

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 (Caicó)**

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

