



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

CONCURSO PÚBLICO FEDERAL

CARGO - Nível Médio/Técnico

TÉCNICO DE LAB. NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

PROVA PRÁTICA

INSTRUÇÕES GERAIS

01. Leia com atenção todas as instruções deste **Caderno de Atividades**.
02. Este Caderno de Atividades somente deverá ser aberto quando for autorizado pelo Fiscal/Aplicador de prova.
03. **Assine** na capa deste Caderno de Atividades e coloque o número do seu documento de identificação (R.G.). No interior deste caderno, rubrique todas as páginas no local indicado.
04. Verifique se este Caderno contém 3 (três) atividades, caso contrário comunique imediatamente ao Fiscal.
05. A prova valerá de 0(zero) a 100(cem) pontos, com duração máxima de 1h (uma hora).
06. Caso o(a) candidato(a) não conclua alguma das atividades no tempo estipulado, poderá retornar para concluí-la, desde que nas outras atividades não tenha sido utilizado o tempo total estipulado;
07. Deverá ser executada uma atividade de cada vez.
08. Todos os cálculos deverão ser registrados na prova no local indicado;
09. A correção da prova será efetuada considerando-se o conteúdo dos espaços reservados para os resultados finais e os critérios de avaliação listados abaixo.
10. As atividades, quando necessário, deverão ser respondidas utilizando-se caneta esferográfica com tinta de cor azul ou preta. O uso do lápis será permitido apenas no rascunho.
11. O conteúdo do rascunho não será computado como nota para efeito de avaliação.
12. Caso a Comissão julgue uma atividade como sendo nula, seus pontos serão atribuídos à todos os candidatos.
13. Não será permitida qualquer espécie de consulta, principalmente entre candidatos.
14. Ao terminar a prova, devolva ao Fiscal de Sala este Caderno de Atividades e assine a **Lista de Presença**.

Critérios de Avaliação: Conhecimentos técnicos na função, habilidade, organização, precisão nos resultados, conduta e apresentação do candidato, uso correto dos equipamentos.

Boa Prova!

Nº do documento de identificação (RG):

Assinatura do(a) candidato(a):



Maceió/AL, 17 de março de 2011.



Atividade 1: (máximo de 40 pontos)

Tempo para execução: 30 minutos

1. Defina o peso bruto, peso líquido e fator de correção dos alimentos descritos no quadro 1, a partir dos materiais dispostos na bancada.

QUADRO 1

| Alimento | Peso líquido | Fator de Correção | Peso bruto |
|----------|--------------|-------------------|------------|
| Abacaxi | | | |
| Batata | | | |
| Arroz | | | |

1.1. A partir dos indicadores encontrados no quadro anterior, elabore a lista de compras para 35 pessoas, registrando a quantidade dos alimentos no quadro 2.

QUADRO 2

| Alimento | Per capita | Quantidade total |
|----------|------------|------------------|
| Abacaxi | 50g | |
| Batata | 200g | |
| Arroz | 55g | |

Registrar abaixo todos os cálculos desenvolvidos:

Atividade 2: (máximo de 35 pontos)Tempo para execução: **15 minutos**

1. Armazene os alimentos que estão na bancada nos seus devidos locais, respeitando as regras e recomendações de armazenamento.

Atividade 3: (máximo de 25 pontos)Tempo para execução: **15 minutos**

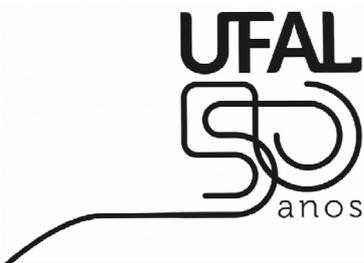
1. Mensure a temperatura do alimento e preencha a planilha.

| Alimento | Temperatura (°C) | Conforme(C)/Não conforme (NC) |
|----------|------------------|-------------------------------|
| Leite | | |
| Presunto | | |

RASCUNHOS

RASCUNHOS

Realização:



UFAL
maisviva



inclusão
expansão
inovação

