



Escola de Administração Fazendária

Missão: Desenvolver pessoas para o aperfeiçoamento da gestão das finanças públicas e a promoção da cidadania.



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

EDITAL ESAF Nº 59, DE 25/09/2017

CONCURSO PÚBLICO PARA AUDITOR-FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO - MÉDICO VETERINÁRIO

Gabarito
3

PROVAS OBJETIVAS 1 E 2
CONHECIMENTOS GERAIS
E ESPECÍFICOS
17/12/2017

INSTRUÇÕES

- Escreva seu nome e número de inscrição, de forma legível, nos locais indicados.
Nome: _____ Nº de Inscrição _____
- Verifique se o **Número do Gabarito**, colocado na quadrícula acima, é o mesmo constante do seu CARTÃO DE RESPOSTAS e da etiqueta colada na carteira escolar; esses números deverão ser idênticos, sob pena de prejuízo irreparável ao seu resultado neste processo seletivo; qualquer divergência, **exija do Fiscal de Sala um caderno de provas cujo número do gabarito seja igual ao constante de seu CARTÃO DE RESPOSTAS**.
- O CARTÃO DE RESPOSTAS tem, obrigatoriamente, de ser assinado. Esse CARTÃO DE RESPOSTAS **não** poderá ser substituído, portanto **não** o rasure nem o amasse.
- Transcreva a frase abaixo para o local indicado no seu CARTÃO DE RESPOSTAS em letra legível, para posterior exame grafológico:
Se você acredita que é capaz, ignore a opinião dos outros e siga em frente.
- DURAÇÃO DAS PROVAS: 5 horas**, incluído o tempo para o preenchimento do CARTÃO DE RESPOSTAS.
- Nas provas há **70 questões** de múltipla escolha, com cinco opções: a, b, c, d e e.
- No CARTÃO DE RESPOSTAS, as questões estão representadas pelos seus respectivos números. Preencha, **FORTEMENTE**, com caneta esferográfica (tinta azul ou preta) fabricada em material transparente, toda a área correspondente à opção de sua escolha, sem ultrapassar as bordas.
- Será anulada a questão cuja resposta contiver emenda ou rasura, ou para a qual for assinalada mais de uma opção. Evite deixar questão sem resposta.
- Ao receber a ordem do Fiscal de Sala, confira este CADERNO com muita atenção, pois nenhuma reclamação sobre o total de questões e/ou falhas na impressão será aceita depois de iniciada a prova.
- Durante a prova, **não** será admitida qualquer espécie de consulta ou comunicação entre os candidatos, tampouco será permitido o uso de qualquer tipo de equipamento (calculadora, tel. celular etc.).
- Por motivo de segurança, somente durante os 30 (trinta) minutos que antecederem o término das provas poderão ser copiados seus assinalamentos feitos no CARTÃO DE RESPOSTAS, conforme subitem 12.7 do edital regulador.
- A saída da sala só poderá ocorrer depois de decorrida 1 (uma) hora do início das provas. A **não** observância dessa exigência acarretará sua exclusão.
- Ao sair da sala, entregue este CADERNO DE PROVAS, juntamente com o CARTÃO DE RESPOSTAS, ao Fiscal de Sala.

1	2	3	4	5
(A)	(A)	(A)	●	(A)
●	(B)	(B)	(B)	(B)
(C)	(C)	●	(C)	(C)
(D)	(D)	(D)	(D)	●
(E)	●	(E)	(E)	(E)

Boa prova!

DIREITO ADMINISTRATIVO, CONSTITUCIONAL E ÉTICA PÚBLICA

01. LEUGIM OTOMAR foi aprovado em concurso público de provas e títulos para ingressar no serviço público federal no cargo de Agente Administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Ao entrar em exercício, ficou sujeito à avaliação de sua aptidão e capacidade para o desempenho do cargo:
- pelos períodos de 24 (vinte e quatro) meses, com obtenção de estabilidade ao final desse lapso temporal.
 - pelos períodos de 24 (vinte e quatro) meses, com obtenção de efetividade ao final desse lapso temporal.
 - pelos períodos de 3 (três) anos, com obtenção de efetividade ao final desse lapso temporal.
 - pelos períodos de 24 (vinte e quatro) meses, com obtenção de vitaliciedade ao final desse lapso temporal.
 - pelos períodos de 3 (três) anos, com obtenção de estabilidade ao final desse lapso temporal.
02. FERNALD ZIRTAEB, servidor público do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), respondeu a processo pela prática de ato de improbidade administrativa que importou em enriquecimento ilícito. Entre as sanções a serem aplicadas, não pode constar:
- cassação dos direitos políticos.
 - perda dos bens ou valores acrescidos ilicitamente ao patrimônio.
 - perda da função pública.
 - pagamento de multa civil.
 - proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, ainda que por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
03. Nos processos administrativos no âmbito da Administração Pública Federal, não será observado o seguinte critério:
- atuação conforme a lei e o Direito.
 - interpretação da norma administrativa da forma que melhor garanta o atendimento do fim público a que se dirige, vedada a aplicação retroativa de nova interpretação.
 - divulgação oficial dos atos administrativos, ressalvadas as hipóteses de sigilo previstas na Constituição.
 - objetividade no atendimento do interesse público, admitida somente a promoção institucional de autoridades.
 - adequação entre meios e fins, vedada a imposição de obrigações, restrições e sanções em medida superior àquelas estritamente necessárias ao atendimento do interesse público.
04. Assinale a opção incorreta, considerando o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais.
- Ajuda de custo, diárias, indenização de transporte, auxílio-moradia e auxílio-alimentação constituem indenizações ao servidor.
 - Recondução é o retorno do servidor estável ao cargo anteriormente ocupado.
 - A vacância do cargo público decorrerá de posse em outro cargo inacumulável.
 - Remuneração é o vencimento do cargo efetivo, acrescido das vantagens pecuniárias permanentes estabelecidas em lei.
 - Da sindicância poderá resultar aplicação de penalidade de suspensão de até 30 (trinta) dias.

05. Assinale a opção correta.
- a) É livre a manifestação do pensamento, admitido o anonimato no exercício do direito de resposta.
 - b) São invioláveis a intimidade, a vida privada, a honra e a imagem das pessoas, salvo, no último caso, quando participam de reuniões públicas ou abertas ao público.
 - c) Homens e mulheres são iguais em direitos e obrigações, nos termos da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.
 - d) É garantido o direito de herança, desde que demonstrado em juízo o atendimento da função social do processo de sucessão.
 - e) São a todos assegurados, mediante o pagamento de taxas, a obtenção de certidões em repartições públicas para defesa de direitos e esclarecimento de situações de interesse pessoal.
06. Os direitos sociais, previstos como direitos fundamentais na Constituição, são destinados aos:
- a) cidadãos de uma forma geral.
 - b) contribuintes.
 - c) beneficiários da Previdência Social.
 - d) brasileiros e estrangeiros residentes no País.
 - e) trabalhadores urbanos e rurais.
07. REYNARD ILLARY reuniu várias peças de seu acervo de artes plásticas (telas retratando trabalhadores em plena atividade laboral) e produziu um documentário, com imagens e sons, em relação a elas. É correto afirmar que a divulgação dessa atividade artística:
- a) precisa ser submetida à aprovação do órgão público responsável pela censura de obras de arte.
 - b) é livre e independe de censura ou licença.
 - c) não precisa ser submetida à aprovação de órgão público responsável pela censura de obras de arte, mas reclama autorização.
 - d) não precisa ser submetida à aprovação de órgão público responsável pela censura de obras de arte, mas reclama licença.
 - e) não precisa ser submetida à aprovação de órgão público responsável pela censura de obras de arte, mas reclama licença no caso de utilização de veículos de comunicação de massa.
08. GALVANI JALBERT, servidor público do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e PERGENTINO FABRIZZI, consultor contratado pelo MAPA para realizar estudos técnicos durante 6 (seis) meses, desprovido da condição de servidor público, fizeram, em conjunto, uso de informações privilegiadas obtidas no âmbito interno do serviço público em benefício de terceiros. Os fatos foram devidamente apurados e constatados, observados os direitos ao contraditório e à ampla defesa. Assim, a Comissão de Ética do MAPA:
- a) não tem competência para punir PERGENTINO FABRIZZI e tem competência para punir GALVANI JALBERT com pena de advertência verbal.
 - b) não tem competência para punir PERGENTINO FABRIZZI e tem competência para punir GALVANI JALBERT com pena de advertência escrita.
 - c) tem competência para punir PERGENTINO FABRIZZI e GALVANI JALBERT com penas de censura.
 - d) não tem competência para punir PERGENTINO FABRIZZI e tem competência para punir GALVANI JALBERT com pena de censura.
 - e) tem competência para punir PERGENTINO FABRIZZI e GALVANI JALBERT com penas de advertência escrita.

