



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA

Concurso Público  
Nível Fundamental



Aplicação: 3/6/2007

**Cargo 15:**  
**AUXILIAR DE VETERINÁRIA (40 HORAS)**

**MANHÃ**

**Caderno T**

**LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.**

- 1 Ao receber este caderno, confira atentamente se o tipo de caderno — Caderno T — coincide com o que está registrado em sua folha de respostas. Em seguida, verifique se ele contém cem itens, correspondentes às provas objetivas, corretamente ordenados de 1 a 100.
- 2 Caso o caderno esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, solicite ao fiscal de sala mais próximo que tome as providências cabíveis.
- 3 Não utilize lápis, lapiseira, borracha e(ou) qualquer material de consulta que não seja fornecido pelo CESPE/UnB.
- 4 Não se comunique com outros candidatos nem se levante sem autorização do chefe de sala.
- 5 Recomenda-se não marcar ao acaso: cada item cuja resposta diverja do gabarito oficial definitivo receberá pontuação negativa, conforme consta em edital.
- 6 A duração das provas é de **quatro horas**, já incluído o tempo destinado à identificação — que será feita no decorrer das provas — e ao preenchimento da folha de respostas.
- 7 Você deverá permanecer obrigatoriamente em sala por, no mínimo, uma hora após o início das provas e poderá levar o seu caderno de provas somente no decurso dos últimos **quinze minutos** anteriores ao horário determinado para o término das provas.
- 8 Ao terminar as provas, chame o fiscal de sala mais próximo, devolva-lhe a sua folha de respostas e deixe o local de provas.
- 9 A desobediência a qualquer uma das determinações constantes no presente caderno ou na folha de respostas poderá implicar a anulação das suas provas.

**AGENDA (datas prováveis)**

- I **5/6/2007**, após as 19 h (horário de Brasília) – Gabaritos oficiais preliminares das provas objetivas: Internet — [www.cespe.unb.br/concursos/pmvsemus2007](http://www.cespe.unb.br/concursos/pmvsemus2007).
- II **6 e 7/6/2007** – Recursos (provas objetivas): exclusivamente no Sistema Eletrônico de Interposição de Recurso, Internet, mediante instruções e formulários que estarão disponíveis nesse sistema.
- III **5/7/2007** – Resultado final das provas objetivas e convocação para prova prática: Imprensa Oficial do Município e Internet.

**OBSERVAÇÕES**

- Não serão objeto de conhecimento recursos em desacordo com o item 14 do Edital n.º 6/2007 – PMV/SEMUS, de 30/3/2007.
- Informações adicionais: telefone 0(XX) 61 3448-0100; Internet — [www.cespe.unb.br/concursos/pmvsemus2007](http://www.cespe.unb.br/concursos/pmvsemus2007).
- É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.

De acordo com o comando a que cada um dos itens de 1 a 100 se refira, marque, na **folha de respostas**, para cada item: o campo designado com o código **C**, caso julgue o item **CERTO**; ou o campo designado com o código **E**, caso julgue o item **ERRADO**. A ausência de marcação ou a marcação de ambos os campos não serão apenadas, ou seja, não receberão pontuação negativa. Para as devidas marcações, use a **folha de respostas**, único documento válido para a correção das suas provas.

## CONHECIMENTOS BÁSICOS

### Escovas perfeitas: cuidado com essa promessa

1 A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) alerta para as promessas de alisamentos revolucionários de cabelo. Na busca do padrão ideal, os 4 salões de beleza têm apresentado novas esperanças de se ter um cabelo liso e uma escova perfeita. Isso tem provocado o surgimento de novas técnicas que, na maior parte das vezes, 7 são apenas velhos produtos utilizados de maneira diferente.

Recentemente, várias mulheres têm recorrido à aplicação de formol no cabelo para fazer o alisamento. Essa 10 prática, no entanto, representa um risco de intoxicação para quem aplica e para quem recebe o tratamento. O formol não tem aplicação como cosmético justamente pelos riscos a que 13 estão sujeitos os que usam essa substância. Entre eles, estão queimaduras no couro cabeludo, edema pulmonar e irritação do aparelho respiratório, que podem levar à morte.

