

Texto 01 para as questões de 01 a 09.

CRÔNICA TRISTE

Todas as tardes, ela colocava sua cadeira em frente à casa. A rua ainda era de terra batida, sem os progressos de hoje em dia. As vizinhas, as crianças se juntavam para conversar sobre a vida na tarde de domingo. Televisão era bicho. O tempo não corria. As paisagens eram alegres.

Naquela cadeira, ela falava da vida. Dava conselho às comadres, contava anedotas engraçadas, ria e cantarolava. O vento agreste balançava seus cabelos. Uma brisa suave amenizava o calor. Logo à noite, ela se recolhia. E voltava em outro dia. O tempo seguiu, o progresso assumiu, e a senhora já não se sentava em frente à casa. O calor emanando do asfalto, a fumaça dos carros... a TV, o rádio, o computador... pessoas deprimidas reclamando medicamentos. Dor de cabeça, pensamentos. Colocaram grades nas janelas, cadeados, alarmes. A senhora sentada em frente à TV, sem o sabor das antigas conversas.

Um dia, de sua casa, um cortejo triste partia. A senhora partira. Os vizinhos choraram a perda. A cidade chorou a mudança. A vida simples partira, o tempo sequer espera. Tudo é tão veloz, qual a partida de uma boa vida, que viu a simplicidade engolida pelo alarido do descontrole.

A senhora era a vida simples que, de repente, foi embora. Não há tempo para a vida, nada, mundo afora. Uma lágrima cai incrementalmente, evapora no calor do desenvolvimento que me trouxe todos os mantimentos, mas fez falecer o prazer da vida.

Bem... sentei na praça, em frente à antiga casa da boa amiga que de tantas histórias preencheu a vida e descansa de seus dias de glória.

Escrevo as linhas tristes sob esse sabor que não volta.

NETO, José Batista de Souza. Disponível em <http://www.camocimpernambuco.com/2011>. Adaptado.

01. O autor faz referência a(à)

- A) alguém que, em sua jovialidade, reflete a beleza da vida.
- B) uma senhora de vida simples, transbordante de ensinamentos.
- C) vida simples do campo, à vida de muitas senhoras simples.
- D) uma realidade avançada em suas tecnologias, um universo pleno de progressos.
- E) cenários que enxergam somente horizontes estreitos, desprovidos de avanços tecnológicos.

02. Em uma das passagens do texto, o autor fala sobre a velocidade do tempo. Assinale a alternativa que contém essa passagem.

- A) “A vida simples partira, o tempo sequer espera.”
- B) “O tempo não corria.”
- C) “E voltava em outro dia.”
- D) “A senhora partira.”
- E) “Logo à noite, ela se recolhia.”

03. Assinale a alternativa que contém uma afirmativa em que o autor faz menção à região onde se desenrola esse cenário.

- A) “Uma brisa suave amenizava o calor”.
- B) “A senhora sentada em frente à TV sem o sabor das antigas conversas”.
- C) “Um dia, de sua casa, um cortejo triste partia”.
- D) “O vento agreste balançava seus cabelos”.
- E) “Televisão era bicho”.

04. Observe os itens abaixo:

- I. “Naquela cadeira, ela falava da vida.”
- II. “Todas as tardes, ela colocava sua cadeira em frente à casa.”
- III. “Colocaram grades nas janelas, cadeados, alarmes.”
- IV. “O tempo seguiu, o progresso assumiu, e a senhora já não sentava em frente à casa.”

Em relação à PONTUAÇÃO, assinale a alternativa CORRETA.

- A) No item I, a vírgula se justifica por separar orações coordenadas assindéticas.
- B) No item II, a vírgula isola termos explicativos.
- C) O emprego das vírgulas dos itens I e II obedecem à mesma regra de pontuação.
- D) No item III, as vírgulas poderiam ser substituídas por pontos-e-vírgulas.
- E) No item IV, a primeira vírgula é facultativa, e a segunda, obrigatória.

05. Em apenas uma das alternativas, está INCORRETA a justificativa para o emprego ou não da crase. Assinale-a.

- A) “Dava conselho às comadres, contava anedotas...” – a crase se justifica por existir a presença da preposição *a* e do artigo *as*.
- B) “Logo à noite, ela se recolhia.” – existe a crase por estar diante de locução adverbial feminina.
- C) “A senhora sentada em frente à TV sem o sabor...” – neste caso, a crase é facultativa.
- D) “...sentei na praça, em frente à antiga casa da boa amiga...” – craseia-se por estar diante de locução adverbial feminina.
- E) “A cidade chorou a mudança.” – neste caso, só existe a presença do artigo *a*, daí não haver crase.

06. No tocante à CONCORDÂNCIA VERBAL, analise as proposições abaixo:

- I. “Um dia, de sua casa, um cortejo triste partia.”
- II. “A senhora era a vida simples que de repente foi embora.”
- III. “Não há tempo para a vida.”
- IV. “...à antiga casa da boa amiga que de tantas histórias preencheu a vida.”

Está CORRETA a justificativa indicada na alternativa

- A) No item I, o verbo concorda com o seu sujeito, *um dia*.
- B) No item II, a forma verbal *era* concorda com o sujeito *vida simples*.
- C) O verbo do item III concorda com o sujeito, *tempo*.
- D) O sujeito do verbo do item IV é simples, *antiga casa da boa amiga*.
- E) No item I, o sujeito é simples, *um cortejo triste*, razão por que o verbo se encontra no singular, concordando com ele.

07. Assinale a alternativa cujo verbo sublinhado exige, ao mesmo tempo, um complemento regido de preposição e o outro sem ser regido de preposição.

- A) “Naquela cadeira, ela falava da vida”.
- B) “Dava conselho às comadres”.
- C) “...sentei na praça, em frente à antiga casa da boa amiga”.
- D) “...mas fez falecer o prazer da vida”.
- E) “O vento agreste balançava seus cabelos”.

08. Em relação à SINTAXE DE COLOCAÇÃO, observe os itens abaixo:

- I. “Logo à noite, ela se recolhia”.
- II. “...e a senhora já não se sentava em frente à casa”.
- III. “...evapora no calor do desenvolvimento que me trouxe todos os mantimentos...”
- IV. “As vizinhas, as crianças se juntavam para conversar...”

O pronome oblíquo poderá ficar indiferentemente *proclítico* ou *enclítico* ao verbo no(s) item(ns)

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

09. Em “O vento agreste balançava seus cabelos”, tem-se uma figura de linguagem denominada

- A) Sinestesia.
- B) Pleonasma.
- C) Metáfora.
- D) Perífrase.
- E) Polissíndeto.

10. Assinale a alternativa que contém um termo cujo acento é considerado ERRO pela atual reforma ortográfica.

- A) “Nossas dúvidas são traidoras e nos fazem perder o que, com frequência, poderíamos ganhar, por simples medo de arriscar.” (William Shakespeare)
- B) “O ódio segura, para que o outro não seja feliz. O ódio gruda mais que amor. Porque o amor deixa o outro voar...” (Rubens Alves)
- C) “A filosofia de um século é o senso comum do próximo” (Autor desconhecido)
- D) “Aquele que faz e promove o bem cultiva o seu próprio êxito” (Provérbio chinês)
- E) “A única maneira de ter amigos é ser amigo”. (R. Waldo)

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

As questões de nº 11 e 12 referem-se aos representantes da família *Taeniidae*.

11. A teníase e a cisticercose são duas entidades mórbidas distintas, causadas pela mesma espécie, porém com fase de vida diferentes. A teníase é uma alteração provocada pela presença da forma adulta da *Taenia solium* ou da *T. saginata* no intestino delgado humano; a cisticercose é uma alteração provocada pela presença da larva nos tecidos de seus hospedeiros intermediários (Neves, 2005). O homem pode adquirir cisticercose através da ingestão de

- A) carnes suínas e bovinas malcozidas/assadas.
- B) carnes suínas malcozidas/assadas.
- C) carnes bovinas malcozidas/assadas.
- D) água e alimentos contaminados pelos ovos dos cestodas.
- E) água e alimentos contaminados pelos cisticercos.

12. A *Taenia solium* e *Taenia saginata* são os agentes etiológicos causadores da Teníase, vulgarmente conhecida como “solitária”. Quanto à contaminação humana por ovos de *T. solium*, o mecanismo mais comum é a heteroinfecção, no qual o homem ingere ovos das seguintes maneiras, EXCETO:

- A) Água com dejetos humanos para regar hortas.
- B) Acidentes de laboratório, nos quais o técnico, ao manusear material fecal ou vidraria, se infecta por falta de cuidados profissionais.
- C) Por pratos e talheres, quando não são bem lavados e com produtos não específicos para matar tais agentes etiológicos.
- D) Contaminação de fontes de água de beber com dejetos humanos.
- E) Disseminação de ovos de *T. solium* por moscas e baratas.

13. Complete as lacunas da afirmativa abaixo:

A febre aftosa é uma infecção _____, _____, altamente contagiosa, que acomete os animais _____, domésticos e silvestres. Os sinais clínicos dessa doença são sialorreia e presença de vesículas nas narinas, na _____ e na _____.

Assinale a alternativa que contém a sequência de palavras que completa CORRETAMENTE as lacunas.

- A) bacteriana, crônica, poligástricos, mucosa ocular, faringe.
- B) bacteriana, aguda, monogástricos, mucosa anal, laringe.
- C) viral, crônica, unglados, cavidade nasal, faringe.
- D) bacteriana, aguda, biungulados, mucosa nasal, laringe.
- E) viral, aguda, biungulados, cavidade bucal, faringe.

14. A Larva Migrans Cutânea (LMC), também conhecida como Dermatite Serpiginosa, apresenta distribuição cosmopolita, porém ocorre com maior frequência, nas regiões tropicais e subtropicais. O agente etiológico para essa parasitose é

- A) *Leishmania brasiliensis*.
- B) *Echinococcus granulosus*.
- C) *Schistosoma mansoni*.
- D) *Ancylostoma brasiliensis*
- E) *Plasmodium brasilianum*.

15. A brucelose é uma doença contagiosa, que afeta, principalmente, suínos, bovinos, caprinos, ovinos e cães, causada por um agente que, visualizado ao microscópio, caracteriza-se como ser vivo unicelular e com núcleo difuso, por não possuir carioteca. Esse agente causador é classificado como

- A) helminto.
- B) cisto amebiano.
- C) bactéria.
- D) filarídeo.
- E) mixomiceto.

As questões de nº 16, 17 e 18 referem-se aos microrganismos deteriorantes.

16. Dentre as intoxicações alimentares, a botulínica possui posição de destaque em virtude das potentes toxinas produzidas pelo *Clostridium botulinum*. Diante do exposto, é CORRETO afirmar que

- A) o *C. botulinum* é um micro- organismo aeróbico obrigatório e produz esporos.
- B) o *C. botulinum* é um micro- organismo anaeróbico obrigatório e não produz esporos.
- C) o *C. botulinum* é um micro- organismo anaeróbico obrigatório e produz esporos.
- D) o *C. botulinum* é um micro- organismo aeróbico obrigatório e não produz esporos.
- E) o *C. botulinum* é um micro- organismo aeróbico obrigatório facultativo e só produz esporos em condições viáveis de temperatura e pH.

17. 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*

18. Assinale a alternativa que corresponde à natureza taxonômica do parasito da questão 17.

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

19. Em relação à intoxicação alimentar estafilocócica, é INCORRETO afirmar que

- A) a enterotoxina é pré-formada nos alimentos pelo *Staphylococcus aureus*.
B) tanto seres humanos quanto animais são reservatórios de *S. aureus*, sendo considerados os principais reservatórios os seres humanos portadores desta bactéria.
C) nos surtos causados por *S. aureus*, predominam as cepas de origem humana, principalmente as encontradas na pele e na nasofaringe.
D) o processo de pasteurização do leite é eficaz e oferece segurança ao seu consumo, pois as toxinas do *S. aureus* são termolábeis.
E) produtos de origem animal, tais como carne, presunto, leite, queijo, creme de leite e sorvetes (à base de leite), podem se constituir em um bom substrato para a multiplicação estafilocócica.

20. 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. É CORRETO afirmar que os microrganismos produtores de lipases são:

- 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.

21. O iogurte é um produto obtido pela fermentação do leite através de uma microbiota específica. É CORRETO afirmar que os componentes desta são

- A) todos os *Lactobacillus*, exceto a espécie *L. bulgaricus*.
B) somente *Lactobacillus acidophyllus*.
C) *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophylus*.
D) somente *Streptococcus thermophylus*.
E) somente *Streptococcus faecalis*.

22. 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.

23. Um dos processos tecnológicos utilizados pela indústria alimentícia para aumentar a vida de prateleira de alguns de seus produtos é o tratamento, através do calor, de alimentos em recipientes hermeticamente fechados. A esse processo dá-se o nome de

- A) apertização. B) pasteurização. C) peletização. D) branqueamento. E) extrusão.

24. As doenças de origem alimentar ocorrem quando uma pessoa contrai um micro-organismo devido à ingestão de alimentos contaminados por tais agentes ou por toxinas indesejáveis. Sobre isso, assinale a alternativa em que todas as doenças são veiculadas por alimentos.

- A) Balantidíose, triquinelose, brucelose, ascaridíase.
B) Balantidíose, coqueluche, candidíase, teníase.
C) Salpingite, ascaridíase, candidíase, brucelose.
D) Varicela, candidíase, ascaridíase, brucelose.
E) Amebíase, legionelose, ancilostomose, brucelose.

25. A fasciolose, também conhecida como distomatose hepática, é uma doença causada por um parasito trematódeo dos canais biliares de ovinos, bovinos, caprinos, suínos e vários mamíferos silvestres. Ocasionalmente, o homem também pode ser parasitado. Conforme o exposto, é CORRETO afirmar que o homem se contamina ingerindo

- A) fígado de bovinos e suínos malcozido/ assado com metacercárias.
- B) alimentos contendo resíduos de fezes frescas desses animais.
- C) água e verduras contaminadas com metacercárias.
- D) carne, além do fígado dos animais herbívoros.
- E) carne malcozida/ assada com ovos desses herbívoros.

26. Numere a coluna da direita com base na informação da coluna da esquerda.

- | | |
|---|---------------------------|
| 1. Oocistos eliminados por felinos | () Dermatite Serpiginosa |
| 2. Cistos maduros | () Filariose |
| 3. Deposição de larvas infectantes na pele das pessoas | () Toxoplasmose |
| 4. Ingestão de ovos infectantes (com L3) juntamente com alimentos | () Ascariíase |
| 5. Penetração no tecido subcutâneo | () Amebíase |

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

- A) 5, 3, 1, 2, 4. B) 3, 5, 2, 4, 1. C) 5, 3, 4, 1, 2. D) 5, 3, 2, 1, 4. E) 3, 1, 5, 4, 2.

27. Algumas espécies de gênero *Penicillium* desempenham importante papel na obtenção de antibióticos e também na fabricação de queijos. Na escala de classificação dos seres vivos, é CORRETO considerar o *Penicillium* como

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

28. Os microrganismos indicadores são mais comumente utilizados para se avaliar mais 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 facilmente distinguível de outros membros da flora do alimento.
- B) Possuir características e taxas de crescimento equivalentes às do patógeno.
- C) Ter uma pequena dose infecciosa, porém facilmente causar uma contaminação.
- D) Possuir um histórico de associações constantes com o patógeno cuja presença visa indicar essa qualidade.
- E) Estar ausente dos alimentos que são livres de patógenos, com exceção, talvez, de números mínimos.

29. É CORRETO afirmar que o chamado papo ou bócio endêmico consiste num crescimento anormal da glândula tireoide, o qual ocorre quando a alimentação é deficiente em

- A) ferro. B) potássio. C) iodo. D) sódio. E) cálcio.

30. A salmonelose é uma doença _____, em que a dose infecciosa varia de acordo com a idade e a saúde da vítima, com o alimento e ainda com a linhagem da *Salmonella*.
Sobre a natureza do agente etiológico da enfermidade mencionada acima, assinale a alternativa que completa CORRETAMENTE esta informação.

- A) fúngica B) bacteriana C) viral D) protozoótica E) helmíntica

31. A Lei N° 6.437, de 20 de agosto de 1977, Título I das Infrações e Penalidades, no seu Art. 2° das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou acumulativa, com as penalidades de, EXCETO

- A) interdição de produto e multa.
- B) multa.
- C) suspensão de vendas e/ou fabricação do produto.
- D) apreensão de produto e inutilização de produto.
- E) advertência somente quando não lavrado o auto de infração.

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

33. Entre os Serviços de Vigilância Sanitária, a investigação de surtos de origem alimentar, conhecidos como ETA (Enfermidades Transmitidas por Alimentos) é de fundamental importância para determinar o agente etiológico e, com isso, colaborar nos trabalhos de tratamento, controle e prevenção destes. Frente ao exposto, é INCORRETO afirmar que

- A) a salmonelose pode ser considerada a mais importante zoonose em nível mundial, sendo como as ETA, de alta expressividade.
- B) no planejamento das ações de prevenção e controle das ETA, a educação em saúde se constitui em uma ferramenta fundamental.
- C) entre os agentes causadores de ETA temos: bactérias, protozoários, fungos, vírus e príons, sendo as bactérias responsáveis pelos surtos mais comuns e frequentes.
- D) a verdadeira incidência de surtos deve-se aos micro-organismos aeróbicos que não produzem esporos nos alimentos e à falta de controle da matéria-prima destes.
- E) as boas práticas de fabricação e o *Hazard Analysis and Critical Points* (HACCP) se constituem em excelentes ferramentas para a prevenção e o controle de algumas ETA, onde alimentos processados são incriminados.

34. A Resolução RDC n° 259 (D.O.U., de 23/09/2002) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) contempla a aprovação do regulamento técnico sobre

- A) formulações de alimentos processados.
- B) armazenamento e transporte de produtos de origem animal.
- C) processos tecnológicos a serem adotados pelas indústrias de alimentos.
- D) fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal.
- E) rotulagem de alimentos embalados.

35. Conforme a Lei 6.437/77, disposto no Art. 17 do edital referido no inciso III deste artigo, o infrator será notificado para ciência do auto de infração e será publicado uma única vez, na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação em _____ de sua publicação.

Assinale a alternativa que preenche CORRETAMENTE a lacuna acima.

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

36. O Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Fabricação de Produtos e de Prestação de Serviços na área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para serviços e produtos na área de alimentos fazem parte do seguinte documento normativo:

- A) Portaria n° 1.428/93 do MS.
- B) Norma Regulamentar NR n°2.190-34.
- C) Portaria n° 326/97 do MS.
- D) Resolução RDC n° 275, de outubro de 2002.
- E) Lei 9695, de agosto, de 1998 MS.

37. Vários são os fatores que contribuem para a ocorrência de surtos de doenças de origem alimentar, EXCETO

- A) estocagem à temperatura ambiente.
- B) planejamento cuidadoso do ambiente.
- C) utilização de sobras.
- D) preparação do alimento muito longe do lugar onde será servido.
- E) contaminação cruzada.

38. O abate de animais deve ser controlado para minimizar a contaminação da carne com bactérias intestinais, que pode incluir patógenos alimentares. O processo de abate de suínos, minimizando o controle de patógenos (Adaptada por Borch et al.,1996), se compõe das seguintes etapas::

- A) vermifugação, atordoamento, flambagem, matança, corte, inspeção da carne.
- B) quarentena do rebanho, vermifugação, matança, corte, evisceração, inspeção da carne.
- C) rebanho, abate, escaldagem, depilação, flambagem, polimento, evisceração, corte, inspeção da carne, desossa da cabeça.
- D) rebanho, vermifugação, abate, matança, escaldagem, depilação, flambagem, polimento, evisceração, corte, inspeção da carne.
- E) rebanho, quarentena, vermifugação, matança, corte, evisceração, inspeção da carne, desossa da cabeça.

39. Caberá à autoridade sanitária fiscalizar e inspecionar todos os matadouros públicos e privados sob o ponto de vista higiênico-sanitário, como disposto no Art. 314 do Código Sanitário Estadual/PE. Sobre isso, analise os itens abaixo:

- I.** Construir lagoa, lago, açude ou represa de cem metros cúbicos, estabilização de acordo com as normas vigentes do órgão competente, para recebimento das águas servidas.
- II.** Todas as dependências e todos os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e depois do abate.
- III.** Dispor de luz natural e artificial bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do matadouro.
- IV.** Possuir forro de PVC em todas as dependências onde se realize trabalho de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, pois estes são os únicos considerados excelentes para higienização.

Segundo o Código Sanitário Estadual/ PE, estão CORRETOS os itens

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

40. Disposto no Código Sanitário Estadual (PE), no Art. 302, refere que todas as indústrias de alimentos deverão ter em suas instalações, EXCETO:

- A) depósito de matéria-prima.
- B) sala ou área de embalagem e rotulagem.
- C) laboratório de análise prévia de qualidade.
- D) sala de manipulação.
- E) sala de controle de qualidade.