09. As normas contempladas no Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal envolvem:
- regras deontológicas relacionadas com os procedimentos para afastamento do servidor das atividades próprias do cargo.
 - a definição de que a moralidade administrativa se integra no direito e, por conseguinte, se constitui como fator de legalidade.
 - o dever de manter sigilo sobre os assuntos internos da repartição, inclusive sobre desavenças entre servidores que comprometem a eficiência na prestação dos serviços e podem afetar o decoro e a imagem do órgão público.
 - a definição para constituição de comissões de ética em todos os órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, indireta, autárquica, fundacional, entidades que exercem atribuições delegadas pelo Poder Público e entidades que prestem serviços ao Poder Público.
 - a definição do perfil exclusivamente consultivo e orientador das comissões de ética.
10. Assinale a opção correta, considerando o disposto no Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal.
- O servidor não pode omitir ou falsear a verdade, salvo quando contrária aos interesses pecuniários da Administração Pública.
 - Os primados maiores que devem nortear a conduta do servidor são a dignidade, o decoro, o zelo, a eficácia e a consciência dos princípios morais.
 - O servidor deve evitar o exercício do direito de greve.
 - O servidor deve comunicar a seus superiores, no prazo de trinta dias, prorrogável por igual período, todo e qualquer ato contrário ao interesse público.
 - O servidor deve fazer uso de informações privilegiadas obtidas no âmbito interno de seu serviço para preservar a imagem institucional de autoridades públicas.

INFORMÁTICA

11. No Windows 10 deve-se executar um conjunto de passos para permitir a exibição de arquivos ocultos. Assinale a opção cujo passo não faz parte desse conjunto.
- Abra o **Explorador de Arquivos** na barra de tarefas.
 - Selecione a guia **Arquivos ocultos** e, em seguida, em **Exibir todos**.
 - Selecionar **Exibir > Opções > Alterar opções de pasta e pesquisa**.
 - Selecione a guia **Modo de exibição**.
 - Em **Configurações avançadas**, selecione **Mostrar arquivos, pastas e unidades ocultos**.
12. Em relação aos aplicativos para Internet, é incorreto afirmar que:
- a App Store é um serviço para o iPhone, iPod Touch e iPad criado pela Apple, que permite aos usuários navegar e fazer *download* de aplicativos da iTunes Store.
 - Google Play é a loja *online* da Google para distribuição de aplicações, jogos, filmes, música e livros para dispositivos com o sistema Android.
 - Telegram, Hangouts e Skype, entre outros, são alternativas para substituir o WhatsApp.
 - os principais veículos de comunicação já podem ser acessados por meio de aplicativos.
 - o Baidu é o principal mecanismo de busca no Brasil e também possui uma loja de aplicativos e ferramentas para desenvolvedores.

13. O recurso do Google Chrome que permite ao usuário fazer *login* com suas senhas salvas em diferentes dispositivos, sincronizando estas senhas com sua Conta do Google quando ele está conectado no Chrome ou em um dispositivo Android, é denominado
- Smart Lock.
 - Google Sync.
 - Password Sync.
 - Single Sign On.
 - Universal authentication.
14. No Microsoft Word, quando se pretende alterar rapidamente a formatação de texto, os estilos do Word são as ferramentas mais eficazes. Após aplicar um estilo em diferentes seções de texto no documento, é possível modificar a formatação desse texto alterando o estilo. O Word inclui vários tipos de estilos, alguns dos quais podem ser usados para criar tabelas de referência neste aplicativo. Por exemplo, o estilo usado para criar um Sumário é denominado
- Citação.
 - Título.
 - Índice.
 - Normal.
 - Referência.

15. Considere a seguinte planilha do Excel.

	A	B	C	D
1	ITEM	QUANTIDADE	PREÇO	VALOR ITEM
2	CAFÉ	3	R\$ 7,00	R\$ 21,00
3	ARROZ	1	R\$ 15,00	R\$ 15,00
4	AÇUCAR	1	R\$ 12,00	R\$ 12,00
5	FEIJÃO	2	R\$ 5,00	R\$ 10,00
6	FARINHA	4	R\$ 4,00	R\$ 16,00
7	VALOR TOTAL			R\$ 74,00
8				

O resultado da fórmula =SOMASE(D2:D6;">15") é

- 15.
- 74.
- 52.
- 16.
- 37.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16. Conforme previsão do Artigo 202 do RIISPOA/2017, as carcaças de suínos acometidas por *Trichinella spirallis* devem ser destinadas ao aproveitamento condicional. Para o cumprimento deste artigo, considerando os procedimentos já autorizados pelo RIISPOA/2017, a qual tipo de tratamento e seu respectivo binômio tempo-temperatura as carcaças de suínos devem ser submetidas?
- Tratamento pelo frio por 15 dias, a -20°C (vinte graus Celsius negativos).
 - Tratamento pelo calor por 3 segundos a 100°C (cem graus Celsius positivos).
 - Tratamento pelo frio por 10 dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).
 - Tratamento pelo calor por 2 segundos, a 96°C (noventa e seis graus Celsius positivos).
 - Tratamento pelo frio por 30 dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos).
17. Considerando os atributos de frescor de pescados previstos no RIISPOA/2017, assinale a alternativa que contemple os pescados que devem se apresentar vivos e vigorosos como características a serem verificadas conforme Artigo 210 do referido Regulamento.
- Crustáceos e cefalópodes.
 - Gastrópodes e siris.
 - Lagostas, caranguejos e rãs.
 - Moluscos bivalves e crustáceos.
 - Lagostas, camarões e caranguejos.
18. Assinale, entre as opções abaixo, qual dos patógenos relacionados à DTA possui uma peculiar habilidade de crescer e se multiplicar em baixas temperaturas, inclusive a temperaturas tão baixas quanto -1,5°C.
- Escherichia coli* O157:H7.
 - Salmonella* Enteritidis.
 - Clostridium botulinum*.
 - Campylobacter jejuni*.
 - Listeria monocytogenes*.

19. De acordo com o que determina o RIISPOA/2017, para fins de rotulagem de produto de origem animal, é incorreto afirmar que:
- a) o uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde dos produtos deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde.
 - b) os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.
 - c) é proibido o destaque de presença ou ausência de componentes que sejam extrínsecos aos produtos.
 - d) os rótulos e carimbos do SIF devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.
 - e) um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o seu processo de fabricação e composição registrados.
20. Considerando o previsto na Subseção II do RIISPOA/2017, que se refere ao abate normal dos animais, entre as práticas tecnológicas, podemos afirmar que:
- a) caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras deverão ser condenadas.
 - b) é proibida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola.
 - c) as aves deverão, obrigatoriamente, ser depenadas após escaldagem em água previamente aquecida.
 - d) é proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.
 - e) é proibido o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem de suídeos.
21. Com relação à pasteurização de leite e leite pasteurizado, segundo o RIISPOA/2017, é correto afirmar que:
- a) a pasteurização rápida consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de sete a doze segundos.
 - b) o leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina positiva e de peroxidase negativa.
 - c) desde que autorizada pelo Departamento de Produtos de Origem Animal, pode ser permitida a repasteurização do leite para consumo humano direto.
 - d) para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.
 - e) o leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), em até 30 minutos após a pasteurização.
22. Tendo em vista o disposto do RIISPOA/2017, são atribuições e responsabilidades exclusivas do Auditor-Fiscal Federal Agropecuário formado em Medicina Veterinária:
- a) avaliar os casos suspeitos dos animais segregados na inspeção *ante-mortem*.
 - b) autorizar o abate dos animais em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal.
 - c) assegurar que a realização de todas as etapas de fabricação de produtos de origem animal ocorram de forma higiênica.
 - d) os procedimentos de remoção, segregação e inutilização dos Materiais Especificados de Risco (MER).
 - e) coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos.