16 A ANVISA lembra, ainda, que qualquer procedimento de alisamento, feito em casa ou em um salão, só pode ser executado com produtos registrados na agência. 19 Produtos armazenados em embalagens sem identificação do fabricante, nome e número de registro não devem ser usados, já que são de origem e composição desconhecidas e não 22 foram submetidos à análise da autoridade sanitária.

Internet: <www.anvisa.gov.br> (com adaptações).

De acordo com o texto acima, julgue os seguintes itens.

- 1 A palavra “escova” (ℓ.5), no texto, está empregada no sentido de **processo de modelagem do cabelo, com escova e secador elétrico, para que fique liso**.
- 2 Com a substituição de “velhos produtos” (ℓ.7) por **produtos velhos**, o sentido do trecho permanece inalterado.
- 3 A palavra “Recentemente” (ℓ.8) expressa idéia de **há pouco tempo**.
- 4 Na linha 13, o pronome “eles” substitui a palavra “sujeitos”, expressa na oração anterior.

### O direito de ler em voz alta

- 1 Eu lhe pergunto:  
— Em casa, liam histórias em voz alta, quando você era pequena?
- 4 Ela me responde:  
— Nunca. Meu pai estava muitas vezes ausente e minha mãe ocupada demais.
- 7 Eu lhe pergunto:  
— Então, de onde é que vem esse seu gosto pela leitura em voz alta?
- 10 Ela me responde:  
— Da escola.  
Feliz de escutar alguém reconhecer um mérito à 13 escola, exclamo, todo contente:  
— Ah! Você está vendo?
- 16 Ela me diz:  
— Nada disso. A escola nos *proibia* a leitura em voz alta. Leitura silenciosa já era o credo na época. Direto do olho ao cérebro. Transcrição instantânea. Rapidez, eficiência. Com 19 um teste de compreensão a cada dez linhas. A religião da análise e do comentário, desde o começo! A maior parte das crianças morria de medo, e isso era só o começo! Todas as 22 minhas respostas eram boas, se você quer saber, mas, voltando para casa, eu relia tudo em voz alta.  
— Por quê?
- 25 — Pelo encantamento. As palavras pronunciadas se punham a existir fora de mim, elas viviam de verdade. E depois, me parecia que era um ato de amor. Que era o amor 28 mesmo. Sempre tive a impressão de que o amor pelo livro passa pelo amor, simplesmente. Deitava minhas bonecas na minha cama, no meu lugar, e lia para elas. Me acontecia de 31 dormir aos pés delas, no tapete.

Daniel Pennac. **Como um romance**. Leny Werneck. (Trad.) Rio de Janeiro: Rocco, 1993, p. 163-4 (com adaptações).

Com base na leitura do texto acima, julgue os itens a seguir.

- 5 O título do texto é composto de palavras das seguintes classes: um artigo, um verbo, um adjetivo, dois substantivos e duas preposições.
- 6 No diálogo do texto, os travessões foram empregados para introduzir as falas das personagens.
- 7 Na linha 2, “em voz alta” expressa o modo como se processava a ação verbal.
- 8 No texto, as palavras “credo” (ℓ.17) e “religião” (ℓ.19) estão empregadas em sentido denotativo e significam, respectivamente, **oração cristã e crença espiritual**.
- 9 A ausência de verbos e o emprego de ponto final em “Direto do olho ao cérebro. Transcrição instantânea. Rapidez, eficiência. Com um teste de compreensão a cada dez linhas. A religião da análise e do comentário, desde o começo!” (ℓ.17-20) tornam impossível a compreensão desse trecho da fala da personagem.
- 10 No trecho “elas viviam de verdade” (ℓ.26), observa-se o emprego da linguagem conotativa.

