



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RODEIRO-MG
CONCURSO PÚBLICO –
EDITAL Nº 1/2025, DE 20 DE AGOSTO DE 2025**

**CADERNO DE PROVA – TARDE
TIPO 1**

MÉDICO VETERINÁRIO

LEIA ATENTAMENTE AS SEGUINTE INSTRUÇÕES:

1. Este caderno de prova contém **40 (quarenta)** questões de múltipla escolha, de **1 a 40** e distribuídas da seguinte forma:
 - 1 a 10 – Língua Portuguesa;
 - 11 a 20 – Raciocínio Lógico e Matemático;
 - 21 a 30 – Informática Básica;
 - 31 a 40 – Conhecimentos Específicos.
2. Confira se a quantidade e a ordem das questões deste caderno de prova estão de acordo com as instruções anteriores. Caso o caderno esteja incompleto, tenha defeito ou apresente qualquer divergência, comunique imediatamente ao fiscal de sala para que ele tome as providências cabíveis.
3. Para cada uma das questões de múltipla escolha, são apresentadas **4 (quatro)** alternativas de resposta. Apenas **1 (uma)** resposta responde corretamente à questão.
4. O tempo disponível para esta prova é de **4 (quatro) horas**.
5. Reserve tempo suficiente para o preenchimento da folha de respostas (prova objetiva).
6. Os rascunhos e as marcações assinaladas neste caderno **não** serão considerados para avaliação.
7. O candidato somente poderá se retirar do local da aplicação das provas após **1 (uma) hora** de seu início, mas somente poderá levar consigo o caderno de questões no decurso dos últimos **30 (trinta)** minutos anteriores ao horário determinado para o encerramento da prova.
8. Não será permitida a anotação de informações relativas às suas respostas no comprovante de inscrição e/ou em qualquer outro meio.
9. Quando terminar, chame o fiscal de sala, entregue a folha de respostas.
10. Boa prova!

LÍNGUA PORTUGUESA

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 1 a 10.

Relação conturbada

Embarco com muitas dúvidas. Não sei direito quem são essas pessoas que vou ver; sei seus nomes, de onde as conheço, e tenho uma imagem vaga de alguns deles, mas não sei como são nem como vou chegar até eles. Tudo que sei é que tenho oito horas e uma cadeira para pensar sobre isso.

Por oito horas o mundo se torna aquela poltrona. Você tenta se distrair, mas, no fim, é ela quem rouba sua atenção. Mesmo sentado, quase sem se mover, o corpo definha: a postura trava, o pescoço endurece, a espinha se desconcerta, os músculos enrijecem. De tempos em tempos você tenta esticar as pernas, preso num minúsculo cativado. Quem diria que ficar sentado cansa?

Desde que comecei a faculdade, tenho me habituado à fadiga da viagem, o estar aqui, ser de lá, pertencer a lugar algum. Três horas de ônibus já bastam para vilanizar a cadeira: vibração constante, nervos amortecidos, a memória chacoalhada. Perguntas se sentam e empedram: Devia voltar mais vezes? Devia ligar? Devia mudar?

Desta vez o ônibus é diferente; a viagem, mais longa; a cadeira, mais abusada. Estou indo para uma terra desconhecida ver gente que não vejo há uns seis, sete anos. Por pouco não falamos mais a mesma língua, mas ainda assim é família. Alguns caminhos são mais tortuosos que outros — e umas cadeiras, mais macias que outras. Mas não essa. Oito horas depois, me sinto carne moída. Não aguento mais ficar sentado.

Texto Adaptado

SALMAR, Ian. Relação conturbada. In: Portal de Livros Abertos da USP. São Paulo: Universidade de São Paulo, [s.d.]. Disponível em: <https://www.livrosabertos.abcd.usp.br/portaldelivrosUSP/catalog/view/1512/1378/5380>. Acesso em: 16 nov. 2025.

Questão 01

No contexto da frase "Quem diria que ficar sentado cansa?", a palavra "que" desempenha qual função morfossintática e pertence a qual classe gramatical?

- (A) Conjunção integrante, introduzindo uma oração subordinada substantiva.
- (B) Conjunção coordenativa explicativa, estabelecendo relação lógica com valor de explicação entre as orações do período.
- (C) Pronome relativo, retomando o termo "quem" e introduzindo uma oração subordinada adjetiva.
- (D) Conjunção subordinativa causal, estabelecendo relação de causa entre o sujeito da oração principal e a ação de ficar sentado.

Questão 02

A escolha lexical do autor, especialmente na expressão final "pertencer a lugar algum" no trecho "Desde que comecei a faculdade, tenho me habituado à fadiga da viagem, o estar aqui, ser de lá, pertencer a lugar algum", articula uma construção de sentido que transcende a mera referência espacial. Considerando o valor semântico das palavras e seu uso contextual, é correto afirmar que:

- (A) A expressão "pertencer a lugar algum" indica que o sujeito está em trânsito geográfico contínuo, não residindo fixamente em nenhuma localidade, e, por isso, não mantém vínculos com nenhum grupo social específico.
- (B) A expressão "ser de lá" funciona como reforço do marcador "estar aqui", compondo um paralelismo de localização objetiva, sem aprofundamento de natureza subjetiva.
- (C) A palavra "pertencer", nesse contexto, carrega sentido conotativo de identidade e pertencimento simbólico, revelando o estranhamento do eu lírico diante da sua condição existencial deslocada.
- (D) O uso do termo "fadiga" remete exclusivamente à dimensão física da viagem, reforçando o aspecto concreto da experiência corporal frente à mobilidade urbana e à rotina acadêmica.

Questão 03

Assinale a alternativa cuja palavra em destaque foi acentuada pela seguinte regra:

As vogais tônicas i e u, quando aparecem em palavras oxítonas ou paroxítonas, recebem acento agudo sempre que forem precedidas por outra vogal com a qual não estabeleçam ditongo e desde que não se agrupem com a consoante que venha depois — com exceção da letra s, que não interfere nessa regra.

- (A) De tempos em tempos você tenta esticar as pernas, preso num minúsculo cativado.
- (B) Oito horas depois, me sinto carne moída.
- (C) Por pouco não falamos mais a mesma língua, mas ainda assim é família.
- (D) Embarco com muitas dúvidas.

Questão 04

Com base no texto apresentado, analise as assertivas abaixo e assinale a alternativa que contém a interpretação coerente com o sentido global do texto, considerando a construção subjetiva do enunciador e os mecanismos de coesão e coerência empregados na narrativa.

- (A) O texto expõe o desconforto físico da viagem como metáfora de uma alienação emocional, em que o narrador não reconhece mais os vínculos familiares, o que o leva à constatação de um rompimento definitivo.

