

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO

Não deixe de preencher as lacunas a seguir.

[illegible][illegible]

<i>Nº de Identidade</i>	<i>Órgão Expedidor</i>	<i>UF</i>	<i>Nº de Inscrição</i>

VETERINÁRIO

ATENÇÃO

- ❑ *Abra este Caderno, quando o Fiscal de Sala autorizar o início da Prova.*
- ❑ *Observe se o Caderno está completo. Ele deverá conter 40 (quarenta) questões objetivas de múltipla escolha com 05 (cinco) alternativas cada, sendo 10 questões de Língua Portuguesa e 30 questões 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 da prova, você receberá um Cartão-Resposta. Verifique se o Número de Inscrição impresso no cartão coincide com o seu Número de Inscrição.*
- ❑ *As bolhas do Cartão-Resposta devem ser preenchidas, totalmente, com caneta esferográfica azul ou preta.*
- ❑ *Você dispõe de 4 horas para responder toda a Prova – já incluído o tempo destinado ao preenchimento do Cartão-Resposta. O tempo de Prova está dosado, de modo a permitir fazê-la com tranquilidade.*
- ❑ *Você só poderá retirar-se da sala 2 (duas) horas após o início da Prova.*
- ❑ *Preenchido o Cartão-Resposta, entregue-o ao Fiscal juntamente com este Caderno e deixe a sala em silêncio.*

BOA SORTE !

TEXTO

QUEM É O MELHOR CHEFE?

Você grita com seus subordinados? Seu chefe adia decisões e está sempre viajando? Seu diretor protege a equipe? Se situações assim fazem parte da sua vida, você é exceção. Chefes ausentes, mandões e paizões, antes comuns, estão fora de moda. Profissionais em cargos de liderança querem ser vistos de outra forma. Ao se descreverem, os chefes se atribuem características de bons guias, democráticos e hábeis no treinamento de suas equipes, segundo uma pesquisa da consultoria QuotaMais, especialista em assessorar empresas em mudança de cultura. Essas características são exatamente as que as empresas mais desejam. E, em geral, a opinião que os funcionários têm deles sustenta o perfil. Não é à toa que eles chegaram à chefia.

Perfis são por definição uma forma estereotipada de analisar pessoas. Mas funcionam. Os perfis não são excludentes. Todo gestor se encaixa em mais de um. O ideal é saber mudar de um para outro de acordo com a situação.

Revista Época. Recife, 03 de julho de 2006. p.58.

01. Com o período “Chefes ausentes, mandões e paizões, antes comuns, estão fora de moda.”, o autor afirma que

- A) na atualidade, esses requisitos ainda são exigidos para o perfil de um chefe.
- B) na contemporaneidade, o perfil exige um chefe presente que não reflita bondade excessiva nem espírito autoritário.
- C) ser chefe dotado de espírito conciliador e bondoso retrata obsoletismo.
- D) todo chefe precisa estar atualizado com a moda para produzir ações saudáveis à empresa na qual trabalha.
- E) ser paizão ou bondoso demais refletiu em toda época um perfil de chefe cujas ações sempre causaram prejuízos a qualquer empresa.

02. Qual mensagem o autor quis transmitir, utilizando-se do trecho abaixo?

“Todo gestor se encaixa em mais de um.” (2º parágrafo)

- A) Apenas as pessoas subalternas a um chefe refletem perfis diversos.
- B) Em cada gestão, os perfis dos gestores são modificados.
- C) Em sua prática profissional, todo gestor exclui mais de um perfil.
- D) Para ser gestor, é preciso se encaixar em mais de um perfil exigido pela empresa.
- E) Ao gestor, cabe optar apenas por um perfil apresentado pela empresa.

03. Dentre as características exigidas atualmente pelas empresas para os cargos de chefia, o texto destaca algumas delas. Assinale a alternativa que as contempla.

- A) Ser metódico, pontual e dedicado.
- B) Orientar os funcionários, possuir espírito de despotismo e ser incompreensivo.
- C) Ser guia, nutrir espírito de democracia e ter habilidade para treinar equipes.
- D) Ser comunicativo, impulsivo e superprotetor.
- E) Partilhar sugestões, ser dotado de espírito competitivo e monopolizar ações.