23. Com relação à Certificação de Produtos de Origem Animal prevista no RIISPOA/2017, é correto afirmar que:
- a) a critério do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, observada a legislação de saúde animal.
 - b) os certificados sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio internacional devem ser assinados por Auditor-Fiscal Federal Agropecuário.
 - c) os certificados sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio internacional devem ser redigidos em língua estrangeira.
 - d) ao receber a solicitação do estabelecimento para a emissão de certificado sanitário para produtos de origem animal destinados ao comércio internacional, o SIF deve garantir e comprovar que o produto a ser certificado atende aos requisitos do país importador.
 - e) a critério do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação.
24. O item 1 da Portaria nº 210 de 10 de novembro de 1998 descreve a definição de aves domésticas de criação de acordo com o seu gênero ou espécie, assim, assinale a opção correta abaixo.
- a) Gênero Meleagridis: galinha D'Angola ou Guiné.
 - b) Gênero Gallus: galeto, frango, galinhas e galos.
 - c) Gênero Anas: gansos e gansos maduros.
 - d) Gênero Anser: patos e patos maduros.
 - e) Numida Meleagris: peru e peru maduros.
25. Conforme o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA/2017), quanto aos critérios de julgamento de carcaça para presença de Cisticercose em carcaças bovinas e carcaças suínas, pode-se afirmar que:
- a) o critério de classificação de infecção intensa por cisticercos é o mesmo para suínos e para bovinos quanto ao quantitativo de presença de cistos.
 - b) o aproveitamento de tecidos adiposos quando de uma constatação de infecção intensa por cisticercos é igual tanto para bovinos quanto para suínos.
 - c) descartada a infecção intensa, mas constatada a presença de cistos viáveis e calcificados, a destinação prevista para bovinos é diferente da destinação prevista para suínos.
 - d) o critério de julgamento para bovinos e suínos é igual quando da identificação de cisto viável nos locais de eleição.
 - e) tanto para bovinos quanto para suínos, quando encontrado um único cisto viável, a destinação da carcaça é a mesma de uma infecção intensa.
26. De acordo com o item 1 – Triparia, do capítulo II – Anexos da Sala de Matança, disposto na Portaria nº 711/1995, é correto afirmar que:
- a) a primeira etapa é destinada ao recebimento dos estômagos e intestinos já esvaziados para lavagem e raspagem da mucosa.
 - b) a calibragem de tripas, quando realizada com água, deverá ser utilizada água hipoclorada (5ppm).
 - c) o resíduo gorduroso da triparia deve ser destinado exclusivamente ao fabrico de gordura Industrial.
 - d) a salga prévia de tripas, quando permitida, não deve ser realizada na triparia.
 - e) o beneficiamento das tripas deve ser realizado em estabelecimento próprio para este fim.

27. Tendo em vista o previsto no RIISPOA/2017, assinale a opção correta que correlaciona os critérios de julgamentos e destinações descritos abaixo com a doença específica para o caso.
- I - Após remoção e condenação das áreas atingidas, as carcaças de suínos, caprinos, ovinos e búfalos que apresentem lesão localizada, reagentes ou não a testes diagnósticos para a doença em questão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.
 - II - Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.
- a) I - Tuberculose e II - Actinomicose
 - b) I - Brucelose e II - Tuberculose
 - c) I - Tuberculose e II - Brucelose
 - d) I - Actinomicose e II - Tuberculose
 - e) I e II - Brucelose
28. Os detalhes para o cálculo de percentual de líquido perdido da ave congelada está descrito no anexo VI (item 2. Durante os trabalhos de matança), da Portaria nº 210 de 10 de novembro de 1998. Com base nele, assinale a opção correta.
- a) M0 é o peso da embalagem que continha as vísceras descongeladas.
 - b) M1 é o peso da ave descongelada e seca após escoado o excesso de água.
 - c) M2 é o peso da embalagem que revestia a ave e as vísceras congeladas.
 - d) Para o peso da ave mais vísceras entre 1.501 a 1.600 gramas, o tempo de imersão no banho de água à temperatura de 42°C é de 119 minutos.
 - e) M3 é o peso da ave congelada a -20°C mais o peso da embalagem sem líquido e gelo internos.
29. Considerando o tema “Abate de suínos”, tendo em conta o disposto no RIISPOA/2017 e na Portaria nº 711/1995, avalie as frases abaixo e assinale a opção correta.
- I - A língua deverá sofrer corte longitudinal superficial na face dorsal mediana, para pesquisa de cisticercose e sarcosporidiose.
 - II - No caso de animais descartados da reprodução, deve ser feita a pesquisa da cisticercose no diafragma, mesmo que esta parasitose não tenha sido detectada nas demais linhas de inspeção.
 - III - As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.
 - IV - Somente se permitirá o uso de carnes provenientes de cabeças de suínos “coureados” em produtos submetidos à esterilização pelo calor.
- a) Apenas as frases I e III estão corretas.
 - b) Apenas as frases II e IV estão corretas.
 - c) Apenas a frase III está correta.
 - d) Apenas as frases II, III e IV estão corretas.
 - e) Apenas as frases II e III estão corretas.
30. A *Salmonella* é uma causa importante de doenças de origem alimentar no mundo todo. Além de contaminar ovos, a *Salmonella* Enteritidis pode também ser isolada de gemas devido à infecção transovariana. A presença de salmonela na gema pode ser resultante da migração a partir da casca contaminada. Sabe-se que poros da casca dos ovos permitem a penetração de salmonelas e o índice de penetração está relacionado com:
- a) número de poros.
 - b) idade da ave.
 - c) tempo e temperatura de armazenagem.
 - d) tipo e forma de alimentação.
 - e) fotoperíodo.

31. Considerando o sistema de marcação de carcaças e vísceras e o sistema de identificação de lotes, ambos previstos na Portaria nº 711/1995, é correto afirmar que:
- todos os suínos destinados à matança de emergência serão individualmente identificados por etiqueta metálica ou plástica numerada de 1 (um) a 30 (trinta), “tipo 6”, grampeada na orelha esquerda por meio de alicate especial.
 - a identificação de procedência, para suínos destinados ao coureamento, é realizada através de chapa metálica “tipo 5” na orelha esquerda do primeiro suíno de cada lote, logo após a insensibilização.
 - para marcação dos lotes, todos os suínos devem ser tatuados na região dorsal posterior direita após o desembarque dos animais.
 - a chapinha “tipo 1” tem o objetivo de realizar a correlação víscera, carcaça e cabaça enquanto a chapinha “tipo 2” é vermelha e identifica uma lesão.
 - a chapinha “tipo 1” é numerada de 1 (um) a 30 (trinta).
32. O item 4.4 da Portaria nº 210 de 10 de novembro de 1998 determina as normas, estruturas e equipamentos para o procedimento de evisceração. Sendo assim, assinale a opção correta.
- O DIPOA poderá aprovar sistemas alternativos de higienização da calha de evisceração, desde que observe os preceitos higiênicos do equipamento.
 - A calha de evisceração deverá apresentar declive moderado para o ralo coletor.
 - A largura dessa calha, de borda a borda, será de no mínimo 0,50 cm (cinquenta centímetros).
 - A calha disporá de água corrente, sob forte pressão, fornecida através de um sistema de aspersores, com finalidade de propiciar constante limpeza.
 - A calha de evisceração disporá de pontos de água localizados em suas bordas na proporção mínima de 2 (dois) para cada 1 (um) operário.
33. A Portaria nº 711/1995, alterada parcialmente pela Portaria nº 155/2016, traz o regulamento complementar específico para a atividade de abate de suídeos e processamento de seus produtos derivados. Levando este ato normativo em consideração, é correto afirmar que:
- a raspagem do toucinho deverá ser procedida na zona suja da sala de matança, imediatamente antes do chuveiro de saída da zona suja.
 - as carcaças condenadas na Linha de Inspeção deverão ser marcadas com um “C” e ter suas massas musculares desfiguradas com cortes na face direita do pernil.
 - é proibido o beneficiamento de gorduras de carcaças com vistas à obtenção de resíduo proteico quando provenientes de casos de aproveitamento condicional para banha.
 - os Linfonodos Poplíteos e Pré-cruais são obrigatoriamente incisados na Linha de Inspeção.
 - a linha “D” corresponde à linha de inspeção de coração e Língua.
34. Considerando os trechos da Portaria nº 711/1995, transcritos abaixo, assinale a opção que corresponde à correta correlação entre os trechos transcritos e seus temas previstos neste ato normativo.
- A matança deve ser realizada na sala de necropsia, destinando-se carcaças e vísceras à condenação total.
 - O banho obrigatório, anterior à insensibilização, deverá ser procedido com água hiperclorada (5 ppm) e pelo tempo mínimo de 3 min (três minutos).
- I - Matança de emergência imediata / II - Procedimento rotineiro *ante-mortem*.
 - I - Casos de hipotermia ou hipertermia / II - Bem-estar animal.
 - I - Casos de hipotermia ou hipertermia / II - Procedimento *ante-mortem* para suínos destinados ao coureamento.
 - I - Matança de emergência imediata / II - Procedimento *ante-mortem* para suínos destinados ao coureamento.
 - I - Matança de emergência mediata / II - Bem-estar animal.

