



CONCURSO DO INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO - ES

CONCURSO PÚBLICO

PROVAS OBJETIVAS – ECONOMISTA DOMÉSTICO

Leia atentamente as INSTRUÇÕES:

1. Confira seus dados no cartão-resposta: nome, número de inscrição e cargo para o qual se inscreveu.
2. Assine seu cartão-resposta.
3. Aguarde a autorização do Fiscal para abrir o caderno de provas. Ao receber a ordem do fiscal, confira o caderno de provas com muita atenção. Nenhuma reclamação sobre o total de questões ou falha de impressão será aceita depois de iniciada a prova.
4. Sua prova tem **40** questões, com **5** alternativas.
5. Preencha toda a área do cartão-resposta correspondente à alternativa de sua escolha, com caneta esferográfica (tinta azul ou preta), sem ultrapassar as bordas. As marcações duplas ou rasuradas ou marcadas diferentemente do modelo estabelecido no cartão-resposta poderão ser anuladas.
6. O cartão-resposta e não será substituído, salvo se contiver erro de impressão.
7. Cabe apenas ao candidato a interpretação das questões, o fiscal não poderá fazer nenhuma interferência.
8. A prova será realizada com duração máxima de **4h**, incluído o tempo para a realização da prova objetiva e o preenchimento do cartão-resposta.
9. O candidato somente poderá se retirar da sala de provas depois de decorrida **1h30min** do início das mesmas.
10. O candidato somente poderá se retirar da sala de provas levando o caderno de provas após **1h30min** do início das mesmas.
11. Ao terminar a prova, o candidato deverá entregar o cartão-resposta preenchido e assinado ao fiscal de sala.
12. Os **3** (três) últimos candidatos que realizarem a prova devem permanecer na sala para acompanhar o fechamento do envelope contendo os cartões-resposta dos candidatos presentes e ausentes e assinar a ata de sala atestando que o envelope foi devidamente lacrado.

BOA PROVA!

QUESTÕES OBJETIVAS – ECONOMISTA DOMÉSTICO PORTUGUÊS

Leia atentamente ao texto abaixo:

O Brasil criou, em janeiro de 2010, 181.419 vagas formais de emprego, de acordo com dados do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (Caged). O resultado é o melhor já registrado em um mês de janeiro desde o início da pesquisa do Ministério do Trabalho, em maio de 2000.

O maior resultado para um primeiro mês do ano havia sido registrado em 2008, quando o país abriu 142.921 postos. Em 2009, foram fechadas 101.748 vagas.

O resultado do mês passado reverte a forte perda de vagas verificada em dezembro de 2009. No último mês do ano, foram fechados 415.192 postos de trabalho. Em todo o ano passado, foram abertas 995.110 vagas formais no país.

Os meses de janeiro têm tradicionalmente uma geração menor de vagas, por conta da menor atividade. Em novembro, do ano passado, por exemplo, a criação de vagas atingiu 247 mil.

A meta do Ministério do Trabalho é encerrar 2010 com a criação de 2 milhões de empregos formais. Com isso, restam a criar ainda este ano 1.818.581 vagas.

01. De acordo com o texto é correto afirmar:

- a) O maior resultado para primeiro mês do ano foi registrado em 2008, desde o início da pesquisa do Ministério do Trabalho, em maio de 2000.
- b) Houve perda de vagas verificadas em dezembro de 2009, sendo o número de vagas fechadas maior que o número de vagas que abertas.
- c) É normal em janeiro haver aumento do número de vagas de emprego, por conta da menor atividade.
- d) Houve dezembro de 2009 forte perda de vagas de emprego, resultado que ainda não foi revertido.
- e) O resultado satisfatório de janeiro de 2010 faz acreditar que o país pode alcançar a meta de 2 milhões de empregos formais até o final deste ano.