- (B) A experiência de viajar é descrita como um processo de deslocamento físico desconfortável, mas compensado pela expectativa do reencontro familiar, o que confere ao texto um tom otimista, ainda que contido.
- (C) A narrativa sugere, por meio de uma linguagem introspectiva e imagética, que a travessia no tempo e no espaço acentua um sentimento de não pertencimento, configurando a viagem como um processo de estranhamento identitário.
- (D) O texto trata a relação com o espaço da viagem como algo rotineiro e fisiológico, em que o corpo reage a estímulos externos, mas o sujeito permanece inerte diante das inquietações sobre sua origem e vínculos afetivos, assumindo postura de resignação.

Questão 05

No texto "Relação conturbada", Ian Salmar recorre a imagens sensoriais, metáforas e digressões existenciais para construir um discurso sobre a experiência de deslocamento físico e emocional. Considerando a totalidade do texto, a mensagem mais profunda que se depreende da narrativa diz respeito:

- (A) À crítica à estrutura das viagens de longa distância, que, por negligenciarem o conforto físico dos passageiros, evidenciam o descaso com o bem-estar coletivo nas relações de transporte público.
- (B) À necessidade de adaptação do corpo humano às condições adversas de mobilidade urbana, revelando o impacto físico da rotina de deslocamento no cotidiano de jovens universitários.
- (C) Ao conflito entre o passado e o presente na reconstrução dos laços afetivos, em que a distância temporal e espacial revela o esforço silencioso de reconciliação com uma identidade familiar fragmentada.
- (D) À constatação de que o reencontro familiar é inevitável, ainda que permeado por certa tensão emocional, pois os vínculos de sangue sempre se sobrepõem às diferenças construídas com o tempo.

Questão 06

Leia o trecho extraído do texto "Relação conturbada", de Ian Salmar:

"Mesmo sentado, quase sem se mover, o corpo define: a postura trava, o pescoço endurece, a espinha se desconcerta, os músculos enrijecem."

Com base na análise do fragmento acima e nos conceitos de linguagem denotativa e conotativa, assinale a alternativa correta:

- (A) Há ambiguidade entre o uso conotativo e o denotativo, tornando impossível afirmar, com base apenas nesse trecho, qual sentido prevalece, pois a subjetividade do narrador não se manifesta com clareza.

- (B) O autor emprega linguagem predominantemente denotativa, já que descreve efeitos físicos objetivos do ato de permanecer sentado por muitas horas, em uma narrativa de cunho realista e descritivo.
- (C) A linguagem alterna entre conotação e denotação: o início da frase é conotativo, enquanto a enumeração final descreve sintomas médicos com precisão, voltando-se para a objetividade.
- (D) A linguagem é conotativa, pois os efeitos no corpo são usados simbolicamente para representar um estado de paralisia emocional e desconforto existencial, indo além do sentido literal.

Questão 07

Sobre o uso das vírgulas no período "Você tenta se distrair, mas, no fim, é ela quem rouba sua atenção", é correto afirmar que:

- (A) A vírgula após "mas" está incorreta, pois não se separa a conjunção adversativa de sua oração, devendo ser retirada para manter a fluência sintática.
- (B) A expressão "no fim" exerce função de sujeito antecipado e, por isso, deve estar isolada por vírgulas.
- (C) As vírgulas que isolam a expressão "no fim" são opcionais, já que se trata de adjunto adverbial curto e posicionado no meio da oração.
- (D) O emprego das vírgulas que isolam "no fim" está correto, pois trata-se de um adjunto adverbial intercalado, e seu isolamento contribui para a clareza e a organização da frase.

Questão 08

A partir da leitura atenta do texto "Relação conturbada", de Ian Salmar, analise as proposições abaixo, que exploram aspectos semântico-discursivos e inferenciais do texto, e assinale a alternativa correta.

- (A) O trecho "por pouco não falamos mais a mesma língua, mas ainda assim é família" sugere que, apesar da transformação linguística do grupo, o vínculo sanguíneo mantém-se intacto, sem afetar as formas de convivência.
- (B) A referência ao corpo como "carne moída" ao final do texto deve ser lida apenas como recurso expressivo hiperbólico, de caráter cômico, que atenua o peso emocional da narrativa e retoma o tom inicial de leveza.
- (C) O desconforto corporal provocado pela cadeira configura-se como elemento central da narrativa, funcionando como símbolo literal da condição física do narrador durante o trajeto, sem implicações subjetivas mais amplas.
- (D) A imagem da "cadeira abusada" articula-se com a memória do narrador para metaforizar a tensão entre deslocamento físico e pertencimento afetivo, sendo o assento uma representação simbólica da experiência de desconexão com o passado.

Questão 09

Com base no seguinte período, extraído do texto "Relação conturbada", analise a estrutura sintática que o compõe e assinale a alternativa correta:

"Não sei direito quem são essas pessoas que vou ver; sei seus nomes, de onde as conheço, e tenho uma imagem vaga de alguns deles, mas não sei como são nem como vou chegar até eles."

- (A) O trecho "de onde as conheço" é uma oração subordinada substantiva objetiva direta do verbo "sei", funcionando como termo acessório e podendo ser suprimido sem prejuízo sintático.
- (B) A oração "quem são essas pessoas que vou ver" funciona como objeto direto de "não sei" e contém, em seu interior, uma oração subordinada adjetiva restritiva iniciada por "que vou ver".
- (C) O uso do ponto e vírgula indica que as orações a ele justapostas mantêm entre si relação de subordinação causal, iniciada pelo conector "mas", o qual retoma e explica a oração anterior.
- (D) O período é composto por coordenação assindética e apresenta uma única oração subordinada adjetiva restritiva, introduzida por "que", além de orações coordenadas sindéticas conclusivas.

Questão 10

No trecho extraído do texto "Relação conturbada", o narrador afirma:

"Desde que comecei a faculdade, tenho me habituado à fadiga da viagem, o estar aqui, ser de lá, pertencer a lugar algum."

Considerando as regras normativas da Língua Portuguesa, analise o uso do acento indicativo de crase em "à fadiga da viagem" é correto afirmar que:

- (A) O uso do acento indicativo de crase está correto, pois todos os substantivos femininos, quando antecedidos de artigo definido, devem obrigatoriamente receber crase, independentemente do verbo.
- (B) O uso do acento indicativo de crase está correto, pois há a fusão da preposição "a", exigida pela regência do verbo pronominal "habituarse", com o artigo definido feminino "a" que antecede o substantivo "fadiga".
- (C) O uso do acento indicativo de crase está incorreto, pois, embora o substantivo "fadiga" exija artigo definido, não há preposição exigida pelo contexto.
- (D) O uso do acento indicativo de crase está incorreto, pois o verbo "habituarse" é transitivo direto e não exige preposição, o que torna desnecessária a contração com o artigo definido.

