



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**

**CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS
TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 - UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016**

NÍVEL E

**NUTRICIONISTA – Habilitação:
ALIMENTAÇÃO COLETIVA**

22 de maio de 2016

Nome: _____ **Nº de Inscrição:** _____

BOLETIM DE QUESTÕES

LEIA COM MUITA ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES SEGUINTES.

- 1 Este BOLETIM DE QUESTÕES contém 45 QUESTÕES OBJETIVAS, sendo 10 de Língua Portuguesa, 10 de Legislação, e 25 de Conhecimentos Específicos. Cada questão objetiva apresenta cinco alternativas, identificadas com as letras **(A)**, **(B)**, **(C)**, **(D)** e **(E)**, das quais apenas uma é correta.
- 2 Confira se, além deste BOLETIM DE QUESTÕES, você recebeu o CARTÃO-RESPOSTA.
- 3 É necessário conferir se a prova está completa e sem falhas, bem como se o seu nome e seu número de inscrição conferem com os dados contidos no CARTÃO-RESPOSTA. **Caso exista algum problema, comunique-o imediatamente ao fiscal de sala.**
- 4 Após a conferência, assine seu nome no espaço próprio do CARTÃO-RESPOSTA.
- 5 A marcação do CARTÃO-RESPOSTA deve ser feita com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul.**
- 6 O CARTÃO-RESPOSTA não pode ser dobrado, amassado, rasurado, manchado ou danificado de qualquer modo. Não é permitida a utilização de qualquer espécie de corretivo. O Cartão-Resposta somente será substituído caso contenha falha de impressão e/ou se os dados contidos no cartão não corresponderem aos seus.
- 7 O CARTÃO-RESPOSTA será o único documento considerado para a correção das provas objetivas.
- 8 O candidato deverá permanecer obrigatoriamente no local de realização da prova por, **no mínimo, 2 (duas) horas** após o início da prova.
- 9 Quando terminar a prova, devolva ao fiscal de sala todo o material relacionado no item 2 acima e assine a LISTA DE PRESENÇA. A assinatura do seu nome deve corresponder àquela que consta no seu documento de identificação.
- 10 O tempo disponível para a prova é de **quatro horas, com início às 14:30 horas e término às 18:30 horas**, observado o horário de Belém-PA. O candidato na condição de PcD que solicitou tempo adicional tem direito 1 (uma) hora além do tempo determinado para a prova.
- 11 Reserve os 30 minutos finais para marcar seu CARTÃO-RESPOSTA. Os rascunhos e as marcações assinaladas no BOLETIM DE QUESTÕES não serão considerados na avaliação.

MARQUE A ÚNICA ALTERNATIVA CORRETA NAS QUESTÕES DE 1 A 45.

LÍNGUA PORTUGUESA

Chico Buarque e a era da grosseria online

Os xingamentos ao cantor mostram que há uma migração para o mundo físico de um comportamento péssimo das redes sociais

01 Você deve ter visto o vídeo do cantor Chico Buarque sendo xingado por um grupo de
02 jovens aparentemente alcoolizados. Um bate-boca típico de bar. O fato ocorreu na última
03 segunda-feira (21), na saída de um restaurante no Leblon, na cidade do Rio de Janeiro. O vídeo
04 publicado no *Glamurama* mostra o grupo de jovens em volta do cantor questionando o fato de ele
05 defender publicamente o Partido dos Trabalhadores. [...]

06 Não houve agressão física. Só sobrou grosseria – uma tendência comportamental que
07 marcou o ano de 2015 no Brasil. Em agosto, falamos em reportagem da *ÉPOCA* sobre o
08 fenômeno que chamamos de "A era da grosseria online". Em algum momento, passamos a achar
09 razoável tratar quem pensa diferente com xingamentos e pontapés virtuais. Em algum momento,
10 passamos a achar bacana pegar o comentário de alguém, colocar numa comunidade com ideias
11 contrárias e participar de sessões de linchamento virtual. Com o aval e o apoio de quem pensa
12 como nós – já que o Facebook nos induz a ler apenas o conteúdo com o qual concordamos – nos
13 tornamos visigodos da era digital em busca de um povo inimigo para exterminar.

14 O problema – e o caso de Chico é só mais um entre tantos, nos diferentes espectros
15 políticos – é que esse comportamento vem gradativamente migrando para o mundo físico.
16 Pessoas estão se sentindo à vontade para abordar quem pensa diferente na rua e disparar
17 agressões físicas e verbais. Não se trata de liberdade de expressão ou de politicamente correto.
18 Trata-se de um ambiente em que não há espaço para diálogo. Apenas monólogos de quem foi
19 munido por um arsenal de informações recebidas das redes sociais e de sites obscuros e não
20 suporta ser confrontado com uma opinião diferente.

21 [...]

22 Vivemos a era da grosseria e da intolerância e sobretudo a era da ignorância.
23 Compartilhamos textos apenas lendo o título e vendo foto. Compartilhamos textos claramente
24 mentirosos. Compartilhamos matérias de sites de humor, como o *Sensacionalista*, acreditando
25 serem reais. Depois colocamos a culpa no Brasil. "Ah, mas aqui ocorre tanto absurdo que eu achei
26 que fosse verdade". Achou mesmo ou de repente cegou-se diante da facilidade em espriar seu
27 ódio e sua insatisfação?

28 É curioso que estejamos nos tornando mais ignorantes numa era em que quase toda a
29 informação pode ser checada com dois cliques do mouse ou a dois toques na tela do
30 celular. Parece que esse segundo toque dá muito mais trabalho do que o primeiro.

31 [...]

32 Não podemos achar normal que esse comportamento extremo das redes sociais migre
33 para o mundo físico. São locais de naturezas distintas e, portanto, de reações com proporções e
34 consequências diferentes. [...]

35 As redes sociais são uma poderosa ferramenta para obter conhecimento, estreitar laços,
36 conhecer gente nova, namorar, se entreter. Mas também se mostraram um habitat perfeito para a
37 ignorância, a intolerância e a truculência. Não é difícil escolher quais dessas características
38 deveríamos trazer para o mundo real e quais deveriam permanecer nos guetos virtuais.

BRUNO FERRARI 23/12/2015

Disponível em: <http://epoca.globo.com/vida/experiencias-digitais/noticia/2015/12/chico-buarque-e-era-da-grosseria-online.html>.

Acessado em 9/02/2016.

