

INSTRUÇÕES

1. Não abra este caderno antes de autorizado pelo fiscal de prova.
2. Depois de autorizado pelo fiscal, verifique se faltam folhas neste caderno, se a sequência de QUARENTA (40) questões está correta e se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas. Comunique imediatamente ao fiscal de prova qualquer irregularidade.
3. A prova é composta de 40 (QUARENTA) questões objetivas.
4. Nesta prova, as questões objetivas são de múltipla escolha, com 5 (CINCO) alternativas cada uma, sempre na sequência **A, B, C, D, E** das quais somente uma deve ser assinalada.
5. A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais de provas. Utilize os espaços e/ou páginas em branco para rascunho.
6. Ao receber a folha de respostas (gabarito), examine-o e verifique se o seu nome está impresso nele. Caso haja qualquer irregularidade, comunique-a imediatamente ao fiscal de prova.
7. Transcreva as respostas para a folha de respostas (gabarito) com caneta esferográfica transparente de **tinta preta ou azul**. A folha de respostas (gabarito) será o único documento válido para efeito de correção. **Em hipótese alguma ocorrerá a substituição da folha de respostas (gabarito) por erro de preenchimento ou qualquer dano pelo candidato.**
8. Não serão permitidas consultas, empréstimos e comunicação entre candidato, tampouco o uso de livros, apontamentos e equipamentos, eletrônicos ou não, inclusive relógio. O não cumprimento dessas exigências implicará a eliminação do candidato.
9. Os aparelhos celulares deverão ser desligados e, juntamente com outros objetos, deverão ser colocados sob a carteira ou mesmo no assoalho da sala, dentro do saco plástico.
10. O tempo de resolução das questões, incluindo o tempo para preenchimento da folha de respostas, é de **4 (quatro) horas** a partir do início da prova.
11. Ao terminar a prova, permaneça em seu lugar e comunique ao fiscal de prova. Aguarde a autorização para entregar a folha de respostas (gabarito).
12. O tempo mínimo de permanência na sala de provas será de 30 (trinta) minutos, podendo o candidato sair a partir das 15h00, porém não poderá levar o caderno de prova. Caso queira anotar suas respostas, poderá fazer na folha em branco e destacá-la. O caderno de provas poderá ser levado pelo candidato somente se este sair após 1 (uma) hora do início da prova, 15h30.
13. O último candidato após entregar o material e deverá assinar a ata juntamente com os fiscais de provas.
14. Não esquecer de levar seus pertences pessoais.

Português

Considere o recorte de um texto da organização Greenpeace, a seguir, para responder às perguntas 1 e 2.

O que está acontecendo com a Amazônia?

A maior floresta tropical do mundo, dona da maior biodiversidade do planeta, está em risco. Sem a Amazônia, não conseguiremos vencer a luta para combater as mudanças climáticas. Somente nos últimos meses, mais de 1 bilhão de árvores tombaram na Amazônia. A atividade agropecuária avança a cada dia sobre a floresta. Os rios estão sendo ameaçados pela construção de hidrelétricas. Garimpo, invasões e roubo de madeira continuam assolando terras indígenas e unidades de conservação. Áreas da floresta estão sendo vendidas via leilão para empresas explorarem petróleo e gás natural.

No período de agosto de 2018 a julho de 2019, o desmatamento da Amazônia cresceu 30%, o equivalente a 1,4 milhões de campos de futebol, segundo dados do PRODES, medido pelo Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (INPE). As unidades de conservação e terras indígenas registraram um aumento de 55% e 62%, respectivamente, comparado com o período anterior. E esta é uma triste realidade que não podemos mais permitir.

[...]

A Amazônia tem importância fundamental no controle do clima do planeta e na disponibilidade de água doce. Ou seja, sem floresta, não temos água e produção de alimentos. [...] Sem a Floresta Amazônica, não conseguiremos ganhar a batalha pelo clima. Somente com a conservação da floresta, garantiremos o equilíbrio climático global, evitando que a temperatura do planeta aumente. Estamos vivendo uma emergência climática! Enchentes, secas, verões muito quentes e temperaturas extremas já estão impactando a vida de milhares de pessoas, principalmente as mais vulneráveis.

