

## PROCESSO SELETIVO EDITAL 01/2023

CARGO/FUNÇÃO E UNIDADES: **Auxiliar – Auxiliar de Copa e Cozinha  
(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;
- 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 à fiscal qualquer irregularidade;
- O caderno deverá conter 10 (dez) questões objetivas que valerá 10 pontos,
- 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 excluído 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. Sendo eliminado do processo o (a) candidato (a) que descumprir esta determinação;
- O gabarito encontra-se abaixo e deverá ser preenchido, pelo (a) candidato (a) com caneta esferográfica de tinta azul ou preta, colocando a “letra” correspondente à alternativa escolhida. O cartão não poderá ser rasurado e não haverá substituição;
- Aguarde a autorização do fiscal da prova para o seu início.

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										

**01 – ([www.pciconcursos.com.br](http://www.pciconcursos.com.br)) Com relação ao armazenamento de alimentos, aponte a alternativa CORRETA.**

- A) ao abrir a embalagem de um produto e não utilizar todo só é necessário etiquetar e identificar aqueles produtos que necessitam refrigeração.
- B) O estoque e as embalagens devem ser mantidos limpos e secos;
- C) Produtos descartáveis podem ficar juntos a outros alimentos;
- D) O empilhamento no estoque deve ser bem junto sem espaço para a circulação do ar
- E) os alimentos devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene e perfumaria.

**02 – ([www.pciconcursos.com.br](http://www.pciconcursos.com.br)) Dentro do ambiente de trabalho estão presentes vários fatores de riscos.**

**Marque a alternativa em que aparece um agente de risco Biológico**

- A) neblina;
- B) poeira;
- C) fumo;
- D) vírus;
- E) vapores.

**03. (Sesc/RN) Alimentos prontos podem sofrer contaminação e causar doenças que são chamadas de doenças transmitidas por alimentos. Os principais sintomas são: Diarreias, vômitos, febre, entre outros. Analise as seguintes afirmativas.**

- I. Uma competência atribuída à vigilância sanitária é a fiscalização quanto à produção, ao transporte e à comercialização de alimentos e bebidas;
- II. A contaminação dos alimentos pode ocorrer por agentes físicos (cabelo, areia, madeira) químicos (material de limpeza) e biológicos (bactérias).
- III. A contaminação cruzada pode acontecer por meio da transferência de microrganismos de um alimento ou superfície por meio de utensílios, equipamentos ou do próprio manipulador.

**Esta (ão) CORRETA (S)**

- a) Apenas I
- b) I, II, III
- c) I e II
- d) I e III
- e) II e III

**04 – (www.pciconcursos.com.br) Aponte a única alternativa abaixo em que NÃO favorece a contaminação dos alimentos.**

- A) instalações mal higienizadas;
- B) utensílios mal higienizados;
- C) lavar bem as mãos;
- D) equipamentos mal higienizados;
- E) temperatura inadequada.

**05 – (www.pciconcursos.com.br) Marque a alternativa que corresponde a uma conduta que NÃO é permitida para quem vai manipular os alimentos:**

- A) deixar as unhas grandes;
- B) tirar barba ou bigode;
- C) usar os cabelos presos ou cobertos por redes ou toucas;
- D) evitar conversar, cantar, tossir ou espirrar sobre os alimentos, para que não caia saliva sobre os mesmos;
- E) fumar apenas em locais permitidos.

**06 – (www.pciconcursos.com.br) Marque a alternativa em que o manipulador dos alimentos NÃO é obrigado a lavar as mãos:**

- A) ao sair do banheiro ou vestiário;
- B) ao tocar o nariz, cabelo, sapatos, dinheiro e cigarro;
- C) após carregar o lixo;
- D) após tocar alimentos podres e estragados;
- E) ao sair para ir para casa.

**07 – (Sesc/RN) Leia o fragmento a seguir.**

“Um alimento **NÃO** perecível é aquele que, possui \_\_\_\_\_ teor de água e sendo armazenado \_\_\_\_\_, tem boas condições para consumo por \_\_\_\_\_ tempo. ”

**Assinale a opção que apresenta os termos que completam corretamente as lacunas do fragmento acima.**

- A) alto – refrigerado – mais
- B) baixo – refrigerado – mais
- C) alto – refrigerado – menos
- D) baixo – em temperatura ambiente – mais
- E) alto – em temperatura ambiente – menos

**08 – (www.pciconcursos.com.br) Marque V (verdadeiro) e F (falso) nas afirmativas abaixo sobre a higienização do ambiente da copa e cozinha.**

- ( ) Este local deve ser de fácil higienização, pois o mesmo deverá ser lavado diariamente após servidas as refeições;
- ( ) Começar sempre a limpeza pelos lugares mais altos até chegar ao chão, tomando cuidado para não espirrar água ou sabão naquilo que já foi limpo;
- ( ) Dispensar a limpeza das mesas e cadeiras, além de balcões aparadores;
- ( ) Vassouras, escovas, rodos e baldes devem ser lavados com frequência.

A ordem correta dos itens é:

- A) V V V V;
- B) V F V F;
- C) F V F F;
- D) V V F V;
- E) V V V F.

**09 – (Sesc/RN) A cozinha constitui um ambiente vulnerável à ocorrência de diversos acidentes. Para prevenir ferimentos ao realizar corte ou desossa de carnes, a(o) auxiliar de cozinha deve usar qual Equipamento de Proteção Individual?**

Alternativas

- A) Luvas de borracha.
- B) Luvas de malha de aço.
- C) Luvas de cano longo em látex.
- D) Facas para corte e desossa.
- E) Faca de inox.

**10- (www.pciconcursos.com.br) A RDC 216/04, da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, estabelece os procedimentos a serem adotados pelos manipuladores de alimentos, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Sobre isso, assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.**

- (\_\_ ) Os manipuladores devem ter asseio pessoal e apresentar-se ao ambiente de manipulação vestidos com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.
- (\_\_ ) Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer e/ou manipular dinheiro, durante o desempenho das atividades.
- (\_\_ ) Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.

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

## PROCESSO SELETIVO

CARGO/FUNÇÃO E UNIDADES: **Auxiliar – Auxiliar de Copa e Cozinha  
(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