1 Em **Chico Buarque e a era da grosseria online**, Bruno Ferrari critica as pessoas que

- (A) agridem celebridades em redes sociais.
- (B) se excedem no consumo de álcool.
- (C) costumam ser agressivas.
- (D) não respeitam a opinião alheia.
- (E) se comportam de maneira antiética.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

- 2 No segundo parágrafo do texto, o autor optou pelo emprego da primeira pessoa do plural porque
- (A) concorda com a reportagem de Época.
 - (B) compartilha da opinião dos agressores.
 - (C) considera a “grosseria online” muito comum.
 - (D) se considera uma pessoa grosseira.
 - (E) pensa como a maioria dos internautas.
- 3 Em “Com o aval e o apoio de quem pensa como nós – já que o Facebook nos induz a ler apenas o conteúdo com o qual concordamos – nos tornamos visigodos da era digital em busca de um povo inimigo para exterminar” (11 a 13), a palavra *visigodos* foi empregada como sinônimo de
- (A) bárbaros.
 - (B) estrangeiros.
 - (C) desbravadores.
 - (D) invasores.
 - (E) dominadores.
- 4 Do trecho “Trata-se de um ambiente em que não há espaço para diálogo. Apenas monólogos de quem foi munido por um arsenal de informações recebidas das redes sociais e de sites obscuros e não suporta ser confrontado com uma opinião diferente” (18 a 20), depreende-se que os autores dos “monólogos”
- (A) ignoram o fato de que existem *sites* e redes sociais que veiculam mentiras na internet.
 - (B) não costumam se certificar da legitimidade das fontes das informações que veiculam.
 - (C) tendem a divulgar informações falsas, mesmo que tenham consciência do que fazem.
 - (D) não admitem a possibilidade de estarem divulgando informações e fatos falsos.
 - (E) não se sentem responsáveis pela veracidade das informações que divulgam.
- 5 Em “Vivemos a era da grosseria e da intolerância e sobretudo a era da ignorância” (22), o autor poderia ter empregado a vírgula antes e depois da palavra *sobretudo* com o objetivo de
- (A) marcar duas pausas que ocorrem na expressão oral.
 - (B) separar duas orações que estão contidas no enunciado.
 - (C) atribuir ênfase ao advérbio que modifica o enunciado.
 - (D) evitar ambiguidade na compreensão do enunciado.
 - (E) deixar claro ao leitor o sentido do enunciado.
- 6 Em “Ah, mas aqui ocorre tanto absurdo que eu achei que fosse verdade” (25 a 26), o emprego das aspas se deve
- (A) à ironia que caracteriza o enunciado.
 - (B) ao emprego do discurso direto.
 - (C) ao sentido especial dado ao enunciado.
 - (D) à introdução de uma citação.
 - (E) à ênfase que se quis dar à ideia expressa.
- 7 No segundo enunciado do trecho “É curioso que estejamos nos tornando mais ignorantes numa era em que quase toda a informação pode ser checada com dois cliques do mouse ou a dois toques na tela do celular. Parece que esse segundo toque dá muito mais trabalho do que o primeiro.” (28 a 30), o autor sugere que
- (A) os usuários de aparelhos de telefonia celular são preguiçosos.
 - (B) os computadores são mais lentos do que os telefones.
 - (C) a interação via telefone celular é mais rápida.
 - (D) é mais difícil navegar usando telefones celulares.
 - (E) a maioria da população não sabe utilizar o celular.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

- 8 Para ligar os períodos “Não podemos achar normal que esse comportamento extremo das redes sociais migre para o mundo físico.” (32 a 33) e “São locais de naturezas distintas e, portanto, de reações com proporções e consequências diferentes.” (33 a 34), mantendo a relação entre as ideias que expressam, o autor poderia empregar a conjunção
- (A) pois.
(B) mas.
(C) e.
(D) senão.
(E) contudo.
- 9 No trecho “Não é difícil escolher quais dessas características deveríamos trazer para o mundo real e quais deveriam permanecer nos guetos virtuais.” (37 a 38), a expressão *gueto virtual* se refere a
- (A) uma minoria de internautas que divulgam informações de forma irresponsável.
(B) *sítes* que congregam pessoas que compartilham opiniões sobre determinados temas.
(C) espaços virtuais em que se refugiam pessoas que se consideram vítimas de mentiras.
(D) grupos que pregam a intolerância e disseminam ideias preconceituosas na internet.
(E) redes sociais que se propõem a promover a discussão a respeito de assuntos polêmicos.
- 10 O autor **não** empregou linguagem coloquial em
- (A) “Um bate-boca típico de bar” (02).
(B) “Só sobrou grosseria – uma tendência comportamental que marcou o ano de 2015 no Brasil” (06 a 07).
(C) “Trata-se de um ambiente em que não há espaço para diálogo” (18).
(D) “Compartilhamos textos apenas lendo o título e vendo foto” (23).
(E) “Parece que esse segundo toque dá muito mais trabalho do que o primeiro” (30).

LEGISLAÇÃO

- 11 De acordo com a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, e suas alterações, que dispõem sobre o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais, a vacância do cargo público decorrerá de
- (A) ascensão e transferência.
(B) exoneração, demissão, promoção, readaptação, aposentadoria, posse em outro cargo acumulável e falecimento.
(C) transferência, ascensão e redistribuição.
(D) remoção, redistribuição, ascensão e transferência.
(E) somente aposentadoria, falecimento e demissão.
- 12 Contemplam a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, e suas alterações, que os servidores investidos em cargo ou função de direção ou chefia e os ocupantes de cargo de natureza especial terão substitutos indicados no regimento interno ou, no caso de omissão, previamente designados pelo dirigente máximo do órgão ou entidade. O substituto fará jus à retribuição pelo exercício do cargo ou função de direção ou chefia ou de cargo de natureza especial, nos casos dos afastamentos ou impedimentos legais do titular
- (A) superiores a 30 (trinta) dias consecutivos, paga na proporção dos dias de efetiva substituição que excederem o referido período.
(B) superiores a 5 (cinco) e, no máximo, de 10 (dez) dias consecutivos, paga na proporção dos dias de efetiva substituição que excederem o referido período.
(C) superiores a 10 (dez) e, no máximo, de 15 (quinze) dias consecutivos, paga na proporção dos dias de efetiva substituição que excederem o referido período.
(D) superiores a 15 (quinze) e, no máximo, de 20 (vinte) dias consecutivos, paga na proporção dos dias de efetiva substituição que excederem o referido período.
(E) superiores a 20 (vinte) e, no máximo, de 25 (vinte e cinco) dias consecutivos, paga na proporção dos dias de efetiva substituição que excederem o referido período.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

