

# CONCURSO PÚBLICO

## CEAGESP – Companhia de Entrepostos e Armazéns

### Gerais de São Paulo

CONCURSO PÚBLICO EDITAL Nº 001/2006

CADERNO DE QUESTÕES

#### INSTRUÇÕES

- 01- Material a ser utilizado: caneta esferográfica azul ou preta. Os objetos restantes devem ser colocados em local indicado pelo fiscal da sala;
- 02- Não é permitido a consulta, utilização de livros, códigos, dicionários, apontamentos, apostilas, calculadoras, bips, telefones celulares, devendo mantê-lo **DESLIGADO**, ou qualquer outro material;
- 03- Durante a prova, o (a) candidato (a) não deve levantar-se nem comunicar-se com outros (as) candidatos (as), é proibido fumar;
- 04- A duração da prova é de 04 (QUATRO) horas, já incluído o tempo destinado à identificação - que será feita no decorrer da prova - e ao preenchimento da FOLHA DE RESPOSTAS (GABARITO);
- 05- Somente em caso de urgência pedir ao fiscal para ir ao banheiro, devendo no percurso permanecer absolutamente calado;
- 06- O caderno de provas consta de 40 (QUARENTA) questões objetivas de múltipla escolha. Leia atentamente e marque apenas uma alternativa;
- 07- Ao terminar a conferência do caderno de provas, caso o mesmo esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, o (a) candidato (a) deverá solicitar ao fiscal de sala que o substitua, não cabendo reclamações posteriores neste sentido;
- 08- Os fiscais não estão autorizados a emitir opinião nem prestar esclarecimentos sobre o conteúdo das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir;
- 09- O candidato mesmo terminando a prova deverá permanecer na sala de provas por 90 (noventa) minutos, e somente após este período poderá sair da sala. Levando o caderno de provas apenas com 30 (trinta) minutos para o encerramento das provas escritas, devendo obrigatoriamente devolver ao fiscal o Cartão Respostas, devidamente assinado no verso.
- 10- Em nenhuma hipótese a **Consulplan** informará o resultado por telefone;
- 11- É proibida a reprodução total ou parcial deste material, por qualquer meio ou processo, sem autorização expressa da **Consulplan Consultoria Ltda.**;
- 12- Deve-se marcar no GABARITO/FOLHA DE RESPOSTAS apenas uma opção em cada questão, com caneta azul ou preta, SEM RASURAS, SEM AMASSÁ-LO, SEM PERFURÁ-LO, caso contrário, a questão será anulada;
- 13- A desobediência a qualquer uma das recomendações constantes nas presentes instruções, poderá implicar na anulação da prova do (a) candidato (a);

#### RESULTADOS E RECURSOS

- O gabarito oficial será divulgado no endereço eletrônico da organizadora **Consulplan Consultoria** [www.consulplan.net](http://www.consulplan.net) e no site da CEAGESP [www.ceagesp.gov.br](http://www.ceagesp.gov.br), a partir das 13:00 horas do dia subsequente a prova aplicada.
- Os recursos deverão ser apresentados conforme determinado no **item 11** do Edital 001/2006, não esquecendo, principalmente dos seguintes aspectos:
  - a) Caberá recurso contra questões das provas e contra erros ou omissões no gabarito, até 02(dois) dias, após divulgação do gabarito.
  - b) A decisão proferida pela Banca Examinadora tem caráter irrecorrível na esfera administrativa, razão pela qual não caberão recursos adicionais.
  - c) Os recursos devem ser datilografados ou digitados, devendo ser uma folha para cada questão recorrida, até 02(dois) dias úteis após divulgação do gabarito oficial.
  - d) Os recursos devem ser enviados **obrigatoriamente** para a organizadora **Consulplan Consultoria** via e-mail: [atendimento@consulplan.com](mailto:atendimento@consulplan.com), ou via fax: (32) 37214216, ou ainda via postal (ECT), **apenas sedex**, para o endereço da organizadora: **Consulplan Consultoria, Rua Judith Pompei, nº 02 – Bairro Augusto Abreu – Muriaé – MG, CEP 36880-000.**
  - e) Serão rejeitados os recursos não fundamentados e os que não contiverem dados necessários à identificação do candidato. Serão rejeitados também recursos enviados pelo correio, fax, ou qualquer outro meio que não previsto no Edital.

**CARGO: MÉDICO VETERINÁRIO**

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

01) Regulamento técnico sobre as condições higiênicas-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos se aplica, onde couber, a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento no qual se realizem algumas das seguintes atividades, que por definição se seguem abaixo. Portanto, correlacione as colunas:

**DEFINIÇÕES:**

- |  |  |
|--|--|
| ( 1 ) Estabelecimento de Alimentos Elaborados / Industrializados | ( ) É o conjunto de todas as operações e processos praticados para a obtenção de um alimento terminado.  |
| ( 2 ) Manipulação de Alimentos                                   | ( ) É o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva um conjunto de operações e processos que tem como finalidade a obtenção de um alimento elaborado, assim como o armazenamento e transporte de alimentos e/ou matéria prima. |
| ( 3 ) Elaboração de Alimentos                                    | ( ) É a redução, por intermédio de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microorganismos no prédio, instalações, maquinaria e utensílios, a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora.                                     |
| ( 4 ) Fracionamento de Alimentos                                 | ( ) São as operações que se efetuam sobre a matéria prima até o produto terminado, em qualquer etapa do seu processamento, armazenamento e transporte.   |
| ( 5 ) Armazenamento  | ( ) Entende-se como a presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, que se considere como nociva ou não para a saúde humana.  |
| ( 6 ) Boas Práticas de Elaboração                                | ( ) São as operações pelas quais se fraciona um alimento sem modificar sua composição original.  |
| ( 7 ) Contaminação   | ( ) É o conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação de insumos e produtos terminados.  |
| ( 8 ) Desinfecção  | ( ) São os procedimentos necessários para a obtenção de alimentos inócuos e saudáveis e são.   |