35. Considerando o item 6, da Portaria nº 210 de 10 de novembro de 1998, que descreve os procedimentos para as instalações frigoríficas, assinale a opção correta.
- As carcaças depositadas nas câmaras de resfriamento deverão apresentar temperatura ao redor de 1°C (um grau centígrado) a 2°C, tolerando-se, no mínimo, variação de um grau centígrado.
 - As carcaças de aves congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -10°C (dez graus centígrados negativos), com tolerância mínima de 2°C (dois graus centígrados).
 - A antecâmara deverá apresentar largura máxima de 3,00 m (três metros).
 - A estocagem de aves congeladas deverá ser feita em câmaras próprias, com temperatura nunca superior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).
 - As portas deverão apresentar largura mínima de 1,00 m (um metro) de vão livre, de superfície lisa e de material oxidável.
36. O item 9 da Portaria nº 210 de 10 de novembro de 1998 trata das instalações destinadas ao fabrico de subprodutos não comestíveis (graxaria). De acordo com esse item, assinale a opção correta.
- A condução dos resíduos para esta seção deve ser, preferentemente, por gravidade, através de condutores fechados, isolando-se do meio ambiente, ou por propulsores mecânicos.
 - Serão localizadas em prédio anexo à de manufatura, no máximo 15,00 m (quinze metros), dispondo de equipamento adequado à transformação de resíduos provenientes do abate.
 - A seção deve dispor de tanques de armazenamento, para o carregamento dos digestores, de maneira que os resíduos sejam depositados transitoriamente sobre o piso.
 - A farinha, na sua fase de preparação ("crackling" a 60°C), poderá ser armazenada temporariamente sobre o piso.
 - A estocagem, quando feita em contêineres, deverá ser sobre estrados, em área isolada, fechada e refrigerada.
37. Segundo a Portaria nº 210 de 10 de novembro de 1998, sobre o item "1. DEFINIÇÕES", assinale a opção correta.
- ROTULAGEM:** é toda a inscrição, legenda, imagem ou toda a matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.
 - RÓTULO:** entende-se como a identificação do alimento através da rotulagem.
 - EMBALAGEM:** qualquer embalagem que protege o produto contra a exposição externa.
 - EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** ou "plano de marcação" entende-se pela identificação de continentes de produtos já totalmente identificados com rótulo primariamente, sejam quais forem a natureza da impressão e da embalagem.
 - EMBALAGEM PRIMÁRIA:** qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, empacotado ou envasado com uma etiqueta de identificação.
38. Com relação ao congelamento, estocagem, embarque e transporte de produtos oriundos do abate de suínos, dispostos no Capítulo VI da Portaria nº 711/1995, alterada pela Portaria nº 155/2016, é correto afirmar que:
- as carnes devem ser congeladas e atingir, em seu interior, pelo menos a temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) em túnel de congelamento e ser mantidas a esta temperatura durante o armazenamento.
 - para que se dê por concluído o congelamento e se permita a saída das carnes congeladas dos túneis, será exigida, como medida mínima, a temperatura interna de -10°C (dez graus centígrados abaixo de zero) na intimidade da peça.
 - os produtos congelados devem ser expedidos à temperatura de -10°C (dez graus centígrados abaixo de zero).
 - os veículos frigoríficos devem estar devidamente higienizados e com a temperatura interna das câmaras a -8°C (oito graus centígrados abaixo de zero) antes do embarque de produtos.
 - o embarque de congelados somente poderá ser realizado quando a temperatura interna das carnes atingir no mínimo -18°C (dezoito graus centígrados abaixo de zero).

39. Na Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998, sobre o item “7. SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO (PLATAFORMA DE EMBARQUE)”, assinale a opção correta abaixo em relação as suas características.
- a) Área dimensionada, unicamente, para pesagem e armazenamento, quando for o caso, e acesso ao transporte, não sendo permitido aí a refrigeração de produtos.
 - b) Deverá dispor de gabinete de higienização para o pessoal que trabalha exclusivamente na área frigorífica.
 - c) Totalmente isolada do meio ambiente através de paredes e forro, dispondo de aberturas (janelas modulares) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores.
 - d) Nas aberturas, recomenda-se a instalação de “cortinas de ar”, visando facilitar a entrada de ar frio do meio ambiente.
 - e) Proteção (cobertura), mínima de 2 (dois) metros, para os veículos transportadores, na área de acostamento, bem como canaletas para drenagem dos resíduos sólidos no piso.
40. Segundo o Art. 2º, da Instrução Normativa nº 20, de 21 de outubro de 2016, o Capítulo I trata das disposições gerais, descrevendo que “O controle e monitoramento de *Salmonella spp.* na cadeia de produção de frangos e perus incluirá as seguintes ações”. Com base nesse artigo, assinale a opção correta.
- a) Verificação do *status* sanitário dos lotes de galinhas e perus de corte, encaminhados para a inspeção.
 - b) Adoção de medidas de controle para *Salmonella Typhimurium* e *Salmonella Enteritidis* por se tratarem de patógenos de grande relevância em saúde animal.
 - c) Controle e monitoramento de *Salmonella spp.* nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte.
 - d) Adoção de medidas de controle para *Salmonella Pullorum* e *Salmonella Gallinarum* por se tratarem de patógenos de grande relevância em saúde pública.
 - e) Gerenciamento de risco, com base no banco de dados das espécies de *Salmonella spp.* e revisão periódica e sistemática das ações de verificação do *status* sanitário.
41. Com base no item 6 da Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, sobre os requerimentos para o plano de controle de insetos e roedores, assinale a opção correta (o plano deve constar de).
- a) Projeto e procedimentos detalhados a serem realizados durante a execução do plano de combate a insetos e roedores.
 - b) Produtos químicos empregados e seus respectivos modos de ação.
 - c) Planta baixa do estabelecimento com identificação dos locais de colocação de produtos (áreas internas) e armadilhas (áreas externas).
 - d) Modelos de relatórios de frequência de aplicação e critérios utilizados na avaliação deste plano.
 - e) Empresa responsável (no caso de terceiros) e responsabilidade técnica.
42. Na seção II, Art. 61 da Instrução Normativa nº 20, de 21 de outubro de 2016 (especificamente no capítulo III – Dos controles de *Salmonella spp.* nos estabelecimentos de abate de aves registrados no SIF), quando um estabelecimento for notificado pelo SIF, durante a execução do ciclo oficial, devido à identificação dos sorovares *Salmonella Typhimurium* ou *Salmonella Enteritidis*, ele deve:
- a) comprovar ao SIF as ações adotadas, por meio de registros auditáveis em até vinte dias a contar da data da notificação.
 - b) realizar investigação para identificar a origem, bem como adoção de um plano de ação e controle.
 - c) revisar os programas de prevenção, com o objetivo de estabelecer a conformidade em relação ao agente patogênico em questão.
 - d) comprovar ao SIF as ações adotadas, por meio de registros auditáveis em até vinte e cinco dias a contar da data de identificação do agente.
 - e) solicitar dos seus fornecedores intensificação das ações de manejo e prevenção.

