

Agricultura

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



CONCURSO PÚBLICO
(Aplicação: 19/1/2002)

CARGO:

FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO

— SEGUNDA ETAPA —
CURSO DE FORMAÇÃO

CADERNO DE PROVA

ÁREA: ANIMAL

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES NO VERSO.

Cargo: FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO

SEGUNDA ETAPA – CURSO DE FORMAÇÃO

INSTRUÇÕES

- 1 Este caderno consta de **vinte** questões objetivas, referentes à prova do Curso de Formação/Área Animal.
- 2 Caso este caderno esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, o candidato deverá solicitar ao fiscal de sala mais próximo que o substitua.
- 3 Não é permitida a utilização de nenhum material de consulta.
- 4 Durante a prova, o candidato não deve levantar-se nem comunicar-se com outros candidatos.
- 5 A duração da prova é de **duas horas**, já incluído o tempo destinado à identificação — que será feita no decorrer da prova — e ao preenchimento da Folha de Respostas.
- 6 A desobediência a qualquer uma das determinações constantes nas presentes Instruções, na Folha de Rascunho ou na Folha de Respostas poderá implicar a anulação da prova do candidato.

AGENDA

- I **19/1/2002** – Divulgação dos gabaritos oficiais preliminares da prova objetiva, na Internet — no endereço <http://www.cespe.unb.br> — e nos quadros de avisos do CESPE — em Brasília e no local de realização da prova, após seu término.
- II **21 e 22/1/2002, das 8 h às 19 h** – Recebimento de recursos contra os gabaritos oficiais preliminares da prova objetiva exclusivamente na Gerência de Atendimento — CESPE/UnB.
- III **28/1/2002** – Data provável da divulgação (após a apreciação de eventuais recursos), no Diário Oficial e nos locais mencionados no item I (exceto o local de realização da prova) do resultado final do concurso.

Observações:

- Não serão objeto de conhecimento recursos em desacordo com o estabelecido no item **12 DOS RECURSOS** do Edital n.º 1/2001 – MA, de 14/9/2001.
 - É permitida a reprodução deste material, desde que citada a fonte.
-

Cargo: **FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO**

SEGUNDA ETAPA – CURSO DE FORMAÇÃO

Nas questões de 1 a 20, marque, em cada uma, a única opção correta, de acordo com o respectivo comando.

QUESTÃO 1

O Escritório Internacional de Epizootias (OIE) é uma organização intergovernamental criada em 1924 por 28 países. Assinale a opção **incorreta** acerca das missões dessa organização.

- A Legislar a respeito dos aspectos sanitários a serem considerados na produção animal nas várias regiões do mundo.
- B Coletar, analisar e disseminar informações a respeito das ciências veterinárias.
- C Disseminar informações a respeito da saúde animal nas várias regiões do mundo.
- D Promover a solidariedade para o fomento de programas de controle de doenças animais, especialmente nos países pobres.
- E Desenvolver normas sanitárias, com o objetivo de segurança no comércio internacional de animais e de produtos de origem animal.

QUESTÃO 2

Assinale a opção correta acerca da classificação da OIE com respeito às doenças de animais.

- A As doenças de peixes, crustáceos e moluscos são incluídas na Lista A.
- B O Brasil é considerado oficialmente como zona livre de febre aftosa.
- C A Lista B é composta por doenças geralmente endêmicas.
- D A Lista A inclui doenças de disseminação lenta, de pequeno impacto para a economia pecuária.
- E A febre aftosa é incluída na Lista B.

QUESTÃO 3

Com referência à inspeção *ante-mortem* de suínos, julgue os itens que se seguem.

- I Deve ser feita por médico veterinário ou, na ausência deste, por profissional com nível de escolaridade médio e experiência comprovada no assunto.
- II Caso seja constatada gestação inicial, o animal deve ser abatido separadamente dos demais.
- III Essa inspeção consiste no exame clínico dos animais, antes do abate.
- IV Animais machos que não foram castrados devem ser abatidos separadamente.
- V Caso seja constatada fratura óssea, o animal deve ser abatido imediatamente.

Estão certos apenas os itens

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

QUESTÃO 4

Com respeito à inspeção *post-mortem* de suínos, assinale a opção correta.

- A Consiste no exame citológico dos tecidos de todos os órgãos, com o uso de microscopia.
- B Visa à avaliação da comestibilidade da carne e das vísceras.
- C A inspeção da cabeça é dispensável, uma vez que não ocorrem lesões nessa área.
- D A mamite pode ser detectada pela inspeção do aparelho genital da fêmea.
- E A miocardite, a endocardite e a pericardite são alguns exemplos de lesões detectáveis por meio da inspeção dos pulmões.

QUESTÃO 5

Assinale a opção **incorreta** com referência às doenças importantes na inspeção de eqüídeos.

- A A brucelose é uma doença infectocontagiosa que pode atingir os eqüídeos e outros animais.
- B Os melanomas são neoplasias originárias dos melanócitos.
- C Os melanomas são malignos ou, ao menos temporariamente, benignos.
- D O mormo é uma doença restrita à região Sul do Brasil, onde há um grande esforço no sentido de evitar a sua disseminação às demais regiões do país.
- E As formas clínicas do mormo são a cutânea, a nasal e a pulmonar.

QUESTÃO 6

Ainda com respeito às doenças importantes na inspeção de eqüídeos, julgue os itens a seguir.

- I Os animais acometidos de mormo, quando identificados nos currais, devem ser abatidos no matadouro sanitário.
- II Quando um animal acometido de mormo é encontrado na sala de matança, deve-se suspender os trabalhos, condenar as carcaças e vísceras e promover uma lavagem e desinfecção das instalações e dos equipamentos.
- III A triquinelose é uma doença que pode ser transmitida pela ingestão de carne contaminada.
- IV O tratamento em câmara fria é exigido para carnes originadas de animais suspeitos de triquinelose.

A quantidade de itens certos é igual a

- A 0.
- B 1.
- C 2.
- D 3.
- E 4.

QUESTÃO 7

As linhas de inspeção *post-mortem* de bovinos incluem a do exame

- I das patas.
- II do fígado.
- III do pulmão e do coração.
- IV das fezes e da urina.
- V das cartilagens.

Estão certos apenas os itens

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

QUESTÃO 8

Com referência à inspeção *post-mortem* de bovinos, o destino final das carcaças **não** inclui o(a)

- A rejeição total.
- B rejeição parcial.
- C aproveitamento condicional — salga, conserva e tratamento pelo frio.
- D liberação para consumo restrita às instituições beneficentes.
- E liberação para consumo.

QUESTÃO 9

Assinale a opção correta acerca do desenvolvimento bacteriano em alimentos.

- A Quanto menor a atividade de água nos alimentos maior o desenvolvimento bacteriano.
- B O pH dos alimentos pode afetar o desenvolvimento bacteriano.
- C A temperatura de 25° C é eficiente na eliminação de bactérias em alimentos.
- D O teor de umidade de alimentos armazenados em embalagens permeáveis independe da umidade relativa do ar.
- E A adição de inibidores bacterianos químicos e(ou) biológicos em alimentos é proibida pela legislação brasileira.

QUESTÃO 10

Assinale a opção correta acerca da microbiologia de alimentos.

- A A bactéria *Clostridium botulinum* desenvolve-se apenas na presença de oxigênio.
- B A *Salmonella* desenvolve-se apenas na ausência de oxigênio.
- C A maioria dos bolores desenvolve-se apenas na presença de oxigênio.
- D As bactérias lácticas e acéticas aumentam o pH dos alimentos.
- E As bactérias anaeróbias estritas sobrevivem apenas na presença de oxigênio.

QUESTÃO 11

Assinale a opção correta a respeito da *Salmonella*.

- A Desenvolve-se adequadamente em suco de limão com pH de 2 a 3.
- B Apresenta desenvolvimento máximo em pH 9.
- C Apresenta crescimento rápido em salmoura com concentração salina superior a 8%.
- D Desenvolve-se adequadamente em produtos cárneos, caso as condições ambientais sejam favoráveis.
- E A temperatura ideal para o seu desenvolvimento é de 10° C.

QUESTÃO 12

Com referência aos microrganismos indesejáveis, os fundamentos das boas práticas de fabricação (BPF) de leite **não** incluem a

- A promoção.
- B exclusão.
- C inibição.
- D remoção.
- E destruição.

QUESTÃO 13

Com respeito à pasteurização do leite, assinale a opção correta.

- A A pasteurização garante a conservação do leite em temperatura ambiente por período superior a cinco anos.
- B O processo de pasteurização inclui a adição de substâncias químicas para garantir a conservação do leite.
- C Durante o processo de pasteurização, o ar não deve entrar juntamente com o leite no pasteurizador.
- D O limite crítico mínimo de temperatura exigido para garantir a destruição de microrganismos potencialmente patogênicos no leite é de 50° C por 10 segundos.
- E Com a finalidade de otimizar os recursos humanos, o pessoal envolvido na recepção do leite cru deve também exercer as funções na área de pós-pasteurização.

QUESTÃO 14

Considerando os critérios de inspeção do leite e dos produtos lácteos no Brasil, o leite *in natura* deve ser condenado, invariavelmente, no caso de

- A presença de sujidades.
- B acidez fora do padrão.
- C produto fisiologicamente anormal.
- D produto colostrado.
- E produto parcialmente desnatado na propriedade rural.

QUESTÃO 15

No que concerne à amostragem de produtos de origem animal para análises físico-químicas no Brasil, assinale a opção **incorreta**.

- A As amostras deverão ser remetidas separadas daquelas destinadas à análise microbiológica.
- B Cada amostra deve ser remetida ao laboratório na quantidade mínima de 10 g.
- C As amostras devem ser necessariamente lacradas pelo responsável pela colheita.
- D O período entre a remessa da amostra e a sua chegada ao laboratório deve ser o menor possível.
- E O laboratório deve recusar as amostras que não tenham sido remetidas dentro das condições técnicas por ele previamente estabelecidas.

QUESTÃO 16

Julgue os itens abaixo, a respeito de análises físico-químicas e de aditivos químicos aplicáveis a carnes e derivados no Brasil.

- I Nitritos podem ser usados como agentes de cura de carnes, com a finalidade de fixar e desenvolver cor.
- II É proibida a adição de amido à carne durante a fabricação de produtos de salsicharia.
- III O método de Antrona pode ser usado em laboratórios oficiais para a determinação do teor de amido em produtos cárneos.
- IV Para a determinação do teor de bases voláteis totais (BVT), a amostra de carne deve ser submetida a cozimento prévio.
- V O cloreto de sódio representa, pelo menos, 90% a 92% de um sal de cura.

Estão certos apenas os itens

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

QUESTÃO 17

Os sinais de deterioração de pescado **não** incluem o(a)

- A alteração de coloração.
- B desenvolvimento de odores desagradáveis.
- C perda gradual de textura.
- D alteração da aparência da pele e dos olhos.
- E aumento do sangramento.

QUESTÃO 18

Assinale a opção correta com referência à aplicação do sistema APPCC na área de pescados no Brasil.

- A Esse sistema ainda não é aplicado aos pescados em geral.
- B Esse sistema é aplicado na produção de peixes, mas não na de camarões.
- C Esse sistema é inadequado aos pescados.
- D O Brasil foi o primeiro e é o único país a adotar o sistema APPCC na área de pescados.
- E Esse sistema já começou a ser aplicado na área de pescados no Brasil, embora de forma lenta.

QUESTÃO 19

Assinale a opção em que o procedimento adotado durante a inspeção *post-mortem* de aves esteja correto em função de lesão não-patológica encontrada.

- A Escaldagem excessiva – condução da carcaça para a mesa de inspeção final, onde poderá ter aproveitamento parcial ou condenação total.
- B Pequena fratura em um dos membros – condenação total da carcaça e das vísceras.
- C Evisceração retardada – condenação direta e imediata da carcaça.
- D Má sangria generalizada – condenação da carcaça e aproveitamento das vísceras.
- E Calo de peito – condenação total da carcaça e das vísceras.

QUESTÃO 20

Com base nas boas práticas de fabricação, os princípios básicos de desenho higiênico de equipamentos de processamento de alimentos **não** incluem o(a)

- A sua visibilidade à inspeção.
- B custo do equipamento.
- C sua proteção satisfatória contra a contaminação externa.
- D autodrenagem do equipamento.
- E fácil limpeza manual ou a possibilidade de desmontagem rápida para esse fim.