02. Há crase facultativa na alternativa:

- a) Responda a todas as perguntas.
- b) Avise a moça que chegou a encomenda.
- c) Volte sempre a esta casa.
- d) Dirija-se a qualquer caixa.
- e) Entregue o pedido a alguém na portaria.

03. Indique onde há erro de concordância nominal.

- a) Cerveja é bom para saúde.
- b) Água é muito bom para matar a sede.
- c) É proibida a entrada de pessoas estranhas.
- d) É necessária coragem.
- e) Janaina é meio louca.

04. Identifique o grupo de palavras que, respectivamente, tem o significado de: PRINCIPIANTE - ENTENDIMENTO – DESTAQUE – DISTINGUIR:

- a) Incipiente - censo – iminente – discriminar.
- b) Incipiente – senso - eminente – discriminar.
- c) Insipiente – senso – eminente – discriminar.
- d) Incipiente - senso – iminente – discriminar.
- e) Insipiente - censo – iminente – discriminar.

05. “Marta encontrou-o NERVOSO”. Identifique a análise morfosintática correta do termo em destaque:

- a) Adjetivo derivado, simples, uniforme, singular, grau aumentativo – predicativo do sujeito.
- b) Adjetivo primitivo, composto, biforme, singular, grau normal – adjunto adnominal.
- c) Adjetivo derivado, simples, biforme, singular, grau normal – predicativo do objeto.
- d) Adjetivo primitivo, simples, biforme, singular, grau normal – complemento nominal.
- e) Adjetivo derivado, simples, uniforme, singular, grau superlativo absoluto – predicativo do objeto.

06. Encontre a oração que apresenta paralelismo sintático e semântico:

- a) Manoel das Palmeiras navegou pelas águas do Velho Chico.

- b) Anastácio trocava de carro como se troca de roupa.
- c) O sargento ordenou o toque de recolher.
- d) A noite está fria como amanhecer das montanhas.
- e) Não quero muito para ser cobrado pouco.

07. A oração com vocativo pontuada indevidamente é:

- a) Parem com a brincadeira meninos.
- b) Meninos, venham aqui agora!
- c) Os meninos criaturas mais arteiras do mundo, vieram aqui.
- d) Os meninos, dormiram aqui.
- e) Os meninos não comeram, aqui.

MATEMÁTICA

08. A população de uma cidade é de 108.000 pessoas e para cada 5 homens há 7 mulheres. Qual é o número de mulheres desta cidade?

- a) 45.000.
- b) 54.000.
- c) 63.000.
- d) 75.000.
- e) 90.000.

09. Uma pessoa adquiriu um aquário retangular de 80 cm de comprimento, 50 cm de largura e 90 cm de altura. Ele será completo com água até a altura de 75 cm e em seguida serão colocados peixes e enfeites. Um produto para tratar a água deve ser colocado à razão de 2 tampas-medida para cada 50 litros de água. Para tratar toda a água do aquário, quantas tampas-medida serão necessárias?

- a) 12.
- b) 10.
- c) 8.
- d) 6.
- e) 4.

10. Um aluno digitou seu trabalho de Geografia em 12 páginas com 30 linhas de 14 cm de comprimento cada. Para que o trabalho fique mais extenso, ele quer que o mesmo texto seja disposto em 15 páginas com 28 linhas cada. Qual deverá ser o comprimento de cada linha?

- a) 18 cm.
- b) 16 cm.
- c) 14 cm.
- d) 12 cm.
- e) 10 cm.

11. Numa consulta ao nutricionista, uma pessoa recebe um cardápio alimentar adequado para que perca exatamente 750g por semana. Inicialmente, ela pesava 107kg e após a dieta atingiu plenamente a meta estipulada. Pergunta-se: qual era o seu peso ao término da 21ª semana?

- a) 94,25kg.
- b) 93,5 kg.
- c) 92,75 kg.
- d) 92 kg.
- e) 91,25 kg.

