

**21**

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CONCURSO PÚBLICO 2012 - EDITAL Nº21/2012
CARGO NUTRICIONISTA - ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Instruções

1. Você recebeu do fiscal um cartão de respostas e um caderno de questões contendo 60 (sessenta) questões. Verifique se os seus dados estão corretos. Se necessário, comunique ao fiscal.
2. É responsabilidade do candidato se certificar de que o nome do cargo informado nesta capa de prova corresponde ao nome do cargo informado no seu cartão de respostas.
3. O cartão de respostas só pode ser preenchido com caneta esferográfica de tinta indelével azul ou preta (Edital 21/2012, subitem 10.9.5).
4. O cartão de respostas NÃO pode ser dobrado, amassado, rasurado, manchado ou conter qualquer registro fora dos locais destinados às respostas.
5. Assinale no cartão de respostas a alternativa correta. O preenchimento do cartão de respostas deve ser feito conforme o exemplo a seguir:
A) B) C) D) E)
6. Você dispõe de 4 (quatro) horas para fazer a prova, incluindo o preenchimento do cartão de respostas. Respeite o espaço destinado às respostas.
7. Ao ser autorizado o início da prova, verifique, no caderno de questões, se a numeração das questões e a paginação estão corretas.
8. Após o início da prova, será efetuada a coleta da impressão digital de cada candidato (Edital 21/2012, subitem 10.9.7, alínea "a").
9. Somente após decorrida uma hora do início da prova o candidato poderá entregar o seu cartão de respostas e retirar-se da sala de prova (Edital 21/2012, subitem 10.9.7, alínea "c").
10. Após o término de sua prova, entregue obrigatoriamente o seu cartão de respostas ao fiscal.
11. Somente será permitido levar seu caderno de questões faltando uma hora para o término estabelecido para o fim da prova (Edital 21/2012, subitem 10.9.7, alínea "d").
12. É terminantemente vedado copiar respostas, em qualquer fase do concurso público (Edital 21/2012, subitem 10.9.7, alínea "e").
13. Os 3 (três) últimos candidatos de cada sala só poderão ser liberados juntos (Edital 21/2012, subitem 10.9.7, alínea "g").
14. Se você precisar de algum esclarecimento solicite a presença do responsável pelo local.
15. Transcreva a frase abaixo, utilizando letra cursiva, no espaço reservado no seu cartão de respostas.

*"A vida é a arte do encontro, embora haja tantos desencontros."
Vinicius de Moraes*

Cronograma Previsto - Divulgação e interposição de recurso

Atividade	Data	Local
Divulgação do gabarito preliminar	16/04/12	http://concursos.pr4.ufrj.br
Interposição de recursos contra o gabarito preliminar	17 e 18/04/12	
Resultado do julgamento dos recursos	02/05/12	
Resultado preliminar da prova objetiva	02/05/12	
Pedido de vista do cartão de respostas	03 e 04/05/12	
Vista do cartão de resposta	09/05/12	
Interposição de recursos - resultado preliminar - prova objetiva	10 e 11/05/12	
Resultado final da prova objetiva	15/05/12	

Língua Portuguesa

TEXTO - PAZ GLOBAL IMPOSSÍVEL

Umberto Eco

Perto do final de dezembro, a Academia Universal das Culturas discutiu em Paris o tema de como se pode imaginar a paz nos dias de hoje. Não definir ou desejar, mas imaginar. Logo, a paz parece ainda ser não apenas uma meta distante, mas um objeto desconhecido. Os teólogos a definiram como a *“tranquillita ordinis”*.

A tranquilidade de que ordem? Somos todos vítimas de um mito original: havia uma condição edênica, depois essa tranquilidade foi violada pelo primeiro ato de violência. Mas Heráclito nos preveniu de que “a luta é a regra do mundo, e a guerra é geradora comum e senhora de todas as coisas”. No início houve a guerra, e a evolução implica uma luta pela vida.

As grandes pazes que conhecemos na História, como a paz romana, ou, em nosso tempo, a paz americana (mas também já houve paz soviética, paz otomana, paz chinesa), foram resultados de uma conquista e uma pressão militar contínua através das quais se mantinha uma certa ordem e se reduzia o grau de conflitos no centro, à custa de algumas tantas pequenas, porém sangrentas, guerras periféricas. A coisa pode agradar a quem está no olho do furacão, mas quem está na periferia sofre a violência que serve para conservar o equilíbrio do sistema. “Nossa” paz se obtém sempre ao preço da guerra que sofrem os outros.

Isso deveria nos levar a uma conclusão cínica, porém realista: se queres a paz (para ti), prepara a guerra (contra os outros). Entretanto, nas últimas décadas, a guerra se transformou em algo tão complexo que não costuma mais chegar ao fim com uma situação de paz, nem que seja apenas provisória. Ao longo dos séculos, a finalidade da guerra tem sido a de derrotar o inimigo em seu próprio território, mantendo-o no desconhecimento quanto a nossos movimentos para poder pegá-lo de surpresa, conseguindo forte solidariedade na frente interna. Hoje, depois das guerras do Golfo e de Kosovo, temos visto não apenas jornalistas ocidentais falando das cidades inimigas bombardeadas, como também os representantes dos países adversários expressando-se livremente em nossas telas de televisão. Os meios de comunicação informavam ao inimigo sobre as posições e os movimentos dos “nossos”, como se Mata Hari tivesse se transformado em diretora da televisão local. Os chamados do inimigo dentro de nossa própria casa e a prova visual insuportável da destruição provocada pela guerra levaram a que se dissesse que não se deveriam assassinar os inimigos (ou mostrar que eram assassinados por engano), e, por outro lado, parecia insustentável a idéia de que um dos nossos pudesse morrer. Dá para se fazer uma guerra nessas condições?

1. As coisas ficaram ainda piores depois de 11 de setembro. O inimigo está em nossa casa, mas agora os meios de comunicação não podem mais monitorá-lo, porque ele está na clandestinidade. Cada ato terrorista vem ampliado pelos meios de comunicação, que, desse modo, fazem o jogo do adversário. Vão tirar de Saddam as armas que o Ocidente lhe ofereceu e que, talvez, ainda lhe esteja fornecendo, mas o verdadeiro inimigo nem sequer precisa mais de armas e tecnologias próprias: usa as daquele que quer destruir.

A discussão sobre a paz referida no primeiro parágrafo do texto:

- A) apresenta a paz como algo bastante próximo da sociedade humana;
- B) indica ser a paz uma criação da mente humana, não uma realidade;
- C) refere-se à paz como um ideal a ser atingido pelo homem;
- D) mostra a paz como um bem teológico, mas não humano;
- E) demonstra que a paz não pode sequer ser imaginada pelo homem.

