



# CUIABÁ

PREFEITURA

## PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATOS TEMPORÁRIOS IMEDIATOS E FORMAÇÃO DE CADASTRO DE RESERVA

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
Nº 02/2019/SMS

### MÉDICO VETERINÁRIO

Duração: 2h

Leia atentamente as instruções abaixo:

01 Você recebeu do fiscal o seguinte material:

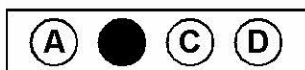
a) Este Caderno, com 20 (vinte) questões da Prova Objetiva, sem repetição ou falha, conforme distribuição abaixo:

LÍNGUA PORTUGUESA	RACIOCÍNIO LÓGICO	NOÇÕES DE INFORMÁTICA	LEGISLAÇÃO	CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
01 a 04	05 a 06	07 a 08	09 a 10	11 a 20

b) Um Cartão de Respostas destinado às respostas das questões objetivas.

- 02 Verifique se este material está em ordem e se o seu nome e número de inscrição conferem com os que aparecem no Cartão de Respostas. Caso contrário, notifique imediatamente o fiscal.
- 03 Após a conferência, o candidato deverá assinar no espaço próprio do Cartão de Respostas, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta.
- 04 No Cartão de Respostas, a marcação da alternativa correta deve ser feita cobrindo a letra correspondente ao número da questão e preenchendo todo o espaço interno, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta, de forma contínua e densa.

Exemplo:



- 05 Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 4 (quatro) alternativas classificadas com as letras (A, B, C e D), mas só uma responde adequadamente à questão proposta. Você só deve assinalar uma alternativa. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.
- 06 Somente depois de decorridos 30 (trinta) minutos do início da prova, o candidato poderá entregar seu Cartão de Respostas, seu Caderno de Questões e retirar-se da sala de prova. O candidato que insistir em sair da sala de prova, descumprindo o aqui disposto, deverá assinar o Termo de Ocorrência declarando sua desistência do Concurso, que será lavrado pelo Coordenador do Local.
- 07 Ao candidato, será permitido levar seu **CADERNO DE QUESTÕES** faltando no máximo 30 (trinta) minutos para o término da prova e desde que permaneça em sala até esse momento.
- 08 Não será permitida a cópia de gabarito no local de prova. Ao terminar a prova de Conhecimentos, o candidato entregará, obrigatoriamente, ao fiscal de sala, o seu **CARTÃO DE RESPOSTAS** e o seu **CADERNO DE QUESTÕES**, ressalvado o estabelecido no item 7.
- 09 Reserve os 30 (trinta) minutos finais para marcar seu Cartão de Respostas. Os rascunhos e as marcações assinaladas no Caderno de Questões não serão levados em consideração.
- 10 Os 3 (três) últimos candidatos permanecerão sentados até que todos conclua a prova ou que termine o seu tempo de duração, devendo assinar a ata de sala e retirar-se juntos.

## LÍNGUA PORTUGUESA

**Hipertensão arterial e consumo de sal em população urbana**

A hipertensão arterial é considerada um problema de saúde pública por sua magnitude, risco e dificuldades no seu controle. É também reconhecida como um dos mais importantes fatores de risco para o desenvolvimento do acidente vascular cerebral e infarto do miocárdio.

Vários estudos populacionais evidenciam a importância do controle da hipertensão para a redução da morbimortalidade cardiovascular. Dessa forma, as elevadas taxas de morbimortalidade cardiovascular em países de industrialização recente parecem depender de modo importante da elevada prevalência de hipertensão arterial nesses países. Apesar de não se dispor de estudos com boa representatividade em nível nacional sobre a hipertensão arterial no Brasil, pesquisas localizadas mostram prevalências elevadas, situando-se no patamar de 20 a 45% da população adulta.

Na maioria dos casos, desconhece-se a causa da hipertensão arterial. Porém, vários são os fatores que podem estar associados à elevação da pressão arterial como o sedentarismo, o estresse, o tabagismo, o envelhecimento, a história familiar, a raça, o gênero, o peso e os fatores dietéticos.

Apesar de consolidada a relação entre hipertensão arterial e os fatores nutricionais, ainda não são bem esclarecidos os mecanismos de atuação destes sobre a elevação da pressão arterial. São conhecidos, no entanto, os efeitos de uma dieta saudável (rica em frutas e vegetais e pobre em gordura) sobre o comportamento dos níveis pressóricos. Dentre os fatores nutricionais estudados e que se associam à alta prevalência de hipertensão arterial estão o elevado consumo de álcool e sódio e excesso de peso. Recentemente vêm sendo, também, associados o consumo de potássio, cálcio e magnésio, os quais atenuariam o progressivo aumento dos níveis pressóricos com a idade.

A avaliação dietética de sódio é extremamente complexa, já que sua ingestão diária varia substancialmente e pode subestimar a quantidade de sódio ingerida, pois não leva em consideração as diferenças interpessoais na adição de sal. Além disso, outro problema encontrado para a realização da avaliação dietética é a tabela de composição de alimentos utilizada, que pode variar muito de um país para o outro e não contemplar preparações regionais e os produtos industrializados produzidos internamente.

Maria del Carmen Bisi Molina  
Roberto de Sá Cunha  
Luis Fernando Herkenhoff  
José Geraldo Mill

(Extraído de Revista de Saúde Pública, disponível em: <https://www.scielosp.org/article/rsp/2003.v37n6/743-750/>)

**1.** A expressão “Apesar de não se dispor de estudos com boa representatividade em nível nacional sobre a hipertensão arterial no Brasil” (2º parágrafo) está corretamente reformulada, mantendo o sentido global da frase, em:

- A) Uma vez que não se dispõem de estudos com boa representatividade em nível nacional sobre a hipertensão arterial no Brasil
- B) Embora não se disponha de estudos com boa representatividade em nível nacional sobre a hipertensão arterial no Brasil
- C) Consequentemente se dispor de estudos com boa representatividade em nível nacional sobre a hipertensão arterial no Brasil
- D) Tanto que não se disporem de estudos com boa representatividade em nível nacional sobre a hipertensão arterial no Brasil

**2.** Em “pesquisas localizadas mostram prevalências elevadas” (2º parágrafo), a palavra “prevalência” possui significado equivalente a:

- A) rejeição
- B) raridade
- C) incidência
- D) expectativa

**3.** A palavra “saúde” é acentuada pelo mesmo motivo de:

- A) dietética
- B) pública
- C) também
- D) países

**4.** Em “pois não leva em consideração **as diferenças interpessoais na adição de sal**” (5º parágrafo), a expressão destacada está corretamente substituída pelo pronome correspondente em:

- A) pois não as leva em consideração
- B) pois não lhes leva em consideração
- C) pois não leva-a em consideração
- D) pois não leva-lhe em consideração

## RACIOCÍNIO LÓGICO

5. No departamento de Matemática de uma determinada faculdade há exatamente 9 professores, sendo 4 homens e 5 mulheres. Caso se forme uma comissão com três desses professores contendo pelo menos uma mulher, o número máximo de comissões distintas que se pode formar é igual a:

- A) 84
- B) 80
- C) 78
- D) 72

6. A negação da proposição “**todos os matemáticos são felizes**” é:

- A) alguns matemáticos são felizes
- B) existem matemáticos que são felizes
- C) existem matemáticos que não são felizes
- D) nenhum matemático não é feliz

## NOÇÕES DE INFORMÁTICA

7. A seguinte planilha foi criada no Excel 2016 BR.

	A	B	C
1		 SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE	
2			
3			
4			
5	#	CENTRO DE SAÚDE	TELEFONE
6	1	JARDIM IMPERIAL	(65) 3617- 1661
7	2	PARQUE CUIABÁ	(65) 3617- 1640
8	3	CAMPO VELHO	(65) 3617- 1601
9	4	COAB SÃO GONÇALO	(65) 3617- 1445
10	5	PAIAGUÁS	(65) 3617- 1670
11			
12		PROCV =	PAIAGUÁS

Em C12 foi inserida uma expressão que usa a função PROCV para determinar o conteúdo mostrado na célula.

A expressão é:

- A) =PROCV(A6;A6:C10;2;1)
- B) =PROCV(A6;A6:C10;3;1)
- C) =PROCV(A10;A6:C10;2;1)
- D) =PROCV(A10;A6:C10;3;1)

8. No Windows 10 BR, a execução do atalho no teclado

Tecla do logotipo do Windows + E

tem por finalidade abrir a janela do seguinte recurso do sistema operacional:

- A) painel de controle
- B) explorador de arquivos
- C) gerenciador de dispositivos
- D) ferramentas de configuração

## LEGISLAÇÃO

9. O Prefeito do município TY pretende realizar obras para marcar o seu mandato como empreendedor. Nos termos da Lei Orgânica do município de Cuiabá, nenhuma obra pública, salvo nos casos de extrema urgência devidamente justificados, será realizada sem que conste:

- A) a planta do local
- B) o orçamento do seu custo
- C) o prazo provável de conclusão
- D) a promessa de recursos financeiros

10. Sandra é gerente de operações de determinada Secretaria de Saúde e busca realizar os objetivos expostos pela legislação que regula o Sistema Único de Saúde. Nos termos da Lei nº 8.080/90, dentre os objetivos do Sistema Único de Saúde, consta a execução de ações de assistência terapêutica integral, inclusive:

- A) experimental
- B) prospectiva
- C) farmacêutica
- D) alternativa

(A prova continua na página seguinte)

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

**11.** A Resolução nº 216, de 15 de dezembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Em relação à preparação dos alimentos, essa resolução estabelece que o descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a:

- A) 10°C (dez graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção
- B) 8°C (oito graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- C) 7°C (sete graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção
- D) 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção

**12.** A Instrução normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018, estabelece os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru. Em relação ao Capítulo VIII, da análise do leite pela Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do leite -RBQL, através do artigo 45, o estabelecimento deve interromper a coleta do leite na propriedade que apresentar:

- A) por três meses consecutivos, resultado de média geométrica fora do padrão estabelecido em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite cru refrigerado para Contagem Padrão em Placas – CPP
- B) por dois meses consecutivos, resultado de média geométrica fora do padrão estabelecido em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite para Contagem Padrão em Placas – CPP
- C) por quatro meses consecutivos, resultado de média geométrica fora do padrão estabelecido em Regulamento Técnico de Identidade para Contagem Padrão em Placas – CPP
- D) por seis meses consecutivos, resultado de média geométrica fora do padrão estabelecido para Contagem Padrão em Placas – CPP

**13.** O Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Acerca dos produtos cárneos, para os fins deste decreto, pode-se afirmar que:

- A) unto fresco ou gordura suína em rama é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação
- B) carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares
- C) embutidos são os produtos cárneos elaborados com órgãos comestíveis, curados, condimentados, não cozidos, submetidos à defumação para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial autorizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
- D) toucinho é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas

**14.** Com a finalidade de prevenir infecções de origem alimentar por *Listeria monocytogenes*, é necessária aplicação das seguintes medidas de controle no local de processamento do alimento:

- A) prevenir a entrada desse agente no ambiente da indústria de alimentos, controlando o microrganismo nos pontos de origem da matéria-prima; evitar contato do produto final com a matéria-prima; limpeza e sanificação dos equipamentos e construção da indústria de maneira a impedir a entrada de animais, poeira e insetos
- B) adição de nitrato e nitrito que funcionam como conservadores químicos utilizados na preparação de produtos cárneos, cuja eficiência é dependente da acidez e da atividade de água da carne podendo ser aumentada pela adição de ascorbato ou de isoascorbato
- C) aplicação de calor como uma forma eficiente de controle e, nos produtos à base de carne de aves, realizar a exclusão competitiva
- D) manter alimentos suscetíveis sob refrigeração, sendo o resfriamento rápido de toda massa alimentícia uma operação importante para sua prevenção e controle; realizar limpeza e sanificação dos equipamentos e utensílios usados na manipulação dos alimentos e em sua conservação

**15.** Anaplasmosose é uma doença que ocorre em bovinos, geralmente associada à babesiose, resultando em grandes perdas para pecuária sendo transmitida pelo mesmo vetor. Dentre os quimioterápicos disponíveis no mercado, os dois medicamentos mais amplamente usados são:

- A) metronidazol e nicarbazina
- B) dipropionato de imidocarb e quinolonas
- C) dipropionato de imidocarb e tetraciclina
- D) metronidazol e quinacrina

**16.** A investigação epidemiológica de casos e epidemias, destina-se a avaliar as implicações da ocorrência de doenças transmissíveis ou de agravos inusitados para saúde coletiva, tendo como objetivos principais:

- A) realizar o diagnóstico, analisar as características epidemiológicas da doença e orientar sobre as causas do fenômeno
- B) confirmar o diagnóstico, determinar as características da doença e determinar as medidas de controle
- C) realizar o diagnóstico, identificar as consequências do fenômeno e estabelecer as medidas de controle
- D) confirmar o diagnóstico, determinar as características epidemiológicas da doença, identificar as causas do fenômeno e orientar as medidas de controle

**17.** De acordo com a Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2018, Artigo 1, em que ficam estabelecidos como oficiais os métodos constantes no Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, no que se refere à preparação da amostra para detecção de polifosfatos em pescado congelado, deve-se:

- A) remover, se presente, a água de recobrimento (“glaciamento”) da amostra utilizando água corrente, retirar porções musculares da amostra ainda congelada e homogeneizar para analisar imediatamente
- B) retirar porções musculares da amostra descongelada e homogeneizar agitando e invertendo o recipiente ou embalagem 5 ou 6 vezes e analisar imediatamente
- C) retirar porções musculares da amostra descongelada e homogeneizar agitando e invertendo o recipiente ou embalagem 5 ou 6 vezes para analisar imediatamente
- D) remover em todos os casos a água de recobrimento (“glaciamento”) da amostra utilizando água corrente, agitando e invertendo o recipiente ou embalagem 5 ou 6 vezes para analisar imediatamente

**18.** Os ovos “in natura” podem flutuar imersos em água quando:

- A) as chalazas perdem sua função de sustentação da gema
- B) a câmara de ar está pequena
- C) a câmara de ar está grande
- D) a perda de sais minerais e vitaminas ocorre

**19.** O leite contém todos os nutrientes necessários para sobrevivência e crescimento inicial dos mamíferos recém-nascidos. A composição do leite pode ser afetada pela fase de lactação e por:

- A) dietas ricas em fontes de energia à base de carboidratos não fibrosos que estão associadas à diminuição na porcentagem de lipídios no leite
- B) dietas ricas em fontes de energia à base de carboidratos fibrosos que estão associadas à diminuição na porcentagem de lipídios no leite
- C) dietas ricas em fontes de energia à base de carboidratos não fibrosos que estão associadas ao aumento na porcentagem de lipídios no leite
- D) dietas ricas em fontes de energia à base de carboidratos fibrosos que estão associadas ao aumento na porcentagem de lipídios no leite

**20.** Anisacose é uma zoonose cujos principais agentes etiológicos são os nematoides *Anisakis simplex*, *Pseudoterranova decipiens* e *Contracaecum osculatum*, além de outros menos frequentes, cuja principal fonte de infecção do parasita para os humanos consiste em:

- A) água de abastecimento
- B) carne suína
- C) frutos do mar
- D) ingestão de ovos