**A sequência está correta em:**

- |                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| A) 2, 8, 4, 1, 3, 2, 6, 5 | D) 3, 2, 8, 1, 7, 4, 5, 6 |
| B) 3, 1, 8, 2, 7, 4, 5, 6 | E) 2, 1, 8, 7, 3, 4, 5, 6 |
| C) 3, 1, 7, 8, 2, 4, 5, 6 |                           |

02) Sobre as doenças bacterianas de origem alimentar (infecções e intoxicações). Marque a opção INCORRETA:

- A) Fezes de animais de estimação, especialmente os que apresentam diarreia, podem conter *Salmonella* e as pessoas em contato com estes animais podem ser contaminadas e contaminar a outras se não adotarem medidas rígidas de higiene (lavar as mãos com sabonete). Répteis são hospedeiros em potencial para a *Salmonella* e as pessoas devem lavar as suas mãos imediatamente após manusear estes animais mesmo que o réptil seja saudável.
- B) *Shigella* é um germe que causa uma doença intestinal infecciosa (chamada “shigelose” ou “disenteria”). Essa doença pode ser tratada e a maioria das pessoas melhora rapidamente. A diarreia intensa pode causar desidratação, um quadro perigoso para crianças pequenas, pessoas idosas e doentes crônicos. Em raros casos, o germe pode causar problemas em outras partes do corpo. Animais domésticos comuns, animais de fazenda e animais silvestres não transmitem esses germes, apenas seres humanos e macacos podem transmiti-los.
- C) O modo de transmissão do *Vibrio parahaemolyticus* é pela ingestão de produtos do mar crus ou mal cozidos ou por contaminação cruzada no preparo de alimentos ou pela higienização dos alimentos com água do mar. A permanência em temperatura ambiente por um determinado período permite a multiplicação dos organismos no alimento na dose infectiva que causa a doença.
- D) Embora as bactérias elaboradoras de toxinas também sejam usualmente ingeridas, a patogenicidade só se expressa através de uma etapa infecciosa “in vivo”. A produção de altas doses de toxinas não depende do tipo de contaminação do alimento e das condições oferecidas para a multiplicação dos microrganismos como, por exemplo, *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus* e *Bacillus cereus*.
- E) As enterotoxinas A, B, C<sub>1</sub>, C<sub>2</sub>, D e E produzidas por *Staphylococcus aureus*, apresentam natureza protéica e são termoestáveis (suportam 30 minutos em água em ebulição sem desnaturar). Sendo reservatório, o homem e outros animais de sangue quente, com presença na mucosa nasal, garganta, cabelo e pele de mais de 50% das pessoas. No Brasil: há citação da sua presença em 35 a 100% dos manipuladores de alimentos em indústrias e hospitais.

03) O primeiro objetivo da investigação de uma epidemia ou surto de determinada doença infecciosa é, geralmente, identificar formas de interromper a transmissão e prevenir a ocorrência de novos casos. Para atingi-lo é necessário cumprir as seguintes etapas:

- ( 1 ) Estabelecer ou verificar o diagnóstico dos casos notificados e identificar o agente etiológico responsável.
- ( 2 ) Confirmar a ocorrência de um surto ou epidemia.
- ( 3 ) Descrever os casos da epidemia ou surto segundo as variáveis do tempo espaço e pessoa.

( 4 ) Identificar a fonte de infecção e os modos de transmissão.

( 5 ) Identificar a população suscetível que está exposta a um maior risco de contato com o agente.

**Marque a melhor opção, ou seja, a mais correta :**

A) Todas essas medidas, com exceção da nº 1, são igualmente relevantes para o estudo de situações endêmicas.

B) Todas essas medidas, com exceção da nº 2, são igualmente relevantes para o estudo de situações endêmicas.

C) Todas essas medidas, com exceção da nº 3, são igualmente relevantes para o estudo de situações endêmicas.

D) Todas essas medidas, com exceção da nº 4, são igualmente relevantes para o estudo de situações endêmicas.

E) Todas essas medidas, não são relevantes para o estudo de situações endêmicas.

**04) Sobre a qualidade, coloração e transformação do músculo em carne, podemos dizer:**

( 1 ) Carnes PSE (Pálida, Flácida e Exsudativa) - problemas de estresse no momento do abate levam a um acúmulo de lactato (redução de pH) que, juntamente com a temperatura alta do músculo provocam um estado em que a carne libera água, torna-se flácida e com coloração amena.

( 2 ) Carnes DFD (Escura, Firme e Seca) - problemas de estresse prolongado antes do abate podem esgotar as reservas de glicogênio, impedindo que o pH decline. Dessa forma, o músculo passa a reter mais água (seco), ficando estruturado (firme) e de coloração escura tanto pela menor refração de luz quanto pela maior ação enzimática, com gasto periférico do oxigênio.

( 3 ) *Rigor Mortis* - Com a morte e, por conseqüência, com a falência sangüínea, o aporte de oxigênio e o controle nervoso deixam de chegar à musculatura. O músculo passa a utilizar a via anaeróbica, para obter energia para um processo contrátil desorganizado. Nesse processo há transformação de glicogênio em glicose e como a glicólise é anaeróbica, gera lactato e verifica-se a queda do pH. Com o gasto dos depósitos energéticos, o processo contrátil tende a cessar formando um complexo irreversível denominado de acto-miosina. Nesse estado, a musculatura atinge o *rigor mortis*, ou seja, os músculos transformam-se em carne.