- 13 Redistribuição é o deslocamento de cargo de provimento efetivo, ocupado ou vago no âmbito do quadro geral de pessoal, para outro órgão ou entidade do mesmo Poder, com prévia apreciação do órgão central do SIPEC, conforme preceitua a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, e suas alterações, observados os preceitos indicados no item:
- (A) somente a manutenção da essência das atribuições do cargo; vinculação entre os graus de responsabilidade e complexidade das atividades; mesmo nível de escolaridade, especialidade ou habilitação profissional; compatibilidade entre as atribuições do cargo e as finalidades institucionais do órgão ou entidades.
 - (B) somente o interesse da administração; equivalência de vencimentos; manutenção da essência das atribuições do cargo; vinculação entre os graus de responsabilidade e complexidade das atividades.
 - (C) somente a equivalência de vencimentos; manutenção da essência das atribuições do cargo; vinculação entre os graus de responsabilidade e complexidade das atividades; mesmo nível de escolaridade, especialidade ou habilitação profissional.
 - (D) interesse da administração; equivalência de vencimentos; manutenção da essência das atribuições do cargo; vinculação entre os graus de responsabilidade e complexidade das atividades; mesmo nível de escolaridade, especialidade ou habilitação profissional; compatibilidade entre as atribuições do cargo e as finalidades institucionais do órgão ou entidade.
 - (E) somente o interesse da administração; equivalência de vencimentos; manutenção da essência das atribuições do cargo; compatibilidade entre as atribuições do cargo e as finalidades institucionais do órgão ou entidade.
- 14 Remoção é o deslocamento do servidor, a pedido ou de ofício, no âmbito do mesmo quadro, com ou sem mudança de sede, conforme está previsto na Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990. Entende-se por modalidades de remoção
- (A) somente de ofício, no interesse da Administração; a pedido, a critério da Administração; a pedido, para outra localidade, independentemente do interesse da Administração, para os seguintes casos: para acompanhar cônjuge ou companheiro, também servidor público civil ou militar, de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, que foi deslocado no interesse da Administração; por motivo de saúde do servidor, cônjuge, companheiro ou dependente que viva às suas expensas e conste do seu assentamento funcional, condicionada à comprovação por junta médica oficial; em virtude de processo seletivo promovido, na hipótese em que o número de interessados for superior ao número de vagas, de acordo com normas preestabelecidas pelo órgão ou entidade em que aqueles estejam lotados.
 - (B) somente de ofício, no interesse da Administração e a pedido, para outra localidade, independentemente do interesse da Administração, para os seguintes casos: para acompanhar cônjuge ou companheiro, também servidor público civil ou militar, de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, que foi deslocado no interesse da Administração e por motivo de saúde do servidor, cônjuge, companheiro ou dependente que viva às suas expensas e conste do seu assentamento funcional, condicionada à comprovação por junta médica oficial.
 - (C) somente a pedido, a critério da Administração; a pedido, para outra localidade, independentemente do interesse da Administração, para os seguintes casos: por motivo de saúde do servidor, cônjuge, companheiro ou dependente que viva às suas expensas e conste do seu assentamento funcional, condicionada à comprovação por junta médica oficial; em virtude de processo seletivo promovido, na hipótese em que o número de interessados for superior ao número de vagas, de acordo com normas preestabelecidas pelo órgão ou entidade em que aqueles estejam lotados.
 - (D) somente a pedido, para outra localidade, independentemente do interesse da Administração, para os seguintes casos: para acompanhar cônjuge ou companheiro, também servidor público civil ou militar, de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, que foi deslocado no interesse da Administração; por motivo de saúde do servidor, cônjuge, companheiro ou dependente que viva às suas expensas e conste do seu assentamento funcional, condicionada à comprovação por junta médica oficial; em virtude de processo seletivo promovido, na hipótese em que o número de interessados for superior ao número de vagas, de acordo com normas preestabelecidas pelo órgão ou entidade em que aqueles estejam lotados.
 - (E) somente de ofício, no interesse da Administração e a pedido, para outra localidade, independentemente do interesse da Administração, para os seguintes casos: para acompanhar cônjuge ou companheiro, também servidor público civil ou militar, de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, que foi deslocado no interesse da Administração e em virtude de processo seletivo promovido, na hipótese em que o número de interessados for superior ao número de vagas, de acordo com normas preestabelecidas pelo órgão ou entidade em que aqueles estejam lotados.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

- 15 Conceder-se-á ao servidor licença, conforme determinam a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, e suas alterações, nas seguintes situações:
- (A) por motivo de doença em pessoa da família; por motivo de afastamento do cônjuge ou companheiro; para o serviço militar; para atividade política e para capacitação, exclusivamente.
 - (B) por motivo de afastamento do cônjuge ou companheiro; para o serviço militar; para atividade política; para capacitação; para tratar de interesses particulares, unicamente.
 - (C) por motivo de doença em pessoa da família; por motivo de afastamento do cônjuge ou companheiro; para o serviço militar; para atividade política; para capacitação; para tratar de interesses particulares; para desempenho de mandato classista.
 - (D) para o serviço militar; para atividade política; para capacitação; para tratar de interesses particulares; para desempenho de mandato classista, somente.
 - (E) prêmio por assiduidade; por motivo de doença em pessoa da família; por motivo de afastamento do cônjuge ou companheiro; para atividade política; para capacitação; para tratar de interesses particulares; para desempenho de mandato classista, unicamente.
- 16 O processo disciplinar é o instrumento destinado a apurar responsabilidade de servidor por infração praticada no exercício de suas atribuições, ou que tenha relação com as atribuições do cargo em que se encontre investido. O processo disciplinar será conduzido por comissão composta de três servidores estáveis designados pela autoridade competente, que indicará, dentre eles, o seu presidente, que deverá ser ocupante de cargo efetivo superior ou de mesmo nível ou ter nível de escolaridade igual ou superior ao do indiciado, conforme preceitua a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990 e suas alterações. São penalidades disciplinares:
- (A) advertência; suspensão; demissão; destituição de cargo em comissão; destituição de função comissionada, exclusivamente.
 - (B) advertência; demissão; cassação de aposentadoria ou disponibilidade; destituição de cargo em comissão; destituição de função comissionada, exclusivamente.
 - (C) suspensão; demissão; cassação de aposentadoria ou disponibilidade; destituição de cargo em comissão; destituição de função comissionada, exclusivamente.
 - (D) advertência; suspensão; demissão; cassação de aposentadoria ou disponibilidade, exclusivamente.
 - (E) advertência; suspensão; demissão; cassação de aposentadoria ou disponibilidade; destituição de cargo em comissão; destituição de função comissionada.
- 17 Em todos os órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, indireta autárquica e fundacional, ou em qualquer órgão ou entidade que exerça atribuições delegadas pelo poder público, deverá ser criada uma Comissão de Ética, conforme contempla o Decreto nº 1.171, de 22 de junho de 1994, que cria o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, combinado com a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, e suas alterações. À Comissão de Ética incumbe
- (A) fornecer aos organismos encarregados da execução do quadro de carreira dos servidores os registros sobre sua conduta ética, em conformidade com a pena aplicada, e não permitir a concessão de diárias e passagens para tratar de quaisquer assuntos do órgão em que serve.
 - (B) fornecer aos organismos encarregados da execução do quadro de carreira dos servidores os registros sobre sua conduta ética, para o efeito de instruir e fundamentar promoções e para todos os demais procedimentos próprios da carreira do servidor público.
 - (C) fornecer aos organismos encarregados da execução do quadro de carreira dos servidores os registros sobre sua conduta ética, em conformidade com a pena aplicada, impossibilitando assumir cargos ou funções de confiança.
 - (D) fornecer aos organismos encarregados da execução do quadro de carreira dos servidores os registros sobre sua conduta ética, em conformidade com a pena aplicada, proibido de receber promoção e posse em outro cargo inacumulável, quando for o caso.
 - (E) fornecer aos organismos encarregados da execução do quadro de carreira dos servidores os registros sobre sua conduta ética, em conformidade com a pena aplicada, e não permitir a concessão da aposentadoria.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

