



**1) (Instituto de Administração e Tecnologia – ADM TEC – 2024). Analise as informações a seguir: (1,0 ponto)**

I – A qualidade dos alimentos é uma das condições essenciais para a promoção e manutenção da saúde e deve ser assegurada pelo controle eficiente da manipulação em todas as etapas da cadeia alimentar;

II – Infecções transmitidas por alimentos são doenças que resultam da ingestão de um alimento que contenha organismos prejudiciais à saúde, são exemplos: botulismo, intoxicação estafilocócica e toxinas produzidas por fungos.

Marque a alternativa correta:

- a) As duas afirmativas são verdadeiras.
- b) As duas afirmativas são falsas.
- c) A afirmativa I é verdadeira, e a II é falsa.
- d) A afirmativa II é verdadeira, e a I é falsa.
- e) Nenhuma das alternativas.

**2) (Marinha do Brasil - 2022). Com o intuito de dimensionar e especificar os equipamentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), de reduzir ao máximo as despesas de investimentos e de administração sem prejuízo da parte social, o funcionamento de um restaurante é projetado no sentido de atender a alguns critérios, EXCETO: (1,0 ponto)**

- a) a otimização de custo de investimento e de financiamento.
- b) a eficiência dos equipamentos vitais (produção, distribuição e tratamento de utensílios).
- c) a racionalização das áreas e dos equipamentos.
- d) a demanda atual sem preocupação de ampliação futura.
- e) a boa dissociação dos principais circuitos: cliente, gêneros e lixo.

**3) (Instituto Avança SP - 2024) Qual das alternativas abaixo mais compreende o conceito de Educação Alimentar e Nutricional (EAN)? (1,0 ponto)**

- a) Ação estratégica para o alcance da Segurança Alimentar e Nutricional e da garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA);



- b) Realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais;
- c) Garantia à disponibilidade ao alimento de qualidade (englobando aspectos higiênico-sanitários e da cultura alimentar de uma determinada população), estando em quantidade suficiente para satisfazer as demandas nutricionais do indivíduo;
- d) Estratégias utilizadas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição a fim de realizar uma promoção sobre a conscientização dos funcionários ao não desperdício de alimentos durante a fase de preparo;
- e) Sistema de informações que tem como objetivo principal promover informação contínua sobre as condições nutricionais da população e os fatores que as influenciam.

**4) (FGV - 2024) O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas aponta seis princípios para as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Sobre esses princípios, assinale a afirmativa CORRETA. (1,0 ponto)**

- a) A Intersetorialidade inclui a corresponsabilização de diferentes setores governamentais pela garantia de alimentação adequada e saudável.
- b) A Diversidade nos Cenários de Prática tem como foco principal o apoio para que as pessoas se tornem produtores sociais da sua saúde.
- c) A Sustentabilidade compreende ações que promovam a alimentação saudável, nos curto e longo prazos, independente da exploração dos recursos naturais.
- d) A Promoção do Autocuidado deve utilizar abordagens diferentes e isoladas, disponíveis nos mais diversos espaços sociais.
- e) O Planejamento das Ações é caracterizado apenas pelo diagnóstico e identificação de prioridades na elaboração das ações de EAN.



**5) (SESC-RN/2024). Para alcançar uma alimentação saudável no ambiente escolar, a Portaria Interministerial Nº 1.010, de 08 de maio de 2006 (BRASIL, 2006), definiu os seguintes eixos prioritários, EXCETO: (1,0 ponto)**

- a) ações de educação alimentar e nutricional, considerando os hábitos alimentares como expressão de manifestações culturais regionais e nacionais.
- b) estímulo à produção de hortas escolares para a realização de atividades com os alunos e a utilização dos alimentos produzidos na alimentação ofertada na escola.
- c) estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e fornecimento de serviços de alimentação do ambiente escolar.
- d) licença ao comércio e à promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal.
- e) Incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras e monitoramento da situação nutricional dos escolares.

**6) (SESC-RN/2024) A Técnica dietética, estuda as operações a que são submetidos os alimentos após as modificações que os mesmos sofrem durante os processos culinários. Assim, é possível desenvolver cálculos, com o objetivo de determinar as perdas ou ganhos de volume que o alimento sofre durante o seu preparo, o custo de uma receita além do valor nutricional. Acerca dos indicadores do preparo de alimentos utilizados na técnica dietética, assinale a alternativa correta. (1,0 ponto)**

- a) *Per capita* corresponde à quantidade do alimento cozido por pessoa.
- b) Peso bruto corresponde ao peso do alimento cru, com a eliminação das aparas.
- c) O peso líquido é o peso do alimento como é adquirido, com cascas, sementes, talos e ossos.
- d) O fator de cocção é a relação entre o peso do alimento pronto e o alimento processado.
- e) Porção é a quantidade de alimento ou preparação já cozidos e pronto para consumo por pessoa.



**7) (UFPE - 2022) Para fazer pastelão de frango para 2.000 pessoas, o nutricionista recebeu do estoquista a cotação de três fornecedores: o fornecedor A ofereceu o produto por R\$ 13,50/Kg; o B ofereceu a R\$ 14,50/Kg e o C ofereceu por R\$ 13,85/Kg. Entretanto, o produto apresentou 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. Sabendo que o cálculo *per capita* utilizado é de 100g, indique a quantidade a ser comprada e por qual fornecedor, de modo a garantir matéria-prima suficiente e preço adequado. (1,0 ponto)**

- a) 200 Kg de frango do fornecedor A
- b) 200 Kg de frango do fornecedor B.
- c) 260 kg de frango do fornecedor C.
- d) 300 Kg de frango do fornecedor A.
- e) 200 Kg de frango do fornecedor C.

**8) (SESC-RN/2024) O Fator de Correção (FC) consiste em um indicador de preparo de alimentos utilizado para mensurar as perdas inevitáveis dos alimentos (quando houver). (1,0 ponto)**

**Para preparar uma porção de salada, são necessários 25 g de pepino, 25 g de cenoura e 40g de tomate. Considerando que o FC do pepino é de 1,42, da cenoura é 1,17 e do tomate é de 1,25, que quantidade de cada hortaliça deve ser comprada para servir uma porção da salada para 20 pessoas?**

- a) 288g de pepino, 234 g de cenoura e 375 g de tomate.
- b) 720g de pepino, 580g de cenoura e 1000 g de tomate.
- c) 142g de pepino, 117 g de cenoura e 187,5 g de tomate.
- d) 35,5g de pepino, 29,3 g de cenoura e 50 g de tomate.
- e) 700g de pepino, 854 g de cenoura e 1000 g de tomate.



**9) (SESC-RN/2024) O Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) consiste numa abordagem sistematizada e estruturada de identificação de perigos e da probabilidade da sua ocorrência em todas as etapas da produção, através da definição de medidas de controle. (1,0 ponto)**

**Sobre o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, assinale a alternativa CORRETA.**

- a) O APPCC realiza o controle da segurança alimentar mediante a análise e controle dos riscos biológicos, químicos e físicos presentes nas etapas de distribuição e consumo.
- b) O APPCC é aplicável apenas a certos tipos de alimentos, excluindo categorias específicas da indústria alimentícia.
- c) Identificar e avaliar os perigos; determinar os pontos críticos de controle; estabelecer os limites críticos são princípios do APPCC, mas não são princípios os procedimentos de monitoramento e estabelecimento das ações corretivas.
- d) O APPCC consiste em uma metodologia assistemática de identificação, avaliação e controle de perigos de contaminação dos alimentos.
- e) A origem do APPCC está relacionada à NASA e à necessidade de fornecimento de alimentos seguros aos astronautas.

**10) (SESC-RN/2024). Sobre gestão de resíduos sólidos e sustentabilidade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas. (1,0 ponto)**

( ) O termo sustentabilidade tem ganhado destaque atualmente, entretanto as UANs, devido à natureza de sua atividade, ainda não representam uma importante fonte de produção de lixo em toda a sua cadeia de produção.

( ) Geralmente, o lixo predominante em uma UAN é inorgânico e corresponde a 60% do resíduo total.

( ) A sustentabilidade pode ser empregada dentro da UAN, sempre que possível, por meio do aproveitamento integral dos alimentos.

( ) A gestão ambiental deve estar sempre focada no seu objetivo primário, que é a geração de menor quantidade possível de resíduos, sejam eles orgânicos ou inorgânicos.



Assinale a sequência correta.

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



## PROCESSO SELETIVO

CARGO E UNIDADES: **Analista III – Nutricionista (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 prova!**

### 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

