

PROCESSO SELETIVO EDITAL 08/2023

CARGO/FUNÇÃO E UNIDADES: **Analista III – Nutricionista
(Natal e Grande Natal)**

**Atenção: NÃO ABRA este caderno antes do início da prova.
Tempo total para resolução desta prova: 2 (duas) horas.**

INSTRUÇÕES

- Assine seu nome, de forma legível, no espaço abaixo indicado e coloque o número correspondente a sua colocação na lista de presença no campo inferior à esquerda. No caso de haver divergência entre nº de ordem e nome do candidato, será considerado para fins de resultado/correção o nome assinado.
- Leia o caderno de prova com tranquilidade e atenção e, em caso de dúvidas, contate o fiscal da prova;
- Verifique no caderno de prova se faltam folhas, se a sequência de questões está correta e se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas. Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade;
- O caderno deverá conter 10 (dez) questões objetivas;
- É dada tolerância de 10 (dez) minutos de atraso para entrada na sala. Após esse tempo, não será permitida a entrada de candidatos para execução da prova;
- Para cada uma das questões objetivas são apresentadas **05 (cinco)** alternativas (de “A” a “E”), das quais apenas **1 (uma)** é **correta**.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais;
- Responda a prova com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**;
- Será **eliminado** do processo seletivo o candidato que, durante a prova, se comunicar com outro candidato, efetuar consultas em livros, aparelhos eletrônicos, aparelhos celulares ou similares; relógios, calculadoras, livros de anotações, impressos, apostilas, internet, entre outros recursos e/ou material de consulta.
- O **Campo de Respostas Oficial** encontra-se abaixo e deverá ser preenchido, pelo(a) candidato(a), colocando a “letra” correspondente à alternativa escolhida. Esse campo servirá como **única** fonte de correção da prova e **não** poderá ser rasurado nem substituído.
- Por política da Instituição, o candidato não poderá levar o caderno de prova ou rascunho, a qualquer momento, podendo levar apenas a folha de **Conferência do Gabarito** para simples acompanhamento/verificação junto ao Gabarito Oficial Preliminar a ser divulgado.
- Os últimos 3 (três) candidatos deverão entregar a prova juntos.
- Aguarde a autorização do fiscal da prova para o seu início
.Boa prova!

ASSINATURA DO (A) CANDIDATO(A) – Utilizar letra de fôrma

DATA

CAMPO DE RESPOSTAS

QUESTÕES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
RESPOSTAS										

1. SESC/RN 2023: Considerando os dados fornecidos na tabela referentes ao preparo de leguminosas:

Alimento	Peso líquido (gramas)	Indicador de reidratação	Indicador de conversão
Feijão preto	80	1,5	2,32
Soja em grãos	80	1,3	2,08
Amendoim sem casca	80	-	0,88
lentilha	80	1,2	2,22

Desta forma, é correto afirmar que:

- a) A porção de feijão preto cozido é de 120 gramas.
- b) A porção de soja em grãos cozida é de 216,3 gramas.
- c) A porção de amendoim sem casca cozido é de 53,2 gramas.
- d) A porção de lentilha cozida é de 170,4g
- e) amendoim não é uma leguminosa

2. SESC/RN 2023 - Durante o aquecimento de óleos e gorduras em altas temperaturas, ocorre uma reação com liberação de uma fumaça densa e branca, conhecida como “ponto de fumaça”. Nessa reação, o glicerol é desidratado, originando a acroleína, substância volátil e irritante da mucosa gástrica. Do ponto de vista da técnica dietética, bem como da nutrição, a melhor opção para frituras de imersão, por apresentar maior temperatura de ponto de fumaça é:

- a) Banha de porco
- b) Manteiga
- c) Margarina.
- d) óleo de soja
- e) Óleo de soja.

3. GRAN QUESTÕES- Em relação aos indicadores utilizados no pré-preparo e no preparo de alimentos, julgue as afirmativas que seguem:

I- O indicador de parte comestível (IPC) pode sofrer influências da técnica empregada no pré-preparo, tipo de utensílio ou equipamento utilizado, bem como a forma de manipulação.

II- O ideal é que todas as Unidades de Alimentação e Nutrição utilizem tabelas padronizadas contendo todos os valores de indicador de parte comestível (IPC) e indicador de conversão (IC) para os alimentos, com o objetivo de se estimar, respectivamente, o percentual de desperdício e o rendimento final das preparações.

III- O indicador de conversão (IC), calculado por meio da razão entre o peso do alimento processado pelo peso do alimento no estado inicial, é utilizado não apenas para avaliar o rendimento das preparações após cocção, mas também, para alimentos que sofreram modificações por meio de congelamento, por exemplo.

IV- Para o cálculo do indicador de conversão (IC) de uma preparação completa, como um nhoque com molho, utiliza-se a razão entre o peso final da preparação sobre o peso líquido do ingrediente utilizado em maior quantidade. **É correto o que se afirma em:**

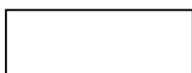
- a) I e IV apenas.
- b) II e III apenas.
- c) II e IV apenas.
- d) I e III apenas.
- e) II apenas.

4. SESC/RN 2023- – As inovações em cozinhas profissionais tem como base a tendência mundial o sistema cook chill que se caracteriza por submeter o produto a um resfriamento rápido após o processamento quente, que serão posteriormente regenerados. Outra tendência é o uso de produtos pré-processados e pré-elaborados, que necessitam apenas de finalização para torná-los atraentes para consumo. O uso desses produtos ou tecnologias tem como benefícios o (a)

- a) aumento do tempo de processamento dos alimentos e o aumento da área de produção.
- b) redução do tempo de processamento dos alimentos e o aumento da área de produção.
- c) redução do tempo de processamento dos alimentos e a redução da área de produção.
- d) aumento do tempo de processamento dos alimentos e a redução da área de produção.
- e) Nenhuma das alternativas estão corretas

5. GRAN QUESTÕES: O nutricionista, ao optar pelas preparações bife à milanesa e abobrinha refogada como opção principal e guarnição, utilizará os seguintes processos básicos de cocção:

- a) calor misto e calor úmido, respectivamente.
- b) calor misto, em ambos.
- c) calor seco, em ambos.
- d) calor seco e calor úmido, respectivamente.
- e) calor seco e calor misto, respectivamente.



6. GRAN QUESTÕES - Os indicadores de rendimento, ou indicadores envolvidos no preparo de alimentos, são ferramentas úteis para o planejamento de compras e para o cálculo dietético, minimizando perdas ou risco de abastecimento insuficiente. Estes indicadores são: fator de correção (FC), o fator de cocção (FCÇ) e o índice de hidratação (IH). Um peito de frango, após ser grelhado, sofre uma redução em seu peso em função da perda de líquidos ocasionada pelo calor ao qual foi submetido. Considere as informações a seguir e assinale a alternativa que aponta corretamente o valor do Fator de Cocção (FCÇ) do peito de frango: **Peso líquido do peito de frango: 800g. Peso do peito de frango grelhado: 500g.**

- a) 1,00
- b) 1,60
- c) 1,50
- d) 0,63
- e) 0,60

7. SESC/RN 2023- Um nutricionista adquiriu 40 quilos de couve folha para uso no cardápio de um restaurante que atende 500 refeições. Considere que o indicador de parte comestível da hortaliça é 1,2 e selecione a alternativa que apresenta a quantidade aproximada, em quilos, da hortaliça que estará disponível para consumo.

- a) 33,3
- b) 24,0
- c) 80,0
- d) 48,0
- e) 31,3

8. SESC/RN 2023 – O nutricionista responsável técnico de um restaurante, tendo iniciado a implementação das boas práticas de fabricação (BPF), elaborou o fluxograma das preparações, e constatou que uma das preparações servidas, a carne de cordeiro, podia oferecer perigos à saúde do consumidor. Analise as assertivas abaixo e responda corretamente o que se deve fazer para garantir a segurança do consumidor (inocuidade do produto) e, conseqüentemente, atender aos procedimentos de gestão de segurança de alimentos.

- I. Modificar a forma de preparo do produto
 - II. Excluir a preparação desse prato do cardápio do restaurante.
 - III. Realizar a qualificação de fornecedores da carne, de forma a garantir prevenir perigos na matéria-prima.
 - IV. Garantir o monitoramento da temperatura em todas as etapas do processo de produção, recebimento, preparo, conservação e distribuição.
 - V. Garantir a manipulação segura e a higiene da carne
- 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.

9. GRAN QUESTÕES/ FUNDATEC- 2023 - Conforme as definições presentes na RDC 216/2004, relacione a Coluna 1 à Coluna 2.

Coluna 1

1. Boas práticas.
2. Medida de controle.
3. Serviço de alimentação.
4. Manual de boas práticas.
5. Manipulação de alimentos.

Coluna 2

() Estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

() Documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

() Procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

() Procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

() Operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- a) 4 – 3 – 2 – 5 – 1.
- b) 5 – 2 – 3 – 1 – 4.
- c) 3 – 4 – 1 – 2 – 5.
- d) 2 – 1 – 4 – 3 – 5.
- e) 1 – 5 – 2 – 4 – 3.

10. GRAN QUESTÕES/FEPESE/ 2023 - As boas práticas de fabricação (BPF) servem para garantir a qualidade dos alimentos e, conseqüentemente, a saúde do consumidor, conforme a Resolução RDC nº 216/MS/ANVISA, de 2004, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Identifique abaixo as afirmativas verdadeiras (V) e as falsas (F) com relação ao armazenamento e ao transporte dos produtos alimentícios.**

() No ato do recebimento, todo produto deve ser criticamente inspecionado por profissional qualificado, que deve conferir a sua quantidade, a sua validade e a sua embalagem. A embalagem deve estar limpa e íntegra de acordo com a particularidade de cada alimento.

() O período compreendido entre a distribuição e a entrega do alimento para o consumo deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

() Todas as categorias de produtos devem ser armazenadas de acordo com as suas características, e os locais de armazenamento devem ser higienizados a cada seis meses.

() No preparo dos alimentos, deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi preparados e prontos para o consumo.

() Após a abertura da embalagem original, o produto perde o prazo de validade. Dessa forma, deve-se etiquetar o produto levando em consideração as recomendações do fornecedor.

Assinale a alternativa que indica a sequência **correta**, de cima para baixo.

- a) V • V • F • V • V
- b) V • V • F • F • V
- c) V • F • V • F • F
- d) F • V • F • F • V
- e) F • F • V • V • V

PROCESSO SELETIVO

CARGO/FUNÇÃO E UNIDADES: **Analista III – Nutricionista**
(Natal e Grande Natal)

Atenção Candidato,

- Esse é o anexo de **CONFERÊNCIA DO GABARITO**. Ele não tem validade oficial para o certame, servindo apenas para facilitar seu acompanhamento/verificação do Gabarito Oficial Preliminar do Sesc/RN.
- Para isso, anote abaixo o Gabarito da sua prova, conforme **CAMPO DE RESPOSTAS OFICIAL**.
- Certifique-se de estarem idênticos.
- Confira os documentos que serão divulgados no site oficial do Sesc/RN, no dia agendado para a divulgação do Gabarito Oficial Preliminar e compare seu Gabarito com o Gabarito da Prova realizada.
- Lembre-se que “Se do exame de recursos resultar na anulação de questão(ões), a pontuação correspondente a essa(s) questão(ões) será atribuída a todos os candidatos, independentemente de terem recorrido. E se houver alteração do gabarito oficial preliminar, por força de impugnações, as provas serão corrigidas de acordo com o gabarito oficial definitivo”.
- Visualize o Quadro de Notas que será divulgado no site e continue acompanhando as demais etapas.
- Boa sorte!

CAMPO DE RESPOSTAS - CANDIDATO

QUESTÕES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
RESPOSTAS										

Este Campo de Respostas tem o intuito **EXCLUSIVO** de facilitar ao candidato o acompanhamento/verificação do Gabarito Oficial Preliminar, não sendo permitida a utilização para qualquer outro fim.

Essa folha poderá ser levada com o candidato

