



24 de Janeiro de 2010

CARGO Nº 49

NUTRICIONISTA PLENO

N.º DO CARTÃO

NOME (LETRA DE FORMA)

ASSINATURA

INFORMAÇÕES / INSTRUÇÕES:

1. Verifique se a prova está completa: questões de números 1 a 40 e 1 redação.
2. A compreensão e a interpretação das questões constituem parte integrante da prova, razão pela qual os fiscais não poderão interferir.
3. Preenchimento do **Cartão-Resposta**:
 - Preencher para cada questão apenas uma resposta
 - Preencher totalmente o espaço correspondente, conforme o modelo:
 - Usar caneta esferográfica, escrita normal, tinta azul ou preta
 - Para qualquer outra forma de preenchimento, a leitora anulará a questão

**O CARTÃO-RESPOSTA É PERSONALIZADO.
NÃO PODE SER SUBSTITUÍDO, NEM CONTER RASURAS.**

Duração total da prova: 4 horas e 30 minutos

Anote o seu gabarito.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.
21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.
31.	32.	33.	34.	35.	36.	37.	38.	39.	40.



EM BRANCO



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

1. Sobre os grandes estudiosos da Qualidade e sobre suas teorias, temos:

- I. Para Juran, a percepção das necessidades mercadológicas deve ser a mais imediata possível para que se possa satisfazê-las, com maior estabilidade nos resultados. A pouca variação é conseguida pelo uso adequado dos produtos.
- II. Para Deming, a qualidade se baseia na defesa de que a boa execução do trabalho propicia o aumento da produtividade das empresas. A produtividade empresarial está intimamente ligada ao aprimoramento da qualidade.
- III. O foco dos estudos de Crosby se direciona para a qualidade representada pela conformidade com as especificações e com as exigências do cliente.
- IV. A satisfação do consumidor se dá em termos de necessidade, das preferências ou conveniência, gostos, e das especificações do projeto ou planejamento do serviço, conforme Paladini.

- A) As alternativas I e II estão corretas.
- B) As alternativas I, III e IV estão corretas.
- C) As alternativas II e III estão corretas.
- D) As alternativas II, III e IV estão corretas.**
- E) Todas as alternativas estão corretas.

2. O conceito de qualidade passou por modificações e adaptações ao longo do tempo. O pesquisador GARVIN (2002) definiu quatro diferentes “eras da qualidade”, como uma forma de sistematização. Sobre as eras da qualidade, avalie:

- I. A era da inspeção teve início simultâneo com a produção em massa.
- II. Na era do controle estatístico, a grande questão, para os inspetores de qualidade, passou a ser o reconhecimento do momento em que a variação do resultado do processo seria ou não considerada natural.
- III. O controle estatístico de processos (CEP) e as ferramentas da qualidade propostas por Deming, Paladini e Ishikawa foram, então, incorporados na rotina dos operários das indústrias japonesas, consolidando a ideia do controle total da qualidade e fortaleceram a era da garantia.
- IV. Quando uma empresa busca qualidade ela precisa conceber uma estratégia para sua produção e/ou prestação de serviços. É com base nessa estratégia que se definem as políticas gerais da organização. Nesse momento

a era da administração estatística se fundamentou.

- A) As alternativas I e II estão corretas.**
- B) As alternativas I, III e IV estão corretas.
- C) As alternativas II e III estão corretas.
- D) As alternativas II, III e IV estão corretas.
- E) Todas as alternativas estão corretas.

3. A acreditação é o atestado que uma organização recebe, comunicando a demonstração formal da sua competência para realizar tarefas específicas de avaliação da conformidade. Esse atestado deve ser feito por uma entidade independente da relação comercial e ligada a um organismo de avaliação da conformidade, responsável pela certificação de outras empresas. Sobre essa afirmação, analise:

- I. O Inmetro é um organismo acreditador de cadastro voluntário e representa o reconhecimento formal da competência de um Organismo de Avaliação da Conformidade (OAC) para desenvolver tarefas específicas, segundo requisitos estabelecidos.
- II. A acreditação de laboratórios pode ser aberta a qualquer laboratório que realize serviços de calibração e/ou de ensaios, em atendimento à própria demanda interna ou de terceiros, independente ou vinculado a outra organização.
- III. A acreditação de organismos de certificação engloba os sistemas de gestão, produtos e pessoas, concedida com base nas normas e guias internacionais ou consagrados internacionalmente e reconhecidos no Sistema Brasileiro de Certificação e em documentos formalmente reconhecidos pelo Inmetro ou, quando for o caso, em critérios adicionais estabelecidos pelo Inmetro, ouvindo o setor específico.
- IV. A acreditação de organismos de inspeção é concedida por área de atividade, com base na norma ISO 17020, e em critérios estabelecidos pela Coordenação Geral de Acreditação (Inmetro/Cgcre), ouvindo o setor específico, através de comissões técnicas.
- V. A acreditação de organismos de verificação de desempenho é concedida a organismos de certificação de produtos acreditados pela Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro, desde que atendam aos seus critérios adicionais estabelecidos; concedida para emissão de declaração de desempenho de produtos.

- A) Apenas as alternativas I, II e III estão corretas.
- B) Apenas as alternativas II e IV estão corretas.
- C) Apenas as alternativas I, II, IV e V estão corretas.
- D) Apenas a alternativa II esta correta.
- E) Todas as alternativas estão corretas.**



4. Sobre os sistemas de gestão da segurança de alimentos:

- I. Em casos em que a implementação do sistema APPCC não é uma exigência legal, mas um processo voluntário, como acontece com algumas empresas de serviços de alimentação, cabe às organizações decidir pela sua implantação ou não.
- II. Devido ao interesse das empresas alimentícias pelo sistema APPCC, surgiu a necessidade da criação de normas técnicas específicas, com o objetivo de padronizar sua aplicação em empresas alimentícias e facilitar as relações técnicas e/ou comerciais internacionais, como a Norma ISO 22000.
- III. A ISO 22000 é complementar à ISO 15161 – *Guidelines on the application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry* – lida com todos os aspectos da qualidade dos alimentos e bebidas e demonstra como as BPF se integram ao Sistema de Gestão da Qualidade, sem necessitar que o APPCC seja implantado e desmembrado.
- IV. A norma 22000 abrange desde os fabricantes de alimentos para animais e produtores primários até processadores de alimentos de consumo humano, operadores de transporte e estocagem, distribuidores, varejistas e serviços de alimentação, incluindo fabricantes de equipamentos, materiais de embalagem, produtos de limpeza, aditivos e ingredientes.

