



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: TECNOLOGIA E INSPEÇÃO 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 a 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. Os tratamentos térmicos utilizados no beneficiamento do leite fluído visa controlar a destruição dos micro-organismos, inativando seus sistemas enzimáticos e ou coagulando as proteínas celulares. A eficácia do tratamento térmico é observada em condições sanitárias adequadas e a utilização de equipamento apropriado. Relativo aos tratamentos térmicos utilizados no leite fluído é INCORRETO afirmar que:
- (A) O binômio tempo e temperatura utilizados para pasteurização do leite é 62 a 65°C 30 minutos⁻¹ (LTLT) ou 72 a 75°C 15 a 20 segundos⁻¹ (HTST).
 - (B) Considera-se que a pasteurização destrói completamente a microbiota patogênica e a maior parte da microbiota saprófita, resultando numa melhor conservação do produto e, por conseguinte, uma vida útil mais duradoura.
 - (C) Para avaliar a eficiência da pasteurização, recomenda-se logo após o término do processo a realização das provas de peroxidase e fosfatase alcalina e o NMP/mL de coliformes a 35°C.
 - (D) A pasteurização reduz os riscos à saúde do consumidor e ainda provoca o mínimo de mudanças químicas, sensoriais e organolépticas no produto.
 - (E) A carga microbiana inicial presente na matéria-prima não influencia na eficiência do processo de pasteurização.
12. O fermento láctico é uma cultura láctica selecionada que é adicionada ao leite na fabricação de queijos e tem várias finalidades. Em relação aos fermentos lácticos, as opções abaixo todas estão corretas, EXCETO:
- (A) Produzem ácido láctico e, conseqüentemente, reduzem o crescimento de micro-organismos indesejáveis.
 - (B) A acidez desenvolvida no leite pela ação do fermento promove o aumento do poder de coagulação do coalho, já que a enzima quimosina tem um pH ótimo de ação.
 - (C) Promove uma melhor consistência do coágulo e auxilia na etapa de retirada do soro.
 - (D) Os fermentos lácticos disponíveis no comércio especializado podem ser adicionados diretamente no leite de acordo com o recomendado pelo fabricante.
 - (E) As quantidades de fermentos adicionadas ao leite não irão influenciar na qualidade do produto final, portanto não interfere no processo.

13. No leite pasteurizado, recomenda-se a adição do cloreto de cálcio no leite destinado ao processamento de queijo. Em relação ao uso do cloreto de cálcio no leite, é INCORRETO afirmar que:
- (A) A adição de cloreto de cálcio aumenta o teor de cálcio solúvel no leite, pois o existente naturalmente fica indisponível durante a pasteurização.
 - (B) O processo de coagulação, quando da indisponibilidade do cloreto de cálcio, torna-se demorada e incompleta.
 - (C) A adição do cloreto de cálcio é importante, pois ele promove elasticidade à massa do queijo.
 - (D) O cloreto de cálcio não deve ser adicionado diretamente ao leite, mas sim dever diluído em água, para só então, ser utilizado.
 - (E) O leite submetido ao tratamento UTH, em se fazendo a reposição do cálcio, pode ser utilizado na fabricação de queijos.
14. As provas de redução de corantes têm sido utilizadas na indústria de laticínios e tem como finalidade avaliar a qualidade microbiológica geral do leite cru. Em relação aos descrito, é INCORRETO afirmar que:
- (A) As provas de redução são consideradas baratas, simples e rápidas e somente células viáveis reduzem ativamente os corantes.
 - (B) Nem todos os micro-organismos têm a capacidade de reduzir os corantes de forma similar e também deve-se ter o cuidado de que alimentos com presença de enzimas redutoras. Tal análise não se aplica, a menos que seja submetido a tratamentos especiais.
 - (C) O resultado do teste de redução dá-se pela observação no tempo de descoloração de um corante indicador de óxido redução, o que indica uma medida aproximada do grau de contaminação de leite.
 - (D) O resultado da prova de redução é bem aproximado da contagem total de micro-organismos mesófilos, já que a atividade redutora dos micro-organismos varia em função das espécies presentes no leite.
 - (E) A prova de redutase pode ser usada para duas técnicas: tempo de redução do azul de metileno ou TRAM e a outra prova é a prova de resazurina.
15. O resultado de uma contagem padrão em placas para bactérias mesófilas em UFC/g (unidade formadora de colônia por grama) de um queijo foi realizado utilizando três diluições. De cada diluição resultou as seguintes contagens de colônias em cada placa inoculada, verifique a diluição, correspondente, conforme descrito abaixo.
- 10^{-1} =a) 200; b) 200
 10^{-2} =a) 80; b) 100
 10^{-3} = a) 6; b) 8
- Com base na contagem supracitada, o resultado CORRETO é:
- (A) $3,0 \times 10^3$
 - (B) $5,0 \times 10^2$
 - (C) $6,0 \times 10^4$
 - (D) $6,0 \times 10^3$
 - (E) $5,0 \times 10^2$
16. Na avaliação da qualidade do leite *in natura*, existem as provas higiênicas que visam conferir se o leite é originado de animais sadios, bem como verificar as condições higiênicas de manipulação do mesmo. Das análises realizadas pelo controle de qualidade na indústria de laticínios, são consideradas como provas higiênicas as supracitadas na opção:
- (A) Teste de sedimentação e filtração, pesquisa de sangue, pesquisa de pus e pesquisa de leite colostrado.
 - (B) Pesquisa de água oxigenada, pesquisa de cloretos, pesquisa de água.
 - (C) Pesquisa de formol, pesquisa de amido e antibiótico.
 - (D) Pesquisa de sacarose, pesquisa de soro e pesquisa de amido.
 - (E) Determinação da acidez, pesquisa de cloro e pesquisa de hidróxido de sódio.

