



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
COORDENADORIA DE CONCURSOS – CCV

**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS  
TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO**

**EDITAL Nº 260/2010**

**CARGO**

***Nutricionista***

**CADERNO DE PROVAS**

PROVA I - Língua Portuguesa - Questões de 01 a 20

PROVA II - Conhecimentos Específicos - Questões de 21 a 50

Data: 17 de outubro de 2010

Duração: 04 horas

Coloque, de imediato, o seu número de inscrição e o número de sua sala nos retângulos abaixo.

Inscrição

Sala

**Concurso Público/UFC 2010**

**A Mudança de Paradigma**

01 Na minha visão de físico, meu principal interesse tem sido a dramática mudança de concepções  
02 e de idéias que ocorreu na física durante as três primeiras décadas deste século, e ainda está sendo  
03 elaborada em nossas atuais teorias da matéria. As novas concepções da física têm gerado uma  
04 profunda mudança em nossas visões de mundo; da visão de mundo mecanicista de Descartes e  
05 Newton para uma visão holística, ecológica.

06 A nova visão da realidade não era, em absoluto, fácil de ser aceita pelos físicos no começo do  
07 século. A exploração dos mundos atômicos e subatômicos colocou-nos em contato com uma  
08 realidade estranha e inesperada. Em seus esforços para apreender essa nova realidade, os cientistas  
09 ficaram dolorosamente conscientes de que suas concepções básicas, sua linguagem e todo o seu modo  
10 de pensar eram inadequados para descrever os fenômenos atômicos. Seus problemas não eram  
11 meramente intelectuais, mas alcançavam as proporções de uma intensa crise emocional e, poder-se-ia  
12 dizer, até mesmo existencial. Eles precisaram de um longo tempo para superar essa crise, mas, no  
13 fim, foram recompensados por profundas intuições sobre a natureza da matéria e de sua relação  
14 com a mente humana.

15 As dramáticas mudanças de pensamento que ocorreram na física no princípio deste século têm  
16 sido amplamente discutidas por físicos e filósofos durante mais de cinquenta anos. Elas levaram  
17 Thomas Kuhn à noção de um “paradigma” científico, definido como “uma constelação de realizações  
18 – concepções, valores, técnicas, etc. – compartilhada por uma comunidade científica e utilizada por  
19 essa comunidade para definir problemas e soluções legítimos”. Mudanças de paradigmas, de acordo  
20 com Kuhn, ocorrem sob a forma de rupturas descontínuas e revolucionárias denominadas “mudanças  
21 de paradigma”.

22 Hoje, vinte e cinco anos depois da análise de Kuhn, reconhecemos a mudança de paradigma em  
23 física como parte integral de uma transformação cultural muito mais ampla. A crise intelectual dos  
24 físicos quânticos na década de 20 espelha-se hoje numa crise cultural semelhante, porém muito mais  
25 ampla. Consequentemente, o que estamos vendo é uma mudança de paradigma que está ocorrendo  
26 não apenas no âmbito da ciência, mas também na arena social, em proporções mais amplas. Para  
27 analisar essa transformação cultural, generalizei a definição de Kuhn de um paradigma científico até  
28 obter um paradigma social, que defino como “uma constelação de concepções, de valores, de  
29 percepções e de práticas compartilhados por uma comunidade, que dá forma a uma visão particular  
30 da realidade, a qual constitui a base da maneira como a comunidade se organiza”.

31 O paradigma que está agora retrocedendo dominou a nossa cultura por várias centenas de anos,  
32 durante as quais modelou nossa moderna sociedade ocidental e influenciou significativamente o  
33 restante do mundo. Esse paradigma consiste em várias idéias e valores entrincheirados, entre os quais  
34 a visão do universo como um sistema mecânico composto de blocos de construção elementares; a  
35 visão do corpo humano como uma máquina; a visão da vida em sociedade como uma luta competitiva  
36 pela existência; a crença no progresso material ilimitado, a ser obtido por intermédio de crescimento  
37 econômico e tecnológico, e – por fim, mas não menos importante – a crença em que uma sociedade  
38 na qual a mulher é, por toda a parte, classificada em posição inferior à do homem é uma sociedade  
39 que segue uma lei básica da natureza. Todas essas suposições têm sido decisivamente desafiadas por  
40 eventos recentes. E, na verdade, está ocorrendo, na atualidade, uma revisão radical dessas suposições.

41 O novo paradigma pode ser chamado de uma visão de mundo holística, que concebe o mundo  
42 como um todo integrado, e não como uma coleção de partes dissociadas. Pode também ser  
43 denominado visão ecológica, se o termo “ecológica” for empregado num sentido muito mais amplo e mais  
44 profundo que o usual. A percepção ecológica profunda reconhece a interdependência fundamental de  
45 todos os fenômenos, e o fato de que, enquanto indivíduos e sociedade estamos todos encaixados nos  
46 processos cíclicos da natureza (e, em última análise, somos dependentes desses processos).

01. O principal propósito comunicativo do texto lido é:
- A) divulgar as recentes descobertas da física quântica para pessoas leigas.
  - B) defender a proximidade teórica entre a física clássica e a física quântica.
  - C) advogar em prol do novo paradigma no campo das ciências em geral.
  - D) demonstrar a falta de impacto científico da física clássica em outras ciências.
  - E) apresentar a contribuição dos grandes nomes da física do início do século XIX.
02. A superação do antigo paradigma em face do atual se deve, segundo o autor:
- A) aos recentes estudos e análises da constituição íntima da matéria.
  - B) à influência dos estudos físicos e experimentais de Newton e Descartes.
  - C) à análise do mundo natural como prolongamento do mecanicismo do século XIX.
  - D) à inexplicável compatibilidade entre a física cartesiana e as novas teorias da matéria.
  - E) à confirmação de que as recentes teorias conduzem a um mecanicismo mais rigoroso.
03. Em “As novas concepções da física têm gerado uma profunda mudança em nossas visões de mundo; da visão de mundo mecanicista de Descartes e Newton para uma visão holística, ecológica” (linhas 03-05), a relação semântica do trecho grifado em relação ao que é dito no primeiro período é de:
- A) analogia.
  - B) contraste.
  - C) finalidade.
  - D) redundância.
  - E) especificação.
04. Assinale a alternativa cujo trecho afirma que as atuais teorias da matéria trouxeram benéficos enfoques científicos.
- A) “A nova visão da realidade não era, em absoluto, fácil de ser aceita pelos físicos no começo do século” (linhas 06-07).
  - B) “A exploração dos mundos atômicos e subatômicos colocou-nos em contato com uma realidade estranha e inesperada” (linhas 07-08).
  - C) “os cientistas ficaram dolorosamente conscientes de que suas concepções básicas, sua linguagem e todo o seu modo de pensar eram inadequados para descrever os fenômenos atômicos” (linhas 08-10).
  - D) “mas, no fim, foram recompensados por profundas intuições sobre a natureza da matéria e de sua relação com a mente humana” (linhas 12-14).
  - E) “As dramáticas mudanças de pensamento que ocorreram na física no princípio deste século têm sido amplamente discutidas por físicos e filósofos” (linhas 15-16).
05. Da leitura do segundo parágrafo, é correto afirmar que:
- A) a crise emocional dos cientistas excluía a crise intelectual.
  - B) a crise dos cientistas atingiu o domínio da própria existência.
  - C) os problemas intelectuais dos cientistas foram causados pela crise emocional.
  - D) a crise existencial dos cientistas limitou-lhes os problemas emocionais ao inconsciente.
  - E) a crise emocional impediu a implantação de um paradigma científico mais amplo.
06. As palavras que resumem o antigo paradigma, segundo o quinto parágrafo são:
- A) empirismo, igualitarismo, capitalismo, revolução.
  - B) naturalismo, atomismo, revolução, existencialismo.
  - C) darwinismo, materialismo, socialismo, igualitarismo.
  - D) atomismo, mecanicismo, darwinismo, determinismo.
  - E) libertarismo, revolução, mecanicismo, competitividade.
07. Assinale a alternativa que indica uma característica do novo paradigma, segundo o autor do texto.
- A) linearidade.
  - B) factualismo.
  - C) positivismo.
  - D) antimecanicismo.