Ainda há tempo de parar essa destruição. Junte-se a nós nessa luta!

Fonte: [https://doe.greenpeace.org.br/salve-a-amazonia/p?utm_source=adwords&utm_term=floresta-incendio&utm_campaign=\[LM\]%20Principal%203.0&utm_medium=ppc](https://doe.greenpeace.org.br/salve-a-amazonia/p?utm_source=adwords&utm_term=floresta-incendio&utm_campaign=[LM]%20Principal%203.0&utm_medium=ppc)

01. Assinale a alternativa **correta** com relação ao texto.

A.	O texto aponta as queimadas como um dos fatores da destruição da Floresta Amazônica e consequente aumento da temperatura global.
B.	O texto apenas apresenta informações sobre a destruição da Floresta Amazônica, sem emitir juízo de valor e sem solicitar qualquer ação por parte do leitor.
C.	O texto sugere que a Floresta Amazônica tem pouca influência no comportamento climático do planeta, mas é importante para prevenir problemas que afetam a população vulnerável local, tais como as enchentes e as secas.
D.	O texto informa sobre as ações que comprometem a conservação da Floresta Amazônica, alerta sobre os problemas ambientais que podem advir do desmatamento e apela para o engajamento do leitor.
E.	O texto tem caráter panfletário e não apresenta nenhuma fonte dos dados apresentados.

02. Assinale a alternativa **correta** com relação à explicação proposta, considerando a gramática normativa do português.

- | | |
|----|--|
| A. | Em “As unidades de conservação e terras indígenas registraram um aumento de 55% e 62%, respectivamente , comparado com o período anterior”, as palavras em destaque são, respectivamente, adjetivo, substantivo, advérbio de intensidade e advérbio de modo. |
| B. | Em “A maior floresta tropical do mundo, dona da maior biodiversidade do planeta, está em risco”, as vírgulas separam o aposto (termo que especifica ou explica o sentido de um referente) dos demais termos da oração. |
| C. | Em “ Ou seja , sem floresta, não temos água e produção de alimentos”, a expressão em destaque indica oposição de ideias com relação ao que foi dito anteriormente no texto. |
| D. | Em “Garimpo, invasões e roubo de madeira continuam assolando terras indígenas e unidades de conservação”, a vírgula separa o sujeito do predicado. |
| E. | Em “ Somente com a conservação da floresta, garantiremos o equilíbrio climático global, evitando que a temperatura do planeta aumente”, o termo em destaque é uma conjunção que introduz uma exemplificação. |

03. Assinale a alternativa que apresenta uma explicação **incorreta** para o uso do acento nas palavras em destaque.

- | | |
|----|---|
| A. | Acentuam-se todas as proparoxítonas, como em célula , polêmica e estômago . |
| B. | Acentuam-se as paroxítonas terminadas em ditongo crescente, como em ciência , substância e laboratório . |
| C. | Acentuam-se as paroxítonas terminadas em “r”, como em caráter , revólver e câncer . |
| D. | Acentuam-se os verbos “ter” e “vir” quando conjugados na 3ª pessoa do plural, como em “Eles têm boas intenções” e “Elas vêm à festa”. |
| E. | Acentuam-se as oxítonas terminadas em vogal, seguidas ou não de “s”, como em órfã , júri e bônus . |

04. Assinale a alternativa que está em desacordo com a norma-padrão do português com relação à concordância verbal e nominal.

- | | |
|----|---|
| A. | A maioria dos cientistas está empenhada em descobrir a vacina para o vírus. |
| B. | É necessária a preservação das harmonias da biosfera, dado relevante papel das inter-relações entre as espécies de seres vivos para o equilíbrio ecológico. |
| C. | Diretamente vinculado às atividades econômicas praticadas no planeta está a degradação do meio ambiente. |
| D. | Houve várias manifestações contra a degradação do meio ambiente no país inteiro. |
| E. | Os Estados Unidos não assumiram o compromisso com os países da América Latina sobre questões do meio ambiente. |

05. Assinale a alternativa correta com relação ao uso do pronome relativo, considerando a gramática normativa do português.	
A.	Os momentos mais felizes são aqueles em que tive o apoio de minha família.
B.	Este é o remédio que necessito para tentar combater a insônia.
C.	Os fatores os quais tenho conhecimento não têm grande influência na sua decisão.
D.	O garoto cujo a mãe é minha vizinha não me suporta.
E.	Disseram-me que meu ex-professor de História, o qual não tenho mais contato, aposentou-se.