12. Uma seleção de candidatos consta de duas etapas: prova de conhecimentos gerais e de aptidão física. Os candidatos serão selecionados como aptos e não aptos e, posteriormente, os aptos serão classificados. 450 candidatos foram aprovados em somente uma das etapas, 390 foram aprovados na prova de conhecimentos gerais, 150 foram aprovados nas duas etapas e 315 não foram aprovados na prova de aptidão física. Quantos candidatos participaram dessa seleção?

- a) 600.
- b) 675.
- c) 990.
- d) 1230.
- e) 1305.

13. Os filhos do Sr. João, que precisava ser operado, dividiriam entre si as despesas da cirurgia que totalizaram R\$12.000,00. Porém, três dos filhos não pagaram, obrigando os demais a pagarem além de sua parte mais R\$900,00 cada um. Qual o total de filhos do Sr. João?

- a) 5 filhos.
- b) 6 filhos.
- c) 7 filhos.
- d) 8 filhos.
- e) 9 filhos.

14. Um cartão de crédito cobra juros de 10% a.m. sobre o saldo devedor. Se possuo um saldo devedor de R\$300,00 e não pagar, em quanto tempo estarei devendo R\$990,00? (use $\log 3=0,48$ e $\log 11 = 1,04$)

- a) 3 meses.
- b) 9 meses.
- c) 13 meses.
- d) 17 meses.
- e) 20 meses.

INFORMÁTICA

15. Acerca do sistema operacional Windows 2000, marque a opção incorreta.

- a) O Active Directory é o serviço de diretório para o Windows 2000 server.
- b) O Windows 2000 Server compreende software do cliente de serviços de terminal que dá suporte a clientes baseados no Windows somente de 16 bits.
- c) O serviço de diretório do Active Directory inclui um armazenamento de dados e uma estrutura lógica, hierárquica.
- d) O visualizador de eventos permite que os usuários monitorem os eventos registrados nos logs de aplicativos, segurança e sistema.
- e) No Windows 2000 existe a possibilidade de inicialização em modo de segurança, onde o mesmo é inicializado com um conjunto mínimo de drivers e serviços.

16. Os arquivos de logs registram tudo o que acontecem com o kernel, com os daemons e utilitários do sistema. Eles são muito importantes tanto para monitorar o que acontece com o seu sistema como para ajudar na solução de problemas diversos. Em um computador com o Gnu/Linux instalado, em que diretório esses logs são armazenados ?

- a) var/log.
- b) dev/log.
- c) var/spool.
- d) user/log.
- e) usr/spool.

17. O Firewall é um programa que tem como objetivo proteger a máquina contra acessos indesejados, tráfego indesejado, proteger serviços que estejam rodando na máquina e bloquear a passagem de coisas que você não deseja receber. No Gnu/Linux ele é um firewall em nível de pacotes e funciona baseado no endereço/porta de origem/destino do pacote, prioridade, etc. Refere-se a?

- a) Ident.
- b) Ipfwadm.
- c) Ipchains.
- d) Kernel.
- e) Iptables.

18. O Windows 2000 server pode funcionar como um servidor de acesso remoto, um servidor VPN, um gateway ou um roteador de escritório filial. Esse serviço é denominado:

- a) Serviço de instalação remota.
- b) Serviço de indexação.
- c) Serviço de roteamento e acesso remoto.
- d) Serviço de terminal.
- e) Serviços de certificado.

19. Sobre o Internet Explorer 8.0, é incorreto afirmar:

- a) A Navegação InPrivate permite que você navegue na Web sem deixar vestígios no Internet Explorer.
- b) O Filtro do SmartScreen não utiliza uma conexão SSL.
- c) O menu segurança reúne recursos de segurança e privacidade como o Windows Update, Filtro do SmartScreen e Navegação InPrivate em um único local.

- d) Pesquisar na web é mais fácil com o novo menu de pesquisa que oferece sugestões, histórico e preenchimento automático enquanto você digita na caixa de pesquisa.
- e) O filtro XSS (Cross-site Scripting) do Internet Explorer pode ajudar a impedir que sites mal-intencionados roubem suas informações pessoais enquanto você visita a sites confiáveis.

