



UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

PROGEPE – PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
CPTA – COORDENAÇÃO DE PESSOAL TÉCNICO-ADMINISTRATIVO  
PROGRAD – PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
COSEAC – COORDENAÇÃO DE SELEÇÃO ACADÊMICA



## CONCURSO PÚBLICO PARA TÉCNICO-ADMINISTRATIVO Edital nº 190/2022

Cargo:	<b>Médico Veterinário</b>	Nível	Código
		<b>E</b>	<b>114</b>

### CADERNO DE QUESTÕES

#### Instruções ao candidato – parte integrante do Edital – subitem 21.2

1. Confira se recebeu o **Caderno de Questões** e o **Cartão de Respostas**.
2. Confira se o **Caderno de Questões recebido** é referente ao cargo ao qual está concorrendo. Confira também se constam deste **Caderno**, de forma legível, 65 (sessenta e cinco) questões objetivas, caso contrário notifique imediatamente ao Fiscal. Será eliminado do Concurso o candidato que realizar prova para um cargo diferente do qual concorre.
3. Confira se seus dados constantes no **Cartão de Respostas**, estão corretos, caso contrário notifique imediatamente ao Fiscal. Leia atentamente as instruções neles contidas.
4. Cada questão objetiva proposta apresenta 5 (cinco) opções de respostas, sendo apenas uma correta.
5. No **Cartão de Respostas**, para cada questão, assinale apenas uma opção, pois atribuir-se-á pontuação zero a toda questão sem opção assinalada ou com mais de uma opção assinalada, ainda que dentre elas se encontre a correta.
6. Sob pena de eliminação do Concurso, não faça uso de instrumentos auxiliares para cálculos e desenhos, ou porte qualquer dispositivo eletrônico, que sirva para consulta ou comunicação.
7. O tempo para realização da Prova Objetiva é de no mínimo 1h30min (**uma hora e trinta minutos**) e de no máximo 4h30min (**quatro horas e trinta minutos**). Os candidatos poderão levar o **Caderno de Questões**, faltando 1 (**uma**) hora para término da prova.
8. Para preencher o **Cartão de Respostas**, use apenas caneta esferográfica de corpo transparente e de ponta média com tinta azul ou preta.
9. Ao término da prova, entregue ao Fiscal o **Cartão de Respostas** assinado e com a frase constante desta capa transcrita no Campo apropriado. A não entrega do **Cartão de Respostas**, implicará na sua eliminação do Concurso.
10. O Gabarito Preliminar será divulgado no dia **30 de abril de 2023**, a partir das **16 horas** no endereço eletrônico do Concurso.

FRASE A SER TRANSCRITA PARA O CARTÃO DE RESPOSTAS NO QUADRO  
“EXAME GRAFOTÉCNICO”

Faça o máximo de si mesmo ... porque isso é tudo o que você é.

Ralph Waldo Emerson



**Parte I: Língua Portuguesa**

Texto 1

**Professora e linguista com 70 anos no serviço público vê equívoco em termo 'linguagem neutra'**

Maria Helena de Moura Neves, 91, atua como docente da pós-graduação em linguística e língua portuguesa na Unesp e defende linguagem inclusiva

Emerson Vicente

Desde que pisou em uma sala de aula como professora, há mais de sete décadas, a paulista Maria Helena de Moura Neves, 91 anos recém-completados, viu que era ali a sua segunda casa. E nunca mais parou. Até hoje exerce a função de ensinar. Também segue atualizada em debates em torno da língua portuguesa, como no do uso da linguagem neutra, que entende não ser o termo apropriado, apesar de "louvável".

10 "Considero um equívoco o uso desse termo 'linguagem neutra' para a proposta que ele representa. Na verdade, esse movimento visa a inclusão social, sem discriminações, de todos os grupos da sociedade, tratando-se, pois, da proposta de 15 uma 'linguagem inclusiva', ou 'língua inclusiva', o que é extremamente louvável", diz Maria Helena.

"Quando alguém usa, nas suas produções linguísticas, orais ou escritas, as marcas linguísticas que têm sido propostas com essa finalidade, ele está exercendo um 20 papel social, marcado e importante, de condenação das discriminações", diz a decana.

"Entretanto, não se pode supor que, em um determinado momento da vida da sociedade, algum falante de uma língua, ou algum contingente de 25 falantes, impelido pela motivação de uma conduta desejável, terá sucesso propondo uma alteração do 'sistema' da língua."

Segundo a professora, toda e qualquer língua se rege por um sistema, dentro do qual seus falantes 30 constroem linguagem naturalmente, sem necessidade de nenhum aprendizado.

"Se recuperarmos historicamente as alterações de sistemas linguísticos, até com extinção de línguas e com criação de novas línguas, veremos que as 35 mudanças, em cada sistema, fizeram-se a partir do uso natural da língua por uma comunidade."

Disponível em <https://www1.folha.uol.com.br/educacao/2022/03/professora-e-linguista-com-70-anos-no-servico-publico-ve-equivoco-em-termo-linguagem-neutra.shtml> Acesso em 27 dez. 2022. Adaptado.

01 Maria Helena de Moura Neves, falecida recentemente, é considerada uma das maiores estudiosas da língua portuguesa. No texto 1, a respeito da "linguagem neutra" ("todes", "prezadx", "amig@" etc.), ela defende que

- (A) o objetivo da "linguagem neutra" é discriminar um grupo social.
- (B) "linguagem inclusiva" é uma expressão mais adequada.
- (C) a expressão "linguagem neutra" serve para indicar palavras de outra língua.
- (D) esse tipo de linguagem atrapalha o sistema linguístico.
- (E) o uso da "linguagem neutra" é um equívoco de certos grupos.

