



CONCURSO PÚBLICO

Fundação Municipal de Saúde - FMS



Universidade Estadual do Piauí

PROVA ESCRITA OBJETIVA

CARGO: VETERINÁRIO

DATA: 11/09/2011 – HORÁRIO: 8h30min às 12h30min (horário do Piauí)

LEIA AS INSTRUÇÕES:

- Você deve receber do fiscal o material abaixo:
 - Este caderno com 50 questões objetivas sem repetição ou falha;
 - Um CARTÃO-RESPOSTA destinado às respostas objetivas da prova.
- Para realizar sua prova, use apenas o material mencionado acima e em hipótese alguma, papéis para rascunhos;
- Verifique se este material está completo, em ordem e se seus dados pessoais conferem com aqueles constantes do CARTÃO-RESPOSTA;
- Após a conferência, você deverá assinar seu nome completo, no espaço próprio do CARTÃO-RESPOSTA utilizando caneta esferográfica com tinta de cor preta ou azul;
- Escreva o seu nome nos espaços indicados na capa deste CADERNO DE QUESTÕES, observando as condições para tal (assinatura e letra de forma), bem como o preenchimento do campo reservado à informação de seu número de inscrição;
- No CARTÃO-RESPOSTA, a marcação das letras correspondentes às respostas de sua opção, deve ser feita com o preenchimento de todo o espaço do campo reservado para tal fim;
- Tenha muito cuidado com o CARTÃO-RESPOSTA, para não dobrar, amassar ou manchar, pois este é personalizado e em hipótese alguma poderá ser substituído;
- Para cada uma das questões são apresentadas cinco alternativas classificadas com as letras (a), (b), (c), (d) e (e); somente uma responde adequadamente ao quesito proposto. Você deve assinalar apenas uma alternativa para cada questão; a marcação em mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta; também serão nulas as marcações rasuradas;
- As questões são identificadas pelo número que fica à esquerda de seu enunciado;
- Os fiscais não estão autorizados a emitir opinião nem a prestar esclarecimentos sobre o conteúdo da Prova. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir a este respeito;
- Reserve os 30 (trinta) minutos finais do tempo de prova para marcar seu CARTÃO-RESPOSTA. Os rascunhos e as marcações assinaladas no CADERNO DE QUESTÕES não serão levados em conta;
- Quando terminar sua Prova, assine a LISTA DE FREQUÊNCIA, entregue ao Fiscal o CADERNO DE QUESTÕES e o CARTÃO-RESPOSTA, que deverão conter sua assinatura;
- O TEMPO DE DURAÇÃO PARA ESTA PROVA É DE 4h;
- Por motivos de segurança, você somente poderá ausentar-se da sala de prova depois de decorrida 2h do seu início;
- O rascunho ao lado não tem validade definitiva como marcação do Cartão-Resposta, destina-se apenas à conferência do gabarito por parte do candidato.

Nº DE INSCRIÇÃO

--	--	--	--	--	--

Assinatura

Nome do Candidato (letra de forma)

RASCUNHO

01		31	
02		32	
03		33	
04		34	
05		35	
06		36	
07		37	
08		38	
09		39	
10		40	
11		41	
12		42	
13		43	
14		44	
15		45	
16		46	
17		47	
18		48	
19		49	
20		50	
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

CONCURSO PÚBLICO FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE - FMS - 2011

FOLHA DE ANOTAÇÃO DO GABARITO - ATENÇÃO: Esta parte somente deverá ser destacada pelo fiscal da sala, após o término da prova.

NÚCLEO DE CONCURSOS E PROMOÇÃO DE EVENTOS - NUCEPE

N ° DE INSCRIÇÃO

--	--	--	--	--	--	--

TEXTO I (Para as questões de **01** a **07**).

	Decifrando códigos
01	Pessoas que já vivenciaram um terremoto costumam ter lembranças claras dessa
02	experiência: o solo vibra, treme, fica abaulado e se desloca; o ar se enche de estrondos; abrem-se
03	rachaduras; e vidros se estilhaçam; armários se abrem; livros, pratos e bugigangas caem das
04	prateleiras. Esses episódios são lembrados com notável clareza mesmo anos depois, porque nosso
05	cérebro evoluiu para fazer isto: extrair informação de eventos relevantes e tal conhecimento para
06	guiar nossa resposta a situações semelhantes no futuro. A capacidade de aprender com
07	experiências anteriores permite a todos os animais se adaptar a um mundo que é complexo e está
08	em constante mutação.
09	Por décadas, neurocientistas tentaram descobrir como o cérebro produz lembranças.
10	Agora, combinando um conjunto de novos experimentos a análises matemáticas poderosas e à
11	capacidade de gravar simultaneamente a atividade de 200 neurônios em camundongos despertos,
12	meus colegas e eu descobrimos o que acreditamos ser o mecanismo básico usado pelo cérebro
13	para extrair informação vital das experiências e transformá-las em lembranças.
14	As conclusões às quais chegamos se somam a trabalhos cada vez mais numerosos e
15	indicam que o fluxo linear de sinais de neurônio a neurônio não é suficiente para explicar como o
16	cérebro representa percepções e reminiscências. Essas representações demandam atividade
17	coordenada de grandes populações de neurônios.
	(...)
	(Revista Mente Cérebro – Duetto Editorial - Número 27 – Por Joe Z. Tsien, p. 30)

01. Considerando-se as informações apresentadas no texto, é **CORRETO** afirmar que:

- a) as ligações existentes entre os neurônios, por si só, tornam as lembranças possíveis no cérebro humano;
- b) os estudiosos, finalmente, acreditam ter desvendado os mecanismos cerebrais responsáveis pela formação das lembranças na mente humana;
- c) a dificuldade encontrada pelos cientistas em relação a descobertas relacionadas às lembranças deve-se à constante mutação do mundo;
- d) em suas pesquisas, os cientistas realizaram cálculos matemáticos que, por si só, lhes permitiram extrair as informações necessárias para que fosse revelada a maneira como se formam as lembranças no cérebro humano;
- e) em suas pesquisas, os cientistas descobriram, somente por meio da observação da atividade de 200 neurônios em camundongos despertos, a maneira como se formam as lembranças na mente humana.

- 02.** As ideias apresentadas no texto nos permitem afirmar, **CORRETAMENTE**, que:
- a) o interesse dos cientistas em descobrir a maneira como o cérebro produz lembranças é uma preocupação muito recente;
 - b) os animais adaptam-se ao mundo somente em virtude das experiências vividas anteriormente;
 - c) os cientistas descobriram os mecanismos de formação das lembranças, na mente humana, em virtude da constante evolução por que passa o nosso cérebro;
 - d) as descobertas relativas à produção das lembranças no cérebro humano só se tornaram possíveis em virtude de um conjunto de experimentos conjugados;
 - e) para os cientistas, as experiências vividas pelo homem não contam na formação das lembranças.
- 03.** Assinale a opção em que, no trecho apresentado, o destaque **NÃO** verifica qualquer referência à ideia de tempo.
- a) “Esses episódios são lembrados com notável clareza mesmo **anos** depois,” (l. 04).
 - b) “... para guiar nossa resposta a situações semelhantes no **futuro**.” (l. 05-06).
 - c) “ **Por décadas**, neurocientistas tentaram descobrir como o cérebro produz lembranças.” (l. 09).
 - d) “**Agora**, combinando um conjunto de novos experimentos ...” (l. 10).
 - e) “... para explicar como o cérebro representa **percepções** e reminiscências.” (l. 15-16).

Considere o trecho a seguir, para responder às questões **04, 05 e 06**.

“Pessoas que já vivenciaram um terremoto costumam ter lembranças claras dessa experiência: o solo vibra, treme, fica abaulado e se desloca; o ar se enche de estrondos; abrem-se rachaduras; e vidros se estilhaçam; armários se abrem; livros, pratos e bugigangas caem das prateleiras” (l. 01 - 04).

- 04.** Analise as opções abaixo e assinale aquela que contém uma informação **INCORRETA**, quanto ao emprego de palavras, expressões e estruturas linguísticas.
- a) Subentende-se a existência da palavra “solo”, antes de “treme”, “fica abaulado” e “se desloca”.
 - b) O sujeito gramatical de “estilhaçam” é o mesmo de “caem”.
 - c) No segmento “abrem-se rachaduras”, a forma verbal encontra-se na voz passiva sintética.
 - d) Os dois pontos utilizados logo após a palavra “experiência” indicam a explicação dos itens que são apresentados a seguir.
 - e) “abrem-se” (primeira ocorrência) e “caem” possuem sujeitos gramaticais distintos.
- 05.** Quanto ao sentido, textualmente, a palavra “bugigangas” equivale a:
- a) “ornamentos”;
 - b) “objetos de estimação”;
 - c) “quinquilharias”;
 - d) “objetos de decoração”;
 - e) “objetos de valor sentimental”.

06. Assinale a opção em que o termo destacado desempenha a mesma função sintática da palavra “**que**”, no trecho: “Pessoas **que** já vivenciaram um terremoto costumam ter lembranças claras dessa experiência: ...”.
- a) “... **nosso cérebro** evoluiu para fazer isto:” (ℓ. 04-05).
 - b) “A capacidade de aprender com experiências anteriores permite **a todos os animais** se adaptar a um mundo que é complexo ...” (ℓ. 06-07).
 - c) “... como o cérebro produz **lembranças**.” (ℓ. 09).
 - d) “... e transformá-las **em lembranças**.” (ℓ. 13).
 - e) “Essas representações demandam atividade coordenada de grandes **populações de neurônios**.” (ℓ. 16-17).

Considere o trecho abaixo para responder à questão 07.

“Esses episódios são lembrados com notável clareza mesmo anos depois, porque nosso cérebro evoluiu para fazer isto: extrair informação de eventos relevantes e tal conhecimento para guiar nossa resposta a situações semelhantes no futuro.” (ℓ. 04-07).

07. Assinale a opção na qual a oração “**porque nosso cérebro evoluiu**” está reescrita sem que tenha havido alteração de sentido.
- a) “embora o nosso cérebro tenha evoluído”.
 - b) “ainda que o nosso cérebro tenha evoluído”.
 - c) “conforme o nosso cérebro tenha evoluído”.
 - d) “se o nosso cérebro evoluiu”.
 - e) “já que nosso cérebro evoluiu”.

TEXTO II (Para as questões de 08 a 10).

O lado mais triste da solidão	
01	Quem pensa que a falta de vínculos sociais e afetivos é um drama com repercussões
02	restritas às emoções se engana. A ciência alerta, agora, que a solidão pode até mesmo nos
03	provocar doenças – e não apenas psíquicas. Uma leva de pesquisas recentes mostra que os
04	avessos à família e aos amigos têm tanta tendência a ficar enfermos quanto os fumantes ou
05	sedentários convictos. Há indícios também de que os solitários estariam na linha de frente dos
06	problemas de fundo inflamatório, caso de artrite e doenças cardiovasculares.
07	Segundo um estudo recém-concluído na Universidade da Califórnia, nos Estados
08	Unidos, pessoas que se queixam de uma vida reclusa possuem genes menos ativos na proteção
09	contra vírus. “Os sociáveis estão naturalmente mais propensos a contrair viroses porque estão em
10	maior contato com outros indivíduos”, raciocina o psicólogo Steve Cole, que liderou o trabalho.
11	Já a turma que vive afastada do mundo, menos exposta a esse tipo de micróbio, acaba
12	apresentando um sistema imune que não tem tanta necessidade de enfrentá-lo. Em tudo na vida,
13	porém, há uma compensação. Nessa gente, as defesas passam a se concentrar nas bactérias, o que
14	gera uma reação inflamatória recorrente – e nem sempre bem-vinda, já que inflamação demais
15	abre alas a descompassos em diversas áreas do corpo.
	(...)
	(Revista Saúde é Vital – Editora Abril - Maio/2011 – Número 337 – Por Mariana Agunzi – p. 69)

08. É **CORRETO** afirmar em relação às ideias apresentadas no texto.

- a) As pessoas mais sociáveis dificilmente contraem doenças.
- b) Todo solitário contrai doenças mais graves do que as pessoas que vivem rodeadas de gente.
- c) Os cientistas descobriram que os solitários estão muito propensos a contrair doenças de fundo emocional, apenas.
- d) Os cientistas descobriram que os solitários estão menos propensos a contrair vírus e mais sujeitos às reações inflamatórias.
- e) A vida reclusa é sempre uma escolha e, por isso, é prejudicial à saúde de qualquer pessoa.

Observe o trecho abaixo, para responder às questões 09 e 10.

Segundo um estudo recém-concluído na Universidade da Califórnia, nos Estados Unidos, **peçoas que se queixam de uma vida reclusa possuem genes menos ativos** na proteção contra vírus. “**Os sociáveis estão naturalmente mais propensos** a contrair viroses porque estão em maior contato com outros indivíduos”, raciocina o psicólogo Steve Cole, que liderou o trabalho. (l. 07-11).

09. Comparando-se o comportamento dos grupos pesquisados: “**peçoas que se queixam de uma vida reclusa...**” e “**Os sociáveis...**”, é **CORRETO** afirmar que entre eles constata-se uma relação de:

- a) oposição;
- b) exclusão;
- c) inclusão;
- d) causa e efeito;
- e) condição.

10. Observe o trecho: “... peçoas que se queixam de uma vida reclusa possuem genes menos ativos na proteção contra vírus. “Os sociáveis estão naturalmente mais propensos a contrair viroses ...”. Alterando-se a forma verbal “**queixam**” para “**queixassem**”, a correção gramatical estará mantida se alterarmos, também, as formas verbais “possuem” e “estão”.

Assinale a alternativa em que a alteração dessas formas verbais garante essa correção.

- a) “possuíam” – “estavam”;
- b) “possuiriam” – “estavam”;
- c) “possuiriam” – “estariam”;
- d) “possuíram” – “estiveram”;
- e) “possuíram” – “estariam”.

QUESTÕES DE LEGISLAÇÃO DO SUS

11. A VIII Conferência Nacional de Saúde, realizada em 1986, foi um acontecimento importante que influenciou a criação do SUS. Em relação ao Movimento pela Reforma Sanitária Brasileira, marque a alternativa **CORRETA**:
- a) A VIII Conferência Nacional de Saúde diferiu das demais porque impulsionou a realização de Conferências Estaduais e Municipais.
 - b) O movimento pela Reforma Sanitária Brasileira teve grande participação popular e do movimento sindical, mas não houve apoio político.
 - c) O movimento da Reforma Sanitária Brasileira criou o SUS e impulsionou a elaboração de uma nova Constituição Federal.
 - d) A VIII Conferência Nacional de Saúde diferiu das demais pelo seu caráter democrático e pela sua dinâmica processual.
 - e) O SUS foi criado através da Lei 8.080 de 19 de setembro de 1990.
12. A reforma sanitária foi o principal movimento na construção do SUS vigente no Brasil. O marco referencial definitivo na institucionalização das propostas desse movimento foi:
- a) A VIII Conferência Nacional de Saúde/86.
 - b) A IX Conferência Nacional de Saúde/93.
 - c) A Conferência Internacional de Alma Ata/78.
 - d) A política das ações integradas de saúde/80.
 - e) A Assembléia Nacional Constituinte/88.
13. O planejamento no campo dos serviços públicos deverá ser feito no sentido de identificar problemas e potencialidades, reconhecer interesses divergentes e buscar consensos e contratos que viabilizem modificações na sociedade. Desse modo:
- a) O planejamento consiste na definição primária de objetivos, para em seguida executar as ações.
 - b) Um protocolo planejado pode ser aplicado a diferentes realidades territoriais, já que as ações de saúde são uniformes para todos os territórios.
 - c) No planejamento das ações em saúde, o primeiro passo é o diagnóstico da situação, para em seguida definir objetivos e planejar ações estratégicas.
 - d) O planejamento normativo é baseado nos recursos existentes e nas necessidades reais dos usuários dos serviços.
 - e) No planejamento estratégico situacional, os sujeitos são atores e agentes.
14. As ações das equipes de saúde da família devem ser norteadas dentro da lógica da:
- a) Vigilância epidemiológica.
 - b) Vigilância à saúde.
 - c) Vigilância sanitária.
 - d) Vigilância da prevalência e incidência de doenças.
 - e) Vigilância ambiental.

15. A vacinação contra hepatite B, segundo a Portaria nº 3.318/GM/MS de 28 de outubro de 2010, deve ser oferecida a grupos vulneráveis não vacinados, com ou sem comprovação anterior (manicures, pedicures e podólogos; populações de assentamentos e acampamentos; potenciais receptores de múltiplas transfusões de sangue ou politransfundido; profissionais do sexo/prostitutas; usuários de drogas injetáveis, inaláveis e pipadas; portadores de DST). Uma profissional manicure procura a UBS e relata não ter tomado as três doses da vacina da Hepatite B. Consta, no cartão de vacina, que foi aplicada apenas uma dose há mais de 8 meses. A conduta **CORRETA** em relação a esse paciente é:
- a) Orientar que ele complete o esquema vacinal, tomando imediatamente a segunda dose e seis meses depois tomar a terceira dose.
 - b) Começar novamente o esquema, tomando as três doses, conforme recomendado pelo Ministério da Saúde.
 - c) Tomar primeira dose; após 1 mês tomar a segunda dose e após seis meses da primeira dose, tomar a terceira dose, completando o esquema com um reforço após 10 anos.
 - d) Tomar apenas um reforço, por se tratar de um paciente adulto.
 - e) Completar o esquema vacinal, tomando a segunda e a terceira doses, com um intervalo de tempo de 2 meses entre as doses.
16. Pelo parâmetro DALE (expectativa de vida corrigida segundo a incapacidade) considera-se:
- a) O período até os 60 anos.
 - b) O período vivido com saúde.
 - c) A idade com que as pessoas morrem.
 - d) O período acima dos 60 anos.
 - e) O período passado em leitos de internação.
17. A proteção específica contra a malária é fornecida por:
- a) Imunização passiva.
 - b) Repelente contra insetos.
 - c) Profilaxia antimicrobiana.
 - d) Suplementação de vitamina A.
 - e) Vacinação e imunização ativa.
18. Para que uma doença infecciosa ocorra, deve haver interação entre:
- a) O agente e o hospedeiro.
 - b) O agente e o vetor.
 - c) Fatores comportamentais e fatores genéticos.
 - d) O vetor e o hospedeiro.
 - e) O vetor e o meio ambiente.
19. Um dos princípios organizativos do SUS é o da descentralização, que é entendida como uma redistribuição das responsabilidades quanto às ações e aos serviços de saúde entre os vários níveis de governo (BRASIL, 1990). Analise as proposições e aponte a **INCORRETA**:
- a) Existem quatro graus de descentralização: delegação, desconcentração, privatização e devolução.
 - b) A devolução facilita a integração vertical e aumenta a participação no planejamento das ações.
 - c) A desconcentração consiste em delegar responsabilidades a níveis hierarquicamente inferiores sem, contudo, delegar poder.
 - d) A delegação estabelece uma relação entre Estado e sociedade civil, transferindo responsabilidades entre o Estado e as organizações não governamentais.
 - e) A devolução é feita pela transferência de poder decisório e, portanto, político, de uma instituição governamental para outra de menor nível hierárquico.

20. Assinale a alternativa **INCORRETA** em relação aos princípios ou diretrizes do SUS, definidas pela Lei Orgânica da Saúde:
- a) Descentralização dos serviços para os municípios com direção única em cada esfera do governo.
 - b) Integralidade da assistência à saúde, incorporando ações individuais e coletivas, preventivas e curativas.
 - c) Liberdade de iniciativa para prestar assistência técnica à saúde.
 - d) Universalidade do acesso ao sistema, com atendimento preferencial à população de baixa renda.
 - e) Saúde como direito de todos e dever do Estado.

QUESTÕES DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Com relação ao estabelecimento dos requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), na forma da Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, é **INCORRETO** afirmar que:
- a) compete ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), das Agências de Defesa Agropecuária dos Estados, a coordenação operacional do SISBI-POA;
 - b) o Estado, o Distrito Federal ou Município que possua um Serviço de Inspeção e pretenda solicitar adesão ao SISBI-POA deverá dispor previamente de registros auditáveis referentes à implantação e manutenção do seu Serviço de Inspeção;
 - c) para aderir ao SISBI-POA, as unidades da Federação deverão adequar seus processos e procedimentos de inspeção e fiscalização, ficando obrigadas a seguir a Legislação Federal ou dispor de Regulamentos equivalentes;
 - d) o Estado, o Distrito Federal ou o Município que não possua um Serviço de Inspeção instituído somente poderá solicitar a adesão ao SISBI-POA após constituí-lo efetivamente, inclusive, de forma a gerar registros auditáveis que caracterizem a equivalência pretendida;
 - e) o SISBI-POA terá responsabilidade de assegurar que os procedimentos e a organização da inspeção de produtos de origem animal se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.
22. Com relação à Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, são **COMPETENTES** para realizar a fiscalização, os seguintes órgãos:
- a) Ministério da Agricultura, por intermédio do seu órgão competente, privativamente nos estabelecimentos que façam apenas o comércio internacional;
 - b) Secretarias ou Departamento de Agricultura dos Estados, e do Distrito Federal, que façam apenas comércio municipal;
 - c) Órgãos ligados a Vigilância Sanitária dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios nas agroindústrias de produtos de origem animal que façam apenas comércio interestadual;
 - d) Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Estados, e do Distrito Federal, que façam comércio interestadual, distrital ou internacional;
 - e) Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios, nos estabelecimentos que façam apenas comércio municipal.
23. A *Taenia solium* e a *T. saginata* são os agentes etiológicos causadores da teníase, vulgarmente conhecida como “solitária”. O homem pode **ADQUIRIR** a cisticercose através da ingestão de:
- a) água e alimentos contaminados pelos cisticercos;
 - b) água e alimentos contaminados pelos ovos dos cestodas;
 - c) carnes suínas e bovinas mal cozidas;
 - d) carnes suínas e bovinas mal cozidas e água contaminada pelos cisticercos;
 - e) carnes bovinas e suínas mal cozidas e água contaminada por larvas dos cestodas.

24. São consideradas enfermidades de veiculação alimentar, as doenças:
- salmonelose, febre tifoide, mormo, amebíase;
 - cisticercose, mormo, febre tifoide, botulismo;
 - amebíase, salmonelose, teníase, mormo;
 - campilobacteriose, listeriose, miloidose, raiva;
 - botulismo, teníase, amebíase, salmonelose.
25. O *Toxoplasma gondii* é o agente etiológico responsável por uma das zoonoses mais difundidas no mundo. Dentro do ciclo epidemiológico dessa doença é importante saber que o hospedeiro definitivo desse protozoário é:
- o gato;
 - o pombo;
 - o homem;
 - o porco;
 - o peixe.
26. A salmonelose pode ser considerada a zoonose de maior importância em nível mundial. Frente a esse fato, é **INCORRETO** afirmar:
- a *Salmonella enteritidis* é a espécie mais prevalente no mundo;
 - a verdadeira incidência é difícil de ser avaliada porque muitos países não possuem um sistema de vigilância epidemiológica e aonde existe, os casos esporádicos e leves não são notificados;
 - as aves constituem o reservatório mais importante das salmonelas que entram na cadeia alimentar humana;
 - os ovos consumidos direta ou indiretamente (fazendo parte dos componentes de alimentos) de forma inadequada (crus ou cozidos insuficientemente), podem constituir uma importante fonte de salmonelas.
 - o controle microbiológico dos alimentos é a única e suficiente medida de controle dessa zoonose de grande importância em saúde pública.
27. Em áreas endêmicas, os morcegos são os principais reservatórios da raiva silvestre e rural, e os cães e gatos da raiva urbana. Como medida profilática preconiza-se:
- o tratamento de morcegos com pasta vampiricida, vacinação dos animais domésticos nas áreas rurais, vacinação de cães e gatos domésticos;
 - a queimada dos troncos secos, uso de inseticidas nas cavernas, vacinação de bovinos e vacinação de cães e gatos;
 - o sacrifício dos morcegos capturados, vacinação dos bovinos, administração de soro-imune nos cães e gatos;
 - a destruição dos abrigos de morcegos, sacrifício dos animais suspeitos, vacinação dos cães e gatos;
 - a imunização ativa nos morcegos, passiva em bovinos, cães e gatos.
28. Sobre as espécies urbanas de roedores que possuem importância em Saúde Pública, é **CORRETO** afirmar.
- O *Rattus rattus* é conhecido vulgarmente como ratazana.
 - O *Rattus rattus* é conhecido vulgarmente como camundongo.
 - O *Rattus norvegicus* é conhecido vulgarmente como rato-do-forro ou rato-do-telhado.
 - O *Rattus norvegicus* é conhecido vulgarmente como rato-do-esgoto.
 - O *Mus musculus* é conhecido vulgarmente como rato-do-forro ou rato-do-telhado.
29. Em relação à leptospirose, marque a alternativa **INCORRETA**.
- Como medidas de controle e prevenção em Saúde Pública encontram-se as vacinações em massa tanto de seres humanos quanto de animais domésticos, sendo este protocolo já estabelecido há muitos anos.
 - Os roedores constituem os principais e mais importantes reservatórios dessa zoonose.

- c) Muitos animais silvestres, entre eles os roedores, estão perfeitamente adaptados às leptospiroses e não manifestam sinais clínicos ou lesões ocasionadas pela doença.
- d) As principais medidas de controle contra a leptospirose incluem: higiene pessoal, uso de roupa protetora para trabalho rural, drenagem de terrenos baixos (pântanos e brejos), construções à prova de roedores, proteção de alimentos, destinação correta de resíduos (lixo), controle da infecção de animais domésticos, evitar contato em águas contaminadas e quimioprofilaxia de grupos ocupacionais expostos.
- e) O aumento no índice pluviométrico, temperaturas elevadas e aumento na população de roedores são fatores que favorecem o aparecimento de surtos de leptospirose.
- 30.** Dentro da epidemiologia, é importante ao profissional da área de saúde conhecer a história natural das doenças para que ele possa planejar e executar as ações de prevenção e controle necessárias. Entre as ações preventivas que podem ser utilizadas estão as de níveis primário e secundário, que correspondem, respectivamente, a:
- a) controle de vetores e higiene pessoal;
- b) higiene pessoal e tratamento de doentes;
- c) higiene pessoal e imunização;
- d) imunização e diagnóstico;
- e) controle de vetores e tratamento de doentes.
- 31.** O *sushi* e *sashimi* por serem pratos preparados com pescado cru são considerados produtos altamente perecíveis, não só porque são consumidos *in natura*, apenas ligeiramente resfriado, mas também pelos aspectos higiênico-sanitários envolvidos na sua preparação e conservação, os quais exigem cuidados e conhecimento. Segundo os padrões microbiológicos da legislação brasileira (Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde) para o grupo de alimentos prontos de cozinhas, restaurantes e similares em que estão incluídos pescados crus, os grupos ou microrganismos que DEVEM ser pesquisados são:
- a) coliformes a 45°C; estafilococos coagulase positiva; *Vibrio parahaemolyticus* e *Salmonella* sp;
- b) *Bacillus cereus*; estafilococos coagulase positiva; *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* sp;
- c) *Bacillus cereus*; estafilococos coagulase positiva; *Vibrio parahaemolyticus* e clostrídio sulfito redutor a 46°C;
- d) *Bacillus cereus*; estafilococos coagulase positiva; *Vibrio parahaemolyticus* e *Pseudomonas aeruginosa*;
- e) coliformes a 45°C, estafilococos coagulase positiva, *Vibrio parahaemolyticus* e *Pseudomonas aeruginosa*.
- 32.** Sobre as doenças bacterianas de origem alimentar (infecções e intoxicações), marque a opção **INCORRETA**.
- a) Fezes de animais de estimação, especialmente os que apresentam diarreia, podem conter *Salmonella* e as pessoas em contato com estes animais podem ser contaminadas e contaminar a outras se não adotarem medidas rígidas de higiene (lavar as mãos com sabonete). Répteis são hospedeiros em potencial para a *Salmonella* e as pessoas devem lavar as suas mãos imediatamente após manusear estes animais mesmo que o réptil seja saudável.
- b) *Shigella* é um germe que causa uma doença intestinal infecciosa (chamada “shigelose” ou “disenteria”). Essa doença pode ser tratada e a maioria das pessoas melhora rapidamente. A diarreia intensa pode causar desidratação, um quadro perigoso para crianças pequenas, pessoas idosas e doentes crônicos. Em raros casos, o germe pode causar problemas em outras partes do corpo. Animais domésticos comuns, animais de fazenda e animais silvestres não transmitem esses germes, apenas seres humanos e macacos podem transmiti-los.
- c) O modo de transmissão do *Vibrio parahaemolyticus* é pela ingestão de produtos do mar crus ou mal cozidos ou por contaminação cruzada no preparo de alimentos ou pela higienização dos alimentos com água do mar. A permanência em temperatura ambiente por um determinado período permite a multiplicação dos organismos no alimento na dose infectiva que causa a doença.

- d) Embora as bactérias elaboradoras de toxinas também sejam usualmente ingeridas, a patogenicidade só se expressa através de uma etapa infecciosa “in vivo”. A produção de altas doses de toxinas não depende do tipo de contaminação do alimento e das condições oferecidas para a multiplicação dos microrganismos como, por exemplo, *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus* e *Bacillus cereus*.
- e) As enterotoxinas A, B, C₁, C₂, D e E produzidas por *Staphylococcus aureus*, apresentam natureza protéica e são termoestáveis (suportam 30 minutos em água em ebulição sem desnaturar). Sendo reservatório, o homem e outros animais de sangue quente, com presença na mucosa nasal, garganta, cabelo e pele de mais de 50% das pessoas. No Brasil, há citação da sua presença em 35 a 100% dos manipuladores de alimentos em indústrias e hospitais.
- 33.** Segundo o manual Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, publicado em 2006, todas afirmativas abaixo estão corretas, **EXCETO**:
- a) As embalagens de agrotóxicos que possuem como componentes químicos os pesticidas (inseticidas, fumigantes, rodenticidas, herbicidas e fungicidas) são componentes industriais potencialmente perigosos presentes nos resíduos sólidos urbanos.
- b) O risco para o meio ambiente é a probabilidade da ocorrência de efeitos adversos ao meio ambiente, decorrentes da ação de agentes físicos, químicos ou biológicos, causadores de condições ambientais potencialmente perigosas que favoreçam a persistência, disseminação e modificação desses agentes no ambiente.
- c) Como componentes industriais presentes nos resíduos urbanos, destacam-se: *Escherichia coli*, *Klebsiella sp.*, *Enterobacter sp.*, *Proteus sp.*, *Staphylococcus sp.*, *Enterococcus*, *Pseudomonas sp.*, *Bacillus sp.*, *Candida sp.*, que pertencem à microbiota normal humana.
- d) Resíduos de fontes especiais classificados como de saúde, tem origem em qualquer atividade de natureza médico-assistencial humana ou animal - clínicas odontológicas, veterinárias, farmácias, centros de pesquisa - farmacologia e saúde, medicamentos vencidos, necrotérios, funerárias, medicina legal e barreiras sanitárias.
- e) Risco à saúde é a probabilidade da ocorrência de efeitos adversos à saúde relacionados com a exposição humana a agentes físicos, químicos ou biológicos, em que um indivíduo exposto a um determinado agente.
- 34.** São características que levam a suspeita de comercialização de carne bovina clandestina.
- a) Presença de linfonodos nos cortes de carne.
- b) Ausência de refrigeração dos quartos, cortes e principalmente das vísceras.
- c) Em cortes com osso ou sem padronização, dificultando ao consumidor o reconhecimento da peça.
- d) A presença da carimbagem oficial do Serviço de Inspeção em pelo menos quatro locais do quarto traseiro.
- e) Cortes sem embalagem a vácuo, contrariando a Portaria 304 de âmbito federal.
- 35.** Com relação ao monitoramento da qualidade sanitária de alimento, a colheita de amostras DEVE ser feita:
- a) em triplicata, sendo uma unidade amostral entregue ao detentor do produto amostrado, com a orientação de conservá-la adequadamente até o resultado da análise laboratorial, visando à utilização da mesma numa possível análise de contra prova. As outras duas unidades amostrais devem ser encaminhadas ao laboratório;
- b) em quadruplicada, sendo uma unidade amostral entregue ao detentor do produto amostrado, com a orientação de conservá-la adequadamente até o resultado da análise laboratorial, visando à utilização da mesma numa possível análise de contra prova. As outras três unidades amostrais devem ser encaminhadas ao laboratório sendo duas ao laboratório estadual e outra ao laboratório central da ANVISA para confirmação;
- c) em duplicata, sendo que ambas (fiscal e contra prova) devem ser encaminhadas ao laboratório, mantendo adequadamente conservada uma unidade amostral caso haja recurso do detentor do produto sendo a mesma utilizada neste caso;

- d) em triplicata, sendo que todas as unidades amostrais devem ser encaminhadas ao laboratório, mantendo adequadamente conservada uma unidade amostral caso haja recurso do detentor do produto sendo a mesma utilizada neste caso na análise de contra prova;
- e) em triplicata, sendo uma unidade amostral entregue ao detentor do produto amostrado, com a orientação de conservá-la adequadamente até o resultado da análise laboratorial, visando à utilização da mesma numa possível análise de contra prova. Uma unidade amostral encaminha ao laboratório local (estadual) e a outra ao laboratório regional da ANVISA para confirmação.
36. De acordo com a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, relativa ao percentual máximo permitido quando a adição de água no processo de resfriamento do frango, o limite máximo permitido para o frango exposto no comércio é:
- a) de 2% (dois por cento) no frango resfriado e temperado;
- b) de 8% (oito por cento) no frango congelado temperado;
- c) de 2% (dois por cento) no frango congelado e temperado;
- d) de 8% (oito por cento) no frango resfriado e 6% (seis por cento) no frango congelado;
- e) de 6% no (seis por cento) frango resfriado e no máximo 2% (dois por cento) no congelado.
37. O leite destinado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processos legalmente permitidos, de forma a ficar com suas propriedades nutritivas inalteradas. Em relação aos microrganismos, o **CORRETO** é mantê-lo:
- a) com a flora patogênica reduzida;
- b) isento de microrganismos esporulados;
- c) isento de germes patogênicos;
- d) com a flora esporulada reduzida;
- e) isento de xerófilos e com redução de termófilos.
38. Considerando que às análises do sangue são importantes no apoio ao diagnóstico clínico, com relação aos cuidados durante sua colheita, armazenamento e transporte, das recomendações abaixo **NÃO** é correta.
- a) Para obtenção de sangue total deverá ser colhido e enviado em tubo com anticoagulante (EDTA k2) e homogeneizado suavemente, invertendo o tubo de 5 a 10 vezes.
- b) O sangue total poderá ser congelado a temperatura - 20°C, por até um mês, contudo deverá chegar ao laboratório refrigerado e dentro de 48 horas.
- c) Para obtenção do soro, colher o sangue em tubo sem anticoagulante; mantendo o tubo inclinado em temperatura ambiente até o sangue coagular e retraindo o coágulo, exsudando o soro (30 a 60 min). Transferir o soro para outro tubo (tampa com rosca ou tipo "Eppendorf").
- d) Para obtenção do soro, se for utilizado tubo com gel separador, será necessário centrifugar o sangue no mínimo 30 minutos após a colheita e no máximo 2 horas e enviar o soro no próprio tubo.
- e) O transporte sob refrigeração tanto o sangue total como o soro deve ser feito entre +2°C a +8°C e chegarem ao laboratório em no máximo 48 hora s.
39. A raiva é uma doença que se apresenta de forma variável nas diferentes espécies de mamíferos, razão pela qual todo animal suspeito deve ter o sistema nervoso central coletado e enviado, em condições adequadas, ao laboratório de diagnóstico, para a confirmação de uma suspeita clínica. Dentre as diversas recomendações abaixo, é **INCORRETO** afirmar.
- a) A amostra suspeita deve ser encaminhada ao laboratório em condições de refrigeração, se a previsão de envio for de até 24 horas ou nos casos em que a previsão de envio situar-se entre 24 a 48 horas, a amostra deve ser congelada.
- b) Quando houver dificuldades para manter as amostras sob refrigeração ou congeladas para envio ao laboratório, estas devem ser colocadas em uma mistura de glicerina a 50%, com salina estéril tamponada.
- c) A técnica histológica (coloração de Sellers) consiste na coloração de impressões de diferentes porções do sistema nervoso central com o corante de Sellers e na pesquisa (por meio de microscopia ótica comum) da presença de inclusões patognomônicas da infecção rábica denominada corpúsculos de Lentz.

- d) A técnica de imunofluorescência direta com utilização de anticorpos fluorescentes (imunoglobulinas antirrábicas marcadas com isotiocianato de fluoresceína = conjugado antirrábico) se constitui em um método rápido, sensível e específico de diagnosticar a infecção rábica em susceptíveis.
- e) Na prova para isolamento do vírus rábico em camundongos (prova biológica) deve ser realizada inoculações por via intracerebral em animais lactentes de até cinco dias (0,01mL por animal) ou em camundongos de 21 dias de idade com 11 a 14 gramas de peso (0,03mL por animal).
40. Com relação aos cuidados fundamentais na coleta e no transporte de amostra de alimentos e água para o laboratório, dentre as recomendações abaixo, é **INCORRETO** afirmar.
- a) Para análise bacteriológica da água, coletar imediatamente após a abertura do recipiente e fechá-lo imediatamente após a coleta da amostra, evitando o contato da superfície interna do recipiente com as mãos ou qualquer superfície, prevenindo contaminação da amostra.
- b) A amostra representativa é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais do estoque existente. No caso de produto a granel é a quantidade tomada de diversos pontos do lote ou partida de grande volume num único recipiente.
- c) A amostragem é um procedimento definido, pelo qual uma parte de uma substância, material ou produto é retirado para produzir uma amostra representativa do todo para análise. O processo de amostragem deve abranger os fatores a serem controlados (seleção, quantidade, acondicionamento e transporte) de forma a assegurar a validade dos resultados do ensaio.
- d) Sempre que o produto estiver visivelmente alterado, deteriorado ou com prazo de validade vencido a coleta deve ser feita com a utilização de sacos de polietileno de primeiro uso.
- e) Amostras de água deverão ser acondicionadas em caixas isotérmicas contendo gelo reaproveitável ou gelo embalado em saco plástico hermeticamente fechado. O tempo entre a coleta e a entrega da amostra no laboratório não deve exceder 12 horas no caso de análises microbiológicas ou 24 horas no caso das demais análises.
41. Com relação às características sensoriais para avaliação do pescado, **NÃO** fazem parte da verificação:
- a) alteração de coloração;
- b) aumento do sangramento;
- c) desenvolvimento de odores desagradáveis;
- d) perda gradual de textura;
- e) alteração da aparência da pele e dos olhos.
42. A conservação dos alimentos pelo calor baseia-se no emprego de temperaturas ligeiramente acima das máximas que permitem a multiplicação dos microrganismos, de forma a provocar a sua morte ou a inativação de suas células vegetativas. O processo de aquecimento e resfriamento descontínuo, com repetição de 3 a 12 vezes até a obtenção da esterilização comercial é conhecido como:
- a) apertização;
- b) pasteurização;
- c) tindalização;
- d) liofilização;
- e) vaporização.
43. Embora o *charque* e o *jerked beef* possuam em comum a utilização do sal (NaCl), durante o processamento tecnológico, são produtos tecnologicamente considerados distintos quanto aos requisitos:
- a) coloração e tipo de carne;
- b) uso de aditivo e umidade do produto;
- c) uso de corante e quantidade de gordura;
- d) embalagem e prazo de validade;
- e) informação nutricional e embalagem.

44. Sobre a Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, que dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, é **CORRETO** afirmar.
- a) Definiu o impedimento da duplicidade de inspeção dos produtos de origem animal conforme disposto na Lei 1.283, de 18 de dezembro de 1950;
 - b) Foi alterada pela Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, que definiu o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e incluiu alimentos para animais de estimação;
 - c) Sofreu importantes alterações pela Lei nº 9.787, de 10 de fevereiro de 1999, que estabeleceu o medicamento genérico e dispôs sobre a utilização de nomes genéricos em produtos farmacêuticos entre outras providências;
 - d) Regulamentou a metodologia de coleta de água para consumo humano alterando o Decreto-Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969, que instituiu as normas básicas sobre alimentos;
 - e) Tornou obrigatória a contratação do Responsável Técnico, nas empresas que produzam alimentos, bebidas, águas envasadas, aditivos alimentares e de medicamentos veterinários.
45. Com relação à Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que configura infrações à legislação sanitária federal e estabelece as sanções respectivas, é correto as afirmações abaixo, **EXCETO**:
- a) Caracterizou a necessidade e obrigatoriedade do responsável técnico durante a industrialização.
 - b) Estabeleceu normas padronizadas no processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura de auto de infração.
 - c) Tornou obrigatória a interdição do produto quando resultarem provadas, em análise laboratoriais ou no exame de processos, ações fraudulentas que impliquem em falsificação ou adulteração.
 - d) Foi alterada pela Lei nº 9.695, de 20 de agosto de 1998, no que tange às infrações e penalidades das empresas atualizando o valor das multas a serem pagas pelos infratores.
 - e) Exigiu o cumprimento da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, no que se refere às ações do município promovendo a fiscalização das empresas elaboradoras de produtos de origem animal.
46. A Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, também conhecida como Código de Defesa do Consumidor (CDC), entrou em vigor em 11 de março de 1991, promovendo importante inovação nas relações entre consumidor (quem compra produtos e adquire serviços) e fornecedor (quem produz e vende). Esta lei representa grandes conquistas nas áreas de alimentos, saúde, produtos e serviços. Sobre o CDC é correto as afirmações abaixo, **EXCETO**:
- a) A criação do CDC impôs ao legislador ordinário a tarefa de criar um conjunto de normas capazes de harmonizar a defesa do consumidor e o desenvolvimento econômico fundado na economia de mercado e na livre concorrência.
 - b) O fabricante, o produtor, o construtor, nacional ou estrangeiro, e o importador, respondem independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos decorrentes de projeto, fabricação, apresentação ou acondicionamento de seus produtos, bem como por informações insuficientes ou inadequadas sobre a utilização e riscos.
 - c) Dentre os direitos básicos do consumidor podem ser destacados: proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos; e educação e divulgação sobre o consumo adequado dos produtos e serviços asseguradas a liberdade de escolha e a igualdade nas contratações.
 - d) Pelo princípio da vulnerabilidade, o consumidor independentemente de sua condição social, de seu grau de educação, de sua raça, de sua origem e profissão, é considerado pelo CDC como um ser que exerce profissionalmente atividade econômica organizada para a produção ou a circulação de bens ou de serviços no mercado de consumo. É esse o princípio maior que se deve orientar na interpretação do código.
 - e) O CDC tornou-se um instrumento para equilibrar as diferenças entre fornecedores e consumidores para que o primeiro, diante de sua situação econômica, não utilize desta para impor condições desfavoráveis na relação de consumo, para obter vantagens indevidas.

47. De acordo com a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde; a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes, deu competência às três esferas de governo quanto às ações abaixo citadas, **EXCETO**:
- a) ao controle da natalidade;
 - b) à vigilância sanitária;
 - c) à saúde do trabalhador;
 - d) ao saneamento básico;
 - e) à vigilância epidemiológica.
48. São princípios do Sistema Único de Saúde as afirmativas abaixo, **EXCETO**:
- a) Integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo de ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso, em todos os níveis de complexidade do sistema.
 - b) Universalidade de acesso aos serviços de saúde, em todos os níveis de assistência.
 - c) Distribuir recursos do Fundo Nacional de Saúde, para cobertura de ações e serviços de saúde, bastando que os municípios tenham Fundo de Saúde, Conselho de Saúde e Conferência de Saúde.
 - d) Igualdade de assistência à saúde, sem preconceitos ou privilégios de qualquer espécie.
 - e) Descentralização político-administrativa, com direção única em cada esfera de governo.
49. A Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde, que aprovou o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Produtos e Serviços e na Área de Alimentos" é conhecida como precursora na regulamentação das Boas Práticas de Fabricação pois determinou diversas melhorias para o controle da qualidade dos alimentos, **EXCETO**:
- a) Adoção por parte dos estabelecimentos relacionados à área de alimentos, sob responsabilidade técnica, das suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos.
 - b) Utilização de instrumentos de controle na área de alimentos, visando à integração com os demais órgãos e entidades que atuam nessa área, na defesa da saúde pública.
 - c) Avaliar a eficácia e efetividade dos processos, meios e instalações, assim como dos controles utilizados na produção, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização e consumo de alimentos através do Sistema de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC) de forma a proteger a saúde o consumidor.
 - d) Obrigatoriedade da figura do responsável técnico legalmente habilitado, e que possua compreensão dos componentes do Sistema APPCC e capacidade de identificação e localização de Pontos Críticos de Controles em fluxogramas de processos.
 - e) Os estabelecimentos Produtores e Prestadores de Serviços de Alimentos deverão cumprir os programas de Boas Práticas de Fabricação e as Boas Práticas de Prestação de Serviços de Alimentos elaborados pelas Autoridades Sanitárias para que os utilizem como guia nas Inspeções Sanitárias.

50. De acordo com a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, que estabeleceu as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF) aplicado a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento no qual sejam realizadas algumas das atividades seguintes; produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transportes de alimentos industrializados, correlacione as colunas:

- | | |
|--|--|
| (1) Estabelecimento de Alimentos Elaborados / Industrializados | () É o conjunto de todas as operações e processos praticados para a obtenção de um alimento terminado. |
| (2) Manipulação de Alimentos | () É o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva um conjunto de operações e processos que tem como finalidade a obtenção de um alimento elaborado, assim como o armazenamento e transporte de alimentos e/ou matéria prima. |
| (3) Elaboração de Alimentos | () É a redução, por intermédio de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microorganismos no prédio, instalações, maquinaria e utensílios, a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora. |
| (4) Fracionamento de Alimentos | () São as operações que se efetuam sobre a matéria-prima até o produto terminado, em qualquer etapa do seu processamento, armazenamento e transporte. |
| (5) Armazenamento | () Entende-se como a presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, que se considere como nociva ou não para a saúde humana. |
| (6) Boas Práticas de Elaboração | () São as operações pelas quais se fraciona um alimento sem modificar sua composição original. |
| (7) Contaminação | () É o conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação de insumos e produtos terminados. |
| (8) Desinfecção | () São os procedimentos necessários para a obtenção de alimentos inócuos, saudáveis e sãos. |

A sequência está **CORRETA** em:

- a) 2, 8, 4, 1, 3, 2, 6, 5;
- b) 3, 1, 8, 2, 7, 4, 5, 6
- c) 3, 1, 7, 8, 2, 4, 5, 6
- d) 3, 2, 8, 1, 7, 4, 5, 6
- e) 2, 1, 8, 7, 3, 4, 5, 6