20. É um protocolo de gerenciamento de correio eletrônico. Um ponto interessante deste protocolo é que as mensagens ficam armazenadas no servidor e o internauta pode ter acesso a suas pastas e mensagens em qualquer computador, tanto por webmail como por cliente de correio eletrônico. Qual protocolo a definição acima faz referência?

- a) IMAP.
- b) POP3.
- c) SMTP.
- d) FTP.
- e) DNS.

21. Recurso da Internet que contém conteúdo atualizado com frequência e publicado por um site. Em geral são usados por sites de notícias e blog, mas também para distribuir outros tipos de conteúdo digital, incluindo imagens, arquivos de áudio ou vídeos. Refere-se a:

- a) Gadgets.
- b) Web Slice.
- c) Twitter.
- d) Feed RSS.
- e) Link.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

22. Há importantes reflexões do significado da palavra trabalho, sendo este uma atividade coordenada, de caráter físico e/ou intelectual necessária à realização de qualquer tarefa, serviço ou empreendimento. Podemos extrair de seu significado as seguintes reflexões:

- a) Trabalho é uma atividade com intuito acidental e não planejado.
- b) Trabalho é obtido somente por um esforço único em busca de sobrevivência.
- c) Não está necessariamente presente em toda atividade humana.
- d) Trabalho é uma atividade planejada.
- e) Nenhuma das alternativas.

23. *Per capita* quer dizer porção individual e NÃO é importante para:

- a) Garantir o equilíbrio dos cardápios e nutrientes.
- b) Orientar na previsão de compras e requisições.
- c) Avaliar o sabor das refeições.
- d) Elaborar cardápios.
- e) Avaliar a cobertura da alimentação oferecida.

24. Ergonomia é um termo designativo da aplicação multidisciplinar de conhecimentos que trata de uma série de cuidados procurando maximizar a capacidade produtiva dos trabalhadores, tratando-se especificamente:

- a) Da estrutura do ambiente.
- b) Das condições de trabalho.
- c) Dos salários.
- d) Da ventilação.
- e) Das relações interpessoais.

25. Custo é o conjunto de atividades de acompanhamento, classificação, apropriação, análise e registro dos gastos incorridos direta ou indiretamente na fabricação de bens ou prestação de serviços e este pode ser dividido em diretos, indiretos, fixos, e variáveis. Sobre isso é correto afirmar que:

- a) Custos indiretos são também denominados de custo controláveis. Correspondem aos gastos que não contribuem de forma direta para a fabricação dos produtos ou serviços.
- b) Custos diretos compreendem qualquer despesa ou gasto perfeitamente identificáveis e relacionados com o produto fabricado ou serviço prestado.
- c) Custos indiretos também são denominados de custo de absorção. Correspondem também aos gastos da empresa, no entanto, não está relacionado com a fabricação dos produtos e serviços
- d) Custos fixos são valores consumidos aplicados, dependente do aumento ou diminuição da produção de bens e serviços.

e) Custos variáveis são os valores consumidos ou aplicados, também embora não sejam dependentes da quantidade produzida.

26. Normalmente, os parasitas, as substâncias tóxicas e os micróbios prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e preparo. Esse processo é conhecido como:

- a) Infecção.
- b) Ponto crítico.
- c) Risco.
- d) Contaminação.
- e) Conservação.

27. O processo de conservação é importante para reduzir a velocidade de multiplicação de possíveis micróbios existentes em alimentos preparados, portanto, estes não devem ser mantidos por muito tempo fora dessas temperaturas. Dessa forma, podemos afirmar que a temperatura correta de conservação dos alimentos preparados é de:

- a) 60°C ou superior.
- b) 65°C ou superior.
- c) 70°C ou superior.
- d) 75°C ou superior.
- e) 80°C ou superior.