## Em altíssima velocidade

Na semana passada, o novo modelo do trem francês TGV bateu o recorde mundial de velocidade sobre trilhos ao atingir 574,8 quilômetros por hora — apenas o Maglev japonês, que levita magneticamente, é mais veloz. A tabela a seguir mostra a evolução da velocidade dos trens e de outros meios de transporte.

meio de transporte	trem	carro	avião
o primeiro	locomotiva de Trevthick (1804) – 8 km/h –	Benz Patent Motorwagen (1885) – 16 km/h –	14 Bis (1906) – 41,3 km/h –
o atual recordista	TGV V150 (2007) – 574,8 km/h –	Bugatti Veyron (2005) – 407 km/h –	caça Blackbird (1976) – 3.529,6 km/h –
	A essa velocidade, uma viagem entre São Paulo e Rio de Janeiro duraria ...		
	45 min.	63 min.	7 min.

Radar. In: Veja, 11/4/2007, p. 80 (com adaptações).

Tendo como referência o texto acima, julgue os itens que se seguem.

- 11 Infere-se do texto que uma viagem do Rio de Janeiro a São Paulo feita no trem japonês Maglev à sua velocidade máxima duraria menos de 45 min.
- 12 Considere-se que a distância entre São Paulo e Rio de Janeiro seja de 420 km e que essa viagem possa ser feita da seguinte forma:  $\frac{1}{3}$  da distância, a bordo do 14 Bis;  $\frac{1}{7}$  da distância, na locomotiva de Trevthick, e o restante da viagem, no carro Benz Patent Motorwagen. Nessa situação, o terceiro trecho da viagem corresponderá a menos de 50% de toda distância entre Rio de Janeiro e São Paulo.
- 13 Para ir de São Paulo ao Rio de Janeiro a bordo do carro Bugatti Veyron e à velocidade máxima, gasta-se mais de 1,5 do tempo gasto para ir a bordo do trem TGV V150, também à velocidade máxima.

A grande maioria dos docentes que atuam na educação básica brasileira possui, pelo menos, o ensino médio completo, segundo o Censo Escolar de Educação Básica 2005. A tabela ao lado mostra a realidade do nível de escolaridade dos docentes brasileiros.

nível/modalidade de ensino	docentes (total)	nível superior (%)	nível médio (%)
creche	86.332	29	65
pré-escola	309.344	40	58
ensino fundamental	1.267.239	65	34
ensino médio	508.429	95	4

Mais do censo. In: Revista Educação, n.º 112, ago./2006, p. 23 (com adaptações).

Com base no texto acima, julgue os próximos itens.

- 14 Infere-se do texto que mais de 5.000 professores que atuam nas creches brasileiras não possuem nível médio completo.
- 15 Existem mais de 940.000 docentes que possuem nível superior e atuam na pré-escola ou no ensino fundamental.

RASCUNHO

## Os estados da vergonha

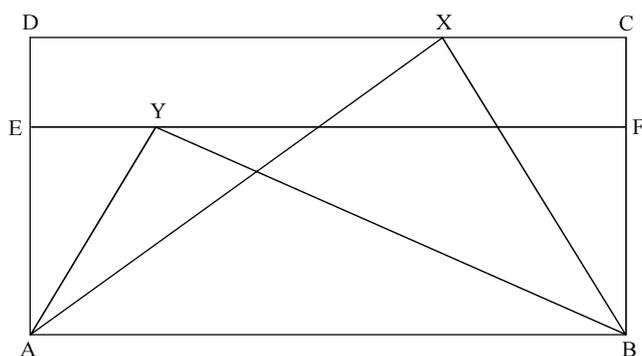
Desde 2003, o governo libertou 14.000 trabalhadores que viviam em regime semelhante ao da escravidão. Apesar do esforço, estima-se que ainda haja 40.000 pessoas nessas condições no país, a maioria delas no Pará. A tabela seguinte mostra as porcentagens dos trabalhadores que vivem em regime semelhante ao da escravidão nos estados em que essa incidência é mais grave.

Bahia	Maranhão	Mato Grosso	Pará	Tocantins	outros
13%	9%	18%	33%	11%	16%

Holofote. In: Veja, 23/8/2006, p. 40 (com adaptações).

