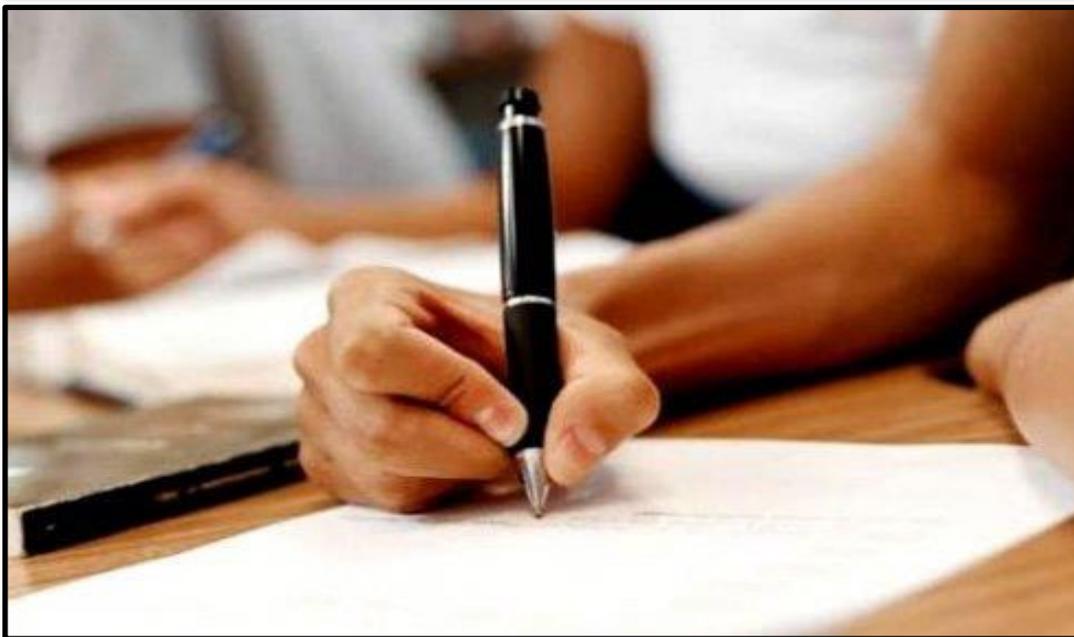


ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMANSO
CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS



CARGO:

MAGAREFE

TURNO: TARDE



CADERNO DE PROVA OBJETIVA

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO

- 01** – Examine se a prova está completa, se há falhas ou imperfeições gráficas que causem dúvidas. Qualquer reclamação somente será aceita até os 15 minutos iniciais.
- 02** – A prova consistirá de 40 questões com cinco alternativas (A, B, C, D, E) das quais apenas uma é verdadeira. Leia atentamente cada questão e escolha a alternativa, marcando sua resposta no cartão resposta, cobrindo levemente todo o espaço correspondente à letra a ser assinalada.
- 03** – Durante a prova, é vedado o intercâmbio e o empréstimo de qualquer material entre os candidatos.
- 04** – Não poderão ser utilizados, durante a prova, recursos como: régua, dicionário, boné, calculadora, relógio digital, bem como outro material que possa indicar tentativa de fraude.
- 05** – Esta prova terá duração de 4 horas, com início às 14h e término às 18h.



INFORMAÇÕES ADICIONAIS

SITE:
WWW.INSTITUTOMACHADODEASSIS.COM.BR

Telefone:
(86) 9438-4081

E-mail:
lma.remanso2014@outlook.com

NOME DO CANDIDATO(A)

INSTITUTO MACHADO DE ASSIS - IMA

CONCURSO PÚBLICO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE REMANSO - BA

RASCUNHO

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

FOLHA DE ANOTAÇÃO DO GABARITO - ATENÇÃO: Esta parte somente deverá ser destacada pelo fiscal da sala, após o término da prova.



LINGUA PORTUGUESA – QUESTÕES DE 01 A 15

A História do Lápis

¹O menino olhava a avó escrevendo uma carta e perguntou:

- Você está escrevendo uma história que aconteceu conosco? E, por acaso, é uma história sobre mim?

²A avó parou a carta, sorriu, e comentou:

- Estou escrevendo sobre você, é verdade. Entretanto, mais importante do que as palavras, é o lápis que estou usando. Gostaria que você fosse como ele!

³O menino olhou para o lápis, intrigado, e não viu nada de especial.

- Mas ele é igual a todos os lápis que vi em minha vida!

