



Fundação de Apoio ao Desenvolvimento
da Universidade Estadual de Londrina

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIÊN

CONCURSO PÚBLICO - EDITAL Nº 001/2023

CARGO: MÉDICO VETERINÁRIO

(NÍVEL SUPERIOR)

Língua Portuguesa: 01 a 10; Matemática: 11 a 20;

Conhecimentos Gerais: 21 a 25; Conhecimentos Específicos: 26 a 40.

LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO ANTES DE INICIAR A PROVA

1	Identifique-se na parte inferior da capa deste caderno de questões.
2	A prova terá duração de 4 (quatro) horas, incluindo o tempo de preenchimento do cartão-resposta.
3	Utilize caneta esferográfica azul ou preta no preenchimento do cartão-resposta.
4	O candidato só poderá retirar-se da sala após 1 (uma) hora do início das provas, seja para ir embora ou para utilizar os sanitários.
5	Este caderno de provas contém 40 (quarenta) questões de múltipla escolha (a,b,c,d,e).
6	Cada questão de múltipla escolha apresenta uma única resposta correta.
7	Verifique se o caderno está completo e sem imperfeições gráficas. Se houver algum problema, comunique imediatamente ao fiscal.
8	Durante a aplicação da prova é proibido qualquer tipo de consulta.
9	Este caderno de provas pode ser usado como rascunho, sendo a correção da prova feita única e exclusivamente pela leitura eletrônica dos cartões-respostas.
10	Assine o cartão-resposta no local indicado.
11	Não serão computadas questões não assinaladas no cartão-resposta, ou que contenham mais de uma resposta, emenda ou rasura.
12	Ao término da prova, o cartão-resposta deverá ser devolvido ao fiscal da prova.
13	Depois de entregue o cartão-resposta, não será permitido ao candidato utilizar os sanitários do local de prova.
14	O caderno de prova poderá ser levado somente pelo candidato que se retirar da sala de aplicação de provas no decurso da última hora da realização das mesmas.
15	É obrigatória a saída simultânea dos 3 (três) últimos candidatos, que assinarão a ata de encerramento da aplicação da prova e acompanharão os fiscais à coordenação para lacre do envelope de cartões-respostas.

Identificação do candidato

Nome	Nº do Documento

GABARITO

Preencha suas respostas no quadro abaixo e destaque na linha pontilhada.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40					

Divulgação do Gabarito Preliminar 1 dia útil após a aplicação da prova.

QUESTÕES DE 01 A 10 - LÍNGUA PORTUGUESA

Leia atentamente o texto a seguir, escrito pelo cronista brasileiro Paulo Mendes Campos, para responder as próximas questões.

“Bar é um objeto que se gasta como camisa, isto é, depois de certo tempo de uso é sempre necessário comprar uma camisa nova e mudar de bar. É preciso escolher bem o nosso bar, pois tão desagradável quanto tomar um bonde errado é tomar um bar errado. O homem que toma o bar errado pode gerar sérios aborrecimentos ou ser a vítima deles. Não escrevo este artigo no bar. Não entendo pessoas que bebem para escrever. A bebida consola; o homem bebe; logo, o homem precisa ser consolado. A dramaticidade fundamental do destino é o penhor dos fabricantes do veneno. Porque o álcool é um veneno mortal. Um veneno mortal que consola e... degrada o homem. Mas outro escritor católico, o gordo, sutil e sedento G. K. Chesterton, nega que o álcool degrade o homem: o homem degrada o álcool. Chesterton foi um louco que perdeu tudo, menos a razão; é claro, por isto mesmo, que a criatura humana é o princípio da degradação de todas as coisas sobre a Terra. O álcool é inocente. Só um típico alcoólico anônimo seria incapaz de entender a inocência do álcool e a inescrutável malícia dos homens. O homem bebe para disfarçar a humilhação terrestre; para ser consolado; para driblar a si mesmo; o homem bebe como o poeta escreve seus versos, o compositor faz uma sonata, o místico sai arrebatado pela janela do claustro, a adolescente adora cinema, o fiel se confessa, o neurótico busca o analista. Quem foge de si mesmo se encontra. Quem procura encontrar-se, se afasta de si mesmo. Não é paradoxo, é o imbricamento da natureza humana. E esta é uma espiral inflacionária cuja moeda, em desvalorização permanente, é a nossa precária percepção da realidade. Somos inflacionados pelo nosso próprio vazio: a reação nervosa da embriaguez parece encher-nos ou pelo menos atenuar a presença do espírito desesperado dentro do corpo perfeitamente disposto a possuir os bens terrestres e gozá-los. Espírito e corpo não se entendem: o primeiro conhece exaustivamente a morte, enquanto o segundo é imortal enquanto vive. Daí, essa tocata e fuga a repetir-se indefinidamente dentro de cada ser humano, este desequilíbrio que nos leva ao bar, à igreja, ao consultório do analista, às alcovas sexuais, à arte, à ciência, à ambição de mando e dinheiro, a tudo. As fugas e fantasias da natureza humana são tantas, e tão arraigadas, que se confundem com a própria natureza humana. Não seria possível definir o homem como um animal que nasce, alimenta-se, pensa, reproduz e morre; o que interessa no homem é o que sobra; o fundamental nele é o supérfluo. É preciso beber. A natureza deu-nos a embriaguez natural do sono. Oito horas de sono não bastam. É preciso estar bêbedo – de vinho, poesia, religião. É preciso estar bêbedo de todas as mentiras vitais (a expressão é de Ibsen): de poder, de luxo, de luxúria, de bondade, de satanismo, de idealismo, de Deus, de violência, de humildade, de loucura, de qualquer coisa. O álcool é tão só a modalidade primária e comum da embriaguez. O bar é a primeira instância da causa do homem”. (“Por que bebemos tanto assim”, de Paulo Mendes Campos, com adaptações).