MATEMÁTICA

06. Foi realizada uma pesquisa com os alunos do 1º ano do Ensino Médio da Escola Bem Estar para saber de qual disciplina eles gostam mais. Numa classe que tinha 35 alunos, os resultados foram os seguintes: 12 alunos gostam mais de Matemática, 21 alunos gostam mais de Português e 15 alunos gostam de Português e não gostam de Matemática. A partir desses dados, podemos concluir que o número de alunos que não gosta nem de Português e nem de Matemática é:	
A.	5.
B.	6.
C.	7.
D.	8.
E.	9.

07. O Hotel Estrela serve aos seus hóspedes gratuitamente diversas opções de bebida no hall do hotel durante todo o dia. Sabendo-se que o Hotel tem disponível chá, café, leite e suco, de quantas formas as bebidas podem ser combinadas para que seja ofertada pelo menos duas bebidas distintas ao longo do dia?	
A.	16.
B.	11.
C.	10.
D.	5.
E.	32.

08. Na preliminar de uma partida de futebol, os jogadores resolveram disputar quem dava o chute mais alto. O chute do jogador Branco, visualmente, foi o mais alto. Sabendo-se que o chute, a partir do solo, descreve uma parábola de equação: $y = 120x - 4x^2$ ("x" e "y" em metros), qual foi a altura atingida?	
A.	612 m.
B.	856 m.
C.	900 m.
D.	100 m.
E.	718 m.

09. Na cidade Luz Brilhante, no interior de São Paulo, sabe-se que vivem aproximadamente 253.950 pessoas, das quais 14% são idosos e 38% são crianças. Nessas condições, o total de idosos e crianças dessa cidade é:

A.	12.000.
B.	192.000.
C.	186.000.
D.	132.054.
E.	118.992.

10. José Henrique recebe de mesada dos seus pais uma certa quantia em dinheiro. Durante o mês de fevereiro, ele gastou R\$ 18,50 tomando sorvete com os amigos e R\$ 22,50 com créditos para seu celular e acabou se esquecendo de que era aniversário de sua amiga Mariana. José decidiu enviar um arranjo de flores para ela, no entanto, o arranjo custava R\$ 61,00 e, para comprá-lo, teve que pedir emprestado R\$ 36,00 para sua irmã. Considerando tudo isso, a mesada do José é de:

A.	R\$ 76,00.
B.	R\$ 66,00.
C.	R\$ 88,90.
D.	R\$ 132,54.
E.	R\$ 25,77.

LEGISLAÇÃO, CONHECIMENTOS GERAIS E INFORMÁTICA

11. Quanto aos cargos, empregos e funções públicas, assinale a correta :	
A.	Os cargos, empregos e funções públicas são acessíveis apenas aos brasileiros natos que preenchem os requisitos estabelecidos em lei.
B.	A investidura em cargo em comissão exige seleção prévia para a nomeação.
C.	Não é vedada a vinculação ou equiparação de quaisquer espécies remuneratórias para o efeito de remuneração de pessoal do serviço público.
D.	Estrangeiros não poderão ser nomeados a cargos, empregos e funções públicas.
E.	A remuneração dos servidores públicos e o subsídio somente poderão ser fixados ou alterados se houver autorização específica na lei de diretrizes orçamentárias, ressalvadas as empresas públicas e as sociedades de economia mista.

12. Sobre as assertivas a seguir, assinale o que for correto .	
A.	A contribuição de melhoria não pode ser estabelecida em decorrência de valorização devido a obras públicas da administração indireta.
B.	Um tributo pode ser estabelecido mediante ato administrativo de autoridade competente.
C.	O município pode exigir ou aumentar tributo sem que a lei o estabeleça.
D.	A prestação tributária é cobrada mediante atividade administrativa discricionária.
E.	Os impostos municipais não incidem sobre o patrimônio.