( 4 ) Um dos aspectos mais marcantes da transformação do músculo em carne é a queda do pH, inclusive, a ponto de determinar a futura qualidade da carne.

( 5 ) Cor - A cor da carne é considerada como o principal aspecto no momento da comercialização (apelo visual). A mioglobina é a principal substância na determinação da cor da carne. O teor de hemoglobina só influenciará a cor da carne se o processo de sangria for mal executado. Aspectos como idade, sexo, músculo e atividade física afetam a cor da carne. A cor natural e ideal da carne bovina é um vermelho brilhante.

**Marque a alternativa correta:**

A) Todas as sentenças são corretas.

B) Todas as sentenças são incorretas.

C) Apenas as sentenças 1, 2 e 5 estão corretas.

D) Apenas as sentenças 3, 4 e 5 estão corretas.

E) Apenas as sentenças 1, 2, 3 e 5 estão corretas.

**05) Sobre frigorificação há uma das sentenças que está INCORRETA, marque-a:**

A) Congelamento de alimento é o processo físico de conservação dos alimentos capaz de reduzir e até paralisar os efeitos destrutivos dos microorganismos, enzimas e oxigênio, mediante a redução da temperatura a um nível suficientemente baixo, que pode ser de até menos 18 graus centígrados.

B) No congelamento pode ocorrer o rompimento celular pela formação de cristais de gelo, injúria celular pelo aumento da pressão osmótica e desnaturação dos constituintes coloidais da célula. Estes problemas são comuns quando existe a formação de grandes cristais de gelo, os quais são freqüentes quando o processo de congelamento é lento. Como reflexo, a exsudação é intensa, com a conseqüente perda de nutrientes e forte injúria de tecidos.

C) Descongelamento - A velocidade de descongelamento também exerce importante efeito sobre a qualidade da carne. Quando o descongelamento é rápido, não existe tempo para os tecidos musculares absorverem o líquido extravasado, ou seja, quando o descongelamento é rápido ocorre maior perda de líquido. Por esses efeitos prejudiciais à estrutura celular é que é proibitivo o processo de recongelamento da carne.

D) Congelamento - Sob esta condição desenvolve-se o processo de maturação, ou seja, a estrutura muscular vai paulatinamente sendo degradada e provocando o amaciamento. A quebra de peso que ocorre com o congelamento provoca um problema econômico. Essa perda diminui com a chamada dessecação pelo frio, quando há a formação de uma camada superficial ressecada que protege contra a evaporação.

E) Quando o tempo de congelamento é prolongado (maior que 6 meses) é possível haver a oxidação da gordura, principalmente, aquela camada superficial, o que, além de alterar o sabor da carne, pode gerar subprodutos tóxicos ao homem.

**06) O APPCC é um sistema racional e lógico. Este sistema baseia-se em alguns princípios:**

1. Identificar qualquer risco de contaminação do produto por perigo biológico, químico ou físico que necessite ser prevenido, eliminado ou reduzido;

2. Identificar os pontos críticos de controle no fluxograma da produção;

3. Estabelecer os limites críticos nos pontos críticos (PCC) de controle;

4. Estabelecer procedimentos de monitoramento dos PCC's;

5. Estabelecer ações corretivas a serem realizadas se um PCC não estiver sob controle;

6. Estabelecer procedimentos para verificar se os procedimentos anteriores são adequados;

7. Estabelecer documentos e registros que demonstram a aplicação efetiva das medidas do plano APPCC.

**Marque a melhor opção sobre o assunto acima:**

- A) Apenas as sentenças 1, 2, 3, 4, 6 e 7 estão corretas. D) Todas as sentenças são corretas.  
B) Apenas as sentenças 3 e 5 não estão corretas. E) Todas as sentenças são incorretas.  
C) Apenas as sentenças 1 e 5 não estão corretas.

**07) Os critérios empregados para definir a qualidade do leite cru vêm mudando para atender a demandas regulamentares oficiais, da indústria e dos consumidores e visam atender, prioritariamente, a requisitos de segurança alimentar e melhor rendimento industrial:**

- (1) As mudanças que estão ocorrendo demandam informações que não estão disponíveis. Por exemplo: não estão determinados os padrões para proteína, lactose e sólidos totais de raças leiteiras adaptadas às condições tropicais; não são conhecidos os padrões de células somáticas dos rebanhos; não existem informações sobre resíduos de carrapaticidas e outros produtos químicos empregados na pecuária de leite.  
(2) Os atributos do leite de qualidade podem ser resumidos em três componentes: qualidade higiênica, valor nutritivo e manutenção das propriedades organolépticas.  
(3) As principais causas de perda de qualidade do leite são relacionadas à saúde e ao manejo dos rebanhos. Neste aspecto, são especialmente importantes os procedimentos higiênicos adotados na produção e armazenamento do leite na fazenda.  
(4) Problemas relacionados à saúde dos animais podem favorecer a presença de patógenos e/ou suas toxinas, resíduos de drogas veterinárias (antibióticos, carrapaticidas, anti-helmínticos), além de elementos da reação inflamatória (células somáticas, enzimas, proteínas séricas e outros) que são responsáveis por alterações físicoquímicas do leite.  
(5) Problemas relacionados à falta de higiene, temperatura e tempo de estocagem do leite propiciam a contaminação e favorecem a multiplicação de microrganismos deterioradores, que exercem sua ação deletéria, produzindo, por exemplo, enzimas proteolíticas e lipolíticas termoestáveis.

