

PROCESSO SELETIVO 002/2021 CIDERSU

PROVA PARA O CARGO DE MÉDICO VETERINÁRIO

INSTRUÇÕES INICIAIS:

- É permitido apenas o uso de caneta esferográfica de tinta preta ou azul fabricada de material transparente.
- É terminantemente proibido: utilizar lápis, lapiseiras, borracha, celulares, palmtops, calculadoras, relógios, bonés, fone de ouvido, ponto eletrônico, ou quaisquer outros aparelhos de envio ou recebimento de mensagens similares.
- Ser o candidato for pego com os materiais constantes no item acima, será imediatamente eliminado do processo seletivo.
- O candidato somente poderá utilizar da folha de rascunho para realizar os eventuais cálculos matemáticos e demais anotações de que achar pertinente.
- Tempo de duração da prova Teórica: máximo de 2h30h.
- Ao final, havendo somente dois candidatos, ambos devem permanecer na sala até o encerramento para que seja assinada a ata de sala.
- O tempo de prova será avisado pelos fiscais de sala e será disponibilizado contador regressivo no quadro.
- É permitida a saída ao banheiro depois de decorrida 01 hora de prova, onde o fiscal volante acompanhará o candidato, sendo vedado ao candidato ir ao banheiro após ter encerrado a prova.
- Ao término da prova é proibido a permanência do candidato no local de realização do processo seletivo, sob pena de eliminação do candidato.
- Após as explicações iniciais, não caberá qualquer consulta aos fiscais de prova.
- Em caso de rasura não haverá substituição do gabarito.
- Em caso de discordância com alguma questão, será permitido ao candidato no prazo de recurso fazer sua colocação, que ficará sob análise da comissão técnica do processo seletivo.

Leia atentamente todas as questões

Boa Prova!

QUESTÕES - LATICÍNIOS

1) A conservação dos alimentos pelo calor, e em especial do leite, pode ser realizada pela pasteurização e esterilização, entre outros. Considerando estes dois tratamentos térmicos, assinale a alternativa **CORRETA**:

- a) A pasteurização é considerada um método de UHT (ultra high temperature).
- b) Na pasteurização e na esterilização, são destruídos todos os microrganismos esporulados.
- c) A esterilização não é considerada um método UHT (ultra high temperature).
- d) Na esterilização, são destruídos os microrganismos patogênicos mais termorresistentes, ao passo que na pasteurização são destruídos os microrganismos patogênicos não esporulados.

2) Indique C para as afirmativas Certas, E para as Erradas e, após, assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**:

- () Uma das formas de eliminar microrganismos é através do uso da radiação ultravioleta, que é uma radiação não-ionizante.
- () O uso do calor úmido é uma forma de eliminação de microrganismos. Isto é obtido com uso de um equipamento, como o forno de Pasteur.
- () A refrigeração de alimentos (em temperaturas entre 4 e 8°C) provoca a destruição de microrganismos a partir da ruptura das paredes celulares em baixas temperaturas.

- a) C - C - C.
- b) C - C - E.
- c) E - E - C
- d) C - E - E.

3) Em caso de mastite (inflamação do úbere), as células de defesa do animal passam do sangue para o leite em grande quantidade. A função destas células (Contagem de Células Somáticas ou CCS) é combater as bactérias que estão causando a mastite e “limpar” as áreas inflamadas. Considerando estas informações e seu conhecimento sobre o tema, responda qual método é utilizado para detecção de mastite subclínica no gado leiteiro.

- a) Teste da caneca preta ou telada
- b) CMT (California mastitis test)
- c) Teste de antibiótico
- d) Teste do alizarol ou Solução dornic

4) Um dos tratamentos térmicos muito utilizado na indústria de laticínio é denominado Pasteurização rápida e/ou lenta. Considerando que a Pasteurização Rápida do leite é realizada com um binômio tempo/temperatura de 72,5°C a 75°C por 15 a 20 segundos, indique qual é o equipamento ideal para realização deste processo.

- a) Trocador de Calor de Placas
- b) Homogeneizadores
- c) Tanque de camisa dupla
- d) Trocador de calor de superfície raspada

5) De acordo com a Instrução Normativa nº76 de 26 de Novembro de 2018 que dispõe sobre o regulamento técnico de identidade e qualidade do leite cru refrigerado, e considerando as alterações promovidas pela Instrução Normativa nº 55, de 30 de Setembro de 2020, assinale a alternativa **FALSA**:

- a) Art. 3º e inciso II - Conservação e expedição do leite no posto de refrigeração: 5,0º C (seis graus Celsius).
- b) Art. 30º e inciso II – Não é permitido mais a estocagem do leite pasteurizado tipo A em câmara frigorífica e expedição há uma temperatura superior a 4ºC (quatro graus Celsius).
- c) Art. 7º - O leite cru refrigerado de tanque individual ou de uso comunitário deve apresentar médias geométricas trimestrais de Contagem Padrão em Placas de no máximo 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) e de Contagem de Células Somáticas de no máximo 500.000 CS/mL (quinhentas mil células por mililitro).
- d) Art. 5º, incisos I e II - O leite cru refrigerado deve apresentar teor de mínimo de gordura de 3g/100g e o teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g.