13. Segundo o Art. 61 da Lei Orgânica do Município de Toledo, com relação à formalização dos atos administrativos da competência do prefeito, assinale a alternativa **correta**:

A.	A declaração de utilidade pública ou de interesse social para efeito de desapropriação ou servidão administrativa será efetivada via decreto.
B.	Realizar-se-á por portaria o ato de criação, alteração e extinção de órgãos da prefeitura.
C.	Portaria administrativa é o ato que aprova os regulamentos e regimentos dos órgãos da administração direta.
D.	Mediante decreto municipal se dará a autorização para abertura de sindicância e processos administrativos e aplicação de penalidades aos servidores públicos municipais.
E.	Os decretos são atos que poderão ser delegados para outras autoridades municipais, conforme disposto na Lei Orgânica do Município de Toledo.

14. O Coronavírus (Covid-19) foi detectado pela primeira vez em qual cidade chinesa?

A.	Xangai.
B.	Pequim.
C.	Wuhan.
D.	Tianjin.
E.	Chengdu.

15. Segundo o site do município de Toledo-PR (Toledo em Números), publicado em 10 de dezembro de 2019, Toledo-PR estava ranqueado em:

A.	7º lugar em Produto Interno Bruto (PIB) total do Paraná.
B.	3º lugar em Produto Interno Bruto (PIB) total do Paraná.
C.	1º lugar em Produto Interno Bruto (PIB) total do Paraná.
D.	9º lugar em Produto Interno Bruto (PIB) total do Paraná.
E.	5º lugar em Produto Interno Bruto (PIB) total do Paraná.


16. Quando se fala em infraestrutura rural, o chamado asfalto rural é um dos mais desejados pelos municípios, e, nesse quesito, Toledo-PR é destaque nacional. Quantos km de estradas rurais Toledo-PR possuía no final de 2019?

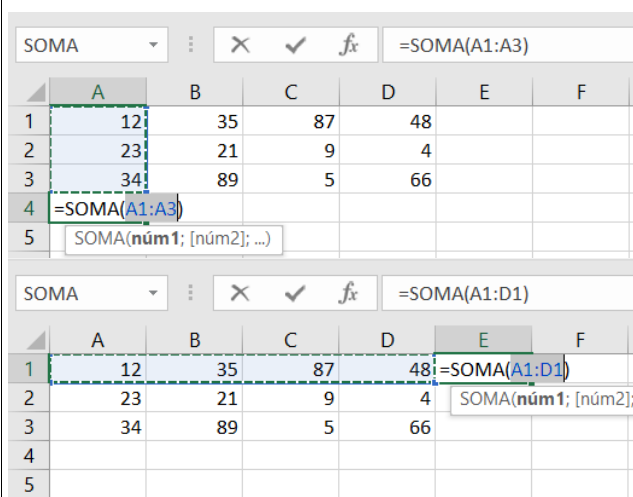
A.	Mais de 800 km de estradas rurais asfaltadas.
B.	Entre 100 e 200 km de estradas rurais asfaltadas.
C.	Menos de 100 km de estradas rurais asfaltadas.
D.	Entre 300 e 450 km de estradas rurais asfaltadas.
E.	Entre 500 e 750 km de estradas rurais asfaltadas.

17. Complete a frase a seguir utilizando uma das alternativas abaixo. Um endereço de _____ é composto por 3 partes essenciais: pelo _____, pelo _____ e pelo _____, onde está disponibilizado o serviço.

- A. e-mail, nome do usuário, símbolo @, nome do servidor.
- B. URL, protocolo, HTTP, .br.
- C. URL, nome do servidor, protocolo, pa
- D. IP, classe, protocolo, cabeçalho.
- E. URL, nome do usuário, nome do servidor, protocolo.

