



CONCURSO PÚBLICO: PREFEITURA MUNICIPAL

Caderno de questões: Especialista em Serviços de Inspeção Municipal

DISCIPLINAS

Língua Portuguesa | Matemática | Informática | Conhecimentos Específicos

INSTRUÇÕES

ANTES DE COMEÇAR A FAZER AS PROVAS:

- Verifique se este caderno contém uma prova, com total de 56 (cinquenta e seis) questões, sendo 08 de Língua Portuguesa, 08 de Matemática, 08 de Informática e 32 de Conhecimentos Específicos, sequencialmente numeradas de 01 a 56.

AO RECEBER A FOLHA DE RESPOSTA (GABARITO):

- Confira seus dados e, havendo erro, solicite ao aplicador a correção na Ata da Sala.

AO TRANSFERIR A MARCAÇÃO DAS ALTERNATIVAS PARA A FOLHA DE RESPOSTAS (GABARITO):

- Use caneta azul ou preta e aplique traços firmes dentro da área reservada à letra correspondente a cada resposta, conforme modelo:

00	A	<input type="radio"/>	B	<input checked="" type="radio"/>	C	<input type="radio"/>	D	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	---	----------------------------------	---	-----------------------	---	-----------------------

- Sua resposta NÃO será computada se estiver sem marcação ou se houver marcação de mais de uma alternativa.
- A folha de respostas não deve ser dobrada, amassada ou rasurada.

AO TERMINAR A PROVA:

- A saída com o CADERNO DE PROVAS somente ocorrerá após três horas e quarenta e cinco minutos do início das provas.
- Recolha seus objetos, deixe a sala, e em seguida o prédio. A partir do momento em que você sair da sala, e até sua saída do prédio, não lhe será permitido o uso dos sanitários.
- Conforme edital, subitem 7.2.7.1, letra c), os candidatos serão eliminados se os dispositivos eletrônicos sob seus cuidados emitirem algum sinal sonoro.
- O candidato que for eliminado deverá obrigatoriamente assinar o Termo de Eliminação do Concurso Público.
- Mesmo que o candidato seja eliminado, conforme item 14.20 do edital, somente será permitido retirar-se definitivamente da sala de prova (objetiva e de redação) após transcorrido o tempo de 2 (duas) horas do início da aplicação das provas, mediante a entrega obrigatória da sua Folha de Respostas e do seu Caderno de Questões, ao fiscal de sala.

Duração total desta prova, incluindo o preenchimento da FOLHA DE RESPOSTAS (GABARITO):

QUATRO HORAS

QUESTÃO 1

Marque a alternativa **incorreta** quanto ao uso do pronome relativo:

- a) () Países cujo os índices de desenvolvimento humano sejam baixos não serão considerados nesta pesquisa.
- b) () A menina passava longo tempo observando os pássaros do rancho, os quais se agrupavam na grama em busca de insetos.
- c) () A fazenda onde nasci não existe mais: a área foi toda loteada há vinte anos.
- d) () Fui eu quem escreveu o texto.

Leia o texto abaixo e responda às questões de 02 a 04.

O ego se estabelece por meio de uma divisão da psique humana, na qual a identidade se separa em duas partes que poderíamos chamar de “eu” e “meu”. Portanto, todo ego é esquizofrênico, para usar a palavra no seu significado popular, que designa personalidade dividida. Nós vivemos com uma imagem mental de nós mesmos, um eu conceitual com quem temos um relacionamento. A vida em si torna-se conceitualizada e separada de quem somos quando falamos “minha vida”. No momento em que dizemos ou pensamos “minha vida” e acreditamos nessa ideia (em vez de considerá-la uma mera convenção linguística), entramos na esfera da ilusão. Se existe algo como “minha vida”, concluímos que “eu” e “vida” são duas coisas separadas. Assim, podemos também perder a vida, nosso valioso bem imaginário. A morte torna-se uma realidade aparente e uma ameaça. As palavras e os conceitos dividem a vida em segmentos isolados que não têm realidade própria. Poderíamos até mesmo dizer que o conceito “minha vida” é a ilusão original da separação, a origem do ego. Por exemplo, se eu e a vida somos dois, se seu existo separado dela, então estou separado de todas as coisas, de todos os seres, de todas as pessoas. Mas como eu poderia existir separado da vida? Qual “eu” poderia existir dissociado dela, à parte do Ser? É completamente impossível. Portanto, não existe algo como “minha vida”, e nós não *temos* uma vida. Nós *somos* a vida. Nós e a vida somos um. Não é possível ser de outra maneira. Portanto, como poderíamos perder nossa vida? Como poderíamos perder algo que *não temos*? Como poderíamos perder algo que *nós somos*? É impossível.

(Eckhart Tolle – **Um novo mundo**: o despertar de uma nova consciência.)

QUESTÃO 2

Sobre o texto, é correto afirmar que:

- a) () Levando-se em conta o tema central do texto, um título apropriado para esse trecho seria “Como a vida cria a ilusão do ego”.
- b) () O texto pode ser classificado como do gênero crônica narrativa.
- c) () O autor defende a tese de que existe uma identidade entre nós e a vida, de que “nós” e a vida não são entidades separadas.
- d) () A tipologia textual do trecho acima pode ser definida como expositiva, uma vez que o autor não defende um ponto de vista sobre o tema.

QUESTÃO 3

Sobre o texto, assinale a alternativa **incorreta**:

- a) () O autor usa o termo “esquizofrênico” em seu sentido coloquial.
- b) () No trecho “O ego se estabelece por meio de uma divisão da psique humana, **na qual** a identidade se separa em duas partes”, os termos destacados podem ser substituídos por “em que” sem prejuízo gramatical ou de sentido.
- c) () Para o autor, quando falamos ou pensamos “minha vida” como mera convenção linguística, entramos no terreno da ilusão.
- d) () Pelas reflexões sugeridas no final do texto, é possível inferir que o autor acredita não é possível ao ser humano perder a sua vida.

QUESTÃO 4

Sobre o texto, marque a alternativa **incorreta**:

- a) () No trecho “[...] a identidade se separa em duas partes que poderíamos chamar de ‘eu’ e ‘meu’. Portanto, todo ego é esquizofrênico, para usar a palavra no seu significado popular, que designa personalidade dividida”, há uma relação de conclusão entre os dois períodos.
- b) () No trecho “Se existe algo como ‘minha vida’, concluímos que ‘eu’ e ‘vida’ são duas coisas separadas”, a primeira oração apresenta uma condição para que a ação da segunda oração se realize.
- c) () O trecho “Mas como eu poderia existir separado da vida?” indica uma mudança no sentido argumentativo do texto, uma vez que essa oração iniciada por “mas” apresenta uma ideia que se contrapõe à argumentação anterior.
- d) () No trecho “se eu e a vida somos dois, se eu existo separado dela, então estou separado de todas as coisas”, há uma relação de condição e causalidade entre as orações.

QUESTÃO 5

Assinale a alternativa **incorreta** de acordo com a norma culta:

- a) () O aluno carregava livro e apostila pesados para seu tamanho.
- b) () Ela tinha algo de maravilhosa no jeito de caminhar pela passarela.
- c) () Fomos convidados a participar das atividades matutina e vespertina.
- d) () Estávamos sós na sala enquanto nossos pais conversavam na cozinha.

QUESTÃO 6

Assinale a alternativa em que os termos destacados **não** são sinônimos:

- a) () O menino, aparentemente **sereno**, aproximou-se de cabeça baixa. / A canoa cortava as águas **plácidas** da lagoa.
- b) () Suas decisões eram, **via de regra**, tomadas depois de grave consideração. / Ele **habitualmente** passava as férias na praia com a família.
- c) () A **atuação** de Fernanda Montenegro em Central do Brasil lhe rendeu uma indicação ao Oscar. / Ficamos muitíssimo satisfeitas com o **desempenho** de nossos alunos.
- d) () Reduzir significativamente a desigualdade no Brasil é uma grande **empresa**. / Ele trabalha para uma grande **corporação** francesa.

QUESTÃO 7

Marque a alternativa correta segundo a norma culta:

- a) () Ela se apaixonou no primo durante a adolescência.
- b) () A obra à qual o palestrante se referiu está esgotada.
- c) () Jorge refletiu a proposta durante a noite.
- d) () Não simpatizei no Flávio de imediato.

QUESTÃO 8

Assinale a alternativa que apresenta conjugação verbal de acordo com a norma culta:

- a) () Nós não traríamos a menina até aqui se achássemos perigoso.
- b) () Quando eles saberem a verdade, ficarão furiosos.
- c) () Queremos que ela sai de casa o quanto antes.
- d) () Desejo que eles fazem uma viagem tranquila.

MATEMÁTICA

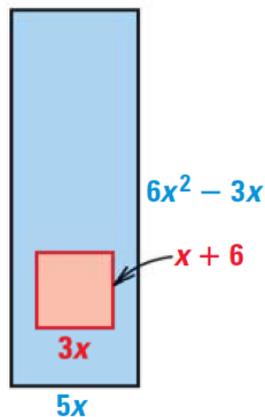
QUESTÃO 9

Uma empresa teve um lucro de R\$ 142.000,00 em 1994. Sabendo-se que seu lucro diminuiu 8% a cada ano nos próximos 6 anos, qual modelo de decaimento exponencial deveria ser utilizado para descobrir quanto a empresa ganhou no ano de 2000? Considere que (L) representa o lucro e (t) representa o tempo.

- a) () $L = 142.000(0,08)^t$
- b) () $t = 142.000(0,08)^L$
- c) () $L = 142.000(0,92)^t$
- d) () $L = 0,92(142.000)^t$

QUESTÃO 10

Uma moeda é jogada dentro da maior região retangular mostrada abaixo. Suponha que ela tenha igual probabilidade de cair em qualquer ponto dessa região. Qual é a probabilidade de a moeda cair no pequeno retângulo quando $x = 3$?



- a) () $2/5$
- b) () $1/15$
- c) () $1/5$
- d) () $3/25$

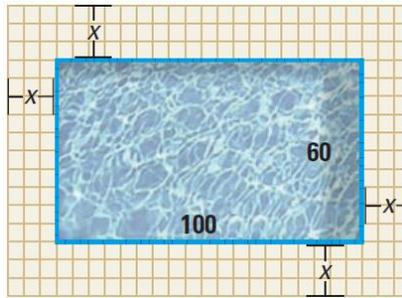
QUESTÃO 11

Um corretor de ações recebe um salário base de R\$ 40.000,00 mais 12,5% do valor total das ações, fundos mútuos e outros investimentos que ele vende. No ano passado, o corretor de ações ganhou R\$ 71.750,00. Qual foi o valor total dos investimentos que ele vendeu?

- a) () R\$ 574.000,00
- b) () R\$ 267.500,00
- c) () R\$ 254.000,00
- d) () R\$ 125.718,75

QUESTÃO 12

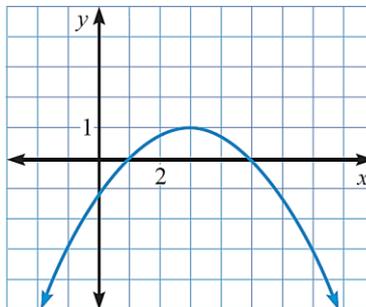
Você está construindo uma passagem com largura uniforme ao redor de uma piscina de 100 metros por 60 metros. Após a conclusão da passagem, você deseja colocar uma cerca ao longo da borda externa. Você tem 450 metros de cerca para cercar a passagem. Qual é a largura máxima que a passagem pode ter?



- a) () 16,25 metros
- b) () 14,24 metros
- c) () 17,50 metros
- d) () 13,75 metros

QUESTÃO 13

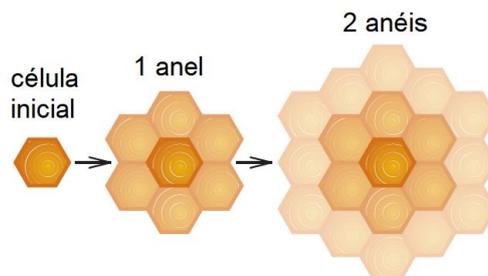
Qual função quadrática não pode ser representada pelo gráfico mostrado?



- a) () $y = -\frac{1}{4}(x^2 - 6x + 5)$
- b) () $y = -\frac{1}{4}(x-1)(x-5)$
- c) () $y = -\frac{1}{4}x^2 + \frac{3}{2}x - \frac{5}{4}$
- d) () $y = -\frac{1}{4}(x-3)^2 + 1$

QUESTÃO 14

Abelhas domésticas constroem suas colmeias começando por uma única célula hexagonal e, em seguida, formam anéis sucessivos de células hexagonais ao redor da célula inicial, como mostrado na figura. Os números de células em cada anel formam uma sequência aritmética. Qual é o número total de células na colmeia após a formação do 9º anel?



- a) () 169
- b) () 217

- c) () 225
- d) () 271

QUESTÃO 15

Um fazendeiro tem um terreno retangular com 800 metros de comprimento e 500 metros de largura. Ele deseja aumentar a largura em x metros de forma que a nova área seja igual a 120% da área original. Qual é o valor de x ?

- a) () 100 metros
- b) () 120 metros
- c) () 140 metros
- d) () 160 metros

QUESTÃO 16

Uma pessoa investiu R\$ 15.000 em um fundo de investimento que paga juros compostos a uma taxa anual de 8%. Após quanto tempo aproximadamente o valor investido será 5 vezes maior? (Utilize $\log 5 = 0,69$ e $\log 1,08 = 0,03$).

- a) () 15 anos
- b) () 23 anos
- c) () 30 anos
- d) () 35 anos

INFORMÁTICA

QUESTÃO 17

Uma loja virtual apresenta a seguinte descrição de um notebook: Lenovo Intel Core i3 4GB 1GB SSD Tela 15.6" Windows 10 Ideapad 330 81FE0001BR - Procura por um computador que te ajude a realizar as tarefas diárias e ainda por cima tenha o máximo de performance nos seus momentos de lazer? Conheça o Notebook Intel Core i3 4GB 1GB SSD Tela 15.6" Windows 10. Além do HD de 1 GB, que garante espaço de sobra, o produto conta com um processador Intel Core i3, permitindo um desempenho rápido e sem travamentos. Sobre o computador descrito no anúncio, assinale a alternativa correta:

- a) () O processador modelo 81FE0001BR, é um processador AMD intermediário, possibilitando edição de textos e execução de aplicações multimídia simples, porém não é a melhor escolha para aplicações mais pesadas.
- b) () O computador possui 4GB de memória RAM, o que pode ser um problema na execução de aplicativos que demandam mais recursos. Um computador com no mínimo 8GB teria um desempenho melhor nesse quesito.
- c) () O HD oferecido possui capacidade insuficiente sequer para uma instalação limpa do Windows, requerendo investimento adicional em um dispositivo externo de armazenamento.
- d) () A versão do Windows oferecida com esse computador pode ser um problema, visto que, por ser defasada, ela não permite a instalação dos programas e aplicativos mais recentes, nem recursos de navegação na web.

QUESTÃO 18

O hardware de um computador é composto por suas partes tangíveis, englobando os dispositivos físicos que o compõem. Sobre componentes de hardware, julgue as afirmações a seguir:

- I. "Memória" pode se referir tanto ao armazenamento volátil como SSDs, RAMs e caches quanto ao armazenamento não volátil, como CD-ROMS, pendrives e NVMe.
- II. Uma placa de vídeo é o hardware responsável pelo processamento gráfico do sistema. É comum que o desempenho de aplicativos 3D seja melhorado pela existência de uma placa desse tipo.
- III. Impressoras, mouses e teclados são exemplos de dispositivos periféricos, que são equipamentos que expandem e complementam as capacidades do computador e podem se conectar a ele por meio de portas, como as USB.

IV. A placa de rede é o hardware responsável pela comunicação do computador com outros equipamentos na rede e com a internet. Por ter uma identificação única em uma rede, um computador pode possuir apenas uma placa de rede.

Estão corretas:

- a) II e III.
- b) I, II e III.
- c) I e IV.
- d) Todas as afirmações.

QUESTÃO 19

Paulo enviou um e-mail para Maria contendo em anexo cinco arquivos referentes a uma viagem que fizeram juntos no último feriado. Os nomes dos arquivos são, respectivamente: ARQ002.MP3; FOTO023.JPG; IMG092A.EXE; IMG0293.AVI; FOTO0039.PNG. Sobre os arquivos enviados, assinale a alternativa **falsa**:

- a) Um dos arquivos contém a extensão .EXE, que é típica de programas executáveis e pode oferecer algum risco de segurança ao computador se aberto.
- b) Um dos arquivos enviados provavelmente é um áudio, a julgar pela extensão .MP3. Os arquivos FOTO023 e FOTO0039 são imagens.
- c) Dentre os arquivos enviados estão um áudio, uma imagem, uma animação e dois vídeos.
- d) O arquivo ARQ002 pode ser executado através de um software tocador de mídia.

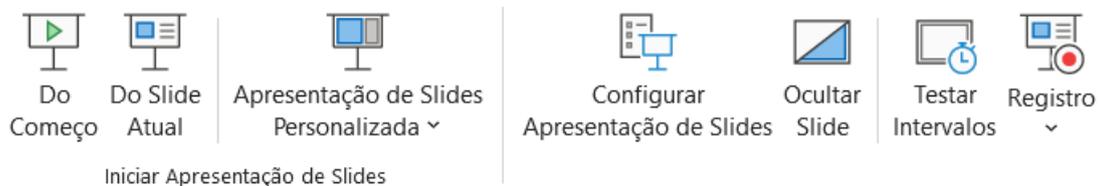
QUESTÃO 20

Os Sistemas Operacionais são programas que gerenciam todo o hardware e os demais recursos do computador, preparando-os para uso e fornecendo uma interface entre eles e o usuário. Sobre esses sistemas, assinale a opção correta:

- a) O Ubuntu é um software intermediário que é embarcado em dispositivos como notebooks para possibilitar a instalação posterior de um Sistema Operacional completo como o Windows;
- b) O IOS é o Sistema Operacional de dispositivos Apple como o iPhone, o iPad, o MacBook Pro e a linha Vaio;
- c) O Google Chrome é um Sistema Operacional, visto que o computador depende dele para acessar recursos de rede e internet;
- d) O Android é um Sistema Operacional assim como o Windows, porém utilizado majoritariamente em dispositivos móveis como celulares;

QUESTÃO 21

A imagem a seguir apresenta um fragmento da aba “Apresentação de Slides” do Microsoft PowerPoint. Sobre essa aba, assinale a alternativa correta:



- a) Para alterar a ordem de exibição dos slides durante a apresentação, basta clicar em “Apresentação de Slides Personalizada” e arrastar os números dos slides que aparecerão para a ordem desejada.
- b) Ao se clicar em “Registro”, é possível registrar um histórico de todas as pessoas que abriram o arquivo da apresentação de slides desde sua criação.

- c) () As opções “Do começo” e “Do slide atual” exibem a apresentação de slides do primeiro slide ao último e do primeiro slide ao slide atual, respectivamente.
- d) () Para repetir a apresentação indefinidamente, deve-se clicar em “Configurar apresentação de slides”, marcar a opção “Repetir até ‘Esc’ ser pressionada” e confirmar.

QUESTÃO 22

Pedro utiliza a versão em português brasileiro do Microsoft Word 2016 para digitar um relatório. Ao selecionar o título do relatório, houve um problema com o seu mouse, que deixou de funcionar. Para finalizar a edição de seu documento, restava apenas colocar o título selecionado em negrito, sublinhá-lo, centralizá-lo, salvar o documento e fechar o software. Assinale a alternativa que apresenta a sequência de teclas de atalho que Pedro precisa utilizar na sequência para executar essas funções:

- a) () CTRL+N; CTRL+S; CTRL+E; CTRL+B; ALT+F4.
- b) () CTRL+N; CTRL+I; CTRL+C; CTRL+S; ALT+TAB.
- c) () CTRL+N; CTRL+U; CTRL+C; CTRL+B; ALT+F4.
- d) () CTRL+N; CTRL+S; CTRL+C; CTRL+SHIFT+S; ALT+F4.

QUESTÃO 23

Um servidor utiliza o Microsoft Excel para controlar os serviços oferecidos pelo seu departamento conforme a planilha da imagem a seguir. Existe um desconto de 8% para pagamentos efetuados à vista. Assinale a alternativa que mostra as fórmulas que o servidor deverá inserir nas células apropriadas para gerar o valor total dos serviços e o valor com desconto, respectivamente:

	A	B	C	D
1	Serviço	Preço unitário	quantidade	Preço total
2	Registro	R\$ 20,00	2	R\$ 40,00
3	Cópia autenticada	R\$ 15,00	5	R\$ 75,00
4	Emissão de certidão	R\$ 35,00	1	R\$ 35,00
5	Impressão	R\$ 1,50	8	R\$ 12,00
6	Total dos serviços			
7	Total com desconto			

- a) () =B2+B3+B4+B5 e =D6-(D6*0,8)
- b) () =SOMA(B2:B5;C2:c5) e =SOMA(B2:B5;C2:c5) -PERCENTIL(D7)
- c) () =SOMA(D2:D5) e =D6-8%
- d) () =D2+D3+D4+D5 e =D6*8%

QUESTÃO 24

Joaquim realiza o controle de seus compromissos em um determinado mês no Microsoft Excel. Em sua planilha, a data do compromisso agendado se encontra na coluna D, sendo que cada linha a partir da segunda representa um compromisso individual. Ele deseja criar, na coluna E, um campo para informar se o compromisso ainda vai acontecer ou se já aconteceu. Assinale a alternativa que representa a fórmula que escreverá “VAI ACONTECER” para compromissos presentes ou futuros e “ACONTECEU” para compromissos que já passaram:

- a) () =SE(E2<HOJE());“VAI ACONTECER”; “ACONTECEU”)
- b) () =SE(E2>=HOJE());“VAI ACONTECER”; “ACONTECEU”)
- c) () =SE(E2>HOJE());VAI ACONTECER:ACONTECEU)
- d) () =SE(E2<HOJE());“VAI ACONTECER”, “ACONTECEU”)

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 25

Segundo a Lei n.º 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, é correto afirmar que:

- I. Art. 1.º - É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.
- II. Art. 2.º - São sujeitos a fiscalização prévia nesta lei: a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias-primas; b) os pescados e seus derivados; c) o leite e seus derivados; d) o ovo e seus derivados; e) o mel, exceto cera de abelha e seus derivados.
- III. Art. 3.º - A fiscalização de que trata esta lei far-se-á: a) nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para o consumo; b) nos entrepostos de recebimento e distribuição de pescado e nas fábricas que os industrializam; c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desvantagem do leite ou recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos; d) nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados; e) nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal; f) nas propriedades rurais; g) nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

Assinale a alternativa correta:

- a) () Apenas as afirmativas I e II estão corretas.
- b) () Apenas as afirmativas I e III estão corretas.
- c) () Apenas as afirmativas II e III estão corretas.
- d) () Apenas a afirmativa I está correta.

QUESTÃO 26

Para os fins do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, são adotados os seguintes conceitos: análise de autocontrole; análise de perigos e pontos críticos de controle, análise fiscal e análise pericial. Assinale a alternativa correta:

- a) () Análise de autocontrole - análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- b) () Análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal.
- c) () Análise fiscal - análise efetuada pelo próprio estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos.
- d) () Análise de autocontrole - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente.

QUESTÃO 27

Analise as frases abaixo e assinale a alternativa correta de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017:

- I. Higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização.
- II. Limpeza - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios,

posteriormente aos procedimentos de limpeza com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável.

III. Sanitização - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios.

- a) () Apenas as afirmativas I e II estão corretas.
- b) () Apenas as afirmativas I e III estão corretas.
- c) () Apenas as afirmativas II e III estão corretas.
- d) () Apenas a afirmativa I está correta.

QUESTÃO 28

Sobre os programas de autocontrole, é correto afirmar que:

- a) () Programas de autocontrole são programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA ou pela autoridade sanitária competente com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos.
- b) () Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações.
- c) () Programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- d) () Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo mercado externo, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações.

QUESTÃO 29

Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em: I - barco-fábrica; II - abatedouro frigorífico de pescado; III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e IV - estação depuradora de moluscos bivalves. De acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, é correto afirmar que:

- a) () Entende-se por barco-fábrica o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.
- b) () Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.
- c) () Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate,

podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

- d) () Entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

QUESTÃO 30

Com relação à inspeção *ante mortem*, é correto afirmar que:

- a) () O exame *ante mortem* deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.
- b) () O exame será repetido caso decorra período superior a doze horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.
- c) () O exame *ante mortem* deve ser realizado o mais próximo possível do momento do abate, após o período de descanso, jejum e dieta hídrica.
- d) () O exame *ante mortem* deve ser realizado em três etapas, no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate, ao longo do período de descanso, jejum e dieta hídrica, e o mais próximo possível do momento do abate.

QUESTÃO 31

Qual é o destino de um animal no qual, ao desembarcar, nota-se fratura de membro?

- a) () Conduzir o animal em carro próprio para o curral de observação.
- b) () Abate de emergência imediata.
- c) () Abate de emergência mediata.
- d) () Departamento de necropsia.

QUESTÃO 32

Um bovino morto nos currais do frigorífico deve ser:

- a) () levado à matança de emergência na sala de matança, antes dos demais animais serem abatidos naquele dia.
- b) () levado à sala de necropsia e, depois de determinada a causa da morte, ser autoclavado ou incinerado.
- c) () levado à matança de emergência no matadouro sanitário e pode ter aproveitamento condicional.
- d) () abatido normalmente junto com os demais, tomando-se o cuidado de deixá-lo por último para não contaminar a sala de matança e, conseqüentemente, os demais animais.

QUESTÃO 33

Com relação à inspeção *post mortem* no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (Art. 126 a 129), é correto afirmar que:

- a) () A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.
- b) () Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, podendo ser em qualquer momento posterior, depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.
- c) () As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.
- d) () Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os

demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

QUESTÃO 34

Com relação à brucelose animal nos aspectos gerais da inspeção *post mortem*, é correto afirmar que:

- a) () As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose só devem ser condenados quando estes estiverem em estado febril no exame *ante mortem* associado à presença de lesão no exame *post mortem*.
- b) () As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, não devem ser destinados nem ao aproveitamento condicional.
- c) () As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, não podem ser liberadas para consumo em natureza, mesmo depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
- d) () Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

QUESTÃO 35

De acordo com o Art. 171. Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017 e tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, as carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas **exceto** quando:

- a) () no exame *ante mortem* o animal esteja febril.
- b) () sejam acompanhadas apenas de caquexia.
- c) () apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes.
- d) () apresentem linfonodos sem caseificação de aspecto raiado ou estrelado.

QUESTÃO 36

Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas por tuberculose, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

- a) () apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen.
- b) () os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão.
- c) () apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas.
- d) () apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição.

QUESTÃO 37

De acordo com o Art. 172. Decreto nº 9.069, de 2017, nos casos de aproveitamento condicional, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIF, a um dos seguintes tratamentos:

- a) () pelo frio, em temperatura não superior a -5°C (cinco graus Celsius negativos) por dez dias.
- b) () pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias.
- c) () pelo calor, por meio de: a) cozimento em temperatura de 50°C (cinquenta de graus Celsius) por no mínimo dez minutos; b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 80°C (oitenta graus Celsius); ou c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos ($12 \log_{10}$) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.
- d) () pelo calor, por meio de: a) cozimento em temperatura de 30°C (trinta graus Celsius) por no mínimo trinta minutos; b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 80°C (oitenta graus Celsius); ou c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três

minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log₁₀) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

QUESTÃO 38

De acordo com o Art. 175. Decreto nº 9.069, de 2017, as carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

- a) () Quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, as carcaças e os órgãos devem ser condenados, ou quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, todas as vísceras devem ser condenadas.
- b) () Quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.
- c) () Quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas.
- d) () Quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

QUESTÃO 39

De acordo com o Art. 185. Decreto nº 9.069, de 2017, as carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas. § 1º Entende-se por infecção intensa quando:

- a) () são encontrados, pelo menos, 20 cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos: I - dez ou mais cistos localizados, simultaneamente, em pelo menos dois locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado).
- b) () quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.
- c) () são encontrados, pelo menos, 8 cistos, todos viáveis, assim distribuídos: I - dois ou mais cistos localizados, simultaneamente, em pelo menos dois locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado).
- d) () quatro ou mais cistos localizados nos músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado em um diâmetro referente ao palmo de uma mão humana adulta.

QUESTÃO 40

De acordo com o Art. 185. Decreto nº 9.069, de 2017, as carcaças bovinas com infecção por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) podem ser destinadas para consumo de acordo com alguns critérios. Assinale a alternativa que **não** condiz com tais critérios:

- a) () Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.
- b) () Quando for encontrado um cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pela salga, após a remoção e a condenação da área atingida.
- c) () Quando for encontrado um único cisto viável, considerando todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta pode ser destinada ao consumo humano direto sem restrições, após a remoção e a condenação da área atingida.

- d) () Quando for encontrado um único cisto já calcificado, considerando todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta pode ser destinada ao consumo humano direto sem restrições, após a remoção e a condenação da área atingida.

QUESTÃO 41

Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais adequadas para o consumo apropriado de peixes de acordo com o Art. 210. Decreto nº 9.069, de 2017:

- a) () olhos opacos ocupando toda a cavidade orbitária.
b) () brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, apresentando leve muco.
c) () abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos.
d) () escamas brilhantes, levemente aderentes à pele, e nadadeiras apresentando pouca resistência aos movimentos provocados.

QUESTÃO 42

Os sinais de deterioração de pescado **não** incluem:

- a) () perda gradual de textura.
b) () alteração de aparência da pele e dos olhos.
c) () alteração de coloração.
d) () aumento do sangramento.

QUESTÃO 43

Tecnologicamente, o termo “pescado fresco” aplica-se a:

- a) () camarão congelado, limpo e sem casca.
b) () sardinhas sob escamas de gelo.
c) () mariscos descascados e sem sacos plásticos herméticos.
d) () carne de siri congelada.

QUESTÃO 44

Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas. De acordo com o Art. 225. do Decreto nº 9.069, de 2017, os ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- a) () I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas; II - câmara de ar com altura não superior a 10 mm (dez milímetros) e imóvel; III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central; IV - clara límpida e translúcida, consistente, com presença de pequenas manchas ou turvação e com as chalazas intactas.
b) () I - serem considerados inócuos; II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação; IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; e V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.
c) () I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas; II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel; III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central; IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; e V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.
d) () I - serem considerados inócuos, II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando

à posição central; IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; e V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

QUESTÃO 45

A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange, de acordo com o Art 247. do Decreto nº 9.069, de 2017:

- a) () contagem de células somáticas – CCS.
- b) () contagem de células adicionais – CCA.
- c) () contagem fúngica total – CFT.
- d) () composição infinitesimal.

QUESTÃO 46

De acordo com o Art 248. do Decreto nº 9.069, de 2017, considera-se leite o produto que atenda às seguintes especificações:

- a) () características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais; teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas); teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas); teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas).
- b) () características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais; teor mínimo de sólidos não gordurosos de 9,8g/100g (nove inteiros e oito décimos de gramas por cem gramas); teor mínimo de proteína de 4,5g/100g (quatro inteiros e cinco décimos de gramas por cem gramas).
- c) () teor mínimo de sólidos totais de 30,4g/100g (trinta inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas); acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,5 (cinco décimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL; densidade relativa a 45°C (quarenta e cinco graus Celsius).
- d) () teor mínimo de proteína de 5,9g/100g (cinco inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas); acidez titulável entre 0,5 (cinco décimos) e 2,0 (dois inteiros) e expressa em gramas de ácido láctico/100 mL; densidade relativa a 55°C (cinquenta e cinco graus Celsius).

QUESTÃO 47

Com relação ao leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto, é correto afirmar que:

- a) () É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 6°C (seis graus Celsius) e 8°C (oito graus Celsius).
- b) () O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.
- c) () O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina positiva e de peroxidase negativa.
- d) () É permitida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

QUESTÃO 48

Na conservação do leite, devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

- a) () conservação e expedição no posto de refrigeração: 4° C (quatro graus Celsius); conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 10° C (dez graus Celsius).
- b) () conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius); refrigeração após a pasteurização: temperatura ambiente.
- c) () refrigeração após a pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius); estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 8° C (oito graus Celsius).
- d) () entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); estocagem e entrega ao

consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

QUESTÃO 49

O Programa Nacional de Controle de Patógenos tem como objetivo reduzir a prevalência de agentes patogênicos nos produtos de origem animal fiscalizados pelo SIF, avaliar as ações de controle adotados pelos estabelecimentos e gerenciar o risco a fim de preservar a segurança alimentar. Em 2017, o PNCP abrangeu o controle de:

- a) () *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* produtora de Shiga toxina (STEC) e *Salmonella spp.*
- b) () *Escherichia coli* produtora de Shiga toxina (STEC) e *Salmonella spp.* em carne de bovinos e *Salmonella spp.* em carcaças de frangos e perus.
- c) () *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* produtora de Shiga toxina (STEC) e *Staphylococcus aureus*.
- d) () *Escherichia coli* produtora de Shiga toxina (STEC), *Staphylococcus aureus* e *Clostridium perfringens*.

QUESTÃO 50

Os vermes *Taenia solium* e *Taenia saginata* são causadores da teníase humana. Um ser humano adquire teníase por meio do:

- a) () consumo de quaisquer alimentos contaminados com cisticerco.
- b) () consumo de carne crua ou malpassada, de origem suína e bovina que estejam contaminadas com cisticerco.
- c) () consumo de quaisquer alimentos contaminados com ovos da *Taenia*.
- d) () consumo de água e alimentos contaminados com fezes humanas.

QUESTÃO 51

O botulismo é uma doença bacteriana grave, não contagiosa, causada pela ação de uma potente toxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*, encontrada no solo, nas fezes humanas ou de animais e nos alimentos. Os maiores perigos para o botulismo humano são:

- a) () fezes e urina de um animal com botulismo.
- b) () carne e derivados originados de animais com botulismo.
- c) () leite e derivados originados de animais com botulismo.
- d) () alimentos variados que possam permitir a multiplicação do *C. botulinum*.

QUESTÃO 52

A toxoplasmose é um grave problema à saúde humana, principalmente para pessoas com defesas imunológicas diminuídas. Para a sua prevenção, de acordo com o Ministério da Saúde (publicação 10/08/2022, atualizado 27/09/2022), é correto afirmar que:

- a) () Basta se afastar de quaisquer felídeos, uma vez que apenas esses são hospedeiros definitivos.
- b) () Manter distância de animais e pessoas positivas para toxoplasmose.
- c) () Higienizar corretamente as mãos sempre após a utilização de banheiros públicos.
- d) () Evitar comer qualquer carne crua ou malpassada e carne crua curada.

QUESTÃO 53

De acordo com o Manual Integrado de Vigilância Epidemiológica do Botulismo do Ministério da Saúde (2006), analise as frases abaixo sobre algumas das principais formas de prevenção do botulismo alimentar:

- I. Não consumir alimentos em conserva que estiverem em latas estufadas, vidros embaçados, embalagens danificadas, vencidas ou com alterações no cheiro e no aspecto.

- II. Produtos industrializados e conservas caseiras que não ofereçam segurança devem ser descartados, uma vez que não adianta a fervura pelo fato de a toxina do botulismo ser termoestável.
- III. O mel é um dos alimentos mais perigosos, especialmente, para crianças menores de 2 anos, período de idade que deve ser evitado, pois há risco de conter esporos da bactéria do Botulismo. Este público ainda está adaptando sua microbiota intestinal aos novos alimentos, podendo assim, desenvolver quadros graves da doença.

Assinale a alternativa correta:

- a) () Somente a frase I está correta.
- b) () Somente as frases I e II estão corretas.
- c) () Somente as frases II e III estão corretas.
- d) () Somente as frases I e III estão corretas.

QUESTÃO 54

De acordo com o Ministério da Saúde, *Salmonella* (Salmonellose) é uma bactéria da família das *Enterobacteriaceae* que causa intoxicação alimentar e em casos raros, pode provocar graves infecções e até mesmo a morte. Assinale a alternativa correta sobre a sua forma de transmissão:

- a) () A *Salmonella* não está dispersa no meio ambiente, está sempre associada a fezes de animais e ingestão de alimentos contaminados com fezes de animais.
- b) () A bactéria é encontrada normalmente em animais como galinhas, porcos, répteis, anfíbios, vacas e até mesmo em animais domésticos, como cachorros e gatos. Dessa forma, qualquer alimento que venha desses animais ou que tenha entrado em contato com suas fezes, mesmo que pelas partículas do ar, é considerado via de transmissão da *Salmonella*.
- c) () Embora a transmissão não ocorra pela água, alimentos frescos, quando contaminados, também transmitem a doença. Alguns exemplos de alimentos que têm sido associados a surtos de salmonelose incluem carnes, aves, ovos, leite e produtos lácteos, pescados, temperos, molhos de salada preparados com ovos não pasteurizados, misturas de bolo e sobremesas que contêm ovo cru.
- d) () A *Salmonella* comumente está associada a produtos de origem animal, e dessa forma, alimentos frescos não transmitem a doença.

QUESTÃO 55

Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) são aquelas causadas pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados. De acordo com o Ministério da Saúde, assinale a alternativa correta:

- a) () Existem mais de 250 tipos de DTHA no mundo, podendo ser causadas por bactérias e suas toxinas, vírus, parasitas intestinais oportunistas ou substâncias químicas.
- b) () Existem diversas DTHA e estas geralmente apresentam um quadro clínico específico, o que facilita o diagnóstico. Esse é feito por exames laboratoriais (clínicos e bromatológicos), que devem ser realizados de acordo com as possíveis hipóteses diagnósticas levantadas a partir da investigação epidemiológica.
- c) () Surtos de DTHA por transmissão hídrica sempre têm origem viral e qualquer pessoa pode contrair, no entanto, algumas pessoas têm maior risco de adoecimento.
- d) () Alimentos que contenham frutos do mar crus ou malcozidos como sushi, sashimi e ceviche não apresentam risco à saúde quanto às DTHAs.

QUESTÃO 56

O complexo teníase/cisticercose é constituído por duas entidades mórbidas distintas, causadas pela mesma espécie de cestódio, em fases diferentes do seu ciclo de vida. Com relação a essas enfermidades parasitárias, assinale a alternativa correta:

- a) () A cisticercose é provocada pela presença da forma adulta da *Taenia solium* ou da *Taenia saginata*, no intestino delgado do ser humano. A teníase é causada pela larva da *Taenia solium* nos tecidos, ou seja, é uma enfermidade somática.
- b) () A cisticercose é uma parasitose intestinal que pode causar dores abdominais, náuseas, debilidade, perda de peso, flatulência, diarreia ou constipação. Quando o parasita permanece na luz intestinal, o parasitismo pode ser considerado benigno e só, excepcionalmente, requer intervenção cirúrgica por penetração em apêndice, colédoco ou ducto pancreático, devido ao crescimento exagerado do parasita.
- c) () A teníase é adquirida pela ingestão de carne de boi ou de porco malcozida, que contém as larvas. Quando o homem acidentalmente ingere os ovos de *T. solium*, adquire a cisticercose. A cisticercose humana por ingestão de ovos de *T. saginata* não ocorre ou é extremamente rara.
- d) () A infestação, na cisticercose, pode ser percebida pela eliminação espontânea de proglotes do verme nas fezes. As manifestações clínicas da cisticercose dependem da localização, do tipo morfológico, do número de larvas que infectaram o indivíduo, da fase de desenvolvimento dos cisticercos e da resposta imunológica do hospedeiro.