01. Em relação à interpretação do texto, pode-se afirmar que o autor:

- a) busca expor as razões que levam os homens a consumirem bebidas alcóolicas.
- b) condena veementemente o consumo de bebidas alcóolicas, em qualquer situação.
- c) jamais havia frequentado um bar, dados os seus aborrecimentos inerentes.
- d) não tinha o costume de beber ao escrever, mas compreendia os que assim procediam.
- e) só se sentia inspirado para escrever quando estava num bar.

02. Na oração “Bar é um objeto que se gasta como camisa”, o termo “se” exerce a função de:

- a) partícula apassivadora.
- b) conjunção condicional.
- c) partícula de realce.
- d) índice de indeterminação de sujeito.
- e) pronome reflexivo.

03. Na oração “Um veneno mortal que consola e... degrada o homem”, o autor emprega o sinal de pontuação denominado reticências. Nesse caso, esse sinal de pontuação é utilizado pelo autor para indicar:

- a) o início de uma nova frase.
- b) a omissão de uma ou mais palavras.
- c) a ocorrência de uma citação incompleta.
- d) um realce ao que se segue no seu discurso.
- e) a sua insegurança quanto ao tema abordado.

04. Na oração “É preciso escolher bem o nosso bar”, o termo “bem” pode ser classificado como:

- a) adjunto adnominal.
- b) interjeição.
- c) advérbio de modo.
- d) substantivo masculino.
- e) adjetivo neutro.

05. Na oração “Porque o álcool é um veneno mortal”, pode-se identificar uma figura de linguagem. Marque a alternativa que a indica.

- a) Paradoxo.
- b) Metáfora.
- c) Pleonasma.
- d) Onomatopeia.
- e) Prosopopeia.

06. No trecho em que o autor se refere à “inescrutável malícia dos homens”, poder-se-ia substituir o adjetivo “inescrutável”, sem prejuízo ao sentido pretendido pelo autor, por:

- a) “inexorável”.
- b) “implacável”.
- c) “insensível”.
- d) “irredutível”.
- e) “insondável”.

07. Logo após a oração “Espírito e corpo não se entendem”, o autor emprega o sinal de pontuação denominada “dois-pontos”. Nesse caso, a função exercida pelos “dois-pontos” é a de introduzir:

- a) uma exceção.
- b) uma explicação.
- c) um discurso direto.
- d) um ditado popular.
- e) a citação de outro escritor.

08. Na parte final do texto, ao referir-se a “Ibsen”, o autor dá a entender que se trata:

- a) do nome de um bar.
- b) do nome de um autor.
- c) do nome de uma cidade.
- d) da marca de uma bebida.
- e) de um exemplo de mentira vital.

09. No trecho “Bar é um objeto que se gasta como camisa, isto é, depois de certo tempo...”, a expressão “isto é” poderia ser substituída, sem alterar substancialmente o sentido do texto, por:

- a) “contudo”.
- b) “entretanto”.
- c) “não obstante”.
- d) “quer dizer”.
- e) “sem embargo”.