18. A operação de soma é uma das mais utilizadas nas planilhas eletrônicas, tanto que existe um botão de atalho na barra de ferramentas, que possibilita selecionar a função a ser mais utilizada. Por padrão, no Microsoft Excel, é apresentada a função de AutoSoma, representada pela letra grega

sigma, seguida de sua descrição, conforme o ícone . Sabemos que, para realizar essa função, a célula que conterà a função e receberá o resultado deverá estar localizada logo abaixo ou logo ao lado da coluna ou linha, respectivamente, que desejamos obter o resultado, assim como demonstrado nas figuras a seguir:



Tal operação é tão utilizada que, além de se apresentar como primeira opção no botão de atalho, na barra de ferramentas de acesso rápido do Microsoft Excel, possui também uma combinação de teclas de atalho. Qual das opções a seguir representa os botões que, apertados simultaneamente, resultam nessa combinação?

- A. Ctrl+“+” (mais)
- B. Ctrl+enter
- C. Alt+“+” (mais)
- D. Ctrl+“=” (igual)
- E. Alt+“=” (igual)

19. O LibreOffice possui, assim como o Microsoft Office, diversas teclas de atalho. As mais conhecidas são as funções de copiar, colar e recortar. Com relação ao LibreOffice, qual das alternativas a seguir apresenta combinações para as funções de: negrito, itálico e sublinhado?	
A.	Ctrl+N, Ctrl+I e Ctrl+S.
B.	Ctrl+C, Ctrl+V e Ctrl+X.
C.	Ctrl+G, Ctrl+T e Ctrl+L.
D.	Ctrl+P, Ctrl+I e Ctrl+B.
E.	Ctrl+B, Ctrl+I e Ctrl+U.

20. Considerando que ambas as suítes de aplicativos Microsoft Office e LibreOffice possuem aplicativos para elaboração de apresentações, quais são as teclas de atalho que correspondem respectivamente aos comandos: novo slide, iniciar apresentação e iniciar apresentação a partir do slide atual, em ambos os aplicativos.	
A.	Ctrl+M, F5 e Shift+F5.
B.	Ctrl+N, F5 e Shift+F5.
C.	Ctrl+O, F5 e Shift+F5.
D.	Ctrl+N, Shift+F5 e F5.
E.	Ctrl+O, Shift+F5 e Shift+F5.

CONHECIMENTO ESPECÍFICO DO CARGO

21. Com base nos conceitos descritos no RIISPOA, Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), é correto afirmar que:	
A.	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é o sistema que identifica, avalia e controla riscos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal.
B.	Padrão de identidade é um parâmetro que identifica um produto de origem animal quanto à sua composição e ao seu modo de apresentação, a ser fixado por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.
C.	Rastreabilidade é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação.
D.	Análise de autocontrole é a análise efetuada pelo Serviço de Inspeção Federal para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos.
E.	Programas de autocontrole são procedimentos descritos, desenvolvidos, monitorados e verificados pelo Serviço de Inspeção Federal, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos.

22. Considerando a Instrução Normativa Nº 03, de 17/01/2000, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que dispõe sobre os Métodos de Insensibilização para o Abate Humanitário de Animais de Açougue, assinale a alternativa correta :	
A.	Insensibilização é o processo aplicado para proporcionar rapidamente a morte do animal.
B.	A operação de sangria é realizada pela seção dos grandes vasos do pescoço, no máximo 3 minutos após a insensibilização.
C.	Após a seção dos grandes vasos do pescoço, não serão permitidas, na calha de sangria, operações que envolvam mutilações, até que o sangue escoe ao máximo possível, nem procedimentos de estimulação elétrica.
D.	É facultado o sacrifício de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência, sempre atendidos os métodos de contenção dos animais.
E.	Na sangria automatizada (aves), torna-se necessária a supervisão de um operador, visando retirar da linha aves que não tiveram seus grandes vasos seccionados. Não é permitido proceder manualmente o processo de sangria.