- Tudo depende do modo como você olha as coisas. Há cinco qualidades nele que, se você conseguir mantê-las, será sempre uma pessoa em paz com o mundo.

⁴"Primeira qualidade: você pode fazer grandes coisas, mas não deve esquecer nunca que existe uma mão que guia seus passos. Esta mão nós chamamos de Deus e Ele deve sempre conduzi-lo em direção à sua vontade".

⁵"Segunda qualidade: de vez em quando preciso parar o que estou escrevendo, e usar o apontador. Isso faz com que o lápis sofra um pouco, mas no final, ele está mais afiado. Portanto, saiba suportar algumas dores, porque elas o farão ser uma pessoa melhor."

⁶"Terceira qualidade: o lápis sempre permite que usemos uma borracha para apagar aquilo que estava errado. Entenda que corrigir uma coisa que fizemos não é necessariamente algo mau, mas algo importante para nos manter no caminho da justiça".

⁷"Quarta qualidade: o que realmente importa no lápis não é a madeira ou sua forma exterior, mas o grafite que está dentro. Portanto, sempre cuide daquilo que acontece dentro de você."

⁸"Finalmente, ele sempre deixa uma marca. Da mesma maneira, saiba que tudo que você fizer na vida, irá deixar traços, e procure ser consciente de cada ação".

01) O texto apresenta um diálogo entre:

- (A) Um lápis e uma borracha.
- (B) Um menino e Deus.
- (C) Uma avó e seu neto.
- (D) Uma avó e um lápis.
- (E) Deus e um lápis.

02) A avó queria que seu neto fosse como um lápis, porque:

- (A) O menino estava acima do peso e precisava ser esguio, como um lápis.
- (B) Queria que ele tivesse o seu exterior atrativo e belo, como o lápis que usava.
- (C) Ela gostaria que seu neto seguisse os seus conselhos e fosse guiado por sua "mão", assim como aquele lápis.
- (D) O lápis possui qualidades que se o menino conseguisse mantê-las, seria uma pessoa em paz com o mundo.
- (E) Se o menino conseguisse ter as mesmas qualidades do lápis ele não teria dores nem problemas quando crescer.

03) Na terceira qualidade, a avó diz: "Entenda que corrigir uma coisa que fizemos não é necessariamente algo mau, mas algo importante para nos manter no caminho da justiça."

Que dá a ideia que:

- (A) Devemos ter cuidado com os erros, porque é muito difícil consertá-los.
- (B) Todos erram e precisamos ser compreensivos com o erro dos outros.
- (C) Podemos aprender muito corrigindo nossos erros.
- (D) Corrigir os nossos erros dá muito trabalho e não compensa.
- (E) Somente os fracos erram.

04) No início do texto, o menino encontrou sua avó:

- (A) Apontando um lápis.
- (B) Escrevendo uma carta.
- (C) Fazendo tricô.
- (D) Lendo um livro.
- (E) Sentada na sala.

05) Segundo o texto: "Da mesma maneira, saiba que tudo que você fizer na vida, irá **deixar traços**, e procure ser consciente de cada ação". O trecho grifado pode ser corretamente substituído por:

- (A) Ficar bem desenhado.
- (B) Ter consequências.
- (C) Ser contornado.
- (D) Ter falhas.
- (E) Ficar pouco delineado.

06) Das palavras abaixo:

- (1). Trans – for – ma – ção
- (2). Bis – a – vô
- (3). Ou – tro

Está (ao) correta (s) a separação silábica:

- (A) Apenas na palavra 1.
- (B) Apenas na palavra 2.
- (C) Apenas na palavra 3.
- (D) Nas palavras 1 e 2.
- (E) Nas palavras 1 e 3.



07) No 7º parágrafo, no trecho [...] "*Entenda que corrigir uma coisa que fizemos não é necessariamente algo **mau**, mas algo importante para nos manter no caminho da justiça*", o termo em destaque é antônimo de:

- (A) Bem.
- (B) Bom.
- (C) Ruim.
- (D) Mal.
- (E) Errado.

08) Segundo o texto:

- (A) O lápis era especial, diferente dos demais lápis existentes.
- (B) É impossível alguém possuir todas as cinco qualidades apresentadas pelo lápis.
- (C) A avó tinha a intenção apenas de distrair a criança.
- (D) Devemos escrever nossa própria história e não nos deixar sermos conduzidos por terceiros.
- (E) Nossas ações deixam marcas, portanto devemos pensar antes de agir.

09) Leia a frase:

Sua casa merece uma reforma.