02 A palavra sublinhada, na frase transcrita, está corretamente interpretada pelo termo entre colchetes em:

- (A) "Quando alguém usa, nas suas produções linguísticas, orais ou escritas, as marcas linguísticas que têm sido propostas com essa finalidade, ele está exercendo um papel social, marcado e importante, de condenação das discriminações", diz a decana. (Linhas 17-21) [SEPTUAGENÁRIA]
- (B) "Entretanto, não se pode supor que, em um determinado momento da vida da sociedade, algum falante de uma língua, ou algum contingente de falantes (...) terá sucesso propondo uma alteração do 'sistema' da língua." (Linhas 22-27) [CONTINGENCIAMENTO]
- (C) "Entretanto, não se pode supor que, em um determinado momento da vida da sociedade, algum falante de uma língua (...), impelido pela motivação de uma conduta desejável, terá sucesso propondo uma alteração do 'sistema' da língua." (Linhas 22-27) [IMPEDIDO]
- (D) "Se recuperarmos historicamente as alterações de sistemas linguísticos, até com extinção de línguas e com criação de novas línguas, veremos que as mudanças (...) fizeram-se a partir do uso natural da língua por uma comunidade." (Linhas 32-36) [DESAPARECIMENTO]
- (E) "(...) veremos que as mudanças, em cada sistema, fizeram-se a partir do uso natural da língua por uma comunidade." (Linhas 34-36) [FORMAL]

Considere o trecho abaixo para responder às questões **03**, **04** e **05**:

*Também segue atualizada em debates em torno da língua portuguesa, como no do uso da linguagem neutra, que entende não ser o termo apropriado, apesar de "louvável".* (Linhas 5-9)

**03** O termo sublinhado em *Também segue atualizada em debates em torno da língua portuguesa* funciona como

- (A) verbo principal da locução, pois carrega o sentido mais importante.
- (B) complemento verbal, porque completa o sentido do verbo "seguir".
- (C) adjunto adnominal, visto que concorda com o sujeito.
- (D) adjunto adverbial, na medida em que indica o modo como a ação de "seguir" ocorre.
- (E) predicativo do sujeito, já que adjetiva o sujeito.

**04** O emprego das aspas em *apesar de "louvável"* funciona para indicar

- (A) citação
- (B) paráfrase
- (C) ironia
- (D) interrupção
- (E) relatividade

**05** "Apesar de" em *apesar de "louvável"* pode ser substituído, sem prejuízo do sentido que apresenta no texto, por

- (A) *embora* louvável
- (B) *portanto* louvável
- (C) *somente* louvável
- (D) *haja vista* louvável
- (E) *por conseguinte* louvável

**06** O vocábulo sublinhado em *Considero um equívoco o uso desse termo 'linguagem neutra'* (Linhas 10-11) foi formado por

- (A) conversão
- (B) parassíntese
- (C) abreviação
- (D) derivação regressiva
- (E) composição por aglutinação

**07** O termo sublinhado em *...o que é extremamente louvável* (Linhas 15-16) é

- (A) um hiperônimo de "imensamente".
- (B) uma hipérbole de "muito".
- (C) uma metáfora de "bastante".
- (D) um superlativo de "extremo".
- (E) um sinônimo de "muitíssimo".

**08** O mecanismo de coesão referencial *o qual*, extraído do trecho *... dentro do qual seus falantes constroem linguagem naturalmente...* (Linhas 29-30), remete, no texto, ao termo

- (A) sistema
- (B) sucesso
- (C) contingente
- (D) aprendizado
- (E) momento da vida

**09** "Quando alguém usa, nas suas produções linguísticas, orais ou escritas, as marcas linguísticas que têm sido propostas com essa finalidade, ele está exercendo um papel social, marcado e importante, de condenação das discriminações", diz a decana (Linhas 17-21). Nesse parágrafo, a alusão feita ao uso de determinadas marcas linguísticas, em produções orais ou escritas, corresponde ao emprego do seguinte recurso argumentativo:

- (A) definição
- (B) contraste
- (C) exemplificação
- (D) comparação
- (E) enumeração

**10** Em *... a paulista Maria Helena de Moura Neves, 91 anos recém-completados, viu que era ali a sua segunda casa* (Linhas 2-4), o termo sublinhado pertence, do ponto de vista da abordagem normativa, à mesma classe gramatical da palavra destacada em

- (A) "... como o uso da linguagem neutra, **que** entende não ser o termo apropriado..." (Linhas 7-8)
- (B) "Considero um equívoco o uso desse termo 'linguagem neutra' para a proposta **que** ele representa." (Linhas 10-12)
- (C) "... o **que** é extremamente louvável", diz Maria Helena." (Linhas 15-16)
- (D) "Quando alguém usa, nas suas produções linguísticas, as marcas linguísticas **que** têm sido propostas..." (Linhas 17-19)
- (E) "Entretanto, não se pode supor **que** (...) algum falante de uma língua (...) terá sucesso..." (Linhas 22-26)

Texto 2

**Línguas que não sabemos que sabíamos**

Mia Couto

Num conto que nunca cheguei a publicar acontece o seguinte: uma mulher, em fase terminal de doença, pede ao marido que lhe conte uma história para apaziguar as insuportáveis 5 dores. Mal ele inicia a narração, ela o faz parar:

– Não, assim não. Eu quero que me fale numa língua desconhecida.

– Desconhecida? – pergunta ele.

– Uma língua que não exista. Que eu preciso 10 tanto de não compreender nada!