23. De acordo com o RIISPOA, Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), assinale a alternativa correta quanto à classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional:	
A.	Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em: I - barco-fábrica; II - abatedouro frigorífico de pescado; III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e IV - estação depuradora de moluscos bivalves.
B.	Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em: I - unidade de extração de produtos de abelhas; II - entreposto de classificação de produtos de abelhas e derivados; e III - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.
C.	Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em: I - granja leiteira; II - usina de beneficiamento; e III - fábrica de laticínios.
D.	Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em: I - abatedouro frigorífico; II – matadouros; e III - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.
E.	Os estabelecimentos de ovos são classificados em: I - granja avícola; II entreposto de classificação de ovos; e III - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

24. Sobre o Programa Nacional de Sanidade Avícola, a Instrução Normativa Nº 78, de 03/11/2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) é **correto** afirmar:

A.	É permitido o uso de vacinas vivas contra <i>S. enteritidis</i> em estabelecimentos matrizeiros.
B.	Estabelecimentos avícolas de controles eventuais: são as granjas de seleção genética de reprodutoras primárias (linhas puras), granjas bisavoseiras, granjas avoseiras, granjas matrizeiras, granjas de aves reprodutoras livres de patógenos específicos (SPF) e os incubatórios destes estabelecimentos.
C.	Os núcleos e estabelecimentos avícolas podem ser certificados como “Livres ou controlados para <i>Salmonella gallinarum</i> (Tifo Aviário) e <i>Salmonella pullorum</i> (Pulorose)”.
D.	Constatando-se, em amostras provenientes de matrizes, nas colheitas oficiais, positividade para <i>S. gallinarum</i> , <i>S. pullorum</i> , <i>S. enteritidis</i> e <i>S. typhimurium</i> , deverá ser realizado o sacrifício/abate do núcleo e eliminação de todos os ovos, incubados ou não, dele provenientes.
E.	O teste de Aglutinação Rápida em Placa com sangue total é considerado teste de campo, sendo realizado ou supervisionado pelo fiscal federal agropecuário ou médico veterinário responsável técnico pelo estabelecimento avícola, junto ao MAPA.

25. Avalie as afirmativas abaixo que versam sobre o Título V – Inspeção Industrial e Sanitária, do RIISPOA, Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e assinale a **correta**:

A.	Não é permitido, em hipótese alguma, o abate de animais de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento.
B.	Todas as carcaças de animais provenientes de abate de emergência devem ser condenadas.
C.	As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura.
D.	Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras devem ser condenadas.
E.	As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser avaliados para possível aproveitamento condicional, a critério do Serviço de Inspeção.

26. De acordo com a Portaria Nº 210, de 10/11/1998, o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves, é **correto** afirmar que:

A.	A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento (frango, galinha, galo, peru etc.), não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.
B.	O pré-resfriamento das carcaças deve ser realizado obrigatoriamente por imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim. A água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade previstos no RIISPOA, não sendo permitida a recirculação da água. A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por imersão não deve ser superior a 4°C.
C.	Por carcaça, entende-se o corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, em que papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, rins, pés, órgãos reprodutores e pulmões tenham sido removidos. É facultativa a retirada do pescoço e cabeça.
D.	A insensibilização deve ser realizada preferencialmente por eletronarcorese, não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte das aves e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de 1 minuto.
E.	As linhas de inspeção de abate de aves são: Linha A – Exame interno; Linha B – Exame externo; e Linha C – exame de vísceras.

27. As disposições a respeito do abate de emergência estão descritas do Art. 105 ao Art. 111 do RIISPOA, Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Sobre isso, é **correto** afirmar que:

A.	O abate de emergência deve ser realizado a fim de garantir as condições de bem-estar animal e sanitárias, independentemente da presença do Auditor Fiscal Federal Agropecuário.
B.	Entre as situações que justificam o abate de emergência, é possível citar: agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia e impossibilitados de locomoção.
C.	Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência. Entretanto, não é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento.
D.	São considerados impróprios para consumo humano todos os animais abatidos de emergência.
E.	Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIF deve considerar a carcaça destes animais imprópria para o consumo humano.

28. Sobre a Instrução Normativa Nº 79, de 14 de dezembro de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que trata dos procedimentos de inspeção *ante e post mortem* de suínos, assinale a opção **correta**:

A.	Os animais encontrados mortos nos veículos de transporte ou nas instalações de abate devem ser encaminhados diretamente para incineração.
B.	O resfriamento das carcaças destinadas ao aproveitamento condicional deve ser feito em câmara exclusiva, não poderá ser realizado junto às demais carcaças.
C.	O conjunto cabeça, papada e língua deve ser submetido à avaliação visual externa, buscando localizar alterações de volume, forma, cor e, quando aplicável, odor. Devem ser realizados diversos cortes nas massas musculares da papada e da língua.
D.	Devem ser enviados para o exame complementar do Médico Veterinário Responsável o fígado acompanhado da carcaça, do conjunto cabeça, papada e língua e das demais vísceras quando apresentar abscesso ou quando for detectado defeito ou lesão com repercussão na carcaça.
E.	Todas as carcaças com alteração de volume, forma, cor e odor devem ser condenadas.

29. De acordo com o disposto no RIISPOA, Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para julgamento de carcaças de animais portadores de tuberculose, estão previstos casos de aproveitamento condicional mediante alguns tratamentos. Assinale a alternativa que indica possibilidade de tratamentos **corretos** para essa finalidade:

A.	Pelo sal, em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo quinze dias.
B.	Cozimento em temperatura de 76,6ºC (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo cinco minutos.
C.	Pelo frio, em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por quinze dias.
D.	Cozimento em temperatura de 86,6ºC (oitenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos.
E.	Pelo frio, em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por dez dias.

30. Sobre as Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos, dispostas na Portaria Nº 711, de 01/11/1995, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Assinale a alternativa correta :	
A.	Zona limpa: compreende às operações de toailete (retirada de casquinhos, ouvido médio, pálpebras), abertura abdominal-torácica, corte da sínfise pubiana, oclusão do reto, abertura da “papada”, inspeção de cabeça e “papada”, evisceração, inspeção de vísceras, divisão longitudinal da carcaça e cabeça, inspeção de carcaça e rins, inspeção de cérebro, desvio da entrada e saída para a Inspeção Final, retirada do “unto” e chuveiro para carcaças.
B.	É obrigatório o uso de esterilizadores elétricos na sala de matança, mantendo a temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus centígrados) para esterilização de facas.
C.	Abertura abdominal torácica é a primeira operação realizada na zona limpa e consiste no corte ventral mediano das paredes abdominal e torácica, com a retirada do pênis, nos machos.
D.	A depilação dos suínos no caso do uso de tanques de escaldagem deverá possuir instalação obrigatória de termômetro para controle da temperatura, que deverá estar entre 72°C (setenta e dois graus centígrados) e 82°C (oitenta e dois graus centígrados), dependendo da pelagem do animal; o tempo de escaldagem situar-se-á entre 2 (dois) e 5 (cinco) minutos.
E.	Somente será permitido o uso de sangue para produtos comestíveis quando fielmente observadas as exigências higiênico-sanitárias e a coleta de sangue poderá ser feita por lotes de no máximo 20 (vinte) suínos.

31. Em relação à rotulagem de produtos de origem animal, contidas no Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), estão estabelecidas todas as determinações a seguir, exceto :	
A.	Obrigatoriedade da renovação da rotulagem dos produtos de origem animal a cada 10 anos.
B.	Obrigatoriedade da renovação da rotulagem dos produtos de origem animal a cada 5 anos.
C.	Possibilidade de utilização de sete tipos de carimbos do Serviço de Inspeção Federal (SIF).
D.	Informatização no envio de informações sobre rotulagem de produtos ao MAPA.
E.	As informações expressas na rotulagem dos produtos devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as suas características.

32. Considerando as disposições contidas do RIISPOA, Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), não é possível afirmar que:	
A.	O novo RIISPOA não define sanções passíveis de aplicação de penalidades e não gradua as infrações cometidas.
B.	O novo RIISPOA possibilita a legalização de pequenas agroindústrias, como também flexibiliza exigências relacionadas a características de equipamentos.
C.	O novo RIISPOA possibilita o aproveitamento de matérias-primas e resíduos de animais dos estabelecimentos industriais sob Inspeção Federal para elaboração de produtos não-comestíveis.
D.	O novo RIISPOA redefine os procedimentos de análise laboratorial dos produtos e matérias-primas de origem animal, detalhando os ritos processuais para análise pericial.
E.	O novo RIISPOA contempla temas ligados ao respeito ao meio ambiente, à sustentabilidade e ao bem-estar animal.