6) De acordo com o Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) das indústrias de Alimentos, regulada pela Portaria nº 1.428, de 26 de Novembro de 1993, estabelece, dentro outros objetivos, as orientações necessárias que permitam executar as atividades de inspeção sanitária, de forma a avaliar as Boas Práticas para a obtenção de padrões de identidade e qualidade de produtos e serviços na área de alimentos com vistas à proteção da saúde da população.

Portanto, fazem parte do programa de BPF alguns dos procedimentos padrões de higiene operacional (PPHO) destacados a seguir, **EXCETO**:

- a) Pasteurização rápida e/ou lenta do leite
- b) Potabilidade de Água
- c) Prevenção contra Contaminação Cruzada
- d) Controle Integrado de Pragas

7) O iogurte é, reconhecidamente, um alimento tradicional resultante da fermentação do leite por culturas “starters” dos povos do oriente médio, e o interesse neste produto fez com que ele se difundisse para várias partes do mundo, inclusive na América Latina.

Portanto, assinale a alternativa que indica o uso das duas culturas simbióticas para a sua elaboração.

- a) Lactobacillus lactis subsp. lactis e Lactococcus lactis subsp. cremoris.
- b) Leuconostoc mesenteróides subsp. cremoris e Lactobacillus acidophilus.
- c) Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus e Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus
- d) Streptococcus salivarius subsp . thermophilus e Lactococcus lactis subsp. cremoris

8) As operações de higienização na indústria de laticínios são divididas em duas etapas: limpeza e sanitização. A primeira etapa, limpeza, tem como objetivo a remoção dos resíduos orgânicos e inorgânicos das superfícies e dos ambientes de processamento. Já a segunda etapa, sanitização, tem como objetivo a inativação dos microrganismos patogênicos e redução da microbiota deterioradora (ANDRADE, 2008).

Portanto, assinale a alternativa que corresponde a ordem **CORRETA** referente as etapas da higienização.

- a) Lavagem inicial; Lavagem com Detergente ácido; Inspeção residual; Pré-enxágue; Lavagem com Detergente alcalino; Sanitização; Enxágue final
- b) Pré-lavagem; Inspeção residual; Lavagem com Detergente ácido; Enxágue; Lavagem com Detergente alcalino; Inspeção residual; Enxágue; Sanitização; Enxágue final
- c) Pré-enxágue; Inspeção residual; Sanitização; Enxágue; Lavagem com Detergente alcalino; Inspeção residual; Enxágue; Lavagem com Detergente ácido; Enxágue final
- d) Pré-lavagem; Lavagem com Detergente alcalino; Enxágue; Inspeção residual, Lavagem com Detergente ácido; Enxágue; Inspeção residual; Sanitização; Enxágue final

9) A presença de antibióticos no leite pode ser considerada bastante comum, muitas vezes passa despercebida e só é detectada através dos problemas causados no queijo, quando geralmente já é tarde demais. (FURTADO, 2005). Considerando este grande problema enfrentado pelas indústrias de lácteos, julgue as alternativas a seguir e marque a opção **CORRETA**:

- O leite usado para fermentação não coagula, mesmo tendo sido tratado termicamente de forma adequada e repicado com cultura em plena atividade.
 - A massa no tanque de produção não dá “ponto”, não dá “liga”, fica úmida e meio pastosa, mesmo após seu cozimento e/ou semi cozimento e agitação prolongada.
 - O queijo fermenta adequadamente, portanto, seu pH não abaixa aos níveis desejados e a massa apresenta uma filagem adequada, como a Muçarela ou Provolone.
 - São exemplos de tipos de antibióticos utilizados nas aplicações durante a ordenha de um gado que apresenta mastite: Penicilina, Clorotetraciclina, Streptomina, Lactobacillus lactis, entre outros.
- a) V, V, V, F
 - b) V, V, F, V
 - c) F, V, F, F
 - d) V, V, F, F

10) A obtenção da correta textura no queijo é da maior importância para sua qualidade final e apresentação. Em muitos países há um consenso geral em torno de um queijo com olhaduras lisas, redondas e brilhantes sendo um produto de grande apelo junto ao consumidor. O desenvolvimento de queijos que, durante a maturação, tenham uma produção de gás controlada e suficiente para formar “olhaduras”, como nos queijos suíços (FURTADO, 2005).