O marido se interroga: como se pode saber falar uma língua que não existe? Começa por balbuciar umas palavras estranhas e sente-se ridículo como se a si mesmo desse provas da 15 incapacidade de ser humano. Aos poucos, porém, vai ganhando mais à-vontade nesse idioma sem regra. E ele já não sabe se fala, se canta, se reza. Quando se detém, repara que a mulher está adormecida, e mora em seu rosto o mais tranquilo 20 sorriso. Mais tarde, ela lhe confessa: aqueles murmúrios lhe trouxeram lembranças de antes de ter memória. E lhe deram o conforto desse mesmo sono que nos liga ao que havia antes de estarmos juntos.

Na nossa infância, todos nós 25 experimentamos este primeiro idioma, o idioma do caos, todos nós usufruímos do momento divino em que a nossa vida podia ser todas as vidas e o mundo ainda esperava por um destino. James 30 Joyce chamava de “caosmologia” a esta relação com o mundo informe e caótico. Essa relação, meus amigos, é aquilo que faz mover a escrita, qualquer que seja o continente, qualquer que seja a nação, a língua ou o gênero literário.

Eu creio que todos nós, poetas e 35 ficcionistas, não deixamos nunca de perseguir esse caos seminal. Todos nós aspiramos regressar a essa condição em que estivemos tão fora de um idioma que todas as línguas eram 40 nossas. Dito de outro modo, todos nós somos impossíveis tradutores de sonhos. Na verdade, os sonhos falam em nós o que nenhuma palavra sabe dizer.

O nosso fito, como produtores de sonhos, 45 é aceder a essa outra língua que não é falável, essa língua cega em que todas as coisas podem ter todos os nomes. O que a mulher doente pedia é aquilo que todos nós queremos: anular o tempo e fazer adormecer a morte.

COUTO, Mia. **E se Obama fosse africano?**: e outras intervenções. São Paulo: Companhia das Letras, 2011. pp.11-12. Adaptado.

11 Mia Couto é um dos escritores mais renomados da atualidade, tanto por seus contos e romances, quanto por seus textos de opinião. Em relação a “Línguas que não sabemos que sabíamos”, é correto afirmar que se trata de texto

- (A) ficcional com apoio em estrutura de predominância dialógica.
- (B) argumentativo com apoio em argumento de natureza narrativa.
- (C) narrativo com apoio em fatos argumentativos.
- (D) descritivo com apoio em ditos relatados.
- (E) poético com apoio em estrutura em versos.

12 *Num conto que nunca cheguei a publicar acontece o seguinte: uma mulher, em fase terminal de doença, pede ao marido que lhe conte uma história para apaziguar as insuportáveis dores.* (Linhas 1-5) A expressão “o seguinte”, no trecho destacado, é um elemento

- (A) anafórico e recupera o sujeito elíptico da oração de que participa.
- (B) conector e une a primeira e a segunda orações do período.
- (C) catafórico e antecipa uma oração complexa equivalente a esse termo.
- (D) referencial e age na alternância de tema no período.
- (E) pragmático e atua na interpelação do leitor.

13 As palavras sublinhadas em *Que eu preciso tanto de não compreender nada!* (Linhas 9-10), morfologicamente, devem ser classificadas

- (A) ambas como pronomes indefinidos
- (B) ambas como advérbios
- (C) ambas como adjetivos
- (D) como advérbio e pronome indefinido, respectivamente
- (E) como adjetivo e advérbio, respectivamente

14 *Desconhecida? – pergunta ele.* (Linha 8) Esse trecho é exemplo de discurso

- (A) direto
- (B) indireto
- (C) indireto livre
- (D) direto livre
- (E) direto-indireto

15 “...*não sabemos que sabíamos*” (Título). A palavra “sabíamos” recebe acento gráfico porque

- (A) a sílaba tônica formada com ditongo em proparoxítona deve ser acentuada.
- (B) é proparoxítona e tem, na sílaba tônica, a vogal “i”.
- (C) todo ditongo nasal deve ser acentuado.
- (D) é paroxítona terminada em –s.
- (E) deve ser acentuado o “i” do hiato.

16 Foram usadas vírgulas em *Essa relação, meus amigos, é aquilo que faz mover a escrita* (Linhas 31-32) para

- (A) separar as orações.
- (B) marcar o sujeito.
- (C) destacar o vocativo.
- (D) indicar a inversão de termos.
- (E) delimitar o aposto.

17 Tomando a gradação como a reunião de palavras ou expressões que se sucedem, paulatinamente, segundo uma lógica semântica, reconhece-se o emprego desse recurso para garantir o encadeamento das ideias em:

- (A) “Uma língua que não exista. Que eu preciso tanto de não compreender nada!” (Linhas 9-10)
- (B) “Começa por balbuciar umas palavras estranhas e sente-se ridículo...” (Linhas 12-14)
- (C) “... repara que a mulher está adormecida, e mora em seu rosto o mais tranquilo sorriso.” (Linhas 18-20)
- (D) “Na nossa infância, todos nós experimentamos este primeiro idioma, o idioma do caos...” (Linhas 25-27)
- (E) “... qualquer que seja o continente, qualquer que seja a nação, a língua ou o gênero literário.” (Linhas 33-34)

18 Considerando os Textos 1 e 2, o termo destacado em *O marido se interroga...* (Linha 11 do Texto 2) exerce a mesma função daquele sublinhado em:

- (A) “... tratando-se, pois, da proposta de uma ‘linguagem inclusiva’” (Linhas 14-15 do Texto 1)
- (B) “E ele já não sabe se fala...” (Linha 17 do Texto 2)
- (C) “Quando se detém, repara que a mulher está adormecida...” (Linhas 18-19 do Texto 2)

(D) “... toda e qualquer língua se rege por um sistema...” (Linhas 28-29 do Texto 1)

(E) “Se recuperarmos historicamente as alterações de sistemas linguísticos...” (Linhas 32-33 do Texto 1)

19 Considerando os trechos extraídos dos Textos 1 e 2, os termos sublinhados são exemplos de conector com valor temporal, **EXCETO**:

- (A) “Desde que pisou em uma sala de aula como professora...” (Linhas 1-2 do Texto 1)
- (B) “Também segue atualizada em debates em torno da língua portuguesa...” (Linhas 5-7 do Texto 1)
- (C) “Mal ele inicia a narração...” (Linha 5 do Texto 2)
- (D) “Quando se detém, repara que a mulher está adormecida...” (Linhas 18-19 do Texto 2)
- (E) “...as mudanças (...) fizeram-se a partir do uso natural da língua por uma comunidade.” (Linhas 34-36 do Texto 1)

20 Tomando do Texto 1 o ensinamento da professora Maria Helena de Moura Neves de que ... *toda e qualquer língua se rege por um sistema, dentro do qual seus falantes constroem linguagem naturalmente...* (Linhas 28-30), constata-se que o neologismo *caosmologia*, extraído do Texto 2, é regido por uma sistemática regra de formação de palavras em que se verifica a presença de

- (A) “caosmo”, como pseudoprefixo, cujo sentido remete à origem.
- (B) “caos”, como primeiro elemento da composição, cujo sentido remete a mundo.
- (C) “logia”, como segundo elemento da derivação, cujo sentido remete à loucura.
- (D) “logia”, como segundo elemento da composição, cujo sentido remete à ciência.
- (E) “caos”, como primeiro elemento da derivação, cujo sentido remete à bagunça.

**Parte II: Noções de Administração Pública**

**21** Existem diversas correntes do pensamento filosófico que classificam a Ética. A vertente da ética empírica, nomeada ética subjetivista, coloca o indivíduo como fonte da conduta moral, podendo ser exemplificada pela seguinte frase:

- (A) Só sei que nada sei.
- (B) Só sei que tudo sei.
- (C) O homem é a medida de todas as coisas.
- (D) O homem é mortal por seus temores e imortal por seus desejos.
- (E) Despreza as estradas largas, segue os carreiros.

**22** Para entregar um atendimento de excelência, os servidores públicos da Administração devem agir pautados na ética, dispensando igualdade de tratamento aos administrados que se encontrem em idêntica situação jurídica. De outro lado, a Administração deve voltar-se exclusivamente para o interesse público, e não para o privado, vedando-se, em consequência, sejam favorecidos alguns indivíduos em detrimento de outros e prejudicados alguns para favorecimento de outros. O princípio administrativo que melhor define essa característica da Administração é o princípio da

- (A) autotutela.
- (B) publicidade.
- (C) impessoalidade.
- (D) segurança jurídica.
- (E) continuidade dos serviços públicos.

**23** Observe as assertivas abaixo, extraídas do Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal (Anexo do Decreto nº 1.171/1994).

- I A moralidade da Administração Pública não se limita à distinção entre o bem e o mal, devendo ser acrescida da ideia de que o fim é sempre o bem comum. O equilíbrio entre a legalidade e a finalidade, na conduta do servidor público, é que poderá consolidar a moralidade do ato administrativo.
- II A remuneração do servidor público é custeada pelos tributos pagos direta ou indiretamente por todos, até por ele próprio, e por isso se exige, como contrapartida, que a moralidade administrativa se integre no Direito, como elemento indissociável de sua aplicação e de sua finalidade, erigindo-se, como consequência, em fator de legalidade.

III O trabalho desenvolvido pelo servidor público perante a comunidade deve ser entendido como acréscimo ao seu próprio bem-estar, já que, como cidadão, integrante da sociedade, o êxito desse trabalho pode ser considerado como seu maior patrimônio.

IV É vedado ao servidor público o uso do cargo ou função, facilidades, amizades, tempo, posição e influências, para obter qualquer favorecimento, para si ou para outrem.

Configuram Regras Deontológicas previstas expressamente no referido Código, apenas:

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

**24** Considerando as regras para o servidor público, previstas na Constituição Federal, é correto afirmar que

- (A) o servidor público estável perderá o cargo em virtude de sentença judicial da qual ainda caiba recurso.
- (B) o servidor público estável perderá o cargo mediante processo administrativo em que não lhe seja garantido o direito de ampla defesa.
- (C) o servidor público que praticar crime será exonerado a bem do serviço público.
- (D) de acordo com a nova emenda constitucional o servidor público não possui mais estabilidade no serviço.
- (E) são estáveis após 3 (três) anos de efetivo exercício os servidores nomeados para cargo de provimento efetivo em virtude de concurso público.

**25** Sobre as funções de confiança, é correto afirmar, com base na Constituição Federal, que elas

- (A) são exercidas exclusivamente por servidores ocupantes de cargo efetivo.
- (B) são exercidas exclusivamente por servidores ocupantes de cargo em comissão.
- (C) são idênticas aos cargos em comissão.
- (D) não se destinam às atribuições de chefia.
- (E) não se destinam às atribuições de assessoramento.

**26** Com fundamento na Lei de Improbidade Administrativa (Lei 8.429/92), o agente público que recebe para si diretamente R\$10.000 (dez mil reais) em dinheiro, a título de comissão, de pessoa que tem interesse direto que pode ser atingido por ação decorrente das atribuições do agente público

- (A) não pratica ato de improbidade administrativa.
- (B) pratica ato de improbidade administrativa que importa enriquecimento ilícito.
- (C) pratica ato de improbidade administrativa que causa prejuízo ao erário.
- (D) pratica ato de improbidade administrativa que atenta contra os princípios da Administração Pública.
- (E) pratica ato de improbidade administrativa decorrente de concessão indevida de benefício tributário.

