

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FELIPE D'OESTE - RO

MÉDICO VETERINÁRIO

Código da Prova

S05 X
TARDE

 Verifique se o Código da Prova é o mesmo do seu cartão de respostas.

 Duração da prova: 3 horas e 30 minutos

TRANSCREVA, EM ESPAÇO DETERMINADO NO SEU CARTÃO DE RESPOSTAS,
A FRASE ABAIXO PARA O EXAME GRAFOTÉCNICO:

“Confie naquilo que aprendeu: você fez seu caminho até aqui e não pode desistir agora!”



ATENÇÃO

Este caderno contém sessenta questões de múltipla escolha, cada uma com cinco alternativas de resposta – A, B, C, D e E.

**Verifique se este material está em ordem. Caso contrário, notifique imediatamente o fiscal.
O tempo de duração da prova inclui o preenchimento do Cartão de Respostas.**

LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:

Siga, atentamente, a forma correta de preenchimento do Cartão de Respostas, conforme estabelecido no próprio. O Cartão de Respostas é personalizado, impossibilitando sua substituição.

Por motivo de segurança:

- O candidato só poderá retirar-se definitivamente da sala após 1 (uma) hora do início efetivo da prova.
- Somente faltando 1 (uma) hora para o término da prova, o candidato poderá retirar-se levando o seu Caderno de Questões.
- O candidato que optar por se retirar sem levar o seu Caderno de Questões não poderá copiar suas respostas por qualquer meio.
- Ao terminar a prova, o candidato deverá se retirar imediatamente do local, não sendo possível nem mesmo a utilização dos banheiros e/ou bebedouros.

Candidato, ao terminar a prova, é de sua responsabilidade entregar ao fiscal o Cartão de Respostas assinado. Não se esqueça dos seus pertences.

Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala até que o último candidato entregue o Cartão de Respostas.

O fiscal de sala não está autorizado a alterar quaisquer dessas instruções. Em caso de dúvida, solicite a presença do coordenador local.

BOA PROVA!

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto e responda às questões.

O PAPEL DO PAPEL

Comecei a escrever sobre o mundo da tecnologia da informação em 1987, quando ele ainda nem atendia por esse nome. Dizíamos apenas “informática”, e o termo englobava tudo, até visões opostas do que estava em jogo. Para a maioria, informática era a definição de um universo habitado por nerds e máquina, inenarravelmente chato; para a minoria que habitava o tal universo, era uma coleção de maravilhas e de possibilidades que mudariam o mundo. O tempo se encarregou de mostrar que estávamos certos. E embora a ideia do que é ou não chato seja altamente subjetiva, o fato é que mesmo quem não suportava (e ainda não suporta) computadores, hoje tem uma vida mais divertida graças ao que se cozinhava naquele caldeirão. O que ninguém poderia imaginar, porém, era quanto e como o mundo mudaria.

Era impossível, na época, prever o impacto planetário da internet. Por outro lado, muitos estavam convencidos de que caminhávamos, a passos largos, para uma sociedade sem papel. Teríamos pequenos computadores de bolso, extensão dos desktops de casa, que usaríamos para carregar nossos dados, fazer anotações e mesmo pagar as contas via IFRD (infravermelho) com aparelhos universalmente espalhados pelo comércio. Adeus dinheiro de papel, recebidos, papelada! O palm foi, até certo ponto, a materialização dessa ideia, mas nunca tomou o lugar dos cartões de crédito. Os celulares, que vieram correndo por fora, começam agora a apontar nessa direção.

Todas as necessidades de comunicação, leitura e arquivamento se resolveriam eletronicamente. Na sociedade sem papel, as escrivinhas seriam tão limpas que dariam aflição: nada de livros, bloquinhos, revistas, calhamaços diversos. Pessoalmente, eu não levava a menor Fé nessa visão. Comungava do credo oposto – até porque nunca antes, na história desse planeta, se vira tanto papel. Bastava ver o tamanho dos manuais publicados a cada nova versão de software. Além disso, como os manuais eram invariavelmente ruins, os updates davam filhotes nas livrarias, onde sólidos tomos de centenas de páginas tentavam explicar o que os engenheiros de software não conseguiam.

Ao mesmo tempo, a popularização dos computadores trouxe, na sua esteira, a disseminação das impressoras. Criava-se, aí, um cenário de calamidade, que unia a facilidade de produzir toda a espécie de, vá lá, “conteúdo” – de trabalhos escolares a planilhas e memorandos – à inédita possibilidade de reproduzi-lo ao infinito. Cansei de ver executivos que começavam o dia de trabalho lendo os e-mails... caprichosamente impressos pelas secretárias.

E cansei, eu mesma, de guardar longos estudos e processos, que imprimia para ler na condução entre a minha casa e o jornal.

Fomos salvos da lenta morte por asfixia em montanhas de impressos pelo custo impraticável dos cartuchos de tinta. Estou certa de que, um dia, a humanidade saberá reconhecer este inestimável serviço prestado pelos fabricantes de impressoras.

Parte do mérito cabe também às telas, que aumentaram de resolução, tamanho, visibilidade. Um LCD com 20 polegadas, como que eu uso e que já não é nada demais, oferece indiscutivelmente uma leitura mais confortável do que os velhos monitores de fósforo verde de 10 polegadas (alguém se lembra?). As próprias telinhas dos Blackberries e dos celulares já dão para o gasto. Taí uma tecnologia que evolui com velocidade muito superior à dos e-papers, diversos tipos de papel eletrônico que há tempos vêm sendo pesquisados. Neles, em tese, poderiam circular jornais e revistas, mas estou entre os que acham seu futuro mais certo na área dos cartazes e displays.

O Kindle e outros leitores – cujos primeiros antepassados vieram ao mundo, sem sucesso, no início dos anos 1990 – prometem remover parte das montanhas de papel que ainda nos circundam. São o suporte perfeito para livros de referência e manuais que precisam de atualização, e para livros de leitura rápida, como a maioria dos best-sellers; mas não conseguirão substituir edições caprichadas das obras que amamos, livros de arte ou, no outro extremo, livros de bolso baratinhos. Ou alguém se arrisca a levar um Kindle para a praia?

Cora Rónai – Jornal O Globo, 26/09/2009

Questão 1

“Dizíamos apenas “informática”, e o termo englobava tudo...”. O pronome indefinido destacado refere-se a:

- (A) absolutamente todas as coisas que existem no mundo.
- (B) “universo habitado por nerds e máquina.”
- (C) somente computadores.
- (D) “uma coleção de maravilhas e de possibilidades que mudariam o mundo.”
- (E) computadores de bolso, palm, celulares, Kindle...

Questão 2

“(...) universo habitado por nerds e máquina, inenarravelmente chato...” Caso o adjetivo *chato* se referir a dois substantivos, a única opção INCORRETA seria:

- (A) nerds e máquina chata.
- (B) nerds e máquina chatos.
- (C) nerds e máquina chatas.
- (D) nerds e máquinas chatas.
- (E) máquina e nerds chatos.

Questão 3

“O Kindle e outros leitores – cujos primeiros antepassados vieram ao mundo, sem sucesso...” O pronome relativo concorda em número e gênero com:

- (A) Kindle e outros leitores.
- (B) primeiros antepassados do Kindle.
- (C) antepassados.
- (D) Kindle.
- (E) os outros leitores.

Questão 4

“Parte do mérito cabe também às telas, que aumentaram de resolução...” Está correta a justificativa da crase:

- (A) Ocorre crase porque é um complemento nominal exigido pelo substantivo *mérito*.
- (B) Ocorre crase porque é um objeto indireto exigido pelo verbo intransitivo.
- (C) Ocorre crase porque é um objeto indireto exigido pelo verbo transitivo indireto.
- (D) Ocorre crase porque é um objeto direto preposicionado.
- (E) Ocorre crase porque é um complemento nominal exigido pela expressão *parte do mérito*.

Questão 5

“Fomos salvos da lenta morte por asfixia em montanhas de impressos...” Quem é o agente da passiva?

- (A) “pelo custo impraticável dos cartuchos de tinta.”
- (B) “por asfixia...”
- (C) “por asfixia em montanhas de impressos...”
- (D) pela diminuição da produção de papéis.
- (E) pelos livros de edições caprichadas.

Questão 6

“Ou alguém se arrisca a levar um Kindle para a praia?” Pode-se dizer que, nesse trecho, levando em conta o local da publicação, a autora faz um comentário:

- (A) reflexivo.
- (B) argumentativo.
- (C) ponderado.
- (D) irônico.
- (E) desanimado.

Questão 7

“O tempo se encarregou de mostrar que estávamos certos. E embora a ideia do que é ou não chato seja altamente subjetiva, o fato é que mesmo quem não suportava (e ainda não suporta) computadores, hoje tem uma vida mais divertida graças ao que se cozinhava naquele caldeirão.” A respeito das orações que compõem o período destacado, está INCORRETO afirmar que:

- (A) Há duas orações concessivas que atenuam as ideias e as opiniões negativas sobre a tecnologia.
- (B) Há uma oração concessiva que enfatiza as ideias e as opiniões negativas sobre a tecnologia.
- (C) “que estávamos certos” é um objeto direto oracional.
- (D) “que (...)hoje (quem) tem uma vida mais divertida graças ao...” é um predicativo oracional.
- (E) “que se cozinhava naquele caldeirão.” é um adjunto adnominal oracional.

Questão 8

“Criava-se, aí, um cenário de calamidade, que unia a facilidade de produzir toda a espécie de, vá lá, ‘conteúdo’ – de trabalhos escolares a planilhas e memorandos – à inédita possibilidade de reproduzi-lo ao infinito.”. O termo destacado sugere:

- (A) uma exaltação desse conteúdo.
- (B) uma ironia sobre esse conteúdo.
- (C) uma desqualificação desse conteúdo.
- (D) uma crítica desse conteúdo.
- (E) um desprezo por esse conteúdo.

Questão 9

“mas não conseguirão substituir edições caprichadas das obras que amamos, livros de arte...” A conjunção tem um papel argumentativo de:

- (A) enfatizar a ideia de ser impossível substituir certos livros.
- (B) minimizar a ideia de ser impossível substituir certos livros.
- (C) equiparar a ideia de que nem toda a tecnologia substituirá certos livros.
- (D) fazer uma analogia entre livros e tecnologia.
- (E) subestimar o papel da tecnologia.

Questão 10

O papel de desafiar o tempo e a tecnologia

Numa era em que a tecnologia digital avança em ritmo cada vez mais acelerado, levando falsos profetas a anunciar, a toda hora, a morte do papel, um caderno especial discute os motivos da sobrevivência dessa invenção que resiste ao tempo. Pesquisadores, artistas e especialistas investigam os desafios de um futuro que aponta para a convivência entre as culturas virtual e impressa.

PROSA & VERSO

O papel do papel

Uma invenção que desafia todos os tempos

A notícia acima, comparada com o texto I, tem papel de:

- (A) confirmar a morte do papel.
- (B) naturalizar a ideia do fim dos livros.
- (C) criticar a maioria que continua a se opor à tecnologia.
- (D) enaltecer o papel da tecnologia em detrimento dos livros.
- (E) corroborar o argumento do texto I sobre o papel da tecnologia e o papel dos livros.

ÉTICA E LEGISLAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Questão 11

Com relação à ausência do servidor público ao trabalho, o Código de Ética Profissional (Decreto nº 1.171/1994) dispõe que:

- (A) em nenhuma hipótese é permitido ao servidor público faltar ao trabalho.
- (B) problemas de saúde do servidor não são justificativa para faltar ao trabalho.
- (C) não há qualquer menção às ausências do servidor ao local de trabalho no referido Código de Ética.
- (D) toda ausência injustificada do servidor de seu local de trabalho é fator de desmoralização do serviço público, o que quase sempre conduz à desordem nas relações humanas.
- (E) o servidor que não for trabalhar será preso administrativamente assim que for encontrado, devendo cumprir a punição por pelo menos três dias em cela separada dos demais presos.

Questão 12

Segundo a Lei nº 1.079/50, é permitido a todo Y denunciar o Governador do Estado perante a Assembleia Legislativa, por crime de responsabilidade. Nesse contexto, Y refere-se a:

- (A) cidadão.
- (B) criminoso.
- (C) infrator.
- (D) turista estrangeiro.
- (E) líder religioso apátrida.

Questão 13

Suponha que Xeresto, servidor público municipal, tenha solicitado a um cidadão de bem determinada quantia em dinheiro para que "agilizasse" seu processo de concessão de alvará para funcionamento de estabelecimento comercial junto à Prefeitura. Assim, em razão de sua função, Xeresto prometeu ao cidadão que seu processo seria organizado e juntado antes de todos os demais, desde que recebesse a quantia em dinheiro solicitada (na verdade, uma vantagem indevida). Diante dessa hipótese, é possível dizer que Xeresto:

- (A) cometeu infração de trânsito.
- (B) cometeu infração ambiental.
- (C) cometeu crime de corrupção.
- (D) cometeu crime de homicídio.
- (E) não cometeu qualquer irregularidade.

Questão 14

A Lei nº 8.429/92 (Lei de Improbidade Administrativa) elenca condutas proibidas e as respectivas sanções para os atos de improbidade:

- I-que importam enriquecimento ilícito;
- II-que causam prejuízo ao erário;
- III-decorrentes de concessão ou aplicação indevida de benefício financeiro ou tributário;
- IV-que atentam contra os princípios da administração pública.

Dentre as assertivas acima, estão corretas apenas:

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

Questão 15

Conforme dispõe a Constituição Federal, no serviço público os cargos em comissão não dependem da realização de concurso público para o seu preenchimento, sendo eles declarados em lei de:

- (A) livre nomeação e exoneração.
- (B) validade máxima de até 1(um) ano.
- (C) nomeação por meio de concurso público apenas de provas.
- (D) nomeação por meio de concurso público de provas e títulos.
- (E) candidatura apenas aos maiores de 35 (trinta e cinco) anos de idade.

INFORMÁTICA BÁSICA**Questão 16**

O componente de um computador em que são inseridos os pentes de memória denomina-se:

- (A) CPU.
- (B) Interface SATA.
- (C) Placa Mãe.
- (D) Placa de vídeo.
- (E) Placa de Rede.

Questão 17

Em uma planilha do Libre Office Calc temos células com os seguintes valores: B1=4; C1= 12 e D1=22.

Se ali fosse inserida a fórmula $=(C1+B1*2)+D1/11$, qual seria o valor da célula A1?

- (A) 12
- (B) 16
- (C) 4
- (D) 22
- (E) 54

Questão 18

A rede global Internet é uma rede do tipo:

- (A) LAN.
- (B) WAN.
- (C) MAN.
- (D) WLAN.
- (E) SAN.

Questão 19

O Microsoft Windows oferece o serviço de armazenamento OneDrive. Os dados gravados no OneDrive ficam armazenados em:

- (A) Pen Drive.
- (B) Hard Disk.
- (C) Memória RAM.
- (D) Nuvem.
- (E) CD ROM.

Questão 20

Dos sites abaixo, aquele que funciona como espaço público, onde colaboradores adicionam e modificam conteúdo, criando uma enciclopédia, denomina-se:

- (A) Youtube.
- (B) Amazon.
- (C) Google.
- (D) Yahoo.
- (E) Wikipédia.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**Questão 21**

A bioestatística é a aplicação dos conhecimentos estatísticos nas áreas agrárias e da saúde. A característica que se deseja estudar em uma dada população é chamada de:

- (A) amostra.
- (B) variável.
- (C) população.
- (D) coeficiente.
- (E) letalidade.

Questão 22

Uma das técnicas para quantificar vitaminas no leite é a Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE). Com relação à parte instrumental, NÃO é um componente dos equipamentos de CLAE:

- (A) sistema de microextração em fase líquida.
- (B) sistema de injeção de amostras.
- (C) sistema de bombeamento.
- (D) reservatório de fase móvel.
- (E) coluna cromatográfica.

Questão 23

Em bioestatística, as medidas de variação medem o grau com que os dados tendem a se distribuir em torno de um valor central. É considerada (o) como medida de dispersão ou variabilidade de dados:

- (A) média aritmética.
- (B) moda.
- (C) média ponderada.
- (D) desvio-padrão.
- (E) mediana.

Questão 24

A tabela abaixo apresenta informações sobre o sexo e o peso ao nascer (PN) de 8 animais de uma fazenda hipotética.

Nº	Sexo	PN (Kg)
1	Macho	22
2	Fêmea	24
3	Fêmea	24
4	Macho	29
5	Fêmea	20
6	Macho	32
7	Fêmea	28
8	Macho	29

A média aritmética do peso, a amplitude total do peso e a frequência absoluta para o sexo macho da fazenda são:

- (A) 26, 4,1 e 4.
- (B) 208, 26 e 0,5.
- (C) 26, 12 e 4.
- (D) 32, 10 e 0,5.
- (E) 208, 22 e 12.

Questão 25

De acordo com o RIISPOA (Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) uma das características físico-químicas definidas para o leite é:

- (A) teor de gordura mínimo de 2,9g/100g.
- (B) acidez titulável entre 0,14 e 0,18g de ácido láctico/100 mL.
- (C) densidade relativa a 15°C entre 1,028 e 1,036g/mL.
- (D) lactose mínima de 3g/100g.
- (E) índice crioscópico entre -0,512°H e -0,536°H.

Questão 26

No Brasil, a Resolução da Diretoria Colegiada nº 135 de 2017 (ANVISA) define que os alimentos considerados isentos de lactose contêm quantidade de lactose:

- (A) máximo de 0,5g/100g.
- (B) máximo de 1g/100g.
- (C) igual ou menor que 5g/100g.
- (D) igual ou menor que 0,1g/100g.
- (E) igual ou menor que 0,1g/g.

Questão 27

Conforme a Instrução Normativa nº 15 de 2004 do Ministério da Agricultura, a vacina utilizada para o controle de brucelose bovina e bubalina é obtida a partir de:

- (A) culturas de referência certificadas de *Brucella abortus* B19 comercializada na forma viva e liofilizada.
- (B) culturas de referência certificadas de *Brucella melitensis* B19 comercializada na forma inativada e líquida.
- (C) culturas de referência certificadas de *Brucella abortus* B19 comercializada na forma viva e líquida congelada.
- (D) culturas de referência certificadas de *Brucella melitensis* B19 comercializada na forma viva e liofilizada.
- (E) culturas de referência certificadas de *Brucella abortus* B19 comercializada na forma inativada e líquida.

Questão 28

De acordo com a Instrução Normativa nº 31 de 2003 do MAPA, vacinas autógenas são:

- (A) vacinas monovalentes ou polivalentes, vivas, imunogênicas, não tóxicas e inócuas, produzidas a partir de microrganismos isolados e identificados de animais sacrificados ou enfermos, em uma determinada propriedade na qual esteja ocorrendo enfermidades específicas, cultivadas em substratos especiais e utilizadas para controle ou prevenção de enfermidades na espécie alvo, especificamente na propriedade alvo ou propriedades adjacentes.
- (B) vacinas monovalentes ou polivalentes, sintetizadas artificialmente, imunogênicas, não tóxicas e inócuas, cultivadas em substratos especiais e utilizadas para controle ou prevenção de enfermidades na espécie alvo, especificamente na propriedade alvo ou propriedades adjacentes.
- (C) vacinas monovalentes ou polivalentes, inativadas, imunogênicas, não tóxicas e inócuas, produzidas a partir de microrganismos isolados e identificados de animais sacrificados ou enfermos, em uma determinada propriedade na qual esteja ocorrendo enfermidades específicas, cultivadas em substratos especiais e utilizadas para controle ou prevenção de enfermidades na espécie alvo, especificamente na propriedade alvo ou propriedades adjacentes.
- (D) vacinas monovalentes ou polivalentes, vivas, imunogênicas, não tóxicas e inócuas, produzidas a partir de microrganismos isolados e identificados de animais sadios, em uma determinada propriedade na qual esteja ocorrendo enfermidades específicas, cultivadas em substratos especiais e utilizadas para controle ou prevenção de enfermidades na espécie alvo, especificamente na propriedade alvo ou propriedades adjacentes.
- (E) vacinas monovalentes ou polivalentes, inativadas, imunogênicas, não tóxicas e inócuas, produzidas a partir de microrganismos isolados e identificados de animais sadios, em uma determinada propriedade na qual esteja ocorrendo enfermidades específicas, cultivadas em substratos especiais e utilizadas para controle ou prevenção de enfermidades na espécie alvo, especificamente na propriedade alvo ou propriedades adjacentes.

Questão 29

De forma a atender às Boas Práticas de Fabricação (BPF) as áreas de fabricação de produtos de uso veterinário devem possuir instalações exclusivas e separadas, com sistema independente de ar para:

- (A) macrolídeos e cefalosporínicos.
- (B) sulfonamidas e hormônios.
- (C) macrolídeos e sulfonamidas.
- (D) penicilínicos e hormônios.
- (E) cefalosporínicos e quinolonas.

Questão 30

A Instrução Normativa nº 31 de 2003 do MAPA, aprova o Regulamento Técnico para Produção, Controle e Emprego de Vacinas Autógenas. Quanto à validade e conservação das vacinas autógenas, pode-se afirmar:

- (A) devem ter prazo de validade máximo de 12 meses e serem conservadas em temperatura inferior a -12°C.
- (B) devem ter prazo de validade máximo de 6 meses e serem conservadas entre 2°C e 8°C.
- (C) devem ter prazo de validade máximo de 6 meses e serem conservadas à temperatura abaixo de 0°C.
- (D) devem ter prazo de validade máximo de 12 meses e serem conservadas entre 2°C e 8°C.
- (E) devem ter prazo de validade máximo de 6 meses e serem conservadas entre 15°C e 25°C.

Questão 31

Em relação às Boas Práticas de Fabricação de Produtos de Uso Veterinário (Instrução Normativa nº13 de 2003 – MAPA), é CORRETO afirmar:

- (A) áreas de descanso e refeitório são opcionais e, caso existam, deverão ser separadas das demais áreas.
- (B) as instalações devem ser projetadas e equipadas de forma a permitir a máxima proteção de animais.
- (C) os sanitários devem ter comunicação direta com as áreas de produção e armazenamento.
- (D) devem existir depósitos ou instalações fechadas e trancadas, com livre acesso para substâncias sujeitas a regime especial de controle, como os psicotrópicos, narcóticos ou similares.
- (E) as instalações devem ter condições adequadas de iluminação, temperatura, umidade, ventilação e ruídos que não afetem adversamente, direta ou indiretamente, as pessoas, os produtos fabricados ou o funcionamento dos equipamentos.

Questão 32

A Instrução Normativa nº 9 de 2003 do Ministério da Agricultura proíbe a fabricação, a manipulação, o fracionamento, a comercialização, a importação e o uso veterinário do princípio ativo:

- (A) sulfametizol.
- (B) cefaclor.
- (C) ampicilina.
- (D) cloranfenicol.
- (E) eritromicina.

Questão 33

A Instrução Normativa nº 50 de 2013 do Ministério da Agricultura lista as doenças de notificação obrigatória ao serviço veterinário oficial. Em relação a este regulamento, é CORRETO afirmar que:

- (A) a notificação da suspeita ou ocorrência das doenças listadas nesta Instrução Normativa é obrigatória para qualquer cidadão.
- (B) a suspeita ou ocorrência de qualquer doença listada nesta Instrução Normativa deve ser notificada imediatamente, no prazo máximo de 48 horas de seu conhecimento, quando ocorrer pela primeira vez ou reaparecer no país, zona ou compartimento declarado oficialmente livre.
- (C) doenças exóticas ou doenças emergentes que apresentam índice de morbidade significativo não requerem notificação imediata.
- (D) a notificação da suspeita ou ocorrência de doença listada nesta Instrução Normativa é obrigatória somente para profissionais que atuam na área de diagnóstico, ensino ou pesquisa em saúde animal.
- (E) a suspeita ou ocorrência de qualquer doença listada nesta Instrução Normativa deve ser notificada imediatamente, no prazo máximo de 12 horas de seu conhecimento, quando ocorrerem mudanças repentinas e inesperadas nos parâmetros epidemiológicos.

Questão 34

São doenças erradicadas ou nunca registradas no País, que requerem notificação imediata de caso suspeito ou diagnóstico laboratorial, segundo a IN nº 50 de 2013 do MAPA:

- (A) febre aftosa e raiva.
- (B) peste bovina e cowdriose.
- (C) tuberculose e febre Q.
- (D) leptospirose e febre aftosa.
- (E) actinomicose e coccidiose.

Questão 35

O PNCEBT é um Programa de Saúde Animal que tem como objetivo baixar a prevalência e a incidência da brucelose e da tuberculose, visando a erradicação. Em relação a este programa, é CORRETO afirmar:

- (A) as fêmeas vacinadas com a vacina B19 deverão ser marcadas com um "v".
- (B) é proibida a vacinação contra brucelose de machos com idade superior a 8 meses.
- (C) a marcação das fêmeas vacinadas entre três e oito meses de idade é obrigatória, utilizando-se ferro candente ou nitrogênio líquido, no lado esquerdo da cara.
- (D) é obrigatória a comprovação pelo proprietário da vacinação das bezerras ao serviço veterinário estadual, no mínimo, uma vez por ano.
- (E) é proibida a utilização da vacina RB51 em fêmeas com idade superior a oito meses.

Questão 36

Uma medida de vigilância para a prevenção da febre aftosa é a vacinação. A liberação para comercialização do produto final da vacina contra Febre Aftosa é realizada mediante testes de qualidade. Em relação ao teste de tolerância, é CORRETO afirmar que:

- (A) o teste de tolerância deve ser realizado em 10 bovinos com idade a partir de 24 meses, com bom estado sanitário e de nutrição, aplicando-se em cada animal, em um único ponto, uma dose indicada pelo fabricante, utilizando-se exclusivamente a via subcutânea ao 0 dia da vacinação, observando-se as boas práticas clínicas.
- (B) os animais deverão ser observados no mínimo duas vezes, sendo a primeira observação no dia seguinte da vacinação, e a segunda, aos 28 dias após a vacinação, para verificação de sinais que possam ser atribuídos a reação vacinal.
- (C) na ocorrência de nódulo (s) no local da aplicação, eles devem ser medidos para o cálculo da média da(s) área(s) desta lesão no grupo de animais testado.
- (D) caso um ou mais animais apresentem sinais tais como: morte, torção, rigidez do pescoço e transtornos de locomoção ou se, na ocorrência de nódulos, a média das áreas da lesão no grupo teste for superior a 24cm^2 , a partida de vacinas será considerada reprovada.
- (E) quando administrada, caso a vacina produza sinais clínicos de febre aftosa ou qualquer reação indesejável local ou sistêmica na espécie alvo, será realizada uma segunda etapa do teste, utilizando o mesmo número de animais.

Questão 37

O Brasil erradicou a Febre Aftosa em todo o país com reconhecimento internacional da OIE (Organização Mundial de Saúde Animal) no ano de 2018. O vírus causador da Febre Aftosa pertence à família:

- (A) adenoviridae.
- (B) rhabdoviridae.
- (C) flaviviridae.
- (D) papillomaviridae.
- (E) picornaviridae.

Questão 38

O Regulamento Técnico para Produção, Controle e Emprego de vacinas contra o botulismo determina os testes de controle de qualidade a serem realizados nas vacinas. Em relação ao controle de qualidade da vacina contra o botulismo, é CORRETO afirmar:

- (A) no teste de esterilidade, as amostras de cada partida de vacina devem ser testadas para bactérias e fungos.
- (B) para o teste de bactérias aeróbias deverá ser realizada a semeadura de 0,5 ml de vacina em 20 ml de meio (proporção 1:40), no meio de cultura Tarozzi, sendo incubados a 30°C, durante 7 dias, com leitura diária.
- (C) para o teste de fungos deverá ser realizada a semeadura de 0,5 ml de vacina em 20 ml de meio (proporção 1:40), em meio Sabouraud, sendo incubados a 35°C, durante 7 dias, com leitura diária.
- (D) para o teste de inocuidade deverão ser inoculados 2 cobaios acima de 500 gramas de peso com volume de 1,0 ml da vacina a ser examinada, por via intramuscular, em dois locais de aplicação, e observar os animais por um período de 7 dias.
- (E) para o controle de eficiência da vacinação, os mesmos cobaios utilizados para o teste de inocuidade deverão ser vacinados com duas doses de 1,0 ml sendo a dose de reforço aplicada 30 dias após a primovacinação.

Questão 39

A Portaria nº 2.349 de 2017 do Ministério da Saúde classifica o risco dos agentes biológicos a fim de orientar as atividades relativas à biossegurança de órgãos e institutos de ensino e pesquisa. Segundo esta Portaria, são agentes biológicos incluídos na classe de risco 2:

- (A) Bordetella pertussis e Clostridium botulinum.
- (B) Bacillus anthracis e Clostridium botulinum.
- (C) Campylobacter coli e Clostridium perfringens.
- (D) Escherichia coli enterohemorrágica e Coxiella burnetii.
- (E) Ebola e Poxvirus.

Questão 40

Os Procedimentos de Controle da *Listeria monocytogenes* em produtos de origem animal prontos para o consumo do Ministério da Agricultura têm como objetivo monitorar e assegurar a inocuidade destes produtos em relação a este patógeno. Os produtos de origem animal, prontos para o consumo, alvo do programa, devem apresentar a seguinte característica físico-química:

- (A) concentração de cloreto de sódio > 10%.
- (B) pH > 4,4.
- (C) atividade de água < 0,92.
- (D) pH > 7.
- (E) concentração de cloreto de sódio > 20%.

Questão 41

São procedimentos a serem considerados durante a coleta oficial de amostras de produtos cárneos para análise de *Escherichia coli verotoxigênica*, segundo o Programa do Ministério da Agricultura para controle de patógenos:

- (A) utilização de gabarito com as dimensões do pedaço de carne a ser cortado: 8 cm de largura, 3 cm de comprimento e 3 mm de espessura.
- (B) peso da amostra de no mínimo 200 g.
- (C) acondicionamento do produto coletado em saco plástico estéril.
- (D) coleta asséptica de 20 pedaços pequenos e finos da superfície de aparas de desossa.
- (E) deverão ser coletadas amostras de aparas de desossa da carne de cabeça, estômago ou intestino.

Questão 42

A contaminação dos alimentos pode ocorrer em qualquer etapa da cadeia de produção. São exemplos de contaminação biológica, química e física, respectivamente:

- (A) madeira, vírus e bactérias.
- (B) bactérias, fungos e vírus.
- (C) ossos, fungos e fertilizantes.
- (D) vírus, desinfetantes e fertilizantes.
- (E) parasitas, agrotóxicos e vidro.

Questão 43

O Programa Nacional de Raiva dos Herbívoros (PNCRH) tem como objetivo manter sob controle a incidência da raiva na população de herbívoros domésticos. Uma das estratégias desse programa é a vacinação de espécies susceptíveis. Em relação à vacinação contra a raiva, é CORRETO afirmar:

- (A) animais primovacinados devem ser revacinados 45 dias após a primeira vacinação.
- (B) é realizada com vacina contendo vírus inativado, na dosagem de 2 mL por animal.
- (C) para efeito da revacinação, considera-se que a duração da imunidade conferida pela vacina é de, no máximo, 5 anos.
- (D) a vacinação é compulsória quando da ocorrência de focos da doença, e deve ser adotada, preferencialmente, em humanos.
- (E) a vacina deve ser mantida congelada nos estabelecimentos comerciais.

Questão 44

Desde que foi identificada em nossos rebanhos, a raiva tem acarretado importantes prejuízos ao patrimônio pecuário nacional. Assim como a raiva, são consideradas enfermidades neurossindrômicas, EXCETO:

- (A) tétano.
- (B) encefalopatia espongiiforme bovina.
- (C) febre aftosa.
- (D) scrapie.
- (E) botulismo.

Questão 45

Em relação às doenças que acometem animais domésticos de interesse na produção de alimentos, a enfermidade aguda causada por vírus da família Paramyxoviridae, altamente contagiosa que acomete aves e cujos principais sinais clínicos são secreção respiratória e/ou sinais neurológicos, letargia, congestão da conjuntiva e edema é:

- (A) influenza Aviária.
- (B) doença de Newcastle.
- (C) doença de Gumboro.
- (D) doença de Marek.
- (E) boubá Aviária.

Questão 46

Os países membros da OIE (Organização Internacional de Saúde Animal) são classificados de acordo com o status sanitário para determinadas doenças. Em relação à febre suína clássica no Brasil, no ano de 2019 as zonas 1, 2 e 3 são reconhecidas pela OIE como:



- (A) 1- zona livre de febre suína clássica; 2- zona livre de febre suína clássica; 3- zona sem status reconhecido.
- (B) 1- zona livre de febre suína clássica; 2- zona sem status reconhecido; 3- zona sem status reconhecido.
- (C) 1- zona sem status reconhecido; 2- zona sem status reconhecido; 3- zona livre de febre suína clássica.
- (D) 1- zona com status em avaliação; 2- zona sem status reconhecido; 3- zona livre de febre suína clássica.
- (E) 1- zona com status em avaliação; 2- zona livre de febre suína clássica; 3- zona livre sem status reconhecido.

Questão 47

A Instrução Normativa nº 20 de 2016 do MAPA estabelece ações para o controle e monitoramento de *Salmonella spp.* nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte, registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF). São medidas de controle de salmonelose:

- (A) para diagnóstico de salmonelas, obrigatoriamente deverá ser utilizada a técnica de identificação do agente por métodos moleculares.
- (B) gerenciamento dos procedimentos de coletas de amostras dos lotes de frangos e perus de corte sob responsabilidade do médico veterinário do Serviço de Inspeção Federal (SIF).
- (C) para núcleos com aves que apresentem sinais clínicos compatíveis com *Salmonella Gallinarum* e *Salmonella Pullorum*, serão coletados imediatamente fragmentos de dez centímetros cúbicos de órgãos de cinco aves doentes, sendo um pool de cinco fígados, um pool de cinco corações, um pool de cinco baços, um pool de cinco cecos com tonsilas cecais por galpão.
- (D) no momento da coleta das amostras, as aves poderão estar sob efeito de agentes melhoradores de desempenho, porém, não deverá ser utilizado nenhum produto com ação antimicrobiana no ambiente.
- (E) coleta de amostras para a realização de ensaios laboratoriais para detecção de salmonelas em dez por cento dos lotes de frangos e perus de corte dos estabelecimentos avícolas comerciais.

Questão 48

O Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) deve ser desenvolvido de acordo com uma sequência lógica de etapas a serem distribuídas da seguinte forma:

- (A) 1ª etapa: identificação da empresa.
- (B) 2ª etapa: formação da equipe.
- (C) 6ª etapa: sequência lógica de aplicação dos princípios do APPCC.
- (D) 4ª etapa: programa de capacitação técnica.
- (E) 5ª etapa: avaliação dos pré-requisitos.

Questão 49

Em 1998, o MAPA instituiu o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) devido à necessidade de adequação das atividades do Serviço de Inspeção Federal (SIF) aos requerimentos internacionais. Em relação ao Sistema APPCC, é CORRETO afirmar:

- (A) o Plano APPCC é desenvolvido por uma sequência lógica de 12 etapas.
- (B) o sistema APPCC é constituído por 8 princípios básicos.
- (C) a análise de risco dentro do sistema APPCC consiste na avaliação sistemática de todas as etapas envolvidas na produção de um alimento específico, desde a obtenção das matérias-primas até o uso pelo consumidor final.
- (D) perigo é a probabilidade de ocorrência do risco à saúde pública, de perda da qualidade de um produto ou alimento ou de sua integridade econômica.
- (E) verificação é a sequência planejada de observações ou medições devidamente registradas para avaliar se um PCC está sob controle.

Questão 50

O Decreto nº 9013 de 2017 do MAPA dispõe sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Brasil. Em relação a este Decreto, é CORRETO afirmar:

- (A) estão sujeitos à inspeção e à fiscalização os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.
- (B) a execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal não isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.
- (C) a inspeção e a fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento se restringem às instalações industriais de produtos de origem animal sob SIF.
- (D) a inspeção e a fiscalização são realizadas exclusivamente nos estabelecimentos que recebem as diferentes espécies de animais para abate e industrialização.
- (E) apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionam sob o SIF podem realizar comércio interestadual.

Questão 51

Segundo o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal são alterações na planta de um estabelecimento registrado ou relacionado que requerem análise prévia do projeto pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA):

- (A) ampliação da sede da Inspeção Federal.
- (B) alteração do fluxo de funcionários.
- (C) reforma no setor de manutenção.
- (D) ampliação da área de descanso.
- (E) ampliação do refeitório.

Questão 52

Em relação às condições gerais básicas comuns aos estabelecimentos de produtos de origem animal, pode-se afirmar que:

- (A) é permitida a higienização dos uniformes pelos funcionários em suas residências.
- (B) os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte não necessitam dispor de programas de autocontrole.
- (C) é permitido o uso de gelo somente de fabricação própria.
- (D) os estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar localizados em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro.
- (E) os estabelecimentos devem dispor de forro somente nas dependências onde se realizam trabalhos de manipulação de produtos comestíveis.

Questão 53

Na conservação do leite pasteurizado destinado à fabricação de produtos lácteos deve ser atendido o seguinte limite máximo de temperatura:

- (A) 4°C.
- (B) 5°C.
- (C) 7°C.
- (D) 8°C.
- (E) 25°C.

Questão 54

Na avaliação dos atributos de frescor de peixes devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

- (A) carne firme e elástica.
- (B) abdômen com forma normal e firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos.
- (C) cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações.
- (D) olhos vivos, proeminentes nas órbitas.
- (E) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes.

Questão 55

Considerando a Medicina Veterinária, conceituada como atividade imprescindível ao progresso socioeconômico, à proteção da saúde humana e animal, ao meio ambiente e ao bem-estar da sociedade e dos animais, são considerados deveres do médico veterinário, EXCETO:

- (A) relacionar-se com os demais profissionais, valorizando o respeito mútuo e a independência profissional de cada um, buscando sempre o bem-estar social da comunidade.
- (B) informar a abrangência, limites e riscos de suas prescrições e ações profissionais.
- (C) realizar a eutanásia nos casos devidamente justificados, observando princípios básicos de saúde pública, legislação de proteção aos animais e normas do Conselho Federal de Medicina Veterinária (CFMV).
- (D) aprimorar continuamente seus conhecimentos e usar o melhor do progresso científico em benefício dos animais, do homem e do meio ambiente.
- (E) prescrever tratamento que considere mais indicado, bem como utilizar os recursos humanos e materiais que julgar necessários ao desempenho de suas atividades.

Questão 56

A resolução nº 1138 de 2016 aprova o Código de Ética do Médico Veterinário. Em relação à responsabilidade do profissional, o médico veterinário será responsabilizado pelos atos que, no exercício da profissão, praticar com dolo ou culpa, respondendo civil e penalmente pelas seguintes infrações éticas e ações:

- (A) impedir a prática de atos de crueldade para com os animais nas atividades de produção, pesquisa, esportivas, culturais, artísticas, ou de qualquer outra natureza.
- (B) praticar atos profissionais que caracterizem a imperícia.
- (C) informar ao médico veterinário que o substituiu nos casos de gravidade manifesta, o quadro clínico dos pacientes sob sua responsabilidade.
- (D) atender às requisições administrativas e intimações emanadas pelos órgãos ou entidades públicas dentro do prazo determinado.
- (E) cumprir as normas emanadas dos órgãos ou entidades públicas, inclusive dos Conselhos Federal e Regionais de Medicina Veterinária.

Questão 57

A Instrução Normativa nº 34 de 2017 do MAPA define os requisitos e critérios para a realização do diagnóstico de brucelose a serem adotados pelos Laboratórios pertencentes à Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. Em relação aos cuidados a serem adotados na amostragem, pode-se afirmar que:

- (A) para o teste de polarização fluorescente, a amostra deve estar sob refrigeração de 2°C a 8°C antes do uso.
- (B) para o teste do anel em leite (TAL) as amostras de leite devem ser conservadas congeladas.
- (C) é considerada amostra, para diagnóstico sorológico de brucelose, o soro sanguíneo, no mínimo 2,5mL, congelado ou resfriado até 8° C.
- (D) a amostra será obrigatoriamente dividida em 2 alíquotas e identificadas, uma para teste e outra para contraprova.
- (E) a amostra a ser testada deverá ser mantida sob refrigeração se a análise for realizada 48h após o recebimento.

Questão 58

O controle microbiológico, instituído pela Instrução Normativa nº58 de 2018 do MAPA, nos abatedouros frigoríficos de suínos e bovinos, compreende:

- (A) a coleta de amostras para análise de Enterobacteriaceae e Salmonella spp. em carcaça de suínos.
- (B) a coleta de amostras para análise de Escherichia coli produtora de Shiga toxina, denominada de STEC em carcaça de bovinos.
- (C) a coleta de amostras para análise de Enterobacteriaceae e Salmonella spp. em carne de bovinos.
- (D) os sorogrupos de STEC a serem pesquisados na carcaça bovina serão O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 e O145, por serem considerados de alto risco para a saúde pública.
- (E) a coleta de amostra para a pesquisa de STEC por esfregadura da superfície das carcaças com o auxílio de esponjas estéreis.

Questão 59

Em relação ao Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal do MAPA, é CORRETO afirmar que:

- (A) amostra oficial é a amostra que pode ser utilizada quando solicitada a análise pericial, no âmbito do direito à defesa do fiscalizado.
- (B) amostra de prova é a amostra coletada por serviço oficial do MAPA, por servidor público competente que esteja em exercício em um Serviço de Inspeção ou Unidade Técnica da estrutura do MAPA.
- (C) análise exploratória é a análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa do interessado, quando pertinente.
- (D) análise pericial é a análise efetuada em amostra coletada pela autoridade fiscalizadora competente com objetivos distintos da tomada de ações fiscais, como levantamento de dados, mapeamento, observação de perfis e tendências na produção, apuração de denúncias ou suspeitas.
- (E) a análise fiscal é a análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) ou pela autoridade competente em amostras coletadas pelos servidores do MAPA.

Questão 60

No ano de 2010, o Ministério da Saúde divulgou o Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) devido ao seu aumento de modo significativo em nível mundial.

Em relação aos vários mecanismos patogênicos envolvidos com a determinação das DTAs, é CORRETO afirmar:

- (A) *Escherichia coli* enterotoxigênica, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Clostridium perfringens* e *Bacillus cereus* (cepa diarreica) são exemplos clássicos de microrganismos causadores de intoxicações.
- (B) infecções são provocadas pela ingestão de toxinas formadas em decorrência da intensa proliferação do micro-organismo patogênico no alimento.
- (C) intoxicações são causadas pela ingestão de microrganismos patogênicos, denominados invasivos, com capacidade de penetrar e invadir tecidos, originando quadro clínico característico.
- (D) toxinfecções são causadas por microrganismos toxigênicos, cujo quadro clínico é provocado por toxinas liberadas quando estes se multiplicam, esporulam ou sofrem lise na luz intestinal.
- (E) *Salmonella spp*, *Shigella spp*, *Yersinia enterocolitica* e *Campylobacter jejuni* são agentes virais envolvidos com surtos de doenças transmitidas por alimentos.