43. Na Instrução Normativa nº 09, de 08 de abril de 2009, sobre o "Art. 6º Os resultados positivos para *Listeria monocytogenes* desencadearão os procedimentos de inspeção do processo de produção e a revisão dos registros dos produtos de origem animal prontos para o consumo. § 1º A inspeção do processo de produção deve contemplar os seguintes aspectos":
- avaliação das instalações e equipamentos com o objetivo de evitar a contaminação direta e indireta.
 - avaliação das características de limpeza e manutenção dos equipamentos utilizados.
 - avaliação dos métodos utilizados pelo estabelecimento, para reduzir a contaminação biológica dos produtos de origem animal, prontos para o consumo, embalados.
 - avaliação dos hábitos higiênico-sanitários e de higiene pessoal e íntima dos funcionários.
 - avaliação das condições das instalações e dos procedimentos tecnológicos de elaboração dos produtos de origem animal destinados à comercialização.
44. Considerando o item "4.1.3.12 Abastecimento de Água", constante da Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997, analise as assertivas abaixo e assinale a opção correta.
- Deverá dispor de um abundante abastecimento de água potável, com pressão estática de 0,5 kgf/cm² e temperatura de 25°C.
 - Evacuação de efluentes e águas residuais: os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais.
 - Órgão governamental competente determinará as especificações químicas e físico-químicas da composição da água para que não comprometa a inocuidade do produto e a saúde pública.
 - O vapor e o gelo utilizados em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entrem em contato com estes deverão conter temperaturas de 40°C e -4°C, respectivamente.
 - A água não potável utilizada na produção de vapor, gelo e combate a incêndios deverá ser transportada por tubulações separadas por cores: amarela para potável e verde para não potável.
45. Com base no item definições do sistema APPCC da Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, assinale a opção correta.
- Risco: é a probabilidade de ocorrência de um perigo à saúde pública, cuja ocorrência é definida pelo limite crítico estabelecido para um determinado produto ou alimento.
 - Análise de Risco: uso de métodos, procedimentos ou testes, executados sistematicamente pela empresa, para assegurar a qualidade de um produto ou alimento.
 - Ponto de Controle: qualquer ponto, operação, procedimento ou etapa do processo de fabricação ou embalagem do produto que permite controle de riscos.
 - Perigo: presença inaceitável de contaminantes biológicos, químicos ou físicos na matéria-prima ou nos produtos semi-acabados ou acabados.
 - Limite Crítico: valor ou atributo estabelecido por parâmetros científicos que devem ser respeitados na análise de risco.
46. A *Escherichia coli* enterohemorrágica O157:H7 é um importante patógeno transmitido por alimentos que causa uma doença grave em humanos em todo o mundo. Vários estudos comparativos e epidemiológicos indicam que a *E. coli* O157:H7 pode ser descendente de uma cepa de *E. coli* não toxigênica e menos virulenta, denominada:
- E. coli* O26:H11.
 - E. coli* O91:H21.
 - E. coli* O157:NM.
 - E. coli* O111:H8.
 - E. coli* O55:H7.

47. Assinale a opção correta, segundo a Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, sobre o item “B - Organograma da Empresa - Visando assegurar a eficiência do Plano, algumas exigências são necessárias: a) Relativas ao técnico”.
- a) Estar motivado para a aplicação do Plano de APPCC e comprometido com a importância de suas funções, direitos e deveres durante a execução de todo o processo.
 - b) Possuir experiência na aplicação do Plano de APPCC, em tecnologia de processamento de produtos cárneos, em procedimentos de higiene e sanitização e em análises organolépticas.
 - c) Ser o elemento de contato direto para os assuntos referentes ao Plano junto à Direção-Geral da Empresa e ao Serviço de Inspeção Federal.
 - d) Ter perfil técnico avançado, de modo a repassar para outros participantes da equipe todo o conhecimento obtido durante a fase de implementação (1ª etapa).
 - e) Ter poder máximo de decisão para a aplicação das penalidades do Plano de APPCC.
48. O vírus da hepatite E é um dos principais agentes patogênicos que causam hepatite aguda em jovens em países em desenvolvimento com alta densidade populacional e saneamento básico inadequado. Infecções entre suínos e primatas não humanos foram demonstradas experimentalmente, evidenciando a natureza zoonótica do vírus. Assinale a opção correta em relação ao vírus da hepatite E.
- a) A transmissão natural em suínos ocorre pela via respiratória.
 - b) O vírus possui 4 genótipos, sendo que somente os genótipos 1 e 2 são zoonóticos.
 - c) Assim como outros vírus entéricos, o vírus da hepatite E é relativamente sensível no ambiente, não resistindo ao pH estomacal e aos sais biliares.
 - d) O vírus tem sido isolado de animais selvagens e domésticos, incluindo suínos, bovinos, aves, ovinos, caprinos e roedores.
 - e) O genoma de 7,2 Kb é composto por uma molécula de DNA fita simples de polaridade negativa.
49. Patógenos de interesse de saúde pública implicados em surtos alimentares por consumo de produtos de origem animal incluem principalmente bactérias e vírus. As bactérias presentes no alimento podem crescer sobre determinadas condições e então produzir toxinas no alimento. Já os vírus, diferentemente das bactérias, não podem replicar no alimento ou na água, assim, a contaminação viral do alimento não aumenta durante o processamento e pode até diminuir. Assinale a opção abaixo que independe da característica do vírus para a ocorrência de uma infecção viral via alimento.
- a) Susceptibilidade do hospedeiro.
 - b) Estabilidade viral.
 - c) Quantidade de vírus disseminada por um indivíduo infectado.
 - d) Método de processamento do alimento ou água.
 - e) Dose necessária para produzir infecção.
50. Os vírus que causam hepatite podem ser divididos em vírus transmitidos entericamente e vírus transmitidos após o contato com sangue e outras secreções corporais contaminadas. Assinale a opção que corresponde aos vírus da hepatite que podem ser transmitidos através de água contaminada.
- a) Vírus da hepatite A e vírus da hepatite E.
 - b) Vírus da hepatite A e vírus da hepatite B.
 - c) Vírus da hepatite B e vírus da hepatite D.
 - d) Vírus da hepatite A e vírus da hepatite C.
 - e) Vírus da hepatite C e vírus da hepatite D.

51. As intoxicações alimentares bacterianas ocorrem quando um indivíduo consome alimentos contendo toxinas previamente produzidas durante a multiplicação bacteriana nos alimentos. Alguns exemplos de bactérias que causam intoxicações incluem o *Clostridium perfringens* e o *Bacillus cereus*, que se diferenciam em:
- o *Clostridium perfringens* é uma bactéria Gram positiva e o *Bacillus cereus* é uma bactéria Gram negativa.
 - o *Clostridium perfringens* é uma bactéria anaeróbica estrita e o *Bacillus cereus* é uma bactéria aeróbica ou anaeróbica facultativa.
 - o *Clostridium perfringens* é uma bactéria catalase positiva e o *Bacillus cereus* é uma bactéria catalase negativa.
 - o *Clostridium perfringens* é uma bactéria aeróbica estrita e o *Bacillus cereus* é uma bactéria anaeróbica facultativa.
 - o *Clostridium perfringens* é uma bactéria formadora de esporos e o *Bacillus cereus* é uma bactéria não formadora de esporos.
52. As intoxicações alimentares estão entre os maiores desencadeadores de vômitos, diarreias e outros problemas gastrointestinais. Essas intoxicações, que podem até mesmo levar a óbito, podem ser causadas por diferentes agentes, destacando-se o *Bacillus cereus*. Assinale, entre as opções abaixo, qual característica desta bactéria é a principal responsável pela sua presença em diferentes alimentos.
- Bactéria produtora de esporo.
 - Temperatura ótima de crescimento variando de 25 a 37°C.
 - Temperaturas extremas de crescimento variando de 3 a 75°C.
 - Bactéria habitante da rizosfera.
 - Crescimento numa ampla faixa de pH, variando de 2 a 10.
53. A cisticercose é a zoonose mais frequentemente diagnosticada em abatedouros, assim como a principal causa de condenação de carcaças de bovinos abatidos, causando perdas econômicas associadas à produção de alimentos. Humanos adquirem a teníase através do consumo de carne crua ou malpassada. Em relação aos hospedeiros do complexo teníase-cisticercose, assinale a opção correta.
- Taenia saginata* e *Taenia solium* têm como hospedeiro definitivo exclusivamente os suínos.
 - Suínos são os hospedeiros intermediários, infectados por meio da ingestão de cisticercos de *Taenia saginata*.
 - Os suínos são os hospedeiros intermediários, infectados por meio da ingestão de ovos da *Taenia solium*.
 - Bovinos são os hospedeiros intermediários, infectados por meio da ingestão de cisticercos de *Taenia solium*.
 - Os humanos são os hospedeiros intermediários, infectados por meio da ingestão de ovos da *Taenia saginata*.
54. Com base no item 2 da Instrução Normativa nº 3, de 17 de Janeiro de 2000, que trata das definições, assinale a opção correta.
- Animais de açougue: são os mamíferos, répteis e aves, incluindo animais silvestres e aves ornamentais, criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.
 - Insensibilização: é o termo usado para expressar a perda das reações indicativas da capacidade de responder a estímulos externos.
 - Contenção: conjunto de operações que devem ser realizadas com o mínimo de excitação e desconforto visando limitar os movimentos dos animais, para uma insensibilização eficaz.
 - Recepção e encaminhamento ao abate: é o recebimento e toda a movimentação dos animais que antecedem o abate.
 - Atordoamento: é o processo aplicado ao animal, para proporcionar rapidamente um estado de insensibilidade, com perda das funções vitais até a sangria.

55. Segundo a Instrução Normativa nº 3, de 17 de Janeiro de 2000, em relação ao item “5.3. Método da exposição à atmosfera controlada”, assinale a opção correta.

- a) A concentração de dióxido de carbono, em seu nível máximo, em volume, deve ser de, pelo menos, 70% para suínos e 30% para aves.
- b) A atmosfera com monóxido de carbono e gases do ar onde os animais são expostos para insensibilização deve ser controlada para induzir e manter os animais em estado de consciência até a sangria, sem submetê-los a lesões e a sofrimento físico.
- c) As câmaras de contenção onde os animais são expostos aos gases devem ser concebidas, construídas e mantidas de forma a conter o animal adequadamente.
- d) O equipamento deve dispor de registros para determinar a concentração de gás exata no ponto de exposição mínima.
- e) Esses aparelhos devem emitir um sinal sonoro de alerta para o operador, caso a concentração de monóxido de carbono esteja fora dos limites recomendáveis pelo fabricante.

LÍNGUA PORTUGUESA

56. Assinale a opção que está de acordo com as ideias do texto.

A história demonstra: mesmo antes de adquirir o controle da agricultura e da criação de animais para consumo, o homem esteve preocupado em manter reservas de carne de caça e de vegetais coletados para sua sobrevivência. A natureza, o ciclo anual da mudança de estações e as oscilações climáticas que definem períodos de escassez e fartura e hábitos culturais – como o nomadismo –, são fatores que definem a necessidade de se preservar alimentos pelo maior tempo possível. A partir de experiências no dia-a-dia, o homem pré-histórico foi descobrindo os meios para conservar seu sustento e garantir a sobrevivência. O calor do sol, fogo e gelo, elementos encontrados na natureza, foram os recursos primitivos dos quais lançou mão. Esses elementos é que ofereceram as pistas para o futuro da preservação. Na era moderna, a ultrapasteurização e a liofilização, métodos tecnologicamente avançados e supereficientes para a conservação de alimentos, são baseados nos mesmos princípios do uso do calor e do frio. Outras maneiras de conservar comidas foram utilizadas, como o preparo das conservas por meio da adição de conservantes naturais, como mosto, mel, vinagre, óleos e gordura animal.

<http://alimentacaoforadolar.com.br/quais-sao-as-fases-da-historia-da-alimentacao/> <acesso em 28/11/2017> (com adaptações)

- a) O homem preocupou-se com a conservação de alimentos depois de aprender a controlar a agricultura e a criação de animais.
- b) As oscilações climáticas que definem períodos de escassez e fartura dispensam o cuidado com a conservação de alimentos.
- c) O calor e o frio como elementos que permitem a conservação dos alimentos foram utilizados inicialmente na modernidade.
- d) O vinagre e o mel já eram utilizados na pré-história como elementos necessários à conservação da carne de caça.
- e) Os métodos modernos de conservação dos alimentos baseiam-se em princípios já utilizados desde a pré-história.

57. Assinale a opção em que o emprego de vírgula está correto.

- a) A indústria alimentícia brasileira, tem cumprido seu papel de oferecer alimentos de boa qualidade, com variedade e a preço acessível. Esse processo teve seu início nos anos 1990, com a abertura do mercado e a estabilização da economia, inserindo o país na globalização.
- b) Um progresso visível se observa, quando o mercado atual é comparado, ao mercado de alimentos dos anos 1980, que era limitado, caro e de baixa qualidade.
- c) No bojo da globalização se insere, a política de regulação de mercado através de agências, cuja implantação no Brasil vem sendo defendida como ferramenta indispensável à defesa dos interesses do livre mercado, e, em última análise, do consumidor.
- d) O desafio ao poder público com essa mudança é o controle da concorrência e da concentração de mercado, usada entre os concorrentes com objetivos diversos, seja no sentido saudável da redução de custos, seja no controle do mercado.
- e) Montagem de legislação, fortalecimento de órgãos, criação de canais de cooperação, entre entes governamentais, chamamento da sociedade, para o debate e participação são alguns dos instrumentos, que o poder público tem lançado mão, no sentido de criar uma cultura, de livre mercado e concorrência.

http://www.each.usp.br/flamori/images/TCC_Josino_2009.pdf <acesso em 28/11/2017> (com adaptações)

58. Assinale a opção que apresenta desvio de grafia da palavra.

A acupuntura é uma terapia da medicina tradicional chinesa que favorece a regularização dos processos fisiológicos do corpo, no sentido de promover ou recuperar o estado natural de saúde e equilíbrio. Pode ser usada **preventivamente** (1) para evitar o desenvolvimento de doenças, como terapia curativa no caso de a doença estar instalada ou como método **paliativo** (2) em casos de doenças crônicas de difícil tratamento. Tem também uma ação importante na medicina **rejuvenerativa** (3) e na reabilitação. O tratamento de acupuntura consiste na introdução de agulhas filiformes no corpo dos animais. Em geral são deixadas cerca de 15 a 20 minutos. A colocação das agulhas não é dolorosa para os animais e é possível observar durante os tratamentos diferentes reações **fisiológicas** (4), indicadoras de que o tratamento está atingindo o efeito **terapêutico** (5) desejado.

<http://www.veterinariaholistica.net/acupuntura-fitoterapia-e-homeopatia.html/> <acesso em 28/11/2017> (com adaptações)

- a) (1)
- b) (2)
- c) (3)
- d) (4)
- e) (5)

59. Assinale a opção que completa a lacuna do texto de forma coesa e coerente.

No cenário industrial da década de 80, surgiram os primeiros produtos enriquecidos com vitaminas e sais minerais, inicialmente, produzidos exclusivamente ao público infantojuvenil. No entanto, com a adesão do conceito pela população, começaram a surgir produtos também destinados à população adulta.

Nesse sentido, a preocupação com a saúde se tornou a tônica do século XXI. Estudos comprovaram a relação entre alimentação, saúde e doença. Foram descobertas novas funções para os nutrientes e identificadas novas substâncias capazes de exercer ações específicas no metabolismo humano. Os setores público, produtivo e a mídia começaram a estimular o hábito de uma alimentação saudável e a prática de atividades físicas. Até chegar ao cenário atual: a luta mundial por hábitos saudáveis de vida.

<http://alimentacaoforadolar.com.br/quais-sao-as-fases-da-historia-da-alimentacao/> <acesso em 28/11/2017> (com adaptações)

- a) Mas a evolução não parou por aí. A partir dos anos 90, os alimentos passaram a ser vistos como sinônimos de bem-estar, redução de riscos de doenças e como veículos de uma melhor qualidade de vida para a população. O culto pela boa forma estava no auge e, com ele, a valorização da cozinha saudável. Assim, surgiram os produtos *diet*, mais indicados para diabéticos, e *light*, que apresentam menos calorias sem prejuízo do sabor.
- b) No final da II Guerra Mundial, os refugiados que se encontravam concentrados nos países industrializados da Europa tinham como preocupação essencial a reconstrução pós-guerra. Esse processo, apoiado por iniciativas como o Plano Marshall, originou um crescimento econômico forte e sustentado, trazendo um vasto conjunto de benefícios a pessoas que tinham sofrido as anteriores privações da guerra e da recessão econômica.
- c) O rápido crescimento da economia mundial permitiu a uma grande porcentagem da população europeia refugiada iniciar uma nova vida em países como os Estados Unidos, Canadá, Austrália e Israel, locais com carência existente no mercado de trabalho, o que contribuiu para a prosperidade dessas sociedades. Foi nesse período que começaram a surgir os primeiros alimentos industrializados, permitindo à indústria alimentícia ampliar a sua área de atuação.
- d) No período de ascensão econômica do pós-guerra até a década de 1970, o alimento industrializado se consolidou, com forte influência americana sobre os produtos. No período, entrou em cena a “geração Refrigerante”. Se as primeiras necessidades da humanidade estavam centradas na busca do alimento e na proteção contra os predadores, as necessidades dessa geração eram muito diferentes.
- e) A exigência estava naquilo que desse prazer, mas, não necessariamente, fosse indispensável. O advento da industrialização e da produção de massa possibilitou – e ao mesmo tempo exigiu, para sua continuidade – a formação de um mercado consumidor capaz de absorver a produção crescente de serviços e produtos que eram, talvez, desnecessários à sobrevivência biológica das pessoas.

60. Assinale a opção correta em relação às estruturas do texto.

Um dos processos mais utilizados hoje em dia para a conservação de alimentos **se deve** (1) às descobertas de Louis Pasteur. Até então acreditava-se que a conservação se dava apenas **porque** (2) os recipientes utilizados isolavam os produtos do ar, que seria a única fonte de contaminação. Pasteur provou que não era bem assim. O cientista francês fora chamado para resolver o problema da rápida fermentação de vinhos, **que** (3) vinha prejudicando a indústria vinícola da França. Após experiências, Pasteur descobriu que a acidificação do vinho era causada pela presença de microrganismos presentes na própria bebida. Ao mesmo tempo verificou que esses microrganismos eram eliminados ao serem submetidos **com uma** (4) temperatura em torno de 60°C durante um determinado período. O método usado no vinho foi aplicado com sucesso por Pasteur também na produção da cerveja. No século XX foi desenvolvida a ultrapasteurização, utilizada principalmente **para o** (5) tratamento de leite. Por esse processo, o leite é submetido a temperaturas entre 140°C e 150°C por 2 a 4 segundos e imediatamente resfriado para temperatura inferior a 32°C. O leite é então acondicionado em embalagens cartonadas ou assépticas, chamadas também de “longa vida”.

<http://alimentacaoforadolar.com.br/quais-sao-as-fases-da-historia-da-alimentacao/> <acesso em 28/11/2017> (com adaptações)

Para que o texto fique gramaticalmente correto é necessário substituir:

- “se deve” (1) por **deve-se**.
- “porque” (2) por **por que**.
- “que” (3) por **o que**.
- “com uma”(4) por **a uma**.
- “para o”(5) por **para no**.

61. Assinale a opção em que o trecho está gramaticalmente correto.

- a) Uma simples pastagem pode tornar um pesadelo e causar muitos transtornos para o rebanho bovino. É bastante comum presenciarmos a ocorrência de intoxicação em consequência do consumo de plantas nocivas.
- b) A quantidade de plantas para que a intoxicação ocorra é bastante relativa e vai depender da espécie ingerida. Geralmente, o problema desencadeia depois que animal consome essas plantas por um período longo.
- c) Os sinais de intoxicação, nos casos de consumo prolongado, são distúrbios hepáticos e gastrointestinais. O diagnóstico pode ser realizado com base nas informações sob os tipos de plantas da região em que o animal vive e nos sintomas apresentados.
- d) O controle da intoxicação está no combate dessas plantas, por meio de um eficaz manejo, o que requer conhecimento aprofundado acerca da flora. Às vezes algum pequeno descuido pode provocar grandes perdas.
- e) O tratamento passa pelo uso de medicamentos em que promovam o restabelecimento das funções hepáticas e a eliminação das toxinas do organismo do animal.

<http://www.revistaveterinaria.com.br/2017/11/07/plantas-toxicas-se-destacam-em-casos-emergenciais-com-bovinos-a-campo/> <acesso em 28/11/2017> (com adaptações)

62. Assinale a opção que apresenta desvio gramatical.

- a) As bactérias de Anthrax, devido ao seu potencial lesivo, podem levar o animal infectado à morte em poucos dias, por conta do comprometimento do aparelho respiratório.
- b) O contágio pode ocorrer por contato direto com animais mortos e infectados, por via cutânea (por meio de feridas), por ingestão de carne crua e por inalação.
- c) Anthrax é uma doença causada por bactérias altamente infecciosas, e que pode atingir tanto animais quanto seres humanos, cuja maior incidência em animais herbívoros.
- d) Os sinais, de início, se assemelham a uma gripe quando a infecção é por inalação. Sendo por via gastrointestinal, primeiro surgem vômitos, diarreia, perda de apetite, febre e dor abdominal. Em alguns casos, quando a doença se manifesta de forma cutânea, o primeiro sinal são as feridas na pele.
- e) O Anthrax pode ser encontrado em várias partes do mundo, porém está mais presente em países com programas sanitários deficientes.

<http://www.revistaveterinaria.com.br/2017/08/16/voce-ja-ouviu-falar-no-anthrax/> <acesso em 28/11/2017> (com adaptações)

63. Assinale a opção que preenche as lacunas de forma gramaticalmente correta.

O termo Bioeconomia designa __1__ ideia de uma estrutura industrial baseada em materiais, processos e serviços biológicos desenvolvidos de maneira sustentável. Setores da economia global, como a agricultura e a pecuária, têm suas bases econômicas em alterações biotecnológicas de forma __2__ elevar a qualidade e quantidade da produção. Hoje o conceito de Bioeconomia é utilizado para descrever pelo menos três conceitos baseados na noção de que os sistemas e recursos biológicos podem ser manipulados para manter os atuais sistemas industriais de produção, consumo e acumulação de capital: a economia de biomassa também designada de produção primária, relacionada ao melhoramento genético; a economia da biotecnologia industrial, identificada pelos biocombustíveis e alterações moleculares; e a economia da saúde, relacionada __3__ farmacogenética, aos alimentos funcionais, aos equipamentos médicos e __4__ terapêutica em que se enquadra a terapia com células tronco. Devido __5__ suas características multifuncionais, as células tronco vêm sendo utilizadas no ramo médico veterinário com o objetivo de tratar diferentes doenças que acometem tanto os grandes como os pequenos animais.

<https://www.nucleodoconhecimento.com.br/veterinaria/terapeutica-das-celulas-tronco> <acesso em 28/11/2017> (com adaptações)

	1	2	3	4	5
a)	a	a	à	à	às
b)	à	à	a	a	as
c)	a	à	a	à	às
d)	a	à	à	a	às
e)	à	à	à	a	as

64. Assinale a opção que está de acordo com as ideias do texto.

Atualmente, a importância do uso de estratégias alternativas para a preservação da biodiversidade está em evidência. Visto que a criação de bancos de germoplasma é uma alternativa para a conservação de espécies ameaçadas, essa é uma técnica de suma importância para a manutenção da fauna brasileira. Desde o começo da década de 70, houve uma crescente preocupação com a necessidade de se preservar recursos genéticos essenciais para a alimentação, voltados, principalmente, para a conservação de material genético da agricultura e de animais de produção. Somente em julho de 2010, foi criado o primeiro Banco de Germoplasma de Animais Selvagens da América Latina, pelo Jardim Zoológico de Brasília, como uma estratégia alternativa para a conservação de espécies ameaçadas ou em perigo de extinção, utilizando tanto gametas como células somáticas e células-troncos. É urgente a criação de novos bancos ou redes de pesquisa inter-regionais voltados a essa preservação tecidual.

<http://www.pvb.com.br/?link=verart&tipo=ID&campo1=1750> <acesso em 28/11/2017> (com adaptações)

- a) Os primeiros bancos de germoplasma, criados na década de 70, estavam voltados para a preservação da fauna selvagem em perigo de extinção.
- b) O Banco de Germoplasma de Animais Selvagens da América Latina, em Brasília, conserva gametas, células somáticas e células-troncos de espécies ameaçadas de extinção.
- c) A intenção de preservar recursos genéticos para a alimentação, vindos da agricultura e dos animais de produção surgiu no Jardim Zoológico de Brasília.
- d) A conservação de material genético de animais de produção surgiu simultaneamente à conservação de material genético de animais selvagens.
- e) Recursos genéticos essenciais para assegurar a alimentação estão no Banco de Germoplasma de Animais Selvagens da América Latina, em Brasília.

65. Assinale a opção correta em relação ao que propõe o Manual de Redação da Presidência da República.

- a) Aviso e ofício são modalidades de comunicação oficial praticamente idênticas. A única diferença entre eles é que o aviso é expedido exclusivamente por Deputados e Senadores, para autoridades de mesma hierarquia, ao passo que o ofício é expedido para e pelas demais autoridades.
- b) As comunicações que partem dos órgãos públicos federais devem ser compreendidas por qualquer cidadão brasileiro. Um texto com expressões de circulação restrita, como a gíria, os regionalismos vocabulares ou o jargão técnico tem sua compreensão dificultada.
- c) O fecho de correspondência para autoridades superiores, inclusive o Presidente da República deve ser assim padronizado: Renovo os mais altos protestos da minha estima e consideração.
- d) O gênero gramatical dos adjetivos deve coincidir com o pronome que compõe a locução. Assim, mesmo se o interlocutor for homem, o correto é “Vossa Excelência está atarefada”, “Vossa Senhoria deve estar satisfeita”.
- e) Empregam-se os superlativos Ilustríssimo e Digníssimo ou título Doutor, mesmo para quem não tem o título acadêmico, no endereçamento para as autoridades que recebem o tratamento de Vossa Senhoria e para particulares.