RACIOCÍNIO LÓGICO E MATEMÁTICO

Questão 11

Um levantamento em três setores de um centro de inovação considerando os conjuntos A (usuários de software X), B (usuários de software Y) e C (usuários de software Z) apresentou os seguintes dados: $|A| = 40$, $|B| = 55$, $|C| = 30$, $|A \cap B| = 18$, $|B \cap C| = 10$ e $|A \cap C| = 12$. Sabe-se ainda que 6 usuários fazem parte dos três conjuntos simultaneamente. Analise as assertivas e classifique-as como verdadeira (V) ou falsa (F).

() O total de usuários em $A \cup B \cup C$ é 103.

() A quantidade de usuários que pertencem apenas a A é 16.

() O número de usuários que pertencem exatamente a dois conjuntos é 34.

() O total de usuários que não pertencem simultaneamente a A e C é 64.

A sequência CORRETA, de cima para baixo, é:

- (A) F, F, V, V.
- (B) F, V, F, V.
- (C) V, F, F, V.
- (D) F, V, F, F.

Questão 12

Um conjunto de regras define o funcionamento de um pequeno sistema de classificação de documentos. As quatro afirmações seguintes descrevem propriedades lógicas desse sistema.

Analise-as e classifique como verdadeira (V) ou falsa (F):

() Se todo documento confidencial é arquivado e um documento não é arquivado, então ele não é confidencial.

() Se um documento é urgente, então ele é confidencial; um documento específico foi marcado como urgente, logo ele é confidencial.

() Se um documento não é arquivado, então ele é urgente; um documento é arquivado, logo é urgente.

() Se um documento é confidencial ou urgente, então deve ser revisado; um documento não é urgente, logo não precisa ser revisado.

A sequência CORRETA, de cima para baixo, é:

- (A) V, F, F, V.
- (B) V, V, F, F.
- (C) F, V, F, V.
- (D) V, F, V, F.

Questão 13

Em uma inspeção de segurança, um engenheiro observa o topo de uma torre a 24 m de distância horizontal, registrando ângulo de elevação de 53° . Determine a

altura da torre em relação ao solo. (considere $\sin 53^\circ = 0,80$ e $\cos 53^\circ = 0,60$)

- (A) A altura da torre é de 30 m.
- (B) A altura da torre é de 26 m.
- (C) A altura da torre é de 32 m.
- (D) A altura da torre é de 28 m.

Questão 14

Em um laboratório, o custo $C(x)$ para produzir x frascos de uma solução varia de forma linear. Sabe-se que produzir 40 frascos custa R\$ 600,00, enquanto a produção de 100 frascos custa R\$ 900,00. Com base nesses dados, qual será o custo para produzir 90 frascos?

- (A) O custo será de R\$ 825,00.
- (B) O custo será de R\$ 850,00.
- (C) O custo será de R\$ 800,00.
- (D) O custo será de R\$ 840,00.

Questão 15

Três máquinas produzem, trabalhando juntas, 1.200 peças em 5 horas. Todas têm a mesma produtividade. Nessas mesmas condições, quantas peças serão produzidas por 5 máquinas funcionando durante 8 horas?

- (A) Serão produzidas 4.000 peças.
- (B) Serão produzidas 3.600 peças.
- (C) Serão produzidas 2.880 peças.
- (D) Serão produzidas 3.200 peças.

Questão 16

Em uma estação hidrológica, um técnico acompanha o volume acumulado em um medidor, verificando que as leituras diárias seguem uma progressão aritmética. No primeiro dia, o registro foi de 20 litros, e no oitavo dia chegou a 62 litros. Assumindo que a variação diária permanece constante, determine o volume estimado para o 12º dia.

- (A) O volume estimado é de 82 litros.
- (B) O volume estimado é de 78 litros.
- (C) O volume estimado é de 74 litros.
- (D) O volume estimado é de 86 litros.

Questão 17

Um relatório analisa três indicadores numéricos relativos ao desempenho mensal de setores produtivos. As conclusões abaixo foram apresentadas, baseadas em percentuais e valores finais.

I. Se um setor aumentou 10% e passou de 600 para 660 unidades, o cálculo está correto.

II. Se outro setor apresentou queda de 12% e passou de 500 para 450 unidades, a informação está correta.

III. Se um terceiro setor cresceu 5% e passou de 800 para 830 unidades, o valor final é coerente.

IV. Se a soma dos três setores ao final é inferior a 1.950 unidades, então há consistência global.

Está CORRETO o que se afirma em:

- (A) I, II e III, apenas.
- (B) I e IV, apenas.
- (C) II e IV, apenas.
- (D) III e IV, apenas.

Questão 18

Utilizando um sistema de coordenadas cartesianas em um terreno retangular, dois sensores foram instalados nos pontos $A(2, 3)$ e $B(10, 15)$. Uma estação de controle precisa ser posicionada no ponto médio entre A e B para equidistar dos dois sensores. Avalie as assertivas abaixo, referentes ao ponto médio e às distâncias envolvidas.

I. O ponto médio entre A e B é (6, 9).

II. A distância AB é igual a 14 unidades.

III. A soma das coordenadas do ponto médio é igual a 15.

IV. O ponto médio tem a mesma distância para A e para B.

Está CORRETO o que se afirma em:

- (A) I, II e IV, apenas.
- (B) I e II, apenas.
- (C) II, III e IV, apenas.
- (D) I, III e IV, apenas.

Questão 19

Um sistema de lotação de salas de reunião registra que, em determinado dia, há 8 salas disponíveis, das quais 5 possuem videoconferência. Se uma empresa reserva aleatoriamente duas salas distintas para atividades simultâneas, determine a probabilidade de que exatamente uma delas disponha de videoconferência, desconsiderando qualquer preferência no processo de escolha.

- (A) A probabilidade é de $3/7$.
- (B) A probabilidade é de $5/14$.
- (C) A probabilidade é de $15/28$.
- (D) A probabilidade é de $11/28$.

Questão 20

Uma caixa metálica tem formato de paralelepípedo retângulo, com base medindo 12 cm por 8 cm e altura de 15 cm. Para reforçar sua estrutura, será aplicada uma camada interna de proteção ocupando exatamente 20% do volume total da caixa. Determine o volume (V) dessa camada protetora.

- (A) $V = 240 \text{ cm}^3$.

(B) $V = 260 \text{ cm}^3$.

(C) $V = 320 \text{ cm}^3$.

(D) $V = 288 \text{ cm}^3$.