Tendo o texto acima como referência, julgue os itens subseqüentes.

- 16 Infere-se das informações acima que, no estado do Pará, estão mais de  $\frac{1}{3}$  dos trabalhadores que vivem em regime semelhante ao da escravidão.
- 17 Considere-se que exista um estado brasileiro X na coluna “outros”, da tabela, tal que, para cada 3 trabalhadores em regime de escravidão no Maranhão, existam 2 trabalhadores em regime semelhante no estado X. Nessa situação, nesse estado X da coluna “outros”, o percentual de trabalhadores em regime de escravidão é igual a 6%.
- 18 Considere-se que, para auxiliar os trabalhadores libertos do regime de escravidão desde 2003, o governo federal, por intermédio da Caixa Econômica Federal, tenha aberto uma linha de crédito com empréstimo de R\$ 1.500,00 a cada um desses trabalhadores, à taxa de juros mensais simples de 2%, por um período de 3 anos. Nessa situação, desconsiderando-se quaisquer outros encargos e impostos, ao final do período do empréstimo, a quantia que deveria retornar à Caixa Econômica Federal seria igual a R\$ 36.120.000,00.



Na figura acima, ABCD e EFCD são dois retângulos e ABX e ABY são triângulos de bases AB e vértices sobre os segmentos DC e EF, respectivamente. O segmento EF é paralelo à base AB do retângulo ABCD. Sabe-se que a área do retângulo EFCD é igual a 30% da área do retângulo ABCD. Considerando essas informações, julgue os itens que se seguem.

- 19 A área do triângulo ABY é igual a 30% da área do retângulo ABCD.
- 20 A área do triângulo ABY é igual a 70% da área do triângulo ABX.

RASCUNHO

A respeito da economia brasileira, que está consideravelmente estável atualmente, julgue os itens seguintes.

- 21 A atual taxa de juros praticada pelo sistema financeiro, uma das mais baixas do mundo, garante crescimento econômico elevado.
- 22 A inflação, sob controle, está nos níveis das inflações de países desenvolvidos.
- 23 As exportações de produtos brasileiros têm diminuído ano a ano, enquanto as importações aumentam constantemente.
- 24 Os investimentos externos diretos no Brasil têm decrescido continuamente.
- 25 Nos últimos anos, tem-se observado crescimento da presença do pequeno poupador no mercado de ações.

Considerando-se que a Amazônia, o desenvolvimento sustentável e a soberania nacional são assuntos de grande relevância para a afirmação internacional do Brasil, julgue os itens que se seguem.

- 26 Toda a floresta amazônica está situada na região Norte do Brasil. Por isso, não pode haver políticas públicas para essa região compartilhadas com países vizinhos.
- 27 Para que o meio ambiente seja protegido, é necessário impedir toda e qualquer ação modificadora sobre ele.
- 28 O desenvolvimento econômico a qualquer custo pode ser nocivo ao meio ambiente e ao bem-estar das gerações futuras.
- 29 O desenvolvimento soberano da Amazônia brasileira está relacionado ao jogo de interesses de grupos diversos e de propostas muitas vezes contraditórias em relação ao futuro da região.
- 30 A força da Amazônia reside no seu povo e nos seus recursos naturais e na capacidade de bem encaminhar tais potencialidades.

Acerca do Sistema Único de Saúde (SUS), que constitui uma grande conquista da população brasileira, julgue os itens subsequentes.

