

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SURUBIM
CONCURSO PÚBLICO**

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO

Não deixe de preencher as informações a seguir.

NOME																											

Nº DE IDENT.								ORG. EXP.				UF		Nº DE INSCRIÇÃO														

PRÉDIO																				SALA								

VETERINÁRIO																									
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ATENÇÃO

- ✓ *Abra este Caderno, quando o Fiscal de Sala autorizar o início da Prova.*
- ✓ *Observe se o Caderno está completo. Ele deverá conter 30 (trinta) questões objetivas de múltipla escolha com 05 (cinco) alternativas cada, sendo 10 (dez) de Língua Portuguesa e 20 (vinte) de Conhecimentos Específicos.*
- ✓ *Se o Caderno estiver incompleto ou com algum defeito gráfico que lhe cause dúvidas, informe, imediatamente, ao Fiscal.*
- ✓ *Uma vez dada a ordem de início da Prova, preencha, nos espaços apropriados, o seu Nome completo, o Número do seu Documento de Identidade, a Unidade da Federação e o Número de Inscrição.*
- ✓ *Para registrar as alternativas escolhidas nas questões objetivas de múltipla escolha, você receberá um Cartão-Resposta de Leitura Ótica. Verifique se o Número de Inscrição impresso no Cartão coincide com o seu Número de Inscrição.*
- ✓ *As bolhas constantes do Cartão-Resposta devem ser preenchidas, totalmente, com caneta esferográfica azul ou preta.*
- ✓ *Preenchido o Cartão-Resposta, entregue-o ao Fiscal, juntamente com este Caderno e deixe a sala em silêncio.*

TEXTO 01 para as questões de 01 a 04.

HINO DE SURUBIM

*Surubim, meu Surubim
Por que te chamam assim?
Disse o poeta no verso
Terra santa, consagrada
Pelas festas, vaquejada
Outra igual quem foi que viu?
Terra de filhos ilustres
Em prosa, em verso, cantada
Surubim dos cereais,
Terra dos cajueirais,
Terra dos algadoais.
Terra de misses faceiras
Meninas belas, brejeiras
Meu Surubim folclorista
Do pastoril, do “São João”,
Do mamulengo afamado
Do forró, “coco”, “torrado”,
Surubim do coração.
Terra do bumba meu boi
Quem foi que disse, quem foi?
Foi meu boi “Surubim”*

*Que me falou ao nascer:
“De minha infância querida”
Em Surubim vou viver
Até um dia morrer...*

O hino de Surubim tem letra de Jessé Cabral e melodia de Juarez Assis de Araújo.

01. Ao compor este hino, quando Jessé Cabral se utilizou da frase “do mamulengo afamado”, ele quis dizer que

- A) em Surubim, inexistem mamulengos.
- B) em todo o interior de Pernambuco, são famosos os mamulengos.
- C) o mamulengo de Surubim é muito famoso.
- D) no município de Surubim, os famosos apreciam os mamulengos.
- E) a fama de Surubim está, apenas, na confecção de mamulengos.

02. Observe os termos sublinhados nos itens abaixo.

“Terra de filhos ilustres”
“Por que te chamam assim?”
“Outra igual quem foi que viu?”

Eles podem ser substituídos, sem causar prejuízo de significado, respectivamente, por :

- A) orgulhosos, apelam, idêntica .
- B) nobres, convocam, parecida.
- C) importantes, denominam, idêntica.
- D) elegantes, invocam, semelhante.
- E) importantes, maltratam, diferente.

03. Assinale a alternativa que contém uma explicação INCORRETA sobre o termo sublinhado.

- A) “Terra santa, consagrada” – caracteriza o termo a que se refere, “terra”.
- B) “Foi meu boi “Surubim” – palavra variável que exprime ideia de posse.
- C) “Até um dia morrer” – palavra invariável, classificada como preposição.
- D) “Disse o poeta no verso” – termo classificado como substantivo comum.
- E) “Terra de misses faceiras” – palavra variável, classificada como substantivo comum.

04. Observe os verbos sublinhados.

- | |
|--|
| I. “ <u>Foi</u> meu boi “Surubim” |
| II. “ <u>Disse</u> o poeta no verso” |
| III. “Por que te <u>chamam</u> assim?” |
| IV. “Que me <u>falou</u> ao nascer” |
| V. “Outra igual quem foi que <u>viu</u> ?” |

Em apenas um dos itens acima, o verbo sublinhado exprime uma ação que acontece no momento da fala. Assinale a alternativa que apresenta o item que contém esse verbo.