INFORMÁTICA BÁSICA

Questão 21

O Google Workspace é amplamente adotado por integrar ferramentas de comunicação e produtividade em um mesmo ambiente colaborativo. Sobre suas funcionalidades, assinale a alternativa CORRETA:

- (A) O Google Sheets não permite o uso de fórmulas de busca e referência entre planilhas diferentes, sendo limitado a operações realizadas dentro de uma única aba.
- (B) O Google Meet exige software adicional instalado para realizar videoconferências, não sendo executável diretamente pelo navegador.
- (C) O Google Docs não oferece controle de versões automáticas, sendo necessário salvar manualmente os arquivos para preservar alterações realizadas por diferentes colaboradores.
- (D) O Google Drive possibilita o armazenamento e o compartilhamento de arquivos com controle de acesso individual, inclusive com restrição de edição e download para usuários específicos.

Questão 22

As ferramentas de comunicação digital, como Microsoft Teams, Zoom e WhatsApp Web, tornaram-se essenciais para o trabalho remoto, o ensino híbrido e a colaboração em tempo real. Embora apresentem finalidades semelhantes, cada uma delas possui recursos específicos, limitações e diferentes formas de integração com outras plataformas e dispositivos. Com base nessas noções, analise as afirmativas a seguir:

I.No Microsoft Teams, é possível criar canais dentro de uma equipe para segmentar conversas por assunto, permitindo também a integração direta com aplicativos como Planner e OneNote.

II.O Zoom, por padrão, grava todas as reuniões automaticamente na nuvem, mesmo para usuários que utilizam apenas a versão gratuita, desde que o anfitrião autorize o início da gravação.

III.O WhatsApp Web pode operar de forma independente do smartphone quando a conta usa o recurso de Dispositivos Conectados, porém essa independência vale apenas para contas e dispositivos com o recurso habilitado e dentro das limitações oficiais (por exemplo: até 4 dispositivos vinculados)

IV.No Microsoft Teams, as mensagens enviadas em um chat particular entre dois usuários podem ser apagadas do histórico do outro participante automaticamente após um período configurável pelo remetente.

V.O Zoom permite o uso de salas simultâneas de reunião nas quais o anfitrião pode dividir os participantes em

grupos menores e circular entre as salas, recurso muito utilizado em contextos educacionais.

Assinale a alternativa correta:

- (A) Apenas as afirmativas II, III, IV e V são verdadeiras.
- (B) Apenas as afirmativas I, III e V são verdadeiras.
- (C) Apenas as afirmativas I, IV e V são verdadeiras.
- (D) As afirmativas I, II, III, IV e V são verdadeiras.

Questão 23

Durante o uso do Microsoft Excel e do PowerPoint, os usuários utilizam recursos de cálculos automatizados e de apresentações dinâmicas e multimídia. Esses programas, embora distintos, integram-se no ambiente do Microsoft 365, permitindo compartilhamento de dados, vínculos entre arquivos e até atualizações automáticas de conteúdo. Com base nessas noções, analise as afirmativas a seguir e assinale V (verdadeiro) ou F (falso):

() O Excel permite a inserção de fórmulas em células, e o resultado exibido se atualiza automaticamente quando os valores referenciados são alterados.

() O PowerPoint não permite a vinculação de tabelas e gráficos oriundos do Excel; para inserir esses elementos, é necessário copiá-los como imagem estática.

() No Excel, o uso da função PROCV pode ser substituído pela combinação de ÍNDICE e CORRESP, oferecendo maior flexibilidade em buscas horizontais e verticais.

() O PowerPoint permite configurar transições de slides automáticas e personalizar o tempo de exibição de cada um, inclusive com inserção de som durante a troca.

() No Excel, a ferramenta "Congelar Painéis" é utilizada para fixar linhas ou colunas, facilitando a visualização de cabeçalhos ao rolar grandes conjuntos de dados.

() No PowerPoint, a ferramenta "Modo de Apresentação" oferece recursos de anotações visíveis apenas para o apresentador, além de controle do tempo e visualização do próximo slide.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

- (A) V, F, F, V, V, F.
- (B) V, F, V, V, V, V.
- (C) V, V, F, V, F, F.
- (D) F, V, V, F, F, V.

Questão 24

O sistema operacional MS-DOS teve papel fundamental no início da popularização dos computadores pessoais, sendo a base para versões posteriores do Microsoft Windows. Enquanto o MS-DOS operava em ambiente de linha de comando, o Windows incorporou interface gráfica e mecanismos de gerenciamento de processos e memória mais avançados. Considerando essas noções e o funcionamento desses sistemas, assinale a alternativa

correta:

- (A) No MS-DOS, cada comando é interpretado diretamente pelo processador, sem a necessidade de um interpretador de comandos, o que o torna mais rápido que sistemas multitarefa.
- (B) Enquanto o MS-DOS não possui suporte nativo a multitarefa, o Windows utiliza técnicas de gerenciamento de processos e memória virtual, permitindo a execução simultânea de múltiplas aplicações.
- (C) Em ambos os sistemas, o controle de hardware é feito exclusivamente pelo BIOS, sem intervenção de drivers de dispositivos ou do núcleo do sistema operacional.
- (D) O Windows, ao contrário do MS-DOS, é um sistema operacional monousuário e monoprocessado, o que garante maior estabilidade e menor consumo de memória.

Questão 25

A TI de uma empresa foi convocada para reorganizar o acesso às informações corporativas, para isso, implantou uma intranet baseada em servidores locais, integrando aplicativos internos de gestão e comunicação, e estabeleceu políticas de uso para o acesso à internet pública, mas durante o processo, surgiram dúvidas entre os colaboradores sobre diferenças técnicas e procedimentais entre o uso dessas redes e de seus respectivos aplicativos. Com base nas noções de aplicativos e procedimentos relacionados à internet e à intranet, assinale a alternativa correta:

- (A) Aplicativos de intranet não podem se conectar a bancos de dados locais, pois toda a estrutura de armazenamento depende de servidores externos na nuvem.
- (B) O acesso à intranet é, por natureza, mais seguro que o acesso à internet, dispensando autenticação de usuários e qualquer controle de permissões internas.
- (C) A intranet utiliza protocolos próprios, diferentes dos empregados na internet, não sendo possível acessar páginas com endereços no formato HTTP ou HTTPS em seu ambiente.
- (D) A comunicação em uma intranet pode ocorrer com o mesmo conjunto de protocolos usados na internet (como TCP/IP), porém restrita a um domínio privado e controlado pela organização.