17. O tratamento térmico do leite, conhecido como UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE), visa eliminar os micro-organismos patogênicos, bem como praticamente todas as células vegetativas dos micro-organismos presentes no leite cru, no entanto, não é eficiente no tocante aos esporos. Em relação ao tratamento UHT, é INCORRETO afirmar que:
- (A) O leite submetido ao tratamento UHT é homogeneizado, aquecido a uma temperatura de 135 a 150°C por um tempo de 2 a 4 segundos.
 - (B) O processo UHT resulta em um produto de qualidade e com uma vida de prateleira em temperatura ambiente que pode chegar até 180 dias.
 - (C) O tratamento UHT com aquecimento direto ocorre de forma que se mistura o vapor a elevada pressão com o leite ou o leite é pulverizado no vapor.
 - (D) No aquecimento indireto, o agente térmico não se mistura ao leite e é transferido por meio de parede metálica, a qual pode ser em placas ou em pasteurizadores tubulares.
 - (E) Como desvantagem no aquecimento direto, observa-se a adição de água no produto, não havendo etapa posterior para retirada da mesma.
18. Na indústria de laticínios, nos últimos anos, tem-se observado um número relativamente grande de fraudes, o que tem representado um transtorno aos órgãos fiscalizadores. Relativo a fraudes no leite, é INCORRETO afirmar que:
- (A) A adição de água ao leite reduz a densidade.
 - (B) Aguagem e desnatamento aumentam a crioscopia.
 - (C) Adição de água e reconstituintes da densidade (solúveis) reduzem a matéria seca desengordurada.
 - (D) Com adição de água no leite, a acidez permanece inalterada.
 - (E) Com a adição de conservadores ou neutralizadores solúveis no leite, a crioscopia diminui.
19. Os leites fermentados são produtos resultantes da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos apropriados, devendo ainda os mesmos apresentarem-se viáveis, ativos e abundantes no produto final, incluindo durante o prazo de validade. Relativo aos leites fermentados, é CORRETO afirmar que:
- (A) O iogurte é um leite fermentado cuja fermentação dá-se pela ação de cultivos de *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*.
 - (B) O Kefir é um leite fermentado acidificado cuja fermentação é obtida apenas pela ação de leveduras.
 - (C) O Kumys é um produto fermentado resultante da fermentação do *Lactobacillus acidophilus*.
 - (D) O Yakult é um leite fermentado que resulta em produção de ácido e álcool.
 - (E) A coalhada resulta apenas da ação de cultivos individuais não produtores de ácido láctico.
20. De acordo com a Instrução Normativa 62, 2011 (BRASIL, 2011), o leite *in natura* deve apresentar os seguintes valores para os parâmetros citados abaixo:
- (A) acidez, em g de ácido láctico/100mL - 0,14 a 0,18 e densidade - 1,028 a 1,034.
 - (B) acidez, em g de ácido láctico/100mL - 0,16 a 0,20 e densidade - 1,028 a 1,032.
 - (C) acidez, em g de ácido láctico/100mL - 0,16 a 0,18 e densidade - 1,026 a 1,033.
 - (D) acidez, em g de ácido láctico/100mL - 0,15 a 0,20 e densidade - 1,028 a 1,034.
 - (E) acidez, em g de ácido láctico/100mL - 0,13 a 0,18 e densidade - 1,028 a 1,032.
21. Consideram-se próprios para consumo humano os Cefalópodes que apresentem as seguintes características organolépticas:
- (A) Apenas pele lisa e úmida; olhos vivos, salientes nas órbitas; carne consistente e elástica; ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; cheiro próprio.
 - (B) Apenas superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas tendo as escamas bem aderidas à pele.
 - (C) Apenas carne consistente e elástica; ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie natural, odor próprio e suave; cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.

