

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEMIRIM / ES

PROVA DISCURSIVA

**CARGO: S19 – MÉDICO VETERINÁRIO**

A Prova Discursiva possui caráter eliminatório e classificatório e valerá 20 (vinte) pontos.

Para efeito de avaliação da Prova Discursiva, serão considerados os aspectos formal, textual e técnico e os itens de avaliação discriminados a seguir.

ASPECTOS	ELEMENTOS DE AVALIAÇÃO DA PROVA DISCURSIVA	PONTOS
1) Formal	Domínio da norma culta da língua, no seu registro formal; pontuação, ortografia, concordância, regência, uso adequado de pronomes, emprego de tempos e modos verbais.	2
2) Textual	Respeito à estrutura da tipologia textual solicitada, paragrafação; uso adequado de conectivos e elementos anafóricos, observância da estrutura sintático-semântica dos períodos.	2
3) Técnico	Compreensão da proposta, seleção e organização de argumentos, progressão temática coerente, propriedade vocabular, demonstração de conhecimento relativo ao assunto específico tratado na questão, concisão, clareza, apropriação produtiva e autoral do recorte temático.	16
TOTAL		20

PADRÃO DE RESPOSTA

Item do programa:

**Inspeção e tecnologia de produtos de origem animal**

A separação entre alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) e ácidos (pH entre 4 e 4,5) reside na termorresistência de *Clostridium botulinum*, já que os esporos dessa espécie germinam em alimentos com um pH superior a 4,5 e, constitui um patógeno capaz de desenvolver-se e produzir uma exotoxina muito potente, chamada de toxina botulínica. O *Clostridium botulinum* pode estar presente no solo e portanto, pode aparecer mesmo que em pequenas concentrações em qualquer matéria-prima, que esteja em contato com ele. Devido ao alto risco associado a essa toxina, a destruição da mesma através da esterilização comercial é um requisito mínimo para proteger a saúde do consumidor.

Em alimentos ácidos (pH entre 4 e 4,5) não há risco sanitário no que se refere a toxina botulínica. Entretanto, as bactérias esporuladas que podem se multiplicar são mais termolábeis do que as anteriores. Outros microrganismos como, por exemplo, leveduras e fungos ou enzimas termoresistentes são utilizadas para determinar a eficácia dos tempos e as temperaturas do processo.

Os alimentos muito ácidos (pH menor que 4), não podem sofrer outras alterações a não ser aquelas decorrentes do crescimento de mofo e leveduras, uma vez que nenhuma bactéria esporulada nem a grande maioria das vegetativas podem multiplicar-se a esses valores de pH. Sendo assim, a inativação enzimática é a principal meta do processamento nesta faixa de pH, e as condições de aquecimento são menos drásticas para conseguir uma estabilidade microbiológica.