- 18 Estabelece o Decreto nº 5.825, de 29 de junho de 2006, as diretrizes para elaboração do Plano de Desenvolvimento dos Integrantes do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, instituído pela Lei nº 11.091, de 12 de janeiro de 2005. O dimensionamento das necessidades institucionais de pessoal, objetivando estabelecer a matriz de alocação de cargos e definir os critérios de distribuição de vagas, dar-se-á mediante
- (A) I - a análise do quadro de pessoal, inclusive no que se refere à composição etária e à saúde ocupacional; II - a análise da estrutura organizacional da IFE e suas competências e III - a análise dos processos e condições de trabalho, somente.
 - (B) I - a análise do quadro de pessoal, inclusive no que se refere à composição etária e à saúde ocupacional; II - a análise da estrutura organizacional da IFE e suas competências e III - as condições tecnológicas da IFE, somente.
 - (C) I - a análise do quadro de pessoal, inclusive no que se refere à composição etária e à saúde ocupacional; II - a análise dos processos e condições de trabalho e III - as condições tecnológicas da IFE, somente.
 - (D) I - a análise do quadro de pessoal, inclusive no que se refere à composição etária e à saúde ocupacional; II - a análise da estrutura organizacional da IFE e suas competências; III - a análise dos processos e condições de trabalho e IV - as condições tecnológicas da IFE.
 - (E) I - a análise da estrutura organizacional da IFE e suas competências; II - a análise dos processos e condições de trabalho e III - as condições tecnológicas da IFE, somente.
- 19 Institui o Decreto nº 5.707, de 23 de fevereiro de 2006, a Política e as Diretrizes para o Desenvolvimento de Pessoal da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e regulamenta dispositivos da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990. São instrumentos da Política Nacional de Desenvolvimento de Pessoal
- (A) I - plano semestral de capacitação; II - relatório de execução do plano semestral de capacitação e III - sistema de gestão financeira.
 - (B) I - plano bimestral de capacitação; II - relatório de execução do plano bimestral de capacitação e III - sistema de gestão de informação.
 - (C) I - plano anual de capacitação; II - relatório de execução do plano anual de capacitação e III - sistema de gestão por competência.
 - (D) I - plano trimestral de capacitação e II - relatório de execução do plano trimestral de capacitação.
 - (E) I - plano quadrimestral de capacitação e II - relatório de execução do plano quadrimestral de capacitação.
- 20 Estabelece o Decreto nº 5.378, de 23 de fevereiro de 2005, o Programa Nacional de Gestão Pública e Desburocratização – GESPÚBLICA – e o Comitê Gestor do Programa Nacional de Gestão Pública e Desburocratização, e dá outras providências. O Comitê Gestor do Programa Nacional de Gestão Pública e Desburocratização, no âmbito do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, tem o objetivo de formular o planejamento das ações do GESPÚBLICA, bem como coordenar e avaliar a execução dessas ações. O Comitê Gestor terá a seguinte composição:
- (A) I - um representante do Ministério da Educação, que o coordenará; II - um representante da Presidência do Senado Federal e III - representantes de órgãos e entidades da administração pública, assim como de entidades privadas sem notório engajamento em ações ligadas à qualidade da gestão e à desburocratização, conforme estabelecido pelo Ministro da Educação.
 - (B) I - um representante do Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação, que o coordenará; II - um representante da Câmara e III - representantes de órgãos e entidades da administração pública, assim como de entidades privadas com notório engajamento em ações ligadas à qualidade da gestão e à desburocratização, conforme estabelecido pelo Ministro de Ciência, Tecnologia e Inovação.
 - (C) I - um representante do Ministério da Cultura, que o coordenará; II - um representante da Casa Civil do Governo do Estado e III - representantes de órgãos e entidades da administração pública, assim como de entidades privadas com notório engajamento em ações ligadas à qualidade da gestão e à desburocratização, conforme estabelecido pelo Ministro da Cultura.
 - (D) I - um representante da Secretaria de Assuntos Estratégicos da Presidência da República, que o coordenará; II - um representante do Ministério da Educação e III - representantes de órgãos e entidades da administração pública, assim como de entidades privadas sem notório engajamento em ações ligadas à qualidade da gestão e à desburocratização, conforme estabelecido pela Secretaria de Assuntos Estratégicos da Presidência da República.
 - (E) I - um representante do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que o coordenará; II - um representante da Casa Civil da Presidência da República e III - representantes de órgãos e entidades da administração pública, assim como de entidades privadas com notório engajamento em ações ligadas à qualidade da gestão e à desburocratização, conforme estabelecido pelo Ministro de Estado do Planejamento, Orçamento e Gestão.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

