

## CONCURSO PÚBLICO

CÓDIGO <b>S22</b>	PROVA <b>V</b>	ATENÇÃO VERIFIQUE SE CÓDIGO E PROVA DESTE CADERNO DE QUESTÕES CONFEREM COM O SEU CARTÃO DE RESPOSTAS
<b>MANHÃ</b>		



**GOVERNO DO  
ESTADO DE GOIÁS**  
Desenvolvimento com Responsabilidade

**SEMARH**

**Secretaria do Meio Ambiente  
e dos Recursos Hídricos**

**CARGO: ANALISTA AMBIENTAL  
ESPECIALIDADE: ZOOTECNISTA**

FRASE PARA EXAME GRAFOLÓGICO (TRANSCREVA NO QUADRO DE SEU CARTÃO DE RESPOSTAS)

*“A solução dos nossos problemas está dentro de nós.”*

*Autor desconhecido*

**A T E N Ç Ã O**

1. O **Caderno de Questões** contém questões de múltipla-escolha, cada uma com 5 opções (A, B, C, D e E) e discursiva.
2. Ao receber o material, verifique no **Cartão de Respostas** e **Folha de Resposta da Discursiva** seu nome, número de inscrição, data de nascimento, cargo, prova e opção de língua estrangeira. Qualquer irregularidade comunique imediatamente ao fiscal de sala. Não serão aceitas reclamações posteriores.
3. As provas objetiva e discursiva terão juntas duração de 4:15 horas, incluído neste tempo o preenchimento do **Cartão de Respostas** e **Folha de Resposta da Discursiva**.
4. Leia atentamente cada questão e assinale no **Cartão de Respostas** a opção que responde corretamente a cada uma delas. O **Cartão de Respostas** será o único documento válido para a correção eletrônica. O preenchimento do **Cartão de Respostas** e a respectiva assinatura serão de inteira responsabilidade do candidato. Não haverá substituição do **Cartão de Respostas**, por erro do candidato.
5. Observe as seguintes recomendações relativas ao **Cartão de Respostas**:
  - A maneira correta de marcação das respostas é cobrir, fortemente, com esferográfica de tinta azul ou preta, o espaço correspondente à letra a ser assinalada.
  - Outras formas de marcação diferentes implicarão a rejeição do **Cartão de Respostas**.
  - Será atribuída nota zero às questões não assinaladas ou com falta de nitidez, ou com marcação de mais de uma opção, e as emendadas ou rasuradas.
6. O fiscal de sala não está autorizado a alterar qualquer destas instruções. Em caso de dúvida, solicite a presença do coordenador local.
7. Você só poderá retirar-se definitivamente do recinto de realização da prova após 1 hora contada do seu efetivo início, **sem levar o Caderno de Questões**.
8. Você só poderá levar o próprio **Caderno de Questões** caso permaneça na sala até 1 hora antes do término da prova.
9. Por motivo de segurança, só é permitido fazer anotação durante a prova no **Caderno de Questões**, no **Cartão de Respostas** e na **Folha de Resposta da Discursiva**. Qualquer outro tipo de anotação será motivo de eliminação automática do candidato.
10. Após identificado e instalado na sala, você não poderá consultar qualquer material, enquanto aguarda o horário de início da prova.
11. Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala até que o último candidato entregue o **Cartão de Respostas** e a **Folha de Resposta da Discursiva**.
12. Ao terminar a prova, é de sua responsabilidade entregar ao fiscal o **Cartão de Respostas** e a **Folha de Resposta da Discursiva**. Não esqueça seus pertences.
13. O **Gabarito Oficial da Prova Objetiva** será disponibilizado no site [www.funcab.org](http://www.funcab.org), conforme estabelecido no Cronograma.

**BOA PROVA**

Realização:

## CONHECIMENTOS GERAIS

### - Língua Portuguesa

Leia o texto abaixo e responda às questões propostas.

Texto 1

#### Tecnologite

A ERA DIGITAL criou novas necessidades, novas oportunidades e até novas neuroses. Uma delas é a dificuldade de nos “desligarmos” do trabalho, em função da conexão direta e imediata via telefone celular e internet. Estamos sempre on-line, localizáveis e identificáveis. Os consumidores também mudaram. Quem de nós não fica encantado e atraído por uma nova tecnologia, que nos promete acesso a som, dados e imagem com mais qualidade, velocidade, instantaneidade e miniaturização?

Assim como nos anos 70 e 80 do século passado todos tínhamos um pouco de treinador de futebol e de especialista no combate à inflação, hoje nos mantemos informados sobre os avanços da tecnologia e nos julgamos competentes para acompanhar as ondas que vêm, cada vez em menor intervalo. Mas não somos capazes de saber de que tecnologia necessitamos e, acima de tudo, o que fazer com ela, quando chega. Além disso, é muito difícil determinar quando é o momento de ter um novo equipamento ou sistema, pois sair correndo para comprar não é uma boa decisão.

Logo que um novo sistema operacional de computador é lançado, por exemplo, ainda não há muitos softwares aplicativos preparados para trabalhar sob ele, e os defeitos se sucedem. Ou seja, pagamos caro para ter a novidade e ajudamos a fabricante a aperfeiçoá-la, sem nem um “muito obrigado!”.

Um bom exemplo são os tocadores de música no formato MP3, que caracteriza a compressão de áudio. Foram seguidos pelo MP4 (compressão de vídeo); MP5 (o MP4 com câmara digital e, às vezes, filmadora); MP6 (com acesso à internet), e por aí vai. Digam-me, caros leitores e leitoras: se o objetivo do MP3 era carregar e tocar centenas ou milhares de músicas, para que pagar mais caro e trocar de aparelho para fotografar, se já temos câmeras digitais? Muitos de nós, a propósito, temos a câmera, o celular que também fotografa, a webcam idem, e ainda o MP4.

O velho videocassete foi aposentado pelo tocador de DVD, que, aos poucos, cede seu lugar para o blu-ray, que armazena e reproduz discos de alta definição. Em termos de telefone celular, então, há mais dúvidas do que certezas. Mal você adere ao celular 3G, com acesso à internet e outras facilidades, e já se começa a discutir o 4G, que promete total integração entre redes de cabo e sem fio. Como estar atualizado sem pagar mais caro por isso? E sem correr o risco de apostar em uma tecnologia que não terá sucesso? Não há fórmula pronta para isso, mas sugiro aos consumidores que moderem seu apetite por novidades, quando os aparelhos que têm em casa estiverem funcionando bem e facilitando suas vidas. O DVD ainda serve para divertir a família? Então, vamos esperar que as locadoras e lojas tenham mais filmes blu-ray antes de trocar de equipamento. Olho vivo também nos preços e na qualidade dos serviços, inclusive de assistência técnica. O novo pelo novo nem sempre é bom. Cuidado com a “tecnologite”, a doença da ansia pela mais nova tecnologia.

(*Maria Inês Dolci – Folha de S. Paulo, 6/03/2010*)

1. Pela leitura do texto, NÃO se pode dizer que:

- A) a autora posiciona-se de forma totalmente contrária aos avanços tecnológicos, colocando-os como os grandes vilões da modernidade.
- B) há um posicionamento desfavorável à dependência das novidades tecnológicas, pelo fato de que ela tem provocado alterações comportamentais.
- C) atualmente, é comum as pessoas tomarem para si uma competência que não possuem ao avaliar os lançamentos como imprescindíveis dada a velocidade com que ocorrem.
- D) há uma advertência de que a ansia por estar em sintonia com todas as novidades tecnológicas provoca um consumo inconsciente, ao ponto de se comprar o que não é preciso.
- E) as pessoas de maneira geral não são capazes de identificar o tipo de tecnologia necessária, bem como de não saberem dominá-la em suas especificidades recentes.

2. Assinale a alternativa em que a mudança de posição dos termos grifados NÃO altera nem as relações de sentido empreendidas no contexto das frases, nem a classe de palavras.

- A) Ele é um homem grande./ Ele é um grande homem.
- B) Conheci um brasileiro jornalista. Conheci um jornalista brasileiro.
- C) Precisa-se muito de amor. Precisa-se de muito amor.
- D) A era digital criou novas necessidades./ A era digital criou necessidades novas.
- E) O velho funcionário foi aposentado./O funcionário velho foi aposentado.

3. Pode-se identificar o uso conotativo da linguagem em:

- A) “Um bom exemplo são os tocadores de música no formato MP3, que caracteriza a compressão de áudio.”
- B) “Quem de nós não fica encantado e atraído por uma nova tecnologia (...)?”
- C) “O velho videocassete foi aposentado pelo tocador de DVD(...)”
- D) “Em termos de telefone celular, então, há mais dúvidas do que certezas.”
- E) “(...) para que pagar mais caro e trocar de aparelho para fotografar, se já temos câmeras digitais?”

4. O elemento coesivo assinalado a seguir “Quem de nós não fica encantado e atraído por uma nova tecnologia, **que** nos promete acesso a som, dados e imagem com mais qualidade, velocidade, instantaneidade e miniaturização?” pode ser classificado como:

- A) conjunção subordinativa integrante.
- B) pronome relativo.
- C) conjunção coordenativa.
- D) conjunção subordinativa adverbial.
- E) pronome interrogativo.

5. As conjunções grifadas em “Não há fórmula pronta para isso, mas sugiro aos consumidores que moderem seu apetite por novidades, quando os aparelhos que têm em casa estiverem funcionando bem e facilitando suas vidas.” introduzem, respectivamente, em relação às orações imediatamente anteriores, orações:

- A) coordenada sindética adversativa; subordinada substantiva subjetiva; subordinada adverbial temporal.
- B) coordenada assindética; subordinada substantiva completiva nominal; subordinada adverbial causal.
- C) coordenada sindética adversativa; subordinada substantiva objetiva direta; subordinada adverbial temporal.
- D) coordenada sindética aditiva; subordinada substantiva apositiva; subordinada adverbial condicional.
- E) coordenada assindética; subordinada substantiva objetiva direta; subordinada adverbial concessiva.

Leia o texto abaixo e responda às questões propostas.

Texto 2

### O que Watson disse

A primeira conversa telefônica foi entre Alexander Graham Bell e seu assistente Thomas Watson. Em Filadélfia. 1876. Bell fazia uma demonstração do telefone recém-inventado para diversos convidados, inclusive Dom Pedro II, imperador do Brasil. Watson estava numa sala ao lado. Bell o chamou:

– Watson, venha cá.

Nada aconteceu. Bell falou mais alto:

– Watson, venha cá imediatamente!

Silêncio. Bell gritou:

– Watson, eu preciso de você!

Nada. E então Bell disse aos convidados, sorrindo, “Agora vamos tentar com a minha invenção”, pegou o telefone, discou 1 e, quando atenderam do outro lado, falou com sua voz normal:

– Sr. Watson, venha até aqui. Eu preciso do senhor.

Esta é uma versão algo fantasiosa do que aconteceu. Mas o que realmente ninguém ficou sabendo, pois ninguém ouviu, foi como Watson atendeu o primeiro telefonema na outra sala.

Ele pode ter sido apenas solícito:

– Sim senhor.

Pode ter sido distraído:

– Quem está falando, por favor?

Pode ter sido brincalhão:

– Desculpe, o sr. Watson está em reunião.

Ou pode ter sido vidente e filosófico e dito:

– Já vou, Mr. Bell. Mas o senhor tem consciência do que acaba de inventar? Já se deu conta do que começou? Está certo, isto vai facilitar a comunicação entre as pessoas. Vai ser ótimo para chamar a ambulância ou os bombeiros, marcar encontros, avisar que vai-se chegar tarde, avisar que a tia Djalmira morreu, namorar, ligar para o açougueiro e fazer “muuuu”, pedir pizza, tudo isto. Mas o senhor também acaba de inventar o despertador, a ligação no meio da noite que quase mata do coração, o engano, a pesquisa telefônica... E o celular, Mr. Bell. O senhor não sabe, mas acaba de inventar o celular. Vai demorar um pouco, mas um dia esta sua caixa vai caber na palma da mão e vai ter câmera fotográfica, calculadora, TV, raio X, bote salva-vidas inflável, e vai acabar com a vida privada como nós a conhecemos, Mr. Bell. As pessoas vão andar na rua espalhando suas intimidades e não

teremos como nos proteger. Ficaremos sabendo de tudo sobre todos, inclusive os detalhes da doença da tia Djalmira, e...

– Sr. Watson...

– Já estou indo, já estou indo.

(Luis Fernando Veríssimo – O Globo, 18/01/2009)

6. O texto 2 relaciona-se com o texto 1, do ponto de vista temático, porque:

- A) criticam as inovações tecnológicas, responsabilizando-as pelo consumo desenfreado e desnecessário.
- B) listam as inúmeras inovações da humanidade, sem contudo referirem-se aos problemas decorrentes destas inovações.
- C) os autores demonstram apatia e resistência às inovações no campo da tecnologia, enfatizando suas posturas retrógradas e tecnofóbicas.
- D) ambos relativizam a extrema importância conferida às novas tecnologias, afirmando que elas devem ser assimiladas cautelosamente, da mesma forma que trazem benefícios, também alteram padrões comportamentais.
- E) ambos acreditam na manutenção da sociedade tal qual ela era em séculos passados, já que novas descobertas sempre ocasionarão inúmeros problemas.

7. Apenas uma alternativa abaixo contém ERRO de acentuação gráfica, segundo o Novo Acordo Ortográfico. Assinale-a.

- A) O médico recebeu o título de herói.
- B) Os médicos não veem problemas na realização da cirurgia.
- C) Acreditava-se que a coragem do pai resultou num ato heróico.
- D) A assembleia decidiu pela greve por tempo indeterminado.
- E) A feiura era tanta que o desencorajou.

8. No texto 2, o termo grifado em: “Watson estava numa sala ao lado” exerce a função sintática de:

- A) adjunto adnominal.
- B) objeto direto.
- C) predicativo.
- D) complemento nominal.
- E) adjunto adverbial.

9. A oração grifada no período “Vai ser ótimo para chamar a ambulância ou os bombeiros, marcar encontros(...)” expressa ideia de:

- A) condição.
- B) conformidade.
- C) consequência.
- D) finalidade.
- E) causa.

10. Assinale a alternativa que apresenta ERRO quanto à concordância verbal.

- A) Nunca ocorreram tantas tempestades com raios quanto agora.
- B) Os Estados Unidos sempre é alvo de críticas na mídia global.
- C) Os trinta e cinco por cento de comissão foram para a empresa.
- D) Vivam os povos das Américas, não cansavam de gritar os manifestantes políticos.
- E) Vossa Senhoria se enganou na resposta dada aos empregados.

#### - Política de Meio Ambiente

11. Na organização dos Poderes, prevista na Constituição Federal de 1988, pode-se afirmar que o Ministério Público da União – MPU – quando atua numa Ação Civil Pública relativa à área ambiental:

- A) está hierarquicamente submetido ao Supremo Tribunal Federal – STF, órgão supremo do Judiciário.
- B) está hierarquicamente submetido ao Superior Tribunal de Justiça – STJ, órgão supremo do Judiciário.
- C) está hierarquicamente submetido à Presidência da República e/ou ao Ministério do Meio Ambiente.
- D) é autônomo, não estando hierarquicamente submetido a nenhum Poder.
- E) é autônomo, constituindo assim expressamente o quarto Poder da República Brasileira.

12. No Direito Administrativo e/ou Ambiental pode-se distinguir atos discricionários e atos vinculados. De que espécies são a Outorga de uso dos recursos hídricos e as Licenças Prévia, de Instalação e de Operação (LP, LI, LO)?

- A) Não existe nenhuma diferença entre eles, são todos atos vinculados.
- B) Não existe nenhuma diferença entre eles, são todos atos discricionários.
- C) Cabe ao Supremo Tribunal Federal – STF – julgar a diferença entre eles.
- D) São respectivamente: discricionário – discricionário – vinculado – vinculado.
- E) São respectivamente: discricionário – vinculado – discricionário – vinculado.

13. A Política Nacional de Recursos Hídricos – PNRH (Lei Federal nº 9.433/97), tem como princípios básicos, dentre outros:

- A) a outorga e a cobrança da água.
- B) a cobrança e o Fundo Nacional de Recursos Hídricos – FUNDRHI.
- C) a cobrança da água e o reconhecimento do seu valor econômico.
- D) o Fundo Nacional de Recursos Hídricos – FUNDRHI e a compensação aos municípios pelo uso dos recursos hídricos.
- E) o reconhecimento do valor econômico da água e dos usos múltiplos da mesma.

14. Segundo a Política Nacional de Recursos Hídricos – PNRH (Lei Federal nº 9.433/97), os rios são de domínio:

- A) exclusivo da União.
- B) da União e dos Estados.
- C) da União, dos Estados e dos municípios.
- D) da União, dos Estados, dos municípios e das pessoas jurídicas desde que tenham obtido a Outorga.
- E) da União, dos Estados, dos Municípios e das pessoas físicas e jurídicas, desde que tenham obtido a Outorga.

15. São instrumentos da Política Nacional de Recursos Hídricos – PNRH (Lei Federal nº 9.433/97), dentre outros:

- A) a Outorga, os Estudos de Impactos Ambientais – EIA e a Faixa Marginal de Proteção – FMP.
- B) a Faixa Marginal de Proteção – FMP, a Outorga e o Fundo Nacional de Recursos Hídricos – FUNDRHI.
- C) os Comitês de Recursos Hídricos, as Agências de Bacias, os Estudos de Impactos Ambientais – EIA e a Outorga de Uso.
- D) os Planos Diretores de Recursos Hídricos, a Outorga e os Estudos de Impactos Ambientais – EIA.
- E) o Enquadramento das Águas em Classes de uso e o Sistema Nacional de Informações sobre Recursos Hídricos – SNIRH.

16. Segundo o texto da Lei nº 9.433/97, o MCPA (Movimento de Cidadania Pelas Águas) em cada Estado é uma atuação:

- A) do governo estadual e centralizado no CREA do respectivo estado.
- B) organizada só pelo CREA de cada estado.
- C) das Organizações Não Governamentais – ONGs, sem envolvimento público.
- D) das Organizações Não Governamentais – ONGs, capitaneadas pelo sistema CONFEA – CREA, sem envolvimento público.
- E) que integra o Sistema Nacional de Recursos Hídricos – SNRH se estiver legalmente constituído.

17. O papel primordial da Procuradoria Geral da República – PGR, na fiscalização ambiental é:

- A) fiscalizar o cumprimento das leis.
- B) fiscalizar exclusivamente a atuação dos governos federal e estadual, sobretudo nos aspectos financeiros.
- C) fiscalizar a atuação das empresas públicas e privadas.
- D) promover Inquéritos Cíveis Públicos e as Ações Populares.
- E) atuar como defensora da União nos Inquéritos Cíveis Públicos e nas Ações Cíveis Públicas, assim como nas Ações Populares.

18. Pela lei das águas, Lei nº 9.433/97 os Consórcios Intermunicipais de Bacias, segundo o Art. 51:

- A) não mais poderão atuar, pois deverão ceder lugar aos Comitês de Bacias e às Agências Técnicas de Água.
- B) poderão atuar sempre, independentemente dos Comitês de Bacias.
- C) poderão receber delegação do CNRH e dos CERH para o exercício das funções das Agências de Água, por prazo indeterminado.
- D) poderão atuar sempre, dependente apenas de autorização do IBAMA e dos Comitês de Bacias.
- E) poderão receber delegação do CNRH e dos CERH para o exercício das funções das Agências de Água, por prazo determinado.

19. Segundo o Art. 225 da Constituição Federal de 1988, as Usinas Nucleares deverão ter:

- A) EIA-RIMA e Audiência Pública.
- B) dispensa de EIA – RIMA e de Audiência Pública.
- C) aprovação do Ministério Público da União – MPU.
- D) aprovação do Ministério Público da União – MPU, do IBAMA e do órgão ambiental estadual.
- E) localização definida em lei federal.

20. Quais biomas (nas diversas regiões do Brasil) são considerados como patrimônio nacional pela Constituição Federal de 1988?

- A) Floresta Amazônica Brasileira, Mata Atlântica, Serra do Mar, Pantanal Mato-grossense, Zona Costeira.
- B) Floresta Amazônica Brasileira, Mata Atlântica, Serra dos Cocais, Cerrado e Zona Costeira.
- C) Floresta Amazônica Brasileira, Caatinga, Serra do Mar, Serra dos Órgãos, Zona Costeira.
- D) Cerrado, Serra dos Órgãos, Caatinga, Floresta Amazônica Brasileira, Serra do Mar.
- E) Pantanal Mato-grossense, Zona Costeira, Parques Nacionais, Zonas Ecologicamente Equilibradas.

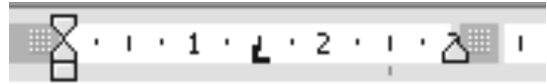
### - Noções de Informática

21. Sobre a área de Notificação do Windows XP exibida abaixo, é INCORRETO afirmar que:



- A) ao clicar na imagem mais à esquerda (🔍), os ícones ocultos são exibidos.
- B) ao clicar duas vezes seguidas sobre a hora 12:05, é exibida a tela "Propriedades de Data e hora".
- C) ao clicar na imagem (🔊) é acionada a aplicação associada a esta imagem.
- D) na área de notificação, é possível configurar para cada item um determinado comportamento: "sempre mostrar", "sempre ocultar" ou "ocultar quando estiver inativo".
- E) as configurações da barra de tarefas não interferem no comportamento da área de Notificação.

22. Qual imagem na régua do Microsoft Word abaixo representa um delimitador de colunas de tabela?



- A)
- B)
- C)
- D)
- E) **1**

23. No Microsoft Outlook, qual(is) tecla(s) de atalho exclui(em) permanentemente uma mensagem?

- A) DEL
- B) SHIFT e DEL
- C) BACKSPACE
- D) ESC
- E) CTRL e V

24. Considere a seguinte tabela criada no Microsoft Office Excel. Sobre a formatação da coluna B2, é correto afirmar que:

	A	B
1		ASS
2	Custo Total	2.114,00
3	Hardware	2.114,00
22		
23	IPI saída	0%
24	ICMS VENDA	12,00%
25	PIS/COFINS	3,65%
26	IRPJ/CSSL	3,08%

- A) ao clicar no botão , o valor será 221,4%.
- B) ao clicar no botão , o valor será 2.114,000.
- C) ao clicar no botão , o valor será 2.114,00.
- D) ao clicar no botão , o mesmo não interferirá na formatação da coluna, pois esta formatação se aplica somente a campos do tipo "Texto".
- E) ao substituir o conteúdo da célula pela fórmula MAXIMO(B24:B26), será exibido o valor 12%.

25. Suponha que para realizar uma monografia sobre Recursos Hídricos, você visitou diversos sites sobre o assunto. No Internet Explorer, existem diversas maneiras que permitem a você consultar páginas visitadas recentemente, EXCETO:

A) botão de Pesquisa



B) seta ao lado do botão Avançar



C) seta da barra de endereços



D) botão Voltar



E) exibir Histórico.

#### - Conhecimentos de Administração Pública

26. A descoberta do ouro, no Brasil, no século XVII, atendeu a cobiça das autoridades que identificavam a riqueza com a posse dos metais preciosos. Por ordem real, na época, todos os braços disponíveis deveriam ser empregados na extração do ouro, o que explica:

- A) os baixos impostos cobrados para a produção de produtos agrícolas.
- B) os inúmeros tipos de jazidas que foram exploradas em consequência da abundância do ouro.
- C) o grande número de entradas e bandeiras vindas de todo o país para Goiás.
- D) a grande riqueza da cidade de Goiás ocasionada pela grande produção de ouro.
- E) o pouco desenvolvimento da lavoura e da pecuária em Goiás.

27. O estado de Goiás é o mais populoso da região centro-oeste, apresentando as seguintes peculiaridades:

- I. Faz parte do grupo de estados maiores produtores de medicamentos genéricos do país.
- II. Goiás era uma terra teoricamente pertencente à capitania de São Paulo.
- III. Nele está localizado o parque nacional das Emas.
- IV. Em seu território encontram-se distribuídos 256 municípios.

Analisar as afirmativas, marcando a alternativa correta.

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

28. A composição da economia do estado de Goiás na atualidade, baseia-se na produção agrícola, na pecuária, no comércio e na indústria. No setor industrial destaca-se a:

- A) açucareira.
- B) metalúrgica.
- C) do cimento.
- D) têxtil.
- E) do papel.

29. Segundo a Lei nº 10.460/88 – Estatuto dos Funcionários Públicos Cíveis do Estado de Goiás e de suas autarquias – são deveres do funcionário, EXCETO:

- A) ser leal e cooperar com os colegas de serviço.
- B) zelar pela economia do material que lhe for confiado.
- C) atender, com preferência de qualquer serviço, ao público em geral.
- D) resolver dúvidas e dificuldades que encontrar nos exames dos documentos sujeitos ao seu estudo sem consultar previamente o seu chefe.
- E) participar de cursos de aperfeiçoamento legalmente instituídos.

30. Segundo a Constituição do Estado de Goiás, em relação à aposentadoria do servidor, é correto afirmar:

- A) computar-se-á, parcialmente, para efeitos de aposentadoria, o tempo de serviço público federal, estadual ou municipal e o da atividade privada.
- B) a aposentadoria voluntária, dar-se-á aos 60 anos, se homem e aos 55, se mulher, com proventos proporcionais.
- C) a aposentadoria voluntária, dar-se-á aos 35 anos de serviço, se homem e aos 30, se mulher, com proventos integrais.
- D) será aposentado, compulsoriamente, o servidor que houver completado 60 anos de idade, com proventos integrais.
- E) os proventos dos servidores inativos não se equipararão em benefícios ou vantagens aos concedidos aos servidores em atividade.

#### CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

31. As vitaminas são compostos orgânicos que devem estar presentes na ração, mesmo em quantidade ínfima, a fim de que a saúde dos animais seja assegurada. Destacam-se como funções da vitamina "A":

- A) proteger a visão, manutenção da integridade dos epitélios.
- B) coagulação do sangue; função anti-hemorrágica.
- C) atuar no metabolismo fosfo-cálcico; manutenção da integridade dos ossos.
- D) interferir positivamente na fertilidade; ação antioxidante.
- E) formação e manutenção do material intercelular.

32. A presença de vitaminas no organismo é indispensável para assegurar a normalidade dos processos da nutrição. As vitaminas são classificadas em duas categorias: vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. São consideradas vitaminas lipossolúveis:

- A) vitaminas B1 e B12.
- B) vitamina C e biotina.
- C) vitaminas E e K.
- D) ácido pantotênico e riboflavina.
- E) nicotinamida e vitamina B6.

33. A gordura constitui a fração mais energética dos alimentos e, como os carboidratos é composta por:

- A) carbono, hidrogênio e nitrogênio.
- B) nitrogênio, oxigênio e magnésio.
- C) carbono, hidrogênio e oxigênio.
- D) hidrogênio, molibdênio e magnésio.
- E) Magnésio, oxigênio e carbono.

34. O método de Kjeldahl é o método padrão de determinação do nitrogênio (N), principalmente em forragens. O método consiste em três passos básicos:

- A) combustão da amostra em circuito elétrico; medição da temperatura; cálculo do nitrogênio liberado.
- B) dissolução da amostra em solução de detergente ácido; filtragem sob vácuo da solução obtida; secagem da amostra a 105 °C.
- C) extração de substâncias nitrogenadas com éter; pesagem do resíduo resultante; realização de cálculo para determinação do nitrogênio total.
- D) incubação da amostra diluída, em estufa, com temperatura entre 40 e 45°C; filtragem sob vácuo da solução obtida; quantificação das bases nitrogenadas por titulação.
- E) digestão da amostra em ácido sulfúrico; destilação da amônia; quantificação da amônia, por titulação, com uma solução padrão.

35. Fibra Bruta é a parte dos carboidratos resistente ao tratamento sucessivo com ácido e base diluídos, representando a grande parte da fração fibrosa dos alimentos. Sob o termo Fibra Bruta encontra-se as frações de:

- A) celulose e lignina insolúvel.
- B) cálcio e fósforo.
- C) glicerol e extrato etéreo.
- D) amilose e glicose.
- E) caroteno e fosfolípido.

36. A bomba calorimétrica (calorímetro adiabático de Parr) consiste basicamente em um cilindro metálico, hermeticamente fechado, onde a amostra é colocada em recipiente próprio com 25 a 30 ATM de oxigênio. Este equipamento é utilizado para determinar:

- A) o teor de cálcio dos alimentos.
- B) a energia bruta dos alimentos.
- C) o teor de lipídios dos alimentos.
- D) o teor de cinzas dos alimentos.
- E) o teor de fósforo dos alimentos.

37. Na elaboração das carnes curadas, também chamadas salgadas, é realizada a adição de sal (cloreto de sódio). Entre as funções da adição do cloreto de sódio, destaca-se:

- A) auxílio à fermentação por ser um redutor, formando ácido ascórbico.
- B) solubilização das proteínas musculares (actina e miosina), melhorando a retenção de água na carne.
- C) sequestro de metais pesados.
- D) conservação do aroma e da cor, devido à decomposição de pigmentos na superfície da carne.
- E) ação fungistática devido à alteração das enzimas do metabolismo dos lipídios dos micro-organismos.

38. O tratamento térmico dos alimentos enlatados pretende garantir a destruição dos organismos vivos, capazes de colocar em risco a saúde do consumidor ou causar alteração do alimento. A esterilização térmica das conservas deve visar à destruição dos seguintes micro-organismos:

- A) *Clostridium botulinum* e *Clostridium sporogenes*.
- B) *Pseudomonas aeruginosa* e *Pseudomonas fluorescens*.
- C) *Halobacterium salinarum* e *Escherichia coli*.
- D) *Saccharomyces cerevisiae* e *Candida guilliermondii*.
- E) *Arpergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus*.

39. O fechamento das latas é uma operação bastante delicada e de máxima importância para a perfeita conservação dos produtos enlatados. Industrialmente, o processo de fechamento da lata é chamado:

- A) recravação.
- B) esterilização.
- C) envasamento.
- D) apertização.
- E) soldagem.

40. Entende-se por estabilizantes, as substâncias que são adicionadas aos alimentos, favorecendo e mantendo as características físicas de emulsões e suspensões. Dentre os estabilizantes vegetais não proteicos, encontra-se:

- A) caseína solúvel.
- B) plasma sanguíneo.
- C) goma arábica.
- D) albumina de ovo.
- E) cascinate de sódio.

41. A água que entra em contato com o alimento, com as superfícies de contato, ou a utilizada para a fabricação do gelo, deve ser proveniente de uma fonte potável segura. Recomenda-se a utilização de código de cores para identificar as instalações na planta de processamento. Segundo norma da ABNT (NBR/7195 de 1995), a tubulação de água potável deverá ser de cor:

- A) branca.
- B) azul.
- C) amarela.
- D) cinza.
- E) violeta.

<p>42. Os princípios do “<i>Codex Alimentarius</i>” para a higiene dos alimentos acompanham a cadeia alimentar desde a produção primária até o consumidor final, estabelecendo as condições necessárias para a higiene da produção de alimentos seguros e adequados ao consumo. O termo “contaminação cruzada” refere-se a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A) contaminação por micro-organismos patogênicos.</li> <li>B) contaminação gerada pelo contato indevido de insumo, superfícies, ambiente, pessoas ou produtos contaminados.</li> <li>C) contaminação por substâncias químicas e agentes físicos que possam afetar a saúde.</li> <li>D) contaminação por micro-organismos não patogênicos envolvidos na deterioração de alimentos.</li> <li>E) contaminação por biotoxinas durante o processamento.</li> </ul>	<p>46. De acordo com a Instrução Normativa nº 2 de 14/01/2004 do MAPA, que aprova as normas que dispõem sobre a fiscalização da produção, do comércio de material genético de animais domésticos e da prestação de serviços na área de reprodução animal, é considerado “material genético animal”:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A) fêmea de qualquer espécie animal doméstica em que será colhido o embrião ou puncionado o ovócito.</li> <li>B) Líquido contendo espermatozoides e plasma oriundo do ejaculado de animais domésticos.</li> <li>C) genes ou qualquer outro material capaz de transmitir características paternas e maternas à progênie.</li> <li>D) sêmen, embrião, ovócito, núcleo celular ou qualquer outro material capaz de transmitir genes à progênie.</li> <li>E) núcleo celular ou outro material capaz de transmitir características genéticas desejáveis à progênie.</li> </ul>
<p>43. O sistema APPCC e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) constituem a base da qualidade dos alimentos nas indústrias. Os princípios do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) podem ser divididos em sete etapas. A utilização de métodos, procedimentos, testes e auditorias, aplicáveis para validar o plano APPCC é correspondente a etapa de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A) análise de perigos.</li> <li>B) determinação dos Pontos Críticos de Controle (PCC).</li> <li>C) estabelecimento de ações corretivas.</li> <li>D) estabelecimento dos procedimentos de verificação.</li> <li>E) estabelecimento de sistema de registro e documentação.</li> </ul>	<p>47. Na portaria nº 47 de 15/10/1987 do MAPA, que aprova as normas de procedimento técnico-administrativo relativas aos serviços de registro genealógico de animais domésticos, considera-se, para efeito de registro na categoria “Puro por Cruzamento de Origem Desconhecida” (PCOD), os seguintes animais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A) originários de animais Puros de Origem nascidos ou não no Brasil, portadores de documentos que assegurem a sua origem, bem como os oriundos de cruzamentos absorventes, que atinjam número previsto de gerações para a raça.</li> <li>B) produtos finais de cruzamentos estabelecidos para formação de raças sintéticas, previstos nos respectivos regulamentos e devidamente enquadrados nos padrões raciais, atendidos os demais dispositivos regulamentares dos Serviços de Registro Genealógico.</li> <li>C) de ambos os sexos, pertencentes a grupamentos étnicos em verificação, desde que sejam portadores de caracterização racial definida, dentro das exigências estabelecidas pelas entidades detentoras da autorização para execução do registro genealógico.</li> <li>D) machos e fêmeas filhos de fêmeas puras por cruzamento e de reprodutores previstos nos regulamentos das respectivas raças, com identificação, das Gerações Controladas (GC 1, GC 2, etc.).</li> <li>E) fêmeas não registradas, porém portadoras de características raciais mínimas, comprovadas através de avaliação fenotípica, pelas entidades detentoras da autorização para execução do registro genealógico.</li> </ul>
<p>44. A Lei nº 11.105, de 24/03/2005 estabelece normas de segurança e mecanismos de fiscalização de atividades que envolvam Organismos Geneticamente Modificados e seus derivados, dispondo ainda, sobre a Política Nacional de Biossegurança (PNB). Para efeitos desta Lei considera-se “Engenharia Genética”:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A) manipulação de moléculas fora das células vivas, mediante a modificação de segmentos de ADN.</li> <li>B) atividade de produção e manipulação de moléculas de ADN/ARN recombinante.</li> <li>C) processo de reprodução assexuada, produzida artificialmente, baseada em um único patrimônio genético.</li> <li>D) clonagem com a finalidade de obtenção de células-tronco.</li> <li>E) transferência de material genético de vírus.</li> </ul>	
<p>45. As células-tronco que compõem o embrião durante os primeiros quatro dias após a fertilização, quando este dividiu-se em células idênticas e, cada uma delas tem capacidade de gerar um novo embrião, sendo capazes também de originar qualquer tipo de tecido do organismo, são chamadas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A) pluripotentes.</li> <li>B) hematopoiéticas.</li> <li>C) totipotentes.</li> <li>D) mastócitos.</li> <li>E) unipotentes.</li> </ul>	<p>48. Na Lei nº 4.771 de 1965, que institui o novo Código Florestal, consideram-se de preservação permanente, florestas e demais formas de vegetação natural; incluindo as situadas nas nascentes, ainda que intermitentes e nos chamados olhos d’água, qualquer que seja a situação topográfica, num raio mínimo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A) 50 (cinquenta) metros de largura.</li> <li>B) 20 (vinte) metros de largura.</li> <li>C) 40 (quarenta) metros de largura.</li> <li>D) 60 (sessenta) metros de largura.</li> <li>E) 100 (cem) metros de largura.</li> </ul>



49. De acordo com a Lei nº 4.771 de 1965, que institui o novo Código Florestal, a área localizada no interior de uma propriedade ou posse rural, excetuada a de preservação permanente, necessária ao uso sustentável dos recursos naturais, à conservação e reabilitação dos processos ecológicos, à conservação da biodiversidade e ao abrigo e proteção da fauna e flora nativas é denominada como:

- A) utilidade pública.
- B) reserva legal.
- C) interesse social.
- D) interesse econômico.
- E) parque florestal.

50. A Instrução Normativa nº 12, de 30 de novembro de 2004 do MAPA, aprova o Regulamento Técnico sobre Fixação de Parâmetros e das Características Mínimas dos Suplementos Destinados a Bovinos. No anexo 1, define-se suplemento, como a mistura composta por ingredientes ou aditivos, podendo conter veículo ou excipiente, e deve ser fornecida diretamente aos animais ou ser indicada para diluição, para melhorar o balanço nutricional e denomina-se “suplemento mineral” aquele que:

- A) possui na sua composição, macro e/ou micro elemento mineral, podendo apresentar, no produto final, um valor menor que quarenta e dois por cento de equivalente proteico.
- B) possuir na sua composição, macro e/ou micro elemento mineral e, no mínimo, quarenta e dois por cento de equivalente proteico e cem gramas de nutrientes digestíveis totais (NDT) por cem quilos de peso corporal.
- C) possui na sua composição, macro e/ou micro, elemento mineral e fornecer, no mínimo, trinta gramas de proteína bruta (PB) por cem quilos de peso corporal.
- D) possui na sua composição, macro e/ou micro elemento mineral, pelo menos vinte por cento de proteína bruta (PB) e cem gramas de nutrientes digestíveis totais (NDT) por cem quilos de peso corporal.
- E) possui na sua composição, macro e/ou micro elemento mineral, pelo menos quarenta e dois por cento de proteína bruta (PB) e cinquenta gramas de nutrientes digestíveis totais (NDT) por cem quilos de peso corporal.

51. A Instrução Normativa nº 13, de 30 de novembro de 2004 do MAPA, aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos para Produtos Destinados à Alimentação Animal. No anexo 1 encontram-se definidas as categorias de aditivos, de acordo com suas funções e propriedades. Define-se como aditivo zootécnico:

- A) qualquer substância adicionada ao produto destinado à alimentação animal com fins tecnológicos.
- B) qualquer substância adicionada ao produto para melhorar ou modificar as propriedades organolépticas destes ou as características visuais dos produtos.
- C) toda substância utilizada para manter ou melhorar as propriedades nutricionais do produto.
- D) substância destinada a eliminar ou inibir protozoários.
- E) toda substância utilizada para influir positivamente na melhoria do desempenho dos animais.

52. A Instrução Normativa nº 13, de 30 de novembro de 2004 do MAPA, aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos para Produtos Destinados à Alimentação Animal. No anexo 1 define-se “premix” como:

- A) qualquer substância não consumida por si mesma como produto, porém utilizada intencionalmente na elaboração de produtos ou ingredientes a fim de alcançar um objetivo tecnológico durante o tratamento ou a transformação mas que não permanecem no produto final.
- B) mistura de aditivos para produtos destinados à alimentação animal ou mistura de um ou mais destes aditivos com matérias-primas usadas como excipientes que não se destinam à alimentação direta dos animais.
- C) substância ou mistura de substâncias, quer seja elaborada, semielaborada ou bruta, que se emprega diretamente na alimentação animal.
- D) produto de origem vegetal, mineral ou animal, no seu estado natural, fresco ou conservado, incluindo os produtos derivados da sua transformação industrial, com ou sem aditivos, destinados à alimentação animal.
- E) substância, micro-organismo ou produto formulado, adicionado intencionalmente aos produtos, que não é utilizada normalmente como ingrediente, tenha ou não valor nutritivo e que melhore as características dos produtos destinados à alimentação animal.

53. A Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 do MAPA, aprova o Regulamento Técnico para os Sistemas Orgânicos de Produção Animal e Vegetal. No anexo 1 da Instrução Normativa definem-se os prazos do isolamento e do período de conversão. Para que bovinos, bubalinos, ovinos e caprinos leiteiros seus produtos e subprodutos possam ser reconhecidos como orgânicos tanto oriundos de unidades de produção em conversão para sistemas orgânicos, como de animais trazidos de sistemas de produção não orgânicos, deverão atender às disposições abaixo:

- A) pelo menos 180 (cento e oitenta) dias em sistema de manejo orgânico, antes do início da lactação.
- B) mínimo de 30 (trinta) dias em sistema de manejo orgânico, antes do início da lactação.
- C) mínimo de 12 (doze) meses em sistema de manejo orgânico, antes do início da lactação.
- D) pelo menos 90 (noventa) dias em sistema de manejo orgânico, antes do início da lactação.
- E) pelo menos  $\frac{3}{4}$  (três quartos) do período de vida em sistema de manejo orgânico.

54. A Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 do MAPA, aprova o Regulamento Técnico para os Sistemas Orgânicos de Produção Animal e Vegetal. No anexo 1 da Instrução Normativa consta que, com relação aos espaços para a criação de animais em sistemas orgânicos, para vacas de leite, a lotação máxima permitida em alojamento tem que respeitar a relação de, no mínimo:

- A) 2 (dois) m<sup>2</sup> para cada animal.
- B) 4 (quatro) m<sup>2</sup> para cada animal.
- C) 6 (seis) m<sup>2</sup> para cada animal.
- D) 8 (oito) m<sup>2</sup> para cada animal.
- E) 10 (dez) m<sup>2</sup> para cada animal.

55. A Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 do MAPA, aprova o Regulamento Técnico para os Sistemas Orgânicos de Produção Animal e Vegetal. No anexo 1 da Instrução Normativa, consta que os Sistemas Orgânicos de Produção Animal deverão utilizar alimentação da própria unidade de produção ou de outra sob manejo orgânico e que em casos de escassez ou em condições especiais, de acordo com o plano de manejo orgânico acordado entre produtor e a Organização de Controle Social (OCS) ou Organismo de Avaliação da Conformidade (OAC), será permitida a utilização de alimentos convencionais na proporção da ingestão diária, com base na matéria seca, de:

- A) até 5% para animais ruminantes e até 10 % para animais não ruminantes.
- B) até 10% para animais ruminantes e até 15% para animais não ruminantes.
- C) até 15% para animais ruminantes e até 20% para animais não ruminantes.
- D) até 20% para animais não ruminantes e utilização proibida para ruminantes.
- E) até 30% para animais não ruminantes e utilização proibida para ruminantes.

56. A Instrução Normativa nº 50, de 23 de setembro de 2008 aprova o Regulamento Técnico para a Produção, Controle da Qualidade, Comercialização e Emprego de Vacinas Contra a Febre Aftosa. No anexo da Instrução Normativa consta que quanto à armazenagem, comercialização e emprego das vacinas, as mesmas sejam mantidas em temperatura adequada e estejam dentro do prazo de validade devendo, respectivamente, ser:

- A) conservadas sempre à temperatura entre 1°C e 5°C e apresentar prazo de validade de no máximo 18 (dezoito) meses a partir da data da primeira inativação.
- B) conservadas sempre à temperatura entre 2°C e 8°C e apresentar prazo de validade de no máximo 24 (vinte e quatro) meses a partir da data da primeira inativação.
- C) conservadas sempre à temperatura entre 5°C e 10°C e apresentar prazo de validade de no máximo 30 (trinta) meses a partir da data da primeira inativação.
- D) conservadas sempre à temperatura entre 8 °C e 10°C e apresentar prazo de validade de no máximo 32 (trinta e dois ) meses a partir da data da primeira inativação.
- E) conservadas sempre à temperatura entre 8°C e 13°C e apresentar prazo de validade de no máximo 36 (trinta e seis) meses a partir da data da primeira inativação.

57. Segundo a Instrução Normativa nº 44 de 02/10/2007 do MAPA, que aprova as diretrizes gerais para a Erradicação e a Prevenção da Febre Aftosa, as estratégias de vacinação contra a febre aftosa são definidas pelo serviço veterinário oficial, de acordo com a situação epidemiológica de cada Unidade da Federação, zona ou outras áreas geográficas. No anexo 1 da Instrução Normativa, considera-se que a vacinação sistemática é obrigatória em áreas definidas pelo MAPA e deve ser realizada em:

- A) bovinos e bubalinos de todas as idades, sendo proibida a vacinação de caprinos, ovinos e suínos e de outras espécies susceptíveis, salvo em situações especiais com aprovação do MAPA.
- B) bovinos, bubalinos, caprinos, ovinos e suínos de todas as idades nas áreas consideradas de risco e confirmadas pelas autoridades sanitárias locais.
- C) bovinos e bubalinos com até um ano de vida e em caprinos, ovinos e suínos de qualquer idade nas propriedades em que for detectada a doença.
- D) fêmeas de bovinos e bubalinos de todas as idades sendo proibida a vacinação de outras espécies susceptíveis, salvo em situações especiais com aprovação do MAPA.
- E) bovinos, bubalinos e ovinos adultos sendo proibida a vacinação de outras espécies susceptíveis, salvo em situações especiais com aprovação do MAPA.

58. De acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), entende-se por "oleína" o produto gorduroso comestível resultante da separação da estearina existente na gordura bovina, por prensagem ou por outro processo aprovado pelo D.I.P.O.A que se enquadra nas seguintes especificações:

- A) ponto de fusão final não superior a 42°C (quarenta e dois graus centígrados), umidade de no máximo 0,5% (meio por cento).
- B) ponto de fusão final não superior a 48°C (quarenta e oito graus centígrados), umidade de no máximo 1% (um por cento).
- C) ponto de fusão final não superior a 50°C (cinquenta graus centígrados), umidade de no máximo 1,5% (um e meio por cento).
- D) ponto de fusão final não superior a 58°C (cinquenta e oito graus centígrados), umidade de no máximo 2,0% (dois por cento).
- E) ponto de fusão final não superior a 62°C (sessenta e dois graus centígrados), umidade de no máximo 2,5% (dois e meio por cento).

Utilize de 20 a 30 linhas para desenvolver a questão a seguir.

59. De acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), entende-se por “farinha de carne e ossos” o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções; ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de cauda; órgãos não comestíveis ou órgãos e carnes rejeitados pela Inspeção Federal, além de ossos diversos. Em relação aos teores de proteína, umidade e gordura, a “farinha de carne e ossos” deverá apresentar respectivamente:

- A) no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura.
- B) no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) de proteína, no máximo 12% (doze por cento) de umidade, no máximo 12% (doze por cento) de gordura.
- C) no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) de proteína, no máximo 15% (quinze por cento) de umidade, no máximo 15% (quinze por cento) de gordura.
- D) no mínimo 50% (cinquenta por cento) de proteína, no máximo 12% (doze por cento) de umidade, no máximo 12% (doze por cento) de gordura.
- E) no mínimo 50% (cinquenta por cento) de proteína, no máximo 13% (treze por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

60. De acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), a denominação genérica “PESCADO” compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana. O pescado em natureza pode ser fresco, resfriado e congelado. Entende-se por pescado congelado:

- A) o tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a  $-18^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito graus centígrados).
- B) o tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a  $-25^{\circ}\text{C}$  (menos vinte e cinco graus centígrados).
- C) o tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a  $-30^{\circ}\text{C}$  (menos trinta graus centígrados).
- D) o tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a  $-35^{\circ}\text{C}$  (menos trinta e cinco graus centígrados).
- E) o tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a  $-40^{\circ}\text{C}$  (menos quarenta graus centígrados).

1. Sem registro de casos de febre aftosa, o país continua atento e reforça medidas de controle da doença. Para manter e ampliar a área reconhecida como livre do vírus, o governo reforça ações de defesa sanitária, especialmente onde o rebanho está mais vulnerável à aftosa, com a intensificação do trabalho de fiscais agropecuários. “A agulha oficial é uma vacinação estratégica adotada em regiões em que os técnicos do governo consideram necessária uma intervenção mais efetiva”. A Organização Mundial de Saúde Animal (OIE) coordena e incentiva a informação, pesquisa e elaboração de normas sanitárias para o controle de doenças animais. O Brasil tem 2,6 milhões de propriedades criadoras de bovinos. Nas áreas em que não se exige o trabalho de agentes do governo, o fazendeiro deve comprar as vacinas, aplicar nos animais durante o período de campanha e apresentar o comprovante de vacinação do rebanho no escritório do Serviço de Defesa Agropecuária. (*Trechos da matéria: Aftosa sob controle. In: Terra Brasil, MAPA, n. 1, dez. 2009.*)

Com base nas informações do texto e na Instrução Normativa nº 44 de 02/10/2007 do MAPA, descreva qual a participação do Brasil junto a OIE, como é realizado o controle da aftosa nas áreas de proteção sanitária no Brasil e quais as providências que deverão ser adotadas ao se verificar sinais clínicos da doença, informando quais são os sinais clínicos, assim como os procedimentos corretos de armazenamento e aplicação da vacina nos animais.

RASCUNHO