2. No texto há elementos chamados dêiticos, cujo significado é dado ao leitor pelo conhecimento da situação em que esse texto é produzido: assim, “perto

do final de dezembro” só tem seu significado claramente estabelecido se o leitor souber em que ano o texto foi produzido. O mesmo ocorre em:

- A) “Ao longo dos séculos, a finalidade da guerra tem sido a de derrotar o inimigo”;
- B) “...havia uma condição edênica, depois essa tranquilidade foi violada pelo primeiro ato de violência”;
- C) “a luta é a regra do mundo, e a guerra é a geradora comum e senhora de todas as coisas”;
- D) “No início houve a guerra, e a evolução implica uma luta pela vida”;
- E) “...a Academia Universal das Culturas discutiu em Paris o tema de como se pode imaginar a paz nos dias de hoje”.

3. Considerando a frase adaptada do texto “A Academia discutiu em Paris o tema de como se pode imaginar a paz nos dias de hoje”; a forma de reescrevê-la que altera o seu sentido original é:

- A) foi discutido em Paris o tema de como se pode imaginar a paz nos dias de hoje;
- B) o tema de como se pode imaginar a paz nos dias de hoje foi discutido em Paris;
- C) a Academia discutiu, nos dias de hoje, como se pode imaginar a paz;
- D) a Academia discutiu em Paris de como pode ser imaginada a paz nos dias de hoje;
- E) como pode ser imaginada a paz nos dias de hoje foi o tema discutido em Paris pela Academia.

4. “Logo, a paz parece ainda não ser uma meta distante, mas um objeto desconhecido”; assinale a frase correta sobre os componentes desse segmento do primeiro parágrafo do texto:
- A) os termos “meta distante” e “objeto desconhecido” indicam características da paz que se somam;
 - B) o emprego da forma verbal “parece” mostra um ponto de vista firmemente estabelecido pela Academia;
 - C) o vocábulo “ainda” indica uma esperança do autor do texto a respeito da possibilidade da paz;
 - D) o vocábulo “logo” introduz uma conclusão retirada das informações anteriormente fornecidas;
 - E) a utilização do vocábulo “meta” indica que a discussão da Academia pretendia alcançar determinados objetivos.
5. O texto utiliza sinais gráficos para expressar o que deseja. A alternativa em que os sinais gráficos destacados estão adequadamente explicados é:
- A) grafia em itálico e entre aspas em “tranquillita ordinis” para marcar o emprego de estrangeirismo;
 - B) emprego de aspas em “a luta é a regra do mundo, e a guerra é geradora de todas as coisas” para indicar que as palavras merecem atenção especial;
 - C) uso de parênteses em “(mas também já houve paz soviética, paz otomana, paz chinesa)” para retificar uma informação dada anteriormente;
 - D) emprego de parênteses em “se queres a paz (para ti), prepara a guerra (contra os outros)” para desfazer ambiguidades;
 - E) emprego de aspas em “nossos” (quarto parágrafo) para indicar uma ironia.
6. “Somos todos vítimas de um mito original”. Nesse segmento do texto temos o que se chama de “silepse de pessoa”, marcada pelo seguinte traço:
- A) o vocábulo “vítimas” é empregado como masculina e não como feminina;
 - B) a concordância da forma verbal (somos) não está de acordo com o sujeito (vítimas);
 - C) a concordância nominal entre “todos” e “vítimas” não é gramaticalmente correta;
 - D) a forma verbal “somos” deveria ser empregada no passado e não no presente;
 - E) o autor se inclui entre as vítimas do mito original citado.
7. “Somos todos vítimas de um mito original: havia uma condição edênica, depois essa tranquilidade foi violada pelo primeiro ato de violência”. Nesse segmento do texto há uma referência explícita:
- A) ao mito do paraíso bíblico;
 - B) ao descobrimento do Brasil;
 - C) à criação do homem;
 - D) às guerras mitológicas entre deuses e homens;
 - E) aos conflitos naturais entre o céu e a terra.
8. “Mas Heráclito nos preveniu de que ‘a luta é a regra do mundo, e a guerra é a geradora comum e senhora de todas as coisas’ “. O pensamento abaixo que repete a visão de Heráclito sobre a guerra é:
- A) “Em meio às armas, as leis calam”. (Cícero)
 - B) “É sábio experimentar todos os caminhos antes de chegar às armas”. (Terêncio)
 - C) “Uma vez declarada a guerra, é impossível deter os poetas. A rima ainda é o melhor tambor”. (Giraudoux)
 - D) “Enquanto o homem for um animal, viverá por meio de luta e à custa dos outros, temerá e odiará o próximo – a vida, portanto, é guerra”. (H. Hesse)
 - E) “Quanto mais fortes somos, menos provável é a guerra”. (Bismarck)
9. O segmento do texto que mostra o valor semântico do vocábulo sublinhado de forma correta é:
- A) “...não costuma mais chegar ao fim com uma situação de paz...” / comparação;
 - B) “Isso deveria nos levar a uma conclusão cínica, porém, realista...” / retificação;
 - C) “As grandes pazes que conhecemos na História, como a paz romana” / exemplificação ;
 - D) “O inimigo está em nossa casa, mas agora os meios de comunicação não podem mais monitorá-lo...” / adição;
 - E) “...mas também já houve paz soviética, paz otomana, paz chinesa...” / concessão.
10. “Entretanto, nas últimas décadas, a guerra se transformou em algo tão complexo, que não costuma mais chegar ao fim com uma situação de paz...”. A oração sublinhada tem valor de:
- A) consequência;
 - B) causa;
 - C) comparação;
 - D) condição;
 - E) modo.
11. “Isso deveria nos levar a uma conclusão cínica, porém realista: se queres a paz (para ti), prepara a guerra (contra os outros)”. Tal situação pode ser designada de:
- A) metafórica;
 - B) paradoxal;
 - C) sinestésica;
 - D) metonímica;
 - E) alegórica.
12. “...como se Mata Hari tivesse se transformado em diretora da televisão local”. Com essa referência a uma famosa espiã da Segunda Guerra Mundial, o autor quer dizer que os atuais meios de comunicação:
- A) atuam como informantes do inimigo;
 - B) funcionam como espiões favoráveis a seus países;
 - C) denunciam as crueldades da guerra moderna;
 - D) informam o público sobre detalhes ocultos da guerra;
 - E) demonstram a fragilidade das informações secretas.
13. “Dá para se fazer uma guerra nessas condições?” A marca da guerra moderna que mais acentuadamente provocou a reação do autor do texto, contida na frase destacada, é:
- A) “mostrar que eram assassinados apenas por engano”;
 - B) “Os chamados do inimigo dentro de nossa própria casa”;
 - C) “a prova visual insuportável da destruição”;
 - D) “não se deveriam assassinar os inimigos”;

E) “parecia insustentável a idéia de que um dos nossos pudesse morrer”.