- (D) 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.
- (E) Apenas carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie, ânus fechado e vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas.

22. Entende-se por peixe fresco:

- (A) O produto obtido de espécimes saudáveis e de qualidade adequada ao consumo humano, convenientemente lavado e que seja conservado somente pelo resfriamento a uma temperatura próxima à do ponto de fusão do gelo em ambiente refrigerado.
- (B) O produto obtido de espécimes saudáveis e de qualidade adequada ao consumo humano que apresente reação positiva de gás sulfídrico e de indol; pH de carne externa inferior a 6,9 (seis inteiros e nove décimos) e da interna, inferior a 6,5 (seis inteiros e cinco décimos).
- (C) O produto obtido de espécimes saudáveis e de qualidade adequada ao consumo humano, convenientemente lavado e que seja conservado somente pelo resfriamento a uma temperatura próxima à do ponto de fusão do gelo.
- (D) O produto obtido de espécimes saudáveis e de qualidade adequada ao consumo humano que apresente bases voláteis totais superiores 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) O produto obtido de espécimes saudáveis e de qualidade adequada ao consumo humano que apresente reação positiva de gás sulfídrico e de indol; pH de carne externa inferior a 6,4 (seis inteiros e quatro décimos) e da interna, inferior a 6,2 (seis inteiros e dois décimos); bases voláteis terciárias superiores a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne.

23. Os entrepostos de pescado e derivados devem dispor de:

- (A) Estabelecimento dotado com dependências e instalações adequadas para hospedar fornecedores de pescado vindos de regiões distantes.
- (B) Estabelecimento dotado de dependências para industrialização apenas de peixes frescos.
- (C) Dispor de câmaras frigoríficas, para estocagem de pescado em temperatura de -15°C (menos quinze graus centígrados) a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados).
- (D) Estabelecimento dotado de dependências e de equipamentos adequados para realização de salga e secagem do pescado destinado ao preparo de surimi.
- (E) Instalações adequadas para aproveitamento integral de couro de pescado.

24. Certas espécies de dinoflagelados e de diatomáceas podem produzir biotoxinas marinhas. Essas substâncias podem causar intoxicação aguda pelo consumo de:

- (A) Moluscos bivalves crus.
- (B) Pescado empanado com farinha de trigo mofada.
- (C) Algas marinhas que são utilizadas para o preparo de sushi.
- (D) Conservas de pescado.
- (E) Pescado com toxinas provenientes de bactérias e fitoplancton patogênicos.

25. É considerado como pescado em conserva apenas os peixes íntegros que forem tratados pela defumação para posterior processamento. Nesse sentido, assinale a opção CORRETA.

- (A) A afirmativa está errada, pois é considerado em conserva o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados.
- (B) A afirmativa está errada, pois é considerado em conserva o produto elaborado com pescado íntegro que tenha sido previamente salgado, prensado, defumado, congelado e dessecado.
- (C) A afirmativa está errada, pois é considerado em conserva o produto elaborado com pescado íntegro salgado-seco, secos, escabeche e desidratados.

- (D) A afirmativa está errada, pois é considerado em conserva o produto elaborado com pescado íntegro defumado, desidratado e assado em forno.
- (E) A afirmativa está errada, pois é considerado em conserva o produto elaborado com pescado íntegro tratado por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos após esterilização comercial em estufas de secagem.
26. Entende-se por "Pasta de Pescado":
- (A) O produto elaborado com pescado íntegro que, depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido à massa contendo obrigatoriamente em sua formulação azeite de oliva ou um óleo comestível adicionado ou não de substâncias aromáticas.
- (B) O produto elaborado com pescado íntegro que, depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido à massa contendo obrigatoriamente em sua formulação vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.
- (C) O produto elaborado com pescado íntegro que, depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido à massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.
- (D) O produto elaborado com pescado íntegro que, depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido à massa contendo obrigatoriamente em sua formulação vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.
- (E) O produto elaborado com pescado íntegro que, depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido à massa contendo obrigatoriamente em sua formulação molho com base em meio aquoso ou gorduroso.
27. As ovas de pescado podem ser aproveitadas para elaboração de caviar em forma de conserva desde que.
- (A) Apresentem propriedades organolépticas próprias, não contenham mais de 10% (dez por cento) de cloreto de sódio; nitrogênio titulável pelo formol não excedendo de 0,05 (cinco centigramas por cento); não tenham gás sulfídrico livre.
- (B) Seja realizada como aproveitamento condicional de ovas provenientes da captura durante o defeso.
- (C) Seja realizada como aproveitamento condicional de peixes capturados em águas unicamente de represa que estejam em reprodução.
- (D) Apresentem propriedades organolépticas próprias, contenham mais de 10% (dez por cento) de glutamato de sódio; nitrogênio titulável pelo formol não excedendo de 0,05 (cinco centigramas por cento); não tenham gás sulfídrico livre.
- (E) Apresentem propriedades organolépticas próprias, que contenham farináceos a essas conservas até 10% (dez por cento) e cloreto de sódio até 18% (dezoito por cento).
28. Pescado em "escabeche", o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas. Deve ser elaborado a partir do pescado
- (A) Fresco e recém-capturado sem ter passado por sofreu qualquer processo de conservação para não alterar o sabor.
- (B) Resfriado acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5 a -10,0°C (menos meio grau centígrado a menos dez graus centígrados).
- (C) Congelado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -45°C (menos quarenta e cinco graus centígrados).
- (D) Como aproveitamento condicional para pescado congelado após ser descongelado, tenha congelado novamente.
- (E) Todas as afirmativas anteriores estão erradas.
29. Considera-se como "solúvel concentrado de pescado" o subproduto obtido pela evaporação e concentração, em aparelhagem adequada, da parte líquida resultante, após separação do óleo. Para ser considerado como adequado o solúvel deve apresentar:
- (A) Cor amarelo-claro ou amarelo-âmbar, podendo apresentar uma ligeira turvação.
- (B) No máximo 10% (dez por cento) de impurezas.

- (C) No máximo 20% (vinte por cento) de umidade.
- (D) No máximo 3% (três por cento) de acidez em ácido oleico.
- (E) No máximo 30% (trinta por cento) de proteína, 3% (três por cento), de gordura, e 10% (dez por cento) de umidade.
30. O pescado que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor, é considerado como impróprio para o consumo. São considerados como nematoides parasitas de peixes os gêneros
- (A) *Anisakis, Phocanema, Terranova, Contracaecum e Pseudanisakis.*
- (B) *Anisakis, Clonorchis, Opisthorchis, Heterophyes e Metagonimus.*
- (C) *Diphyllobothrium, Diplostomum, Pygidiopsis e Stellantchasmus.*
- (D) *Gonadosdasmus., Metorchis, Echinoshasmus e Echinostoma.*
- (E) *Anisakis, Diphyllobothrium e Metorchis.*
31. A Lei Federal 1.283 de 1950, considerada a base legal para a Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, recebeu nova redação pela Lei Federal 7.889 de 1989. De acordo com a legislação em vigor em seu artigo 4º, o órgão público com competência para exercer esta atividade na indústria com comércio interestadual 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. A equivalência da 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 obrigação, no caso das fábricas de conserva de carne (produtos enlatados de baixa acidez), de que a inspeção sanitária de caráter permanente seja realizada por médico veterinário da instância central.
- (B) a adequação dos serviços de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal dos Estados e dos Municípios com treinamentos e contratação de pessoal para estarem equivalentes ao Serviço de Inspeção Federal.
- (C) o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da União, Estados e Municípios que deve atuar em níveis técnico-científicos diferentes em função da região ou localidade onde serão consumidos os produtos.
- (D) a aplicação de métodos de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal padronizados em todos os níveis de inspeção, independente da destinação dos produtos, exceto para exportação.
- (E) a atribuição da competência e coordenação operacional do SISBI-POA ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal das Secretarias de Agriculturas dos municípios.
33. O Decreto 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 esta 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 produzem conservas de ovos na forma líquida e em pó.
- (E) os estabelecimentos que recebem carnes em natureza de estabelecimentos situados em outros Estados.

34. Os cuidados ante-mortem que têm por objetivos facilitar as manobras de esfolagem e evisceração e que devem ser exigidos pela inspeção oficial são respectivamente
- (A) jejum e banho de aspersão.
 - (B) dieta hídrica e jejum.
 - (C) repouso e jejum.
 - (D) banho de aspersão e dieta hídrica.
 - (E) jejum e repouso.
35. Dentre as diversas etapas da tecnologia de abate dos animais, supervisionadas pela inspeção oficial, estão os sistemas de oclusões realizados com o animal pendurado no trilho e que têm como objetivo
- (A) permitir uma melhor identificação do trato digestivo por parte dos agentes de inspeção.
 - (B) facilitar a separação da musculatura do esôfago para pesquisa de cisticercose.
 - (C) evitar a migração de germes do trato gastrointestinal para a carne que se inicia após 30 minutos após a morte do animal.
 - (D) evitar a contaminação da carcaça, vísceras e órgãos por ocasião da evisceração.
 - (E) impedir a contaminação da mesa de inspeção quando da separação dos órgãos para bucharia e triparia.
36. A desossa é exigência para exportação de carnes a países livres da febre aftosa. Tal procedimento baseia-se no fato de que
- (A) O processo de maturação não abaixa o pH da medula óssea a valores obtidos na carne, mantendo o vírus.
 - (B) A carne de animais vacinados contra febre aftosa apresenta sorologia positiva no hidrolisado muscular se mantidos com osso em até 12 horas após o abate.
 - (C) Elevados títulos do vírus são observados na medula óssea, devido ao tropismo do agente por este tecido.
 - (D) Elevada taxa de mutação do vírus é observada na medula óssea, gerando amostras mais resistentes.
 - (E) A inativação do vírus pela cocção é dificultada quando o mesmo se encontra protegido no interior da medula óssea.
37. Visando ao controle do abate e das lesões constatadas, são implementados os sistemas de marcações sistemática e eventual como atividade da inspeção “ante e post mortem”. Nesse sentido, caracteriza-se como marcação sistemática a utilização
- (A) da chapinha tipo 3 para febre aftosa.
 - (B) da chapinha tipo 5 de lote e tipo 2 para o local da lesão.
 - (C) da chapinha tipo 4 para matança de emergência e carimbo NE (não exportar).
 - (D) da marcação do côndilo do occipital e carpos com numeração homóloga.
 - (E) das chapinhas tipo 1 na identificação das peças e carcaças remetidas ao Departamento de Inspeção Final.
38. Durante o abate de bovinos, a rotina de inspeção para a pesquisa de cisticercose consiste em incisar e observar a musculatura da cabeça (masseteres e pterigoides) e ainda
- (A) o hioglosso e o fígado.
 - (B) o pulmão e o fígado.
 - (C) o hioglosso e o músculo do esôfago.
 - (D) o epicárdio e o endocárdio.
 - (E) os pulmões e o pericárdio.
39. Na inspeção post mortem de bovinos, o exame da flexão da escápula e úmero tem como objetivo verificar
- (A) cisticercose e lesão de brucelose.
 - (B) ocorrência do rigor mortis precoce.
 - (C) lesões de tuberculose e oncocercose.
 - (D) presença de fistulas e fleimões decorrente da reação vacinal a febre aftosa.
 - (E) lesões de brucelose e resistência do linfonodo pré-escapular.

40. O exame dos linfonodos na inspeção “post mortem” 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 o linfonodo do dianteiro da carcaça obrigatoriamente incisado na rotina de inspeção realizada pelo Serviço de Inspeção Federal é:
- (A) o pré-escapular.
 - (B) o costocervical.
 - (C) o manubrial.
 - (D) o intercostal.
 - (E) o esternal.