- 21 A Resolução nº 380/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, adota a expressão alimentação coletiva para designar a área de atuação do nutricionista, considerando as
- (A) atividades de alimentação e nutrição realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), como tal entendidas as empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, serviços de alimentação auto-gestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria marítima, serviços de *buffet* e de alimentos congelados, comissárias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde, atividades próprias da alimentação escolar e da alimentação do trabalhador.
 - (B) atividades de alimentação e nutrição realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), nos serviços de nutrição e dietética (SND), empresas que fornecem alimentação transportada, restaurantes comerciais e similares, alimentação escolar, serviços de hotelaria e comissárias, empresas que comercializam vales-refeições, *tickets* e similares ou de gêneros alimentícios (vales-alimentação e similares) na rede de estabelecimentos credenciados.
 - (C) atividades de alimentação e nutrição realizadas em restaurantes comerciais de hospitais e/ou clínicas que atuam na elaboração e distribuição de alimentação coletiva, as instituições de longa permanência para idosos, bancos de leite humano, lactários, spa, alimentação escolar e da alimentação do trabalhador.
 - (D) atividades de desenvolvimento e produção de produtos relacionados à alimentação e nutrição dietética; empresas que comercializam vales-refeições, *tickets* e similares ou de gêneros alimentícios (vales-alimentação e similares) na rede de estabelecimentos credenciados; empresas que atuam no sistema de produção por gestão própria ou sob a forma de concessão (terceirização); empresas que atuam na alimentação do trabalhador.
 - (E) atividades de alimentação e nutrição realizadas nas Unidades Produtoras de Refeições (UPR), entre elas os estabelecimentos que fornecem alimentos e bebidas, como empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, restaurantes comerciais e institucionais, hotelaria, spa, comissárias, alimentação transportada, cozinha militar, alimentação escolar, alimentação do trabalhador.
- 22 O projeto de uma cozinha profissional deve ser desenvolvido, desde o início, de modo integrado com todos os fluxos concebidos no projeto de arquitetura para que ela não se torne uma área desconexa. Para isso, os projetos de cozinhas profissionais devem apresentar
- (A) estudo preliminar, dimensionamento do sistema, circulação e fluxos bem definidos.
 - (B) planta de pontos, projeto executivo, flexibilidade e modularidade.
 - (C) *lay out*, seleção de equipamentos e planta de pontos.
 - (D) memorial descritivo, projeto executivo e espaços que facilitem a supervisão e a integração.
 - (E) flexibilidade e modularidade, circulação e fluxos bem definidos e espaços que facilitem a supervisão e a integração.
- 23 Assinale V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas, sobre o *Codex Alimentarius*, em sua Seção IV, item 4.1.1, o qual aborda que os estabelecimentos devem ser normalmente localizados distantes de
- () áreas com poluição ambiental e atividades industriais que constituam uma ameaça grave de contaminação dos alimentos;
 - () áreas sujeitas a enchentes, a menos que haja suficientes salvaguardas;
 - () áreas expostas a infestações de pragas;
 - () áreas onde resíduos sólidos ou líquidos não possam ser removidos com eficácia;
 - () áreas com atividades comerciais que constituam uma ameaça de contaminação dos alimentos.
- A sequência correta é
- (A) F; V; F; V; F.
 - (B) V; F; V; F; V.
 - (C) F; V; V; F; V.
 - (D) V; V; V; V; F.
 - (E) V; V; F; V; F.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

24 Leia as proposições a seguir, nos itens de I a IV, e as avalie. A venda de alimentos com um peso ou volume menor que o descrito na embalagem é uma fraude relativamente comum. Portanto, é adequado conferir este parâmetro, por amostragem, em cada recebimento. Para isso, retirar amostras aleatórias do lote recebido e proceder como descrito:

- I Alimentos sólidos: pesar e conferir o peso com aqueles descritos na embalagem.
- II Alimentos líquidos: transferir o volume para uma jarra graduada e conferir o volume com o descrito na embalagem.
- III Alimentos líquidos com descrição do conteúdo em massa: pesar a embalagem com o conteúdo (a), pesar a embalagem vazia (b), e subtrair (a) – (b). O resultado corresponderá à massa do conteúdo.
- IV Alimentos contendo sólidos em líquido: escorrer o conteúdo sólido e pesar. Conferir com “peso líquido drenado” descrito na embalagem.

Estão corretas

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

25 No processo de gestão da qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) têm-se os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), documentos em que são registrados procedimentos para o controle dos itens de maior criticidade para a segurança dos alimentos. O POP é a descrição detalhada de todas as operações necessárias para a realização de uma atividade. O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC nº 216/2004 – ANVISA) estabelece que os serviços de alimentação devem implementar os POP relacionados aos seguintes itens:

- (A) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório e higiene e saúde dos manipuladores.
- (B) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle da potabilidade da água; higiene e saúde dos manipuladores; manejo dos resíduos; manutenção preventiva e calibração de equipamentos; seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens e programa de recolhimento de alimentos.
- (C) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle da potabilidade da água; manejo dos resíduos; manutenção preventiva e calibração de equipamentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas; seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens e programa de recolhimento de alimentos.
- (D) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higiene e saúde dos manipuladores; manejo dos resíduos; manutenção preventiva e calibração de equipamentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas; seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens e Programa de recolhimento de alimentos.
- (E) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; manejo dos resíduos; manutenção preventiva e calibração de equipamentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas; seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens e programa de recolhimento de alimentos.

26 A Resolução nº 465 de 23 de agosto de 2010 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) preconiza, para cada entidade executora que atende de 2.501 a 5.000 mil alunos da rede básica, a presença de

- (A) um nutricionista responsável técnico e mais três nutricionistas do quadro técnico, cada um com carga horária mínima semanal de 30h, acrescendo mais um quadro técnico a cada aumento de 2500 alunos.
- (B) um nutricionista responsável técnico e mais três nutricionistas do quadro técnico, cada um com carga horária técnica mínima semanal de 30h.
- (C) um nutricionista responsável técnico e mais dois nutricionistas do quadro técnico, cada um com carga horária técnica mínima semanal de 30h.
- (D) um nutricionista responsável técnico e mais um nutricionista do quadro técnico, cada um com carga horária técnica mínima semanal de 30h.
- (E) um nutricionista responsável técnico e mais quatro nutricionistas do quadro técnico, cada um com carga horária técnica mínima semanal de 30h.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