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

TEXTO 02 para as questões de 05 a 10.

Na música, temos como destaque, em Surubim, a figura de Capiba, filho de um mestre de bandas, tendo, assim, estudado música desde muito cedo. “Capiba”, apelido que, na gíria local, designava “jumento” e que se estendia a toda a família, inaugurado pelo avô que era baixinho e teimoso.

Compôs sua primeira música aos oito anos e gravou seu primeiro disco em 1925, com a valsa Meu Destino. Após ter ganhado um concurso no Rio de Janeiro, em 1929, com o tango Flor das Ingratas, volta ao Recife, uma vez que tinha sido aprovado num concurso para escriturário do Banco do Brasil. Aqui conclui o seu curso de Direito. Capiba fundou a Jazz Banda Acadêmica – foi nesse momento que compôs seu primeiro frevo, É de amargar, em 1934, que lhe deu o prêmio campeão do concurso de músicas de carnaval do Recife – e, posteriormente, a Banda Acadêmica, reunindo alunos dos mais diversos cursos – Medicina, Direito, etc.

Na década de 50, passa a estudar harmonia e composição com o maestro Guerra Peixe. Já na década de 70, dedica-se à composição de peças para o movimento armorial, ganhando destaque a música Toada em Desafio, gravada pelo Quinteto Armorial, em 1975 e Sem Lei nem Rei, gravada, em 1974, pela Orquestra Armorial de Câmara. Compôs também maracatus, mas ficou conhecido mesmo como autor de frevos. Teve composições gravadas por intérpretes como Nélson Gonçalves que, em 1943, gravou o sucesso Maria Bethânia. Em parceria com Carlos Pena Filho, compôs o samba A mesma rosa amarela, um dos seus maiores sucessos.

Disponível no site: <http://profbiuicente.blogspot.com/2008/05/surubim-ontem-e-hoje.html>. Acessado em 18.06.2009, às 21h.

05. O texto 02 tem como personagem principal

- A) o maestro Guerra Peixe que foi professor de Capiba na década de 50.
B) Câmara, que era o regente da Orquestra Armorial.
C) Nélson Gonçalves, compositor de Maria Bethânia.
D) Carlos Pena Filho, autor de vários sambas.
E) Capiba, compositor, que gravou, aos oito anos, sua primeira música.

06. Em qual das alternativas o termo sublinhado é acentuado por ser uma palavra paroxítona terminada em ditongo crescente?

- A) “...tendo, assim, estudado música desde muito cedo”
B) “...uma vez que tinha sido aprovado num concurso para escriturário...”
C) “...inaugurado pelo avô que era baixinho e teimoso”
D) “Compôs também maracatus...”
E) “...intérpretes como Nélson Gonçalves...”

07. Em relação à ORTOGRAFIA, observe as letras destacadas (maiúsculas) das palavras sublinhadas nos itens abaixo.

- | |
|--|
| I. “...apelido que na <u>Gíria</u> local designava “ <u>Jumento</u> ” – como elas, escrevem-se, respectivamente, gesto e jeito . |
| II. “...inaugurado pelo avô que era <u>baiXinho</u> e <u>teimoSo</u> ”- como elas, escrevem-se, respectivamente, frouxidão e obesidade . |
| III. “dedica-se à <u>compoSição</u> de <u>peÇas</u> ”- como elas, escrevem-se, respectivamente, praseroso e miçanga . |

Somente está CORRETO o que se afirma em

- A) I e III. B) II e III. C) I. D) I e II. E) III.

08. Sobre o trecho “Capiba, (...), apelido que, na gíria local, designava “jumento” e que se estendia a toda a família, inaugurado pelo avô que era baixinho e teimoso”, é CORRETO afirmar que

- A) os termos sublinhados concordam apenas em gênero com o nome a que se referem, “avô”.
- B) o termo “inaugurado” faz referência a palavra “jumento”.
- C) nas duas palavras sublinhadas, existe a presença de sufixos que são acrescentados ao radical.
- D) no primeiro termo sublinhado, existe um prefixo, e, no segundo, um sufixo.
- E) se o termo “apelido” estivesse no plural, o termo “inaugurado” permaneceria no singular.

09. Em relação à CRASE, observe o trecho abaixo.

“...e que se estendia a toda a família”.