- E) antropocentrismo.
08. A palavra “ecológica” (linha 43) apresenta, no texto, um sentido diferente do usual, que é:
- A) relativo à constituição física da matéria.
  - B) aproximadamente o mesmo que o de *holística*.
  - C) essencialmente o mesmo usado pela Biologia.
  - D) imutabilidade essencial dos seres da natureza.
  - E) relação mecânica dos homens com os processos naturais.
09. A preposição grifada em “Na minha visão de físico” (linha 01) significa:
- A) causa.
  - B) direção.
  - C) finalidade.
  - D) consecução.
  - E) conformidade.
10. Assinale a alternativa em que as palavras apresentam prefixos com o mesmo valor semântico.
- A) descontínuas (linha 20) e ilimitado (linha 36).
  - B) transformação (linha 23) e introvisões (linha 13).
  - C) retrocedendo (linha 31) e revisão (linha 40).
  - D) inadequados (linha 10) e interdependência (linha 44).
  - E) encaixados (linha 45) e integrado (linha 42).
11. Assinale a alternativa em que a preposição grifada rege uma oração.
- A) “Em seus esforços para apreender essa nova realidade...” (linha 08).
  - B) “Eles precisaram de um longo tempo para superar essa crise” (linha 12).
  - C) “Elas levaram Thomas Kuhn à noção de um ‘paradigma’ científico” (linhas 16-17).
  - D) “Para analisar essa transformação cultural, generalizei a definição de Kuhn...” (linhas 26-27).
  - E) “O novo paradigma pode ser chamado de uma visão de mundo holística” (linha 41).
12. Assinale a alternativa em que a expressão grifada assume a mesma função sintática do termo destacado em: “meu principal interesse tem sido a dramática mudança de concepções...” (linha 01).
- A) “e ainda está sendo elaborada em nossas atuais teorias da matéria” (linhas 02-03).
  - B) “A nova visão da realidade não era, em absoluto, fácil de ser aceita pelos físicos no começo do século” (linha 06-07).
  - C) “os cientistas ficaram dolorosamente conscientes de que suas concepções básicas (...) eram inadequados...” (linhas 08-09).
  - D) “reconhecemos a mudança de paradigma em física como parte integral de uma transformação cultural” (linhas 22-23).
  - E) “O paradigma (...) dominou a nossa cultura por várias centenas de anos” (linha 31).
13. Assinale a alternativa cujo verbo grifado tem a mesma predicação do empregado em: “Eles precisaram de um longo tempo...” (linha 12).
- A) “A nova visão da realidade não era, em absoluto, fácil de ser aceita” (linha 06).
  - B) “Em seus esforços para apreender essa nova realidade” (linha 08).
  - C) “mas alcançavam as proporções de uma intensa crise emocional” (linha 11).
  - D) “...ocorrem sob a forma de rupturas descontínuas...” (linha 20).
  - E) “Esse paradigma consiste em várias idéias e valores entrincheirados” (linha 33).
14. A expressão grifada em “poder-se-ia dizer, até mesmo existencial” (linhas 11-12):
- A) constitui uma locução verbal do verbo *poder* com imperfeito do verbo *ir*.
  - B) consta de um verbo conjugado no imperfeito do indicativo.
  - C) possui verbo no futuro do pretérito do indicativo.
  - D) equivale semanticamente a uma oração condicional.
  - E) é formada de verbo no futuro e pronome reflexivo.

15. Sobre o trecho: “uma constelação de concepções, de valores, de percepções e de práticas compartilhados por uma comunidade, que dá forma a uma visão particular da realidade...” (linhas 28-30), é correto afirmar:
- A) a concordância é ideológica, pois os sujeitos plurais são vistos como sinônimos.
  - B) o verbo está no singular porque concorda com o termo “comunidade”.
  - C) o verbo concorda com o pronome relativo de 3ª pessoa do singular.
  - D) o singular deve-se à ênfase no substantivo posposto: “forma”.
  - E) a concordância verbal se dá com o núcleo do antecedente.
16. Assinale a alternativa em que o vocábulo está corretamente segmentado quanto a todos os seus elementos mórficos.
- A) ampl-a-mente.
  - B) básic-a.
  - C) in-ter-médio.
  - D) transform-ação.
  - E) ex-plora-ção.
17. Assinale a alternativa que contém um cognato da palavra “dissociadas” (linha 42).
- A) sociedade.
  - B) disperso.
  - C) solução.
  - D) desagregado.
  - E) disforme.
18. Assinale a alternativa em que o prefixo assume valor diferente daquele presente em “subatômicos” (linha 07).
- A) Soterrar.
  - B) Sub-raça.
  - C) Infracitado.
  - D) Sotopor.
  - E) Subloja.
19. Assinale a alternativa em que o substantivo se relaciona a uma forma em *-ista*, como ocorre com o par de nomes *mecanicismo/mecanicista*.
- A) Heroísmo.
  - B) Islamismo
  - C) Federalismo.
  - D) Reumatismo.
  - E) Protestantismo.
20. Assinale a alternativa em que a classificação do fonema consonantal representado pelo dígrafo está correta.
- A) intereSSe – fricativo sonoro.
  - B) compartiLHada – palatal sonoro.
  - C) recoNHecemos – velar nasal.
  - D) máQUina – palatal surdo.
  - E) entrinCHeirados – alveolar sonoro.

21. “Sistema capaz de identificar o material recebido de fornecedores diretos e a rota inicial de distribuição do produto final”. Estamos falando de:
- A) Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle-APPCC.
  - B) Procedimentos Operacionais Padronizados-POPs.
  - C) Sistema de Qualidade.
  - D) Rastreabilidade.
  - E) Recall.
22. Em relação às janelas de Unidades de Alimentação e Nutrição, assinale a alternativa correta.
- A) A abertura deve corresponder a 1/5 da área do piso.
  - B) Devem ser sem beiras ou com ângulo mínimo de 45°.
  - C) Quando de vidro, as telas devem ser colocadas por dentro.
  - D) Quando usadas para ventilação, as telas devem ser milimétricas e não necessariamente removíveis.
  - E) Todas as alternativas anteriores são falsas.
23. Sendo o *Códex Alimentarius* um conjunto de códigos de práticas e padrões para alimentos apresentados de maneira uniforme é correto afirmar que:
- A) tem por objetivo garantir os direitos do consumidor.
  - B) tem por objetivo garantir práticas justas no comércio de alimentos.
  - C) as atividades do Comitê *Codex Alimentarius* Brasil são coordenadas pela ANVISA.
  - D) o Comitê *Codex Alimentarius* Brasil conta com membros do governo, do comércio, da ANVISA, entidades de classe e órgão de defesa do consumidor.
  - E) todas as alternativas anteriores estão erradas.
24. Conferir a temperatura de um filé de carne com um termômetro bimetálico de haste é exemplo de qual princípio APPCC?
- A) Validação.
  - B) Verificação.
  - C) Monitoramento.
  - D) Avaliação de perigos.
  - E) Manutenção de registro.
25. “Ação implementada para eliminar as causas de uma possível não conformidade, um defeito ou outra situação indesejável, a fim de prevenir sua ocorrência”. Estamos falando de:
- A) controle.
  - B) ação corretiva.
  - C) ação preventiva.
  - D) avaliação do risco.
  - E) correção de não conformidade.
26. A função administrativa de controle, além da verificação contínua das atividades tem como objetivo principal:
- A) lidar com os fatos e situações, impedindo que desvios comprometam a qualidade do produto final.
  - B) verificar as condições disponíveis e determinar a melhor forma de execução das opções.
  - C) obter eficiência no desempenho das atividades e coordenar os membros das equipes.
  - D) agrupar as atividades para realização dos planos e estabelecer as prioridades.
  - E) direcionar as tarefas dentro do tempo estabelecido.

27. O estoque mínimo ou de segurança é a menor quantidade de material que deverá existir no estoque para garantir qualquer imprevisto durante o período de emissão do pedido até a data prevista da chegada de material. O consumo do estoque mínimo será justificado mediante:
- A) consumo maior que o previsto, atraso no tempo de processamento interno, atraso no tempo de entrega.
  - B) consumo maior que o previsto, atraso no tempo de entrega, atraso no tempo de preparo do cardápio.
  - C) consumo maior que o previsto, atraso no tempo de preparo do cardápio, atraso no tempo de estocagem.
  - D) consumo abaixo do previsto e requisições de grandes lotes, entrega imediata.
  - E) todas as alternativas anteriores estão erradas.
28. Dentre os Princípios da Qualidade Total encontramos o “Aperfeiçoamento Contínuo” que seria:
- A) liberar produtos por etapas, após análise dos registros.
  - B) conhecer as interfases dos setores e buscar melhorias.
  - C) conhecer as expectativas e necessidades dos clientes internos por unidade produtiva.
  - D) estabelecer indicadores de baixo custo que permitam registrar e evidenciar melhorias do serviço.
  - E) acompanhar os resultados obtidos, através dos indicadores eleitos, para motivação de novas conquistas.
29. A estrutura organizacional é a base que permite a empresa organizar-se para atingir seus objetivos. Dentre os diversos tipos, existe a estrutura linear, a qual apresenta as seguintes características:
- A) unidade de comando, liderança autocrática, favorecimento da disciplina e alto custo administrativo.
  - B) comunicação rápida, mão de obra especializada, multiplicidade de comando e ação fiscalizadora.
  - C) dinamismo nas decisões, comunicação rápida, evita precipitação nas decisões e presença de Conselho Diretor.
  - D) autoridade emana de um único chefe, liderança hierárquica, favorecimento da disciplina e facilita a cooperação dos subordinados.
  - E) todas as alternativas anteriores estão erradas.
30. A Norma Regulamentadora-NR que estabelece a obrigatoriedade da elaboração e implementação do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais-PPRA, visando à preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores, através da antecipação, reconhecimento, avaliação e consequente controle da ocorrência de riscos ambientais existentes ou que venham a existir no ambiente de trabalho, tendo em consideração a proteção do meio ambiente e dos recursos naturais é:
- A) NR-6.
  - B) NR-7.
  - C) NR-9.
  - D) NR-12.
  - E) NR-26.
31. Baseando-se na RDC nº 216/2004 da ANVISA com relação às caixas de gordura e de esgoto, assinale a alternativa correta.
- A) Devem ser limpas por empresa especializada a cada seis meses.
  - B) Devem dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.
  - C) Devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas dentro da área de preparação de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.
  - D) Não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação.
  - E) Devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.
32. Dentre os princípios que toda organização deve seguir para satisfazer as necessidades dos clientes podemos citar:
- A) cortesia e comunicação.
  - B) credibilidade e segurança.
  - C) confiança e responsabilidade.
  - D) competência e acessibilidade.
  - E) todas as alternativas anteriores estão corretas.

33. De acordo com a Portaria interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006, o Programa de Alimentação do Trabalhador-PAT estipula, no mínimo:
- A) 600kcal para as refeições principais (almoço, jantar e ceia), 300Kcal para as refeições menores (desjejum e lanche), e NDPCal de 6%.
  - B) 800kcal para as refeições principais (almoço, jantar e ceia), 400Kcal para as refeições menores (desjejum e lanche), e NDPCal de 6%.
  - C) 800kcal para as refeições principais (almoço, jantar e ceia), 300Kcal para as refeições menores (desjejum e lanche), e NDPCal de 10%.
  - D) 1200kcal para as refeições principais (almoço, jantar e ceia), 400Kcal para as refeições menores (desjejum e lanche), e NDPCal de 10%.
  - E) 1400kcal para as refeições principais (almoço, jantar e ceia), 300Kcal para as refeições menores (desjejum e lanche), e NDPCal de 6%.
34. Para se definir o número de funcionários necessários a uma UAN, deve-se levar em consideração determinadas características do serviço, independentemente do método utilizado para o cálculo. Assim sendo é importante:
- A) a disposição dos setores, padrão dos cardápios e tipos de refeições.
  - B) o horário das refeições, nível de tecnologia e o fluxograma do serviço.
  - C) a jornada de trabalho, padrões e normas de procedimentos e área geográfica.
  - D) o padrão de atendimento da UAN, sistema de distribuição e organograma do serviço.
  - E) os tipos de equipamentos, disponibilidade financeira da instituição e tipo de edificação.
35. A etapa inicial para previsão e compra dos gêneros para UAN é:
- A) a elaboração do cardápio.
  - B) a escolha dos fornecedores.
  - C) a avaliação do valor calórico do cardápio.
  - D) o cálculo do peso bruto dos gêneros alimentícios.
  - E) o cálculo do peso líquido dos gêneros alimentícios.
36. A gestão financeira das Unidades de Alimentação e Nutrição é reconhecidamente um grande desafio para os nutricionistas, e sua efetivação se faz necessária em decorrência do constante controle dos custos. Portanto, é verdadeiro afirmar que:
- A) para o cálculo do custo médio da refeição, utiliza-se com maior frequência o método da ponderação, caracterizado pelo cálculo do custo médio unitário.
  - B) o consumo dos descartáveis utilizados principalmente na distribuição das refeições é proporcional a quantidade destas, portanto são classificados com custo direto.
  - C) os instrumentos fundamentais da gestão financeira de uma empresa são: sistema orçamentário, fluxo de caixa, taxa de retorno de investimento e controle da disponibilidade de caixa e bancos.
  - D) vários são os fatores que influenciam diretamente no custo dos alimentos que compõem um cardápio, e estes são definidos como: tipo de serviço, padrão das refeições e método de compra.
  - E) custos com mão-de-obra referem-se ao montante das despesas dos serviços prestados pelos funcionários à empresa. E esses funcionários estão envolvidos diretamente na produção das refeições.
37. Para o preparo de 1.500 unidades de bifes com o *per capita* de 200 gramas, e fator de correção médio de 1,3 a quantidade de carne a ser comprada é:
- A) 230 Kg.
  - B) 313 Kg.
  - C) 343 Kg.
  - D) 358 Kg.
  - E) 390 Kg.



38. Como forma de monitorar a produção de alimentos, o controle de processos objetiva reduzir a variabilidade dos produtos acabados de tal modo que as exigências legais e as expectativas dos consumidores em relação à qualidade e à segurança dos produtos a serem consumidos. Considerando esta afirmação, assinale a opção correta.
- A) Na execução de um Programa de Qualidade, melhorias em um processo significa formalizar as rotinas de modo que sejam conservadas as práticas já consagradas na instituição.
  - B) O controle de processos é condição obrigatória na gestão da qualidade como medida preventiva para eliminar, prevenir ou minimizar riscos na produção.
  - C) Auditoria em serviços é a medida do grau com que um conjunto de características inerentes a esses serviços satisfaça os requisitos preestabelecidos.
  - D) O ciclo de controle/gerenciamento PDCA, o diagrama de causa e efeito (espinha de peixe), o diagrama de afinidades, o diagrama de inter-relação, o diagrama de Pareto, a carta de controle e os CCQ são ferramentas utilizadas exclusivamente no monitoramento da produção na indústria de alimentos.
  - E) O programa APPCC permite a identificação, a avaliação e o controle ou a eliminação de perigos potenciais em um processo, assegurando que os alimentos produzidos sejam elaborados sem riscos à saúde pública e apresentem padrões uniformes de identidade e qualidade.
39. O campo de atuação do nutricionista no exercício da educação alimentar tem como objetivo principal:
- A) preservar a vida dos grupos mais vulneráveis.
  - B) atingir indivíduos de todas as classes sociais.
  - C) definir a situação-problema relativa ao comportamento alimentar.
  - D) comunicar rapidamente as informações a grande número de pessoas.
  - E) promover a saúde dos indivíduos pela introdução de práticas alimentares mais adequadas.
40. É um princípio da educação nutricional a(o):
- A) ênfase na prescrição dietoterápica.
  - B) avaliação objetiva e subjetiva da evolução do paciente.
  - C) doença como um fato negativo que deve ser controlado.
  - D) preocupação precípua com a mudança de práticas e o seguimento da dieta.
  - E) objetivo do processo a ser estabelecido em função de metas definidas pelo profissional.
41. A Norma Regulamentadora-NR 6, que trata de Equipamento de Proteção Individual - EPI, determina que:
- A) cabe ao Empregado exigir o uso dos EPI por todos os empregados da empresa.
  - B) cabe ao empregador responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica dos EPI.
  - C) o empregado deverá orientar e treinar os colegas mais novos de empresa quanto ao uso do EPI.
  - D) o empregado deverá adquirir e usar somente equipamentos que atendam aos requisitos de segurança.
  - E) cabe ao Empregador, adquirir o EPI adequado ao risco de cada atividade e exigir o seu uso, entre outras obrigações.
42. O Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional deve realizar obrigatoriamente, exames médicos quando:
- A) do retorno ao trabalho.
  - B) da admissão do funcionário.
  - C) da demissão do funcionário.
  - D) de mudança de função do funcionário.
  - E) todas as alternativas anteriores estão corretas.
43. Nas Unidades de Alimentação e Nutrição o controle de sobras limpas tem por objetivo avaliar, principalmente:
- A) a aceitação do cardápio.
  - B) o consumo energético dos clientes.
  - C) a eficiência de previsão do estoque mínimo.
  - D) a padronização do porcionamento no balcão de distribuição.
  - E) a adequação das quantidades preparadas em relação às necessidades de consumo.

44. O objetivo do treinamento em uma UAN é capacitar os empregados a executar com habilidade as tarefas do cargo. O treinamento pode ser classificado de acordo com o aspecto que se deseja enfatizar. Um propósito do treinamento de indução é:
- A) aperfeiçoar o empregado nas atividades inerentes ao cargo.
  - B) informar sobre os instrumentos legais e administrativos da UAN.
  - C) preparar o funcionário para assumir cargos mais elevados na hierarquia da UAN.
  - D) desenvolver novas metodologias de trabalho em escolas formadoras de profissionais.
  - E) preparar pessoas com pouca experiência quando não existir no mercado mão-de-obra qualificada para o cargo.
45. A gestão de empresas de alimentação é complexa, pois exige atualização tecnológica e qualificação pessoal, e suas atividades envolvem aspectos subjetivos e personalizados, tais como
- A) acreditar na competência da equipe e sistematizar as operações rotineiras.
  - B) garantir a melhoria contínua da qualidade e ter simplicidade e competência.
  - C) alterar hábitos e conviver em um universo exigente e altamente competitivo.
  - D) ter capacidade e eficiência de contribuir para melhoria da saúde da clientela e reduzir custos.
  - E) estabelecer indicadores que evidenciem a competência da gestão e avaliar tecnologicamente a complexidade da estrutura.
46. Para a higienização de utensílios e peças de equipamentos, deve-se:
- A) preferencialmente lavar e enxaguar por lote.
  - B) após o enxágüe, secar os utensílios com pano limpo.
  - C) utilizar sempre, para melhorar a limpeza, lã, palha ou escova de aço.
  - D) evitar a imersão dos utensílios em água para amolecer as incrustações.
  - E) no caso de panos e luvas de aço, lavá-los com bastante detergente e mantê-los de molho por 2 horas.
47. Administrar Unidades de Alimentação e Nutrição objetivando a garantia da qualidade dos alimentos produzidos, de forma economicamente viável, é possível através de:
- A) avaliação das sobras, avaliação de custos e monitoramento do estoque, que caracterizam atividades de controle.
  - B) seleção de fornecedores, elaboração de cardápios e avaliação de custos, que caracterizam atividades de avaliação.
  - C) avaliação dos fornecedores, seleção e treinamento de funcionários, que caracterizam atividades de planejamento.
  - D) preenchimento de planilhas de temperaturas, avaliação de custos e registro do número de refeições, que caracterizam atividades de controle.
  - E) elaboração de cardápios, definição qualitativa e quantitativa de gêneros e definição do programa de treinamento, que caracterizam atividades de planejamento.
48. Para a seleção e compra de equipamentos de uma UAN, devem ser considerados os seguintes fatores:
- A) planta física e quadro de pessoal.
  - B) política de compras e tipo de serviço.
  - C) disponibilidade econômica da instituição e tipo de combustível.
  - D) tipos de cardápios e quantidade de alimentos a serem preparados.
  - E) todas as alternativas anteriores estão corretas.

49. *Cook chill* é um sistema de preparação de alimentos com o objetivo de dar maior flexibilidade ao serviço de preparo de refeições. A técnica envolve o cozimento dos alimentos seguidos por um rápido resfriamento e estocagem a temperaturas controladas. O sistema é hoje largamente utilizado na Europa e Estados Unidos e, no Brasil, seu uso está crescente. Identifique a afirmação correta relacionada a esse sistema.
- A) A tecnologia *cook chill* ocasiona considerável perda nutricional e altera a aparência dos alimentos.
  - B) Durante o processo de resfriamento rápido deve-se usar a temperatura de 0,5°C a 3°C, com tempo de 2 a 4 horas após a colocação da preparação quente.
  - C) A grande desvantagem do sistema é a necessidade de grande espaço para instalar os equipamentos necessários para a realização das atividades.
  - D) O prazo de armazenamento é de trinta dias em temperaturas que variam de 0,5°C a 3°C, visando o controle da proliferação de microrganismos, em especial os patogênicos.
  - E) Os maiores benefícios do sistema *cook chill* são: otimização das atividades, variedade dos itens que compõem o cardápio, diminuição de sobras e redução de treinamentos por ser um sistema mecanizado.
50. De acordo com a RDC 216/2004, assinale a alternativa correta quanto ao monitoramento do binômio “tempo X temperatura” durante a preparação do alimento.
- A) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 64°C.
  - B) Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 50°C por, no máximo, 6 horas.
  - C) No processo de resfriamento a temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas.
  - D) O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 10°C ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
  - E) Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 160°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.