

CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE - EDITAL Nº 190/2022

RESPOSTAS AOS RECURSOS

Disciplina Língua Portuguesa
 Noções Básicas da Administração Pública
 Conhecimento Específico
 Cargo: MÉDICO VETERINÁRIO

Nº da Questão	Opção de Resposta por extenso	Parecer da Banca	Deferido ou Indeferido	Questão anulada ou Opção de Resposta correta
32	(A) arsênio total: 0,05 mg/Kg.	O PNCRC está incluído no tema inspeção e tecnologia de produtos de Origem Animal, presente no edital.	Indeferido	Mantido
33	campilobacteriose causada pela bactéria Campylobacter fetus.	Questão anulada. O termo “exceto” não permite uma opção correta de resposta.	Deferido	ANULADA
34	(B) os recomendados pelo Codex Alimentarius.	O Codex Alimentarius é parte da FAO/ WHO, contudo não deve ser tratado como uma única unidade.	Indeferido	Mantido
35	(D) é proibido o uso de violeta genciana com a finalidade de aditivo tecnológico antifúngico.	A questão foi baseada em referência atual conforme o tema Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal, presente no edital.	Indeferido	Mantido
36	(A) o Peru e o Chile são reconhecidos como livres de febre aftosa sem vacinação.	O reconhecimento do status dos países em relação à febre aftosa deve fazer parte do programa de controle da doença em território nacional. As cores apresentadas no mapa da questão são distintas entre si permitindo a diferenciação dos países.	Indeferido	Mantido

38	(C) O leite cru refrigerado não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez e reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.	O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de leite Cru está incluído no tema Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal, presente no edital.	Indeferido	Mantido
39	(D) ais que apresentem sinais de sensibilidade devem ser submetidos a nova insensibilização antes da operação de sangria.	O artigo 30, da Portaria 365 de 2021, aborda os requisitos de manejo pré-abate e abate, especificamente e em seu artigo 30, o tempo mínimo de 24h para ovinos, caprinos, bovinos e bubalinos.	Indeferido	Mantido
40	(E) estufa de óxido de etileno.	Dentre todas as opções, a estufa de óxido de etileno é classificada como uma barreira química e todas as demais como barreira física, conforme ANDRADE, A.; PINTO, S. C.; OLIVEIRA, R. S. Animais de Laboratório criação e experimentação. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2002.	Indeferido	Mantido
41	(C) períodos de luz de 8 a 10 horas/ 24 horas.	Segundo a bibliografia ANDRADE, A.; PINTO, S. C.; OLIVEIRA, R. S. Animais de Laboratório, Criação e Experimentação. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2002, recomendada no edital, o ambiente onde se encontra o animal é dividido em macro e microambientes, sendo a gaiola o divisor entre os dois. Tudo o que se encontra do lado externo da gaiola constitui o macroambiente e tudo o que se encontra em seu interior constitui o microambiente. Conforme referida bibliografia, o nível desejável de ruídos é de até 85 dB.	Indeferido	Mantido
43	(A) para o sucesso do sistema APPCC, a direção da empresa deve estar comprometida com o plano.	A Portaria nº46 de 1998 do MAPA trata especificamente do tema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), previsto no edital. Na referência citada, consta a necessidade do envolvimento da alta direção para o sucesso do plano APPCC.	Indeferido	Mantido

45	(C) a carne de bovino <i>in natura</i> utilizada na formulação de produtos cárneos, cominutados, prontos para serem cozidos, fritos ou assados, são os produtos provenientes do abate (carne de cabeça, esôfago, diafragma) e as aparas (retalhos) da desossa	A questão aborda o tema Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal, presente no edital. O item de referente à resposta está apresentado na norma descrita em seu enunciado.	Indeferido	Mantido
47	(D) ausência de <i>E. coli</i> em 100 mL	A questão aborda o tema Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal presente no edital. Os padrões microbiológicos e físico-químicos para a água coletada em pontos de consumo das áreas de produção industrial de produtos comestíveis são, dentre outros: VMP de 5uT (turbidez) e ausência de <i>E. coli</i> em 100 mL, conforme gabarito.	Indeferido	Mantido
48	(A) todas as espécies de abate de pescado devem ser submetidas à inspeção <i>ante mortem</i> .	Dentre as espécies de abate de pescado, somente anfíbios e répteis devem ser submetidos à inspeção <i>ante mortem</i> , conforme regulamento que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.	Indeferido	Mantido
49	(B) os intestinos de animais parasitados por oesophagostomum sp (esofagostomose) que apresentem nódulos em pequeno número não podem ser liberados.	As carcaças ictéricas decorrentes de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas conforme legislação apresentada.	Indeferido	Mantido
51	25 dias à temperatura -25°C.	Questão anulada. O binômio tempo e temperatura descritos em legislação não constam nos itens oferecidos como resposta.	Deferido	ANULADA

52	(A) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes.	A descrição das características sensoriais para avaliação do frescor dos peixes é claramente descrita e regulamentada pela Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal em seu artigo nº 210.	Indeferido	Mantido
53	(B) bases voláteis total inferiores a 30 mg de nitrogênio/100g de tecido muscular.	Dentre todas as opções da questão, somente o item referente ao gabarito atende a todos os requisitos para pescado fresco.	Indeferido	Mantido
56	(C) a pasteurização lenta consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C e 65°C pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.	A faixa de temperatura e a descrição do processo, no item referente ao gabarito, consta em legislação, conforme Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.	Indeferido	Mantido
57	(D) não é obrigatória a pasteurização do leite destinado à elaboração de queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C, por um período mínimo de 60 dias.	O gabarito está de acordo com a legislação atual conforme Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, em seu artigo nº 373.	Indeferido	Mantido
58	(A) os carimbos do modelo 1 possuem forma elíptica no sentido horizontal e devem ser utilizados para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as	O gabarito está de acordo com a legislação atual conforme Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, em seu artigo nº 467.	Indeferido	Mantido

	carcaças ou sobre os quartos das carcaças.			
59	(E) As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas.	A opção A está errada pois um novo exame pode ser realizado sobre a amostra de contraprova, em poder do laboratório oficial e não do detentor, em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova. Gabarito mantido	Indeferido	Mantido
60	(C) Os sorogrupos de STEC a serem pesquisados na carne bovina serão O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 e O145, por serem considerados de alto risco para a saúde pública.	O PNCRRC está incluído no tema Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal, presente no edital. O gabarito está conforme a referida legislação descrita no enunciado.	Indeferido	Mantido
61	(B) anto ao tipo de microrganismo, pode ser classificada em mastite contagiosa e mastite ambiental.	A temática da questão aborda o item Produção Animal: técnicas de criação, manejo, alimentação e melhoramento genético de animais de laboratório (bioterismo) e domésticos, descrito no edital.	Indeferido	Mantido
63	causa lesões nodulares denominadas tubérculos que podem localizar-se em qualquer órgão ou tecido.	Questão anulada. O enunciado permite mais de uma resposta correta.	Deferido	Anulada
64	(C) é obrigatória a vacinação de todas as fêmeas bovina e bubalina, de 3 a 8 meses de idade, contra a brucelose.	O PNCEBT possui conjunto de medidas compulsórias e também medidas de adesão voluntária, portanto o item A da questão está incorreto.	Indeferido	Mantido