**27** Acerca dos crimes contra a Administração Pública, praticados por funcionário público, é correto afirmar que

- (A) estes crimes não estão previstos no Código Penal.
- (B) estes crimes só podem ser praticados na forma dolosa, isto é, não existe crime culposo contra a Administração Pública, praticado por funcionário público.
- (C) prevaricação não é um crime contra a Administração Pública, praticado por funcionário público.
- (D) corrupção passiva é um crime contra a Administração Pública, praticado por funcionário público.
- (E) furto qualificado é um crime contra a Administração Pública, praticado por funcionário público.

**28** Segundo dispõe o Estatuto do Servidor Público Federal (Lei 8.112/90), a investidura em cargo público ocorrerá com a(o):

- (A) aprovação no concurso público.
- (B) promoção.
- (C) nomeação.
- (D) exercício.
- (E) posse.

**29** Sobre a Lei de acesso à informação (Lei 12.527/2011), é correto afirmar que, **EXCETO**:

- (A) a publicidade é a regra e o sigilo, a exceção.
- (B) é diretriz da lei a divulgação de informações de interesse público, independentemente de solicitações.
- (C) será fraqueado acesso à informação mediante procedimentos objetivos e ágeis, de forma transparente, clara e em linguagem de fácil compreensão.
- (D) a negativa de acesso às informações objeto de pedido formulado aos órgãos e entidades públicas deve ser fundamentada, sob pena de responsabilidade disciplinar.
- (E) o acesso à informação de que trata a lei não compreende o direito de obter orientação sobre os procedimentos para a consecução de acesso, nem sobre o local onde poderá ser obtida a informação desejada.

**30** Considere o processo administrativo no âmbito federal, regulado pela Lei 9.784/99.

Em decisão na qual se evidencie não acarretarem lesão ao interesse público nem prejuízo a terceiros, a própria Administração poderá, com relação aos atos que apresentarem defeitos sanáveis:

- (A) multiplicá-los
- (B) revogá-los
- (C) promovê-los
- (D) convalidá-los
- (E) anulá-los

**Parte III: Conhecimentos Específicos**

**31** O Programa Nacional de Controle de Patógenos (PNCP) do Ministério da Agricultura é parte do sistema de segurança alimentar brasileiro, e baseado em análise de risco para a definição de metas e estratégias para a redução da ocorrência de doenças transmitidas por alimentos e água. Os patógenos de maior prevalência identificados pelo PNCP, cujas medidas de controle foram estabelecidas, são:

- (A) *Trichinella spirallis*, *Helicobacter pylori* e *Giardia lamblia*.
- (B) *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* e *Salmonella*.
- (C) *Toxoplasma gondii*, *Escherichia coli* e *Bacillus cereus*.
- (D) *Helicobacter pylori*, *Listeria monocytogenes* e *Bacillus cereus*.
- (E) *Trichinella spiralis*, *Salmonella* e *Giardia lamblia*.

**32** O Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC/ Animal) do Ministério da Agricultura tem o objetivo de promover segurança química dos alimentos de origem animal produzidos no Brasil. O programa conta com planos de amostragens e testes anuais em ovos, leite e mel encaminhados para o processamento e animais encaminhados para abate em estabelecimentos sob Inspeção Federal. O limite máximo tolerado (LMT) de contaminante em leite fluido é:

- (A) arsênio total: 0,05 mg/Kg.
- (B) chumbo: 0,30 mg/Kg.
- (C) cádmio: 0,20 mg/Kg.
- (D) cobre: 5 mg/Kg.
- (E) aflatoxina M1: 5 mg/Kg.

**33** O Brasil possui um dos maiores rebanhos comerciais de bovinos do mundo e, portanto, uma série de medidas são tomadas para evitar prejuízos econômicos e sanitários. Episódios de abortamento na pecuária de leite e de corte contribuem significativamente para que o modelo de produção continue rentável.

São causas de abortamento de origem infecciosa, **EXCETO**:

- (A) brucelose bovina causada pelo protozoário *Brucella abortus*.
- (B) campilobacteriose causada pela bactéria *Campylobacter fetus*.
- (C) diarreia viral bovina causada pelo vírus pertencente à família *Flaviviridae*.

- (D) neosporose bovina causada pelo vírus pertencente ao filo *apicomplexa*.
- (E) tricomonose causada pelo fungo *Tritrichomonas foetus*.

**34** No Brasil, o estabelecimento de limites máximos de resíduos (LMR) contaminantes em produtos de origem animal é competência do Ministério da Saúde. No caso de não estarem estabelecidos por esse Ministério, são utilizados:

- (A) os constantes na Farmacopeia Brasileira.
- (B) os recomendados pelo Codex Alimentarius.
- (C) os recomendados pela Organização Mundial da Saúde (OMS).
- (D) os recomendados pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO).
- (E) os constantes na Organização Mundial de Saúde Animal (OIE).

**35** O uso inadequado de antibióticos nos sistemas de produção animal exerce uma enorme pressão seletiva para a manutenção e ampliação da resistência dos microrganismos aos antibióticos. O Ministério da Agricultura, preocupado com os possíveis impactos à saúde humana, restringiu ao longo dos últimos anos a autorização de diversos antimicrobianos com a finalidade de aditivos melhoradores de desempenho.

Em relação às ações do Ministério da Agricultura, é correto afirmar sobre esse tema que:

- (A) as quinolonas sistêmicas podem ser utilizadas como conservantes de alimentos para animais.
- (B) é permitido o uso de tilosina como melhorador de desempenho na pecuária leiteira.
- (C) é proibido o uso de salinomicina como melhorador de desempenho na avicultura.
- (D) é proibido o uso de violeta genciana com a finalidade de aditivo tecnológico antifúngico.
- (E) as tetraciclina sistêmicas podem ser utilizadas como conservantes de alimentos para animais.



(E) é proibido o uso de dispositivos produtores de descarga elétrica nos animais que se recusam a se mover.