10. Em relação ao escritor G. K. Chesterton, mencionado no texto, pode-se presumir, com base na interpretação do texto, que ele:

- a) condenava categoricamente o consumo do álcool.
- b) cria que o álcool degradava o homem.
- c) considerava o álcool um veneno mortal.
- d) perdeu a razão, pelo abuso da bebida.
- e) consumia bebidas alcoólicas.

QUESTÕES DE 11 A 20 - MATEMÁTICA

11. Sejam A, B e C conjuntos dados por $A = \{-1, 2, 9, 7, 3\}$, $B = \{2, 7\}$ e $C = \{-1, 0\}$. Assinale a alternativa CORRETA.

- a) $0 \in A$
- b) $7 \subset A$
- c) $B \subset A$
- d) $C \subset A$
- e) $-1 \notin A$

12. Considere a proposição e assinale a alternativa CORRETA: “se a temperatura da cidade de Leonardo é maior que 40°, ele vai à praia”. Podemos expressar a sua negação por:

- a) a temperatura da cidade de Leonardo não é maior que 40° e ele vai à praia.
- b) se a temperatura da cidade de Leonardo é menor que 40°, ele não vai à praia.
- c) a temperatura da cidade de Leonardo é maior que 40° e ele não vai à praia.
- d) se Leonardo não foi à praia, a temperatura de sua cidade é maior que 40°.
- e) se Leonardo não foi à praia, a temperatura de sua cidade é menor que 40°.

13. Ricardo tem 3 cachorros. Um pacote de ração de 9 kg alimenta-os por 9 dias. Quantos quilos de ração são necessários para alimentar 5 cachorros do mesmo porte por 30 dias?

- a) 45 kg.
- b) 50 kg.
- c) 55 kg.
- d) 60 kg.
- e) 65 kg.

14. A dose de um medicamento veterinário é de 5 mg/Kg, dada a massa do cachorro vivo. Clodoaldo vai administrar esse medicamento para um cachorro de 15 Kg. Quantos mg Clodoaldo deve administrar?

- a) 3 mg.
- b) 75 mg.
- c) 120 mg.
- d) 80 mg.
- e) 4 mg.

15. Um empréstimo de um capital de R\$ 3500,00 foi feito a uma taxa de juro simples de 2% a.m., rendendo um juro de R\$ 420,00. Por quanto tempo esse empréstimo foi feito?

- a) 6 meses.
- b) 5 meses.
- c) 4 meses.
- d) 3 meses.
- e) 2 meses.

16. A unidade de medida hectograma (hg) se refere a qual grandeza?

- a) Comprimento.
- b) Área.
- c) Massa.
- d) Capacidade.
- e) Volume.

17. A diferença entre dois números é 8 e sua soma é 6. Qual é o maior desses números?

- a) -1
- b) 3
- c) 7
- d) 14
- e) 21

18. Assinale um par ordenado que é solução real do sistema de equações a seguir.

$$\begin{cases} x^2 + y = 1 \\ x^2 + y^2 = 1 \end{cases}$$

- a) (1, 2)
- b) (1, 1)
- c) (0,5; 0,5)
- d) (0, 1)
- e) (0,25; 0,25)

19. Assinale a alternativa que apresenta duas grandezas inversamente proporcionais.

- a) Quantidade de combustível e distância percorrida em uma viagem.
- b) Comprimento e idade de um cão.
- c) Quantidade de torneiras e a quantidade de líquido que despejam juntas.
- d) Velocidade média de um veículo e o tempo gasto para fazer uma viagem.
- e) Quantidade de páginas que uma impressora vai imprimir e o tempo de impressão.

20. Assinale a alternativa que apresenta o maior domínio possível de uma função dada por $f(x) = \frac{9}{x^2 - 1}$

- a) \mathbb{R}
- b) $\mathbb{R} - \{1\}$
- c) $\mathbb{R} - \{-1\}$
- d) $\mathbb{R} - \{0\}$
- e) $\mathbb{R} - \{-1, 1\}$

**QUESTÕES DE 21 A 25 -
CONHECIMENTOS GERAIS**

21. A ditadura civil-militar perdurou no Brasil de 1964 até 1985, nesse período as eleições ocorriam para poucos cargos e alguns municípios nem podiam sequer eleger seus prefeitos, votar no governador ou presidente então, sem chance. Depois desse período até hoje, quantas vezes os brasileiros puderam comparecer às urnas e eleger através do voto direto um candidato a Presidente da República?

- a) 7 vezes.
- b) 8 vezes.
- c) 9 vezes.
- d) 10 vezes.
- e) 11 vezes.

22. A Guerra do Contestado, travada na divisa do Paraná com Santa Catarina também tinha um cunho messiânico, ou seja, possuía um forte apelo religioso. Pouco tempo antes desse conflito, outro movimento, com um apelo religioso ainda mais fervoroso ocorreu no interior da Bahia, foi necessária a intervenção de tropas federais para exterminar uma comunidade liderada por um religioso denominado Antônio Conselheiro. Como esse evento histórico ficou conhecido?

- a) Confederação do Equador.
- b) Conjuração dos Alfaiates.
- c) Crise Tenentista.
- d) Guerra de Canudos.
- e) Guerrilha do Araguaia.

23. Atualmente a maior cédula em circulação da “família do Real” é a de R\$ 200,00. Quando nossa atual moeda foi lançada as notas tinham um tamanho bem maior que as atuais, com o passar dos tempos as novas cédulas que entraram em circulação foram emitidas em tamanho menor. Todas as cédulas a seguir foram relançadas e tiveram seu tamanho reduzido, EXCETO:

- a) R\$ 1,00.
- b) R\$ 2,00.
- c) R\$ 5,00.
- d) R\$ 10,00.
- e) R\$ 50,00.

24. Com quatro mulheres concorrendo ao cargo de Presidente da República, as eleições de 2022 superaram todas as outras desde a redemocratização do Brasil em quantidade de candidatas. Todas as alternativas apresentam candidatas que disputaram a Cadeira do Palácio do Planalto no último pleito, EXCETO:

- a) Marina Silva.
- b) Simone Tebet.
- c) Sofia Manzano.
- d) Soraya Thronicke.
- e) Vera Lúcia.

25. No final de 2022 a inflação começou a subir em todo o mundo e também deu um susto em todos nós brasileiros. Porém nós já vivemos tempos mais difíceis, só para se ter uma ideia, em março de 1990 a inflação no Brasil chegou a 84,3% ao mês (Fonte: FGV). Quem era o Presidente da República naquela ocasião?

- a) Ernesto Geisel.
- b) Fernando Henrique Cardoso.
- c) Itamar Franco.
- d) João Figueiredo.
- e) José Sarney.

**QUESTÕES DE 26 A 40 -
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

26. A brucelose é uma doença infecto contagiosa crônica causada pela bactéria do gênero *Brucella* que atinge várias espécies animais e é considerada uma zoonose. Sobre o tema assinale a alternativa CORRETA.

- a) A brucelose bovina afeta apenas as fêmeas e caracteriza-se principalmente por abortos no terço final da gestação, nascimento de bezerros fracos ou natimortos, retenção de placenta, endocardite e causa de infertilidade.
- b) Embora os bovinos e bubalinos sejam susceptíveis a *B. suis* e *B. melitensis*, a espécie de maior importância é a *B. bovis*, responsável pela maioria das infecções.
- c) No Brasil, recomenda-se o uso somente da vacina B19 em fêmeas bovinas e bubalinas da idade de 8 a 24 meses de idade.
- d) A transmissão para o ser humano acontece apenas pela ingestão de alimentos contaminados com o agente, como carne e leite crus.
- e) O tratamento térmico adequado da carne e dos produtos lácteos é muito importante para na prevenção da brucelose em humanos. Manter uma boa higiene e desinfecção dos locais de produção animal e de produtos derivados como lácteos, carnes também é fundamental para o controle desta zoonose.

27. O Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento foi instituído com o objetivo de diminuir o impacto negativo dessas zoonoses na saúde humana e animal e de promover a competitividade da pecuária nacional. A eficiência do Programa depende em parte da qualidade e da padronização dos métodos de diagnósticos utilizados. Sobre este tema leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

I. Para pesquisa de brucelose, o Teste do antígeno acidificado tamponado, que é sensível e de fácil acidificação, é o teste de triagem realizado por veterinários habilitados, laboratórios credenciados ou laboratórios oficiais credenciados.

II. Os animais que reagirem ao teste de triagem para brucelose serão confirmados pelo 2-Mercaptoetanol (ME), que deve ser realizado associado ao teste de sororaglutinação lenta (SAL), e executado por laboratórios credenciados (oficiais ou não).

III. Para diagnóstico da tuberculose, o teste cervical simples é a prova de rotina em gado de corte e a teste da prega ano-caudal deve ser utilizada como prova de triagem para gado de leite.

- a) Todas as afirmativas estão corretas.
- b) Somente a afirmativa I está correta.
- c) Somente a afirmativa II está correta.
- d) Somente as afirmativas I e III estão corretas.
- e) Somente as afirmativas I e II estão corretas.

28. Sabe-se que o uso do tratamento térmico em leite, como o processo de pasteurização, é essencial para a inocuidade do leite e seus derivados. Desta forma, o consumo de leite sem tratamento térmico adequado e de seus derivados, também produzidos a partir de leite cru, podem trazer risco a saúde do consumidor. Sobre as zoonoses e doenças que podem ser transmitidas por estes alimentos, leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

I. *Mycobacterium bovis* possui mecanismos eficientes de evasão da defesa imune e mantém-se no hospedeiro promovendo reação inflamatória intensa. No úbere, causa mastite lesando as células secretoras com alteração dos constituintes do leite.

II. Não há prova rápida para detectar a tuberculose no leite, a não ser cultura bacteriana.

III. A brucelose é uma zoonose que tem como agente etiológico a bactéria do gênero *Brucella* com produção de anticorpos, sem lesão das células secretoras e há prova para detectar anticorpo no leite.

IV. *Coxiella burnetti*, causadora da Febre Q, tem especial importância nos lácteos porque é o microrganismo patogênico mais resistente ao tratamento térmico, sendo utilizada como parâmetro para o binômio tempo e temperatura de pasteurização utilizado pelas indústrias de beneficiamento de leite e derivados.

- a) Somente a afirmativa I está correta.
- b) As afirmativas I e II estão corretas.
- c) Todas as afirmativas estão corretas.
- d) Nenhuma afirmativa está correta.
- e) As afirmativas II, III e IV estão corretas.

29. De acordo com o Decreto n.º 9.013, de 29 de março de 2017, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, nos estabelecimentos sob inspeção federal, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos e de animais exóticos, animais silvestres e pescado. Sobre o inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados e a inspeção *ante mortem* assinale a alternativa CORRETA.

- a) Na inspeção *ante mortem*, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentam reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate pode ser realizado em conjunto dos demais animais, de acordo com a decisão do servidor competente do SIF(serviço de inspeção federal).
- b) Medidas para evitar maus tratos aos animais e ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate, não são de obrigatoriedade do estabelecimento de abate.
- c) Há exceções em normas complementares para o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.
- d) Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.
- e) Quando no exame *ante mortem* forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este pode ser abatido na linha com os demais animais.

30. A inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados dispõe no Decreto n.º 9.013, de 29 de março de 2017, Seção II, sobre o abate de animais. Sobre o tema assinale a alternativa INCORRETA.

- a) É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem estar do animal.
- b) Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- c) Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.
- d) Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, com prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria
- e) Antes de chegar à dependência de abate, somente os suínos devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a remoção de sujidades.

31. A salga é um processo de conservação dos alimentos, mas que também confere características sensoriais especiais como sabor e aroma. Alimentos de origem animal como manteiga, queijo, charque, carne de sol e pescados são exemplos do uso da salga na tecnologia de produção. Sobre o efeito antimicrobiano exercido pelo sal nos alimentos, leia as afirmativas a seguir e assinale a alterativa CORRETA.

- I. O sal inibe a multiplicação bacteriana devido ao aumento da pressão osmótica do meio com consequente redução da atividade de água.
- II. A maioria dos microrganismos deteriorantes são sensíveis a presença de sal, porém alguns patogênicos apresentam uma relativa tolerância a sua presença, como o *Staphylococcus aureus*.
- III. A presença do sal reduz a solubilidade do oxigênio na água, dificultando o desenvolvimento de microrganismos aeróbicos.

- a) Somente a afirmativa I está correta.
- b) Somente a afirmativa II está correta.
- c) Somente a afirmativa III está correta.
- d) Todas as afirmativas estão corretas.
- e) Nenhuma das alternativas estão corretas.

32. O frio é utilizado pela indústria para conservação dos alimentos, controlando reações químicas, enzimáticas e a multiplicação bacteriana. Entre os métodos de conservação pelo frio está a refrigeração e o congelamento. Leia as alternativas a seguir e assinale a que está INCORRETA.

