

**NUTRICIONISTA – Habilitação: ALIMENTAÇÃO COLETIVA–Nível E –
Conhecimentos Específicos**

Questão 22

Caderno de Questões Específicas, página 8. A alternativa correta é a **letra “E”** – Conforme divulgado no gabarito preliminar; Não cabendo à alteração da alternativa, nem anulação da questão. O gabarito final deverá, portanto ser mantido.

Segue abaixo comentário e fundamentação com a respectiva referência bibliográfica para a ciência e esclarecimento do(a) candidato(a) que entrou com o recurso.

O projeto de uma cozinha profissional segundo Monteiro, 2013 (p. 81 e 82) deve ser desenvolvido, desde o início, de modo integrado com todos os fluxos concebidos no projeto de arquitetura para que ela não se torne uma área desconexa. Cada espaço deve ser concebido levando-se em conta, além da área necessária, a relação entre a utilização e a disposição lógica dos equipamentos. Para isso, os projetos de cozinhas profissionais devem apresentar.

Flexibilidade e Modularidade: significa: utilizar equipamentos e mobiliários modulares com medidas compatíveis entre si, construídos sobre pés ou rodas que facilitem a remoção e a limpeza, além de atender as mudanças de cardápios ou a implantação de novos processos de trabalho. Devem-se evitar tampos sobre muretas de alvenaria, que inviabilizam qualquer alteração de *layout*;

Circulação e fluxos bem definidos: diz respeito a projetar espaços levando-se em consideração os fluxos determinantes, a fim de se evitar a contaminação cruzada dos alimentos por bactérias nocivas à saúde como consequência de deslocamentos desnecessários.

Espaços que facilitem a supervisão e a integração: significa a aplicação do princípio de projeto “aberto”. A utilização de meia parede, com altura entre 1,10m e 1,20m, permite definir espaços e fixar equipamentos.

O(a) candidato(a) alega que não há alternativa correta na questão. Porém, como evidenciado no comentário a alternativa correta é a letra “E”. Como pôde-se observar na alternativa estão contemplados os itens apresentados pelo candidato (a): Instalações; Layout, Materiais e Equipamentos argumentados pelo candidato (a).

Referência Bibliográfica:

MONTEIRO, R. A. Cozinhas profissionais. Capítulo: Cozinhas Profissionais: conceitos teóricos e condicionantes. São Paulo: editora SENAC, páginas: 81-82, 2013.

- Recurso **IMPROCEDENTE**.

Questão 24

Caderno de Questões Específicas, página 9. A alternativa correta é a **letra “D”** – Conforme publicado no gabarito preliminar; Não cabendo à alteração da alternativa, nem cancelamento da questão. O gabarito final deverá ser sustentado.

Segue abaixo a comentário e fundamentação da questão, com base em referência bibliográfica amplamente adotada em concursos na área da alimentação coletiva, para a ciência e esclarecimento dos(as) candidatos(as).

A Unidade Produtora de Refeições (UPR) deve adotar alguns critérios para o recebimento dos gêneros alimentícios. Aqueles não aptos ou que não estejam de acordo com os critérios preestabelecidos devem ser rejeitados para que não comprometam a qualidade dos já estocados. Os critérios de qualidade serão apresentados de acordo com o tipo de alimento [...] **Conferência do peso e/ou volume:** A venda de alimentos com um peso ou volume menor que o descrito na embalagem é uma fraude relativamente comum. Portanto, é adequado conferir este parâmetro, por amostragem, em cada recebimento. Para isso, retirar amostras aleatórias do lote recebido e proceder como descrito:

I - Alimentos sólidos: pesar e conferir o peso com aqueles descritos na embalagem.

II- Alimentos líquidos: transferir o volume para uma jarra graduada e conferir o volume com o descrito na embalagem.

III- Alimentos líquidos com descrição do conteúdo em massa: pesar a embalagem com o conteúdo (a), pesar a embalagem vazia (b), e subtrair (a) – (b). O resultado corresponderá à massa do conteúdo.

IV- Alimentos contendo sólidos em líquido: escorrer o conteúdo sólido e pesar. Conferir com “peso líquido drenado” descrito na embalagem.

Entretanto, Rosa e Monteiro, 2014 (p.265), definem conteúdo líquido ou peso do conteúdo. Os alimentos sólidos com líquidos (salmoura, calda, óleo, molho etc.) é obrigatório a discriminação do peso líquido drenado ou o peso da parte sólida do alimento.

O(a) candidato(a) alega que "escorrer", só pode ser aplicado à líquidos e não sólidos como descreve a alternativa, segundo o dicionário da língua portuguesa (nova ortografia). Editora Melhoramentos, 2009 a palavra escorrer significa: retirar de algo (um líquido)”.

Entretanto, conforme explicado por Rosa e Monteiro, 2014 (p. 265), bibliografia específica da área de alimentação coletiva, trata-se de uma questão cuja terminologia refere-se a conferência de peso e/ou volume dos alimentos. Cujo profissional de nutrição deve saber a grafia dos termos técnicos assim como aperfeiçoar e interpolar as técnicas e conceitos e não só se prender apenas ao significado e a grafia literal das palavras.

Referência Bibliográfica:

ROSA, C. de O. B.; MONTEIRO, M. R. P. Unidades Produtoras de Refeições: uma visão prática. Capítulo 14. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. página: 265.

- Recurso **IMPROCEDENTE**.

Questão 26

Caderno de Questões Específicas, página 9. A alternativa correta é a **letra “B”** – Conforme divulgado no gabarito preliminar; Não cabendo à alteração da alternativa, nem anulação da questão. O gabarito final deverá, portanto ser mantido.

Segue abaixo comentário e fundamentação com a referência bibliográfica para a ciência e esclarecimento dos(as) candidatos(as) que entrou com o recurso.

Conforme a Resolução CFN nº 380/2005, a qual trata-se das atribuições do nutricionista por área de atuação. Com Fundamento Legal dos Incisos II, VI e VII do Artigo 3º; Incisos III, IV, XI e Parágrafo Único do Artigo 4º da Lei nº 8.234/91. Temos: as áreas I - Área de Alimentação Coletiva (p. 11 a 14):

1. **Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)** - Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições em Unidades de Alimentação e Nutrição, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.

2. **Alimentação Escolar** – Em que afirma que compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições na Alimentação Escolar, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas. [...].

Portanto, a Resolução nº 465 de agosto de 2010 do mesmo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), página: 7, Capítulo II. Artigo 10. Consideram-se, para fins desta Resolução, os seguintes parâmetros numéricos mínimos de referência, por entidade executora, para a educação básica: da responsabilidade técnica e do quadro técnico preconiza que para cada entidade executora que atende de 2.501 a 5.000 mil alunos da rede básica, é necessário a presença de: um nutricionista responsável técnico e mais três nutricionistas do quadro técnico, cada um com carga horária técnica mínima semanal de 30h. Portanto, evidencia-se a importância e a inter-relação da respectiva resolução com o conteúdo programático do concurso (Regulamentação das atividades do profissional de nutrição).

Os(as) candidatos(as) alega que o conteúdo abordado na questão não faz parte do conteúdo programático previsto no Edital supracitado. Porém, conforme comprovado no comentário, o conteúdo pertence a área de alimentação coletiva.

Ressaltamos também que não foi disponibilizada nenhuma lista de referências bibliográficas no Edital do Concurso. Portanto, cabendo ao(a) candidato(a) fazer a seleção da bibliografia a ser estudada conforme a área de habilitação do concurso.

Referência Bibliográfica:

Resolução nº 465 de agosto de 2010 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), página: 7.

- Recurso **IMPROCEDENTE**.

Questão 34

Caderno de Questões Específicas, página 12. A alternativa correta é a **letra “D”** – Conforme publicado no gabarito preliminar; Não cabendo à alteração da alternativa, nem cancelamento da questão. O gabarito final deverá ser sustentado.

Segue abaixo o comentário e fundamentação da questão, com base em referência bibliográfica consagrada em concursos públicos na área da alimentação coletiva para esclarecimento do(a) candidato(a) que ingressou com o recurso.

São considerados fatores que modificam os alimentos:

1. Físicos: subdivisão, dissolução, união e temperatura;
2. Químicos: cocção e ação de ácidos e álcalis; reações e combinações químicas; *
3. Biológicos: fermentos ou enzimas e bactérias e fungos.*

*Sofrem ação de fermentos, enzimas, bactérias e fungos adquirindo novas características de sabor, digestibilidade e valor nutritivo.

Forma de ação das Enzimas:

As enzimas, por sua vez, aceleram as reações, as quais em sua ausência ocorreriam vagarosamente ou poderiam mesmo passar despercebidas. Do mesmo modo que os catalisadores inorgânicos, as enzimas participam da reação química, porém, permanecem na sua forma original quando a reação completa.

Referências Bibliográficas:

ORNELLAS, L. H, Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. IV. Fatores que modificam os alimentos. São Paulo: Atheneu: 7ª edição 2001, página: 9.

GRISWOLD, R. M. Estudo Experimental dos Alimentos. Rio de Janeiro, 1972. Editora Edgard Blucher, 1972. Pagina: 29.

- Recurso **IMPROCEDENTE**.

Questão 41

Caderno de Questões Específicas, página 14. A alternativa correta é a **letra “B”** – Conforme divulgado no gabarito preliminar; Não cabendo à alteração da alternativa, nem anulação da questão. O gabarito final deverá, portanto ser mantido.

Segue abaixo comentário e fundamentação com a referência bibliográfica para a ciência e esclarecimento do(a) candidato(a) que entrou com o recurso.

“As 7 (sete) Ferramentas do Controle da Qualidade – utilizadas para definir, mensurar, analisar e propor soluções para os problemas que interferem no bom desempenho dos processos de trabalho – foram organizadas por Kaoru Ishikawa no intuito de aperfeiçoar o controle de qualidade industrial. Para um mesmo processo, considerando-se o problema a ser resolvido pode-se utilizar uma ou mais ferramentas, que são:

1. Diagrama de Pareto: É um tipo de gráfico de frequência, no qual as barras verticais são organizadas em ordem decrescente da esquerda para a direita. Este diagrama é importante para realçar os problemas prioritários de um processo, por meio da relação 20/80 (20% das causas explicam 80% dos problemas). (p. 188).
2. Diagrama de causa e efeito: É uma ferramenta gráfica que permite a organização das informações, possibilitando a identificação das causas mais prováveis dos problemas em processos diversos. (p. 189).
3. Folhas de verificação: É um formulário físico ou virtual utilizado para coletar dados, um conjunto de observações (amostra), em um determinado período, que processados e analisados fornecem informações para monitorar as decisões gerenciais. (p. 190).
4. Histograma: São diagramas de barras verticais de distribuição de frequência de uma variável de interesse. Têm por finalidade apresentar a variabilidade dos dados em um determinado período (p.190).
5. Diagrama de dispersão: representam duas ou mais variáveis organizadas em um gráfico, uma em função da outra, permitindo identificar a existência e a intensidade do relacionamento entre as mesmas. Para elaboração de um gráfico de dispersão, coletam-se dados aos pares de duas variáveis (causa/efeito) para verificar a existência real da relação entre elas. (p. 191).
6. Gráfico de controle: Essa ferramenta tem como princípio que todo processo tem variações estatísticas, e a partir da determinação desta variação, é possível estabelecer referências que nos mostrem se o processo está ocorrendo ou não dentro dos limites esperados. (p. 191).

7. Fluxograma: É uma representação gráfica utilizada para descrever e mapear, por meio de símbolos, todas as etapas de um processo, ordenando-as em uma sequência lógica e de maneira planejada, permitindo a visualização global e a interface entre os vários passos de um processo, assim como a localização de eventuais lapsos, que são potenciais fontes de problemas. (p. 192)

Referência Bibliográfica:

Marçal, VIEIRA, Marta Neves C., JAPUR, Cremonesi. Série Nutrição e Metabolismo - Gestão de Qualidade na Produção de Refeições. Rio de Janeiro, Editora: Guanabara Koogan, 2012. (páginas: 188 a 192).

- Recurso **IMPROCEDENTE**.

Questão 42

Caderno de Questões Específicas, página 14. A alternativa correta é a **letra “D”** – Conforme divulgado no gabarito preliminar; Não cabendo à alteração da alternativa, nem anulação da questão. O gabarito final deverá, portanto ser mantido.

Segue abaixo comentário e fundamentação com a referência bibliográfica para a ciência e esclarecimento do (a) candidato (a) que entrou com o recurso.

A Resolução nº 38 de 19/07/2009 do Ministério da Educação/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) determina os princípios do Programa de Alimentação Escolar (PNAE).

Estão corretos os itens: I; III e IV.

I - O direito humano à alimentação adequada, visando a garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos.

III - A equidade, que compreende o direito constitucional à alimentação escolar, com vistas à garantia do acesso ao alimento de forma igualitária; a qual dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

IV- A sustentabilidade e a continuidade, que visam ao acesso regular e permanente à alimentação saudável e adequada.

Para fins de fundamentação citamos a Resolução CFN nº 380/2005, a qual se trata das atribuições do nutricionista por área de atuação. Com Fundamento Legal dos Incisos II, VI e VII do Artigo 3º; Incisos III, IV, XI e Parágrafo Único do Artigo 4º da Lei nº 8.234/91. Temos: as áreas I - Área de Alimentação Coletiva:

1. UNIDADE DE ALIMENTACAO E NUTRICAO (UAN) [...].

2. **ALIMENTACAO ESCOLAR** - Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições na Alimentação Escolar, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.

Portanto, a Resolução de nº 38 de 19/07/2009 do Ministério da Educação/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) determina os princípios do Programa de Alimentação Escolar (PNAE). É uma das legislações que o nutricionista que atua ou que irá atuar na área de alimentação coletiva deve conhecer. Portanto, evidencia-se a importância e a inter-relação da respectiva resolução com o conteúdo programático do concurso (Regulamentação das atividades do profissional de nutrição).

Cabe ao nutricionista ter conhecimento dos diversos programas aplicados à área de alimentação coletiva dentre eles temos atualmente:

1. Programa de Alimentação do trabalhador (PAT) – Regulamentado pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976 e regulamentado pelo Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991 e pela Portaria nº 193, de 05 de dezembro de 2006. O qual altera os parâmetros nutricionais do programa de alimentação do trabalhador – PAT.

2. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) – Regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 o dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica. E na página nº 2...**CONSIDERANDO** o cumprimento da Resolução CFN nº 358, de 18 de maio de 2005, do Conselho Federal de Nutricionistas, que dispõe sobre as atribuições do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar e dá outras providências [...].

3. Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES - O qual é Regulamentado pelo Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010 o qual tem como finalidade ampliar as condições de

permanência dos jovens na educação superior pública federal. [...] Art. 3º O PNAES deverá ser implementado de forma articulada com as atividades de ensino, pesquisa e extensão, visando o atendimento de estudantes regularmente matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior. § 1º As ações de assistência estudantil do PNAES deverão ser desenvolvidas nas seguintes áreas: I - moradia estudantil; II - **alimentação**; III - transporte; IV - atenção à saúde; V - inclusão digital; VI - cultura; VII - esporte; VIII - creche; IX - apoio pedagógico; e X - acesso, participação e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades e superdotação. [...].

Desta forma, podemos constatar que os respectivos programas estão contemplados no conteúdo programático do certame: Alimentação institucional e na Regulamentação das atividades do profissional de nutrição.

O (a) candidato (a) alega que o conteúdo abordado na questão não faz parte do conteúdo programático previsto no Edital supracitado. Porém, conforme justificativa acima, evidencia-se a sua importância à área de alimentação coletiva. Lembramos ainda que não foi disponibilizada nenhuma lista de referências bibliográficas no Edital do Concurso. Portanto, cabe ao (a) candidato (a) fazer a seleção da bibliografia a ser estudada conforme a área de habilitação do concurso.

Referência Bibliográfica:

Resolução nº 38 de 19/07/2009 do Ministério da Educação/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Páginas: 02 e 03.

- Recurso **IMPROCEDENTE**.

Questão 45

Caderno de Questões Específicas, página 15. A alternativa correta é a **letra “E”** – Conforme divulgado no gabarito preliminar; Não cabendo à alteração da alternativa, nem anulação da questão. O gabarito final deverá, portanto ser mantido.

Segue abaixo comentário e fundamentação com a referência bibliográfica para a ciência e esclarecimento dos(as) candidatos(as).

A toxoplasmose é uma protozoose de caráter zoonótica, cujo agente etiológico é o *Toxoplasma gondii* e é considerada uma infecção universal. Acomete, além do homem, quase todas as espécies animais. Dentre os produtos de origem animal responsáveis por casos de toxoplasmose de origem alimentar, temos:

As carnes suína e ovina insuficientemente cozidas (mal passadas) e o leite de cabra cru. Os quais são os responsáveis por casos de toxoplasmose de origem alimentar. O hábito de servir carnes encruadas a crianças e convalescentes, apoiado na crença de que esses alimentos são mais saudáveis, não só predispõe os indivíduos à infecção, como pode, efetivamente, provocá-la. Já o leite de cabra cru tem sido responsável por casos de toxoplasmose, tanto em crianças como em adultos.

Referência Bibliográfica:

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4ª Ed. Barueri, SP: Monole, 2011. Página: 441 e 442.

- Recurso **IMPROCEDENTE**.