**40** Há séculos os animais de laboratório vêm sendo utilizados como parte dos processos de pesquisas contribuindo para a prevenção e cura de diversas doenças, controle de produtos farmacêuticos em uso corrente dentre outras contribuições. As instalações físicas dos biotérios devem dispor de barreiras sanitárias para impedir que agentes indesejáveis, presentes no meio ambiente, tenham acesso às áreas de criação ou experimentação animal, bem como agentes patogênicos em teste venham a se dispersar para o exterior do prédio.

São barreiras sanitárias classificadas como físicas, **EXCETO**:

- (A) luz ultravioleta para o controle de infecções transmitidas pelo ar.
- (B) estufa de esterilização.
- (C) filtro para ar.
- (D) autoclave.
- (E) estufa de óxido de etileno.

**41** O ambiente onde se encontra o animal destinado à experimentação é dividido em macro e microambiente.

São exemplos de macroambientes desejáveis para as necessidades básicas do animal, **EXCETO**:

- (A) temperatura de conforto para hamsters entre 21 e 24°C.
- (B) ruídos de até 85 decibéis.
- (C) períodos de luz de 8 a 10 horas/ 24 horas.
- (D) número de trocas de ar de 10 a 15/hora.
- (E) umidade para roedores e lagomorfos entre 45 e 55%.

**42** O Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose (PNCEBT) do Ministério da Agricultura, tem por objetivo reduzir a prevalência e a incidência dessas doenças, visando a erradicação, sendo as medidas sanitárias do programa aplicadas à população de bovinos e bubalinos.

Em relação aos animais reagentes positivos para brucelose ou tuberculose é correto afirmar que:

- (A) podem ser mantidos junto ao rebanho na produção leiteira.
- (B) devem ser marcados a ferro candente no lado direito da cara.
- (C) devem ser abatidos no prazo máximo de 24h após o diagnóstico.
- (D) devem ser abatidos no prazo máximo de 48h após o diagnóstico.

(E) devem ser marcados a ferro candente no lado esquerdo da cara.

**43** A Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, do inglês “Hazard Analysis And Critical Control Points – HACCP”, descrita no Manual Genérico de Procedimentos para APPCC em Indústrias de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, é uma abordagem científica e sistemática para o controle de processo, elaborado para prevenir a ocorrência de problemas, assegurando que os controles são aplicados em determinadas etapas no sistema de produção de alimentos, onde possam ocorrer perigos ou situações críticas.

Em relação a esse manual, é correto afirmar que:

- (A) para o sucesso do sistema APPCC, a Direção da empresa deve estar comprometida com o plano.
- (B) aplica-se somente aos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam comércio internacional.
- (C) o plano APPCC é desenvolvido por uma sequência lógica de 10 etapas.
- (D) perigo é a probabilidade de ocorrência de danos inaceitáveis que possam tornar um alimento impróprio ao consumo.
- (E) risco pode ser caracterizado pela presença inaceitável de contaminantes biológicos, químicos ou físicos na matéria-prima ou nos produtos semiacabados ou acabados.

**44** São parte dos princípios básicos do plano APPCC:

- (A) identificação do perigo e formação da equipe.
- (B) monitorização e programa de capacitação técnica.
- (C) identificação da empresa e formação da equipe.
- (D) identificação do ponto crítico e monitorização.
- (E) avaliação dos pré-requisitos e identificação do perigo.

**45** A Diretora do Departamento de Inspeção de Produtos De Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura descreve os procedimentos para a coleta e análise de *Escherichia coli* verotoxigênica em carne de bovino *in natura* utilizada na formulação de produtos cárneos, cominutados, prontos para serem cozidos, fritos ou assados em sua Norma Interna nº 2 de 2013.

Em relação ao procedimento de coleta e análise descrito na referida norma, é correto afirmar que:

- (A) o estabelecimento deverá ser notificado sobre a coleta de amostra com antecedência mínima de 48 horas, de forma a permitir o planejamento da produção e a execução do trabalho pelo SIF.
- (B) para a definição do plano amostral, os estabelecimentos de abate ou desossa de bovinos registrados junto ao DIPOA são classificados de acordo com a capacidade de abate, sendo considerados médio porte aqueles com capacidade de abate diário entre 200 e 400 cabeças/dia.
- (C) a carne de bovino *in natura* utilizada na formulação de produtos cárneos, cominutados, prontos para serem cozidos, fritos ou assados, são os produtos provenientes do abate (carne de cabeça, esôfago, diafragma) e as aparas (retalhos) da desossa.
- (D) após coletar as amostras é necessário medir a temperatura nos pedaços que compõem a amostra.
- (E) a coleta de amostras seguirá o método designado como N40, que consiste na coleta asséptica de 40 pedaços pequenos e finos do produto indicado no plano amostral, que deverão ser acondicionados em um saco plástico estéril.

**46** A imagem abaixo ilustra o resultado do teste do caneco de fundo preto realizado em um estabelecimento leiteiro.



Em relação ao referido teste, é certo afirmar que:

- (A) é realizado para o diagnóstico de brucelose em estabelecimentos leiteiros.
- (B) o resultado do teste da figura não é indicativo de doença e nenhuma ação é necessária.
- (C) deve ser realizado semanalmente para monitoramento de tuberculose bovina.
- (D) deve ser realizado em substituição ao teste de contagem de células somáticas (CCS).
- (E) é realizado para o diagnóstico de mastite clínica em estabelecimentos leiteiros.