Questão 26

Durante a criação de relatórios acadêmicos e documentos técnicos extensos, o Microsoft Word oferece recursos de formatação de texto, permitindo automação, controle estrutural e padronização do conteúdo. Com base nessas noções, assinale a alternativa correta:

- (A) O uso de seções é limitado à alteração de numeração de páginas e margens, não sendo possível aplicar configurações de cabeçalho e rodapé distintos em cada uma delas.

- (B) O recurso de Mala Direta permite combinar um documento principal com uma fonte de dados externa, como planilhas do Excel ou bancos de dados do Access, automatizando a geração de documentos personalizados.
- (C) No Word, a proteção de um documento contra edição impede simultaneamente a leitura e a abertura do arquivo, sendo necessário descriptografá-lo antes de qualquer visualização.
- (D) A criação de um sumário automático no Word depende exclusivamente da inserção manual de hyperlinks internos, uma vez que o programa não reconhece estilos de títulos como referência estrutural.

Questão 27

O armazenamento em nuvem transformou a forma como organizações e usuários finais lidam com dados, trazendo implicações técnicas e gerenciais. Considerando os conceitos fundamentais de armazenamento em nuvem (cloud storage), assinale a alternativa CORRETA:

- (A) Em arquiteturas de nuvem híbrida, é possível combinar recursos locais e remotos, permitindo que dados sensíveis permaneçam sob controle interno, enquanto informações menos críticas são alocadas em provedores externos.
- (B) A adoção de serviços de nuvem pública elimina a responsabilidade do cliente sobre a segurança dos dados, já que toda a proteção é integralmente provida pelo provedor.
- (C) O modelo de armazenamento em nuvem baseado em object storage organiza dados em blocos fixos, sem metadados associados, o que inviabiliza a escalabilidade horizontal em grandes datacenters.
- (D) O armazenamento em nuvem, por definição, impede a implementação de políticas de redundância geográfica, pois os dados ficam restritos a um único datacenter definido pelo provedor.

Questão 28

A segurança da informação envolve desde políticas organizacionais até ferramentas automatizadas de defesa. Considerando os conceitos sobre procedimentos de segurança, vírus, worms, pragas virtuais e aplicativos de proteção, analise as afirmativas a seguir:

I. Um vírus é um tipo de programa que necessita ser executado junto a outro software ou arquivo hospedeiro para se propagar, enquanto um worm é capaz de se replicar automaticamente pela rede, sem intervenção do usuário.

II. A instalação de antivírus elimina a necessidade de atualizações de segurança do sistema operacional, já que a detecção de ameaças é feita de forma independente das correções do fabricante.

III. O firewall atua como uma barreira de controle de tráfego, podendo operar em diferentes camadas do

modelo de protocolos e bloqueando comunicações suspeitas conforme regras definidas pelo usuário ou pela política de segurança.

IV.Os spywares são programas projetados para causar danos diretos aos arquivos do sistema, apagando dados e inutilizando o disco rígido, sendo equivalentes aos vírus destrutivos.

V.Boas práticas de segurança incluem o uso de senhas fortes, autenticação em múltiplos fatores e realização periódica de backups, além da restrição de privilégios de usuários no sistema.

Assinale a alternativa CORRETA:

- (A) Somente as afirmativas I, II e IV são verdadeiras.
- (B) Somente as afirmativas II, III e IV são verdadeiras.
- (C) Somente as afirmativas III, IV e V são verdadeiras.
- (D) Somente as afirmativas I, III e V são verdadeiras.

Questão 29

Os navegadores web evoluíram de simples interpretadores de páginas HTML para complexos ambientes de execução de aplicações, incorporando mecanismos de segurança, compatibilidade e desempenho. Acerca das características básicas dos navegadores Microsoft Internet Explorer, Mozilla Firefox e Google Chrome, analise as afirmativas a seguir:

I.O Internet Explorer, embora tenha sido amplamente utilizado, mantinha forte dependência de tecnologias proprietárias, como ActiveX, o que dificultava a compatibilidade com padrões abertos da Web definidos pelo W3C (World Wide Web Consortium).

II.O Mozilla Firefox, desenvolvido pela Fundação Mozilla, implementou um motor de renderização chamado FireWeb que reorganiza o processamento de forma paralela, buscando maior eficiência em múltiplos núcleos de CPU.

III.Buscando aumentar a segurança e estabilidade do navegador, o Google Chrome adotou uma arquitetura multiprocesso, isolando cada aba em uma instância própria.

IV.Diferentemente do Chrome e do Firefox, o Internet Explorer possui um modo de compatibilidade que permite emular versões anteriores do próprio navegador, recurso útil para aplicações legadas corporativas.

V.Em termos de motor de renderização, o Chrome e o Firefox utilizam o mesmo núcleo denominado Blink para garantir consistência visual entre plataformas.

Assinale a alternativa CORRETA:

- (A) Somente as afirmativas I, IV e V são verdadeiras.
- (B) Somente as afirmativas I, II e III são verdadeiras.
- (C) Somente as afirmativas I, III e IV são verdadeiras.
- (D) Somente as afirmativas II, III e V são verdadeiras.

Questão 30

Em um sistema de banco de dados relacional, a organização e a integridade dos dados dependem do correto uso de chaves, relacionamentos e restrições. Considerando os conceitos fundamentais de banco de dados, assinale a alternativa CORRETA:

- (A) A chave primária pode conter valores nulos, desde que não sejam repetidos, pois o SGBD identifica cada registro por meio do índice físico da tabela.
- (B) O modelo entidade-relacionamento não admite relacionamentos de cardinalidade muitos-para-muitos, sendo necessário convertê-los diretamente em chaves compostas.
- (C) A normalização tem como principal objetivo aumentar o desempenho das consultas SQL, reduzindo a necessidade de índices e de junções entre tabelas.
- (D) Uma chave estrangeira é um atributo que referencia uma chave primária de outra tabela, estabelecendo vínculo lógico entre registros distintos.

Conhecimentos específicos

Questão 31

Ao investigar surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA), o médico veterinário responsável pela vigilância sanitária deve conhecer profundamente os mecanismos de transmissão, os alimentos de maior risco, as condições que favorecem a sobrevivência dos patógenos e os fatores que desencadeiam quadros de intoxicação ou infecção. Em estabelecimentos de grande porte, como frigoríficos, unidades de beneficiamento de aves e laticínios, pequenas falhas nas etapas de refrigeração, cocção, higienização ou manutenção do pH podem permitir multiplicação acelerada de bactérias enteropatogênicas, resultando em surtos extensos e de grande impacto à saúde pública. Durante uma investigação epidemiológica de um surto envolvendo 137 pessoas após consumo de pratos prontos com frango, amostras clínicas e de alimentos são enviadas ao laboratório. O médico veterinário coordenador decide revisar os fatores que favorecem o crescimento dos principais agentes enteropatogênicos associados a carnes e produtos de origem animal, para orientar medidas corretivas nos estabelecimentos envolvidos. Considerando os principais agentes etiológicos envolvidos em infecções e toxinfecções alimentares de relevância para a inspeção de produtos de origem animal, analise os itens a seguir e assinale a sequência correta, atribuindo V, para verdadeiro, e F, para falso.