14. “Cada ato terrorista vem ampliado pelos meios de comunicação, que, desse modo, fazem o jogo do adversário”. Os meios de comunicação fazem o jogo do adversário porque:

- A) demonstram que a coragem leva ao triunfo de algumas idéias;
- B) elogiam a coragem e a dedicação dos praticantes de atos terroristas;
- C) condenam exageradamente os terroristas;
- D) mostram as fraquezas dos sistemas de defesa do país;
- E) propagam amplamente os atos terroristas praticados.

15. O texto tem as características básicas do modo de organização:

- A) narrativo;
- B) argumentativo;
- C) descritivo;
- D) expositivo;
- E) enunciativo.

16. O segmento do texto que mostra uma variante coloquial de linguagem é:

- A) “O inimigo está em nossa casa...”.
- B) “Dá para se fazer uma guerra nessas condições?” .
- C) “Isso nos deveria levar a uma conclusão cínica, porém realista...”.
- D) “Somos todos vítimas de um mito original...”.
- E) “...a finalidade da guerra tem sido a de derrotar o inimigo em seu próprio território”.

17. A distinção fundamental entre a guerra na atualidade e a guerra do passado é:

- A) a divulgação da morte de “nossos” soldados;
- B) a crueldade claramente divulgada pela mídia;
- C) a abundância do noticiário, que transforma a guerra em algo banal;
- D) a interferência da opinião pública nos destinos da guerra;
- E) a presença do inimigo em nosso território através dos meios de comunicação.

18. O segmento que mostra que o texto foi produzido já há algum tempo é:

- A) “Somos todos vítimas de um mito original...”.
- B) “...como se Mata Hari tivesse se transformado em diretora da televisão local”.
- C) “Vão tirar de Saddam as armas que o Ocidente lhe forneceu...”.
- D) “Hoje, depois das guerras do Golfo e de Kosovo...”.
- E) “As coisas ficaram ainda piores depois de 11 de setembro”.

19. A frase do texto que se encontra na voz passiva é:

- A) “...nem que seja apenas provisória”.
- B) “Somos todos vítimas de um mito original...”.
- C) “...foram resultados de uma conquista e uma pressão militar contínua...”.
- D) “...depois essa tranquilidade foi violada pelo primeiro ato de violência”.
- E) “...expressando-se livremente em nossos meios de comunicação”.

20. Por tratar-se de um texto objetivo, são abundantes os encontros de substantivos + adjetivos objetivos. A alternativa que mostra um par de valor subjetivo é:

- A) conclusão cínica;
- B) objeto desconhecido;
- C) mito original;
- D) paz romana;
- E) frente interna.

Lei nº 8.112/1990

21. A Constituição da República Federativa do Brasil – a Constituição Cidadã, como a definiu o deputado Ulisses Guimarães, presidente da Assembleia Nacional Constituinte (1987 e 1988) – resulta do anseio e das lutas sociais pela democratização do Estado, da Sociedade e das relações entre essas esferas públicas, após mais de 20 anos de ditadura militar. Um dos avanços que promoveu foi o estabelecimento de um Regime Jurídico Único (RJU) para os servidores da administração pública direta, das autarquias e das fundações públicas. Para o cumprimento dessa determinação, foi aprovada, em 1990, a Lei nº 8.112.

Considerado esse contexto, assinale qual dos dispositivos do RJU adiante relacionados expressa a ideia do exercício do controle social sobre a administração pública:

- A) se julgado incapaz para o serviço público, o readaptando será aposentado;
- B) o estágio probatório ficará suspenso durante as licenças e os afastamentos previstos na Lei, bem assim na hipótese de participação em curso de formação, e será retomado a partir do término do impedimento;
- C) a gratificação natalina não será considerada para cálculo de qualquer vantagem pecuniária;
- D) os cargos públicos, acessíveis a todos os brasileiros, são criados por lei, com denominação própria e vencimento pago pelos cofres públicos, para provimento em caráter efetivo ou em comissão;
- E) o retorno à atividade de servidor em disponibilidade far-se-á mediante aproveitamento obrigatório em cargo de atribuições e vencimentos compatíveis com o anteriormente ocupado.

22. Consideradas as circunstâncias histórico-políticas da transição do regime ditatorial militar para o regime democrático, operada em meados dos anos 1980, podemos identificar no corpo do Regime Jurídico Único diversas marcas do “DNA” da Constituição de 1988; especialmente no que se refere ao propósito de democratizar as relações entre Estado e Sociedade. Assim é que nas Disposições Gerais do Capítulo I da Lei nº 8.112, nos termos do Artigo 5º, estão estabelecidos os seis requisitos básicos para investidura em cargo público.

Dentre as alternativas adiante, assinale aquela que menciona apenas os requisitos que têm relação direta com o conceito de cidadania. São requisitos básicos para investidura em cargo público:

- A) a nacionalidade brasileira; o gozo dos direitos políticos; a quitação com as obrigações militares e eleitorais;
- B) o nível de escolaridade exigido para o exercício do cargo; a idade mínima de dezoito anos; aptidão física e mental;

- C) a nacionalidade brasileira; a idade mínima de dezoito anos; aptidão física e mental;
- D) aptidão física e mental; o gozo dos direitos políticos; o nível de escolaridade exigido para o exercício do cargo;
- E) o gozo dos direitos políticos; a idade mínima de dezoito anos; aptidão física e mental.

23. Um indicador importante da democratização do acesso aos cargos públicos regulamentada no RJU diz respeito ao estabelecimento de um percentual das vagas oferecidas em concursos para provimento de cargos destinado às pessoas portadoras de deficiência, conforme consta do parágrafo 2º do Artigo 5º.

Assinale a alternativa que define corretamente essa norma de acesso.

- A) Às pessoas portadoras de deficiência é assegurado o direito de se inscrever em concurso público para provimento de cargo cujas atribuições sejam compatíveis com a deficiência de que são portadoras; até 20% (vinte por cento) das vagas oferecidas no concurso serão reservadas exclusivamente para os portadores de deficiência visual.
- B) Apenas às pessoas portadoras de deficiência motora é assegurado o direito de se inscrever em concurso público para provimento de todos os cargos oferecidos; para tais pessoas serão reservadas até 20% (vinte por cento) das vagas oferecidas no concurso.
- C) Às pessoas portadoras de deficiência é assegurado o direito de se inscrever em concurso público para provimento de cargo cujas atribuições sejam compatíveis com a deficiência de que são portadoras; para tais pessoas serão reservadas até 5% (cinco por cento) das vagas oferecidas no concurso.
- D) Às pessoas portadoras de deficiência é assegurado o direito de se inscrever em concurso público para provimento de todos os cargos oferecidos; para tais pessoas serão reservadas até 5% (cinco por cento) das vagas oferecidas no concurso.
- E) Às pessoas portadoras de deficiência é assegurado o direito de se inscrever em concurso público para provimento de cargo cujas atribuições sejam compatíveis com a deficiência de que são portadoras; para tais pessoas serão reservadas até 20% (vinte por cento) das vagas oferecidas no concurso.