- 31 O SUS foi criado e regulamentado exclusivamente pela Constituição de 1988.
- 32 As instituições de saúde privadas podem participar do SUS, de forma complementar.
- 33 As ações de vigilância epidemiológica fazem parte do campo de atuação do SUS.
- 34 A população participa do SUS apenas como usuária do sistema.
- 35 As conferências de saúde são reuniões dos profissionais de saúde do SUS em que são apresentados temas relevantes especialmente voltados para sua atualização e educação continuada.
- 36 No SUS, o atendimento público a qualquer cidadão é obrigatório, independentemente da cobrança de dinheiro.
- 37 O acesso dos usuários ao SUS deve ocorrer de preferência pelos serviços de saúde da atenção básica (unidades de Saúde da Família, postos de saúde, centros de saúde etc.) próximos ao local de sua moradia.
- 38 A gestão e a execução das ações de saúde realizadas pelo SUS são de total responsabilidade do Ministério da Saúde.
- 39 As ações de saúde de alta complexidade (como cirurgias cardíacas, transplantes renais etc.) não são de responsabilidade do SUS.
- 40 A hierarquização e a regionalização do SUS determinam que deve haver centros de referência para atender diferentes níveis de complexidade.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Os alimentos quando mal manipulados podem transmitir vários microrganismos e(ou) substâncias químicas prejudiciais à saúde do homem. Em relação às noções de boas práticas de industrialização de alimentos de origem animal, julgue os itens a seguir.

- 41 As bactérias são organismos inanimados e algumas delas podem causar intoxicação alimentar.
- 42 A utilização de detergentes na indústria de alimentos de origem animal tem a finalidade de reduzir a contaminação bacteriana.
- 43 A utilização de desinfetantes na indústria de alimentos de origem animal tem a finalidade de remover sujeira, gordura e restos de alimentos encontrados em uma superfície.
- 44 O termo contaminação alimentar refere-se à presença de qualquer material prejudicial à saúde humana nos alimentos, como, por exemplo, bactéria, metal, caco de vidro, veneno.
- 45 Considere-se que um indivíduo que trabalha com o processamento de produtos alimentícios tenha passado da manipulação de carne crua para a de alimentos cozidos, sem efetuar corretamente a própria higienização. Nessa situação, é correto afirmar que houve contaminação cruzada.
- 46 Portador é o indivíduo que carrega ou que pode transmitir bactérias prejudiciais à saúde, mas que não mostra sinais da doença. Este indivíduo pode contaminar os alimentos, que, por sua vez, podem causar doenças no homem que os ingerir.
- 47 É denominado manipulador de alimentos, o indivíduo que trabalha exclusivamente no armazenamento e na distribuição de alimentos.
- 48 A intoxicação alimentar, que pode durar vários dias, é uma doença bastante incômoda, causada pela ingestão de alimentos contaminados.
- 49 Sanitizante é a mistura de vários tipos de detergentes.
- 50 O termo “bactérias do apodrecimento” é atribuído àquelas bactérias que causam o apodrecimento dos alimentos, deixando-os impróprios para o consumo humano, mas que não causam necessariamente uma doença no homem.

No que concerne à presença da *Salmonella* spp. (salmonelas) nos alimentos de origem animal e sua relação com as boas práticas de fabricação, julgue os itens que se seguem.

- 51 As salmonelas, bactérias que podem ser transmitidas ao homem pelo consumo de alimentos contaminados, causam intoxicações que podem levar à morte pessoas muito jovens, doentes e idosas.
- 52 As salmonelas podem ser encontradas no intestino do homem e de animais e nos pêlos e patas de ratos, camundongos e pulgas.
- 53 De uma forma geral, as roupas dos indivíduos que trabalham com alimentos funcionam como uma barreira de proteção contra as salmonelas. Os alimentos processados ficam protegidos devido à dificuldade de fixação em roupas desses microrganismos.

- 54** É possível evitar a contaminação dos alimentos cárneos derivados de aves por salmonelas, promovendo-se o descongelamento desses alimentos em temperaturas de aproximadamente 25 °C a 30 °C. Isso se dá porque o descongelamento acontece mais rapidamente, evitando que essa bactéria cresça.
- 55** Como a disseminação das salmonelas em superfícies de madeira é baixa, pode-se utilizar tábuas de madeira para o corte de carnes, desde que sejam devidamente lavadas e higienizadas.
- 56** No controle das salmonelas, deve-se armazenar os alimentos crus e cozidos constituídos de carne em refrigeradores distintos.

Acerca da presença dos estafilococos (*Staphylococcus aureus*) nos alimentos de origem animal, julgue os próximos itens.

- 57** Em pessoas saudáveis, os estafilococos comumente estão presentes no nariz, na garganta e nas mãos. Estão também presentes em cortes, machucados e arranhões da pele.
- 58** Quando os estafilococos crescem nos alimentos, produzem uma toxina que, ao ser ingerida juntamente com o alimento contaminado, provoca transtornos no homem, tais como diarreias e vômitos.
- 59** O processo de pasteurização destrói a toxina produzida pelos estafilococos.
- 60** A contaminação por estafilococos não é provocada pela excessiva manipulação dos alimentos.

Uma boa limpeza é responsável por até 99,9% da remoção de partículas indesejáveis. O 0,1% restante inclui os microrganismos que podem apodrecer os alimentos ou causar intoxicação alimentar nos indivíduos que os ingerirem.

C. J. Contreiras *et al.* *Higiene e Sanitização na indústria de carnes e derivados*, 2003 (com adaptações).

Considerando o texto acima, julgue os seguintes itens.

- 61** As sujidades mais frequentemente encontradas nas indústrias de carnes e laticínios são gorduras, proteínas, açúcares e sais minerais.
- 62** A primeira etapa do processo de higienização consiste na aplicação de substância para matar os microrganismos presentes nas sujidades.
- 63** O procedimento de pré-enxágüe que utiliza água sob temperatura e pressão adequadas proporciona uma importante economia no consumo de detergentes.
- 64** A água quente, à temperatura de 85 °C, é a substância ideal para se removerem resíduos de sangue e restos de carne.
- 65** Para a remoção de gorduras, é ideal que se utilize água sob temperatura ambiente, para não haver a formação de incrustações.
- 66** A aplicação do detergente se dá exclusivamente por processo manual.

- 67** Deve ser sempre respeitado o prazo de validade do sanificante (desinfetante), de forma que não se utilize um produto com concentração diferente da nominal (rótulo). É necessário, ainda, armazená-lo de maneira correta, respeitando-se as indicações do fabricante.
- 68** É importante respeitar o tempo mínimo de contato do sanificante (desinfetante) com a superfície a ser sanificada para que esse produto aja de forma a não permitir que algum microrganismo sobreviva.
- 69** Em uma indústria de alimentos de origem animal, um programa de higienização correto deve sempre se basear no fluxo operacional e no volume produzido.
- 70** Quando existe um programa de procedimentos de higiene operacional correto em uma indústria, não há insetos e roedores nela. Por isso, pode-se dispensar essa indústria do programa de controle dessas pragas.

Alguns bovinos de uma propriedade rural vêm apresentando febre alta, vesículas e aftas na mucosa da boca (língua e gengivas) e nas patas (espaço interdigital). As fêmeas apresentam ainda vesículas e aftas na glândula mamária. Esses animais têm apresentado também salivação intensa e manqueira, com emagrecimento e fraqueza.

Com base no quadro clínico descrito acima, julgue os itens a seguir.

- 71** O quadro clínico descrito é característico da febre aftosa.
- 72** As prováveis causadoras da enfermidade descrita no quadro clínico acima são as bactérias do gênero *Brucella*.
- 73** Para diagnóstico laboratorial da doença descrita no texto, o material de eleição são as vesículas e(ou) aftas da boca (língua e gengiva) e do espaço interdigital do casco e do úbere. Todo o material colhido deve ser encaminhado, sob refrigeração, para o laboratório.

Julgue os seguintes itens quanto à febre aftosa.

- 74** As autoridades sanitárias devem ser imediatamente avisadas da ocorrência de casos de aftosa.
- 75** Entre os sintomas da febre aftosa, incluem-se febre de malta, anemia e aborto, nas fêmeas prenhas.

No exame realizado em fêmeas de um rebanho bovino leiteiro que vêm apresentando sinais de vermelhidão, calor, dor e endurecimento da glândula mamária, foi diagnosticada mastite.

Com base nessas informações, julgue os próximos itens.