() Salmonella mantém elevada capacidade de sobrevivência em produtos cárneos refrigerados e pode permanecer viável por semanas em ambientes com atividade de água moderada, sendo um dos principais agentes envolvidos em surtos associados a carnes mal cozidas e ovos contaminados.

() Campylobacter jejuni apresenta crescimento ótimo em temperaturas próximas a 42°C e reduzida tolerância ao ambiente seco, sendo frequentemente associado a

carcaças de aves devido à sua adaptação ao trato gastrointestinal de frangos.

() Clostridium perfringens está associado a surtos decorrentes de reaquecimento inadequado de alimentos previamente cozidos, pois forma esporos resistentes ao calor que germinam quando o alimento permanece por períodos prolongados na faixa de temperatura de risco entre 15°C e 50°C.

() Bacillus cereus causa tanto diarreia quanto emese por mecanismos toxigênicos distintos, podendo multiplicar-se em alimentos ricos em amido armazenados à temperatura ambiente, sendo o arroz cozido uma fonte comum em surtos.

() Yersinia enterocolitica multiplica-se em temperaturas de refrigeração e possui tropismo por produtos suínos, sendo capaz de crescer mesmo a 4°C, o que exige rigor no controle do frio em carnes suínas e miúdos.

Agora escolha a alternativa correta de baixo para cima:

- (A) V, V, F, V, V.
- (B) V, V, V, V, V.
- (C) V, V, V, F, V.
- (D) V, F, V, V, V.

Questão 32

O processo de transformação do músculo em carne é fundamental para a qualidade final do alimento oferecido ao consumidor. A velocidade de instalação do rigor mortis, a queda de pH, a temperatura da carcaça, a integridade das proteínas miofibrilares e o processo de maturação são fatores diretamente relacionados à textura, suculência, capacidade de retenção de água e maciez do produto final. Erros nessas etapas podem resultar em carnes duras, pálidas, escuras, secas ou com perda excessiva de água ao cozimento, causando prejuízo econômico e risco de condenação parcial durante a inspeção. Um frigorífico bovino começa a receber reclamações de clientes sobre carnes extremamente escuras e com baixa capacidade de retenção de água. Durante auditoria, o médico veterinário oficial identifica que o plantel estava sob intenso estresse pré-abate e que houve atraso significativo na refrigeração inicial das carcaças, devido a falha no sistema de resfriamento. Cabe ao veterinário determinar qual mecanismo bioquímico foi alterado e qual etapa requer intervenção prioritária. Considerando os fatores que determinam o rigor mortis, a maturação e a qualidade da carne, qual alternativa descreve corretamente o mecanismo envolvido e a ação prioritária de correção no frigorífico?

- (A) O estresse pré-abate reduz drasticamente o glicogênio muscular, resultando em queda insuficiente do pH pós-morte e formação de carne DFD (dark, firm and dry). A ação prioritária é implementar manejo pré-abate adequado para reduzir catecolaminas circulantes e preservar o glicogênio muscular.

- (B) A redução da temperatura inicial da carcaça antes da queda do pH impede a ação das proteases responsáveis pela maturação, levando à carne PSE em bovinos, devendo-se priorizar o aumento da temperatura durante as primeiras horas para permitir ação proteolítica adequada.

- (C) O atraso na refrigeração faz a carcaça atingir pH extremamente baixo ainda em temperaturas elevadas, causando encurtamento a frio e carne excessivamente dura. A ação prioritária é acelerar o resfriamento inicial para prevenir a contração muscular induzida pelo frio.

- (D) A instalação acelerada do rigor por hiperatividade enzimática resulta em carne PSE (pale, soft and exudative) em bovinos, e a ação prioritária consiste em elevar a temperatura inicial da câmara de resfriamento para retardar o rigor mortis.

Questão 33

A utilização de aditivos na indústria de produtos de origem animal tem como finalidade melhorar características tecnológicas, sensoriais e de conservação dos alimentos. No entanto, o uso inadequado, em concentrações acima do permitido ou de substâncias não autorizadas, representa risco à saúde do consumidor e constitui infração sanitária. O médico-veterinário que atua em estabelecimentos sob inspeção deve ser capaz de identificar irregularidades, interpretar legislações aplicáveis e avaliar riscos associados a aditivos intencionais e contaminantes acidentais. Durante auditoria em uma unidade produtora de embutidos cárneos, o médico-veterinário oficial verifica que o estabelecimento utiliza um preparado comercial contendo nitrito, nitrato, antioxidantes e estabilizantes. Ao revisar os registros, observa que falhas na dosagem do nitrito ocorreram em alguns lotes, alcançando valores acima do limite legal. Além disso, análises laboratoriais revelaram presença de resíduos de contaminantes de processamento, como fragmentos metálicos provenientes de desgaste de equipamentos, classificados como aditivos acidentais/contaminantes físicos. Considerando os princípios de segurança relacionados ao uso de aditivos intencionais e acidentais em produtos de origem animal, bem como a legislação brasileira e as boas práticas de fabricação, assinale a alternativa que descreve corretamente o cenário técnico e a ação sanitária adequada.

- (A) A presença de nitrito acima do permitido não representa risco significativo ao consumidor se os demais ingredientes estiverem dentro das especificações, sendo necessária apenas a rotulagem adicional; contaminantes físicos pequenos são naturalmente tolerados e não exigem medidas específicas de controle.

- (B) O uso de nitrito acima dos limites regulamentares aumenta o risco de formação de nitrosaminas carcinogênicas e configura infração sanitária grave, exigindo ações corretivas imediatas, incluindo bloqueio do lote, revisão da padronização e ajuste dos sistemas de dosagem; a presença de contaminantes físicos, como partículas metálicas, caracteriza falha de manutenção e requer implementação de controle de corpos estranhos, como detectores de metais e inspeção visual sistemática.
- (C) O excesso de nitrito não possui impacto direto na segurança alimentar, sendo a sua principal consequência alterações sensoriais do produto; contaminantes metálicos são aceitáveis se estiverem abaixo de 5 mm, dispensando o uso de detectores de metais no processo industrial.
- (D) A utilização de níveis elevados de nitrito é permitida sempre que houver supervisão veterinária, pois a função conservante é prioritária; partículas metálicas são inerentes ao processamento mecânico e devem ser removidas pelo consumidor doméstico durante o preparo.

Questão 34

A qualidade da água utilizada em estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal é um dos pilares da segurança dos alimentos. A legislação brasileira exige que a água utilizada nas operações de processamento, higienização de superfícies, lavagem de equipamentos e manipulação direta dos alimentos seja potável e controlada microbiologicamente. Diversas interdições de laticínios e abatedouros no Brasil ocorreram devido a falhas no sistema de higienização, ineficiência da sanitização, contaminação cruzada e presença de biofilmes persistentes em superfícies de contato direto. Um médico veterinário responsável técnico de um frigorífico identifica aumento recorrente na contagem de coliformes em superfícies pós-sanitização, mesmo com o uso de detergente alcalino e sanitizante à base de hipoclorito. A direção solicita que ele avalie o sistema de higienização para determinar a falha crítica e propor medidas corretivas. Considerando os princípios de higiene e sanitização em estabelecimentos que processam produtos de origem animal, qual é o fator crítico cujo comprometimento mais frequentemente resulta em falha sanitária, formação de biofilmes e risco de contaminação microbiológica das superfícies de contato?

- (A) Higienização das superfícies com uso de detergente neutro, seguido de sanitização térmica por água quente acima de 82°C, conforme normas de higienização de equipamentos.
- (B) Variação da dureza da água dentro dos limites aceitáveis para potabilidade, sem alteração significativa na concentração do sanitizante aplicado.
- (C) Manutenção inadequada do sistema de drenagem, mesmo quando as etapas de detergentes e sanitização são realizadas corretamente.

- (D) Ausência de etapas rigorosas de pré-lavagem mecânica e remoção física de sujidades, que diminuem a eficiência do detergente e favorecem a formação de biofilmes resistentes aos sanitizantes.

Questão 35

Em granjas leiteiras e unidades de bovinos de corte, o uso de grãos e subprodutos mal armazenados pode levar ao crescimento de fungos toxigênicos e à produção de micotoxinas. Essas substâncias não são destruídas pelos processos térmicos usuais e podem passar da ração para produtos de origem animal, como leite, fígado e tecidos musculares, com impacto direto na saúde pública e na economia, por condenações de lotes e interdições de estabelecimentos. Um médico veterinário oficial, durante inspeção em um laticínio, recebe o laudo de um laboratório credenciado apontando níveis elevados de aflatoxina M1 em amostras de leite cru de um mesmo fornecedor. Na fazenda, observa-se uso intensivo de milho e farelo de amendoim armazenados em silos com infiltração de umidade e ventilação deficiente. O profissional precisa identificar o elo crítico da cadeia e propor a medida prioritária de controle na propriedade para reduzir a contaminação do leite. Considerando os principais fungos produtores de micotoxinas e sua relação com produtos de origem animal, qual alternativa descreve de forma adequada o cenário epidemiológico observado e a medida de controle prioritária na fazenda fornecedora de leite?

- (A) A contaminação do leite por aflatoxina M1 decorre, principalmente, da ingestão de rações contendo aflatoxina B1 produzida por espécies de *Aspergillus* em grãos mal armazenados, e a medida de controle prioritária consiste em garantir condições adequadas de secagem, umidade e ventilação dos grãos e subprodutos, associadas ao monitoramento regular de micotoxinas nas matérias-primas e no leite.
- (B) A detecção de aflatoxina M1 no leite está diretamente relacionada ao crescimento de *Fusarium graminearum* no rúmen de bovinos alimentados com silagem, devendo a medida de controle prioritária focar exclusivamente na administração de antifúngicos sistêmicos nos animais produtores.
- (C) A contaminação de leite por micotoxinas ocorre, principalmente, devido à formação de escleródios de *Claviceps purpurea* durante o transporte refrigerado, sendo a medida de controle prioritária o aumento da temperatura de armazenamento do leite para inibir a produção de toxinas.
- (D) A presença de aflatoxina M1 no leite indica, sobretudo, proliferação de cepas de *Penicillium* utilizadas em queijos azuis, sendo a medida de controle prioritária suspender o uso desses fungos em produtos lácteos maturados destinados ao consumo humano.

Questão 36

A frigidificação adequada das carnes é determinante para a segurança microbiológica, a estabilidade

físico-química e a qualidade sensorial do produto. A velocidade de resfriamento, a temperatura de estocagem, o tempo de armazenamento e o método de descongelamento influenciam diretamente a multiplicação microbiana, a oxidação lipídica, a desidratação superficial e a textura da carne. Decisões equivocadas nessa etapa podem levar a perda econômica por deterioração, risco sanitário e não conformidade com a legislação. Um médico-veterinário responsável técnico de um entreposto frigorífico recebe diversas reclamações de clientes sobre carnes bovinas congeladas que, após descongelamento, apresentam grande exsudação, odor desagradável leve e textura amolecida. Ao avaliar o processo, verifica que as câmaras de estocagem operam com variação de temperatura, registrando oscilações entre $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ e $-14\text{ }^{\circ}\text{C}$, e que o descongelamento tem sido realizado em temperatura ambiente, sobre bancadas, por várias horas. Considerando os princípios tecnológicos e higiênico-sanitários da frigorificação de carnes, qual alternativa descreve de forma adequada os principais problemas observados e a medida correta de controle a ser implementada no entreposto frigorífico?

- (A) A variação de temperatura entre $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ e $-14\text{ }^{\circ}\text{C}$ mantém a carne em condição ideal para preservação indefinida, pois a água permanece integralmente congelada; o descongelamento em temperatura ambiente é adequado, desde que o produto seja preparado imediatamente após o degelo.
- (B) O amolecimento da carne após o descongelamento é consequência de maturação enzimática excessiva ocorrida já na fase de resfriamento inicial, não guardando relação com oscilações de temperatura da câmara nem com o método de descongelamento; a medida de controle principal é reduzir o tempo entre o abate e o congelamento.
- (C) A oscilação de temperatura nas câmaras de estocagem de carne congelada favorece ciclos de descongelamento parcial e recongelamento, contribuindo para aumento de exsudato, maior dano estrutural às fibras musculares e aceleração da deterioração; o descongelamento deve ser conduzido sob refrigeração controlada, em temperaturas próximas de $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $4\text{ }^{\circ}\text{C}$, com tempo suficiente para permitir descongelamento uniforme.
- (D) A presença de exsudato após o descongelamento indica, principalmente, falha no abate e no sangramento, sendo irrelevante a flutuação de temperatura de estocagem; o controle deve focar exclusivamente no ajuste dos procedimentos de sangria na linha de abate.

Questão 37

A inspeção ante e pós-morte é atividade essencial do médico veterinário em abatedouros sob serviço de inspeção oficial. O exame sistemático dos linfonodos permite identificar processos infecciosos, parasitários e zoonóticos, bem como distinguir lesões localizadas de quadros sistêmicos, orientando a decisão de condenação total, condenação parcial ou aproveitamento

condicional da carcaça. Em uma linha de abate bovino, o veterinário oficial observa: em um animal, múltiplas lesões granulomatosas caseosas em linfonodos mediastínicos e no parênquima pulmonar; em outro, um abscesso único em linfonodo mandibular associado a infecção dentária evidente; em um terceiro, linfonodos mesentéricos aumentados, edemaciados e fibrinosos, acompanhados de sinais de enterite aguda. Diante dessas situações, o profissional precisa classificar corretamente os achados e aplicar o julgamento sanitário adequado. Analise os itens abaixo sobre a inspeção de linfonodos e o julgamento sanitário de carcaças, marcando V, para verdadeiro, e F, para falso.

() Lesões granulomatosas com caseificação em linfonodos mediastínicos, associadas a lesões pulmonares semelhantes, são fortemente sugestivas de tuberculose bovina e, nessas condições, a condenação total da carcaça é indicada.

() Abscesso único, bem delimitado, em linfonodo mandibular associado a foco infeccioso dentário é compatível com processo localizado, sendo adequado o descarte apenas da região afetada, com aproveitamento do restante da carcaça, desde que não haja sinais sistêmicos.

() Linfonodos mesentéricos aumentados, edemaciados e com exsudato fibrinoso podem indicar enterite bacteriana aguda e, quando acompanhados de sinais de comprometimento sistêmico, podem levar à condenação total da carcaça por suspeita de septicemia.

() Lesões múltiplas, de aspecto tuberculoide, distribuídas em diferentes linfonodos e órgãos, sem encapsulamento evidente, sugerem processo sistêmico disseminado e justificam a condenação total da carcaça devido ao risco de disseminação hematogênica.

() Linfonodos pré-escapulares apenas congestos e discretamente hemorrágicos, na ausência de outras alterações significativas, são suficientes para fundamentar a condenação total da carcaça, independentemente dos demais achados de inspeção.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- (A) V, F, V, V, F.
(B) V, V, V, V, V.
(C) V, V, V, V, F.
(D) F, V, V, V, F.

Questão 38

Em um município onde o serviço de inspeção é coordenado por médico veterinário, ocorre um surto envolvendo dezenas de pessoas após consumo de refeições em um evento rural. Os casos apresentam náuseas, vômitos, diarreia e dor abdominal com início em menos de 12 horas após a refeição. O profissional é responsável por organizar a investigação epidemiológica, definir o tipo de estudo, identificar o alimento suspeito, orientar a coleta de amostras clínicas e de alimentos, além de propor medidas imediatas de controle e

prevenção de novos casos. O médico veterinário, ao receber notificação de 60 pessoas doentes após uma festa comunitária, elabora um questionário padronizado com dados clínicos, horário de início dos sintomas, alimentos consumidos e procedência dos produtos de origem animal utilizados na preparação. Paralelamente, orienta o recolhimento de amostras de sobras de alimentos, água utilizada no preparo e swabs de superfícies na cozinha, encaminhando tudo ao laboratório oficial. Com base nos princípios da investigação epidemiológica de surtos de infecções e toxinfecções alimentares, analise as afirmações a seguir, marcando V, para verdadeiro, e F, para falso.

() A construção de uma curva epidêmica com a distribuição temporal dos casos, utilizando a hora ou o dia de início dos sintomas, auxilia na identificação do tipo de exposição (pontual, contínua ou intermitente) e na suspeita do agente etiológico envolvido.

() A comparação das proporções de doentes entre expostos e não expostos a cada alimento consumido no evento, por meio de um estudo de coorte retrospectivo, permite identificar o alimento mais provavelmente implicado no surto.

() A coleta de amostras clínicas de pacientes e de sobras de alimentos deve ser feita o mais cedo possível, seguindo cadeia de frio e protocolos laboratoriais padronizados, pois o isolamento do agente em ambos aumenta a robustez da evidência de causalidade.

() Em surtos de doenças transmitidas por alimentos, a investigação epidemiológica dispensa a análise de fatores de risco na manipulação e preparo dos alimentos, bastando a identificação do agente etiológico no alimento suspeito para concluir o inquérito.

() A implementação de medidas imediatas de controle, como a suspensão do uso de determinado alimento, a correção de falhas de refrigeração e a capacitação de manipuladores, pode ser iniciada antes da conclusão definitiva do laudo laboratorial, desde que haja evidência epidemiológica consistente.

Abaixo, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- (A) F, V, V, F, V.
- (B) V, F, V, F, V.
- (C) V, V, F, F, V.
- (D) V, V, V, F, V.

LEI ORGÂNICA MUNICIPAL

Questão 39

Com base no Art. 38 da Lei Orgânica de Rodeiro/MG, que trata da inviolabilidade e dos direitos dos Vereadores, analise as afirmativas a seguir e assinale V para verdadeiro e F para falso:

() Os Vereadores são invioláveis, no exercício do mandato e dentro da circunscrição do Município, por suas opiniões, palavras e votos.

() Entre os direitos do Vereador, inclui-se o exercício da vereança em sua plenitude, bem como votar e ser votado.

() O Vereador não possui competência para fiscalizar o poder público municipal, pois essa é uma atribuição exclusiva do Executivo.

() É garantido ao Vereador o acesso a todos os órgãos da municipalidade, conforme previsto em lei ou no Regimento Interno.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

- (A) V, F, F, V.
- (B) V, V, V, F.
- (C) V, V, F, V.
- (D) F, V, F, V.

Questão 40

Ana, servidora pública municipal efetiva, concluiu recentemente o processo de adoção de uma criança. Ao comunicar formalmente o fato ao setor de Recursos Humanos, questionou se teria direito a licença remunerada e por quanto tempo poderia usufruí-la.

Considerando o Art. 87 da Lei Orgânica do Município de Rodeiro/MG, a orientação correta a ser dada à servidora é:

- (A) Ana não tem direito à licença, pois a legislação concede esse benefício apenas às servidoras gestantes.
- (B) Ana terá direito à licença remunerada nas mesmas condições e prazos da licença-maternidade, conforme previsto na legislação civil.
- (C) Ana terá direito a uma licença não remunerada, cujo período será definido pelo chefe imediato.
- (D) Ana terá direito à licença remunerada, porém com prazo inferior ao da licença-maternidade, por se tratar de adoção.

Realização
Instituto
ACCESS