28. A técnica dietética é a disciplina que estuda as operações a que são submetidos os alimentos e as modificações que os mesmos sofrem durante os processos culinários. Dentre os fatores que modificam os alimentos, podemos citar o biológico, que tem como exemplo:

- a) A temperatura.
- b) A cocção.
- c) As enzimas.
- d) A ação de ácidos e álcalis.
- e) A dissolução.

29. Sobre o uso doméstico de alimentos congelados, NÃO é correto afirmar que:

- a) Todos os alimentos devem ser etiquetados de acordo com o tipo do alimento, número de porções e data de congelamento.
- b) Os prazos em condições apropriadas podem variar de 3 a 12 meses, sendo que alimentos prontos, comprados congelados, duram 4 a 5 meses e os de preparação doméstica de 3 a 4 meses.
- c) Sobras de comida descongelada podem voltar ao congelador, no entanto devem ser usadas no outro dia.
- d) O uso de alimentos congelados é compensador, quando baseado em programação e execução correta.
- e) Deve haver organização detalhada da lista de compras baseada em *per capita* e fator de correção.

30. Ao planejar um cardápio, devemos procurar atender às exigências nutritivas individuais, apresentar os alimentos em forma apetecível sem prejudicar seu valor nutritivo, obedecer a um critério econômico na escolha dos alimentos e observar certas regras tradicionais de preparo e maneira de servir dos alimentos. Assim, a fim de facilitar a organização de dietas nos quais os alimentos são classificados segundo a predominância de nutrientes neles contidos que combinados compõem as rações alimentares balanceadas, surge o chamado:

- a) Balanço energético.
- b) Planejamento dietético.
- c) Planejamento de cardápio.
- d) Guia Alimentar.
- e) Critérios dietéticos.

31. A confirmação dos procedimentos no processamento ou manipulação durante cada ponto crítico de controle serve para observar se os critérios estabelecidos estão sendo atingidos. O monitoramento deve ser acompanhado por:

- a) Coleta e análise das amostras, restos e sobras de alimentos.
- b) Medição dos tempos, temperaturas, pH ou acidez, atividade aquosa, concentração do detergente e do desinfetante, condições dos recipientes e das embalagens.
- c) Observação das práticas de manipulação dos colaboradores e clientes.
- d) Observação das boas práticas de manipulação no procedimento de limpeza e distribuição dos alimentos.
- e) Análise da umidade do ar, atividade de água dos alimentos e dos números de microorganismos existentes nos mesmos.

32. O fator de correção (FC) vem contribuir para aproveitar ao máximo os alimentos, visto que prevê perdas inevitáveis durante a fase de pré-preparo dos alimentos. Para a obtenção do fator de correção aplica-se a fórmula:

- a) $FC = \text{peso líquido} \times \text{peso bruto}$
- b) $FC = \text{peso líquido} + \text{peso bruto} / 2$
- c) $FC = \text{peso Bruto} / \text{peso líquido}$
- d) $FC = \text{peso líquido} / \text{peso bruto}$
- e) $FC = \text{peso bruto} \times \text{peso líquido}$

33. O fluxograma ou diagrama de fluxo deve ser elaborado colocando-se todas as etapas de preparação dos alimentos, indicando as etapas cujos controles são eficazes e garanta a qualidade higiênico-sanitária no processamento dos alimentos. Dessa forma, para melhor visualização do fluxograma têm-se as legendas. Dentre elas, podemos afirmar que a legenda que está com o significado correto é:

- a) □ = outros contaminantes.
- b) → = contaminantes por manipuladores.
- c) X = contaminação por superfície.
- d) ○ = sobrevivência dos contaminantes.
- e) + = etapas da preparação.

34. Um maior controle nesta fase poderá evitar grande parte das perdas decorrentes da inabilidade dos operadores, inabilidade esta por falta de treinamento ou inadequação dos equipamentos utilizados. A fase citada é referente:

- a) Ao método de recepção e armazenamento de mercadorias.
- b) À distribuição do produto final.
- c) Ao armazenamento e controle das matérias primas.
- d) À organização de compra das matérias primas.
- e) Ao controle das operações durante a preparação.

35. A Organização Mundial da Saúde estima que as enfermidades causadas por alimentos contaminados constituam um dos problemas sanitários mais difundidos no mundo de hoje. Com isso criaram-se "regras de ouro", com a finalidade de reduzir riscos de contaminação alimentar. Com relação às regras, é correto afirmar que:

- a) Devem-se reaquecer bem os alimentos cozidos, sendo a melhor medida contra os microorganismos que podem ter-se proliferado durante o armazenamento.
- b) Ao fazer as compras, deve-se saber apenas que os alimentos são tratados para se conservarem melhor.
- c) Sempre devemos utilizar alimentos que estão em seu estado natural, pois se conservam melhor o seu valor nutricional.
- d) Sempre que possível devem ser lavados os panos que entram em contato com alimentos, no entanto não todos os dias, pois se evita gastos desnecessários.
- e) Evitar descongelar por completo os alimentos congelados como carnes, pescado e aves, para evitar a contaminação.

36. As toxinfecções alimentares são causadas por ingestão de microorganismos ou suas toxinas encontrados no alimento, e dependem fundamentalmente de quatro "palavras mágicas". Quais são elas?

- a) Manipulação, organização, higiene e técnica.
- b) Temperatura, organização, higiene e controle.
- c) Higiene, temperatura, técnica e tempo.
- d) Transporte, armazenamento, controle e temperatura.
- e) Recebimento, armazenamento, higiene e organização.

37. Como é chamado o sistema que deve ser entendido e consubstanciado cientificamente para implementação adequada, que é uma ferramenta de gerenciamento usada para proteger os produtos alimentícios contra perigos microbiológicos, químicos e físicos, que tem base científica, aplicável em toda cadeia alimentar visando a segurança do produto e a proteção do consumidor?

- a) Análise de Perigo e Controle de Pontos Críticos.
- b) Manual de Boas Práticas de Fabricação.
- c) Pontos e Controles Críticos.
- d) Plano de Ação Preventiva.
- e) Plano de Ação Corretiva.

38. Atualmente, a teoria administrativa estuda administração de empresas e demais tipos de organizações do ponto de vista da interação e interdependência entre cinco variáveis, cada qual objeto específico de estudo. Quais são elas?

- a) Tarefa, estrutura, pessoas, tecnologia e ambiente.
- b) Tarefa, organização, humildade, interação e ambiente.
- c) Organização, pessoas, ambiente, estrutura e tecnologia.
- d) Pessoas, humildade, interação, organização e tecnologia.
- e) Humildade, pessoas, tecnologia, interação e comportamento.

39. O desperdício é proveniente da sobra de alimentos (alimentos preparados e não distribuídos) e restos (alimentos distribuídos e não consumidos) levando a um aumento nos custos da empresa. Isto é proveniente de uma série de fatores, entre os quais podemos citar:

- a) Planejamento adequado do número de refeições a serem produzidas.
- b) A má distribuição de renda dos comensais.
- c) O mau planejamento da estrutura física do local.
- d) A desarmonia do ambiente de trabalho.
- e) Preferências alimentares.

40. A ambiência do trabalho é considerada como:

- a) Conjunto de elementos envolventes que condicionam as atividades administrativas e operacionais e determinam, em grande parte, a qualidade e quantidade do trabalho produzido.
- b) Técnica de estruturação de toda e qualquer organização.
- c) Processo de entrevista no qual se usa uma técnica de seleção largamente adotada no processo de escolha de candidatos.
- d) Capacitação de funcionários a executar com habilidade as tarefas do cargo.
- e) Define a quantidade, as qualificações e requisitos dos Recursos Humanos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

RASCUNHO: