

**Ministério da Educação – Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense
Concurso Público – Edital 217/2013 – Prova Objetiva**

**PROVA - CARGO DE PROFESSOR DA CARREIRA DE MAGISTÉRIO DO ENSINO
BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO**

**MEDICINA VETERINÁRIA / INSPEÇÃO SANITÁRIA / INSPEÇÃO DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
CAMPUS ARAQUARÍ**

INSTRUÇÕES PARA O CANDIDATO

- O caderno de prova contém 40 (quarenta) questões objetivas, 10 questões de conhecimentos gerais e 30 específicas, numeradas de 1 (um) a 40 (quarenta). Confira-o, se ele não estiver completo, chame o fiscal.
- Verifique seus dados no cartão de respostas e assine no espaço indicado.
- Para evitar possíveis enganos no preenchimento do cartão de respostas oficial, primeiramente anote no caderno de provas as alternativas corretas para, somente então, proceder ao preenchimento definitivo. Observe atentamente as instruções de preenchimento.
- Somente serão consideradas as questões respondidas no cartão de respostas que deverá ser preenchido com caneta esferográfica de tinta preta ou azul.
- Durante a prova, não é permitida a comunicação entre candidatos nem a utilização de calculadoras, dicionários, telefone celular e de outros recursos didáticos e/ou eletrônicos, bem como portar armas de qualquer tipo.

IMPORTANTE

- **O CARTÃO DE RESPOSTAS NÃO PODE SER SUBSTITUÍDO.** Portanto, somente marque a resposta quando você tiver certeza de que ela é a correta.
- O cartão de respostas não pode ser rasurado sob pena de anulação das respostas.
- Você deve marcar uma e apenas uma letra em cada questão objetiva no cartão de respostas. Devendo as demais letras ficar sem marcação.
- Não é permitido usar qualquer outro material estranho ao caderno de prova, mesmo para rascunho.
- Você dispõe de até 4 (quatro) horas para concluir a prova, incluindo o preenchimento do cartão de respostas.
- Você somente poderá se retirar da sala de prova objetiva 2 (duas) horas após o início da mesma.
- Ao finalizar a prova, você deverá devolver ao fiscal este caderno de prova e o cartão de respostas devidamente assinado, sob pena de caracterização de sua desistência no Concurso.
- Não se esqueça de assinar a lista de presença.
- Os três últimos candidatos deverão entregar a respectiva prova e cartão de respostas e retirar-se da sala simultaneamente.
- O gabarito das provas objetivas desse concurso será divulgado a partir das 19 horas de hoje, conforme prevê o edital.
- O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense deseja-lhe BOA PROVA.

Leia o texto a seguir para responder as questões 1 e 2:

TEXTO 01

É proibido proibir

Quer dizer então que só Caetano Veloso tem o direito de dizer o que quiser sem pedir permissão?

"Eu digo não ao não. Eu digo. É proibido proibir. É proibido proibir. É proibido proibir. É proibido proibir." As repetições não são minhas. São de Caetano Veloso, em música-hino contra a censura e a ditadura, em 1968. Franzino e rebelde, ele reagia às vaias no festival gritando: "Os jovens não entendem nada. Querem matar amanhã o velhote inimigo que morreu ontem".

Caetano hoje é a favor – com Chico Buarque, Gilberto Gil, Erasmo Carlos, Milton Nascimento, Djavan e Roberto Carlos – de proibir biografias sem autorização prévia dos biografados ou de seus herdeiros. Essa aliança entre a Tropicália e a Jovem Guarda quer liberar só as biografias chapa-branca. Nossa "intelligentsia" musical é formada por mitos enrugados e calejados por seus atos e desatinos. São músicos brilhantes, mas péssimos legisladores.

Claro que Caetano tem o direito de mudar de campo e querer proibir. A idade mudou e, com ela, a cor dos cabelos. Aumentou o tamanho da sunga e a conta no banco. Anda com lenço e documento. Pode mudar o pensamento. Por que não? Não seria o primeiro. Quem não se lembra da admiração tardia de Gláuber Rocha por Golbery do Couto e Silva? Depois do exílio, em 1974, antes de voltar ao Brasil, Gláuber disse achar Golbery "um gênio". Pagou por isso.

Caetano só precisa sair do armário. Abraçado a Renan Calheiros e aos podres poderes do reacionarismo – hoje travestidos, na América Latina, de defensores do povo. Na Venezuela, na Argentina, no Equador, na Bolívia, o movimento é o mesmo de nossos **compositores no Olimpo**. A liberdade de expressão é relativa e tem de ser monitorada e pré-censurada.

(AQUINO, Ruth de. Época, 11/10/2013. Disponível em:

<<http://epoca.globo.com/colunas-e-blogs/ruth-de-aquino/noticia/2013/10/e-proibido-bproibirb.html>>

1) Assinale a alternativa que contém uma **afirmativa falsa** a respeito do que se pode inferir com base na leitura do TEXTO 1:

- A) O título do artigo remete à letra de uma música de Caetano Veloso, na qual ele protestava contra o regime político vigente no Brasil na década de 1960.
- B) O artigo realça a coerência entre a opinião expressa hoje por Caetano Veloso e o seu posicionamento na época da ditadura no que tange à liberdade de expressão.
- C) O texto compara o Caetano Veloso de hoje ao Caetano Veloso da década de 1960, levando em conta mudanças relativas à sua aparência física, situação financeira e posicionamento ideológico.
- D) A expressão "compositores no Olimpo" retoma a expressão "'intelligentsia' musical" presente no primeiro parágrafo.
- E) Ruth de Aquino utiliza, no seu artigo, palavras do próprio Caetano Veloso para se contrapor à posição hoje assumida por ele em relação à liberdade de expressão.

2) Assinale a alternativa em que a mudança sugerida acarreta alteração de sentido:

- A) Claro que Caetano tem o direito de mudar de campo e querer proibir.
É certo que Caetano tem o direito de mudar de campo e querer proibir.
- B) Caetano só precisa sair do armário.
Caetano somente precisa sair do armário.

C) Caetano só precisa sair do armário. Abraçado a Renan Calheiros e aos podres poderes do reacionarismo – hoje travestidos, na América Latina, de defensores do povo.

Caetano só precisa sair do armário. Abraçado a Renan Calheiros e aos podres poderes do reacionarismo – hoje travestidos de defensores do povo na América Latina.

D) Caetano hoje é a favor – com Chico Buarque, Gilberto Gil, Erasmo Carlos, Milton Nascimento, Djavan e Roberto Carlos – de proibir biografias sem autorização prévia dos biografados ou de seus herdeiros.

Caetano hoje é a favor – com Chico Buarque, Gilberto Gil, Erasmo Carlos, Milton Nascimento, Djavan e Roberto Carlos – de proibir biografias sem autorização anterior dos biografados ou de seus herdeiros.

E) Depois do exílio, em 1974, antes de voltar ao Brasil, Gláuber disse achar Golbery “um gênio”.

Em 1974, depois do exílio, antes de voltar ao Brasil, Gláuber disse achar Golbery “um gênio”.

3) Os trechos abaixo foram adaptados de um documento de consulta elaborado pelo Fórum Nacional de Educação, denominado Educação Brasileira: indicadores e desafios. Leia os trechos e assinale aquele em que se obedece à regência e à concordância de acordo com o que determina a norma padrão:

A) Portanto, ainda existe uma grande quantidade de crianças e jovens a ser incorporada ao processo educacional brasileiro. Esse é o grande desafio que se relaciona diretamente com o financiamento da educação, pois cada nova matrícula exige ações em cascata, tanto em despesas de pessoal como em outros custeios e investimento. Novos professores e técnicos precisam ser contratados; elevam-se as despesas com água, luz, limpeza, vigilância, material de consumo, alimentos etc., que são as despesas de outros custeios; e eleva-se a necessidade de expansão física e a compra de novos equipamentos, que são os recursos de investimentos.

B) A educação nacional, organizada em dois níveis (básica e superior), apresenta formatos organizativos diferenciados, definido pela legislação como modalidades educativas. A LDB define como modalidades: a) educação de jovens e adultos (EJA), aqueles que não tiveram acesso ou continuidade de estudos no ensino fundamental e médio na idade própria (art. 38); b) educação profissional e tecnológica, que se integra aos diferentes níveis e modalidades de educação e as dimensões do trabalho, da ciência e da tecnologia (art. 39); e, c) educação especial, aos educandos com deficiência ou superdotação, devendo ser ofertada, preferencialmente, na rede regular de ensino (art. 58).

C) Além dessas modalidades, outros formatos organizativos da educação e do ensino foram implementados pelos governos, articulados as políticas de ação afirmativa e inclusão, na perspectiva do combate à desigualdades sociais e regionais, da eliminação de preconceitos de origem, raça, gênero, idade e outras formas de discriminação e, ao mesmo tempo, fomentando a igualdade de acesso e permanência, respeitando às especificidades regionais e à diversidade sociocultural e ambiental.

- D) Ao abordar alguns indicadores sobre a educação no Brasil, uma análise pormenorizada da situação implica na agregação de indicadores regionais, estaduais e municipais, que permita um refinamento analítico. Em que pese os limites desta análise, buscam-se fornecer alguns elementos para a problematização dos principais desafios da educação básica e superior. A discussão nacional requer, portanto, o estabelecimento de políticas, estratégias e ações, que contribuam sobre a melhoria da educação, articulando níveis, etapas e modalidades educacionais.
- E) Para identificar a demanda por educação básica e superior, precisamos considerar a relação entre número de crianças e jovens, nas idades próprias, e sua correspondência à cada nível/etapa educacional (Tabela 2). No caso da educação de 0 a 3 anos de idade, correspondente a creche, a ampliação de vagas deverá resultar da demanda das famílias e da sociedade civil organizadas. Portanto, o atendimento de 0 a 3 anos de idade constitui um direito da criança e das famílias, porém, não se insere no âmbito da educação obrigatória.

4) Questão 4 – Leia as duas charges abaixo e assinale a alternativa correta a respeito delas:



Charge 01



Charge 02

- A) A fala do filho, na charge 1, representa uma resposta às observações de seu pai, produzida com base na única interpretação possível de sua fala.
- B) Fica implícita, tanto na primeira quanto na segunda charge, a ocorrência de uma mudança, ao longo do tempo, no que diz respeito à maneira como a família vê a escola e suas demandas e se relaciona com ela.

- C) Na charge 2, a postura das duas crianças retratadas não contribui para a compreensão da mensagem implícita no texto.
- D) Na charge 2, o único recurso para representar a passagem do tempo corresponde à impressão do ano no topo dos dois quadros que a compõem.
- E) Na segunda charge, o pronome ESSE poderia ser utilizado em lugar do pronome ESTE para se referir às mesmas notas.

5) As alternativas abaixo foram adaptadas da Introdução dos Parâmetros Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Dentre as alternativas abaixo, escolha aquela que não apresenta inadequação com relação ao uso da pontuação e da acentuação, tendo em vista o novo acordo ortográfico:

- A) A nova sociedade, decorrente da revolução tecnológica e seus desdobramentos na produção e na área da informação apresenta características possíveis de assegurar à educação uma autonomia ainda não alcançada. Isto ocorre, na medida em que o desenvolvimento das competências cognitivas e culturais exigidas para o pleno desenvolvimento humano passa a coincidir com o que se espera na esfera da produção.
- B) Em contrapartida, é importante compreender que a aproximação entre as competências desejáveis em cada uma das dimensões sociais, não garante uma homogeneização das oportunidades sociais. Há que considerar a redução dos espaços para os que vão trabalhar em atividades simbólicas, em que o conhecimento é o instrumento principal, os que vão continuar atuando em atividades tradicionais e, o mais grave, os que se vêem excluídos.
- C) A expansão da economia pautada no conhecimento caracteriza-se também por fatos sociais que comprometem os processos de solidariedade e coesão social, quais sejam a exclusão e a segmentação com todas as conseqüências hoje presentes: o desemprego, a pobreza, a violência, a intolerância.
- D) Um outro dado a considerar diz respeito à necessidade do desenvolvimento das competências básicas, tanto para o exercício da cidadania quanto para o desempenho de atividades profissionais. A garantia de que todos desenvolvam e ampliem suas capacidades, é indispensável para se combater a dualização da sociedade que gera desigualdades cada vez maiores.
- E) A centralidade do conhecimento nos processos de produção e organização da vida social rompe com o paradigma segundo o qual a educação seria um instrumento de “conformação” do futuro profissional ao mundo do trabalho. Disciplina, obediência, respeito restrito às regras estabelecidas, condições até então necessárias para a inclusão social, via profissionalização, perdem a relevância, face às novas exigências colocadas pelo desenvolvimento tecnológico e social.

6) Assinale a alternativa **INCORRETA**.

Ao servidor é proibido:

- A) Recusar fé a documentos públicos;
- B) Aceitar comissão, emprego ou pensão de estado estrangeiro;
- C) Praticar usura sob qualquer de suas formas;
- D) Tratar com urbanidade as pessoas;
- E) Proceder de forma desidiosa.

7) Com base na Lei 11.892/08 que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, analise as afirmativas e marque **V** para as **VERDADEIRAS** e **F** para as **FALSAS**.

() Para efeito da incidência das disposições que regem a regulação, avaliação e supervisão das instituições e dos cursos de educação superior, os Institutos Federais são equiparados às universidades federais.

() Os Institutos Federais terão autonomia para criar e extinguir cursos, nos limites de sua área de atuação territorial, bem como para registrar diplomas dos cursos por eles oferecidos, mediante autorização do seu Conselho Superior.

() No desenvolvimento da sua ação acadêmica, o Instituto Federal, em cada exercício, deverá garantir o mínimo de 50% (cinquenta por cento) de suas vagas para ministrar cursos de licenciatura, bem como programas especiais de formação pedagógica, com vistas na formação de professores para a educação básica, sobretudo nas áreas de ciências e matemática, e para a educação profissional.

() No desenvolvimento da sua ação acadêmica, o Instituto Federal, em cada exercício, deverá garantir o mínimo de 20% (vinte por cento) de suas vagas para cursos de bacharelado e engenharia, visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia e áreas do conhecimento.

Assinale a alternativa **CORRETA**:

- A) V V F F
- B) V F V V
- C) F F V V
- D) F V F F
- E) V V V V

8) Assinale a alternativa **CORRETA**:

- A) A educação profissional técnica de nível médio poderá ser desenvolvida de forma articulada com o ensino médio, e de forma subsequente em cursos destinados a quem já tenha concluído o ensino fundamental.
- B) A educação profissional técnica de nível médio articulada com o ensino médio será desenvolvida de forma integrada, concomitante e subsequente.
- C) Os cursos de educação profissional técnica de nível médio, nas formas articulada concomitante e subsequente, quando estruturados e organizados em etapas com terminalidade, possibilitarão a obtenção de certificados de qualificação para o trabalho após a conclusão, com aproveitamento, de cada etapa que caracterize uma qualificação para o trabalho.
- D) A educação profissional técnica de nível médio articulada será de forma concomitante, quando oferecida a quem ingresse no ensino médio ou já o esteja cursando, efetuando-se matrícula única, podendo ocorrer na mesma instituição de ensino ou em instituições de ensino distintas.
- E) A educação profissional e tecnológica abrangerá além dos cursos de educação profissional técnica de nível médio, os cursos de formação inicial e continuada ou qualificação profissional, e a educação de jovens e adultos.

9) Assinale a alternativa CORRETA.

Segundo as Diretrizes Curriculares para o Ensino Médio, o currículo é organizado em áreas de conhecimento, a saber:

- A) Linguagens, Ciências Exatas, Ciências da Natureza, Ciências Humanas.
- B) Línguas, Matemática, Ciências da Natureza, Ciências Humanas e Sociais.
- C) Língua Portuguesa e Estrangeira, Ciências Exatas, Ciências da Natureza, Ciências Humanas.
- D) Linguagens, Matemática, Ciências da Natureza, Ciências Humanas.
- E) Linguagens, Ciências Exatas, Ciências da Natureza, Ciências Humanas, Ciências Sociais.

10) Com base no Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, analise as afirmativas e marque V para as VERDADEIRAS e F para as FALSAS.

() A pena aplicável ao servidor público pela Comissão de Ética é a de advertência.

() É vedado ao servidor público apresentar-se embriagado no serviço ou fora dele habitualmente.

() Para fins de apuração do comprometimento ético, entende-se por servidor público todo aquele que, por força de lei, contrato ou de qualquer ato jurídico, preste serviços de natureza permanente, temporária ou excepcional, ainda que sem retribuição financeira, desde que ligado direta ou indiretamente a qualquer órgão do poder estatal.

() É vedado ao servidor público dar o seu concurso a qualquer instituição que atente contra a moral, a honestidade ou a dignidade da pessoa humana.

Assinale a alternativa CORRETA:

- A) F V V V
- B) F V F V
- C) F F V F
- D) V F V V
- E) V V F V

11) As intoxicações alimentares são causadas pela ingestão de alimentos contendo toxinas microbianas, já as infecções alimentares se originam da ingestão dos microorganismos na sua forma viável. São exemplos de microorganismos causadores de intoxicações alimentares e de infecções alimentares, respectivamente:

- A) *Clostridium Botulinum* e *Campylobacter* - *Salmonella*, *Staphylococcus* e *Listeria monocytogenes*.
- B) *Bacillus cereus* e *Salmonella* - *Clostridium botulinum* e *Campilobacter*
- C) *Clostridium botulinum* e *Staphylococcus aureus* - *Salmonella*, *Clostridium perfringens*
- D) *Rotavirus*, *Norovirus* - *Vírus da hepatite A*, *Yersinia enterocolitica*
- E) *Staphylococcus aureus* e *Clostridium botulinum* - *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*.

12) Sobre o processo de pasteurização de leite, assinale a alternativa errada:

- A) O leite pode ser pasteurizado em temperaturas mais baixas (45-55 oC) por 20 minutos. Tratamento que tem o nome de pasteurização em Temperatura baixa e Tempo longo (pasteurização lenta).

- B) O processo de pasteurização com Temperatura alta e Tempo curto (Pasteurização rápida) é realizado aplicando-se a temperatura de 72 – 75 oC por aproximadamente 15 à 20 segundos.
- C) O processo de Pasteurização rápida tem o objetivo de eliminar todas as bactérias patogênicas, como *Mycobacterium tuberculosis*, *Salmonella spp.* e *Brucella spp.*
- D) O leite UHT (Ultra High Temperature) é aquecido a temperaturas próximas de 130 oC por 2 a 4 segundos, inativando os microorganismos presentes no leite cru, podendo ter como exceção microorganismos esporulados presente na matéria prima.
- E) A presença de bactérias Gram negativas no leite pasteurizado indica na maioria das vezes que houve falha no tratamento térmico ou recontaminação após o processo térmico.

13) Sobre os microorganismos psicrófilos e microorganismos psicotróficos assinale a alternativa errada:

- A) Os microorganismos psicotróficos estão envolvidos com problemas de qualidade e doenças transmitidas pelos alimentos.
- B) Psicrófilos apresentam temperaturas ideais de multiplicação entre 10 e 15 oC. Já os psicotróficos, multiplicam-se mais facilmente com temperaturas de 0 até 7 Oc.
- C) Os psicotróficos tem gerado muitos problemas aos alimentos sob refrigeração como carne e leites, apenas por produzirem enzimas lipolíticas.
- D) No caso do leite, a higienização adequada e frequente dos equipamentos de ordenha e tanques de resfriamento além da manutenção da temperatura do leite cru, pode reduzir a contagem destes microorganismos psicotróficos.
- E) Podemos citar como exemplos de psicotróficos frequentemente encontrados em alimentos: *Pseudomonas*, *Enterococcus*, *Flavobacterium*, *Lactobacillus*.

14) O Brasil tem ampliado seu espaço na exportação de produtos de origem animal, e para isso precisa implementar processos que garantam a segurança alimentar do “campo a mesa” cada vez mais rígidos. Na avaliação de perigos químicos e biológicos existentes, está incorreta a alternativa:

- A) Carne bovina = Perigos químicos: resíduos de antibióticos e drogas veterinárias (antiparasitários e outros); Perigos biológicos *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*.
- B) Leite pasteurizado = perigos químicos: resíduos de antibióticos. Perigos biológicos: *Salmonella*
- C) Presunto = perigos químicos: nitrito. Perigos biológicos: *E.coli* enteropatogênicas.
- D) Pescado de água salgada = perigos químicos: resíduos de antibióticos, Histamina. Perigos biológicos: *Vibrio cholerae*, *E.Coli* enteropatogênicas.
- E) Carne de aves = Perigos químicos: resíduos de drogas veterinárias. Perigos biológicos: *Salmonella*, *E. coli* enteropatogênica.

15) Uma grande preocupação no processo de produção a fim de evitar contaminações dos alimentos, é a higiene pessoal de manipuladores. Assinale a alternativa correta sobre as Boas Práticas de Fabricação:

- A) Os exames médicos periódicos são exigidos apenas dos manipuladores que se suspeita que tenham alguma enfermidade e que tenham mantido algum contato com o produto final.
- B) Os manipuladores de alimentos devem se submeter a exames médicos na sua admissão e, posteriormente, apenas em casos em que haja razões clínicas ou epidemiológicas.

- C) No caso de manipuladores com cortes ou lesões nas mãos, recomenda-se que seja feito um curativo local podendo os mesmos permanecerem nas tarefas que tenham contato direto com o produto.
- D) Todos os manipuladores de alimentos devem receber treinamento adequado e contínuo sobre cuidados na manipulação dos alimentos e higiene pessoal, a fim de que saibam adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos.
- E) O *Staphylococcus aureus*, apesar de identificado como um dos principais microorganismos causadores de doenças transmitidas por alimentos, não tem grande importância na higiene de manipuladores de alimentos.

16) O sistema APPCC tem por finalidade identificar, avaliar e controlar os perigos relacionados à segurança alimentar. Sobre esse sistema, é incorreto afirmar que:

- A) A implantação do programa APPCC é exigida pela legislação do Ministério da Agricultura apenas em estabelecimentos exportadores de produtores de produtos de origem animal.
- B) Estabelece o conceito de perigo como contaminante de natureza biológica, química ou física que pode causar dano à saúde ou integridade do consumidor.
- C) Ponto Crítico de Controle (PCC) pode ser qualquer ponto ou etapa do processo no qual são aplicadas medidas para manter sob controle um perigo identificado, com objetivo de garantir a segurança alimentar ao consumidor e onde não haja etapa subsequente que elimine o perigo.
- D) A análise de perigos tem como um dos seus objetivos avaliar a possibilidade de presença, contaminação, multiplicação ou sobrevivência de microorganismos (perigo microbiológico).
- E) São alguns pré - requisitos do sistema APPCC: BPF (Boas Práticas de Fabricação), PPHO (Procedimento Padrão de Higiene Operacional).

17) A inspeção “post mortem” de bovinos deve contemplar exame de todos os órgãos e tecidos, através da observação, palpação e cortes de locais específicos. A respeito da inspeção de bovídeos, é incorreto afirmar:

- A) Todos os órgãos, inclusive rins, devem ser examinados na sala de matança, imediatamente após removidos das carcaças, a fim de garantir a identificação de órgãos e carcaças.
- B) As carcaças ou as partes destas condenadas ficam sob custódia da Inspeção Federal, sendo conduzidos até a graxaria acompanhados por um de seus funcionários.
- C) Em casos de carcaça ou parte desta ser condenado por contato com o piso (sem possibilidade de limpeza completa), o produto contaminado pode ser destinado a esterilização pelo calor, por decisão da Inspeção Federal.
- D) Nos casos de carbúnculo sintomático, anaplasmose, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, piroplasmose, - São condenados às carcaças e órgãos de animais atacados dessas doenças.
- E) Quando parte da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, mesmo por contato acidental, a carcaça deve ter condenação total.

18) A denominação “pescado” compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana. Está incorreta a alternativa:

- A) O pescado fresco é caracterizado por pH da carne externamente inferior a 6,8 e interna inferior a 6,5.

- B) Está regulamentado que o limite máximo de glaciamento para o pescado congelado comercializado é de 30%, o qual deverá ser rigorosamente controlado pela indústria.
- C) Entende-se por "resfriado" o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5 a -2,0 oC.
- D) Entende-se por "congelado" o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -25°C, e depois de congelado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15°C.
- E) Os moluscos bivalves (mariscos) devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e retenção de água incolor e límpida nas conchas.

19) Sobre a rotina de inspeção em estabelecimentos de ovos e derivados, está incorreta a alternativa:

- A) Os estabelecimentos de ovos e derivados devem dispor de local para triagem dos ovos, dependência para ovoscopia e sala para classificação comercial.
- B) Ovos que apresentam câmara de ar fixa de até 10 milímetros de altura, clara com ligeira turvação, gema deformada e descentralizada, com contornos definidos e sem desenvolvimento de germe (embrião) e com peso de 55 gramas, classifica-se com ovo de classe Tipo B, Tipo 1 (extra).
- C) Pela designação de ovo, entende-se o ovo de galinha, sendo os demais, acompanhados da indicação da espécie de que procedem.
- D) Ovos trincados ou que apresentam fendas ou quebra na casca poderão ser processados normalmente desde que não haja sujeira aparente e as membranas da casca (testácea) não estejam rompidas
- E) Na ovoscopia revela-se a condição da casca do ovo, bem como o seu aspecto interno através de um foco de luz incidente sobre os ovos em movimento de rotação, mantendo-se local escuro para perfeita visualização

20) Uma grande preocupação relacionada à segurança alimentar nos dias atuais diz respeito ao rígido controle de residuais nos produtos de origem animal. Estes residuais podem ser pesticidas, drogas veterinárias ou contaminantes ambientais. Sobre o controle de resíduos nos produtos de origem animal é incorreto afirmar:

- A) Dentre os grupos de drogas monitoradas pelo Programa Nacional de Controle de Resíduos Biológicos (PNCRB), podemos incluir anticoccidianos, antiparasitários, anabolizantes e piretróides sendo que os antiinflamatórios e sedativos não são monitorados por apresentarem baixa toxicidade ao consumidor.
- B) A ocorrência de metais pesados nos tecidos e produtos de origem animal pode resultar da presença normal destes elementos no solo ou da contaminação nos processos industriais.
- C) A pesquisa de organoclorados está contemplada nos programas oficiais para pesquisas de resíduos em produtos cárneos mesmo sendo uma substância proibida desde a década de 70.
- D) Cloranfenicol, que tem seu uso proibido na exploração pecuária pelo Ministério da Agricultura, faz parte do grupo de substâncias verificadas em produtos cárneos (bovina, suína, equina e aves).
- E) São substâncias analisadas pelo Programa Nacional de Controle de Resíduos Biológicos (PNCRB) em carnes: neomicina, kanamicina, carbadox, abamectina e monensina.

21) Sobre rotulagem de produtos de origem animal, é correto afirmar que:

- A) Nos rótulos não podem constar referências a prêmios em exposições oficiais e/ou menções honrosas, mesmo que devidamente confirmados.

- B) Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma empresa, desde que da mesma qualidade, denominação e marca, sem necessidade de identificar o estabelecimento de origem, porém deve ter a mesma marca comercial.
- C) A lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função, nome e número de INS.
- D) Na rotulagem de mel, não é permitido figurar no rótulo o nome do apicultor, mesmo quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele explorado.
- E) Nas embalagens de leite UHT é obrigatório a inserção no fundo da caixa de quantas vezes o leite foi reprocessado, ou seja, quantas passagens ele teve pelo estabelecimento.

22) De acordo com as condições básicas de instalação que os estabelecimentos de produtos de origem animal devem atender, podemos considerar incorreta a alternativa:

- A) Devem possuir pisos impermeabilizados e construídos de modo a facilitar a coleta de águas residuais e sua drenagem para rede de esgoto.
- B) Nos estabelecimentos de carnes, a sala de matança de bovinos deve ter 7 metros de pé direito da sangria a linha do matambre e daí por diante no mínimo 4 metros.
- C) Os postos de refrigeração de leite devem possuir laboratório para análises rápidas e equipamentos para recepção e expedição de leite.
- D) Qualquer ampliação ou construção nas dependências e instalações dos estabelecimentos registrados ou relacionados só pode ser feita com aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção oficial.
- E) Não é exigido que os matadouros frigoríficos possuam instalações e aparelhagem para desinfecção de veículos utilizados no transporte dos animais.

23) Sobre a higiene de instalações e equipamentos e controle de pragas de estabelecimentos processadores de produtos de origem animal, é incorreto afirmar:

- A) As câmaras frias, de acordo com o estabelecido pelo Serviço Oficial, além de mantidas em rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação devem ser limpas e desinfetadas no mínimo uma vez por mês.
- B) A fim de garantir a eficácia do controle de pragas podem ser empregados praguicidas tendo o cuidado de proteger os alimentos, equipamentos e utensílios contra a contaminação. Após a aplicação o equipamento e os utensílios devem ser rigidamente higienizados.
- C) Os prédios e instalações deverão garantir, com estrutura adequada, a realização das atividades em condições ideais de higiene, desde a chegada da matéria prima até a obtenção do produto final.
- D) Os programas de limpeza e desinfecção de equipamentos e instalações e sua execução faz parte das responsabilidades da indústria e verificados pelo Serviço Oficial.
- E) Em estabelecimentos de menos porte a higienização de equipamentos e instalações, pode ser realizada por funcionários que atuem na área de produção, desde que ocorra ao final da jornada de trabalho dos mesmos.

24) Sobre a qualidade da água utilizada nos estabelecimentos processadores de produtos de origem animal, podemos afirmar como correto:

- A) A água de recirculação pode ser utilizada para produção de alimentos desde que tratada e mantida em condições tais que seu uso não apresente risco para a saúde não necessitando de sistema separado de distribuição para identificação.

- B) O vapor e o gelo utilizados em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entrem em contato com estes não deverão conter qualquer substância que cause perigo à saúde ou possa contaminar o alimento.
- C) Desde que autorizado pelo órgão competente, poderá utilizar-se água não potável para a produção de vapor e outros fins.
- D) O monitoramento da concentração de cloro e microbiológico na água industrial são de responsabilidade do Serviço Oficial encarregado pela fiscalização do estabelecimento.
- E) O monitoramento físico químico da água realizado na indústria deve garantir a utilização de água potável com no mínimo 3,0 PPM de cloro.

25) A preocupação com o bem-estar animal na produção e no manejo pré-abate não é só sinônimo de qualidade sanitária, mas também de qualidade ética, pois faz parte da preocupação moral dos consumidores. Sobre o abate humanitário de animais de açougue assinale a alternativa incorreta:

- A) A interação inadequada do homem com os animais pode aumentar o estresse psicológico e físico, afetando o bem-estar dos animais durante o embarque, o desembarque e a condução no frigorífico. As consequências podem ser animais cansados, machucados e com temperatura elevada.
- B) Procedimentos de abate humanitário: É o conjunto de diretrizes técnicas e científicas que garantam o bem-estar dos animais desde a recepção até a operação de sangria.
- C) Podem ser classificados como animais de açougue os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.
- D) Manejo é o conjunto de operações de movimentação que deve ser realizada com o mínimo de excitação e desconforto, proibindo-se qualquer ato ou uso de instrumentos agressivos a integridade física dos animais ou que provoque reações de aflição;
- E) Os animais mantidos nos currais ou pocilgas devem ter livre acesso a água limpa e abundante e, se mantidos por mais de 12 (doze) horas, devem ser alimentados em quantidades moderadas e a intervalos adequados.

26) Os animais são ainda a maior fonte disponível de proteína utilizada pelo ser humano em sua alimentação, a preocupação com que os mesmos tenham o mínimo de sofrimento é nossa obrigação, diante disso podemos afirmar como correto:

- A) Os animais podem ser colocados no recinto de insensibilização mesmo se o responsável pela operação não puder proceder essa ação imediatamente após a introdução do animal no recinto.
- B) No Método de Insensibilização elétrico (eletronarcole), os eletrodos devem ser colocados de modo a permitir que a corrente elétrica atravessasse o cérebro. Os eletrodos devem ter um firme contato com a pele e, caso necessário, devem ser adotadas medidas que garantam um bom contato dos mesmos com a pele, porém é proibido molhar a região e eliminar o excesso de pelos;
- C) Na insensibilização elétrica de aves em equipamento de imersão de aves em grupo (tanque de insensibilização), deve ser mantida uma tensão suficiente para produzir uma intensidade de corrente eficaz para garantir a insensibilização das aves. Molhar as patas e os ganchos são medidas que asseguram uma passagem satisfatória da corrente elétrica.

- D) A operação de sangria deve ser iniciada logo após a insensibilização do animal. Não há tempo máximo determinado entre a insensibilização e a sangria, sendo o mesmo determinado pelo funcionário responsável pelo “ato de sangrar” e pela disposição de mão de obra no local.
- E) Devido a preocupação com o menor sofrimento possível dos animais no momento da insensibilização o método percussivo penetrativo não é permitido para uso em abatedouros de bovinos.

27) A produção de mel possui processo tecnológico específico, sendo que podemos citar como incorreto o seguinte item:

- A) Apiário é o estabelecimento destinado à produção, extração, classificação, estocagem e industrialização de mel, cera e outros produtos das abelhas, limitado à produção das colméias do seu proprietário e/ou associados.
- B) O fluxograma de funcionamento de um apiário consiste em área de extração, filtração, decantação, classificação e envase do produto. Os equipamentos necessários basicamente compõem-se de desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulação, tanques de depósito e mesas.
- C) A análise de HMF (hidroximetilfurfuraldeído) é usada como indicador de aquecimento e modificações decorrentes de armazenamento incorreto do mel. Em quantidades altas demonstra a presença de adulteração por adição de açúcar comercial ou aquecimento indevido.
- D) A prova de Fiehel Indica a presença de substâncias albuminóides, componentes normais no mel e que são precipitados pelo ácido tânico adicionado na amostra. No entanto, a reação não ocorre em mel artificial e, no caso de mel adulterado, o volume do precipitado aparecerá em menor quantidade.
- E) O mel é uma solução concentrada de açúcares com predominância de glicose e frutose. Contém ainda uma mistura complexa de outros hidratos de carbono, enzimas, aminoácidos, ácidos orgânicos, minerais, substâncias aromáticas, pigmentos e grãos de pólen podendo conter cera de abelhas procedente do processo de extração.

28) Ao chegar à plataforma de descarregamento de leite de um Laticínio com SIF, o veículo de transporte é higienizado externamente, o funcionário da plataforma realiza a coleta de amostras e encaminha ao laboratório, dentre as análises realizadas qual delas não é obrigatória para o recebimento do leite cru refrigerado.

- A) Análise de resíduos de Antibióticos
- B) Temperatura
- C) Pesquisa de Fraudes
- D) Pesquisa de resíduos de pesticidas
- E) Prova de álcool/alizarol

29) Sobre a qualidade do leite cru refrigerado, assinale a alternativa incorreta:

- A) As alterações no “tempo de prateleira” ocorrem no leite fluído e em produtos derivados. Este fenômeno deve-se, principalmente, à ação de enzimas proteolíticas, as quais, em grande parte, são termoestáveis. As enzimas lipolíticas geram um sabor amargo no leite armazenado e seus derivados, enquanto que as enzimas proteolíticas predispoem à ocorrência de sabor rançoso, em função da quebra dos ácidos graxos de cadeia curta.

- B) A carga microbiana do leite cru refrigerado é composta principalmente por bactérias psicrófilas formadoras ou não de esporos, que apesar de seu crescimento lento, produzem grandes quantidades de enzimas (lipases e proteases), que alteram a qualidade do produto.
- C) As infecções que acometem a glândula mamária provocam aumento na contagem de células somáticas (CCS). Estas células estão presentes, normalmente, no leite, e são constituídas, em sua grande maioria, por leucócitos, sobretudo neutrófilos, e células de descamação do epitélio secretor da glândula mamária.
- D) O aumento na CCS está associado a diversas consequências negativas sobre o leite fluído e derivados, com destaque para as perdas no rendimento industrial de fabricação de produtos lácteos e para diminuição do seu respectivo “tempo de prateleira” (shelf-life).
- E) O Leite Instável Não Ácido (LINA) caracteriza-se pela perda de estabilidade da proteína, resultando na precipitação na prova do álcool 76 °GL sem, entretanto, haver acidez acima de 18 °D . Ocorrem alterações nas propriedades físico-químicas do leite, podendo alterar a qualidade nutricional.

30) Num tanque de fabricação de queijo, foram adicionados 3000L de leite pasteurizado na temperatura de 90 C, devido uma falha na válvula de desvio de fluxo do pasteurizador e após a correção do problema adicionado mais 2000L de leite pasteurizado a 73 C. A adição dos dois volumes resultou em um tanque com 5000 l de leite. O controle de qualidade da indústria realizou o monitoramento de rotina nos volumes separados e total para as provas de Peroxidase e Fosfatase. Quais os resultados esperados nas análises dos 3000L e no volume total?

- A) 3000L: Peroxidase(+) /Fosfatase (-) / Total: Peroxidase (+) /Fosfatase (-)
- B) 3000L: Peroxidase (+) /Fosfatase (+) / Total: Peroxidase (+) /Fosfatase (+)
- C) 3000L: Peroxidase(-) /Fosfatase (-) / Total: Peroxidase (+) /Fosfatase (-)
- D) 3000L: Peroxidase (-) /Fosfatase (-) / Total: Peroxidase (-) /Fosfatase (-)
- E) 3000L: Peroxidase (-) /Fosfatase (-) / Total: Peroxidase (-) /Fosfatase (+)

31) A Miopatia peitoral profunda, popularmente conhecida como doença do músculo verde e uma patologia que afeta aves de corte, podemos afirmar como incorreto:

- A) A doença é uma forma de isquemia que ocorre em perus e frangos, podendo levar a degeneração, necrose e fibrose.
- B) A musculatura afetada apresenta alteração de coloração que varia do amarelo-claro ao verde, com textura fibrosa e seca e aparência edematosa ou hemorrágica
- C) Histologicamente, as fibras musculares sofrem necrose e se apresentam anucleadas, desprovidas de células inflamatórias e circundadas por uma cápsula fibrosa.
- D) As lesões ocorrem com maior intensidade no músculo peitoral profundo (Supracoracóideo)
- E) Tem como causa principal o desenvolvimento de algumas bactérias após trauma ou contusão, sendo o *Staphylococcus* sp o principal agente envolvido.

32) Assinale a alternativa correta de um fluxograma adequado para de abate de aves:

- A) Pendura – insensibilização – sangria – escaldagem – depenagem – corte do pescoço/cabeça/traqueia – extração de cloaca- abertura abdominal – eventração (exposição das vísceras) – retirada das vísceras – inspeção sanitária – lavagem final externa e interna – resfriamento – embalagem – congelamento

- B) Pendura – insensibilização – sangria – escaldagem – depenagem – pré-inspeção sanitária – corte do pescoço/cabeça/traqueia – extração de cloaca- abertura abdominal – eventração (exposição das vísceras) – inspeção sanitária – retirada das vísceras – lavagem final externa e interna – resfriamento – embalagem – congelamento
- C) Pendura – insensibilização – sangria - pré-inspeção sanitária – depenagem - escaldagem — corte do pescoço/cabeça/traqueia – extração de cloaca- abertura abdominal – eventração (exposição das vísceras) – inspeção sanitária – lavagem final externa e interna - retirada das vísceras — resfriamento – congelamento- embalagem
- D) Pendura – insensibilização – sangria – pré-inspeção sanitária - escaldagem – depenagem – corte do pescoço/cabeça/traqueia – extração de cloaca- abertura abdominal – eventração (exposição das vísceras) – inspeção sanitária – retirada das vísceras – lavagem final externa e interna – resfriamento – embalagem – congelamento
- E) Pendura – insensibilização – sangria – escaldagem – depenagem – pré-inspeção sanitária -corte do pescoço/cabeça/traqueia – extração de cloaca- abertura abdominal – eventração (exposição das vísceras) – inspeção sanitária – retirada das vísceras – resfriamento - lavagem final externa e interna — embalagem – congelamento

33) A utilização de aditivos e coadjuvantes tecnológicos de fabricação vem de longa data, entre as muitas funções ajudam a conservar, dar sabor, cor e aroma aos alimentos de origem animal. Sobre os aditivos podemos afirmar como correto :

- A) O citrato de sódio e os polifosfatos tem a função de estabilizar as proteínas do leite, sendo que podem ser utilizados na produção de leite UHT e leite pasteurizado.
- B) Curcumina, beta-caroteno, clorofila, cochonilha são exemplos de flavorizantes.
- C) Renina ou quimosina é um produto utilizado para a coagulação de leite para fabricação de queijos e tem como origem o abomaso de bovinos.
- D) A adição de nitrito como sal de cura para produtos cárneos é utilizada apenas para a fixação de cor nos alimentos, sendo que o mesmo não possui ação antimicrobiana.
- E) A natamicina é um potente inibidor de bolores e leveduras, porem a sua utilização em queijos não é permitida devido ao seu alo teor residual.