**Sobre as sentenças acima marque a melhor opção sobre elas:**

- A) Apenas as sentenças 1, 3, 4 e 5 estão corretas. D) Todas as sentenças são corretas.  
B) Apenas as sentenças 2, 3, 4 e 5 estão corretas. E) Todas as sentenças são incorretas.  
C) Apenas as sentenças 1, 3 e 4 estão corretas.

**08) O uso de aditivos, conservação de carnes (curadas) e seu processamento é um assunto extenso e antigo, todavia podemos dizer que:**

- (1) Os alimentos e a água que se consomem diariamente constituem uma das principais fontes de exposição às nitrosaminas. Enquanto da ingestão destes produtos, as nitrosaminas podem já estar formadas ou não. O processo básico de formação destes compostos consiste na reação entre aminas (provenientes de proteínas) e óxidos de nitrogênio (NOx) como os nitratos e nitritos. O pH favorável a esta reação é ácido (2-4).  
(2) Um alimento com alto teor protéico e pH ácido terá maior probabilidade de veicular nitrosaminas, se os óxidos de nitrogênio estiverem igualmente presentes. O uso como conservantes é comum em carne e peixe curados ou defumados, uma vez que os nitritos inibem a formação de uma toxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*.  
(3) As nitrosaminas são encontradas numa concentração inferior a 10 ppb em vários alimentos, como as carnes curadas, queijo e outros produtos lácteos e cerveja. As principais são a N-nitrosodimetilamina e a N-nitrosopirrolidina. A quantidade média ingerida diariamente, destas nitrosaminas é da ordem de 1 µg por indivíduo, em muitos países industrializados.  
(4) O conteúdo em nitrosaminas de um alimento cozido é maior do que o de um alimento não cozido, independentemente do processo térmico aplicado. O modo como se cozinha os alimentos influencia o grau de contaminação por nitrosaminas formadas durante o preparo por cozimento.  
(5) O termo *cura de carnes* se refere à conservação de um produto por adição de sal, compostos fixadores de cor (nitratos e/ou nitritos), açúcar e condimentos onde também é obtida a melhora das propriedades sensoriais. Pode-se afirmar que a utilização de nitrato foi uma descoberta casual devido a sua presença como impureza no cloreto de sódio empregado.

**Sobre as sentenças acima marque a melhor opção sobre elas:**

- A) Todas as sentenças estão corretas. D) As sentenças 2 e 4 não estão corretas.  
B) Todas as sentenças não estão corretas. E) As sentenças 3 e 5 não estão corretas.  
C) A sentença 4 não está correta.

**09) Vários são os métodos utilizados na prática para a cura nas peças de carne. Os conhecimentos sobre os princípios básicos são sempre de fundamental importância. Portanto, marque entre as sentenças abaixo a INCORRETA:**

- A) A solução de sal pode ser tóxica ao microorganismo dependendo da concentração e da tolerância que o microorganismo tem pelo sal. O crescimento de algumas bactérias é inibido à concentrações baixas como 2%, mas outras bactérias, leveduras e fungos, são capazes de crescer dentro de uma larga margem de concentrações salinas elevadas, incluindo até o ponto de saturação. Esses microorganismos são denominados halotolerantes, onde estão muitas espécies de micrococos e *Bacillus*.

- B) Todas as fórmulas de cura de carnes contêm sal. As concentrações empregadas (2-3%) não exercem ação conservadora e seu principal papel é atuar como agente aromatizante. O sal deve ser evitado em carne fresca a ser congelada, pois atua como pró-oxidante, fomentando o ranço oxidativo e a cor marrom indesejável da metamioglobina.
- C) O sal adicionado à carne não contribui para aumentar a capacidade de retenção de água e maciez. O sal pode causar uma ligeira elevação do pH no aquecimento.
- D) O ácido ascórbico (vitamina C), ácido isoascórbico (eritorbato) e seus sais são úteis para melhorar e reter a cor em produtos curados. Quando são adicionados em emulsões, o tratamento térmico pode ser realizado imediatamente e o produto adquire cor de cura uniforme em toda a massa. Se não for adicionado terá que esperar as reações de cura.
- E) O congelamento afeta a estrutura do tecido muscular. A quantidade de sal que penetra nos músculos que foram congelados e descongelados é ao redor de 20% maior que na carne fresca.

**10) Sobre a qualidade do pescado, sua refrigeração e congelamento, é INCORRETO afirmar que:**

- A) O pescado congelado lentamente não se distingue visualmente do pescado congelado rapidamente. No descongelamento, entretanto, há uma perda de fluído intracelular (ou fluído de exudação), que pode representar até 10 % do pescado congelado. No congelamento lento ou doméstico, a grosso modo, há formação de grandes cristais de gelo que rompem a estrutura celular, afetando a textura final do produto após seu descongelamento.
- B) A combinação de gelo e câmara de refrigeração conserva o gelo e impede a desidratação do peixe. O processamento de peixe ou pescado é simples, consta de lavagem em tanques com cloro, mesas evisceradoras, gelo, câmara fria e utensílios. A vida útil é limitada em até 12 dias, já que podem ocorrer alterações organolépticas e nutricionais devido à perda de água do peixe.
- C) De uma maneira geral, os fenômenos do *rigor mortis* tem início até 5 horas após a morte, cessando em torno de 30 horas após o início, quando o peixe é armazenado adequadamente sob refrigeração. Tecnicamente, é importante retardar o aparecimento do *rigor mortis*, pois acredita-se que a maioria dos fenômenos relacionados com a deterioração somente acentua-se após seu término.
- D) Os métodos alternativos de conservação do pescado são muito importantes (pescados salgados, defumados, congelados e enlatados). O tipo de conservação utilizada irá definir o tempo de vida-de-prateleira ou de conservação do produto. Entretanto, devido à falta de perecibilidade do pescado, esse tipo de conservação deve manter ao máximo suas qualidades sensoriais e nutritivas, como também sua seguridade de consumo.
- E) A lavagem da superfície do pescado com água limpa e tratada é outro fator que pode auxiliar na redução da carga microbiana originalmente presente, diminuindo a viscosidade, fragmentos de vísceras e outras sujidades que contribuem para o aumento da carga microbiana superficial do pescado e aceleram sua deterioração.

**11) A higiene dos operários é de primeira importância nos trabalhos da Sala de Matança. Abaixo há uma sentença incompatível com a legislação. Assinale-a:**

- A) Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteiras de saúde fornecidas por autoridade sanitária oficial e devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos. Anualmente seriam submetidos a exame em repartição de Saúde Pública, apresentando a Inspeção Federal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.
- B) A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividade industrial. Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento é ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Federal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.
- C) Operários portadores de feridas purulentas nas mãos ou braços podem trabalhar quando devidamente protegidos por curativos médicos. Toleram-se a utilização de dedeiras de borracha ou plástico para proteção de ferimentos leves e recentes.
- D) O uso de uniforme branco pelos operários (calça e camisa ou macacão, mais gorro, para os homens e avental ou macacão, mais touca, para as mulheres) é obrigatório. Sua troca coletiva faz-se, compulsoriamente, duas vezes por semana ou mais vezes, nos casos individuais ou circunstanciais que indiquem esta medida.
- E) É permitido o uso de avental plástico, transparente ou branco, sobre o uniforme, proibindo-se, contudo, os de lona ou similares. Este utensílio, bem como quaisquer outros de uso pessoal (bornal, guarda-chuva, blusa, etc), não pode ser depositado em parte alguma da Sala de Matança, nem mesmo durante os intervalos do trabalho. Devem ser guardados nos vestiários ou em cômodo separado, a isto destinado. Para os que trabalham na Sala de Matança é obrigatório o uso de botas de borracha ou de material equivalente.

**12) O conhecimento que hoje se tem das características dos microrganismos e dos métodos ou processos de controle microbiano permite, se rigorosamente aplicado, produzir alimentos com grande qualidade microbiológica e portanto seguros, do ponto de vista sanitário, para os consumidores. Os incidentes que, eventualmente ocorram, serão resultado de uma deficiente aplicação das normas de higiene e sanitização dos alimentos, ou da deficiente aplicação dos métodos de controle microbiano, ou, porventura, de deficientes condições de armazenamento ou conservação dos alimentos. Sobre as infecções e intoxicações alimentares marque a alternativa INCORRETA e ou INCOERENTE ao assunto:**

- A) A capacidade de crescimento e de sobrevivência dos microrganismos patogênicos nos alimentos depende não só das características físicas e nutricionais do alimento, como também de um conjunto de fatores extrínsecos e intrínsecos ao próprio alimento, tais como: temperatura, pH, atividade da água e potencial redox, cada um dos quais pode ser manipulado convenientemente, de modo a impedir a contaminação e o crescimento de microrganismos patogênicos.
- B) Entende-se sobre intoxicações alimentares de origem bacteriana o estado patológico provocado pela ingestão de alimentos contaminados por toxinas (exotoxinas) produzidas por microrganismos, como resultado do seu crescimento nos alimentos. São três as espécies bacterianas de maior importância associadas às intoxicações alimentares: *Clostridium botulinum*; *Bacillus cereus*; *Staphylococcus aureus*.
- C) Algumas espécies de bolores produzem determinados metabólicos tóxicos, designados por micotoxinas (de baixo peso molecular), sendo a maioria suficientemente termo-estável, resistindo a determinados tratamentos térmicos ou processos de desidratação, que são suficientes para destruir o micélio vegetativo dos fungos que as produziam. Outra característica é a sua capacidade de circular na cadeia alimentar sem serem destruídas. Três gêneros de importância na produção de micotoxinas: *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium*.
- D) Entende-se por infecção alimentar a doença produzida por bactérias capazes de crescerem no interior do tracto gastrointestinal e de onde são capazes de invadir os tecidos ou os fluidos orgânicos do hospedeiro ou de produzir toxinas (enterotoxinas). As infecções manifestam-se pela invasão das mucosas ou pela produção de enterotoxinas (toxinas que atuam no intestino), de cuja interação se criam condições patológicas que resultam em doença. Os principais gêneros e espécies bacterianas envolvidos neste mecanismo são os seguintes: *Escherichia*; *Salmonella*; *Shigella*; *Vibrio*; *Clostridium*; *Campylobacter*; *Listeria*, *Yersinia*.
- E) Uma intoxicação alimentar é causada pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com bactérias, parasitas ou vírus. Não é possível que os alimentos e bebidas não pareçam contaminados uma vez que o seu aspecto, sabor e cheiro são sempre afetados. Uma intoxicação alimentar dura cerca de 1 a 3 dias, mas poderá durar até uma semana, dependendo do tipo e da gravidade da infecção. Uma recuperação total é geralmente alcançada uma semana após a infecção.
- 13) **A Organização Mundial de Saúde conceitua hoje como zoonoses, as enfermidades transmissíveis dos animais vertebrados ao homem, e as que são comuns ao homem e aos animais. Apesar das zoonoses mais conhecidas serem trabalhadas com certa intensidade, muitas outras não menos importantes para a Saúde Pública, não são notificadas, nem têm programas de controle para que possam ser avaliadas dentre as 150 zoonoses descritas na América Latina e Caribe pela Organização Pan-Americana de Saúde. Esta foi, está sendo e sempre será, uma triste realidade decorrente de administrações tecnocratas, insípidas e inescrupulosas, que perpetuam seus interesses no comando da Saúde Pública dos sofridos rincões do nosso enfermo Terceiro Mundo.**

(Texto de Dr José Brites Neto - Médico Veterinário - [www.saudeanimal.com.br](http://www.saudeanimal.com.br))

**Considerando o texto marque a alternativa INCORRETA:**

- A) Babesiose, Influenza, Botulismo, Brucelose, Histoplasmose, Carbúnculo são zoonoses causadas por bactérias.
- B) Botulismo, Brucelose, Carbúnculo, Tétano, Tuberculose animal e Colibacilose são zoonoses causadas por bactérias.
- C) Candidíase, Dermatofitose-tinha, Histoplasmose, Maduromicoses são zoonoses causadas por fungos.
- D) Babesiose, Enfermidades de Chagas, Leishmaniose cutânea, Leishmaniose visceral, Malaria, Toxoplasmose, Esquistossomose, zoonoses causada por protozoários.
- E) Aftosa, Febre Amarela, Influenza, Raiva, são zoonoses causadas por vírus.
- 14) **Muito se fala em clonagem, mutação genética, alimentos transgênicos. Esses termos são comuns de se ouvir, assim como a irradiação ficou em evidência nas décadas passadas:**
- (1) Irradiação de alimentos é um processo físico de tratamento comparável à pasteurização térmica, ao congelamento ou enlatamento. Este processo envolve a exposição do alimento, embalado ou não, a um dos três tipos de energia ionizante: raios gama, raios X ou feixe de elétrons.
- (2) A irradiação é chamada de "processo frio" porque a variação de temperatura dos alimentos processados é insignificante. Os produtos que foram irradiados podem ser transportados, armazenados ou consumidos imediatamente após o tratamento.
- (3) Em 1983, a Comissão do Codex Alimentarius, um grupo das Nações Unidas que desenvolve normas internacionais para alimentos, concluiu que alimentos irradiados abaixo de 10 kGy não apresentam risco toxicológico. Atualmente, níveis de tratamento dentro desta faixa, estão sendo mundialmente realizados.
- (4) O milho transgênico ainda não foi liberado para produção e consumo no Brasil. Outro produto que possui transgênico em sua fórmula é o queijo. Para fermentar o leite e transformá-lo em queijo, os laticínios utilizam uma enzima produzida por uma bactéria. As enzimas são isoladas e depois colocadas no leite para coagulá-lo e produzir o queijo.
- (5) Transgênicos são seres vivos criados em laboratório com técnicas da engenharia genética que permitem transferir genes de um organismo para outro, mudando a forma do organismo e manipulando sua estrutura natural a fim de obter características específicas.
- (6) Organismos geneticamente modificados (OGMs) podem ser definidos como organismos nos quais o material genético (DNA) foi alterado de uma maneira que não ocorreria naturalmente. Normalmente, esta tecnologia é denominada "biotecnologia moderna" ou "tecnologia genética", algumas vezes também pode ser denominada "tecnologia de recombinação de DNA" ou ainda "engenharia genética".

**Sobre assunto do enunciado podemos dizer sobre as sentenças acima:**

- A) A sentença 1 não está correta. D) Todas as sentenças estão corretas.  
B) As sentenças 2 e 4 não estão corretas. E) Todas as sentenças não estão corretas.  
C) As sentenças 4 e 6 não estão corretas.

**15) Ao completar a formação em nível superior, a pessoa faz um juramento que significa sua adesão e comprometimento com a categoria profissional onde formalmente ingressa. Isto caracteriza:**

- A) Adesão involuntária a um conjunto de regras da Ética Profissional.  
B) Adesão voluntária determinante de um sistema social da Ética Profissional.  
C) O aspecto moral da chamada Ética Profissional.  
D) Um conjunto de deveres que fogem à Ética Profissional.  
E) N.R.A.

### PORTUGUÊS

#### TRATAMENTO DE CHOQUE

A refrigeração é uma questão delicada para os fruticultores. As baixas temperaturas, ao mesmo tempo em que são necessárias à conservação das frutas, também podem causar danos ao produto, se a exposição ao frio for prolongada. Essa contradição, entretanto, está com os dias contados. É o que promete um novo método desenvolvido por pesquisadores do Laboratório de Fisiologia e Bioquímica Pós-Colheita da Esalq – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz.

O processo, chamado de condicionamento térmico, consiste em mergulhar o fruto em água quente antes de refrigerá-lo. “O frio faz com que a fruta fique vulnerável à ação de substâncias que deterioram a casca, mas o uso da água quente ativa seu sistema de defesa”, afirma o pesquisador Ricardo Kluge.

A temperatura da água e a duração do mergulho variam para cada espécie, mas, em média, as frutas são mantidas em 52 graus por poucos minutos. Em alguns casos, o tratamento aumenta a conservação em até 50% do tempo; se um produto durava 40 dias em ambiente frio, pode passar a durar 60.

Resistência. A Esalq também desenvolveu um outro tipo de tratamento, o “aquecimento intermitente”. Essa técnica consiste em pôr a fruta em ambiente refrigerado e, depois de dez dias, deixá-la em temperatura ambiente por 24 horas, para então devolvê-la à câmara fria. “Isso faz com que o produto crie resistência ao frio e não seja danificado”, afirma Ricardo Kluge. Para o produtor de pêssegos Waldir Parise, isso será muito válido, pois melhora a qualidade final do produto. Ele acredita que a nova técnica aumentará o valor da fruta no mercado. “Acho que facilitará bastante nossa vida.”

De acordo com o pesquisador Kluge, o grande desafio é fazer com que essa novidade passe a ser usada pelo produtor. “No começo é difícil, pois muitos apresentam resistência às novidades”, diz. Neste ano, os pesquisadores trabalharão mais próximos dos agricultores, tentando ensinar-lhes a técnica. “Acho que daqui a três anos ela será mais usada”. O Chile já usa o método nas ameixas.

As frutas tropicais devem ser as mais abordadas pelo estudo, pois não apresentam resistência natural às baixas temperaturas. A pesquisa testou o método só no limão taiti, na laranja valência e no pêssego dourado-2.

(Luis Roberto Toledo e Carlos Gutierrez. Revista Globo Rural – Março/2006)

**16) Segundo o texto, entre a refrigeração e os fruticultores há uma:**

- A) Oposição ideológica. D) Ausência de utilidade.  
B) Semelhança espacial. E) Utilização desnecessária.  
C) Utilização benéfica e maléfica.

**17) O emprego das aspas no segundo parágrafo:**

- A) Ressalta a importância da nova técnica. D) Serve para complementar a reportagem.  
B) Serve para ressaltar a fala do autor da reportagem. E) Explica o que é o aquecimento intermitente.  
C) Serve para ressaltar a fala do pesquisador.

**18) “No começo é difícil, pois muitos apresentam resistências às novidades”. Pelo processo da intertextualidade a alternativa que contém uma citação com o mesmo valor semântico do período acima é:**

- A) “À mente apavora o que ainda não é mesmo velho”.  
B) “...o horror de um progresso vazio”  
C) “Oh! Mundo tão desigual! De um lado esse carnaval, de outro a fome total”.  
D) “Foste um difícil começo”.  
E) “Como vai explicar vendo o céu clarear sem lhe pedir licença”.

**19) Assinale a frase em que o vocábulo destacado tem seu antônimo corretamente indicado:**

- A) “A refrigeração é uma questão *delicada* para os fruticultores”: difícil  
B) “... se a exposição ao frio for *prolongada*”: rápida  
C) “O frio faz com que a fruta fique *vulnerável* à ação de substâncias...” : desamparados  
D) “Acho que facilitará *bastante* nossa vida.”: suficientemente  
E) “No começo é difícil, pois muitos apresentam *resistência* às novidades...” : empecilho.

- 20) “Para o produtor de pêssegos Waldir Parise, isso será muito válido...” A palavra sublinhada nessa frase tem como referente:
- A) “... a temperatura da água e a duração do mergulho...”  
 B) “A refrigeração é uma questão delicada para os fruticultores”.  
 C) “... o produto crie resistência ao frio e não seja danificado”.  
 D) “Essa contradição, entretanto, está com os dias contados”.  
 E) “... aumenta a conservação em até 50% do tempo...”
- 21) A alternativa em que as três palavras são acentuadas pela mesma razão é:
- A) necessárias – substâncias – média  
 B) também – está – três  
 C) método – térmico – útil  
 D) vulnerável – espécie – difícil  
 E) até – pôr – só
- 22) “As frutas tropicais devem ser as mais abordadas pelo estudo, pois não apresentam resistência natural às baixas temperaturas”. A palavra sublinhada na frase anterior, estabelece com o período anterior uma relação de:
- A) Conseqüência  
 B) Tempo  
 C) Adição  
 D) Explicação  
 E) Oposição
- 23) “O processo, chamado de condicionamento térmico, consiste em mergulhar o fruto em água quente antes de refrigerá-lo”. O período sublinhado na frase:
- A) Substitui a palavra “processo”.  
 B) Caracteriza o termo “condicionamento”.  
 C) Completa o sentido da palavra “processo”.  
 D) Indica qualidade.  
 E) Completa o sentido do verbo “consiste”.
- 24) Assinale a alternativa em que o acento da crase foi usado pela mesma razão que, em “... em que são necessárias à conservação das frutas”, EXCETO:
- A) “...fique vulnerável à ação de substâncias...”  
 B) “... para então devolvê-la à câmara fria”.  
 C) “... muitos apresentam resistência às novidades...”  
 D) As frutas ficam, às vezes, muitas horas sob baixa temperatura.  
 E) Os cientistas se dedicam à técnica de refrigeração.
- 25) A forma de plural da palavra sublinhada na frase “A pesquisa testou o método só no limão taiti...” é a mesma com que se faz o plural das três palavras constantes da opção:
- A) órgão – melão – cão  
 B) vilão – irmão – cão  
 C) botão – balão – anão  
 D) mão – alemão – pagão  
 E) N.R.A.

