



**01. (Sesc RN) Em relação a higiene pessoal do manipulador de alimentos, assinale a alternativa correta.**

- A) As unhas devem estar curtas e limpas, podendo utilizar apenas esmalte transparente.
- B) É permitido usar brincos, desde que fique coberto pela touca.
- C) As unhas devem estar curtas e limpas, sem esmalte ou base transparente.
- D) Não é permitido o uso brincos, apenas correntinhas pois ficam cobertos pelo uniforme.

**02. (Sesc RN) Qual atitude é considerada contaminação cruzada de alimentos:**

- A) Utilizar utensílios diferentes para cada tipo de alimento, higienizando após o uso.
- B) Utilizar luva de procedimento para manipular alimentos prontos.
- C) Usar a mesma tábua para manipular alimento cru e cozido sem a devida higienização.
- D) Manter alimentos protegidos, mesmo quando armazenado em câmaras, freezers ou refrigeradores.

**03. (Sesc RN) Na preparação de 40 unidades de quentinhas, foram utilizados 04 kg de feijão cozidos, 05 kg de arroz refogado, 03 kg de salada crua e 06 kg de frango ao forno e 02 kg de farofa. Desta forma qual o peso médio de cada quentinha em quilos?**

- A) 01 kg
- B) 0,25 kg
- C) 500 g
- D) 0,5 kg

**04. (Sesc RN) Marque a alternativa, onde podemos identificar a maior probabilidade de contaminação cruzada entre os alimentos manipulados em uma cozinha:**

- A) Freezer de uso exclusivo para alimentos cozidos
- B) Sala de uso exclusivo para o preparo de sobremesa
- C) Armazenar feijão cozido no mesmo freezer utilizado para congelar carne crua
- D) Deposito de material descartável

**05. (Sesc RN) Quanto aos manipuladores de alimentos, qual comportamento é recomendado nas rotinas de trabalho:**

- A) Reutilizar o uniforme durante a semana para economizar água e sabão
- B) Para mulheres, unhas pintadas para esconder sujidade e possíveis fungos
- C) Para os homens, cortar o cabelo bem curto para não precisar usar tocas
- D) Uso diário de uniformes bem lavados e íntegros, unhas curtas e sem esmaltes, uso constante de toca

**06. (Sesc RN) A limpeza e desinfecção de equipamentos devem ser:**

- A) Somente quando for usar o equipamento deixando sujo após o uso.
- B) Assim que terminar a utilização e quando necessário antes do uso.
- C) Quando o equipamento estiver muito sujo, independente da utilização.
- D) Apenas no final do expediente.

**07. (Sesc RN) Para a montagem de uma sobremesa um manipulador de alimentos gastou 05 min. Quanto tempo levaria para montar 12 sobremesas seguindo o mesmo padrão?**

- A) 1h
- B) 1h10min
- C) 1h20min
- D) 1h30m

**08. (Sesc RN) Sobre a utilização de ovos em uma cozinha, é correto afirmar:**

- A) Pode utilizar ovos com casca suja, rachada ou trincada para economizar.
- B) Os ovos devem ser colocados em solução clorada por 5min e escaldar com água quente.
- C) É recomendado o consumo de ovos crus, pois não há contraindicação.
- D) Na embalagem, o ovo deve conter a data de produção, validade, lote e não pode conter sujo nas cascas.

**09. (Sesc RN) Marque a alternativa correta referente a linha de distribuição de alimentos no refeitório.**

- A) A manipuladora deve estar sempre bem-vestida e maquiada
- B) A temperatura do balcão de distribuição obrigatoriamente deve ser de 30° C para evitar queimar o alimento
- C) Em dias de muito calor é possível desligar o banho maria para economizar energia
- D) O balcão térmico deve ser monitorado, sendo a temperatura registrada em planilha própria, bem como a temperatura dos alimentos distribuídos.

**10. (Sesc RN) Quanto a segurança alimentar, qual alternativa apresenta maior risco de surto referente a doenças transmita por alimentos:**

- A) Alimento mal cozido servido em um evento
- B) Suco a base de leite UHT feito na hora de servir
- C) Alimento preparado por manipulador usando máscara, touca e luva
- D) Alimentos crus higienizados com solução a base de hipoclorito de sódio



## PROCESSO SELETIVO

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

### 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

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