- A) Apenas as alternativas I, II e III estão corretas.
- B) Apenas as alternativas II e IV estão corretas.
- C) As alternativas III e IV estão corretas.
- D) Apenas as alternativas I, II e IV estão corretas.**
- E) Todas as alternativas estão corretas.

5. Imagine que você foi contratado/a por um restaurante como responsável técnico com o objetivo de desenvolver as boas práticas. A partir de suas primeiras avaliações você constatou que uma das preparações servidas, a carne de onça, pode oferecer perigos à saúde do consumidor. Qual das alternativas abaixo deve ser implementada de forma a garantir a segurança do consumidor (inocuidade do produto) e, conseqüentemente, atender a esse importante quesito da gestão de segurança de alimentos?

- I. Modificar a forma de preparo, introduzindo o tratamento térmico da carne.
- II. Excluir a preparação desse prato do cardápio do restaurante.
- III. Realizar a qualificação de fornecedores da carne moída, de forma a garantir a isenção de perigos na matéria-prima.

- IV. Garantir o monitoramento da temperatura da carne moída desde o recebimento até a preparação e a distribuição.
- V. Garantir a higiene na manipulação da carne pelos funcionários é um dos quesitos mínimos necessários que garantirão o sucesso do restaurante.

- A) Apenas as alternativas I, II e III estão corretas.
- B) Apenas as alternativas III, IV e V estão corretas.**
- C) Apenas as alternativas I, II e IV estão corretas.
- D) Apenas as alternativas I, II e III estão corretas.
- E) Todas as alternativas estão corretas.

6. O conhecimento do significado da gastronomia é fundamental para o desenvolvimento das funções do profissional da área de segurança de alimentos. Sobre a gastronomia, analise:

- I. É importante reconhecer a gastronomia, não só pela importância cultural da variedade das comidas típicas, mas pelos cuidados com a higiene na manipulação dos ingredientes utilizados nos pratos dos diversos tipos de culinária, e ainda para garantir a inocuidade do produto final nas preparações culinárias.
- II. Preparações que têm, em sua composição, gemas de ovos cruas que não sofrem cocção devem ser eliminadas do cardápio ou devem sofrer análises detalhadas de toda a cadeia de produção para a garantia de sua qualidade higiênico-sanitária, para que assim possam ser servidas.
- III. Steak Tartare, Steak Tartar ou Beef Tartar, uma receita clássica russa, com carne crua, pode ser servida como aperitivo, entrada ou como prato principal. Nesta preparação, carne crua e gema de ovo crua são oferecidas para consumo. Entretanto, se a qualidade dos fornecedores e a garantia da qualidade higiênico-sanitária da manipulação ocorrer, não há perigos no seu fornecimento.
- IV. Quando utilizamos ovos na massa de um bolo, os riscos presentes se instalam no consumo da massa crua, pois após o processo de cocção os riscos de Salmonelose se eliminam.

- A) Apenas as alternativas I, II e III estão corretas.
- B) Apenas as alternativas I, III e IV estão corretas.**
- C) Apenas as alternativas I, II e IV estão corretas.
- D) Nenhuma das alternativas está correta.
- E) Todas as alternativas estão corretas.



7. Sobre o Ciclo PDCA, analise:
- I. O PDCA é aplicado principalmente nas normas de sistemas de gestão e deve ser utilizado (pelo menos na teoria) em qualquer empresa de forma a garantir o sucesso nos negócios, independentemente da área ou departamento.
 - II. O ciclo começa pelo planejamento; em seguida, a ação ou conjunto de ações planejadas são executadas, checa-se se o que foi feito estava de acordo com o planejado, constantemente e repetidamente (ciclicamente), e toma-se uma ação para eliminar ou ao menos mitigar defeitos no produto ou na execução.
 - III. Check ou verificação é a etapa de monitorar e avaliar periodicamente os resultados, avaliar processos e resultados, confrontando-os com o planejado, com os objetivos, especificações e estado desejados, consolidando as informações e eventualmente confeccionando relatórios. Nesta etapa é obrigatória a elaboração de planos de ação.
 - IV. Na etapa do planejamento, estabelecem-se missão, visão, objetivos (metas), procedimentos e processos (metodologias) necessários para o atingimento dos resultados.
 - V. O plano para se atingir a meta padrão é o Procedimento Operacional Padrão (POP). O conjunto de procedimentos operacionais padrão é o próprio planejamento operacional da empresa. O POP é uma das metas para manter o PDCA acontecendo.
- A) Apenas as alternativas I, II e III estão corretas.
B) Apenas as alternativas I, III e IV estão corretas.
C) As alternativas I, II e IV estão corretas.
D) Todas as alternativas estão corretas.
E) Nenhuma das alternativas está correta.
8. A característica principal da fase do armazenamento de alimentos são os cuidados exigidos pelos diferentes alimentos para evitar sua deterioração ou alteração em suas propriedades sensoriais. A partir dessa informação, analise:
- I. As alterações nos alimentos nessa fase podem ocorrer por seis fatores: temperatura ambiental, umidade, composição de ar atmosférico, imperfeição na embalagem, absorção de odores e ação de predadores.
 - II. As modificações indesejáveis no produto são de origem físico-biológicas, causadas pelas atividades microrgânicas e enzimáticas em presença de temperatura elevada ou inadequada àquela classe de cada produto.
 - III. Quanto mais baixa a temperatura, menor a possibilidade de deterioração do produto devido ao baixo desenvolvimento microbiano e à menor atividade de água. Assim, é necessário controlar a temperatura do ambiente de armazenagem, bem como a umidade do produto.
- IV. No armazenamento de grãos – como grão de bico, por exemplo – a proliferação de fungos que provocam contaminação, como os gêneros *Aspergillus* e *Penicillium*, ocorre em faixas de temperatura entre 28 e 35°C.
- A) Apenas as alternativas I e II estão corretas.
B) Apenas as alternativas I e IV estão corretas.
C) Apenas as alternativas II e IV estão corretas.
D) As alternativas I, II e IV estão corretas.
E) Todas as alternativas estão corretas.
9. Em relação a Ambientes de Atmosfera modificada ou controlada considere as afirmações:
- I. Na maioria dos casos, para aplicação de atmosfera modificada ou controlada, se utiliza redução de níveis de oxigênio (O₂) e aumento de níveis de gás carbônico (CO₂) para retardar o amadurecimento dos alimentos.
 - II. A atmosfera modificada ou controlada do ambiente de armazenagem, seja do armazém, da câmara ou da embalagem, estabelece uma composição de gases ideal, diminuindo a atividade respiratória do produto.
 - III. A atmosfera modificada se define no uso de uma técnica de supressão de ar e só é aplicada em produtos de pequeno teor aquoso.
 - IV. O etileno pode ser utilizado, também, em armazenamento em atmosfera modificada e controlada de alguns frutos, a exemplo da banana-prata.
- A) Apenas as alternativas I, II e IV estão corretas.
B) Apenas as alternativas I, II e III estão corretas.
C) Apenas as alternativas II e III estão corretas.
D) Apenas a alternativa IV está correta.
E) Todas as alternativas estão corretas.
10. Os ovos têm seu lugar garantido à mesa do brasileiro, além de entrar na formulação de muitos produtos industrializados. Seu consumo tem crescido gradativamente e seu uso em diferentes preparações tem classificado o ovo como um dos principais componentes de nossa alimentação cotidiana. Sobre ovos, analise:
- I. A industrialização permite aumentar a vida útil do ovo, aproveitar os excedentes de safra e agregar valor ao produto.
 - II. O congelamento do ovo líquido tem aumentado seu tempo de prateleira, mas é no produto desidratado que o seu prazo de validade pode ultrapassar 180 dias, se estiver em ambiente seco e sem refrigeração.
 - III. O ovo desidratado é obtido por secagem (*spray-dryer*) do ovo líquido pasteurizado. O processo de pasteurização garante, por meio de combinação de tempo e temperatura, a eliminação total de microrganismos patogênicos,



mantendo integralmente as propriedades funcionais, nutricionais e culinárias do ovo *in natura*.

- IV. Cada vez mais o setor de avicultura investe na industrialização do produto, e uma das justificativas dessa tendência é a recomendação da não utilização de ovos crus nas preparações, notadamente pelo perigo de contaminação por *Salmonella*.

- A) Apenas as alternativas I e II estão corretas.
- B) As alternativas I, II e IV estão corretas.**
- C) As alternativas II e III estão incorretas.
- D) Todas as alternativas estão incorretas.
- E) Todas as alternativas estão corretas.

11. Sobre os indicadores das condições higiênicas dos alimentos, tem-se:

- I. Alguns microrganismos indicam as condições higiênico-sanitárias de alimentos, instalações e até mesmo de manipuladores. Os principais indicadores higiênicos são *Escherichia coli*, *Coliformes*, Grupo D de *Lancefield*, *Streptococcus* e *Enterococcus*.
- II. A presença de *Escherichia coli* indica contaminação fecal, além de prever a existência de outros microrganismos patogênicos em consequência da precariedade das condições de higiene; é comum detectá-la sob as unhas dos manipuladores de alimentos.
- III. A presença de *Coliformes fecais* indica processamento inadequado, contaminação por outras fontes que não a fecal e ainda a presença de bactérias patogênicas como *Salmonella*, *Shigella*, etc.
- IV. A presença de *Escherichia coli* indica que há contaminação fecal.
- V. O Grupo D de *Lancefield*, *Streptococcus* e *Enterococcus*, quando presente, indica más condições higiênicas, ausência de higienização e contaminação por manipuladores (no caso de presença de *Staphylococcus aureus*). A presença de *Streptococcus salivarius* indica contaminação por pelos de animais.

- A) Apenas as alternativas I e II estão corretas.
- B) Apenas as alternativas I, II e IV estão corretas.
- C) Apenas a alternativa V está incorreta.**
- D) Todas as alternativas estão incorretas.
- E) Todas as alternativas estão corretas.

12. Pode-se, segundo as barreiras utilizadas, agrupar as técnicas de conservação em: tratamentos térmicos (pelo frio e pelo calor); irradiação; conservação por embalagens com níveis reduzidos de oxigênio; defumação; adição de solutos (salga e uso do açúcar); fermentação; pressurização. Sobre essas técnicas, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A) O tratamento térmico pelo calor consegue destruir as células vegetativas das bactérias quando a temperatura alcança, em geral, 60°C. Já os esporos são destruídos somente em temperaturas superiores a 100°C, geralmente 121°C.
- B) O calor também pode atuar na eliminação de parasitos, vírus entéricos e algumas toxinas termolábeis. Cozimento, pasteurização, esterilização, secagem e concentração são tipos de tratamento térmico pelo calor.
- C) O calor seco atua por oxidação dos componentes celulares, e o calor úmido desnatura as proteínas, impossibilitando a multiplicação de células.
- D) A radiação ultravioleta (200 e 280 nanômetros) inativa a contaminação superficial de alimentos ou embalagens, mas só atua se houver exposição efetiva e sem barreiras, como vidros. Os raios gama obtidos do Cobalto-60 e do Césio-137 são utilizados para vários objetivos: esterilizar, pasteurizar, desinfetar ou inibir a germinação de vegetais.
- E) Na irradiação ocorre a formação de um poderoso oxidante: o peróxido de hidrogênio, que inativa microrganismos. A vantagem no processo, ainda, é que não ocorrem danos aos nutrientes.**