Podemos afirmar morfológicamente que a palavra:

- (A) Casa é um verbo.
- (B) Uma é um numeral.
- (C) Sua é um artigo.
- (D) Reforma é um adjetivo.
- (E) Merece é um verbo.

10) Sobre as Classes Gramaticais, as palavras: **Deus, eu, quem, calor**, são classificadas, respectivamente, como:

- (A) Pronome, substantivo, advérbio, adjetivo.
- (B) Substantivo, adjetivo, pronome, verbo.
- (C) Substantivo, pronome, pronome, substantivo.
- (D) Pronome, artigo, artigo, verbo.
- (E) Adjetivo, artigo, pronome, advérbio.

11) Assinale a alternativa onde a separação silábica incorreta:

- (A) CO – RA - ÇÃO
- (B) SA – Ú - DE
- (C) NAS – CI – MEN –TO.
- (D) CAA – TIN – GA
- (E) PÁS- AS – RO.

12) Marque a opção onde as palavras estão em ordem alfabética:

- (A) Preto, lilás, verde, vermelho.
- (B) Supermercado, cinema, museu, escola.
- (C) Bahia, Pernambuco, Roraima, Rondônia.
- (D) Mingau, miojo, molho, moqueca.
- (E) Gato, hiena, leão, javali.

13) Das alternativas abaixo, marque aquela onde o antônimo está incorreto:

- (A) Calor – frio.
- (B) Inverno – verão.
- (C) Homem – mulher.
- (D) Egoísta – generoso.
- (E) Decente – digno.

14) Sobre o emprego da letra inicial maiúscula, deve-se sempre iniciar com letra maiúscula, exceto:

- (A) Nome de festividades, como Páscoa e Natal.
- (B) Nome dos dias da semana.
- (C) **No começo de um período, verso ou citação direta.**
- (D) **Em siglas, como por exemplo: ONU.**
- (E) **Nome de pessoas.**

15) Assinale a alternativa onde a palavra está escrita de maneira correta:

- (A) Impecilho.
- (B) Omenagem.
- (C) Previlégio.
- (D) Paralisar.
- (E) Cincoenta.

MATEMÁTICA – QUESTÕES DE 16 A 20

16) A seguir, encontramos cinco alternativas apresentando vários números naturais, assinale aquela que contém apenas números ímpares:

- (A) 1, 2, 3, 4, 5.
- (B) 0, 10, 20, 30.
- (C) 2, 4, 6, 8.
- (D) 5, 10, 15, 20.
- (E) 11, 13, 15, 17.

17) Assinale a alternativa em que apresenta o único número natural que não é sucessor de nenhum outro número:

- (A) 0
- (B) 1
- (C) 10000000000000000
- (D) 100
- (E) 2

18) Três dúzias e meia somada a duas dezenas e meia correspondem a:

- (A) 15 unidades
- (B) 22 unidades
- (C) 56 unidades
- (D) 67 unidades
- (E) 70 unidades



19) 24 dias e uma semana correspondem a:

- (A) 168 horas
- (B) 988 horas
- (C) 744 horas
- (D) 1524 segundos
- (E) 372 horas

20) Segue a expressão numérica:

$$(14,9 - 6,75 + 0,71 - 0,209) - (5 - 3,28 + 0,68)$$

O resultado da expressão é:

- (A) 5,251
- (B) 6,441
- (C) 5,641
- (D) 6,251
- (E) 5,441

ÁREA DE RASCUNHO

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÕES DE 21 A 40

21) São atribuições de um Magarefe

- I. Realizar diagnóstico com a finalidade de obter o perfil epidemiológico para o planejamento e a programação em saúde bucal.
- II. Auxiliar na execução de serviços de reformas e acabamentos.
- III. Preparar carcaças de animais (aves, bovinos, caprinos, ovinos e suínos) limpando, retirando vísceras, depilando, riscando pequenos cortes e separando cabeças e carcaças para análises laboratoriais.
- IV. Analisar amostras de materiais biológicos, bromatológicos e ambientais; coletar e preparar amostras e materiais.

É verdadeiro o que se afirma em:

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

22) Acerca do abate de bovinos, assinale a opção **FALSA**.

- (A) A qualidade da carne que chegará para o consumidor recebe grande influência, que vai desde o manejo do animal na propriedade rural até o momento do abate, sendo necessário que o abate ocorra sem sofrimentos para o animal, no intuito de diminuir a carga de estresse e a carne ficar mais macia.
- (B) Quando se fala de abate de bovinos, alguns cuidados devem ser tomados, pois existem etapas neste processo que são consideradas críticas para a contaminação de carcaças por microrganismos. Para realização de um bom abate, os animais não devem ser estressados desnecessariamente; a sangria realizada deve ser eficiente, evitando as contusões da carcaça e todas as normas do RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal) devem ser seguidas.
- (C) Nos últimos anos, o Brasil tornou-se o maior exportador mundial de carne bovina. Em 2006, o rebanho bovino brasileiro estava em torno de 198,5 milhões de cabeças, considerado um dos maiores do mundo. Os maiores produtores são Centro-Oeste (34,24%), seguido pelo Nordeste (21,11%), Sudeste (15,27%), Sul (15,24%) e Norte (14,15%).



- (D) O abate tem que ser higiênico e seguro aos operadores.
- (E) Os bovinos são transportados em "caminhões boiadeiros", com capacidade média de 5 animais na parte anterior e posterior e 10 animais na parte intermediária, totalizando 10 animais. O transporte não deve ser realizado em condições desfavoráveis ao animal; deve ser feito nas horas mais frescas do dia, para evitar estresse, contusão e até mesmo a morte dos animais. Altas temperaturas e diminuição do espaço também são problemas durante o transporte.
- 23)** A respeito da carcaça bovina, assinale a opção verdadeira.
- (A) Após sua divisão em meias carcaças retiram-se ainda os rins, gorduras perirrenal e inguinal, "ferida de sangria", medula espinhal, diafragma e seus pilares.
- (B) Entende-se por carcaça o bovino abatido, sangrado, esfolado, eviscerado, desprovido de cabeça, patas, rabada, glândula mamária (na fêmea), verga, exceto suas raízes, e testículos (no macho).
- (C) As patas dianteiras são seccionadas à altura da articulação carpo-metacarpiana e as traseiras na tarso-metatarsiana.
- (D) A cabeça é separada da carcaça entre o osso occipital e a primeira vértebra cervical (atlas).
- (E) Todas as alternativas anteriores estão corretas.
- 24)** O transporte de animais deve ser feito em veículos específicos e adequados para tal. O treinamento do pessoal envolvido no processo de embarque e transporte é fundamental para evitar o stress animal desnecessário. Devem ser levados em conta alguns itens, **SALVO**:
- (A) Os animais devem ser acomodados adequadamente não muito apertados e sem muita folga de espaço, pois podem acabar se machucando.
- (B) No recolhimento do gado no campo e no embarque, deve-se evitar a utilização de cães, objetos sonoros e utensílios pontiagudos (guisos) que machuquem e estressem os animais ou danifiquem o couro e a carne dos mesmos.
- (C) Devem evitar manobras bruscas ao dirigir.
- (D) Evitar distâncias longas (não mais que 100 km).
- (E) Os caminhões boiadeiros devem ter o compartimento de carga sem parafusos ou pregos aparentes.

25) Marque a alternativa que apresenta uma função realizada por um Magarefe:

- (A) Operar máquinas escavadeiras, controlando seus comandos de corte e elevação.
- (B) Orientar núcleos de pesquisa em arte.
- (C) Entregar documentos, mensagens e encomendas ou pequenos volumes.
- (D) Abater bovinos e aves controlando a temperatura e velocidade de máquinas.
- (E) Manter o veículo limpo, interna e externamente, e em condições de uso, levando-o à manutenção sempre que necessário.

26) Entende-se por "matadouro" de pequenos e médios animais o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de:

- I. Suínos.
- II. Ovinos.
- III. Caprinos.
- IV. Aves e coelhos.
- V. Caça de pêlo, dispendo de frio industrial e, a juízo da Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal - D.I.P.O.A., de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

A quantidade de itens corretos é:

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

27) Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos":

- (A) Os estabelecimentos destinados exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.
- (B) O estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispendo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo da Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal - D.I.P.O. A.



- (C) O estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.
- (D) O estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves e caça de penas e coelhos.
- (E) Nenhuma das alternativas anteriores é correta.

28) O Magarefe deve possuir as seguintes características pessoais e profissionais, dentre outras:

- I. Ser prudente e reconhecer limitações pessoais.
- II. Possuir destreza manual e agilidade.
- III. Possuir autocontrole e equilíbrio emocional.
- IV. Ser responsável e disciplinado.

A quantidade de itens **INCORRETOS** é:

- (A) 0
- (B) 1
- (C) 2
- (D) 3
- (E) 4

29) A meia carcaça resulta do corte longitudinal da carcaça, abrangendo a:

- I. Sínfise isquiopubiana.
- II. A coluna vertebral.
- III. O esterno.

É verdadeiro o que se afirma em:

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

30) São atividades realizadas por um Magarefe, **SALVO**:

- (A) Realizar atividades da rotina de um açougue, recebimento de carnes e outros produtos, desossar da carne, arrumar balcão e atendimento.
- (B) Trabalhar em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.
- (C) Exercer atividades inerentes ao cargo.
- (D) Realizar tratamentos especiais em carnes, salgando, secando, prensando e adicionando conservantes.
- (E) Acondicionar carnes em embalagens individuais, manualmente ou com o auxílio de máquinas de embalagem a vácuo.

31) Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, **EXCETO**:

- (A) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas e de instalações para retenção e aproveitamento de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, se for necessário, como desaguadouro final em curso de água caudaloso e perene ou em fossa séptica.
- (B) Dispor de rouparia, vestiários, banheiros, privadas, mictórios e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, instaladas separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana.
- (C) Dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.
- (D) Ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 5 m (cinco metros) de altura no mínimo, e, total ou parcialmente quando necessário com azulejos brancos vidrados e, em casos especiais, a juízo da Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal - D.I.P.O.A., com outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada.
- (E) Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, exigindo-se, conforme a natureza do estabelecimento e condições pelo D.I.P.O.A., o cimento comum ou colorido com vermelhão, ladrilhos hidráulicos ou de ferro, lages de pedra reconhecidamente impermeável e de fácil junção ou outro material previamente aprovado; os pisos devem ser construídos de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

32) São considerados serviços de utilidades, aqueles essenciais a operação do estabelecimento, porém não fazem parte do processo principal. Podemos citar:

- I. Limpeza e desinfecção de caminhões.
- II. Limpeza e desinfecção de instalações, equipamentos e utensílios.
- III. Abastecimento de água.
- IV. Estação de tratamento de efluentes.
- V. Produção de vapor, água quente e ar comprimido.



É verdadeiro o que se afirma em:

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

33) O Magarefe deve:

1. Possuir resistência física e equilíbrio físico.
2. Ser paciente no contorno de situações adversas.
3. Possuir capacidade de iniciativa.
4. Ter habilidade de trabalhar em equipe.

A soma dos itens corretos é:

- (A) 10
- (B) 7
- (C) 5
- (D) 8
- (E) 9

34) Entende-se por "charqueada":

- (A) O estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies; disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.
- (B) O estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.
- (C) O estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.
- (D) O estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.
- (E) N.D.A

35) A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- I. As casas atacadistas ou exportadoras de produtos de origem animal.
- II. Os de mel e cera de abelhas e seus derivados.
- III. Os de ovos e derivados.

- IV. Os de leite e derivados.
- V. Os de pescado e derivados.
- VI. Os de carnes e derivados.

É verdadeiro o que se afirma em:

- (A) II, V e VI
- (B) III, IV e V
- (C) I, II, III, IV, V e VI
- (D) I, II e III
- (E) IV, V e VI

36) Sobre os aspectos relacionados ao abate de bovinos, indique a única opção **INCORRETA**.

- (A) Para que ocorra a recuperação dos animais, devido ao transporte, necessitam passar por um período de descanso que melhora a qualidade da carne, pois os níveis de adrenalina e de glicogênio presentes no sangue voltam ao normal. O jejum reduz o conteúdo gástrico para facilitar a evisceração do animal. De acordo com o RIISPOA, os animais devem ficar em descanso, jejum e dieta hídrica nos currais por 24 horas e nesse tempo poderão ser reduzidos em função da distância percorrida pelo animal até o abatedouro.
- (B) Ao chegar ao abatedouro, os animais são descarregados nos currais de recepção por meio de rampas adequadas, preferencialmente na mesma altura dos caminhões. Nesse período é feita à inspeção ante-mortem, verificando vacinas, sanidade, isolamento dos animais doentes, condições higiênicas dos currais e dos animais. Em seguida são separados por lotes de acordo com a procedência e permanecem nos currais, em repouso e jejum.
- (C) Após o período de descanso, os animais são conduzidos por uma rampa ao boxe de atordoamento e nessa rampa é feito a lavagem dos animais, por um banho de aspersão. No final da rampa existe um afunilamento (seringa), permitindo a passagem de um animal por vez. Essa lavagem é realizada antes do abate para limpar a pele do animal, tendo assim uma esfolagem higiênica. A limpeza dos cascos, região do ânus e extremidades não deve ser feita no curral. Os animais devem permanecer um grande tempo na rampa para que a pele seque e a esfolagem seja realizada corretamente.
- (D) Existem inúmeras formas de fazer o atordoamento, tais como: marreta, martelo pneumático não penetrante, armas de fogo, pistola pneumática de penetração. O abate também pode ser realizado através do método kasher, que é a degola cruenta sem insensibilização, utilizados pelos judeus.



(E) Depois da insensibilização, o animal atordoado cai para um pátio, ao lado do "box" e posteriormente o animal é pendurado, pela traseira, em um transportador aéreo, sendo pendurado em um trilho aéreo. Normalmente os animais vomitam e recebem um jato de água para limpeza do vômito.

37) São condições necessárias para o funcionamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal, dentre outras:

- I. Possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construída de concreto armado, de alvenaria ou metal, providas de corrimão e patamares após cada lance de 20 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinquenta) graus em qualquer dos seus pontos; as escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência.
- II. Possuir instalações de frio com câmaras e ante-câmaras que se fizerem necessárias em número e com área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento.
- III. Possuir janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de moscas, quando for o caso.
- IV. Possuir jiraus, quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) desde que não dificultem a iluminação e arejamento das salas contíguas.

A quantidade de itens corretos é:

- (A) 0
- (B) 1
- (C) 2
- (D) 3
- (E) 4

38) Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

- (A) Granjas leiteiras, estábulos, leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos-usina, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação.
- (B) Matadouros-frigoríficos, matadouros, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos não comestíveis.
- (C) Entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado.

- (D) Entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos.
- (E) As alternativas "A", "B", "C" e "D" estão corretas.

39) A respeito da sangria, evisceração e refrigeração dos animais bovinos abatidos, assinale a única opção **ERRADA**.

- (A) Terminada a limpeza dos vômitos, os animais são levados através dos trilhos até a calha da sangria. A sangria ocorre por meio de corte dos grandes vasos do pescoço. O sangue escorre do animal suspenso, é coletado na calha e direcionado para armazenamento em tanques, gerando de 15 a 20 litros de sangue por animal. Os cortes são feitos por facas e após a sangria de cada animal é necessário que estas sejam mergulhadas em caixas de esterilização.
- (B) A morte ocorre por falta de oxigenação no cérebro. Parte do sangue pode ser coletada assepticamente e vendida in natura para indústrias de beneficiamento, onde serão separados os componentes de interesse (albumina, fibrina e plasma). Após a sangria, os chifres são serrados e submetidos a uma fervura para a separação dos sabugos (suportes ósseos), e depois de secos podem ser convertidos em farinha ou vendidos.
- (C) A sangria feita de forma correta deve remover 60% do sangue do animal e os 40% restantes ficarão retidos em músculos e vísceras. Uma sangria mal feita causa putrefação da carne.
- (D) As carcaças são abertas com serra elétrica ou manualmente. As vísceras são retiradas e carregadas em uma bandeja para inspeção. Após lavagem, utilizando água quente, as carcaças são encaminhadas a câmaras frigoríficas ou a desossa, ou seja, as carcaças são divididas em seções menores e cortes individuais para comercialização.
- (E) As meias carcaças são resfriadas para diminuir possível crescimento microbiano (conservação). Para reduzir a temperatura interna para menos de 7°C, elas são resfriadas em câmaras frias com temperaturas entre 0 e 4°C. O tempo normal deste resfriamento, para carcaças bovinas, fica entre 72 e 96 horas.



- 40)** Marque a única alternativa que indica uma atividade realizada por um Magarefe:
- (A) Tratar de vísceras limpando e escaldando.
 - (B) Coordenar e acompanhar processo licitatório, verificando o cumprimento da legislação pertinente, para assegurar a obtenção dos resultados.
 - (C) Coordenar e promover a execução dos serviços gerais de escritório, verificando os documentos, para garantir os resultados da unidade.
 - (D) Organizar e executar, na Prefeitura, os trabalhos de almoxarifado, como recebimento, estocagem, distribuição, registro e inventário de matérias-primas e mercadorias compradas ou fabricadas, observando normas e instruções ou dando orientações a respeito do desenvolvimento desses trabalhos, para manter o estoque em condições de atender às unidades de produção ou à demanda comercial.
 - (E) Realizar serviços administrativos na área tributária, instruindo contribuintes, verificando registros de pagamentos, fazendo plantões fiscais, lavrando autos de infração.