24. Ao refletir sobre a importância estratégica da gestão pública no Brasil, o ex-ministro do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Patrus Ananias, mencionou, em uma palestra, “duas sombras que por muito tempo têm dificultado o desenvolvimento das potencialidades do nosso país”. Uma delas refere-se à falta de tradição de políticas públicas sociais voltadas para os mais pobres. A outra sombra – disse ele – “diz respeito à burocracia, mas uma burocracia que paralisa, que se torna sinônimo de entrave, ineficiência e atraso e que aqui diz respeito principalmente a um perigoso processo de burocracia das almas, que conduz ao envelhecimento das práticas e à falta de motivação.”.

O Artigo 81 do RJU concede licença ao servidor em oito situações distintas. Assinale a alternativa que

contém apenas as situações estritamente relacionadas com a motivação profissional e com o desenvolvimento do servidor:

- A) por motivo de doença em pessoa da família; para tratar de interesses particulares; por motivo de afastamento do cônjuge ou companheiro;
- B) para capacitação; para desempenho de mandato classista; para atividade política;
- C) por motivo de afastamento do cônjuge ou companheiro; para o serviço militar; para capacitação;
- D) para atividade política; para desempenho de mandato classista; para tratar de interesses particulares;
- E) para capacitação; para o serviço militar; por motivo de doença em pessoa da família.

25. As universidades e demais instituições de ensino e pesquisa mantidas pela União, se distinguem de quaisquer outros órgãos e estruturas do Estado, em razão das especificidades de sua missão social e da natureza especialíssima das atividades que desenvolvem. Por isso, está prevista no RJU, no caso dessas instituições, uma exceção quanto ao ingresso de estrangeiros nos quadros de cargos efetivos da administração pública federal; exceção essa incluída pela Lei nº 9.515, de 20.11.97.

A alternativa que define corretamente essa norma de acesso é:

- A) as universidades e instituições de pesquisa científica e tecnológica federais, estaduais e municipais poderão prover seus cargos com professores, técnicos e cientistas estrangeiros, de acordo com as normas e os procedimentos desta Lei;
- B) as universidades e instituições de pesquisa científica e tecnológica federais poderão prover seus cargos com professores, técnicos e cientistas estrangeiros, de acordo com as normas e os procedimentos desta Lei;
- C) apenas as universidades e instituições de pesquisa científica e tecnológica estaduais poderão prover seus cargos com professores, técnicos e cientistas estrangeiros, de acordo com as normas e os procedimentos desta Lei;
- D) as universidades e instituições de pesquisa científica e tecnológica federais poderão prover seus cargos com professores, técnicos e cientistas estrangeiros, desde que sejam originários de países integrantes do MERCOSUL;
- E) as universidades e instituições de pesquisa científica e tecnológica federais poderão prover seus cargos com professores, técnicos e cientistas estrangeiros, desde que eles comprovem residência no Brasil há mais de 10 anos.

26. Em seu Título IV, o RJU trata do *Regime Disciplinar* que regula as condutas dos servidores públicos. Na legislação e jurisprudência correlatas (pareceres, acórdãos, notas técnicas, de órgãos do controle externo, tribunais, ministérios) figura o detalhamento analítico dessas determinações. Desse modo, por exemplo, o Parecer da Advocacia Geral da União (AGU) nº GQ-164, vinculante, assim define uma das condutas proibidas pelo RJU:

“Desídia (e). É falta culposa, e não dolosa, ligada à negligência: costuma caracterizar-se pela prática ou omissão de vários atos (comparecimento impontual,

ausências, produção imperfeita); excepcionalmente poderá estar configurada em um só ato culposo muito grave; (...) Quando a desídia é intencional, como na sabotagem, onde há a idéia preconcebida de causar prejuízos ao empregador, por esse aspecto doloso, ela se identifica com a improbidade. (...) (Mozart Victor Russomano - Comentários à CLT, 13ª ed, Rio de Janeiro: Forense, 1990, p. 561)."

A alternativa na qual consta o dispositivo do RJU a que se refere o Parecer da AGU citado é:

- A) ao servidor é proibido praticar usura sob qualquer de suas formas;
- B) é dever do servidor exercer com zelo e dedicação as atribuições do cargo;
- C) ao servidor é proibido promover manifestação de apreço ou desapeço no recinto da repartição;
- D) é dever do servidor ser leal às instituições a que servir;
- E) ao servidor é proibido proceder de forma desidiosa.

27. Em sua perspectiva *cidadã*, a Constituição da República Federativa do Brasil, no artigo 37, estabelece os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, que devem ser obedecidos pela administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios. Determina, ainda, que "as pessoas jurídicas de direito público e as de direito privado prestadoras de serviços públicos responderão pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros, assegurado o direito de regresso contra o responsável nos casos de dolo ou culpa."

A alternativa em que NÃO figura dispositivo constante do Capítulo IV do RJU, que trata das "Responsabilidades" é:

- A) a responsabilidade administrativa do servidor será afastada no caso de absolvição criminal que negue a existência do fato ou sua autoria;
- B) o servidor responde civil, penal e administrativamente pelo exercício irregular de suas atribuições;
- C) por motivo de crença religiosa ou de convicção filosófica ou política, o servidor não poderá ser privado de quaisquer dos seus direitos, sofrer discriminação em sua vida funcional, nem eximir-se do cumprimento de seus deveres;
- D) tratando-se de dano causado a terceiros, responderá o servidor perante a Fazenda Pública, em ação regressiva;
- E) a indenização de prejuízo dolosamente causado ao erário somente será liquidada na forma prevista no art. 46, na falta de outros bens que assegurem a execução do débito pela via judicial.

28. Durante muitos anos, a legislação trabalhista brasileira, autoritariamente, não permitiu aos servidores públicos constituir ou participar de entidades sindicais. Na esteira da reordenação democrática consignada na Constituição, o RJU, em suas *Disposições Gerais*, reconhece esse direito à organização. Conforme disposto em seu artigo 240, "Ao servidor público civil é assegurado, nos termos da Constituição Federal, o direito à livre associação sindical e os seguintes direitos, entre outros, dela decorrentes: (...)".