É CORRETO afirmar que

- A) no primeiro termo sublinhado, a crase é facultativa.
- B) tanto no primeiro como no segundo termo sublinhado, a crase é facultativa.
- C) no primeiro termo sublinhado, existe a presença, apenas, do artigo “a”.
- D) no segundo termo sublinhado existe a presença, apenas, do artigo “a”.
- E) tanto no primeiro como no segundo termo sublinhado existe, apenas, a presença do artigo “a”.

10. Observe os dois trechos abaixo.

- I.** “Na música, temos como destaque, em Surubim, a figura de Capiba, filho de um mestre de bandas...”
II. “Aqui conclui o seu curso de Direito”

Sobre eles, é CORRETO afirmar que

- A) no trecho I, os termos sublinhados são o sujeito do verbo *ter*.
- B) no trecho II, os termos sublinhados completam o sentido do termo *aqui*.
- C) tanto no trecho I como no trecho II, os termos sublinhados se classificam como sujeitos simples.
- D) no trecho I, o termo sublinhado explica o seu antecedente, sendo classificado como *aposto*.
- E) no trecho II, o sujeito é inexistente.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. As enfermidades de origem alimentar ocorrem quando uma pessoa contrai uma doença devido à ingestão de alimentos contaminados com microrganismos ou toxinas indesejáveis. Como medida preventiva contra a infestação pelos parasitos: *Ascaris lumbricoides* e *Taenia saginata*, deve-se evitar respectivamente:

- A) comer verduras mal lavadas, contendo L₁; ingerir água contaminada com as proglotes estéreis.
- B) comer carne bovina mal cozida; ingerir água de reservatório desconhecido ou sem higienização.
- C) comer frutas contaminadas com ovos embrionados com L₂; comer carne de suínos abatidos em matadouros clandestinos.
- D) ingerir e lavar frutas com água, contendo ovos embrionados contaminados L₂ e L₃; comer carne suína crua ou mal cozida.
- E) comer alimentos, como frutas e verduras cruas, contaminados com L₃, infectante (dentro do ovo); comer carne bovina mal cozida ou mal assada.

12. Existe um grande número de fatores que contribuem para tornar um alimento inseguro, causando toxinfecções àquelas pessoas que o ingerirem. Assinale a alternativa que apresenta os fatores que contribuem para a ocorrência de surtos de doenças de origem alimentar.

- A) Cozimento inadequado e Controle de movimento de pessoal do RH.
- B) Contaminação cruzada entre produtos crus e processados e Controle inadequado da temperatura durante o cozimento, o resfriamento e a estocagem.
- C) Controle de movimento de pessoal do RH e Contaminação cruzada dos alimentos.
- D) Cozimento inadequado e Planejamento cuidadoso do ambiente de entrega dos alimentos.
- E) Contaminação só cruzada dos alimentos carneos crus e Preparação do alimento bem longe do lugar onde será servido.

13. A chave para a produção de alimentos seguros é produzir alimentos microbiologicamente estáveis. Em outras palavras, é necessário certificar-se de que nenhum microrganismo do alimento vai se multiplicar até doses infecciosas. De maneira ideal, é importante que estejam inativados e que não haja toxinas. Dessa maneira, espera-se, essencialmente, que as temperaturas de cozimento e de resfriamento devam ter como finalidade:

1. a redução do número de microrganismos infectados em uma ordem de 6 log (ou seja, reduzir 10^6 células/g até 1 célula/g).
2. não prover condições que permitam o crescimento de esporos microbianos que sobreviveram ao cozimento.
3. prevenir o crescimento de pseudomonas em níveis menores que 13%, enquanto as bactérias ácido-lácticas não são afetadas.
4. controlar a acidez dos alimentos: os de baixa acidez com valores de pH de 3,5, e os de alta acidez com valores abaixo de 3,5.
5. evitar condições favoráveis para a produção de toxinas termoestáveis; por definição, essas toxinas são resistentes a 100°C durante 30 minutos e, portanto, não são destruídas no processo de cocção.

Assinale a alternativa CORRETA.

- A) Somente 1, 2 e 5 estão corretas.
B) Somente 1 e 4 estão corretas.
C) Somente 2 e 3 estão corretas.
D) Somente 3 e 4 estão corretas.
E) Somente 2 e 4 estão corretas.

As questões de nº 14 e 15 referem-se aos microrganismos deteriorantes.

14. O _____ deteriora alimentos enlatados, produzindo gases e, por isso, a lata estufa. Assinale o agente etiológico que completa, CORRETAMENTE, a frase acima.

- A) *Clostridium perfringens*.
B) *Clostridium thermosaccharolyticum*.
C) *Bacillus stearothermophilus*.
D) *Clostridium botulinum*.
E) *Brocothrix thermophacta*.

15. Assinale a alternativa que corresponde à natureza taxonômica do parasito da questão anterior.

- A) Vírus. B) Helminto. C) Bactéria. D) Protozoário. E) Fungo.

16. “Todos os alimentos podem ser deteriorados entre a colheita, o processamento e a estocagem antes do consumo (Gould, 1996)”.

A deterioração pode ocorrer devido a fatores físicos, químicos e microbiológicos. Mediante o exposto, assinale a alternativa que apresenta os métodos de conservação que previnem ou inibem o crescimento microbiano nos alimentos.

- A) Esterilização e cambagem.
B) *Sous-vide* e adição de preditivos.
C) Resfriamento e cambagem.
D) Secagem e cura.
E) Acidificação e cambagem.

17. O termo microrganismo indicador foi sugerido por Ingram em 1977. Os microrganismos indicadores são mais comumente utilizados para avaliar a segurança e a higiene alimentar do que a qualidade. De forma ideal, um indicador de segurança alimentar deve apresentar certas características importantes, EXCETO:

- A) Ser detectável de forma fácil e rápida.
B) Estar sempre presente quando o patógeno de interesse estiver presente.
C) Ser facilmente distinguível de outros membros da flora do alimento.
D) A temperatura da reação está aumentada para 72°C por dois minutos, usando a fita complementar como molde.
E) Ser um microrganismo cujos números sejam correlacionados às quantidades do patógeno de interesse.

18. Como disposto no Art. 22 da Lei Federal 6.437, publicado no D.O.U de 24.8.1977, o infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de

- A) 15 dias contados da sua notificação.
B) 20 dias contados da sua notificação.
C) 25 dias contados da sua notificação.
D) 30 dias contados da sua notificação.
E) 45 dias contados da sua notificação.

19. No Código Sanitário Estadual/ PE, no Art. 292, os indivíduos encarregados da fabricação, preparo, manipulação e venda de alimentos deverão usar Equipamento de Proteção Individual (EPI), como dispõe em seu parágrafo único:

- A) só no momento do recebimento da matéria-prima e sem adornos.
- B) durante a estocagem e despacho da matéria-prima, podendo permanecer com os objetos de adorno pessoal.
- C) durante a manipulação de matérias-primas e alimentos, devendo ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.
- D) só no momento de recebimento e seleção da matéria-prima e sem adornos.
- E) durante o momento de despacho da matéria-prima, podendo permanecer com os objetos de adorno pessoal.

20. Conforme consta no Código Sanitário Estadual/PE, disposto no Art. 286, nos incisos II e III, que se referem às temperaturas de alimentos, estas deverão obedecer aos seguintes parâmetros:

- A) alimentos resfriados: carne fresca e seus derivados, leite pasteurizado e seus derivados: máximo de 10 graus Celsius até 24 horas; pescados e frutos do mar: máximo de 2,5 graus Celsius.
- B) alimentos congelados: 24 graus Celsius negativos; pescados e frutos do mar: máximo de 3,5 graus Celsius.
- C) pescados e frutos do mar: máximo de 2,5 graus Celsius; alimentos resfriados: carne fresca e seus derivados, leite pasteurizado e seus derivados: máximo de 18 graus Celsius até 48 horas.
- D) frutos, legumes e verduras: recomendam-se 10 graus Celsius para maior vida útil; pescados e frutos do mar: 4,5 graus Celsius.
- E) alimentos congelados: 22 graus Celsius; frutos, legumes e verduras: recomenda-se uma média de 20 graus Celsius para maior vida útil.

21. Conforme a Lei Nº 6.437/77, disposto no Art.6º nos seus incisos, sobre a imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta

- I. as circunstâncias atenuantes e agravantes.*
- II. a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública.*
- III. os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.*
- IV. ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé.*

Assinale a alternativa que contém os incisos CORRETOS.

- A) Somente I, II e III.
- B) Somente I e IV.
- C) Somente II e III.
- D) Somente III e IV.
- E) Todos.

22. De acordo com a Lei 6.437/77, no Art 17, em que o infrator será notificado para ciência do auto de infração, o edital referido no inciso III desse artigo será publicado uma única vez, na imprensa oficial. Qual o prazo dessa notificação?

- A) 30 dias.
- B) 25 dias.
- C) 15 dias.
- D) 10 dias.
- E) 5 dias.

23. Conforme disposto no Código Sanitário Estadual/PE, no Capítulo XXII, Seção III, dos estabelecimentos destinados ao comércio e à indústria de gêneros alimentícios, como disposto no Art. 297 é proibido, EXCETO:

- A) Fazer a limpeza durante a manipulação.
- B) Varrer a seco.
- C) Ter animais só na área de manipulação.
- D) Ter animais no estabelecimento.
- E) Ter produtos, utensílios e maquinários alheios à atividade.

24. De acordo com o Código Sanitário Estadual/PE, no Capítulo XXII, Seção III, dos estabelecimentos destinados ao comércio e à indústria de gêneros alimentícios, como o disposto no Art.308 em que os açougues deverão ter, além do disposto nos incisos I, II, V, VI, IX do artigo 302,

- A) área mínima de 15m² (quinze metros quadrados), com largura mínima de 3m (três metros) e balcão ou mesa com tampo revestido de material liso, impermeável e resistente.
- B) área mínima de 50m² (cinquenta metros quadrados), com largura de 5m (cinco metros) e mesa ou similar com tampo de inox.
- C) área mínima de 30m² (trinta metros quadrados), com largura mínima de 8m (oito metros) e balcão ou similar revestido de alumínio ou inox.
- D) uma área de qualquer dimensão, porém que apresente piso revestido de cerâmica e mesa ou similar com tampo só de inox.
- E) uma área de largura mínima de 6m (seis metros), com piso revestido de cerâmica e balcão ou mesa revestida só de azulejo.

25. O decreto 99.180, de 15 março de 1990, no seu artigo 134 refere que à Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária compete, EXCETO:

- A) Promover, elaborar, controlar e fiscalizar a aplicação e o cumprimento de normas e padrões do interesse sanitário, relativos a medicamentos, alimentos, cosméticos, equipamentos, serviços, produtos, toxicologia e outros.
- B) Controlar e fiscalizar procedimentos, produtos e substâncias de interesse para a saúde.
- C) Fiscalizar e inspecionar alimentos, bebidas e água para o consumo humano.
- D) Controlar os bens de consumo que direta ou indiretamente se relacionam com a saúde nas suas diferentes etapas, da produção ao consumo.
- E) Formular e analisar os produtos vegetais *in natura* que chegam à mesa do consumidor, nas suas diferentes etapas de manipulação e comercialização.

26. A deterioração do leite é consequência, sobretudo, do crescimento de microrganismos psicrófilos, que produzem lipases e proteases termoestáveis, que não são desnaturadas durante a pasteurização. Sobre isso, assinale a alternativa que contém os microrganismos produtores de lipases.

- A) *Actinobacter* sp, *Salmonella* spp e as *Pseudomonas*.
- B) *Pseudomonas*, *Aeromonas* e os *Clostridium*.
- C) *Pseudomonas*, flavobactérias e *Alcaligenes* spp.
- D) Flavobactérias, *Brucella* spp e o *Enterococcus*.
- E) *Micrococcus*, *Salmonella* sp e as flavobactérias.

27. Nata fina é um tipo de deterioração do leite causada pelo crescimento de um microrganismo denominado de

- A) *Bacillus subtilis*.
- B) *Bacillus cereus*.
- C) *Lactobacillus* spp.
- D) *Microbacterium luteus*.
- E) *Bacillus* spp.

28. A bactéria luminescente, denominada de *Photobacterium phosphoreum*, causa a deterioração em

- A) sardinhas enlatadas.
- B) salmão conservado em molho de tomate.
- C) cavala congelada.
- D) bacalhau embalado a vácuo.
- E) sardinhas conservadas a óleo.

29. Os alimentos que não passam por um processo de cozimento são, normalmente, acidificados (como, por exemplo, alimentos fermentados) e estocados sob condições de resfriamento. Essas práticas baseiam-se no princípio de que o pH e a _____ do alimento vão inibir o crescimento microbiano.

Assinale a alternativa que contém o termo que completa CORRETAMENTE a lacuna da frase acima.

- A) temperatura
- B) isomaltase
- C) salga
- D) adição de conservantes clorados
- E) adição de sódio isotônico

30. As doenças de origem alimentar são frequentemente causadas pela ingestão de alimentos contaminados por agentes patógenos. É CORRETO afirmar que o *Cryptosporidium parvum* e o *Anisakis simplex* são respectivamente

- A) vírus e protozoário.
- B) bactéria e helminto.
- C) protozoário e helminto.
- D) fungo e protozoário.
- E) bactéria e vírus.