



1) (SESC-RN/2023) Considerando os dados fornecidos na tabela referentes ao preparo de leguminosas: (1,0 ponto)

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) (UFMG/2025) O peso final de um alimento servido ao cliente é denominado porção. Sabendo-se que o per capita do feijão vermelho é de 50g e seu fator de cocção equivale a 2,5, a porção do feijão vermelho será de: (1,0 ponto)

- a) 120g
- b) 125 g
- c) 130 g
- d) 135 g
- e) 140 g



**3) (GRAN QUESTÕES/2015).** Foi solicitado ao nutricionista de uma Unidade de Alimentação e Nutrição o planejamento de equipamentos e utensílios necessários à produção e distribuição de 300 refeições no almoço. Para a distribuição de arroz, considerou-se que a porção é de 200 gramas e que a capacidade de um recipiente é de 4 quilos. Marque a alternativa que apresenta a quantidade de recipientes que precisam ser adquiridos. (1,0 ponto)

- a) 13
- b) 17
- c) 14
- d) 16
- e) 15

**4) (SESC-RN/2025)** As inovações em cozinhas profissionais têm 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): (1,0 ponto)

- 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: (1,0 ponto)

- 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: **(1,0 ponto)**

**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/2025).** 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. **(1,0 ponto)**

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



**8) (SESC-RN/2025) 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. (1,0 ponto)**

- 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/2015). Ao avaliar o número de assentos do refeitório de uma Unidade de Alimentação e Nutrição que produz e distribui, por sistema de cafeteria fixa, 2400 refeições no almoço, o nutricionista se deparou com a seguinte situação: tempo médio para a refeição dos comensais igual a 24 minutos; distribuição de todas as refeições em 120 minutos e 80 mesas com 6 lugares. Marque a alternativa que apresenta o total de lugares necessários para que cada comensal possa fazer sua refeição em 30 minutos: (1,0 ponto)**

- a) 700
- b) 620
- c) 480
- d) 500
- e) 600



**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. (1,0 ponto)**

( ) 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, semipreparados 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 – PRAZO DETERMINADO (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 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