04. Sobre SINONÍMIA e ANTONÍMIA, assinale a alternativa que contém uma afirmação correta.

- A) “Seu chefe adia decisões e está sempre viajando?” – o termo sublinhado poderia ser substituído por “anula”, sem sofrer mudança de significado.
- B) “Ao se descreverem, os chefes se atribuem características de bons guias.” – o sentido seria mantido, caso o termo sublinhado fosse substituído pelo verbo “concedem”.
- C) “Perfis são por definição uma forma estereotipada de analisar pessoas.” – o termo “moderna” poderia substituir o termo sublinhado, atribuindo-lhe sentido contrário.
- D) “Todo gestor se encaixa em mais de um.” – o termo sublinhado tem como sinônimo “fragmenta”.
- E) “Os perfis não são excludentes” – o sentido da oração poderá ser mantido, mesmo se se substituir o termo sublinhado por “inclusivos”.

05. No tocante à crase, leia os trechos abaixo.

- | | |
|-------------|--|
| I. | “Não é à toa que eles chegaram à chefia.” |
| II. | “Essas características são exatamente <u>as</u> que as empresas mais desejam.” |
| III. | “O ideal é saber mudar de um para outro de acordo com <u>a</u> situação.” |

Assinale a alternativa que contém uma afirmação correta.

- A) No item I, a primeira crase é facultativa.
- B) No item II, o termo sublinhado é artigo definido, daí não receber acento grave.
- C) No item III, no termo sublinhado, existe a presença, apenas, de artigo.
- D) Nos itens II e III, ambos os termos sublinhados são artigos, daí não receberem acento grave.
- E) No item II, se o termo sublinhado fosse substituído por “aquelas”, seria correto grafar “àquelas”.

06. Assinale a alternativa cuja afirmativa contraria a Regência Nominal ou a Verbal.

- A) “Se situações assim fazem parte da sua vida, você é exceção.” – o termo sublinhado completa o sentido do verbo “fazer”.
- B) “Seu diretor protege a equipe?” – o termo sublinhado é verbo que exige complemento regido de preposição.
- C) “Ao se descreverem, os chefes se atribuem características de bons guias...” – o verbo sublinhado exige, apenas, um complemento, e este vem regido de preposição, “de bons guias”.
- D) “Em geral, a opinião que os funcionários têm deles sustenta o perfil.” – neste contexto, “o perfil” é o único complemento do verbo sublinhado e não vem regido de preposição.
- E) “Essas características são exatamente as que as empresas mais desejam.” – neste contexto, “as empresas” funcionam como complemento do verbo sublinhado.

07. Sobre o trecho abaixo:

“Perfis são por definição uma forma estereotipada de analisar pessoas. Mas funcionam.”

é correto afirmar que

- A) o verbo “funcionam” concorda em número e pessoa com o seu sujeito, representado por “pessoas”.
- B) o conectivo “mas” exprime idéia contrária a algo declarado anteriormente.
- C) o termo “estereotipada” concorda em gênero e número com o nome a que se refere, “definição”.
- D) o verbo “analisar”, neste contexto, exige dois complementos.
- E) todos os verbos nele existentes estão conjugados no tempo presente e no modo indicativo.

08. Excetuando-se apenas um, em todos os termos sublinhados, existe a presença de um elemento que foi acrescido ao radical da palavra, ao qual se dá o nome de sufixo. Assinale a alternativa na qual este termo desprovido de sufixo se encontra inserido.

- A) “...especialista em assessorar empresas em mudanças de cultura.”
- B) “...são exatamente as que as empresas mais desejam.”
- C) “...são uma forma estereotipada de analisar pessoas.”
- D) “...segundo uma pesquisa da consultoria QuotaMais...”
- E) “E, em geral, a opinião que os funcionários têm deles sustenta o perfil.”

09. Em qual das orações o emprego da(s) vírgula(s) se justifica por separar orações ?

- A) “Se situações assim fazem parte da sua vida, você é exceção.”
- B) “...pesquisa da consultoria QuotaMais, especialista em assessorar mudança de cultura.”
- C) “E, em geral, a opinião que os funcionários têm deles sustenta o perfil.”
- D) “Chefes ausentes, mandões e paizões, antes comuns, estão fora de moda.”
- E) “...os chefes se atribuem características de bons guias, democráticos...”

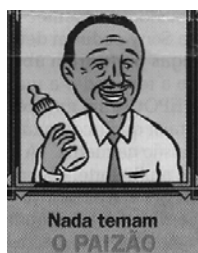
10. Sobre pronomes, observe os quadros abaixo.



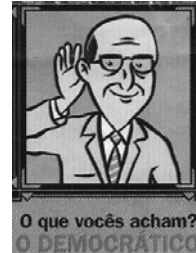
I



II



III



IV



V

É correto afirmar que

- A) no quadro I, o termo “comigo” classifica-se como pronome pessoal de tratamento.
- B) no quadro II, inexistente a presença de pronome.

CONCURSO PÚBLICO

- C) nos quadros III e IV, os pronomes existentes são apenas nada e vocês.
D) no quadro V, o termo *tua* se classifica como pronome pessoal oblíquo.
E) em nenhum dos quadros acima, existe pronome pessoal.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. De acordo com a Portaria nº 369, de 04/09/1967, o Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade do leite em pó determina que o produto “Leite em pó semidesnatado” deve conter matéria gorda nos seguintes limites:

- A) mínimo de 12% e máximo de 14%.
B) mínimo de 14% e máximo de 16%.
C) mínimo de 10% e máximo de 12%.
D) mínimo de 10% e máximo de 14%.
E) mínimo de 12% e máximo de 15%.

12. O Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem animal determina, em seu artigo 511, que o limite superior de temperatura do leite engarrafado deve ser de

- A) 2°C. B) 4°C. C) 6°C. D) 8°C. E) 10°C.

13. Considerando o que determina o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal em seu artigo 541 que o teor de coliformes tolerados, respectivamente para os leites tipos “A”, “B” e “C” e magro, são:

- A) ausência em 1mL, tolerância em 0,5mL, tolerância em 0,2mL.
B) ausência em 0,2mL, tolerância em 0,5mL, tolerância em 0,5mL.
C) ausência em 0,5mL, tolerância em 1mL, tolerância em 0,5mL.
D) ausência em 1mL, tolerância em 1mL, tolerância em 0,5mL.
E) ausência em 0,2mL, tolerância em 0,5mL, tolerância em 1mL.

14. O leite condensado, tendo em vista o que determina o artigo 658 do RIISPOA, no que tange à acidez em ácido láctico, deve satisfazer a uma das especificações abaixo, quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 (duas e meia) partes de água. Assinale-a.

- A) Entre 0,08 e 0,16g%.
B) Entre 0,10 e 0,18g%.
C) Entre 0,12 e 0,20g%.
D) Entre 0,12 e 0,18g%.
E) D) Entre 0,08 e 0,18g%.

15. Qual o percentual mínimo que a farinha láctea deve apresentar no que tange ao extrato seco total de leite?

- A) Mínimo de 10%. B) Mínimo de 15%. C) Mínimo de 18%. D) Mínimo de 20%. E) Mínimo de 25%.

16. As análises de rotina para atender à Portaria nº 006, de 25/01/1985, no que tange ao mel de abelha, envolvem:

- A) umidade, acidez, prova de Fiehe e prova de Lund.
B) umidade, acidez, índice de formol e hidroximetilfurfural.
C) índice de formol, prova de Winkler e prova de Lund.
D) índice de formol e insolúveis.
E) umidade, insolúveis, acidez, prova de Fiehe e determinação de cinzas.

17. Na rotina da Inspeção Higiênica e Sanitária de carcaças de suínos, foi detectado, na abertura do estômago e na região fúndica, um processo inflamatório agudo com predomínio dos fenômenos congestivo-hemorrágicos. Qual a decisão sanitária para a carcaça e órgãos?

- A) Aprovação de carcaça.
B) Condenação do estômago e liberação da carcaça.
C) Aproveitamento total, desde que tratada através do frio.
D) Aprovação de carcaça e liberação dos órgãos.
E) Condenação, apenas, da carcaça.

18. Na inspeção *post-mortem* de carcaças de aves, foi detectado, mediante exame próprio, que, na fase de gotejamento, o abatedouro não estava cumprindo as determinações do RIISPOA. Qual seria o percentual correto?

- A) 5%. B) 6%. C) 7%. D) 8%. E) 10%.

CONCURSO PÚBLICO

19. Na marcação de peças de carcaças e vísceras de bovinos, ocorre, legalmente uma prática estabelecida nos matadouros-frigoríficos, utilizando-se chapinhas. Para que servem, respectivamente, as do tipo 2, 3 e 5?

- A) Assegurar a intercorrespondência de vísceras-carcaças, lesões podais e discriminação de lotes.
- B) Indicar causa de apreensão, lesões podais e discriminação de lotes.
- C) Assegurar intercorrespondência do conjunto cabeça-língua, indicar matança de emergência e lesões podais.
- D) Marcar lotes, lesões podais e matança de emergência.
- E) Indicar o local das lesões, marcar animais para a matança de emergência e lesões podais.

20. Na área de sangria, na sala de matança de bovinas, a altura do trilho deve ser de

- A) 5,25m.
- B) 7,0m.
- C) 4,75m.
- D) 4,0m.
- E) 5,50m.

21. O controle de abate, atendendo as disposições do “Plano de abate de Gado Bovino”, obedece, particularmente, às restrições relativas ao abate de

- A) novilhas precoces.
- B) novilhas.
- C) animais de elevado preço comercial.
- D) animais P.O.
- E) novilhas com até dois anos.

22. No que diz respeito aos cortes da carne bovina, destinados ao consumo, o

- A) quarto dianteiro é subdividido em duas peças: paleta e dianteiro sem paleta.
- B) traseiro serrote contém a ponta de agulha, que é composta das costelas do traseiro, vazio, bife do vazio, fralda e diafragma.
- C) quarto traseiro é dividido em acém e ponta de agulha.
- D) dianteiro sem paleta compreende: pescoço, costela do dianteiro e peito.
- E) serrote compreende a ponta de agulha, o vazio, o diafragma e o colchão.

23. Nas determinações físicas e químicas, para caracterização do pescado fresco, a reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos, quando o limite máximo de indol é de

- A) 2g/100g.
- B) 4g/100g.
- C) 6g/100g.
- D) 8g/100g.
- E) 10g/100g.

24. Dentre as determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco, está o pH que deve estar na

- A) carne externa inferior a 7,5 e o da interna inferior, a 7,0 nos peixes.
- B) carne externa inferior a 6,8 e o da interna inferior, a 6,5 nos peixes.
- C) carne externa inferior a 5,5 e o da interna inferior, a 6,0 nos peixes.
- D) carne externa inferior a 5,0 e o da interna inferior, a 6,0 nos peixes.
- E) carne externa inferior a 5,5 e o da interna inferior, a 6,5 nos peixes.

25. Os óleos de pescado, dentre outras características, devem apresentar, no máximo, segundo RIISPOA:

- A) 2% de impurezas, 5% de umidade e 3% de acidez em ácido oléico.
- B) 5% de impurezas, 10% de umidade e 5% de acidez em ácido oléico.
- C) 1% de impurezas, 10% de umidade e 3% de acidez em ácido oléico.
- D) 2% de impurezas, 5% de umidade e 5% de acidez em ácido oléico.
- E) 1% de impurezas, 7% de umidade e 5% de acidez em ácido oléico.

26. As ovas de pescado, dentre outras características, segundo o RIISPOA, devem se enquadrar nas seguintes especificações:

- A) não conter mais de 10% de cloreto de sódio; o nitrogênio titulável pelo formol não deve exceder a 0,5 decigramas por cento e não apresentar reação de gás sulfídrico livre.
- B) não conter mais de 5% de cloreto de sódio, o nitrogênio titulável pelo formol não deve exceder a 0,05 centigramas por cento e não apresentar reação forte de gás sulfídrico livre.
- C) não conter mais de 10% de cloreto de sódio, o nitrogênio titulável pelo formol não deve exceder a 0,05 centigramas por cento e não apresentar reação de gás sulfídrico livre.
- D) não conter mais de 5% de cloreto de sódio, o nitrogênio titulável pelo formol não deve exceder a 0,5 decigramas e não apresentar reação de gás sulfídrico livre.
- E) não conter mais de 10% de cloreto de sódio, o nitrogênio titulável pelo formol não deve exceder a 0,5 % decigramas e apresentar reação discreta de gás sulfídrico livre.

27. Considerando as determinações do RIISPOA, o pescado resfriado, devidamente acondicionado em gelo, deve ser mantido em temperatura entre

- A) – 0,5 a – 2°C. B) – 1,0 a – 2°C. C) – 0,5 a – 1°C. D) – 1,0 a – 3°C. E) – 0,5 a – 1,5°C.

28. O pescado seco não deve conter

- A) mais de 12% de umidade e 5,5% de resíduo mineral fixo.
B) mais de 10% de umidade e 10% de resíduo mineral fixo.
C) mais de 12% de umidade e 5% de resíduo mineral fixo.
D) mais de 8% de umidade e 5% de resíduo mineral fixo.
E) mais de 10% de umidade e 7% de resíduo mineral fixo.

29. O sal utilizado na desidratação de produtos de origem animal, via de regra, sofre contaminações por bactérias halofílicas, envolvendo, principalmente, os gêneros

- A) *Sarcina* e *Staphylococcus*.
B) *Bacillus* e *Micrococcus*.
C) *Proteus* e *Leuconostoc*.
D) *Penicillium* e *Aspergillus*.
E) *Clostridium* e *Staphylococcus*.

30. Em relação à água de abastecimento público, para que seja considerada em condições sanitárias adequadas e determinadas pela legislação pertinente, deve apresentar os seguintes padrões:

- A) ausência em 10mL (na entrada da rede), permitindo 3 coliformes em 100mL das amostras, em 5% das amostras não-consecutivas (distribuição).
B) ausência em 100mL (na entrada da rede), permitindo 5 coliformes em 100mL das amostras, em 5% das amostras não-consecutivas.
C) ausência em 100mL (na entrada da rede), permitindo 3 coliformes em 100mL, em 5% das amostras não-consecutivas.
D) ausência em 10mL (na entrada da rede), permitindo 3 coliformes em 100mL das amostras, em 5% das amostras não-consecutivas.
E) ausência em 50mL (na entrada da rede), permitindo 5 coliformes em 100mL das amostras, em 5% das amostras não-consecutivas.

31. A Secretaria Municipal do Recife recomenda que a água de abastecimento público, para ser considerada adequada quanto ao perfil microbiológico, deve apresentar

- A) bactérias heterotróficas 20% da amostra ≤ 500 UFC/mL, pH 6,5 a 8,5 e cloro residual livre = 2ppm.
B) bactérias heterotróficas 10% da amostra ≤ 500 UFC/mL, pH 6,0 a 7,0 e cloro residual livre = 1ppm.
C) bactérias heterotróficas 5% da amostra ≤ 500 UFC/mL, pH 5,5 a 6,0 e cloro residual livre = 3ppm.
D) bactérias heterotróficas 10% da amostra ≤ 500 UFC/mL, pH 6,0 a 7,5 e cloro residual livre = 2ppm.
E) bactérias heterotróficas 20% da amostra ≤ 500 UFC/mL, pH 5,0 a 6,0 e cloro residual livre = 5ppm.

32. Na prática da epidemiologia, para que os resultados sejam aceitos sem reservas pela comunidade, necessário se faz uma correta

- A) seleção da população para estudo, adequada aferição dos eventos e de expressão dos resultados e controle das variáveis confundidoras.
B) seleção da população para estudo, adequada aferição dos eventos e de expressão dos resultados e controle das variáveis confundidoras.
C) informação quanto à faixa etária da população em estudo, especificidade dos contaminantes envolvidos no surto, expressando os resultados em UF/mL e controlar as variáveis mais importantes para uma melhor interpretação dos resultados.
D) seleção quando da coleta de dados da população em estudo, adequada aferição do número de pessoas envolvidas, inclusive da faixa etária, expressar os resultados em UFC/mL e somente utilizar variáveis específicas para as bactérias envolvidas.
E) seleção da população, separando por grupos de faixa etária e envolvidos no surto, inclusive determinando o número de pessoas em cada grupo, expressar os resultados em UFC/mL e determinar as variáveis confundidoras.

33. Dentre as ictiozoonoses parasitárias que o pescado pode proporcionar quando do seu consumo, sob determinadas condições, está o grupo dos nematóides. Dentre os parasitas citados nas alternativas apresentadas, qual o nematóide proveniente do pescado e causador de problemas à saúde pública?

- A) *Clonorchis sinensis*.
B) *Diphylobothrium pacificus*.
C) *Anisakis simplex*.
D) *Paragonimus westermani*.
E) *Ascaris lumbricoides*.

CONCURSO PÚBLICO

34. A *Leptospira icterohemorrhagiae* morre em 10 minutos, à temperatura de 56°C e, em 10 segundos, quando submetida a 100°C, embora sobreviva ao frio, mesmo ao congelamento. Qual o número de dias e a temperatura correspondente?

- A) 100 dias a 20°C.
- B) 1500 dias a 10°C.
- C) 125 dias a 20°C.
- D) 115 dias a 10°C.
- E) 105 dias a 20°C.

35. Em se tratando de uma conserva de pescado, qual o anaeróbio restrito mais temido pelas toxinas que proporcionam perigo à saúde do homem?

- A) *Bacillus stearothermophilus*.
- B) *Clostridium botulinum*.
- C) *Bacillus cereus*.
- D) *Leuconostoc thermophilus*.
- E) *Salmonella*.

36. Utilizando-se de tecnologia própria, os bovinos, logo após a insensibilização, sofrem a sangria, que, quando executada de forma imperfeita, verifica-se no exame da carcaça e dos órgãos:

- A) ventrículo esquerdo repleto de sangue, vasos subcutâneos congestos, carne escura, órgãos congestos e veias intercostais nítidas, repletas de sangue.
- B) ventrículo direito repleto de sangue, vasos de maior calibre bem ingurgitados, carne escura, órgãos parenquimatosos congestos e, apenas, as artérias de maior calibre, repletas de sangue.
- C) ventrículo esquerdo com relativa quantidade de sangue, vasos congestos, carne escura, órgãos parenquimatosos congestos e veias do aparelho digestivo congestos.
- D) ventrículo direito repleto de sangue, vasos subcutâneos com bastante sangue, carne escura, órgãos da cavidade abdominal congestos e as artérias repletas de sangue.
- E) ventrículo esquerdo vazio, vasos da cavidade torácica repletos de sangue, carne escura, órgãos da cavidade abdominal repletos de sangue e veias e artérias repletas de sangue.

37. Utilizando-se no processo tecnológico, objetivando uma melhor qualidade da carne, alguns aditivos com objetivos definidos, principalmente quando do processo de cura, entre os outros, o tripolifosfato de sódio (TPFS), ácido ascórbico (AA), a glucona delta lactona (GDL) e o nitrato (NO). Quais as finalidades específicas de cada um desses aditivos?

- A) TPFS – aumenta a perda de água. AA e GDL – diminuem a velocidade de cura, e o N – protege contra bactérias halofílicas.
- B) TPFS – reduz a perda de água no cozimento. AA e GDL – aumentam a velocidade de cura, e o N – favorece o sabor e a cor.
- C) TPFS – aumenta a perda de água no cozimento. AA e GDL – diminuem a velocidade de cura, e o N – apenas propicia o sabor.
- D) TPFS – reduz a perda de água no cozimento. AA e GDL – diminuem a velocidade de cura, e o N – apenas propicia o sabor.
- E) TPFS – aumenta a perda de água. AA e GDL – diminuem, na parte final, a velocidade de cura, e o N – apenas favorece a cor.

38. As aflatoxinas são produtos elaborados por fungos, extremamente prejudiciais à saúde humana e à do animal. No comércio internacional, o teor máximo em grãos, farelo e rações é de

- A) 10 ppb.
- B) 15 ppb.
- C) 20 ppb.
- D) 40 ppb.
- E) 50 ppb.

39. Receitar em estabelecimentos comerciais, prescrevendo medicamentos, exclusivamente produzidos ou comercializados por estes, implica conduta inadequada por parte do profissional veterinário, sendo portanto, motivo de Processo Ético, podendo resultar no Conselho Regional de Medicina Veterinária em

- A) advertência confidencial.
- B) censura confidencial.
- C) censura pública.
- D) suspensão do exercício por até 3 meses.
- E) suspensão do exercício profissional “ad referendum” do Conselho Federal de Medicina Veterinária.

40. O trabalho coletivo ou em equipe do Médico Veterinário implica a responsabilidade individual de cada membro da equipe pelos seus atos e funções, cujas sanções deverão ser objeto das

- A) autoridades superiores ao qual está submetida a equipe.
- B) autoridades do CRMV ao qual pertence.
- C) autoridades policiais.
- D) autoridades específicas do chefe imediato ao qual está submetida a equipe.
- E) autoridade do chefe da equipe.