Portanto, assinale qual microrganismo é o responsável pela formação das “olhaduras” nos queijos suíços.

- a) Propionibacterium freudenrichii subsp. Shermanii
- b) Microbacterium tuberculosis subsp. Lactis
- c) Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus
- d) Lactococcus lactis subsp. cremoris

INSPEÇÃO EM GERAL

11) Existem diversos órgãos relacionados à inspeção de produtos de origem animal. Dentre essas entidades é **INCORRETO** dizer:

a) O DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal) atua no âmbito do Ministério da Agricultura, diretamente subordinado à Secretaria de Defesa Agropecuária

b) O DIPOA é representado nas Unidades Federativas de acordo com a estrutura da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SFA

c) Nas SFA o DIPOA está representado pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SIPOA somente

d) A base de atuação do DIPOA baseia-se no novo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - Riispoa, Decreto nº 9.013 de 29 de Março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1283, de 18 de dezembro de 1950, que é a legislação máxima das atividades do Serviço de Inspeção Federal-SIF/ Dipoa – MAPA.

12) Constantemente são atualizadas as lista de Parâmetros Físico-Químicos e Microbiológicos para Produtos de Origem Animal Comestíveis e Água de Abastecimento. A última atualização para carnes se deu em 12/11/2021. Dentre os microrganismos listados a seguir, não consta nesta lista:

a) Salmonella typhimurium

b) Listeria monocytogenes

c) Escherichia coli

d) Pasteurella multocida

13) Sobre as análises físico-químicas realizadas em produtos cárneos é **CORRETO** afirmar:

a) Atividade de água e umidade são análises similares

b) Análise de carboidratos totais só deve ser realizada após a avaliação de amido

c) Dripping test (perda por gotejamento) só é realizada para carne suína

d) Nitritos e nitratos são análises complementares aplicadas a quase todos as amostras cárneas

14) Anualmente é divulgado o “Anuário dos programas de Controle de Alimentos de Origem Animal do DIPOA. Consta no Volume 7 - Anuário de 2021 os seguintes tópicos:

a) Regime de alerta de exportação - RAE

b) Programa nacional de controle de patógenos

c) Programa de avaliação de conformidade de produtos de origem animal comestíveis - PACPOA

d) Plano nacional de controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal – PNCRC.

BOVINOCULTURA DE CORTE

15) As afecções de sistema nervoso dos bovinos são muito importantes de serem diagnosticadas pois podem caracterizar zoonoses ou serem afecções que afetam muitos animais. Com isso é possível não somente implementar a terapia adequada, mas também evitar a terapia inadequada e iniciar intervenções profiláticas. Sobre as afecções de sistema nervoso dos bovinos, assinale a alternativa **INCORRETA**:

a) Polioencefalomalácea: acomete o córtex cerebral causando compressão do cerebelo, causando cegueira, incoordenação e retropropulsão. Pode ser causada por deficiência de tiamina

b) Síndrome medular: não gera alteração na consciência do animal, mas observa-se paralisia ou paresia a partir do ponto da lesão. Pode ser causada por traumatismos ou granuloma de tuberculose

c) Tétano: causada pelo *Clostridium tetanico*, pode ser diagnosticado através do diagnóstico terapêutico pela aplicação de acepromazina, em que o animal recupera em 3 dias

d) Botulismo: doença neurológica que mais mata os bovinos no Brasil, sendo a principal causa a deficiência de mineralização em criações extensivas no Brasil

16) Os carrapatos são uma constante preocupação na produção de bovinos, pois além de causarem desconforto aos animais, pode transmitir diversas doenças. Sobre a presença de carrapatos nos rebanhos, assinale a alternativa **INCORRETA**:

a) A tristeza parasitária bovina, causada pelo *Anaplasma marginale*, é uma das doenças que pode ser transmitida pelo carrapato

b) Apesar de preferir equinos, o *Rhipicephalus sanguineus* também pode parasitar bovinos

c) Uma das formas de controlar os carrapatos no ambiente é através da rotação de pastagens

d) Animais mestiços ou zebuínos são mais resistentes que os animais holandeses

17) É proibido o abate comum de animais que, no ato da inspeção *ante-mortem* sejam suspeitos de algumas zoonoses. São zoonoses que demandam o destino de animais para o abate sanitário as seguintes (Assinale a alternativa correta):