- a) Em geral temperaturas de congelamento impedem o crescimento microbiano, porém algumas espécies psicrófilas conseguem se manter ativas em temperaturas abaixo do ponto de congelamento da água.
- b) Tanto no congelamento lento como no rápido há formação de grandes cristais de gelo no interior da célula, mas principalmente nos espaços intercelulares, o que pode comprometer a qualidade do alimento quando o tempo for demasiadamente longo.
- c) No congelamento rápido formam-se cristais de gelo amorfo, sem estrutura de cristais, o que é menos prejudicial ao alimento.
- d) A qualidade do alimento refrigerado depende da circulação de ar, da atmosfera de armazenamento e da umidade relativa.
- e) As variações da temperatura durante o armazenamento do alimento poderão determinar aumento no número de cristais de gelo, o que promoverá mudanças físicas no produto.

33. A Instrução Normativa n.º 30, de 7 de agosto de 2013 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, permite a elaboração de queijo a partir de leite cru. Leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA sobre este tema.

I. É permitido que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 30 dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto.

II. A produção de queijos elaborados a partir de leite cru ficar restrita a queijaria situada em região de indicação geográfica registrada ou tradicionalmente reconhecida e em propriedade certificada como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com o disposto no Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal, ou controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal, no prazo de até três anos a partir da publicação da IN n.º 30 de 2013.

III. A IN n.º 30 de 2013 sugere a implantação, nas propriedades produtoras dos queijos artesanais, o Programa de Controle de Mastite, Programa de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação e cloração e controle de potabilidade da água utilizada nas atividades, porém não descreve como práticas obrigatórias.

- a) Somente a afirmativa II está correta.
- b) As afirmativas I e III estão corretas.
- c) Somente a afirmativa III está correta.
- d) As afirmativas I e II estão corretas.
- e) Todas as afirmativas estão corretas.

34. No controle de qualidade dos alimentos, pesquisa-se um grupo de microrganismos denominado indicadores de qualidade, que quando presentes podem indicar a ocorrência de contaminação de origem fecal, provável presença de patógeno ou deterioração potencial. Ainda indicam condições sanitárias inadequadas de processamento, produção ou armazenamento. Sobre este tema, leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

I. São critérios para um microrganismo ser considerado indicador de qualidade: rápida e fácil detecção, facilmente distinguível de outros microrganismos, não deve ser contaminante natural e ser associado a um patógeno.

II. Coliformes totais, coliformes termotolerantes, E. coli e Enterococos são indicadores de contaminação fecal ou da qualidade higiênico-sanitária do alimento.

III. Aeróbios Mesófilos, Psicrotóxicos, Termófilos e Bolores e Leveduras são indicadores de contaminação fecal ou da qualidade higiênico-sanitária do alimento.

IV. Os termodúricos são deteriorantes importantes pois resistem a temperatura acima da sua temperatura máxima de multiplicação, porém na indústria láctea não tem importância pois não resistem pasteurização.

- a) As afirmativas I e II estão corretas.
- b) As afirmativas II e IV estão corretas.
- c) Somente a afirmativa I está correta.
- d) As afirmativas I, II e IV estão corretas.
- e) Nenhuma afirmativa está correta.

35. Segundo o Decreto (n.º 9.013/2017), que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados em de carnes e derivados, de pescado e derivados, de ovos e derivados, de leite e derivados, de produtos de abelhas e derivados e de armazenagem. Sobre este tema assinale a alternativa CORRETA.

- a) Os estabelecimentos de carnes, pescado e derivados são classificados em abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento.
- b) Os estabelecimentos de ovos são classificados em granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados. É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- c) Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em granja leiteira, fábrica de laticínios e queijaria.
- d) Entende-se por granja leiteira o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.
- e) Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em abatedouro frigorífico, unidade de beneficiamento e estação depuradora de moluscos bivalves.

36. A Instrução Normativa n.º 46, de 23 de outubro de 2007, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, descreve os leites fermentados como “Produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do _____ do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias. Os microrganismos específicos devem ser _____, _____ e abundantes no produto final durante seu _____, conforme disposto em normas complementares”.

Assinale a alternativa que contém todas as palavras para preenchimento das lacunas CORRETAMENTE.

- a) pH; viáveis; ativos; prazo de validade.
- b) sabor; viáveis; ativos; prazo de validade.
- c) pH; viáveis; ativos; consumo.
- d) pH; inviáveis; inativos; prazo de validade.
- e) teor proteico; viáveis; inativos; prazo de validade.

37. Em 2000 o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento publicou a Resolução n.º 4 de 28 de junho que instituiu a ‘Manteiga Comum’. Este produto tem comercialização exclusiva no território nacional, que deverá atender, provisoriamente, algumas especificações de qualidade, até que se elabore um regulamento técnico específico. Para produção da manteiga comum é permitido a utilização do creme ou gordura láctea proveniente do desnate do leite ácido e ou do soro obtido da fabricação de queijos, desde que apresente determinadas especificações. Qual alternativa a seguir é considerada FALSA quanto as especificações do creme ou gordura láctea?

- a) Acidez máxima de 20° D e com a possibilidade do uso de redutor acidez titulável, imediatamente antes do início do seu processamento.
- b) Ser mantido sob refrigeração (máxima de 5°C) e pelo período máximo de 24 horas até o momento de sua pasteurização para a produção de manteiga comum.
- c) Ser obtido unicamente de estabelecimentos industriais sob SIF.
- d) Faculta-se aos fabricantes o uso da denominação “Manteiga de Soro”, quando for utilizada matéria-prima exclusivamente dessa fonte.
- e) O transporte desse creme/gordura láctea entre um estabelecimento produtor dessa matéria-prima e outro que a beneficiará poderá ser realizado em caminhões-tanque ou em latões, observada a temperatura máxima de 10°C na sua chegada ao destino e tempo máximo de obtenção de 96 horas.

38. A refrigeração do leite é um ponto importante dentro da cadeia produtiva do leite e é determinada pela Instrução Normativa (IN) n. 76, de 26 de novembro de 2018, alterada pela IN n.º 55, de 30 de setembro de 2020, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Leia as alternativas a seguir e assinale a INCORRETA sobre as temperaturas máximas de refrigeração do leite.

- a) O recebimento do leite no estabelecimento deve ser de no máximo 7,0 °C, admitindo-se, excepcionalmente, o recebimento até 9,0 °C.
- b) A conservação e expedição do leite no posto de refrigeração deve ser de no máximo 5,0 °C.
- c) A conservação do leite na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização deve atingir no máximo 5,0 °C.
- d) A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 10 °C, quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL anteriormente ao beneficiamento.
- e) A estocagem em câmara frigorífica e expedição deve atingir no máximo 5,0 °C.

39. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, baseado no Decreto n.º 9.013, de 29 de março de 2017, determina 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, químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade. Sobre a coleta das amostras para estas análises, leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

- I. 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.
- II. As amostras coletadas devem ser encaminhadas ao laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, sem necessidade de amostra de contraprova.
- III. As amostras devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

- a) Todas as afirmativas estão corretas.
- b) Todas as afirmativas estão incorretas.
- c) As afirmativas I e III estão corretas.
- d) As afirmativas I e II estão corretas.
- e) Somente a afirmativa I está correta.

40. Na Instrução Normativa n.º 77 de 26 de novembro de 2018 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), ficam estabelecidos os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial. Para a refrigeração do leite cru na propriedade rural devem ser utilizados sistema de pré-resfriamento ou tanque de expansão direta ou ambos. Sobre este tema assinale a alternativa FALSA.

- a) O tanque de refrigeração e armazenagem do leite, de uso individual ou comunitário, deve ser instalado na propriedade rural em local adequado, provido de paredes, cobertura, pavimentação, iluminação, ventilação e ponto de água corrente.
- b) O tanque de refrigeração e armazenagem do leite, de uso individual ou comunitário deve apresentar condição de acesso apropriado ao veículo coletor, ser mantido sob condições de limpeza e higiene; e ter capacidade mínima de armazenar a produção de acordo com a estratégia de coleta.
- c) O tanque de uso comunitário deve ser instalado na propriedade rural de modo a facilitar a entrega do leite dos produtores vinculados ao mesmo. Excepcionalmente, este tanque poderá ser instalado fora da propriedade rural, desde que justificado tecnicamente.
- d) Após cada ordenha, o leite deve ser imediatamente transportado do local de produção para o tanque de uso comunitário, em latões com identificação do produtor e com a permissão do recebimento de leite previamente refrigerado.
- e) O leite, ao ser adicionado ao tanque, deve ser coado e refrigerado à temperatura máxima de 4,0°C, em até três horas.