34) Num abatedouro de aves sob SIF 3030, que produz frangos inteiros congelados, com peso médio das carcaças de 2 kg, quais são os volumes recomendados de consumo de água do chuveiro de lavagem de carcaças antes do resfriamento, do volume de água no pré resfriamento (pré chiller) e do volume de água no resfriamento (chiller)? Assinale a alternativa certa.

- A) 1,0 L / 1,5 L / 1,0 L
- B) 1,0 L / 1,5 L / 1,5 L
- C) 1,5 L / 2,0 L / 1,0 L
- D) 1,5 L / 1,5 L / 1,0 L
- E) 1,5 L / 1,0 L / 1,5 L

35) Sobre o abate de suínos, assinale a alternativa incorreta:

- A) A "zona suja" da sala de matança compreende as operações de sangria, chuveiro após sangria, escaldagem, depilação, chamuscamento, toalete (retirada de casquinhas, ouvido médio, pálpebras) e abertura abdominal

- B) Pocilga de Sequestro: destina-se exclusivamente a receber os suínos que na Inspeção "ante-mortem" foram excluídos da matança normal, por necessitarem de exame clínico e observação mais acurada antes do abate.
- C) É proibida a matança de suínos que não tenham permanecido pelo menos 8 (oito) horas em descanso, jejum e dieta hídrica, nas pocilgas de matança do estabelecimento.
- D) Na sala de matança os chuveiros de lavagem devem ser em número de 3 (três), localizados, um logo após a sangria, outro na saída da zona suja e o último após a plataforma de retirada do "unto".
- E) Matança de emergência mediata é o abate dos animais não liberados da pocilga de sequestro após o exame clínico realizado pelo veterinário oficial, devendo ser efetuado depois da matança normal.

36) A carimbagem das carcaças suínas apreendidas nas Linhas de Inspeção e reinspeccionadas pela Inspeção Final serão assinaladas de acordo com o destino dado pelo Médico Veterinário responsável pela Inspeção Final e carimbadas conforme os modelos oficiais. Assinale a afirmativa correta quanto a marcação das carcaças e seu destino:

- A) Não apreendida- Carimbo NA
- B) Salga – Carimbo SG
- C) Embutidos cozidos (salsicharia)- Carimbo EC
- D) Conserva – Carimbo A
- E) Não Exportável – Carimbo NE

37) Sobre as técnicas de inspeção do abate de suínos podemos afirmar como incorreto:

- A) A técnica de inspeção do coração consiste em incisar longitudinalmente o coração esquerdo da base ao ápice, estendendo esta incisão através da parede interventricular até o coração direito e fazer exame visual do endocárdio e válvulas.
- B) A Linha "D"- Inspeção de pulmões se realiza através de exame visual dos pulmões traqueia e esôfago, palpação e corte dos nódulos linfáticos apical, brônquicos e esofágicos e incisão dos pulmões a altura da base dos brônquios e bronquíolos.
- C) No exame da cabeça a incisão sagital dos músculos trapézio e esplênico tem como objetivo a exploração de cisticercose e sarcosporidiose;
- D) A linha "F" - Inspeção de rins consiste em examinar visualmente, apalpando-o e avaliando a sua coloração, aspecto, volume e consistência. Realizar a incisão da gordura Peri-renal e do parênquima quando necessário e condenar os rins cujas causas de rejeição não determinem a apreensão da carcaça.
- E) Linha "G"- Inspeção do cérebro – somente é necessária nos casos onde houver comercialização desse tipo de produto, para exportação ou para o mercado interno.

38) Como forma de complementar as atividade rotineiras de inspeção, acompanhando as modernas legislações dirigidas ao controle sanitário de alimentos e os avanços no tocante às responsabilidades dos fabricantes surgiram os programas de autocontrole. Assinale a alternativa incorreta.

- A) No Programa de ventilação das instalações – A ocorrência de condensação na face interna da tampa de um recipiente de aço inoxidável não é motivo para confecção de relatório de não conformidade pelo serviço oficial, por não apresentar risco sanitário.
- B) O "Plano de Inspeção" deve ser elaborado pela Indústria, sendo que as áreas de Inspeção representam seções ou setores da indústria e contemplam equipamentos, piso, paredes e teto.

- C) Programa de Manutenção das instalações e equipamentos industriais, contempla a manutenção preventiva, preditiva e corretiva de equipamentos, paredes, piso e tetos, assim como das áreas externas da fábrica.
- D) O controle da qualidade do leite cru refrigerado está contemplado no programa de Controle de Matérias-Primas, Ingredientes e material de Embalagem;
- E) O programa de Limpeza e sanitização contempla a higiene pré operacional e operacional dos equipamentos e instalações;

39) O consumo de água recomendado em matadouros de aves e suínos por animal é de:

- A) 35 litros para aves e 1200 litros para suínos.
- B) litros para aves e 550 litros para suínos.
- C) litros para aves e 1200 litros para suínos.
- D) litros para aves e 850 litros para suínos.
- E) litros para aves e 850 litros para suínos.

40) A recepção da matéria-prima é uma das principais etapas de toda a indústria de pescados, pois é nesse momento que é realizada a análise sensorial do produto através das características organolépticas. A análise sensorial deve ser realizada também pelo consumidor no momento da compra de produtos provenientes da pesca. Assinale a alternativa correta das características sensoriais que devem ser apresentadas no pescado fresco:

- A) Ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura a pressão dos dedos.
- B) escamas levemente aderidas à pele e viscosas.
- C) brânquias vermelhas e cobertas por muco.
- D) olhos opacos e salientes.
- E) brânquias pálidas e sem muco.