A alternativa em que NÃO figura qualquer dos direitos decorrentes da associação sindical a que se refere o artigo 240 mencionado é:

- A) de descontar em folha, sem ônus para a entidade sindical a que for filiado, o valor das mensalidades e contribuições definidas em assembléia geral da categoria;

- B) de ser representado pelo sindicato, inclusive como substituto processual;
- C) de inamovibilidade do dirigente sindical, até um ano após o final do mandato, exceto se a pedido;
- D) de receber prêmios pela apresentação de idéias, inventos ou trabalhos que favoreçam o aumento de produtividade e a redução dos custos operacionais;
- E) de participar de reuniões, congressos, encontros e demais eventos sindicais.

29. O Regime Disciplinar dos servidores é constituído de um conjunto de regras destinado a apurar a ocorrência de casos de irregularidades decorrentes de atos ou condutas administrativas. As questões disciplinares têm amplo destaque no RJU. A elas são dedicados dois Títulos (o *Do Regime Disciplinar – IV* e o *Do Processo Disciplinar – V*); oito Capítulos (*dos Deveres, das Proibições, da Acumulação, das Responsabilidades, das Penalidades, das Disposições Gerais, do Afastamento Preventivo, do Processo Disciplinar*); 66 artigos (do 116 ao 182), além de vasta legislação correlata (com dezenas de Leis, Decretos, Portarias, Enunciados, Instruções Normativas, Manifestações diversas de Órgãos de Controle Externo e de Tribunais Superiores).

A alternativa que se refere diretamente à revisão do processo, disciplinada na Seção III, do Capítulo III, do Título IV é:

- A) extinta a punibilidade pela prescrição, a autoridade julgadora determinará o registro do fato nos assentamentos individuais do servidor;
- B) no processo revisional, o ônus da prova cabe ao requerente;
- C) verificada a ocorrência de vício insanável, a autoridade que determinou a instauração do processo ou outra de hierarquia superior declarará a sua nulidade, total ou parcial, e ordenará, no mesmo ato, a constituição de outra comissão para instauração de novo processo;
- D) quando o relatório da comissão contrariar as provas dos autos, a autoridade julgadora poderá, motivadamente, agravar a penalidade proposta, abrandá-la ou isentar o servidor de responsabilidade;
- E) as testemunhas serão inquiridas separadamente.

30. Em seu Título III, o RJU trata dos *Direitos e Vantagens* do servidor. No Capítulo I desse Título está definido o que é *vencimento* e o que é *remuneração*. O primeiro, nos termos do artigo 40, "é a *retribuição pecuniária pelo exercício de cargo público, com valor fixado em lei*". A segunda, conforme estabelecido no artigo 41, "é o *vencimento do cargo efetivo, acrescido das vantagens pecuniárias permanentes estabelecidas em lei*".

Considerando essa conceituação, assinale a alternativa que relaciona corretamente as vantagens que, nos termos do artigo 49, poderão ser pagas ao servidor:

- A) bônus semestral por cumprimento do dever; adicional por assiduidade; indenizações;
- B) indenizações, comissões, gratificação junina;
- C) gratificações, adicional por assiduidade, indenizações;
- D) adicionais, gratificação junina; premiação pecuniária por zelo e dedicação;
- E) indenizações, gratificações, adicionais.

Questões específicas

31. Um dos recursos existentes para o controle de estoque em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é a curva ABC. Através desse sistema, os gêneros são selecionados e classificados em três grupos, de acordo com a sua importância, em termos econômicos e volume de estocagem. A respeito desse método, é correto afirmar que os itens da(s) curva(s):

- A) A apresentam, geralmente, os preços mais acessíveis;
- B) B e C juntos representam 40% dos investimentos e 60% do estoque de gêneros;
- C) A e B juntos representam 50% dos gêneros estocados e 90% dos investimentos;
- D) C são de importância vital para serviço, por representarem 50% do estoque;
- E) B representam 20% dos gêneros e exigem um controle rigoroso do seu estoque.

32. O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) se baseia na identificação e no controle de perigos de natureza biológica, física ou química, relacionados com a saúde do consumidor em pontos específicos no fluxo de preparo dos alimentos. A implantação do Sistema APPCC no segmento mesa baseia-se em etapas inerentes à produção dos alimentos, incluindo todas as operações que ocorrem desde:

- A) o recebimento dos gêneros alimentícios até a manutenção das preparações;
- B) o preparo dos gêneros alimentícios até a distribuição das preparações;
- C) a estocagem da matéria-prima até o tratamento térmico do alimento;
- D) a obtenção da matéria-prima até o consumo do alimento;
- E) a higienização da matéria-prima até a montagem do alimento.

33. O método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) visa a auxiliar o nutricionista no planejamento de um cardápio adequado do ponto de vista nutricional e alguns aspectos sensoriais. Considerando as etapas de aplicação do método, é possível afirmar que os itens avaliados diariamente nas preparações do cardápio, dentre outros, são:

- A) combinação de cores de todas as preparações e textura das carnes;
- B) cor das saladas e consistência da guarnição;
- C) técnicas de cocção e número de preparações com alimentos ricos em enxofre;
- D) aparecimento de folhosos e aroma das preparações;
- E) presença de doces e número de preparações com alimentos ricos em ferro.

34. Segundo a Resolução do Ministério da Saúde – RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004, a preparação do alimento em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) exige procedimentos de boas práticas, a fim de garantir suas condições higiênico-sanitárias.

Tomando-se por base a premissa exposta, é correto afirmar que:

- A) quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à limpeza das embalagens secundárias dos ingredientes;
- B) os ingredientes que não forem utilizados em sua totalidade devem ser acondicionados e identificados, com no mínimo, a designação e data de fracionamento;
- C) o descongelamento de um alimento antes do seu preparo deve ser realizado à temperatura inferior a 10°C;

D) os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente pelo tempo máximo de uma hora;

E) o funcionário que manipula alimentos crus deve realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

35. A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. Segundo a NR-24, as luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos, com pé direito de 3 metros, devem apresentar um grau de iluminação de:

- A) 100Watts/4m²
- B) 150Watts/4m²
- C) 150Watts/6m²
- D) 100Watts/6m²
- E) 150Watts/2m²

36. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição foi identificado, na área de higienização, que em um dia de serviço é gerado 300Kg de restos, sabendo-se que a produção total de refeições foi 2200Kg e as sobras 200Kg. Pode-se afirmar que o índice de restos deste serviço é de:

- A) 13%
- B) 23%
- C) 15%
- D) 10%
- E) 7%

37. No cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição está indicado que será servido no almoço, como prato principal, carne assada. Essa carne, ao ser submetida à cocção, apresenta uma perda de 20%. Considerando que o seu fator de correção é de 1,2 e a porção servida deverá ser de 200g para atender a 1500 comensais, assinale a alternativa que apresenta a quantidade total da carne a ser adquirida em Kg:

- A) 450
- B) 430
- C) 360
- D) 300
- E) 290

38. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem o objetivo de proporcionar um cardápio escolar que atenda às necessidades nutricionais dos estudantes enquanto permanecerem na escola, contribuindo para a prática de hábitos alimentares saudáveis e o melhor desempenho de seu aprendizado. A respeito do citado programa é correto afirmar que:

- A) o cardápio deverá suprir, no mínimo, 40% das necessidades nutricionais diárias dos alunos, durante sua permanência na escola;
- B) do total de gêneros alimentícios presentes no cardápio, 20% deverão ser adquiridos da agricultura familiar ou do empreendedor rural;
- C) constitui-se em uma política pública do Estado, com ações institucionalizadas que apresentam caráter permanente;
- D) o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) tem como atribuição promover a educação alimentar e nutricional nas escolas;
- E) é competência do nutricionista, junto com outros profissionais, promover a consciência ambiental da comunidade escolar com atividades de conteúdo de alimentação e nutrição.

39. O processo que envolve recursos humanos para uma Unidade de Alimentação e Nutrição está diretamente relacionado à qualidade do serviço prestado. A fase em que o indivíduo é orientado quanto aos objetivos da empresa, seus direitos e deveres, salários e benefícios oferecidos, jornada, horário e tipo de trabalho é:

- A) avaliação de desempenho;
- B) capacitação de pessoal;
- C) recrutamento de pessoal;
- D) orientação do funcionário;
- E) seleção de pessoal.

40. Quanto aos métodos utilizados para o dimensionamento de pessoal para uma Unidade de Alimentação e Nutrição que atende a coletividade sadia é correto afirmar que:

- A) o indicador de pessoal total inclui o número de nutricionistas necessários ao serviço;
- B) o indicador de período de descanso avalia o período de descanso que um substituto cobre no ano;
- C) o cálculo do indicador de pessoal fixo considera somente o total de refeições do almoço;
- D) a rotatividade influencia no cálculo do indicador de pessoal substituto de dias descanso;
- E) o indicador de pessoal fixo considera 15 minutos o tempo médio gasto na produção de uma refeição.

41. Uma empresa que fornece almoço para seus funcionários pode optar pelas modalidades de autogestão ou terceirização desse serviço. Nessa última o fornecimento das refeições é formalizado por intermédio de contrato firmado entre a empresa contratante e as concessionárias. Segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador, o modelo de gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição baseado na terceirização apresenta a seguintes opções, EXCETO:

- A) cesta de alimentos;
- B) refeição transportada;
- C) alimentação subsidiada;
- D) administração de cozinha e refeitório;
- E) refeição convênio.

42. O nutricionista que atua no setor da alimentação coletiva deve priorizar, dentre outros fatores, a oferta de uma refeição de qualidade quanto aos aspectos biológicos, sanitários, nutricionais, tecnológicos e sensoriais. Considere os aspectos sensoriais e marque a opção correta quanto à produção de preparações à base de hortaliças ou carnes:

- A) a cocção no vapor é indicada para algumas hortaliças compactas, como a abóbora;
- B) o calor seco é o método indicado para a cocção dos cortes de carne fraldinha e acém;
- C) o escalope é um tipo de corte em cubos de aproximadamente 5 cm utilizado no preparo de carnes;
- D) a salada ligada inclui no seu preparo, no mínimo, duas hortaliças acrescidas de um agente ligante;
- E) a cocção prolongada da couve causa o aparecimento de cor verde mais intensa.

43. O planejamento físico-funcional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, além de considerar alguns indicadores como número de refeições diárias e padrão do cardápio, deve ser compatível com todas as operações. A respeito do planejamento da área de estoque de gêneros, é correto afirmar que:

- A) a temperatura do ambiente pode ser no máximo, 30°C;
- B) a presença de antecâmara é opcional, caso haja câmara frigorífica;
- C) não é recomendada ventilação mecânica, pois possibilita a contaminação pelo ar;

D) não deve apresentar ralos sifonados para escoamento da água;

E) em câmaras frigoríficas o revestimento deve ser de azulejo do piso ao teto.

44. A Resolução do Ministério da Saúde – RDC N° 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelece uma série de exigências. Assinale a alternativa que está de acordo com as orientações dessa RDC:

- A) o reservatório de água deve ser revestido com material que não comprometa a qualidade da água e higienizado em um intervalo máximo de um ano;
- B) temperaturas inferiores a 70°C podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que o binômio tempo/ temperatura seja suficiente para assegurar a qualidade sanitária dos alimentos;
- C) todos os funcionários da unidade de alimentação e nutrição, independentemente de sua função, devem utilizar uniformes iguais;
- D) as substâncias odorizantes podem ser utilizadas na limpeza da área de armazenamento de alimentos, caso haja mau odor;
- E) o funcionário que apresentar um corte no dedo da mão deve protegê-lo com dedeira durante a preparação do alimento.

45. O organograma é um gráfico que retrata a organização formal de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, configurando os diversos órgãos. Esse instrumento torna clara a divisão das unidades administrativas bem como a delegação de autoridade entre as elas. O tipo de organograma que permite representar estruturas complexas, que apresentam grande número de órgãos, além de representar as unidades estruturais até o nível de serviço, deixando as microestruturas desse serviço para serem representadas separadamente, é o:

- A) clássico;
- B) em setores;
- C) em barras.
- D) radial;
- E) diagrama.

46. O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), instituído pela Lei n° 6.321, de 14 de abril de 1976 e regulamentado pelo Decreto n° 5, de 14 de janeiro de 1991, constituiu um dos mecanismos utilizados pelo Estado, através da alimentação, para:

- A) promover a segurança alimentar e nutricional entre trabalhadores do mercado informal contribuindo para a redução das desigualdades sociais e da pobreza;
- B) melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores do mercado informal, com repercussões positivas para a qualidade de vida e a redução de acidentes de trabalho;
- C) promover a segurança alimentar e nutricional entre trabalhadores contribuindo para a conquista da cidadania pela população mais vulnerável à fome;
- D) melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas para a qualidade de vida, a redução de acidentes de trabalho e o aumento da produtividade;
- E) fornecer alimentação aos trabalhadores temporariamente desempregados assegurando o direito humano à alimentação adequada.

47. Entende-se por alimentação saudável, direito humano a um padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos, respeitando os princípios da variedade, da mode-ração e do equilíbrio. Com base nos princípios da alimentação saudável, a Portaria nº 193 de 05 de dezembro de 2006 do Ministério do Trabalho e Emprego estabelece os parâmetros nutricionais para a alimentação do trabalhador. Nesse contexto, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Os estabelecimentos vinculados ao PAT deverão promover educação nutricional, inclusive mediante a disponibilização, em local visível ao público, de sugestão de cardápio saudável aos trabalhadores.
- B) As refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao valor energético total de duas mil calorias por dia.
- C) As refeições menores (desjejum e lanche) deverão conter de trezentas a quatrocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao valor energético total de duas mil calorias por dia.
- D) Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras, nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e pelo menos uma porção de frutas nas refeições menores (desjejum e lanche), podendo substituí-las por doces e sucos de frutas nas refeições principais e menores respectivamente.
- E) As empresas beneficiárias deverão fornecer aos trabalhadores portadores de doenças relacionadas à alimentação e nutrição, devidamente diagnosticadas, refeições adequadas e condições amoldadas ao PAT, para tratamento de suas patologias, devendo ser realizada avaliação nutricional periódica desses trabalhadores.

48. Em unidades de alimentação e nutrição deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação deles. É exemplo de medida corretiva de controle:

- A) realização de desinsetização e desratização;
- B) armazenamento adequado de matérias primas e alimentos preparados;
- C) uso de cortina de ar com velocidade e angulação adequados;
- D) fechamento automático de portas internas e externas;
- E) ausência de áreas com acúmulo de resíduos, sucatas e entulhos.

49. Segundo a NR 06, Equipamento de Proteção Individual (EPI) é todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho. Cabe ao empregado:

- A) substituir o EPI quando danificado ou extraviado;
- B) adquirir o EPI adequado ao risco de cada atividade;
- C) fornecer somente o EPI aprovado pelo órgão nacional competente;
- D) responsabilizar-se pela guarda e conservação;
- E) responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica.

50. São Equipamentos de Proteção Individual (EPI) necessários aos trabalhadores de unidades de alimentação e nutrição, EXCETO:

- A) EPI para proteção dos membros inferiores;
- B) EPI para proteção auditiva;
- C) EPI protetor de tronco;
- D) EPI para proteção dos membros superiores;
- E) EPI para proteção respiratória.

51. Sobre a NR 24, que dispõe sobre as condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho, é correto afirmar que:

- A) nos estabelecimentos em que trabalhem mais de 100 operários é obrigatória a existência de refeitórios;
- B) o refeitório deve ser instalado em local apropriado não se comunicando diretamente com instalações sanitárias e locais insalubres;
- C) as paredes do refeitório devem ser revestidas com material liso, resistente e impermeável, até a altura de 3,00m;
- D) não é permitida a instalação de bebedouros em refeitórios assim como o uso de copos coletivos;
- E) o refeitório deve ser provido de bancos ou cadeiras, mantidos permanentemente limpos e a uma largura mínima de 75 cm para a circulação entre bancos.

52. De acordo com Vaz (2006) estoque de segurança é a menor quantidade de material que deve existir no estoque para prevenir qualquer eventualidade ou situação de emergência. São necessários para a estimativa do estoque de segurança:

- A) porção, número de refeições por dia e prazo de entrega emergencial;
- B) número de refeições por dia, prazo de entrega emergencial e estoque mínimo;
- C) per capita, número de refeições por dia e prazo de entrega emergencial;
- D) per capita, periodicidade do pedido e estoque mínimo;
- E) porção, periodicidade do pedido e número de refeições por dia.

53. A administração é realizada através do processo administrativo que abrange atividades administrativas, técnicas e operacionais. As atividades administrativas incluem as funções de planejamento, organização, direção e controle. Nesse contexto, a alternativa INCORRETA, é:

- A) organização é a etapa consecutiva ao planejamento, fundamental para que os objetivos possam ser atingidos, os planos executados e as pessoas possam trabalhar eficiente e eficazmente;
- B) organizar consiste em estabelecer o duplo organismo, material e social da empresa, logo está também implícito, nesta função, a obtenção de recursos materiais e humanos;
- C) a função administrativa de direção consiste em avaliar o trabalho para se certificar de que está sendo executado de acordo com as normas estabelecidas e segundo o plano previsto;
- D) direção é a função administrativa que orienta e indica o comportamento dos indivíduos na direção dos objetivos. Está diretamente relacionada à atuação sobre os recursos humanos da empresa, sendo uma atribuição inerente às chefias;
- E) planejamento é a função administrativa que determina antecipadamente quais são os objetivos que devem ser atingidos e como se deve fazer para alcançá-los.

54. São atividades típicas de planejamento em unidades de alimentação e nutrição:

- A) estabelecimento do padrão dos cardápios, definição da política de abastecimento, estimativa das necessidades nutricionais da clientela, estimativa de custo dos cardápios.
- B) elaboração dos cardápios, previsão de compras, definição da política de abastecimento, estimativa de custo dos cardápios;
- C) previsão de compras, definição da política de abastecimento, estimativa das necessidades nutricionais da clientela, avaliação da aceitação da alimentação oferecida;
- D) estabelecimento do padrão dos cardápios, definição da política de abastecimento, estimativa das necessidades nutricionais, avaliação diária das sobras;
- E) elaboração dos cardápios, previsão de compras, estimativa das necessidades nutricionais da clientela, estimativa de custo dos cardápios.

55. O tempo de operação para o preparo de sobrecoxa assada no forno combinado é de 20 minutos. A capacidade de 1 Gastronorm (GN 1/1) é de 20 unidades. Sabendo que esta UAN possui 1 forno combinado de 20 níveis, o tempo necessário para produzir 2000 porções, é:

- A) 2 horas e 20 minutos;
- B) 1 hora e 10 minutos;
- C) 1 hora e 40 minutos;
- D) 2 horas e 30 minutos;
- E) 1 hora e 20 minutos.

56. Em função do quadro comparativo de custos da porção de carne a seguir, pode-se afirmar que:

Cortes de carnes	Quantidade per capita equivalente para o almoço	Preço/ Kg	Custo da porção
Contrafilé	250g	R\$ 12,88	3,22
Filé de frango	150g	R\$ 11,99	1,79
Bisteca Suína	160g	R\$ 10,27	1,64
Costela bovina	300g	R\$ 9,92	2,97
Linguiça curada	120g	R\$ 9,55	1,14
Coxa de frango	250g	R\$ 8,59	2,14

- A) o controle de custos com gêneros alimentícios começa no planejamento do cardápio. Por isso é importante fazer comparativos e optar pelos de menor custo;
- B) as carnes in natura possuem quantidades per capita diferentes, devido a influencia de fatores como tipo de corte, quantidade de ossos e perda na cocção;
- C) as carnes representam percentuais elevados no montante dos custos dos gêneros alimentícios das refeições, necessitando de uma grande atenção no controle;
- D) nem sempre as carnes de maior custo por quilo apresentam porções com maior custo;
- E) custos variáveis são aqueles que estão relacionados com o volume de produção. Variam conforme a quantidade de produtos fabricados e vendidos.

57. A resolução CFN nº380/2005 dispõe, dentre outros assuntos, sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Em unidades de alimentação e nutrição considera-se atividade obrigatória do nutricionista:

- A) implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios;
- B) participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN;
- C) participar do planejamento e execução de projetos de estrutura física da UAN;
- D) acompanhar os resultados dos exames periódicos dos clientes/pacientes, para subsidiar o planejamento alimentar;
- E) participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e avaliação de desempenho de colaboradores.

58. Considerando as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, é INCORRETO afirmar que:

- A) os Procedimentos Operacionais Padronizados referentes às operações de higienização de instalações devem conter informações sobre a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado, sua concentração e tempo de contato;
- B) devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação;
- C) os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual;
- D) o reservatório de água deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado;
- E) os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de esterilização a fim de eliminar a contaminação. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde.

59. Leia o texto em destaque e assinale a alternativa correta:

“...1.1 Contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de alimentação a funcionários da empresa XXXXXXXXXXXX no refeitório do Parque industrial da Avenida (...) Rio de Janeiro, conforme especificações abaixo descritas.

1.2 O quantitativo estimado é de 3000 (três mil) pessoas a serem alimentadas com uma refeição diária (almoço), por dia útil, sendo considerado o máximo 5 (cinco) dias úteis por semana.

1.3. O serviço de alimentação, objeto deste termo de referencia, engloba todas as obrigações previstas nesse Termo de Referência, no Edital e no Contrato, sendo a principal obrigação produzir e distribuir uma refeição diária (almoço), nas dependências da contratante, sendo a refeição planejada atendendo às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência,

1.4 A composição básica da refeição (almoço) deverá ser: 1 (uma) salada- composta de vegetal A, B ou C; 1 (um) prato principal- composto por carne bovina, vísceras, peixe ou aves; 1 (uma) guarnição- a base de massas, farinhas

ou vegetal C; 2 (dois) acompanhamentos – arroz e feijão; e 1 (uma) sobremesa- composta por doce, conforme item de INCIDÊNCIA E PORCIONAMENTO DAS PREPARAÇÕES (anexo 1), devendo o cardápio ser aprovado pela contratante com, no mínimo, 1 (um) mês de antecedência.

1.5 As atividades relativas à produção de refeições e todo o controle administrativo dessas tarefas deverá ser exercido pela empresa prestadora de serviço, a saber: planejamento de cardápio; aquisição, recebimento e armazenamento dos variados gêneros; pré-preparo e preparo, e distribuição das refeições; manutenção e higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; seletividade e guarda dos resíduos; segurança patrimonial; e contratação e administração de pessoal.

1.6 As refeições preparadas deverão ser distribuídas por meio de balcão térmico, na qual todas as preparações são porcionadas por profissionais da empresa prestadora de serviço, devidamente capacitados...”

- A) a modalidade do serviço e gerenciamento em terceirização prevista no contrato é do tipo alimentação transportada;
- B) o objeto do contrato é a prestação de serviço de alimentação na modalidade de comodato;
- C) trata-se de cardápio médio com opção de prato principal prevista no contrato,
- D) o sistema de distribuição descrito no item 1.6 é do tipo self-service;
- E) a composição básica do cardápio proposta no contrato atende aos parâmetros do Programa de Alimentação do Trabalhador.

60. Bezerra e Sichieri (2010) analisaram as características da alimentação fora do domicílio e os gastos com o seu consumo a partir de uma amostra de 48.470 domicílios brasileiros, selecionados a partir da base de dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2002-2003. Analise a tabela abaixo e, após, assinale a alternativa que NÃO corresponde aos resultados dela:

Frequência do consumo referido em uma semana dos grupos de alimentos fora do domicílio segundo faixas de renda mensal familiar per capita. Brasil, 2002-2003.

Grupo de alimento	Renda mensal familiar per capita em salários mínimos % (IC 95%)			
	Até ½ salário n=32.146	½-2 salários n=73.248	2-5 salários n=27.871	5 salários ou + n=13.260
Bebidas alcoólicas	3,9 (3,5;4,3)	5,7 (5,4;6,0)	7,9 (7,3;8,5)	9,2 (8,3;10,0)
Refrigerantes	5,1 (4,7;5,6)	10,6 (10,2;11,0)	16,0 (15,2;16,9)	19,0 (17,7;20,3)
Biscoitos	2,8 (2,5;3,1)	3,2 (3,0;3,4)	2,5 (2,2;2,8)	2,3 (1,8;2,7)
Frutas	0,6 (0,4;0,7)	0,7 (0,6;0,8)	0,6 (0,4;0,7)	0,8 (0,5;1,0)
Doces	8,0 (7,4;8,5)	9,2 (8,8;9,6)	10,2 (9,4;10,9)	11,0 (9,9;12,0)
Leite e derivados	1,4 (1,2;1,6)	2,0 (1,8;2,2)	2,8 (2,5;3,2)	3,4 (2,9;4,0)
Refeições	5,8 (5,2;6,3)	8,3 (7,9;8,7)	13,7 (12,9;14,5)	27,0 (25,5;28,5)
Fast foods	2,1 (1,8;2,5)	5,1 (4,8;5,5)	10,7 (9,9;11,5)	15,2 (13,9;16,5)
Salgados fritos e assados	5,8 (5,4;6,3)	8,6 (8,3;9,0)	11,2 (10,5;12,0)	11,7 (10,6;12,8)

- A) o grupo dos biscoitos foi o único grupo que não apresentou crescimento linear com o aumento da faixa de renda;
- B) os indivíduos com maior rendimento apresentaram frequência de consumo de refeições fora de casa cinco vezes maior que os indivíduos da menor faixa de renda;
- C) indivíduos com cinco ou mais salários mensais apresentaram frequência de consumo de fast food sete vezes maior do que os indivíduos com até ½ salário mínimo mensal;
- D) no grupo dos biscoitos, os indivíduos com menor renda (até dois salários) apresentaram as maiores frequências de consumo;
- E) o grupo das frutas apresentou frequências de consumo praticamente estáveis entre as faixas de renda.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CONCURSO PÚBLICO 2012 - EDITAL Nº21/2012