**47** A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, dentre outros procedimentos, a verificação da água de abastecimento. Em relação ao padrão microbiológico e físico-químico da água coletada em pontos de consumo das áreas de produção industrial de produtos comestíveis, deve apresentar:

- (A) ausência de coliformes totais em 200 mL.
- (B) turbidez máximo de 7 uT.
- (C) pH entre 5,0 – 7,0.
- (D) ausência de *E. coli* em 100 mL.
- (E) turbidez máximo de 2 uT.

**48** Os animais destinados ao abate devem passar por inspeção no estabelecimento responsável pelo abate, para que passem por avaliação documental, do comportamento, do aspecto do animal, e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública. A inspeção *ante mortem* dos animais é importante para que o consumidor obtenha um produto seguro desde a produção até a comercialização.

Em relação a essa etapa é **INCORRETO** afirmar que:

- (A) todas as espécies de abate de pescado devem ser submetidas à inspeção *ante mortem*.
- (B) o exame *ante mortem* deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.
- (C) o recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIF.
- (D) os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIF.
- (E) os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIF.

**49** Em relação à avaliação *post mortem* de carcaças e o seu destino final, é **INCORRETO** afirmar que:

- (A) quando a lesão por fascíola hepática for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.
- (B) os intestinos de animais parasitados por oesophagostomum sp (esofagostomose) que apresentem nódulos em pequeno número não podem ser liberados.
- (C) as carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados, porém as carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

- (D) os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.
- (E) as carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas, no entanto, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIF, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

**50** A sobrevivência e permanência de um parasita em um determinado sistema ecológico depende de diversos fatores relacionados ao agente etiológico, ao hospedeiro e ao meio ambiente. Em relação a tais fatores, é correto afirmar:

- (A) resistência natural é um fator relacionado ao hospedeiro e se refere aos atributos da espécie ou raça do hospedeiro.
- (B) a vegetação e a fauna não são fatores relacionados à prevalência de parasitas em sistemas ecológicos.
- (C) a infestação consiste na invasão e colonização do hospedeiro por parasitas internos, como helmintos.
- (D) patogenicidade é um fator relacionado ao hospedeiro e refere-se à capacidade de instalar-se no hospedeiro.
- (E) resistência é um fator relacionado ao agente etiológico e refere-se à capacidade de determinar o aparecimento dos sintomas da doença.

**51** As carcaças de suídeos acometidas de trichinella spirallis na inspeção *post mortem*, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional através do tratamento pelo frio por:

- (A) 25 dias à temperatura -15°C.
- (B) 15 dias à temperatura -29°C.
- (C) 25 dias à temperatura -25°C.
- (D) 15 dias à temperatura -30°C.
- (E) 30 dias à temperatura -25°C.

**52** São características sensoriais a serem observadas na avaliação do frescor dos peixes, **EXCETO**:

- (A) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes.
- (B) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos.
- (C) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática.
- (D) ânus fechado.
- (E) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha.

**53** Os parâmetros físico-químicos complementares aos quais o pescado fresco deve ser submetido no caso de dúvidas acerca da avaliação sensorial são:

- (A) pH da carne inferior a 7,85 nos peixes.
- (B) bases voláteis total inferiores a 30 mg de nitrogênio/100g de tecido muscular.
- (C) pH da carne inferior a 7,85 nos moluscos.
- (D) bases voláteis total inferiores a 45 mg de nitrogênio/100g de tecido muscular.
- (E) pH da carne inferior a 6,85 nos crustáceos.

**54** Os ovos são agrupados em categoria A ou B de acordo com suas características qualitativas. Em relação às características qualitativas, os ovos tipo A devem:

- (A) ser destinados exclusivamente à industrialização.
- (B) apresentar câmara de ar com altura não superior a 6mm e imóvel.
- (C) ser provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
- (D) apresentar manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema.
- (E) ter cicatrícula com desenvolvimento perceptível.

**55** Em relação à inspeção industrial e sanitária de leite e derivados, entende-se por:

- (A) colostro, o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.
- (B) leite individual, o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.
- (C) leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

(D) leite de retenção, o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

(E) colostro, o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

**56** A pasteurização do leite consiste na aplicação de tratamento térmico com o objetivo de evitar perigos à Saúde pública.

Em relação ao leite pasteurizado é correto afirmar:

(A) a pasteurização rápida consiste no aquecimento do leite a uma temperatura entre 110° C e 130° C pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

(B) o leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina positiva e de peroxidase negativa.

(C) a pasteurização lenta consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C e 65°C pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

(D) é permitida a repasteurização rápida do leite quando destinado ao consumo humano direto.

(E) a pasteurização rápida consiste no aquecimento do leite a uma temperatura entre 130°C e 150°C, pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C.

**57** Os derivados lácteos são classificados em produtos lácteos, produtos lácteos compostos e misturas lácteas.

Em relação aos derivados lácteos é correto afirmar:

(A) é permitido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

(B) são exemplos de queijos frescos, a coalhada e o queijo minas frescal.

(C) a matéria gorda da manteiga pode ser composta de gordura láctea e gordura vegetal.

(D) não é obrigatória a pasteurização do leite destinado à elaboração de queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C, por um período mínimo de 60 dias.

(E) nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína deve exceder a do leite.

**58** Os carimbos de inspeção representam a marca oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Em relação aos diferentes modelos de carimbos do SIF é correto dizer que:

- (A) os carimbos do modelo 1 possuem forma elíptica no sentido horizontal e devem ser utilizados para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças.
- (B) os carimbos do modelo 2 possuem forma circular e devem ser usados para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.
- (C) os carimbos do modelo 3 possuem forma circular e devem ser usados para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças.
- (D) os carimbos do modelo 4 possuem forma retangular no sentido horizontal e devem ser usados para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis.
- (E) os carimbos do modelo 8 possuem forma circular e devem ser usados para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC).