a) Raiva, tuberculose, bronquiolite hemática e mormo

b) Tétano, gangrena gasosa, timpanismo e leptospirose

c) Febre aftosa, brucelose, carbúnculo hemático e encefalomielite infecciosas

d) Babesiose, anaplasmoze, pasteurelose e Salmonelose

18) Sobre a forma correta de abate de bovinos, assinale a alternativa **INCORRETA**:

a) Todos os animais devem ser insensibilizados por CO₂ antes da sangria

b) Animais devem passar por jejum de pelo menos 12 horas antes do abate

c) Todos os animais devem passar pelo curral de espera para avaliação *ante-mortem*

d) Fêmeas gestantes e animais muito magros não podem ser abatidos

AVES E SUÍNOS

19) Biossegurança é o termo utilizado para descrever a estratégia geral ou o conjunto de medidas tomadas para erradicar doenças infecciosas em uma área de produção. Dentre as práticas recomendadas em relação à biossegurança na produção de frangos de corte, assinale a alternativa **INCORRETA**:

a) Deve-se limitar o acesso de visitantes que não sejam absolutamente essenciais à granja

b) Os supervisores devem visitar os lotes de aves mais jovens no início do dia, deixando as mais

velhas para o fim do dia

c) O contato das aves da produção com aves silvestres pode acontecer, desde que seja mínimo

d) Todas as granjas devem dispor de um controle de pragas, com monitoramento frequente da presença de roedores

20) A limpeza e desinfecção entre os lotes produtores de frangos de corte é uma medida que não somente garante a higiene, mas também impacta os fatores produtivos. Em relação aos processos de limpeza e desinfecção para frangos de corte, assinale a alternativa **CORRETA**:

a) No final de cada lote, todas as aves devem ser retiradas da granja e deve-se fazer a aplicação de inseticida imediatamente após a saída das aves e antes que a cama e o galpão esfriem

b) Deve-se dar continuidade ao programa de controle de roedores após a saída das aves

c) Deve-se lavar todas as superfícies internas do galpão e os equipamentos fixos com um detergente de uso geral e uma mangueira de pressão de forma padronizada de cima para baixo

d) Todas as afirmativas anteriores estão corretas

21) O controle de doenças nos plantéis aviários é uma das principais formas de atuação dos médicos veterinários. Sobre as doenças que podem acometer as aves, assinale a alternativa **INCORRETA**:

a) A doença de Newcastle é uma virose altamente contagiosa e afeta aves em qualquer idade

b) A bronquite infecciosa afeta somente galinhas, apresentando morbidade elevada e sinais respiratórios semelhantes à Newcastle

c) A doença de Marek pode ser evitada através de vacina, que pode ser dada com 1 dia de vida

d) A colibacilose é uma doença comum que causa grandes prejuízos e que pode causar grande mortalidade

22) Sobre a produção de suínos assinale a alternativa **INCORRETA**:

a) Uma granja produtora de suínos de ciclo completo possui as fases que vão desde o nascimento até o abate de suínos

b) O desmame de leitões ocorre geralmente por volta de 24 dias de vida e é comum que os animais apresentem diarreia, queda no consumo e diminuição do ganho de peso

c) Na fase de maternidade o único alimento que o leitão precisa é o leite da fêmea, não sendo usual iniciar o fornecimento de ração nessa fase

d) Em uma granja onde é utilizada a inseminação artificial, mesmo que as doses sejam adquiridas em outros estabelecimentos, ainda assim é necessária a presença de machos

23) Atualmente tem-se dado muita ênfase ao bem-estar na produção de suínos, pois trata-se de uma demanda do mercado consumidor e tem também impacto sobre os índices produtivos. Sobre as práticas produtivas de criação de suínos empregadas no sentido de promover o bem-estar, assinale a alternativa **INCORRETA**:

a) A imunocastração é uma técnica que tem ganhado destaque pois substitui a castração cirúrgica de leitões nos primeiros dias de vida e não tem efeito sobre o desempenho

b) O enriquecimento ambiental é amplamente utilizado nas fases de creche pois distrai os animais das brigas

c) A cama sobreposta melhora as condições ambientais para os animais porém tem impactos sobre a qualidade de carcaça

d) A baía coletiva na fase de gestação promove a retirada das fêmeas das gaiolas e pode melhorar os índices reprodutivos

24) Uma das doenças mais atribuídas à espécie suína é a cisticercose. Entretanto, o complexo Teníase-cisticercose é um ciclo que envolve diferentes fases de vida do helminto *Taenia solium*. Sobre essa doença, é possível **AFIRMAR** que:

a) A teníase é provocada pela larva da *Taenia solium* ou *Taenia saginata* no intestino delgado do homem

b) A cisticercose pode ser adquirida através da ingestão de carne bovina ou suína mal cozida que contém as larvas

c) A teníase é uma parasitose hepática que pode causar dores abdominais, náuseas, debilidade, perda de peso e diarreia

d) **a) Dentre as espécies envolvidas no seu ciclo epidemiológica, a única capaz de promover contaminação ambiental a partir dos ovos da *Taenia solium* é a espécie humana**

25) No sistema de produção de suínos existem diversos protocolos vacinais para o rebanho. Dentre as afirmativas a seguir, assinale a **CORRETA** sobre a vacinação na suinocultura:

a) Na fase de maternidade é possível vacinar os leitões contra *Mycoplasma* e circovirose, ambas afecções intestinais

b) A vacina subcutânea aplicada nas reprodutoras do plantel (leitoas e matrizes) é chamada de PLE, contra Parvovirose, Leptospirose e Erisipela

c) É comum na prática de campo serem vacinados todos os animais do plantel contra rinite atrófica e colibacilose

d) **A PLE tem protocolos diferentes para leitoas e matrizes. No caso de matrizes, pode ser realizada apenas uma dose, entre 10 e 15 dias após o parto**

26) A respeito da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 79, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2018, assinale a definição incorreta:

a) apto para consumo humano: a carcaça, parte da carcaça ou víscera avaliados e julgados por pessoa competente como produzidos sob condições higiênicas, apropriados para o uso pretendido e dentro dos parâmetros definidos na legislação vigente para a destinação

b) controle de processo: todas as condições e medidas aplicadas durante o processo de produção, necessárias para alcançar a segurança e adequação da carne

c) **inspeção ante morte: qualquer procedimento ou teste realizado pelo AFFA nos suínos destinados ao abate ou segregados pela classificação após o processo de insensibilização e sangria**

d) produção primária: todas as etapas da cadeia produtiva que constituam a produção animal e o transporte de suínos até o abatedouro

OVINOS E CAPRINOS

27) A caprinocultura é uma atividade pouco explorada no Brasil frente às outras produções animais.

No entanto, existem diversas características dessa atividade que a tornam promissora e interessante. Sobre a criação de caprinos, assinale a alternativa INCORRETA:

- a) Uma das principais enfermidades que os caprinos apresentam é a linfadenite caseosa
- b) A exploração dessa espécie pode englobar a produção de leite, carne e pele
- c) Possui bastante rusticidade e adaptabilidade, o que favorece a criação de subsistência
- d) Tem alta prolificidade, com cerca de 3 partos por ano e de 1 a 2 crias por parto

28) Com a grande variedade genética das espécies de caprinos e ovinos, é bastante comum que haja confusão na diferenciação dessas duas espécies. A seguir estão listadas algumas afirmativas sobre as diferenças entre caprinos e ovinos. Assinale a alternativa VERDADEIRA:

- I – Os caprinos possuem 60 cromossomos e os ovinos apenas 54
- II – O cruzamento entre essas espécies não gera nenhum descendente
- III – O comprimento da cauda dos caprinos é curta, enquanto dos ovinos é geralmente longo
- IV – A posição da cauda dos caprinos é ereta, enquanto dos ovinos é pendente
- V – Caprinos são revestidos por pelo, enquanto ovinos por lã.

- a) Estão corretas somente as afirmativas I, IV e V
- b) Estão corretas somente as afirmativas II, III e V
- c) Estão corretas somente as afirmativas I e IV
- d) Estão corretas somente as afirmativas I, III e IV

29) A helmintoses são afecções bastante comuns na produção de ovinos e caprinos. Sobre esse assunto, assinale a alternativa INCORRETA:

- a) A alta densidade populacional é um agravante da alta ocorrência
- b) O *Haemonchus* é um parasito hematófagos mais resistentes
- c) Os ovinos lanados são mais susceptíveis que os deslanados
- d) *Haemonchus* e o *Trichostrongylus* afetam abomaso e intestino delgado, respectivamente

30) Sobre a inspeção de carcaças de ovinos e caprinos, assinale a afirmativa correta:

- a) Devem obrigatoriamente ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em diferentes regiões, mesmo sem comprometimento geral da carcaça
- b) A cenurose (causada pelo *Coenurus cerebralis*) é uma doença que, quando acompanhada de caquexia infere na condenação da carcaça
- c) A cisticercose ovina (causada pelo *Cysticercus ovis*) é um tipo de infecção que dependendo da quantidade encontrada na carcaça, não precisa condená-la
- d) Todas as alternativas anteriores estão corretas

FIM