ATENÇÃO!

Somente responda às questões do idioma INGLÊS se este tiver sido sua opção, quando de sua inscrição.

LÍNGUA INGLESA

Physical check

In order to establish compliance with determined safety requirements, which are defined regulations, [...] as well as to confirm the accuracy of the guarantee in the certificate, a physical check of every shipment is conducted.

5

The physical check includes the following:

- sensory check (smell, color, taste, consistency);
- simple, brief physical tests (chopping, burning, thawing, cooking or baking);
- check of the packaging and all tags (marks, labels, veterinary control number) in order to determine compliance with regulations.

10

Checks must be made on a number of different samples from the entire shipment, to at least 1% of the products or packaging in the shipment (at least two, or at most 10 products or packages). However, depending on the products and circumstances, more samples can be taken.

15

Adapted from: http://transparency.cefta.int/bundles/appapp/documents/TradePortal/Montenegro/A3_Inspection_of_shipment_of_products_of_animal_origin.pdf

66. According to the text, why is a physical check conducted?

- a) To see if the shipment's paperwork and products are in order.
- b) To ensure no illegal items are in the shipment.
- c) To make sure all the products are the same color.
- d) To verify that the number of items is 10 or less.
- e) To decide how many items need to be inspected.

67. In the second type of physical check, the words chopping, burning, thawing, cooking and baking are in '-ing' form to show:
- they are words formed with verbs acting as nouns.
 - these actions are taking place now.
 - these actions will take place in the future.
 - they are adjectives describing qualities.
 - they are present participles modifying the sentence's verb tense.
68. Which of the following is definitely not part of the physical check?
- detecting the product's odor
 - paying the import taxes
 - looking at the official number given by a veterinarian
 - verifying that labels and/or tabs are correct
 - changing the temperature of the product
69. Which of the following statements is false?
- It is possible to check more than 10 samples.
 - At least one out of every 100 products must be checked.
 - It is possible to check only one sample.
 - It is usually not necessary to check the entire shipment.
 - More than 1 percent of the shipment may be checked.
70. The word 'However' in the final sentence can be replaced by which of the following words without affecting the sentence's meaning or structure?
- 'Despite' and 'Although'
 - 'In order to' and 'For'
 - 'Thus' and 'Therefore'
 - 'Unless' and 'If'
 - 'But' and 'Nevertheless'

ATENÇÃO!
Somente responda às questões do idioma
ESPANHOL se este tiver sido sua opção, quando de
sua inscrição.

LÍNGUA ESPANHOLA

Producción de carne bovina, en caída durante los últimos tres años

Un análisis de las cifras de sacrificio bovino realizado por Fedegan reveló que durante los últimos tres años se dejaron de producir 80.000 toneladas de carne vacuna, como consecuencia de la disminución del hato ganadero y el sacrificio ilegal, entre otros factores.

Esto, porque entre enero y septiembre de 2015 Colombia produjo 619.000 toneladas de carne en canal y este año solo ha llegado a las 539.000. Una disminución de 14,8% que impacta la actividad ganadera y afecta el consumo per cápita de los colombianos.

De mantenerse esta tendencia, a la vuelta de pocos años el sector ganadero de Colombia sería desplazado por las importaciones. Esta contracción ya le ha representado a la industria una pérdida \$939.000 millones.

El sacrificio de ganado también está en declive. En 2015 se sacrificaron 2.953.463 cabezas y en lo que va corrido de este año, solo se ha llegado a los 2,5 millones de animales. Para el gremio, son evidentes las falencias en el control del abigeato, la competencia desleal por el contrabando y la ausencia de políticas públicas para fortalecer el sector.

Texto adaptado de La República – CO , 28/11/17, disponible en : <https://www.larepublica.co/economia/produccion-de-carne-bovina-en-caida-durante-los-ultimos-tres-anos>

66. Según el texto, se dejaron de producir 80.000 toneladas de carne vacuna entre otros motivos, por la:
- disminución de inversiones en el sector ganadero y el sacrificio ilegal.
 - hartura de ganado y la inmolación irregular.
 - hazaña ganadera y el sacrificio indebido.
 - reducción de rebaño ganadero y la matanza ilícita.
 - especulación ganadera y la expiación desautorizada.

67. De acuerdo con el texto, la reducción de la producción de carne bovina en Colombia:
- a) tuvo una caída de 80.000 toneladas en los mismos meses de 2015 y 2017.
 - b) disminuyó 14,8% en relación a los meses de enero y septiembre de 2015.
 - c) afecta el consumo interno y en ese escenario se fomentarían las importaciones.
 - d) ha provocado prejuicios enormes hacia la ganadería local.
 - e) si vuelve en algunos años podría dismantelar la producción nacional.
68. En el texto, el gremio afirma que el sector está en falencia por:
- a) la disminución de aproximadamente 450 mil cabezas de animales sacrificadas en 2015.
 - b) falta de políticas públicas, contrabando y escasez de control de abigarramiento.
 - c) escasez de políticas públicas consistentes, desmesurado control de contrabando y hurtos.
 - d) la disminución del sacrificio de 2,5 millones de res en 2017.
 - e) carencias en la inspección de hurtos, políticas públicas débiles y competencia desleal.

Los alcances de la fiebre Q en el sector ganadero

El pasado nueve de noviembre, tras registrar 59 casos sospechosos de fiebre Query —o fiebre Q— en humanos y confirmados tres, el Ministerio de Salud de Chile decretó Alerta Sanitaria en 3 regiones.

Pese a la enorme atención que generó este episodio, la presencia de esta bacteria, que puede transmitirse de animales a humanos, no es nueva en el país. De hecho, su primera aparición ocurrió en 1998, cuando se importaron ovejas infectadas y preñadas desde España.

Hoy, se sabe que la bacteria *Coxiella burnetti* — agente que provoca esta enfermedad y considerado endémico en el país— se encuentra presente en rumiantes —mayoritariamente ovinos, caprinos y bovinos y que su sintomatología en ellos no es común y en los animales pueden presentar cuadros de abortos, nacimiento de crías débiles o problemas reproductivos.

Es por ello que José Ignacio Gómez, jefe de la División de Protección Pecuaria del SAG, establece que hablar de “brote” de fiebre Q, en los animales es incorrecto, debido a que esto implicaría que la enfermedad se está expresando en ellos, lo que no es efectivo.

“Lo adecuado sería decir que estamos frente a una presentación atípica de la enfermedad, debido a que este episodio, que no ha presentado ningún signo clínico en el ganado, sí se ha manifestado en personas”, advierte.

Al no poder verificar visualmente si un animal padece de fiebre Q, José Ignacio Gómez comenta por estos días el SAG está trabajando en terreno, con el fin de establecer si los posibles infectados presentan o presentaron defensas contra la bacteria *Coxiella burnetti*. Este mecanismo indirecto de búsqueda se lleva a cabo a través de las pruebas de ELISA e Inmunofluorescencia indirecta para la detección de anticuerpos, las cuales evalúan el sistema inmunológico del ser vivo y detectan indicios de la infección.

Texto adaptado de El Mercurio-CL , 20/11/17, disponible en: <http://www.elmercurio.com/Campo/Noticias/Noticias/2017/11/20/Los-alcances-de-la-fiebre-Q-en-el-sector-ganadero.aspx>

69. De acuerdo con el texto, la fiebre Query:
- a) se originó en España en el año 1998.
 - b) provoca aborto, problemas reproductivos y debilidad entre los humanos.
 - c) el pasado 9 de noviembre se registró en 59 animales y se confirmaron 3 casos.
 - d) es habitual en el país.
 - e) es provocada por el virus *Coxiella burnetti*.
70. José Ignacio Gómez, jefe de la División de Protección Pecuaria del SAG, explica que:
- a) las pruebas de ELISA e Inmunofluorescencia confirmarán la enfermedad en los animales.
 - b) los animales presentan cuadros clínicos atípicos.
 - c) es erróneo afirmar que la fiebre Q está aflorando en los animales.
 - d) la fiebre Q presenta signos clínicos raros en los animales.
 - e) el trabajo en terreno ha permitido controlar y mermar la infección.



www.esaf.fazenda.gov.br