

PROCESSO SELETIVO EDITAL 11/2022

CARGO/FUNÇÃO E UNIDADES: **Nutricionista – (Mossoró)**

**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 e coloque o número correspondente a sua colocação na lista de presença no campo inferior à esquerda. No caso de haver divergência entre nº de ordem e nome do candidato, será considerado para fins de resultado/correção o nome assinado.
- 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 ao fiscal qualquer irregularidade;
- O caderno deverá conter 10 (dez) questões objetivas.
- 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 **04 (quatro)** alternativas (de “A” a “D”), 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 **eliminado** 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.
- O **Campo de Respostas Oficial** encontra-se abaixo e deverá ser preenchido, pelo(a) candidato(a), colocando a “letra” correspondente à alternativa escolhida. Esse campo servirá como **única** fonte de correção da prova e **não** poderá ser rasurado nem substituído.
- Por política da Instituição, o candidato não poderá levar o caderno de prova ou rascunho, a qualquer momento, podendo levar apenas a folha de **Conferência do Gabarito** para simples acompanhamento/verificação junto ao Gabarito Oficial Preliminar a ser divulgado.
- Os últimos 3 (três) candidatos deverão entregar a prova juntos.
- 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. (Sesc RN) Os custos de uma UAN são a soma de valores de bens e serviços. Relacione a coluna da esquerda com a coluna da direita: (1,0 ponto)

- (A) Custos variáveis ou operacionais.
- (B) Custos fixos ou estruturais.
- (C) Custos diretos.
- (D) Custos indiretos.
- () São divididos entre diferentes produtos ou serviços através de cálculos, rateios ou estimativas.
- () Relacionado diretamente com o produto fabricado ou serviço ou serviço prestado.
- () O custo não tem relação com a quantidade de produtos produzidos.
- () Estão relacionados ao volume de produção.

Assinale a alternativa que contém a associação correta.

- a) A, C, D, B.
- b) D, C, B, A.
- c) B, D, C, A.
- d) D, B, A, C.

02. (Sesc RN) São modalidades de gerenciamento de uma UAN: (1,0 ponto)

- a) Autogestão, comodato, refeição transportada.
- b) Autogestão, refeição interna, convênio.
- c) Autogestão, self-service, refeição transportada.
- d) Prato executivo, self-service, quentinha.

03. (Sesc RN) São diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), analise as afirmativas a seguir e assinale com V as verdadeiras e com F as falsas: (1,0 ponto)

- () O apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.
- () A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;
- () Pesquisa, Inovação e Conhecimento em Alimentação e Nutrição;
- () A universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

() A participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

Assinale a alternativa que contém, de cima para baixo, a sequência correta.

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

04. (Sesc RN) A prevalência de obesidade e sobrepeso aumenta na população brasileira. A projeção dos resultados de estudos realizados nas últimas três décadas indica um comportamento epidêmico. Observa-se aumento gradativo da obesidade e do sobrepeso desde a infância até a idade adulta. Analise as proposições abaixo e assinale a alternativa incorreta: (1,0 ponto)

- a) A inatividade física, indiretamente avaliada pelo número de horas assistindo à televisão (>2 horas de tela incluindo outros monitores e celulares a partir dos 2 anos), relaciona-se, de maneira significativa, à obesidade.
- b) A precocidade do rebote da adiposidade em crianças nascidas pequenas para idade gestacional é um preditor de risco de obesidade.
- c) O aleitamento materno é um fator de proteção contra o aparecimento da obesidade em crianças.
- d) Estudos demonstram que não há relação entre baixo peso ao nascer e desenvolvimento de doenças crônicas na vida adulta.

05. (Sesc RN) A resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 tem como objetivo estabelecer os requisitos essenciais de boas práticas e de procedimentos operacionais padronizados para os estabelecimentos comerciais de alimentos e para os serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos. Sobre este assunto, assinale a alternativa correta: (1,0 ponto)

- a) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C e para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 65°C por no máximo, 4 horas.
- b) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C e para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por no máximo, 4 horas.
- c) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 80°C e para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por no máximo, 6 horas.



d) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C e para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por no máximo, 6 horas.

06. (Sesc RN) De acordo com a resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens: (1,0 ponto)

a) Higiene e saúde dos manipuladores; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Higienização do reservatório;

b) Higiene e saúde dos manipuladores; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Controle de recebimento de mercadorias; Higienização do reservatório;

c) Higiene e saúde dos manipuladores; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Controle de recebimento de mercadorias; Controle de temperatura de alimentos;

d) Higiene e saúde dos manipuladores; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Controle de temperatura de alimentos; Higienização do reservatório;

07. (Sesc RN) A avaliação de resultados na UAN se baseia em padrões que permite medir a efetividade das ações e/ou atividades desenvolvidas. Sobre avaliação de resultados da produção, em assinale a alternativa correta: (1,0 ponto)

a) A aceitação do cardápio está relacionada ao número de refeições planejadas e o número de refeições servidas.

b) A margem de segurança, utilizada como parâmetro para a avaliação de sobras, deve ser estabelecida no planejamento quando a unidade apresentar variações diárias do número de clientes.

c) A avaliação de sobras serve para medir a eficiência da produção, qualidade dos gêneros adquiridos e qualidade dos utensílios e equipamentos utilizados.

d) Uma quantidade de resto-ingesta maior do que o normal indica que houve algum erro no cálculo de quantidade de alimentos.

08. (Sesc RN) Uma unidade de alimentação irá fornecer 300 refeições na sexta-feira. O cardápio foi planejado para 65% dos cliente consumirem feijoada e 35% consumirem filé de frango grelhado. Quantos quilos de proteína será necessário comprar, considerando o per capita do filé de peito 0,200gr e para a feijoada 0,030gr de coxão duro, 0,030gr linguiça calabresa, 0,030gr charque, 0,060gr de costelinha suína e 0,010gr de pé suíno? (1,0 ponto)

a) Filé de peito 60kg, coxão duro 9kg, linguiça calabresa 9kg, charque 9kg, costelinha suína 18kg, pé suíno 3kg.

b) Filé de peito 22,2kg, coxão duro 5,67kg, linguiça calabresa 5,67kg, charque 5,67kg, costelinha suína 11,34kg, pé suíno 1,89kg.

c) Filé de peito 21kg, coxão duro 5,85kg, linguiça calabresa 5,85kg, charque 5,85kg, costelinha suína 11,70kg, pé suíno 1,95kg.

d) Filé de peito 22kg, coxão duro 6,0, linguiça calabresa 6,0kg, charque 6kg, costelinha suína 11kg, pé suíno 2kg.

09. (Sesc RN) Sobre a preparação de alimentos analise e atribua V (verdadeiro) ou F (falso) às afirmativas a seguir: (1,0 ponto)

a) () Gratinar é o mesmo que cobrir o prato com queijo e levar ao forno para finalizar.

b) () Molho ao sugo é um molho de tomate com pedaços rústicos.

c) () Batata rústica é uma preparação utilizando a batata inglesa com casca.

d) () Molho roty é preparado a base de queijo.

Assinale a alternativa que contém, de cima para baixo, a sequência correta.

a) V, V, V, F.

b) V, V, F, F.

c) V, F, V, F.

d) F, V, V, V.

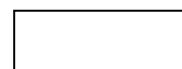
10. (Sesc RN) A Educação alimentar e nutricional (EAN) é um campo contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional. Acerca deste tema assinale a alternativa correta: (1,0 ponto)

a) A abordagem de EAN deve ser feita, exclusivamente, pelo nutricionista, conforme a legislação que regulamenta o exercício da profissão;

b) Uma das principais estratégias de intervenção é a abordagem do tema sem interação com os participantes.

c) A EAN tem como objetivo promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis.

d) Os termos educação nutricional e educação alimentar são sinônimos e definem aspectos associados à nutrição e alimentação, alimento, produção, abastecimento e transformação



PROCESSO SELETIVO

CARGO/FUNÇÃO E UNIDADES:
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 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