13. Sobre Aditivos e Coadjuvantes Tecnológicos, analise:

- I. Um aditivo alimentar é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento.
- II. Existem alguns aditivos que modificam as características sensoriais dos alimentos, sejam elas visuais, olfativas e mesmo de sabor, como os corantes, aromatizantes, acidulantes e edulcorantes.
- III. São vários os aditivos que melhoram as características físicas dos alimentos, tais como os estabilizantes, antiespumantes, umectantes, antiemectantes e os espessantes.
- IV. Alguns aditivos têm ação conservante ou antioxidante nos alimentos pois evitam as alterações químicas e biológicas. Exemplos muito utilizados na indústria de alimentos são os aditivos conservadores e os antioxidantes, a exemplo da clorofila e dos carotenos.
- V. Vários aditivos melhoram ou até mesmo corrigem algumas propriedades dos alimentos. Exemplos muito utilizados na indústria de alimentos são os acidulantes, neutralizantes, acidificantes, gaseificantes e melhoradores de farinha.



- A) Apenas as alternativas I e II estão corretas.
B) Apenas as alternativas I, III e V estão corretas.
 C) As alternativas III e IV estão incorretas.
 D) Todas as alternativas estão corretas.
 E) Todas as alternativas estão incorretas.

14. Determine o custo com matéria-prima ARROZ INTEGRAL através do preço médio, sabendo que a empresa segue regime de tributação sobre o lucro real. Considere que ocorreram entradas de mercadorias e os valores líquidos gastos (após os créditos de IPI e ICMS permitidos por lei) foram:

- a) R\$ 69285,68
 b) R\$ 43312,50
 c) R\$ 30586,96
 d) R\$ 52800,00

Sabendo-se, ainda, que ocorreram saídas de estoque, para a fabricação de refeições:

- a) 200 Kg
 b) 100 Kg
 f) 100 Kg
 g) 150 Kg
 h) 100 Kg
 i) 50 Kg
 j) 300 Kg

	R\$	R\$	Custo	R\$
Entradas	entradas	saídas	médio	saldo
a)	500			500
b)		200		300
c)		100		200
d)	300			500
e)	200			700
f)		100		600
g)		150		450
h)		100		350
i)	400			750
j)		50		700
k)		300		400

Preencha a planilha acima e responda quais são os valores financeiros do estoque final do ARROZ INTEGRAL, o valor financeiro do gasto do período e do custo do período, respectivamente:

- A) R\$ 58.321,69 ; R\$ 195.985,14 ; R\$ 140.726,00
 B) R\$ 55.300,00 ; R\$ 140.726,00 ; R\$ 195.985,14
 C) R\$ 63.300,00 ; R\$ 160.394,20 ; R\$ 143.794,00
 D) R\$ 55.260,00 ; R\$ 140.726,00 ; R\$ 140.726,00
E) R\$ 55.259,14 ; R\$ 195.985,14 ; R\$ 140.726,00

15. Em um restaurante do tipo comercial, com estilo regional, o comprador pretende adquirir 100 Kg de frango, para elaboração de salpicão de frango para 5.000 pessoas. Para tanto ele solicitou a três fornecedores estimativas de preço, com intuito de cotar qual preço de compra seria mais viável e posteriormente realizá-la. O fornecedor A ofereceu o produto por R\$3,50/Kg; o B ofereceu a R\$ 4,50/Kg e o C ofereceu por R\$ 3,85/Kg. Sabendo que o produto apresentaria índices de fator de correção de 1,5 para o fornecedor A, de 2,3 para o B e de 1,3 para o fornecedor C, indique qual fornecedor deveria ser escolhido, em virtude de ser o mais adequado, e as devidas quantidades a serem compradas.

- A) 150 Kg de frango do fornecedor A.
 B) 500 Kg de frango do fornecedor B.
C) 130 Kg de frango do fornecedor C.
 D) 250 Kg de frango do fornecedor A e 250 Kg de frango do fornecedor C.
 E) 100 Kg de frango do fornecedor A e 400 Kg de frango do fornecedor C.

16. Na empresa XWZ todos os funcionários trabalham diretamente na produção de refeições. Sabe-se que a empresa possui 05 funcionários, com salários distintos. O cozinheiro possui salário base de R\$ 800,00. Os dois auxiliares de produção, salários de R\$ 400,00 cada. E os dois cozinheiros auxiliares recebem R\$ 550,00 cada. Sabe-se que os funcionários não recebem nenhum adicional ao salário e que seus salários brutos sempre têm valores iguais aos seus salários base. Importante citar, ainda, que os funcionários têm jornada total de trabalho de 220 horas por mês. Sabe-se, ainda, que a empresa paga 74% em encargos sociais e proporcionais de férias e de 13º salário, sobre cada um dos salários brutos. Sabendo-se que, para serem produzidas 100 refeições em um jantar o cozinheiro trabalha durante 03 horas, os dois cozinheiros auxiliares trabalham 02 horas cada um e os auxiliares de produção, 3,5h cada um, quanto seria o valor financeiro do custo da mão-de-obra em uma única (01) refeição produzida?

- A) R\$ 58,48.
 B) R\$ 30,89.
 C) R\$ 0,58.
D) R\$ 0,62.
 E) R\$ 5,84.

17. Sobre política de compras, condizem com a verdade:



- I. Política de compras significa ter os materiais necessários, na quantidade certa, no local certo e no tempo certo.
- II. Departamento de compras é o responsável pelo fluxo de materiais a partir do fornecedor, passando pela produção até o consumidor.
- III. Compras ditas centralizadas são aquelas concentradas num único órgão de compras e as descentralizadas são aquelas em que cada unidade dispersa da empresa tem o seu próprio órgão de compras.
- IV. Conceito de melhor compra baseia-se em boas cotações e melhores preços, apenas.
- V. Quando planejamos as compras de uma UAN, consideramos cardápios, per capita, fatores de correção e fatores de cocção.
- VI. Para adquirir alimentos a preços interessantes é preciso fazer boas cotações, ter bom relacionamento com fornecedores e boa política de pagamento.
- A) As alternativas I, II, III, V.
B) As alternativas I, III, IV, V, VI.
C) As alternativas I, II, III, V, VI.
D) As alternativas II, III, V, VI.
E) Todas as alternativas estão corretas.
18. Em determinado momento ocorreu em um restaurante a compra de 50 latas de leite condensado, cada uma com 2,5 Kg de produto. Sabendo-se que cada quilograma do produto custa R\$ 27,00, calcule o gasto e o custo de aquisição desse produto, conhecendo os seguintes dados:
- Empresa optante pelo regime de Lucro Real.
 - Empresa pode recuperar IPI, ICMS, PIS e COFINS.
 - A alíquota de ICMS sobre Leite Condensado é de 14% e o IPI incluso é de 10%.
 - As alíquotas de PIS e COFINS totalizam 9,25%.
- A) Gastos de Aquisição = R\$ 1.350,00 e Custos de Aquisição = R\$ 1227,27
B) Gastos de Aquisição = R\$ 3.375,00 e Custos de Aquisição = R\$ 2.354,82
C) Gastos de Aquisição = R\$ 3.375,00 e Custos de Aquisição = R\$ 2.331,28
D) Gastos de Aquisição = R\$ 3.375,00 e Custos de Aquisição = R\$ 2.612,25
E) Gastos de Aquisição = R\$ 3.375,00 e Custos de Aquisição = R\$ 2.638,63
19. Em um restaurante, no final do mês de abril, foram inventariadas as matérias-primas que sobraram em estoque e os valores destas mercadorias foram contabilizados em R\$ 7.776,00. Sabe-se que as compras do mês de maio totalizaram R\$ 87.569,32, com recuperação do ICMS no valor de R\$ 2.891,98. No final do mês de maio, novo inventário foi feito, totalizando um montante de R\$ 3.575,09 em mercadorias. Sabendo-se ainda que a empresa vendeu 45.534 refeições nesse mês, calcule os custos totais e os custos unitários de matéria-prima nessa empresa durante o mês de maio.
- A) Custos totais de matéria-prima: R\$ 92.453,34 e custos unitários: R\$ 2,03.
B) Custos totais de matéria-prima: R\$ 91.770,23 e custos unitários: R\$ 2,01.
C) Custos totais de matéria-prima: R\$ 88.878,25 e custos unitários: R\$ 1,95.
D) Custos totais de matéria-prima: R\$ 81.102,25 e custos unitários: R\$ 1,78.
E) Custos totais de matéria-prima: R\$ 92.453,34 e custos unitários: R\$ 2,03.
20. Na empresa X os gastos com custos fixos totalizaram R\$ 15.000,00 por mês. Sabe-se, ainda, que os valores totais gastos com custos variáveis (matéria-prima) foram de R\$ 5.000,00 no período, para a fabricação e venda de 5.000 refeições. O preço de venda de cada refeição é de R\$ 4,00 e a empresa trabalha apenas em 25 dias por mês. Com base nesses dados, calcule: o custo variável unitário (de cada refeição), a margem de contribuição de cada uma das refeições e o ponto de equilíbrio (quantas refeições devem ser produzidas e vendidas por mês e por dia para que o lucro seja igual a zero):
- A) Custo variável unitário= R\$ 1,00
Margem de contribuição unitária= R\$ 3,00
Ponto de equilíbrio mensal = 5.000 refeições
Ponto de equilíbrio diário = 200 refeições**
- B) Custo variável unitário= R\$ 3,00
Margem de contribuição unitária= R\$ 1,00
Ponto de equilíbrio mensal = 15.000 refeições
Ponto de equilíbrio diário = 681 refeições
- C) Custo variável unitário= R\$ 1,00
Margem de contribuição unitária= R\$ 3,00
Ponto de equilíbrio mensal = 1.667 refeições
Ponto de equilíbrio diário = 76 refeições
- D) Custo variável unitário= R\$ 1,00
Margem de contribuição unitária= R\$ 3,00
Ponto de equilíbrio mensal = 5.000 refeições
Ponto de equilíbrio diário = 167 refeições
- E) Custo variável unitário= R\$ 1,00



Margem de contribuição unitária= R\$ 3,00
Ponto de equilíbrio mensal = 5.500 refeições
Ponto de equilíbrio diário = 184 refeições

21. Sabendo que em uma grande empresa de refeições coletivas os custos mensais são:

Matéria-prima:	\$ 40.000,00
Salários e encargos:	\$ 4.000,00
Energia elétrica:	\$ 400,00
Aluguel:	\$ 500,00
Seguros e impostos:	\$ 100,00
Depreciação:	\$ 150,00
Outros:	\$ 50,00

Todos os itens, com exceção da matéria-prima, podem ser considerados fixos, nessa empresa. A gestão dessa empresa fixa o preço de venda considerando um lucro de 50% sobre os custos calculados pela metodologia do custeio integral. Da forma que está estruturada, a empresa poderia produzir até 5.000 refeições congeladas, mas, no último semestre, somente 4.000 unidades por mês foram produzidas. Com base nesses dados, calcule os valores dos custos fixos totais, os custos variáveis totais, o custeio variável unitário por refeição, o custo das refeições congeladas pelo método do custeio integral e o preço de venda a ser fixado para cada uma das refeições produzidas.

- A) Custos fixos totais = R\$ 5.200,00
Custos variáveis totais = R\$ 40.000,00
Custeio variável unitário por refeição = R\$ 10,00
Custo das refeições congeladas pelo custeio integral = R\$ 9,04
Preço de venda a ser fixado para cada refeição = R\$ 13,56
- B) Custos fixos totais = R\$ 5.200,00
Custos variáveis totais = R\$ 40.000,00
Custeio variável unitário por refeição = R\$ 8,00
Custo das refeições congeladas pelo custeio integral = R\$ 11,30
Preço de venda a ser fixado para cada refeição = R\$ 16,95
- C) Custos fixos totais = R\$ 5.200,00
Custos variáveis totais = R\$ 40.000,00
Custeio variável unitário por refeição = R\$ 10,00
Custo das refeições congeladas pelo custeio integral = R\$ 11,30
Preço de venda a ser fixado para cada refeição = R\$ 16,95**
- D) Custos fixos totais = R\$ 1.200,00
Custos variáveis totais = R\$ 44.000,00
Custeio variável unitário por refeição = R\$ 8,80
Custo das refeições congeladas pelo custeio integral = R\$ 9,04
Preço de venda a ser fixado para cada refeição = R\$ 13,56

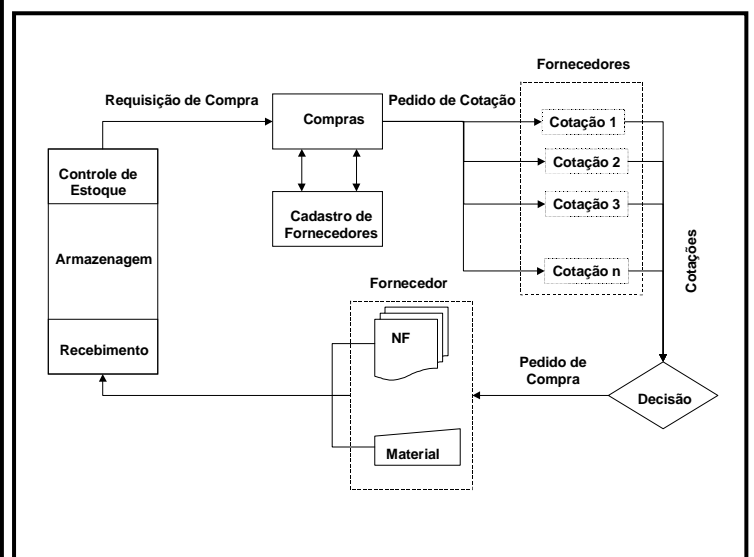
- E) Custos fixos totais = R\$ 1.200,00
Custos variáveis totais = R\$ 44.000,00
Custeio variável unitário por refeição = R\$ 11,00
Custo das refeições congeladas pelo custeio integral = R\$ 11,30
Preço de venda a ser fixado para cada refeição = R\$ 16,95

22. Sobre aquisição de materiais, temos que:

- I. As empresas não são autossuficientes, por isso dependem de terceiros para se abastecer.
- II. O conceito de compras envolve todos os processos de localização de fornecedores e fontes de suprimento, além da aquisição de materiais.
- III. A aquisição de materiais assegura que as matérias-primas exigidas pelo setor de produção estejam nas quantidades certas, nos períodos desejados.
- IV. O grande objetivo da aquisição de materiais e insumos é comprar aos menores preços.
- V. Na aquisição de materiais, intenciona-se procurar, sempre dentro de uma negociação justa e honrada, as melhores condições para a empresa, principalmente em condições de pagamento.

- A) Apenas as alternativas I, II e III estão corretas.
- B) Apenas as alternativas II e IV estão corretas.
- C) Apenas as alternativas I, II, III e V estão corretas.**
- D) Apenas a alternativa II está correta.
- E) Todas as alternativas estão corretas.

23. O fluxograma abaixo representa um processo simplificado de compras de uma empresa. Após analisá-lo, responda o que se pede:





- I. Dentre as funções de compras estão a aquisição de materiais, a localização de fontes adequadas de suprimento, a negociação de preços, a colocação de pedidos e garantia de que as mercadorias cheguem pontualmente e garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos adquiridos.
- II. Para decidir qual é o melhor fornecedor para a compra, alguns fatores devem ser levados em consideração: cotações de preços, análises das embalagens dos produtos, análises das perdas geradas por degelo, os *per capitas* de compra e o número de clientes a serem atendidos.
- III. No serviço público as compras são regulamentadas pela Lei nº8666 de 93 (Licitações), alterada pela Lei nº8883 de 94 e Lei nº10.520 de 2002 (Pregão Eletrônico).
- IV. Nas empresas privadas o único método de aquisição é a livre negociação.
- V. No serviço público as compras são realizadas através das modalidades de carta convite, tomada de preços e concorrência pública.
- A) Apenas as alternativas I, II e III estão corretas.
B) Apenas as alternativas II e IV estão corretas.
C) Apenas as alternativas I, II, III e V estão corretas.
D) Apenas a alternativa II está correta.
E) Todas as alternativas estão corretas.
24. Sobre a formação de estoques em restaurantes:
- I. Os estoques representam um dos ativos mais importantes do capital circulante e da posição financeira da maioria das companhias industriais e comerciais.
- II. Classificam-se como bens adquiridos ou produzidos pela empresa com o objetivo de venda ou utilização própria no curso normal de suas atividades.
- III. Dentre as razões para a formação e existência dos estoques, estão os diferentes ritmos de produção, as incertezas de demanda, a possibilidade de comprar ou de produzir de forma mais econômica para possibilitar o emprego uniforme da mão-de-obra.
- IV. Quando a margem de lucro por item e o giro do estoque por item são baixos, é preciso analisar criticamente os níveis de estoque.
- V. Quando a margem de lucro por item presente em estoque é alto e o giro do estoque por item estocado é baixo, é preciso procurar reduzir custos dos itens.
- A) Apenas a alternativa II está correta.
B) Apenas as alternativas I, II e III estão corretas.
C) Apenas as alternativas II e IV estão corretas.
D) Apenas as alternativas I, II, III e IV estão corretas.
E) Todas as alternativas estão corretas.
25. Sobre os tipos e gestão de estoques, sabe-se que:
- I. Estoque mínimo é uma das mais importantes informações para a administração do estoque.
- II. Estoque médio está diretamente ligado ao grau de imobilização financeira da empresa.
- III. Estoque mínimo é também chamado de estoque de segurança, e é a quantidade mínima que deve existir em estoque, destinando-se a cobrir eventuais retardamentos no ressurgimento.
- IV. Estoque médio é o nível médio de estoque em torno do qual as operações de compra e consumo se realizaram.
- V. Estoque máximo é igual à soma do estoque mínimo mais os lotes de compra.
- A) Apenas a alternativa II está correta.
B) Apenas as alternativas I, II e III estão corretas.
C) Apenas as alternativas II e IV estão corretas.
D) Apenas as alternativas I, II, III e IV estão corretas.
E) Apenas a alternativa II está incorreta.
26. A classificação ABC de estoque é o método de análise pelo qual se divide o inventário em partes proporcionais, classificando seus itens de acordo com o seu valor, dando maior importância de controle aos de valor mais elevado. A partir dessa afirmação, avalie as afirmativas abaixo:
- I. Na classe A, classifica-se o grupo de itens mais importantes do estoque e que devem ser tratados com atenção plena pelos gestores.
- II. Do número de itens estocados, uma pequena quantidade tem grande representatividade financeira no estoque.
- III. Dos itens mais relevantes, classificados na classe A, as margens de erro devem ser mínimas, a fim de se garantirem as lucratividades.
- IV. A classificação ABC é uma ferramenta pouco utilizada pelas empresas, uma vez que sua elaboração é muito complexa e há dificuldades em sua análise.
- V. É um dos métodos mais conhecidos para a percepção e classificação dos itens presentes em estoques.
- A) Apenas a alternativa II está correta.
B) Apenas as alternativas I, II e III estão corretas.
C) Apenas as alternativas II e IV estão corretas.
D) Apenas as alternativas I, II, III e IV estão corretas.
E) Apenas a alternativa IV está incorreta.



27. O sistema *cook chill* de produção de refeições se caracteriza por submeter o produto a um resfriamento rápido após o processamento quente. Por esse sistema os produtos são resfriados da temperatura original de cocção, num prazo de até 90 minutos a +3°C.

Considerando a sentença acima é **CORRETO** afirmar que:

- A) A assertiva e a justificativa estão corretas.
- B) A assertiva e a justificativa estão incorretas.
- C) A assertiva está incorreta e a justificativa está correta.
- D) A assertiva está correta e a justificativa está incorreta.
- E) Todas as alternativas estão corretas.

28. O sistema tradicional/convencional de produção de refeições se caracteriza por uma distribuição imediatamente após o processamento quente. Assim o prazo de validade dos produtos nesse sistema pode ser de até três dias.

Considerando a sentença acima é **CORRETO** afirmar que:

- A) A assertiva e a justificativa estão corretas.
- B) A assertiva e a justificativa estão incorretas.
- C) A assertiva está incorreta e a justificativa está correta.
- D) A assertiva está correta e a justificativa está incorreta.
- E) Todas as alternativas estão corretas

29. Um restaurante será construído na região de Castro/PR. Para tanto foi solicitado a você que apresentasse um estudo preliminar de necessidade de área, considerando as recomendações da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT). Para esse estudo foram fornecidas as seguintes informações: O horário de atendimento será das 10h30 às 15h para o almoço e das 19h30 às 22h30 para o jantar e a estimativa de atendimento é de 1800 almoços e 1200 jantares. Analise as informações, calcule a necessidade de área para o refeitório/salão e assinale a alternativa correta:

- A) A área do refeitório/salão necessária corresponde a 600 m².
- B) A área do refeitório/salão necessária corresponde a 930 m².
- C) A área do refeitório/salão necessária corresponde a 200 m².
- D) A área do refeitório/salão necessária corresponde a 1033,32 m².
- E) A área do refeitório/salão necessária corresponde a 2500 m².

30. Considerando os conceitos de alimentação diferenciada e dos sistemas de produção, relacione a primeira coluna com a segunda.

- I. Cadeia fria negativa.
- II. Cadeia quente.
- III. Cadeia fria positiva.

- () Sistema tradicional.
- () Sistema *cook chill*.
- () Sistema *cook freezer*.

Assinale abaixo a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA** da relação acima:

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

31. Com relação às inovações tecnológicas, os elementos envolvidos são os produtos alimentícios, equipamentos e sistemas produtivos. Considerando a assertiva acima é **CORRETO** afirmar:

- A) Que a assertiva está correta.
- B) Que a assertiva está incorreta.
- C) Que a assertiva estaria correta caso estivessemos discorrendo somente sobre os sistemas produtivos.
- D) Que a assertiva estaria correta caso estivessemos discorrendo somente sobre equipamentos.
- E) Que a assertiva estaria correta caso estivessemos discorrendo somente sobre produtos alimentícios.

32. Considerando as informações abaixo, assinale a alternativa correta.

I - Número de funcionários

Junho: 23
Julho: 24
Agosto: 22
Setembro: 25

II - Número de faltas

Junho: 4
Julho: 4
Agosto: 0
Setembro: 1

III - Número de desligamentos/demissões

Junho: 1
Julho: 0
Agosto: 2
Setembro: 0



IV - Número de dias trabalhados

Junho: 30

Julho: 31

Agosto: 31

Setembro: 30

- A) A taxa de absenteísmo do quadrimestre (junho a setembro) é igual a 12%.
- B) O número médio de empregados ausentes do período de julho e agosto é obtido a partir da relação do número de faltas desse período e o número de dias trabalhados no mesmo período.**
- C) O número de empregados utilizados para calcular a taxa de absenteísmo e a rotatividade de pessoal para o quadrimestre junho a setembro é igual a 94 funcionários.
- D) O número de empregados utilizados para calcular a taxa de absenteísmo e a rotatividade de pessoal para o quadrimestre junho a setembro é igual a 23,5 funcionários.
- E) A rotatividade de pessoal considera somente as demissões por vontade do empregador.
33. Para uma UAN com 18 funcionários que trabalham numa escala semanal de 44 h de segunda a sexta-feira (exceto feriados nacionais) e que produz 480 refeições por dia, o indicador de rendimento de mão de obra (IRD) é igual a:
- A) 0,33 minutos por refeição.
- B) 19,8 minutos por refeição.**
- C) 0,27 minutos por refeição.
- D) 16,49 minutos por refeição.
- E) 25 minutos por refeição.
34. Uma UAN hospitalar produz 1200 refeições/dia e tem 60 funcionários em seu quadro, que realizam 36 h semanais com uma folga na semana, e funciona de segunda a domingo, inclusive feriados. Sendo assim, o indicador de produtividade individual é (IPI) igual a:
- A) 30 refeições por funcionário.
- B) 38 refeições por funcionário.
- C) 20 refeições por funcionário.**
- D) 10 refeições por funcionário.
- E) 12 refeições por funcionário.
35. O Ministério do Trabalho por meio da Portaria Interministerial nº 66, de 25 de Agosto de 2006, alterou os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador. Com relação a essas alterações, analise as sentenças abaixo e classifique-as como **VERDADEIRAS** ou **FALSAS**:

- I. () O percentual de calorias proteicas derivadas de proteínas utilizáveis considerado ideal é de 5 a 10.
- II. () A realização de educação nutricional tem caráter optativo nas unidades de alimentação e nutrição .
- III. () As refeições devem apresentar uma porção de frutas, no mínimo três vezes por semana.
- IV. () Podem ser responsáveis técnicos pelo programa de alimentação do trabalhador nutricionistas e engenheiros de alimentos.
- V. () O valor máximo a ser descontado do trabalhador não deve ultrapassar 20% do valor da refeição.
- VI. () O percentual de proteínas, lipídeos e carboidratos recomendado nas grandes refeições é respectivamente de 15%, 25% e 60%.
- VII. () As principais refeições devem conter de 600 a 800 kcals (30-40%) do VET diário e as pequenas refeições de 300 a 400 Kcals (15 a 20%) do VET diário, sendo que nos dois casos é permitido um acréscimo de até 400 Kcals (20% das calorias).

Assinale abaixo a sequência **CORRETA**:

- A) V, F, F, F, V, V, F.
- B) F, F, V, F, V, V, F.
- C) F, F, F, F, V, V, V.**
- D) V, F, F, F, V, V, V.
- E) F, V, F, V, F, V, F.

36. Qual o NDPCAL % de um cardápio com 960 Kcal, que apresenta uma composição de 13% de proteínas totais e uma somatória de NPU de 24g.
- A) 11%
- B) 13%
- C) 9%
- D) 10%**
- E) 8%
37. A obesidade é uma patologia crônico-degenerativa cuja etiologia está associada a fatores exógenos e fatores endógenos.
- Assinale a alternativa que aponta um fator endógeno:
- A) Inatividade física.
- B) Metabolismo.**
- C) Alimentação.
- D) Medicamento.
- E) Fator psicogênico.



38. Na indústria de alimentos a atividade de água em um alimento é constante preocupação porque:

- A) Ela deve ser sempre igual a 1.
- B) A atividade de água superior a 1 proporciona melhoria no aspecto sensorial em relação ao teor lipídico.
- C) Uma atividade de água menor que 1 implica melhorias na textura embora diminua a segurança do alimento a ser consumido. A atividade de água não tem relação com transformações metabólicas e bioquímicas no alimento mas apenas com seu padrão higiênico-sanitário.
- D) O padrão higiênico-sanitário de um alimento é ideal quando a atividade de água é superior a 1.
- E) Na indústria de alimentos a busca por métodos que visam à redução da atividade de água está relacionada ao aumento do tempo de prateleira de um produto.

39. As dislipidemias são estados patológicos decorrentes de valores séricos inadequados de lipoproteínas que permitem a solubilização e transporte dos lipídios, compostos hidrofóbicos e que por isso precisam ser carregados associados a uma proteína para que possam ser metabolizados. Em relação ao teor de proteína associado aos lipídios, podemos afirmar que contém maior quantidade:

- A) LDL.
- B) Quilomicron.
- C) VLDL.
- D) HDL.
- E) IDL.

40. A tabela abaixo retrata o total de nutrientes ingeridos ao longo de 1 dia por uma mulher adulta com peso atual de 70 Kg e IMC = 22 Kg/ m². As fontes proteicas consumidas foram mistas (de origem vegetal e de origem animal) e a partir de uma análise de nutrientes em um dia foram observados os seguintes valores de consumo para macronutrientes.

Nutriente	Quantidade (g)
Carboidratos	300
Proteínas	90
Lipídios	60

Posso **AFIRMAR** em relação a esse dia analisado que:

- I.O percentual proteico foi superior a 15%.
- II.O consumo energético foi 2100 Kcal.
- III.O consumo de carboidratos ficou inadequado.
- IV.O percentual de lipídios atingiu uma faixa adequada.

V. Os percentuais de micronutrientes ficaram adequados.

Estão **CORRETAS** as afirmativas:

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



REDAÇÃO

PROPOSTA DE REDAÇÃO

Escreva um artigo de opinião, entre 15 e 20 linhas, para ser publicado em jornal ou revista de circulação nacional. Nele você deve posicionar-se **A FAVOR da proibição do fumo em locais públicos ou privados OU CONTRA ela**. Fundamente sua opinião em argumentos consistentes.

SOBRE A REDAÇÃO

1. Estructure o texto da sua redação com um **mínimo de 15** e um **máximo de 20 linhas**.
2. Faça o rascunho no espaço reservado.
3. Transcreva o texto do rascunho para a FOLHA DE REDAÇÃO que lhe foi entregue em separado.
4. Não há necessidade de colocar título.
5. Não coloque o seu nome, nem a sua assinatura na FOLHA DE REDAÇÃO, nem faça marcas nela. A FOLHA DE REDAÇÃO já se encontra devidamente identificada.



EM BRANCO