- 27 Para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, o Estado brasileiro estabelece inúmeras políticas no âmbito da área de alimentação e nutrição. Em 03 de novembro de 2015 foi instituído o Pacto Nacional para Alimentação Saudável (Decreto nº 8.553), que deverá considerar as especificidades regionais, culturais e socioeconômicas além das necessidades alimentares especiais da população. Este pacto tem como diretrizes
- (A) fomentar a educação alimentar e nutricional nos serviços de saúde, de educação e de assistência social; reduzir de forma progressiva os teores de açúcar adicionado, de gorduras e de sódio nos alimentos processados e ultraprocessados; aumentar a oferta e a disponibilidade de alimentos saudáveis, com destaque aos provenientes da agricultura familiar, orgânicos, agroecológicos e da sociobiodiversidade; aperfeiçoar os marcos regulatórios para o processamento, a agroindustrialização e a comercialização dos produtos da agricultura familiar.
 - (B) promover o direito humano à alimentação adequada; fomentar o acesso a alimentos de qualidade e em quantidade adequada, considerando a diversidade alimentar e os aspectos sociais e culturais da população brasileira; articular ações para o enfrentamento do sobrepeso, da obesidade e das doenças decorrentes da má alimentação; fortalecer as políticas de promoção da organização e da comercialização da produção da agricultura familiar.
 - (C) promover o direito humano à alimentação adequada; reduzir de forma progressiva os teores de açúcar adicionado, de gorduras e de sódio nos alimentos processados e ultraprocessados; articular ações para o enfrentamento do sobrepeso, da obesidade e das doenças decorrentes da má alimentação; fortalecer as políticas de promoção da organização e da comercialização da produção da agricultura familiar.
 - (D) promover o direito humano à alimentação adequada; reduzir o uso de agrotóxicos e induzir modelos de produção de alimentos agroecológicos; promover hábitos alimentares saudáveis para a população brasileira; articular ações para o enfrentamento do sobrepeso, da obesidade e das doenças decorrentes da má alimentação; incentivar o consumo de alimentos saudáveis no ambiente escolar, bem como a regulamentação da comercialização, da propaganda, da publicidade e da promoção comercial de alimentos e bebidas em escolas públicas e privadas, em âmbito nacional.
 - (E) promover o direito humano à alimentação adequada; fomentar a educação alimentar e nutricional nos serviços de saúde, de educação e de assistência social; articular ações para o enfrentamento do sobrepeso, da obesidade e das doenças decorrentes da má alimentação; reduzir o uso de agrotóxicos e induzir modelos de produção de alimentos agroecológicos.
- 28 O guia alimentar para a população brasileira, publicado em 2014 pelo Ministério da Saúde, divide os alimentos em quatro categorias, definidas de acordo com o tipo de processamento empregado na sua produção, inclusive os alimentos processados. São exemplos de alimentos processados
- (A) pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal; cenoura, pepino, ervilhas, palmito, cebola, couve-flor preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre; queijos; frutas em calda e frutas cristalizadas; extrato ou concentrados de tomate (com sal e ou açúcar); carne seca e toucinho; sardinha e atum enlatados.
 - (B) iogurtes e bebidas lácteas adoçados e aromatizados, pães de forma, pães para hambúrguer ou *hot dog*, pães doces e produtos panificados cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, bebidas energéticas, cereais açucarados para o desjejum matinal, bolos e misturas para bolo, barras de cereal.
 - (C) pães de forma, pães para hambúrguer ou *hot dog*, pães doces e produtos panificados cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, sopas, macarrão e temperos ‘instantâneos’, molhos, salgadinhos “de pacote”, cereais açucarados para o desjejum matinal, bolos e misturas para bolo, barras de cereal e sardinha e atum enlatados.
 - (D) iogurtes e bebidas lácteas adoçados e aromatizados, refrescos e refrigerantes, pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal, pães doces e produtos panificados cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, emulsificante, cereais açucarados para o desjejum matinal, bolos e misturas para bolo, barras de cereal.
 - (E) pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal, iogurtes e bebidas lácteas adoçados e aromatizados, pães de forma, pães para hambúrguer ou *hot dog*, pães doces e produtos panificados cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, frutas em calda e frutas cristalizadas, cereais açucarados para o desjejum matinal, bolos e misturas para bolo, barras de cereal.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

- 29 O sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)/HACCP está constituído por uma abordagem preventiva e sistemática de perigos físicos, químicos e biológicos. São princípios deste sistema
- (A) comprometimento da direção; formação da equipe; descrição do produto e seu uso; identificar os pontos críticos de controle – PCC; estabelecer os limites críticos para as medidas de controle associadas com cada PCC; estabelecer ações corretivas para quando o limite crítico não foi atendido; estabelecer procedimentos de verificação; manter o registro de todas as análises e etapas do desenvolvimento do sistema.
 - (B) identificar e avaliar as análises de perigos; estabelecer os pontos críticos de controle – PPC; constituir os limites críticos para as medidas de controle com cada PCC; estabelecer procedimentos de monitoramento; estabelecer os procedimentos de verificação; manter o registro de todas as fases do processo.
 - (C) efetuar a análise de perigos, avaliar os tipos de perigos, severidade e probabilidade de ocorrência, e identificar as respectivas medidas de controle; identificar os pontos críticos de controle – PCC; estabelecer os limites críticos para as medidas de controle associadas com cada PCC; estabelecer procedimentos de monitoramento; estabelecer ações corretivas para quando o monitoramento indicar que o limite crítico não foi atendido; estabelecer procedimentos de verificação; manter o registro de todas as etapas do desenvolvimento do sistema.
 - (D) comprometimento da direção; formação da equipe; identificar os pontos críticos de controle – PCC; estabelecer os limites críticos para as medidas de controle associadas com cada PCC; efetuar procedimentos de monitoramento; acompanhar as ações corretivas para quando o limite crítico não for atendido; estabelecer procedimentos de verificação; estabelecer registro de todas as etapas e análises do desenvolvimento do sistema.
 - (E) efetuar análise e avaliação dos perigos e controle; estabelecer os limites críticos para o controle de cada PCC; estabelecer procedimentos de registro e monitoramento efetivo; estabelecer as ações corretivas quando o limite crítico não for atendido; estabelecer procedimentos de verificação e avaliação; identificar e avaliar todas as fases do processo.
- 30 Os princípios nutritivos (carboidratos, proteínas e lipídeos), ao serem ingeridos, passam pelo processo de digestão para serem absorvidos. No que concerne ao processo de digestão e absorção dos lipídeos, esse processo está dividido em
- (A) emulsificação e hidrólise do lipídeo alimentar no lúmen intestinal; absorção dos produtos hidrolisados pelos enterócitos; ressíntese e empacotamento do lipídeo nas lipoproteínas nos enterócitos; secreção de lipoproteínas na circulação.
 - (B) emulsificação e hidrólise do lipídeo alimentar no lúmen intestinal; digestão pelos sais biliares e pelos enterócitos; ressíntese e empacotamento da gordura nas lipoproteínas nos enterócitos; secreção dos ácidos graxos e triglicerídeos na circulação.
 - (C) hidrólise do lipídeo alimentar no lúmen intestinal; digestão pelos sais biliares e pelos enterócitos; ressíntese e empacotamento da gordura nas lipoproteínas nos enterócitos; secreção dos ácidos graxos e triglicerídeos na circulação.
 - (D) hidrólise do lipídeo alimentar no lúmen intestinal; digestão pelos sais biliares e pelos enterócitos; empacotamento da gordura nas proteínas nos enterócitos; secreção dos ácidos graxos e triglicerídeos na circulação.
 - (E) emulsificação e hidrólise do lipídeo alimentar no lúmen intestinal; absorção dos produtos hidrolisados pelos enterócitos; ressíntese da gordura nas proteínas nos enterócitos; secreção de lipoproteínas na circulação.
- 31 A fibra dietética é a parte comestível das plantas que, quando ingerida, promove efeitos fisiológicos benéficos para o ser humano. Qual dos itens é uma fibra dietética que não é um carboidrato?
- (A) Hemi-celulose.
 - (B) Lignina.
 - (C) Verbascose.
 - (D) Estaquiase.
 - (E) Gomas e mucilagens.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

- 32 Uma série de fatores influenciam o planejamento e o projeto do serviço de alimentação, entre os quais destacam-se
- (A) número de refeições diárias por tipo de refeição, número e tipo de população aos quais a refeição se destina e o tipo de cardápio.
 - (B) tipos de instalações que serão utilizadas, nível de habilidade da mão de obra a ser contratada e espaço físico que facilite a integração da equipe.
 - (C) tipos de equipamentos a serem adquiridos, capital a ser investido e treinamento da equipe de funcionários.
 - (D) legislação em vigor, memorial descritivo e número e tipo de população.
 - (E) localização territorial, tipo de região, tipos de instalações que serão utilizadas e qualidade do fornecedor.
- 33 Com a chegada e a aplicação de novas tecnologias, os equipamentos passaram a ter
- (A) menor rendimento, maior tamanho, menor durabilidade e maior flexibilidade.
 - (B) maior rendimento, menor tamanho, maior durabilidade e menor flexibilidade.
 - (C) menor rendimento, menor tamanho, maior durabilidade e maior flexibilidade.
 - (D) maior rendimento, maior tamanho, maior durabilidade e maior flexibilidade.
 - (E) maior rendimento, menor tamanho, maior durabilidade e maior flexibilidade.
- 34 São considerados fatores que modificam os alimentos:
- (A) Físicos: cortar, coar e aquecer; Químicos: reações de hidrólise e ação de álcalis; Biológicos: fermentos ou enzimas e bactérias e fungos.
 - (B) Químicos: cocção, ação de ácidos, reações enzimáticas; Biológicos: fungos e bactérias; Físicos: mistura, decantar e destilar.
 - (C) Biológicos: fermentos e enzimas; Químicos: cozimento e ação de ácidos; Físicos: coar, descascar e centrifugar.
 - (D) Físicos: subdivisão, dissolução, união e temperatura; Químicos: cocção e ação de ácidos e álcalis; reações e combinações químicas; Biológicos: fermentos ou enzimas e bactérias e fungos.
 - (E) Físicos: aquecimento eletrônico e raios infravermelhos; Químicos: ação de ácidos e enzimas; Biológicos: ação de lactobacilos e fungos.
- 35 A Taxa de Absenteísmo (TA) e o Indicador da Rotatividade da Mão de Obra (IRMO) ou *turn over* de uma Unidade Produtora de Refeições (UPR) que manteve um número médio de 50 empregados e que registrou uma média de ausências diárias igual a 1 (um) e de 4 (quatro) desligamentos em 6 (seis) meses são, respectivamente, de
- (A) 1% e 5%.
 - (B) 6% e 10%.
 - (C) 8% e 12%.
 - (D) 10% e 15%.
 - (E) 2% e 8%.
- 36 Considerando que o fator de correção (FC) do abacaxi pérola é de 1,70 e que seu porcionamento em uma Unidade de Alimentação e Nutrição ((UAN) é de 100g *per capita*, será necessário comprar, para atender a 2000 clientes no almoço,
- (A) 200kg.
 - (B) 320kg.
 - (C) 250kg.
 - (D) 300kg.
 - (E) 340kg.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

37 Conforme a Resolução nº 380/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

- (A) participar de planejamento, implantação e execução de projetos de estrutura física da UAN; planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela; Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos, bem como compra, recebimento e armazenamento de alimentos; avaliar rendimento e custo das refeições/preparações culinárias.
- (B) elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POP) sempre que necessário; participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e avaliação de desempenho de colaboradores; efetuar controle periódico dos trabalhos executados; participar em equipes multidisciplinares destinadas a planejar, implementar, controlar e executar cursos, pesquisas e eventos voltados para a promoção da saúde.
- (C) planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas; planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a manutenção de equipamentos e utensílios; planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares.
- (D) planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas; planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela; implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental.
- (E) planejar, coordenar e supervisionar atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos, bem como sua compra, recebimento e armazenamento de alimentos; participar de planejamento, implantação e execução de projetos de estrutura física da UAN; efetuar controle periódico dos trabalhos executados; prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área.

38 Segundo Henri Fayol, toda organização pode ser dividida em seis grupos de funções essenciais. Relacione as funções às suas respectivas explicações:

- I Técnicas.
- II Comerciais.
- III Financeiras.
- IV De segurança.
- V Contábeis.
- VI Administrativas.

- () Constituídas pelas tarefas de compra, venda e troca de produtos e bens.
- () Atividades de produção e manufatura.
- () Atividades de registro dos estoques, balanços, custos e estatísticas da organização.
- () Encarregadas de integrar e sincronizar as demais funções.
- () Formado pelas tarefas de procura, utilização e distribuição do capital.
- () Caracterizadas pelas atividades referentes à proteção da propriedade, dos bens e das pessoas.

A sequência correta está indicada no item

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

39 Em um restaurante comercial, decidiu-se baixar o preço de sua refeição para ganhar clientes e vender cada refeição por R\$ 15,00. O custo direto de produção da refeição é de R\$ 9,00. As despesas gerais do restaurante têm se mantido em torno de 10% do faturamento. Os garçons recebem 10% do faturamento e os impostos totais pagos representam 8%. Quanto o restaurante está ganhando sobre o faturamento?

- (A) R\$ 6,00 e 10% de lucro por refeição.
- (B) R\$ 4,38 e 30% de lucro por refeição.
- (C) R\$ 1,80 e 12% de lucro por refeição.
- (D) R\$ 4,48 e 23% de lucro por refeição.
- (E) R\$ 1,80 e 20% de lucro por refeição.

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

40 Os serviços de alimentação institucionais, como os de empresas e hospitais, devem ter, segundo a regra, a supervisão de um nutricionista, profissional que possui os conhecimentos necessários para a elaboração de cardápios balanceados e direcionados para cada tipo de estabelecimento. Em termos de organização, esses serviços podem ser administrados de três maneiras diferentes:

- (A) Autogestão: todas as etapas são realizadas pela própria empresa; Terceirização: parte das etapas é realizada por empresas contratada; Mandato: as compras são realizadas pela própria empresa contratada e a parte de serviços, como o fornecimento da mão de obra, é feita pela contratante.
- (B) Autogestão: todas as etapas são realizadas pela empresa contratante; Terceirização: parte das etapas é realizada pela contratada e pela contratante; Sistema misto ou mandato: as compras são realizadas pelas empresas contratante e contratada, assim como o fornecimento da mão de obra.
- (C) Autogestão: todas as etapas são realizadas pelas empresas contratante e contratada; Terceirização: todas as etapas são realizadas pelas empresa contratada para isso, especialista na área de alimentação e nutrição; Mandato derivado: todo o serviço é feito pela contratante.
- (D) Autogestão: todas as etapas são realizadas pela própria empresa; Terceirização: todas as etapas são realizadas por uma empresa contratada para isso, especialista na área de alimentação e Sistema misto, contrato por administração ou mandato: as compras são realizadas pela empresa contratante e a parte de serviços, como o fornecimento da mão de obra, é feita pela contratada.
- (E) Autogestão: todas as etapas são realizadas pela empresa contratada; Terceirização: todas as etapas são realizadas pela empresa contratada; Mandato puro: as compras são realizadas pela empresa contratada e a parte de serviços, como o fornecimento da mão de obra, pagamento de água e energia elétrica, é feita pela contratante.

41 As 7 (sete) Ferramentas do Controle da Qualidade – utilizadas para definir, mensurar, analisar e propor soluções para os problemas que interferem no bom desempenho dos processos de trabalho - foram organizadas por Kaoru Ishikawa no intuito de aperfeiçoar o controle de qualidade industrial. Para um mesmo processo, considerando-se o problema a ser resolvido pode-se utilizar uma ou mais ferramentas, que são:

- (A) ciclo PDCA, MASP, folhas de verificação, histograma, organograma, gráfico de controle e funcionograma.
- (B) diagrama de Pareto, diagrama de causa e efeito, folhas de verificação, histograma, diagrama de dispersão, gráfico de controle e fluxograma.
- (C) diagrama de causa e efeito, organograma, MASP, 5W2H, gráfico de controle, 4Ms e controle estatístico de processo.
- (D) DMAIC, diagrama de causa e efeito, diagrama de dispersão, ciclo PDCA, fluxograma, histograma e gerenciamento da rotina.
- (E) Fluxograma, gráfico de controle, DMAIC, Benchmarking, ciclo PDCA, 5S e MASP.

42 A Resolução nº 38 de 19/07/2009 do Ministério da Educação/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) determina os princípios do Programa de Alimentação Escolar (PNAE). Sobre este tema julgue os itens abaixo.

- I O direito humano à alimentação adequada, visando a garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos.
- II A descentralização das ações e articulação, em regime de colaboração, entre as esferas de governo.
- III A equidade, que compreende o direito constitucional à alimentação escolar, com vistas à garantia do acesso ao alimento de forma igualitária; a qual dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- IV A sustentabilidade e a continuidade, que visam ao acesso regular e permanente à alimentação saudável e adequada.
- V A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

Estão corretos

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

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO
EDITAL Nº 2/2016 – UFRA, DE 26 DE JANEIRO DE 2016

- 43 As pesquisas dietéticas indicam que muitas dietas não atingem a ingestão adequada para os macronutrientes essenciais em nível diários. As recomendações nutricionais diárias para adultos do mineral cálcio segundo as DRIs são de:
- (A) 500mg para adultos na faixa etária de 19 a 50 anos de idade e de 800mg para adultos com mais de 51 anos, respectivamente.
 - (B) 700mg para adultos na faixa etária de 19 a 50 anos de idade e de 900mg para adultos com mais de 51 anos, respectivamente.
 - (C) 1000mg/dia para adultos na faixa etária de 19 a 50 anos de idade e de 1200mg/dia para adultos com mais de 51 anos, respectivamente.
 - (D) 1300mg para adultos na faixa etária de 19 a 50 anos de idade e de 1500mg para adultos com mais de 51 anos, respectivamente.
 - (E) 1000mg para adultos na faixa etária de 19 a 50 anos de idade e de 1300mg para adultos com mais de 51 anos, respectivamente.
- 44 Assinale V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas. O Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), previsto na NR-9, considera
- () riscos ambientais os agentes físicos, químicos e biológicos existentes nos ambientes de trabalho que, em função de sua natureza, concentração ou intensidade e tempo de exposição, são capazes de causar danos à saúde do trabalhador.
 - () agentes físicos as diversas formas de energia a que possam estar expostos os trabalhadores, tais como ruído, vibrações, pressões anormais, temperaturas extremas, radiações ionizantes, radiações não ionizantes, bem como o infra-som e o ultra-som.
 - () agentes químicos as substâncias, compostos ou produtos que possam penetrar no organismo pela via respiratória, nas formas de poeiras, fumos, névoas, neblinas, gases ou vapores, ou que, pela natureza da atividade de exposição, possam ter contato ou ser absorvidos pelo organismo através da pele ou por ingestão.
 - () agentes biológicos as bactérias, fungos, bacilos, parasitas, protozoários, vírus, entre outros.
- A sequência correta é
- (A) V, V, F, V.
 - (B) V, F, V, F.
 - (C) F, V, V, F.
 - (D) F, F, V, V.
 - (E) V, V, V, V.
- 45 A toxoplasmose é uma protozoose de caráter zoonótica, cujo agente etiológico é o *Toxoplasma gondii* e é considerada uma infecção universal. Acomete, além do homem, quase todas as espécies animais. Dentre os produtos de origem animal responsáveis por casos de toxoplasmose de origem alimentar, temos
- (A) carnes bovina, suína e ovina insuficientemente cozidas (mal passadas).
 - (B) carnes bovina e suína insuficientemente cozidas (mal passadas).
 - (C) carnes ovina e bovina insuficientemente cozidas (mal passadas).
 - (D) leites de vaca e cabra crus.
 - (E) carnes suína e ovina insuficientemente cozidas (mal passadas) e leite de cabra cru.