

**PROCESSO SELETIVO
EDITAL 06/2020**

**CARGO E UNIDADES: Nutricionista – Prazo Determinado
(Natal e Grande Natal)**

**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 direita. 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 **05 (cinco)** alternativas (de “**A**” a “**E**”), 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.
- Guarde 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 - (www.psiconcursos.com.br)As funções administrativas Planejamento, Organização, Direção e Controle (PODC) são aplicadas pelos Nutricionistas na gestão de Serviços de Alimentação e Nutrição. A correspondência com cada função deve ser feita, conforme as atividades relacionadas abaixo:

- () Motivação de pessoal
- () Definição de políticas
- () Estabelecimento de relações
- () Definição de padrões de desempenho

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) O-P-D-C
- B) D-P-O-C
- D) D-P-C-O
- C) P-D-C-O
- E) C-D-P-O

02 - (www.psiconcursos.com.br)Qual das atividades abaixo NÃO corresponde à função administrativa de planejamento?

- A) Elaboração das previsões de custos
- B) Definição de políticas de compra de gêneros
- C) Determinação de procedimentos operacionais para confecção de saladas
- D) Designação de tarefas e responsabilidades do cozinheiro-chefe
- E) Programação do cardápio mensal

03 - (www.psiconcursos.com.br)São aceitáveis como percentual de resto ingestão, em coletividades sadias, em uma unidade de alimentação e nutrição (UNA), taxas

- A) inferiores a 10%.
- B) inferiores a 12%.
- C) inferiores a 15%.
- D) inferiores a 13%.
- E) inferiores a 14%.

04 - (www.psiconcursos.com.br) A RDC 216/04 é o regulamento técnico da ANVISA que tem como objetivo estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviço de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Marque a alternativa INCORRETA.

- A) Aplica-se aos serviços de alimentação como: cantinas, bufês, confeitarias, lanchonetes, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, padarias, pastelarias, restaurantes, Unidades Terapia de Nutrição Enteral (TNE) e rotisseries.
- B) Define limpeza como sendo operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como: poeira, terra, gorduras e outras sujidades.
- C) Regulamenta Procedimento Operacional Padronizado (POP) escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.
- D) Normatiza a conduta dos manipuladores de alimentos, ou seja, de quaisquer pessoas que entram em contato direto ou indireto com alimentos.
- E) Define desinfecção como sendo a operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos em níveis que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

05 -(www.psiconcursos.com.br) Numa unidade de alimentação e nutrição foi servida uma preparação de salada utilizando 42 kg de batatas (peso líquido). Quantos quilos desse gênero devem ser comprados para o consumo de 2 dias? Considere o fator de correção da batata de 1,22.

- A) 153,7kg
- B) 51,24kg
- C) 102,48kg
- D) 163,7kg
- E) 104,0kg

06 - (www.psiconcursos.com.br) Nos serviços de alimentação, segundo a RDC 216/2004, é exigido que haja documentação e registros acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido. Marque a alternativa na qual constam esses documentos e registros.

- A) Manipulação Higiênica dos Alimentos e Rotulagem de Alimentos.
- B) POP's e Contaminantes Alimentares.
- C) Manual de Boas Práticas e Fichas Técnicas de Preparações.
- D) Manual de Boas Práticas e POP 's.
- E) Rotulagem de Alimentos e Programa de Recolhimento de Alimentos.

07 - (www.psiconcursos.com.br) Alguns microrganismos são capazes de formar esporos, ficando mais resistentes aos métodos de processamento de alimentos, causando intoxicação alimentar quando o alimento é ingerido. Entre os microrganismos formadores de esporos, é CORRETO citar:

- A) staphylococcus aureu.
- B) salmonellas.
- C) campylobacter jejuni.
- D) bacillus cereus.
- E) shigella.

08 - (www.psiconcursos.com.br) Na etapa de reaquecimento dos alimentos, a temperatura ideal a ser atingida no interior do alimento é, em °C, de:

- A) 74 °C por 15 minutos.
- B) 70 °C por 15 minutos.
- C) 65 °C por 10 minutos.
- D) 60 °C por 10 minutos.
- E) 74 °C por 2 minutos.

09 - (www.psiconcursos.com.br) Segundo a Lei Federal nº 8.234/1991 que regulamenta a profissão do nutricionista e suas atividades, qual das seguintes atividades é privativa do profissional nutricionista?

- A) Participar da equipe multiprofissional responsável pelo desenvolvimento de produtos alimentícios.
- B) Participar de inspeção sanitária relativa a alimento.
- C) Fazer controle de qualidade de gêneros alimentícios
- D) Elaborar informes técnico-científicos relativos à área de alimentos.
- E) Ensinar matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição.

10 - (www.psiconcursos.com.br) Documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de pragas urbanas e vetores, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, manejo de resíduos e o controle de qualidade dos alimentos preparados. É definição de:

- A) boas práticas.
- B) registro.
- C) procedimento operacional padronizado.
- D) manual de boas práticas.
- E) medida de controle.

PROCESSO SELETIVO

**CARGO E UNIDADES: 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 sorte!

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