolvimento das políticas de saúde no Brasil e, a seguir, indique a sequência CORRETA.
- () A Lei Eloi Chaves, de 1923, marca o início da atividade do Estado em relação à assistência médica, por meio da instituição das Caixas de Aposentadorias e Pensões (CAPs).
 - () A partir de 1933, as Caixas de Aposentadorias e Pensões (CAPs) foram transformadas em Institutos de Aposentadorias e Pensões (IAPs), e passaram a congregar os trabalhadores por categorias profissionais, ao invés de empresas, iniciando, gradativamente, um sistema de previdência social gerido pelo estado.
 - () A assistência médica, no modelo previdenciário instituído pelos IAPs, incluiu todos os trabalhadores do Brasil, desde os agricultores até os marítimos, industriários e comerciários.
 - () Em 1930, foi criado o MESP (Ministério da Educação e Saúde Pública), composto pelo Departamento Nacional de Educação e Departamento nacional de Saúde Pública, considerado um marco na evolução das Políticas de Saúde pela sua ampla atuação desde os primeiros anos de criação.
 - () O sanitarismo desenvolvimentista toma como base para avaliação do nível de saúde da população o grau de desenvolvimento econômico do país, portanto as medidas de assistência médico sanitárias são inócuas quando não acompanham esse processo.
- (A) V,V,V,F,F.
(B) V,V,F,F,V.
(C) F,V,F,F,V.
(D) V,F,V,V,F.
(E) F,F,V,V,F.
02. A Reforma Sanitária é uma reforma social centrada na democratização da Saúde, na democratização do Estado e na democratização da Sociedade. Sobre o movimento de Reforma Sanitária, é INCORRETO afirmar:
- (A) Compreende um processo de transformação da situação sanitária em relação a quatro dimensões: processo saúde/doença, institucional, ideológica e das relações sociais que orientam a produção e a distribuição de riquezas.
 - (B) O início do processo data do começo da década de 1960, quando se difundiu, nos Estados Unidos, um modelo preventista de atenção à saúde.
 - (C) O Relatório da 8ª Conferência Nacional de Saúde, de 1986, é a sistematização da Reforma Sanitária, enquanto projeto, representou o conjunto de políticas articuladas.
 - (D) A composição do movimento sanitário foi constituída de três vertentes principais: 1) Movimento estudantil e o Centro Brasileiro de Estudos de Saúde (CEBES); 2) Movimento de Médicos Residentes e de Renovação Médica; 3) Profissionais das áreas de docência e pesquisa, a academia.
 - (E) O Movimento da Reforma Sanitária sofreu forte repressão durante o Regime Militar, resultando em desarticulação do movimento com a prisão dos estudantes e docentes e, portanto, não teve impacto na democratização da saúde.
03. A Lei 8.080/1990 regula, em todo o território nacional, as ações e serviços de saúde. Segundo essa Lei: O 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, constitui o Sistema Único de Saúde (SUS). São Objetivos do SUS, segundo a Lei 8.080/1990:
- (A) A identificação e a divulgação dos fatores condicionantes e determinantes da saúde.
 - (B) A formulação de política de saúde, a nível local, destinada a promover, nos campos econômico e social, a observância do papel do Estado na garantia da Saúde.
 - (C) A assistência às pessoas por intermédio de ações de recuperação da saúde, com a realização integrada das ações assistenciais de média e alta complexidade.

- (D) A assistência às pessoas por intermédio de ações de prevenção da doença e promoção da saúde, com a realização integrada das ações assistenciais na atenção básica.
- (E) A formulação da política de saúde, em todos os níveis de atenção, destinada a promover a saúde e prevenir as doenças, que se constitui no papel do Estado na garantia da Saúde.
04. 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 no Art. 198 da Constituição Federal, obedecendo aos princípios do Sistema. Em relação aos princípios do SUS, é CORRETO afirmar que:
- (A) A universalidade se refere ao acesso aos serviços de saúde em todos os níveis de assistência.
- (B) A integralidade de assistência se refere ao conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e coletivos, exigidos em todos os níveis de complexidade do sistema.
- (C) A preservação da autonomia se refere a tomada de decisão dos profissionais acerca das ações de saúde indicadas a uma determinada pessoa.
- (D) A igualdade da assistência à saúde se refere a tratar de forma diferente necessidades diferentes de saúde.
- (E) A participação da comunidade se refere aos serviços de ouvidoria, que devem existir em cada serviço para que o usuário possa manifestar sua opinião e sugestões ao serviço.
05. A Lei 8.142/1990 dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde (SUS) e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde. Acerca da participação popular no SUS, é CORRETO afirmar que:
- (A) A representação dos usuários nos Conselhos de Saúde e Conferências será paritária em relação ao conjunto dos segmentos, isto é, será 25% gestores do SUS, 50% profissionais do SUS e 25% usuários do Sistema.
- (B) A Conferência de Saúde reunir-se-á a cada quatro anos com a representação dos gestores do SUS, para avaliar a situação de saúde, convocada, exclusivamente, pelo Poder Executivo.
- (C) O Conselho de Saúde, em caráter permanente e consultivo, atua na formulação de estratégias e no controle da execução da política de saúde, na instância correspondente, e tem como presidente o gestor da saúde, na esfera correspondente.
- (D) A Conferência de Saúde terá representação paritária em relação ao conjunto dos segmentos, isto é, será 50% gestores do SUS, 25% profissionais do SUS e 25% usuários do Sistema.
- (E) O Conselho de Saúde e as Conferências de Saúde são instâncias colegiadas de participação popular no Sistema Único de Saúde, sem prejuízo das funções do Legislativo.
06. O Pacto pela Saúde contempla o Pacto firmado entre os gestores do SUS, em suas três dimensões: pela Vida, em Defesa do SUS e de Gestão. Em relação às diretrizes estabelecidas pelo Pacto de Gestão, é CORRETO afirmar que estabelecem aspectos de:
- (A) Descentralização, Regionalização, Financiamento, Planejamento, Programação Pactuada e Integrada, Regulação, Participação e Controle Social, Gestão do Trabalho e Educação na Saúde.
- (B) Descentralização, Regionalização, Universalidade, Igualdade, Autonomia, Equidade, Controle Social, Gestão do Trabalho.
- (C) Regionalização, Universalidade, Equidade, Controle Social, Gestão de Redes, Financiamento, Gestão do Trabalho e Educação na Saúde.
- (D) Universalidade, Igualdade, Autonomia, Equidade, Controle Social, Regionalização, Financiamento Participativo.
- (E) Universalidade, Igualdade, Descentralização, Controle Social, Educação Permanente na Saúde, Regionalização, Financiamento Participativo.
07. A definição de prioridades deve ser estabelecida por meio de metas nacionais, estaduais, regionais ou municipais. Prioridades estaduais ou regionais podem ser agregadas às prioridades nacionais. Para a definição dessas prioridades, é firmado um compromisso entre os gestores do SUS, representado no(a):

- (A) Pacto em Defesa do SUS.
 - (B) Programação Pactuada e Integrada.
 - (C) Plano Plurianual de Saúde.
 - (D) Pacto pela Vida.
 - (E) Pacto de Gestão.
08. As Redes de Atenção à Saúde constituem-se em arranjos organizativos formados por ações e serviços de saúde com diferentes configurações tecnológicas e missões assistenciais, articulados de forma complementar e com base territorial. A atenção básica deve cumprir algumas funções para contribuir com o funcionamento dessas Redes de Atenção à Saúde. São elas:
- (A) Prestar assistência à saúde por equipe multidisciplinar a toda a população adscrita.
 - (B) Ser a modalidade de atenção e de serviço de saúde com o mais elevado grau de centralização e complexidade.
 - (C) Coordenar o cuidado: elaborar, acompanhar e gerir projetos terapêuticos singulares, bem como acompanhar e organizar o fluxo dos usuários entre os pontos de atenção das Redes.
 - (D) Articular o cuidado entre as redes de alta e média complexidade às outras estruturas das redes de saúde e intersetoriais, públicas, comunitárias, sociais e privadas.
 - (E) Ser resolutive, por meio de uma clínica ampliada, e dever ser capaz de resolver todos os problemas de saúde da população adscrita.
09. O planejamento no setor saúde adquire maior importância, na medida em que se configura como um relevante mecanismo de gestão. Os gestores do setor de saúde vêm se empenhando continuamente em planejar, monitorar e avaliar as ações e serviços de saúde. O sistema de planejamento do SUS estabelece como instrumentos básicos de gestão:
- (A) O Plano de Saúde, a Programação Anual de Saúde e o Relatório Anual de Gestão.
 - (B) A Programação Pactuada e Integrada, o Plano Plurianual de Saúde e o Relatório Anual de Gestão.
 - (C) O Plano Diretor de Regionalização, a Programação Pactuada e Integrada e o Relatório Anual de Gestão.
 - (D) A Programação Anual de Saúde, o Plano Plurianual de Saúde e o Plano Diretor de Regionalização.
 - (E) A Programação Anual de Saúde, o Plano Diretor de Regionalização e a Programação Pactuada e Integrada.
10. A Política Nacional de Humanização (PNH) busca pôr em prática os princípios do SUS no cotidiano dos serviços de saúde, produzindo mudanças nos modos de gerir e cuidar. Entre os Princípios da Política, é CORRETO afirmar:
- (A) Transversalidade se refere a reconhecer que as diferentes especialidades e práticas de saúde podem conversar, respeitando a experiência dos profissionais de saúde.
 - (B) Indissociabilidade entre atenção e gestão se refere a reconhecer que as decisões da gestão interferem diretamente na atenção à saúde.
 - (C) Indissociabilidade entre atenção e gestão se refere ao cuidado e a assistência em saúde, que se limitam às responsabilidades da equipe de saúde.
 - (D) O Protagonismo, a corresponsabilidade e a autonomia dos sujeitos estão relacionados ao papel que cada usuário tem no enfrentamento de seus problemas individuais de saúde.
 - (E) Acolhimento é reconhecer o que o outro traz como legítima e singular necessidade de saúde, sem, entretanto, modificar as práticas protocolares da saúde.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DA ÁREA PROFISSIONAL

11. Consideram-se próprios para consumo humano os peixes que apresentem as seguintes características organolépticas:
- (A) Apenas superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas.
 - (B) Apenas guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave, cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.
 - (C) Apenas ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos e escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados.
 - (D) Apenas carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie, ânus fechado e vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas.
 - (E) Todas as respostas anteriores estão corretas.
12. Para atender à legislação, o Responsável Técnico de uma indústria de pescado deve observar os seguintes parâmetros físico-químicos dos peixes frescos:
- (A) Reação negativa de gás sulfídrico e de indol; pH de carne externa inferior a 6,4 (seis e quatro décimos) e da interna, inferior a 6,3 (seis e três décimos); bases voláteis total inferiores a 0,030 (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carnes; bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne.
 - (B) Reação negativa de gás sulfídrico e de indol; pH de carne externa inferior a 6,8 (seis e oito décimos) e da interna, inferior a 6,5 (seis e cinco décimos); bases voláteis total inferiores a 0,030 (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carnes; bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne.
 - (C) Reação negativa de gás sulfídrico e de indol; pH de carne externa inferior a 6,9 (seis e nove décimos) e da interna, inferior a 6,5 (seis e cinco décimos); bases voláteis total inferiores a 0,030 (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carnes; bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne.
 - (D) Reação negativa de gás sulfídrico e de indol; pH de carne externa inferior a 6,4 (seis e quatro décimos) e da interna, inferior a 6,2 (seis e dois décimos); bases voláteis total inferiores a 0,030 (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carnes; bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne.
 - (E) Reação negativa de gás sulfídrico e de indol; pH de carne externa inferior a 6,6 (seis e seis décimos) e da interna, inferior a 6,3 (seis e três décimos); bases voláteis total inferiores a 0,030 (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carnes; bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne.
13. São considerados estabelecimentos destinados ao Pescado e Derivados:
- (A) Estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento e manipulação de peixes e camarões.
 - (B) Estabelecimento dotado de dependências para industrialização apenas de peixes.
 - (C) Entrepósitos e fábricas de conservas de pescados
 - (D) Estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado.
 - (E) Estabelecimentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.
14. Os moluscos bivalves vivos que tenham passado por processo de depuração por 24 horas com água do mar esterilizada garantem para o consumidor

- (A) segurança alimentar devido à redução das bactérias que estejam presentes no corpo do animal e das micotoxinas.
 - (B) preservação dos aspectos sensoriais relativos à coloração, sabor e odor durante a cocção doméstica.
 - (C) que todas as biotoxinas e micotoxinas sejam eliminadas.
 - (D) segurança alimentar devido redução da maioria das bactérias e fitoplancton patogênicos que estejam presentes no corpo do animal.
 - (E) segurança alimentar devido a autodepuração dos metais pesados que possam estar presentes no corpo desse animal
15. São considerados como curados apenas os peixes íntegros que forem tratados pela salga a seco.
- (A) A afirmativa está errada, pois são considerados como curados os peixes salgados, prensados, defumados e dessecados.
 - (B) A afirmativa está correta, pois são considerados como curados os peixes salgados, prensados, defumados, congelados e dessecados.
 - (C) A afirmativa está correta, pois são considerados como curados os peixes salgado-seco, secos, escabeche e desidratados.
 - (D) A afirmativa está correta, pois são considerados como curados os peixes defumados, desidratados e cozidos em autoclave.
 - (E) A afirmativa está errada, pois são considerados como curados os peixes tratados por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos após esterilização comercial em autoclave.
16. Entende-se por “pescado ao natural” as conservas de pescado que tenham como líquido de cobertura:
- (A) azeite de oliva ou um óleo comestível adicionado ou não de substâncias aromáticas.
 - (B) vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.
 - (C) salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas.
 - (D) vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.
 - (E) molho com base em meio aquoso ou gorduroso.
17. A legislação vigente brasileira considera o pescado recolhido morto, salvo quando capturado em operações de pesca, impróprio para o consumo devido ao seguinte motivo:
- (A) Inconsistência quanto ao tempo que ocorreu a morte dos animais.
 - (B) Causa da morte dos peixes.
 - (C) Tempo de exposição às condições ambientais após a morte dos animais.
 - (D) Proveniente de águas poluídas.
 - (E) Todas as afirmativas anteriores estão corretas.
18. Pescado em natureza pode ser fresco, resfriado e congelado. Assim, é CORRETO afirmar que:
- (A) O pescado é considerado como “fresco” quando está recém-capturado e não sofreu qualquer processo de conservação.
 - (B) O pescado é considerado como “resfriado” quando é devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5 a -2,5°C (menos meio grau centígrado a menos dois e meio graus centígrados).
 - (C) O pescado é considerado como “congelado” quando é tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -45°C (menos quarenta e cinco graus centígrados).
 - (D) O pescado congelado após ser descongelado pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas para processamento posterior.
 - (E) Todas as afirmativas anteriores estão erradas.
19. Para serem registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) os estabelecimentos que processam pescados devem fornecer condições para que seja implantado e cumprido o Sistema de Análise de Perigos e determinação dos Pontos Críticos de Controle (APPCC). Este sistema é baseado na prevenção,

eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva. Os sete princípios básicos são deste sistema são:

- (A) 1. Estabelecimento do limite crítico; 2. Análise do perigo; 3. Identificação do ponto crítico; 4. Monitorização; 5. Ações corretivas; 6. Procedimentos de verificação; 7. Registros de resultados.
 - (B) 1. Análise do perigo; 2. Identificação do ponto crítico; 3. Estabelecimento do limite crítico; 4. Monitorização; 5. Ações corretivas; 6. Procedimentos de verificação; 7. Registros de resultados.
 - (C) 1. Monitorização, 2. Análise do perigo; 3. Estabelecimento do limite crítico; 4.; Identificação do ponto crítico 5. Implantação do Programa PDCA; 6. Procedimentos de verificação; 7. Registros de resultados.
 - (D) 1. Elaboração do fluxograma operacional; 2. Identificação do ponto crítico; 3. Estabelecimento do limite crítico; 4. Monitorização; 5. Ações corretivas; 6. Procedimentos de verificação; 7. Registros de resultados.
 - (E) 1. Escolha da Equipe APPCC; 2. Identificação do ponto crítico; 3. Estabelecimento do limite crítico; 4. Monitorização; 5. Ações corretivas; 6. Procedimentos de verificação; 7. Implantação do Programa PDCA com obtenção dos resultados.
20. A farinha de pescado de 1ª qualidade ou tipo comum deve ter as seguintes características:
- (A) Mínimo 50% (cinquenta por cento) de proteína; no máximo 15% (quinze por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura, no máximo 5% (cinco por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 2% (dois por cento) de areia.
 - (B) Mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína; no máximo 13% (treze por cento) de umidade, no máximo 12% (doze por cento) de gordura, no máximo 5% (cinco por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 2% (dois por cento) de areia.
 - (C) Mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento) de proteína; no máximo 11% (onze por cento) de umidade, no máximo 6% (seis por cento) de gordura, no máximo 5% (cinco por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 2% (dois por cento) de areia.
 - (D) Mínimo 60% (sessenta por cento) de proteína; no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 8% (oito por cento) de gordura, no máximo 5% (cinco por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 2% (dois por cento) de areia
 - (E) Mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) de proteína; no máximo 8% (oito por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura, no máximo 5% (cinco por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 3% (três por cento) de areia.
21. A legislação (Instrução Normativa 62/2011, BRASIL) estabelece que o leite cru refrigerado produzido nas propriedades rurais destinadas à produção de leite pasteurizado, ou para produção de derivados lácteos, deve apresentar as seguintes características, EXCETO:
- (A) apresentar densidade relativa a 15/15°C de 1,028 a 1,034.
 - (B) ser mantido em temperatura máxima de conservação de 7 °C na propriedade rural em tanque de expansão individual ou comunitário e 10 °C no estabelecimento processador.
 - (C) apresentar ausência de neutralizantes da acidez e reconstituintes de densidade.
 - (D) ser submetido a padronização ou desnate na propriedade rural.
 - (E) apresentar ausência de antibióticos ou inibidores.
22. A prova de acidez do leite é uma das mais utilizadas pelo controle de qualidade na indústria de laticínios. Esta é considerada prova de rotina e permite avaliar o estado de conservação do leite. Em relação a acidez do leite, é INCORRETO afirmar que
- (A) O leite pode apresentar acidez natural e/ou adquirida.
 - (B) A instrução normativa 62/2011 (MAPA) estabelece como acidez para o leite cru valores que variam de 0,14 a 0,18 g/100mL de leite.
 - (C) A acidez adquirida é originada da fermentação microbiana da lactose que resulta em ácido láctico e outros ácidos.

- (D) A acidez natural do leite varia de 0,14% a 0,20% com teor normal de 0,16% a 0,18%. Os principais componentes responsáveis por esta acidez são os fosfatos, os citratos, a caseína, albumina, dióxido de carbono e lactose.
- (E) A determinação da acidez é realizada por meio de titulometria e fundamenta-se na neutralização dos ácidos presentes no leite até o ponto de equivalência, para tanto, utiliza-se uma solução de hidróxido de sódio, na presença de indicador.
23. A mastite é uma enfermidade caracterizada pela inflamação da glândula mamária, a qual promove alterações físico-químicas na composição do leite e aumento de células somáticas, especialmente os leucócitos. Ainda em relação à mastite, é CORRETO afirmar que:
- (A) Embora a mastite seja considerada de grande importância no rebanho esta enfermidade não representa prejuízo econômico para o produtor.
- (B) Os agentes etiológicos encontrados com maior frequência nos casos de mastites são o *Staphylococcus aureus* e *Streptococcus agalactiae*.
- (C) A mastite promove aumento no extrato seco total, redução do sódio, cloro, cálcio e fósforo.
- (D) A mastite subclínica apresenta modificações visíveis, enquanto, na mastite clínica, as alterações são invisíveis.
- (E) O teste *California Mastitis Test* (CMT) tem sido o mais utilizado na detecção de mastite clínica.
24. No leite *in natura* podem ser realizadas provas que permitem avaliar as condições higiênicas de manipulação e se o mesmo procede de animais sadios. Neste contexto, são consideradas provas higiênicas:
- (A) teste de sedimentação ou filtração, pesquisa de sangue, pesquisa de pus, pesquisa de leite colostrado.
- (B) pesquisa de sangue, pesquisa de leite colostrado, determinação da acidez e densidade.
- (C) teste de sedimentação ou filtração, pesquisa de sangue, Crioscopia e alizarol.
- (D) pesquisa de pus, pesquisa de sangue, pesquisa de leite colostrado e determinação da densidade e pesquisa de substâncias conservadoras.
- (E) contagem de micro-organismos, pesquisa de pus e de leite colostrado, análise de alizarol e determinação da densidade.
25. O leite pasteurizado tipo A é produzido em estabelecimento caracterizado como “Granja Leiteira”, no qual ocorre a produção, pasteurização e envase a partir de leite de sua própria produção. Quanto a produção de leite pasteurizado tipo A, é CORRETO afirmar que:
- (A) Na granja leiteira, é obrigatória a instalação de equipamento para a ordenha mecânica, pré-filtragem e bombeamento até o tanque de depósito em circuito fechado.
- (B) O pasteurizador deve ser de placas e deve ter painel de controle, termo-registrador automático, termômetros e não é imperativo a instalação de válvula automática de desvio de fluxo.
- (C) As amostras de leite ou produtos serão analisadas apenas nos laboratórios de referência, portanto, não é obrigatória a instalação de laboratórios para o controle físico-químico e microbiológico.
- (D) O abastecimento de água deve garantir um volume total disponível correspondente à soma de 100 L (cem litros) por animal a ordenhar e 10 L (dez litros) para cada litro de leite produzido.
- (E) O Serviço de Inspeção Federal não dispõe de instalações na granja leiteira.
26. De acordo com a Instrução Normativa Nº 68, 2006, as amostras destinadas as análises físico-químicas deverão ser encaminhadas ao laboratório separadas daquelas destinadas a análises microbiológica. Quanto à coleta das amostras, é INCORRETO afirmar que:
- (A) As amostras devem ser enviadas em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características.
- (B) As amostras para análises físico-químicas deverão ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros (sem perfurações, rachaduras etc.).
- (C) Para o leite fluído, a quantidade mínima a ser encaminhada para o laboratório deve ser de 500 g ou 1.000 mL.

- (D) Após a coleta das amostras as mesmas deverão ser acondicionadas adequadamente, para evitar que ocorra qualquer alteração até sua chegada ao laboratório.
- (E) Não é necessário indicar ao laboratório os tipos de análises a serem realizadas.
27. A Instrução Normativa 62/2011 (BRASIL) define os tipos de leite pasteurizado como leite pasteurizado integral tipo A e leite pasteurizado. Quanto ao teor de gordura, os mesmos são classificados como:
- (A) integral, semidesnatado e desnatado.
- (B) integral, padronizado, semidesnatado e desnatado.
- (C) a indústria define a padronização para o percentual de gordura.
- (D) o leite tipo A é integral, semidesnatado e desnatado e o pasteurizado é integral e padronizado.
- (E) semidesnatado, desnatado e padronizado.
28. O mel natural é um produto açucarado fornecido pela abelha *Apis mellifera L.* O mel é uma solução aquosa concentrada de açúcares, com maior concentração de frutose e glicose, e de pequenas quantidades de dextrinas, enzimas, ceras, óleos voláteis, ácidos orgânicos, éteres, substâncias gomosas, albuminoides e minerais. Ainda sobre o mel, é CORRETO afirmar que:
- (A) A principal forma de falsificação do mel é pela adição de açúcar comercial, glicose e dextrinas.
- (B) O hidroximetilfurfural (HMF) é um composto formado pela degradação de produtos açucarados e que está diretamente relacionado com alterações que ocorrem apenas no sabor e no odor.
- (C) A composição físico-química e as características sensoriais, sabor e cor do mel podem sofrer variações de acordo com a sua origem floral, no entanto, para fins de comercialização, a origem botânica não interfere na sua classificação.
- (D) O mel é considerado um produto que apresenta alto risco toxicológico, sendo importante a origem floral do mesmo, já que algumas plantas podem produzir méis tóxicos.
- (E) A contaminação por Hidroximetilfurfural é observado principalmente quando o produto é exposto a temperaturas inferiores a 35 °C por longos períodos.
29. As análises físico-químicas indicadas pela legislação brasileira para o controle de qualidade do mel de *Apis mellifera L.* (BRASIL, 2000) corresponde às seguintes análises:
- (A) açúcares redutores, umidade, sacarose aparente, sólidos insolúveis em água, minerais ou cinzas, pólen, acidez livre, atividade diastásica e hidroximetilfurfural - HMF.
- (B) açúcares não redutores, umidade, sacarose aparente, sólidos insolúveis em água, minerais ou cinzas, acidez livre, atividade diastásica e hidroximetilfurfural - HMF.
- (C) açúcares redutores, atividade de água, sacarose aparente, sólidos insolúveis em água, minerais ou cinzas, acidez livre, atividade diastásica e hidroximetilfurfural - HMF.
- (D) açúcares não redutores, atividade de água, sacarose aparente, sólidos insolúveis em água, minerais ou cinzas, acidez livre e hidroximetilfurfural - HMF.
- (E) açúcares redutores, atividade de água, sacarose aparente, sólidos insolúveis em água, acidez livre e hidroximetilfurfural - HMF.
30. Fungos e bactérias formadoras de esporos poderão estar presentes no mel, pois toleram as condições desfavoráveis para a maioria dos micro-organismos. Os fungos têm sido relatados como os únicos capazes de crescer no mel, algumas bactérias em função de seus esporos podem permanecer no mel, mas não há crescimento, embora os esporos possam permanecer indefinidamente. É INCORRETO afirmar que:
- (A) Muitos fungos filamentosos produzem metabólitos tóxicos quando se multiplicam e estes metabólitos secundários são micotoxinas que causam alterações biológicas prejudiciais tanto no homem como em animais quando ingeridos, sendo inclusive tóxicos para as abelhas.
- (B) O aumento da umidade, a temperatura moderada, contagem elevada de leveduras, bem como a presença de cinzas são condições que favorecem a fermentação do mel.
- (C) A presença de bactérias do grupo coliformes totais ou coliformes a 35°C em alimentos indica condições higiênicas insatisfatórias, com indicação de possível contaminação pós processamento; deficiência nos

processos de limpeza, tratamento térmico e sanitização e multiplicação durante o processamento ou estocagem.

- (D) Não é recomendado o uso do mel para crianças com menos de 1 (um) ano, já que o produto pode estar contaminado com esporos de *Clostridium botulinum* e o sistema imunológico da criança não está desenvolvido, sendo que esta enfermidade é considerada de extrema gravidade.
- (E) Resíduos estranhos demonstram falta de higiene na extração, transporte, beneficiamento e envase, mesmo em tais condições pode haver o aproveitamento condicional do mel.
31. A Lei Federal 7.889 de 1989 deu nova redação à Lei Federal 1.283, de 1950, considerada a base legal para a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. De acordo com a legislação em vigor, em seu artigo 4º, o órgão público com competência para exercer esta atividade na indústria com comércio intermunicipal é:
- (A) Secretaria ou Departamento Municipal de Agricultura.
- (B) Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde.
- (C) Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento.
- (D) Secretaria Estadual ou Municipal de Saúde.
- (E) Secretaria Estadual de Agricultura.
32. De acordo com a Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), a equivalência para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) representa
- (A) a aplicação de métodos de inspeção padronizados em todos os níveis de inspeção, independente da destinação dos produtos.
- (B) que, no caso das fábricas de conserva de carne, a inspeção sanitária seja de caráter permanente e realizada por médico veterinário da instância central.
- (C) a adequação dos serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal dos Estados e dos Municípios com treinamentos e contratação de pessoal para estarem equivalentes ao Serviço de Inspeção Federal.
- (D) que o serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da União, Estados e Municípios atue em níveis técnico-científicos diferentes em função da região ou localidade onde serão consumidos os produtos.
- (E) a competência ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal das Secretarias de Agriculturas dos municípios, a coordenação operacional do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.
33. No estabelecimento de abate, a juízo da inspeção oficial, o jejum, o descanso e a dieta hídrica dos animais podem ter seus tempos reduzidos para o mínimo de seis horas, antes do abate, em função
- (A) do transporte dos animais ocorrer em horário noturno.
- (B) da idade média dos animais.
- (C) do meio de transporte utilizado para o deslocamento dos animais.
- (D) do tempo e distância percorrida até a chegada ao matadouro.
- (E) do transporte ter sido feito por motoristas que receberam curso de bem-estar animal.
34. O Decreto nº 8.444, de 6 de maio de 2015, que alterou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Animal, aprovado pelo Decreto 30.691, de 29 de março de 1952, promoveu uma importante modificação em relação a instalação da inspeção na indústria. De acordo com essa nova determinação, devem possuir a inspeção federal instalada em caráter permanente
- (A) os estabelecimentos que recebem e beneficiam leite e o destinem, no todo ou em parte, ao consumo público.
- (B) os estabelecimentos que recebem, armazenam e distribuem o pescado.
- (C) os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça.
- (D) os estabelecimentos que produzam conservas de ovos na forma líquida e em pó.
- (E) os estabelecimentos que recebem carnes em natureza de estabelecimentos situados em outros Estados.

35. A desossa é exigência para exportação de carnes a países livres da febre aftosa. Tal procedimento baseia-se no fato de que
- (A) a carne de animais vacinados contra febre aftosa apresenta sorologia positiva no hidrolisado muscular se mantida com osso em até 12 horas após o abate.
 - (B) elevados títulos do vírus são observados na medula óssea, devido ao tropismo do agente por este tecido.
 - (C) elevada taxa de mutação do vírus é observada na medula óssea, gerando amostras mais resistentes.
 - (D) a inativação do vírus pela cocção é dificultada quando o mesmo encontra-se protegido no interior da medula óssea.
 - (E) o processo de maturação não abaixa o pH da medula óssea a valores obtidos na carne, mantendo o vírus.
36. O exame dos linfonodos na inspeção “pós morte” é considerado fundamental na avaliação da disseminação de diversas enfermidades, promovendo, na maioria dos casos, um aproveitamento de partes da carcaça. Em face desta importância, são linfonodos de reinspeção
- (A) mediastínicos, ilíaco e pré-escapular.
 - (B) retrofaringeanos, costocervical e isquiático.
 - (C) parotidianos, inguinais e esternal.
 - (D) costocervical, poplíteo e esternal.
 - (E) pré-escapular, poplíteo e mediastínicos.
37. De acordo com o regulamento técnico para instruções de uso, preparo e conservação de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Resolução 13, de 02 de janeiro de 2001), na rotulagem desses produtos deverá constar informações ao consumidor em relação a tais prevenções pela possível presença de determinado micro-organismo. A principal razão para a adoção desta legislação está no fato de que
- (A) no processo tecnológico atual utilizado pelas indústrias produtoras de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, ainda não assegura a eliminação completa do micro-organismo *Escherichia coli*.
 - (B) na carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados a presença do micro-organismo *Listeria* significa risco à saúde do consumidor caso o produto não seja adequadamente conservado e preparado.
 - (C) a presença de *Salmonella*, em carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados existe de forma crítica, e é um problema mundial, e não existe medidas efetivas de controle que possam eliminá-la da carne crua.
 - (D) em outros países como, Estados Unidos da América, já adotam em suas legislações medidas equivalentes de informações sobre o risco de contaminação por *Escherichia coli* em rotulagem de carne de aves.
 - (E) a presença do micro-organismo *Campylobacter* em carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, tem se constituído no principal achado nas pesquisas microbiológicas a partir da década de 1990.
38. Considerando o esquema de trabalho do serviço de inspeção federal nos matadouros de aves antes do início da matança, constitui-se em uma importante atribuição da inspeção “ante morte”:
- (A) a verificação das 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) a constatação quanto a ausência de feridas purulentas nas mãos e braços dos funcionários da empresa encarregados da pendura.
 - (D) a verificação da presença de um funcionário da Inspeção Federal, de forma permanente durante a pendura para retirar as aves mortas.
 - (E) a conferência do Boletim Sanitário e, considerando o histórico do lote, determinar o abate em separado, através de matança de emergência imediata.

39. A pasteurização dos produtos líquidos de ovos deverá ser sob condições e requisitos definidos de Tempo/Temperatura ajustados às características de cada produto a ser processado, garantindo, desta forma, a eficiência completa dos procedimentos de pasteurização utilizados. Independentemente das substâncias adicionadas, as temperaturas de pasteurização para os ovos líquidos estão, em graus Célsius, na faixa entre
- (A) 55,5 a 63,5
 - (B) 40,5 a 54,5
 - (C) 64,0 a 70,0
 - (D) 71,0 a 80,0
 - (E) 75,5 a 81,0
40. O Método do Gotejamento é também conhecido como “drip test”, pois tem grande importância nas atividades do Serviço de Inspeção Federal nas indústrias de processamento de aves. Esta atividade tem como objetivo
- (A) determinar a quantidade de água resultante do descongelamento de carcaças congeladas.
 - (B) o aproveitamento condicional das aves que revelaram ascite no exame pós morte pelo volume de líquido na cavidade abdominal.
 - (C) determinar a quantidade de água absorvida nas operações de pré-resfriamento por imersão a qual não pode ser superior a 8%.
 - (D) o aproveitamento das aves que permaneceram por um tempo excessivo no tanque de escaldagem, aumentando o tempo de gotejamento.
 - (E) garantir ao consumidor que nas aves temperadas a quantidade de salmoura recuperada no descongelamento não excede a 6%.