33. O Novo RIISPOA, Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), em relação à embalagem dos produtos de origem animal, estabelece que eles devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte. Em relação às demais considerações sobre as embalagens – <u>exceto</u> uma das afirmativas a seguir – o Regulamento também estabelece que:	
A.	O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com os produtos deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
B.	Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.
C.	É permitida a utilização de embalagem diferente dos padrões tradicionais para produtos destinados ao comércio internacional, desde que atestado pelo fabricante o atendimento à legislação do país importador.
D.	É proibida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIF.
E.	É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

34. Em relação à Análise Laboratorial, o novo RIISPOA, Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) está estabelecido que “as matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade”. Em relação às análises laboratoriais é correto afirmar, <u>exceto</u> que:	
A.	A coleta de amostras para análises laboratoriais será realizada sempre que o SIF julgar necessário.
B.	Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.
C.	Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIF local.
D.	Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIF notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.
E.	É obrigado ao interessado requerer ao SIF a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

35. Em relação à Inspeção Industrial e Sanitária de Leite e Derivados determinada pelo novo RIISPOA, Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), é **incorreto** afirmar que:

A.	O Decreto é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.
B.	O estabelecimento industrial de leite é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.
C.	A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores.
D.	O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina positiva e de peroxidase negativa.
E.	É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

36. Ainda em relação à Inspeção Industrial e Sanitária de Leite e Derivados determinada pelo novo RIISPOA, Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), é **correta** a seguinte afirmação:

A.	É permitida a repasteurização do leite para consumo humano direto.
B.	É permitido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.
C.	Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal outros binômios de tempo e temperatura para tratamentos térmicos dos diversos tipos de leite de consumo, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no RIISPOA.
D.	O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em qualquer estabelecimento leiteiro e em usinas de beneficiamento de leite.
E.	Os padrões microbiológicos do leite beneficiado podem ou não atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite.

37. Sobre algumas definições relativas à qualidade e à higiene no que se refere à manipulação e controle da qualidade de alimentos de origem animal que estão contidas no RIISPOA, Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), **não** se pode afirmar que:

A.	O Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) é um conjunto de procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações.
B.	Os Programas de autocontrole são programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam e se limitem somente aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
C.	O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) constitui um ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade às quais os produtos de origem animal devem atender.
D.	As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal.
E.	Os Padrões de Identidade são o conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTQI).

38. São locais que podem receber operações de inspeção e fiscalização de alimentos, segundo o RIISPOA, Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), **exceto**:

A.	Propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem vegetal.
B.	Estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas no Decreto para abate ou industrialização.
C.	Estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados, leite e seus derivados, produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização.
D.	Estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.
E.	Portos, aeroportos, postos de fronteira, aduanas especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação.

39. Segundo o RIISPOA, Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com relação às condições de higiene dos estabelecimentos inspecionados, **não** está estabelecido que:

A.	Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.
B.	Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.
C.	Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.
D.	Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.
E.	No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

40. Existem diversos microrganismos patógenos de ocorrência comum em alimentos de origem animal, que necessitam ser evitados por meio de procedimentos higiênicos e sanitários associados à obtenção de matéria-prima e produtos industrializados, pois podem colocar em risco a saúde de consumidores. A Salmonela é um tipo de patógeno que pode ocorrer em vários produtos de origem animal. Em relação a esse patógeno, **não** é correto afirmar:

A.	É considerada uma enterobactéria, cujo único reservatório é o trato gastrointestinal de aves.
B.	As doenças causadas por este patógeno constituem problema de saúde pública.
C.	As suas principais formas de transmissão são a ingestão de alimentos de origem animal e de água contaminados.
D.	A pasteurização e o cozimento aplicados industrialmente na elaboração de produtos de origem animal são capazes de destruir esse patógeno.
E.	Os cuidados com a matéria-prima, a implementação de Boas Práticas na Fabricação de alimentos de origem animal, bem como o adequado armazenamento e transporte dos alimentos são fundamentais para a redução do risco de ocorrência desse patógeno.

ESTA FOLHA O CANDIDATO PODERÁ USAR PARA RASCUNHO OU DESTACAR PARA ANOTAR SUAS RESPOSTAS