**59** 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.

Identifique a opção correta, em relação aos requisitos para as análises laboratoriais:

- (A) Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do detentor.
- (B) Somente deve ser utilizada na análise pericial, a amostra de contraprova que se encontra em poder do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

- (C) É facultado ao interessado requerer ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 24 horas, contado da data da ciência do resultado.
- (D) Devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando forem destinadas à realização de análises microbiológicas.
- (E) As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas.

**60** O Programa Nacional de Controle de Patógenos (PNCP) do Ministério da Agricultura compreende um conjunto de ações que tem como objetivo reduzir a prevalência de patógenos nos produtos de origem animal fiscalizados pelo SIF. Para o controle oficial foi publicada a Instrução normativa nº 60 de 2018 que estabeleceu o controle microbiológico em carcaças de suínos e em carne e carcaças de bovinos em abatedouros frigoríficos registrados no DIPOA.

Em relação às estratégias definidas por essa instrução normativa, identifique a opção correta:

- (A) A coleta de amostras em superfícies de carcaças de bovinos para pesquisa de Enterobacteriaceae Salmonella spp. poderá ser realizada por esfregadura de superfície das carcaças com o uso de esponjas estéreis, hidratadas com volume conhecido de diluente, livres de biocidas, antes da lavagem final da carcaça.
- (B) As amostras deverão ser enviadas ao laboratório na maior brevidade possível e transportadas sob temperatura entre 10 e 15°C.
- (C) Os sorogrupos de STEC a serem pesquisados na carne bovina serão O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 e O145, por serem considerados de alto risco para a saúde pública.
- (D) Amostras de autocontrole são aquelas coletadas pelo SIF com o objetivo de avaliar a efetividade do controle microbiológico realizado.
- (E) Nos casos de resultados intermediários nas amostras de autocontrole deve ser retomada a frequência de amostragem diária.

**61** As Boas Práticas de Manejo durante a ordenha de bovinos leiteiros recomendam atenção especial com a mastite, doença que causa grandes prejuízos para a atividade leiteira. Em relação a mastite pode-se afirmar que:

- (A) quanto ao diagnóstico, pode ser classificada em mastite contagiosa e mastite ambiental.
- (B) quanto ao tipo de microrganismo, pode ser classificada em mastite contagiosa e mastite ambiental.
- (C) a mastite clínica é mais difícil de ser percebida, pois a vaca não apresenta sintomas claros do problema, a não ser, pequena queda na produção de leite.
- (D) o teste de eleição para o controle para a mastite subclínica é o teste da caneca de fundo preto em todas as ordenhas.
- (E) o *pré-dipping* é um procedimento de desinfecção dos tetos antes da ordenha e tem como objetivo principal a prevenção da mastite contagiosa.

**62** Em relação à situação sanitária das doenças de animais terrestres no ano de 2022, são doenças nunca registradas no Brasil:

- (A) carbúnculo hemático (antraz), cowdriose e febre aftosa.
- (B) febre aftosa, doença de Newcastle e scrapie.
- (C) encefalopatia espongiforme bovina, carbúnculo hemático (antraz) e peste equina.
- (D) peste equina, cowdriose e pleuropneumonia contagiosa bovina.
- (E) doença de Newcastle, encefalopatia espongiforme bovina e scrapie.

**63** A tuberculose causada pelo *M.bovis* pode ser transmitida ao homem por meio de consumo de leite e derivados sem tratamento térmico oriundos de vacas infectadas. A doença também tem caráter ocupacional, estando mais susceptíveis os tratadores, médicos veterinários e trabalhadores de indústrias, devido ao contato com animais infectados. Em relação a esta zoonose é correto afirmar que:

- (A) possui evolução aguda e acomete principalmente bovinos e bubalinos.
- (B) causa lesões nodulares denominadas tubérculos que podem localizar-se em qualquer órgão ou tecido.
- (C) a reação alérgica à tuberculina é classificada como reação de hipersensibilidade do tipo I ou imediata mediada por IgE.

- (D) a resposta de hipersensibilidade à tuberculina ocorre com endurecimento e edema progressivo no local da inoculação, que atinge seu máximo em 12h horas após a inoculação.
- (E) representa risco à saúde pública principalmente pela ingestão de leite cru e seus derivados não submetidos ao tratamento térmico.

**64** A estratégia de atuação do PNCEBT é baseada na classificação das unidades federativas quanto ao grau de risco para as doenças tuberculose e brucelose e na definição e aplicação de procedimentos de defesa sanitária animal, de acordo com a classificação de risco. Em relação à estratégia do PNCEBT:

- (A) são preconizados um conjunto de medidas sanitárias compulsórias e medidas cuja adesão é obrigatória para os estabelecimentos sob SIF.
- (B) os testes utilizados no diagnóstico da tuberculose consistem no Antígeno Acidificado Tamponado (AAT) que é o teste de rotina, teste do 2-Mercaptoetanol (2-ME), Teste de Polarização Fluorescente (FPA) e teste de Fixação de Complemento (FC), que são os testes confirmatórios.
- (C) é obrigatória a vacinação de todas as fêmeas bovina e bubalina, de 3 a 8 meses de idade, contra a brucelose.
- (D) os testes de rotina para brucelose são o teste cervical simples (TCS), o teste da prega caudal (TPC) e o teste cervical comparativo (TCC), sendo que o último também é utilizado como teste confirmatório.
- (E) para obter a certificação de estabelecimento de criação livre, é necessária a realização de três testes de rebanho negativos consecutivos para brucelose ou para tuberculose com intervalo de 12 a 24 meses.

**65** São zoonoses transmitidas por vetores:

- (A) malária e raiva.
- (B) dengue e tuberculose.
- (C) febre amarela e cisticercose.
- (D) filariose e hidatidose.
- (E) febre amarela e doença de Chagas.