**MATEMÁTICA**

- 26) Rui diz a Pedro: Se você me der  $\frac{1}{5}$  do dinheiro que possui, eu ficarei com uma quantia igual ao dobro do que lhe restará. Por outro lado, se eu lhe der R\$ 6,00 do meu dinheiro, nós ficaremos com quantias iguais. Quanto de dinheiro possui Rui?
- A) R\$ 42,00  
 B) R\$ 31,00  
 C) R\$ 25,00  
 D) R\$ 28,00  
 E) R\$ 47,00
- 27) Para que valores de  $a$ , a equação  $x^2 + a^x + a^2 = 0$  possui duas raízes reais distintas?
- A) Somente para  $a = 0$ .  
 B) Para todo  $a > 0$ .  
 C) Para todo  $a < 0$ .  
 D) Para todo  $a$  real.  
 E) Para nenhum  $a$  real.
- 28) Qual o volume de um cubo cuja diagonal da face mede 8 cm?
- A)  $128\sqrt{2}$  cm<sup>3</sup>  
 B) 512 cm<sup>3</sup>  
 C) 64 cm<sup>3</sup>  
 D)  $4\sqrt{2}$  cm<sup>3</sup>  
 E) N.R.A.
- 29) Um lojista, na tentativa de aumentar as vendas deu um aumento de 25% nas suas mercadorias e depois anunciou 20% de desconto. Podemos concluir que:
- A) A mercadoria subiu 5%.  
 B) A mercadoria diminuiu 5%.  
 C) Aumentou em média 2,5%.  
 D) Diminuiu em média 2,5%.  
 E) A mercadoria manteve o preço.
- 30)  $10^8$  não é divisível por:
- A)  $5^3$   
 B)  $2^5$   
 C)  $15^2$   
 D)  $20^4$   
 E) N.R.A.

**CONHECIMENTOS GERAIS**

- 31) A onda de violência nas últimas semanas no estado de São Paulo acarretou no pedido de exoneração de que secretário estadual?
- A) Secretário da Fazenda  
 B) Secretário de Governo  
 C) Secretário da Justiça  
 D) Secretário de Segurança Pública  
 E) N.R.A.

- 32) Um estudo conduzido pela Fundação Instituto de Administração (FIA) ligado à Universidade de São Paulo, dimensionou um fenômeno típico da sociedade de consumo do Brasil: 40% das compras em Supermercado são motivadas por impulso. A partir desta conclusão podemos afirmar também sobre as práticas adotadas atualmente pelas redes de supermercado:
- Na seção de hortifrutis, reproduz-se um clima de feira por meio de estandes que se assemelham as barracas e ao uso de iluminação que confere brilho às frutas e legumes.
  - Os brasileiros nos supermercados compram geralmente por impulso: pilhas, filmes fotográficos, salgadinhos em pacote, chocolate e balas.
  - Na área de carnes, a estratégia dos supermercados, é colocar luz fria sobre a carne para que ela pareça mais avermelhada.
  - Uma situação extra e atual para atrair os consumidores nos supermercados é colocar em frente ao caixa produtos, tais como: chocolates e cigarros.
- Está(ão) correta(s) apenas a(s) afirmativa(s):
- A) I, II                                      B) II e IV                                      C) I, II, III e IV                                      D) III e IV                                      E) IV
- 33) A CEAGESP – Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo, surgiu da fusão da CEASA e a CAGESP. A CEAGESP hoje consolidou sua atuação:
- Nos mini-varejões.
  - Na comercialização de hortícolas e armazenagem de grãos.
  - Como mercado livre do produtor.
  - Como depósito de estoques reguladores.
  - N.R.A.
- 34) Qual a região brasileira que não é banhada pelo oceano atlântico?
- A) Sudeste                                      B) Sul                                      C) Centro-oeste                                      D) Norte                                      E) N.R.A.
- 35) A obra do americano Dan Brown, realidade ou fantasia, chega ao cinema e torna tudo muito questionável no que tange aos dogmas e fundamentos do cristianismo. Esta produção cinematográfica e bilionária é originada da obra que possui o seguinte título:
- Senhor dos Anéis
  - O Código Da Vinci
  - Harry Potter
  - Titanic
  - Jesus Cristo super star

### INFORMÁTICA

- 36) Por que o Excel apresenta vários símbolos quando se digita algo no interior de uma célula?
- O valor a ser inserido na célula ocupa mais espaço do que lhe fora reservado.
  - A referência da célula não é válida.
  - O Excel não reconheceu o que está na célula.
  - A célula em questão só aceita caracteres “txt”.
  - Ocorreu um erro de fórmula ou de função.
- 37) Qual será o resultado da fórmula: “=A2^B2” (sem aspas), de acordo com a tabela do Excel apresentada abaixo?

	A	B	C
1	1	2	
2	2	4	
3	3	8	

- A) 8                                      B) 1/2                                      C) 2,4                                      D) 16                                      E) 24
- 38) Quantas etapas o assistente de gráfico do MS Excel possui?
- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - Nenhuma, pois o Excel não é voltado para gráfico.
- 39) Para que se possa escrever algo no Cabeçalho e no Rodapé de um documento do MS Word deve-se:
- Na barra de Ferramentas Padrão, clicar em “Inserir” e em seguida em “Cabeçalho e Rodapé”.
  - Na barra de Ferramentas Padrão, clicar em “Ferramentas” e em seguida em “Cabeçalho e Rodapé”.
  - Na barra de Ferramentas Padrão, clicar em “Formatar” e em seguida em “Cabeçalho e Rodapé”.
  - Na barra de Ferramentas Padrão, clicar em “Editar” e em seguida em “Cabeçalho e Rodapé”.
  - Na barra de Ferramentas Padrão, clicar em “Exibir” e em seguida em “Cabeçalho e Rodapé”.
- 40) No Windows, ao se clicar sobre as teclas “Windows+Break” o que acontece?
- Nada acontece.
  - Aparece uma mensagem de erro “Tecla Inválida”.
  - O computador é desligado.
  - É mostrada a janela de Propriedades do Sistema.
  - Se no momento em que as teclas forem clicadas estiver sendo efetuado, por exemplo, um download este é imediatamente interrompido.