- 76** A mastite é uma inflamação da glândula mamária e caracteriza-se por alterações físicas, químicas e organolépticas do leite e por alterações no tecido glandular.
- 77** A mastite é subdividida em mastite subclínica e clínica. A do tipo subclínica se manifesta com endurecimento e vermelhidão intensos da glândula mamária.
- 78** Tanto nas mastites clínicas como nas subclínicas, recomenda-se lavar bem o úbere, com detergente, e enxaguá-lo com água potável. Em seguida, deve-se enxugar a glândula mamária com toalha de tecido limpa, para se evitar a fixação de sujidades.
- 79** Os principais causadores de mastite bovina são os agentes químicos e físicos. Os microrganismos, como as bactérias, são causadores da doença em uma minoria dos casos.
- 80** Um dos principais agentes causadores da mastite é o *Staphylococcus aureus*, também chamado de estafilococo.
- 81** A mastite é responsável por grandes perdas econômicas de proprietários rurais, podendo reduzir em até 50% a produção de leite, que, se for ingerido pelo homem, retransmite doenças.
- 82** A mastite subclínica pode ser diagnosticada na propriedade rural utilizando-se o teste da caneca de fundo preto ou telada.
- 83** A mastite clínica deve ser diagnosticada na propriedade rural utilizando-se o teste de CMT (*California mastitis test*).
- 84** A infecção da glândula mamária ocorre, geralmente, pelo canal do teto, principalmente após a ordenha, quando o esfíncter desse canal se encontra relaxado, permitindo que o agente infeccioso penetre o corpo do animal.
- 85** A infecção da glândula mamária pode ocorrer via ordenhadeira mecânica ou pelas mãos do ordenhador. A infecção pode ocorrer, ainda, por contaminação do ambiente.

Em relação à chegada de leite e ao seu processamento em um laticínio que produz leite pasteurizado e queijo *mozzarella*, julgue os itens que se seguem.

- 86** Em um laticínio, as principais análises realizadas na plataforma de recepção do leite são as provas da densidade e do alizarol.
- 87** A prova da densidade verifica a quantidade de gordura presente no leite.
- 88** A prova do alizarol verifica, qualitativamente, a acidez do leite.
- 89** A cor violeta no teste do alizarol indica que a acidez do leite encontra-se normal e que esse leite pode, portanto, ser pasteurizado para a fabricação de leite fluido ou para produção de queijo *mozzarella*.
- 90** A cor amarela no teste do alizarol indica que o leite encontra-se ácido e, portanto, não deve ser utilizado para a fabricação de leite fluido pasteurizado.
- 91** Em equipamento de pasteurização a placas, a temperatura de pasteurização do leite fica entre 72 °C e 75 °C, e o tempo, entre 15 segundos e 20 segundos.
- 92** Na pasteurização lenta, o leite pasteuriza-se se for submetido à temperatura de 60 °C por 15 segundos.
- 93** O queijo *mozzarella* é considerado um queijo de longa maturação.
- 94** O queijo *mozzarella* é feito de massa filada.
- 95** É permitida a utilização de leite cru para a fabricação de queijo *mozzarella*.

Acerca de algumas enfermidade de aves e de suínos, julgue os itens a seguir.

- 96** A presença de verrugas (lesões proliferativas da pele) discretas, nas regiões desprovidas de penas das aves, é indicativo de bouba aviária, desde que a mortalidade desses animais seja baixa.
- 97** A principal causa da celulite das aves é a ausência de vacinação contra essa enfermidade.
- 98** A intensa magreza indica, nas aves, deficiências nutricionais e(ou) processos infecciosos.
- 99** Na criação de suínos, o vício de morder a cauda uns dos outros é indicativo de um quadro denominado canibalismo, que pode ser causado por problemas nutricionais (alimentação errada), por falta de conforto no ambiente onde eles se encontram, por alguma enfermidade ou por manejo inadequado.
- 100** As brigas entre os suínos indicam exclusivamente domínio hierárquico.

**CE SPE UnB**  

---

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA**