

PROCESSO SELETIVO EDITAL 10/2022

CARGO/FUNÇÃO E UNIDADES: **NUTRICIONISTA – Sesc Caicó**

**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 forma	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)

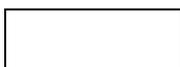
- a) A inatividade física, indiretamente avaliada pelo número de horas assistindo à televisão (>2 horas de tela incluindo outros monitores e celulares a partir dos 2 anos), relaciona se, de maneira significativa, à obesidade.
- b) A precocidade do rebote da adiposidade em crianças nascidas pequenas para 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 clientes consumirem feijoada e 35% consumirem filé de frango grelhado. Quantos quilos de proteína serão necessários 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, V.
- b) V, V, F, F, F.

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

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 – Sesc 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 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