UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

PROGEPE – PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS
CPTA – COORDENAÇÃO DE PESSOAL TÉCNICO-ADMINISTRATIVO
PROGRAD – PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COSEAC – COORDENAÇÃO DE SELEÇÃO ACADÊMICA

CONCURSO DA UFF - 2015
RESPOSTAS AOS RECURSOS
CARGO: TÉCNICO DE LABORATÓRIO ALIMENTOS

DISCIPLINA: ESPECÍFICA DE TÉCNICO DE LABORATÓRIO ALIMENTOS

Questão	Gabarito Original	Justificativa	Deferido / Indeferido	Gabarito alterado para
26	**B**	A resposta se refere à ingestão de lipídio de uma forma genérica. Os ácidos graxos poliinsaturados (PUFAs - Polyunsaturated Fatty Acids), como o ácido linoléico (C18:2), reduzem os níveis séricos de LDL—colesterol, sendo assim a sua ingestão indicada para o controle da HAS. Por este motivo, não há indícios que a redução do lipídio da dieta possui efeitos no controle da HAS. O caderno de atenção básica número 15 do Ministério da Saúde trata da redução de gorduras saturadas e trans para a redução da HAS.	**INDEFERIDO**	
35	**D**	No gabarito oficial está a letra D, que segue a ordem do método de Kjedahl de digestão – destilação – titulação, e não a letra E como afirma a candidata.	**INDEFERIDO**	
40	**C**	O método de Gerber mede a quantidade de gordura presente no leite. Quando o teor de gordura está alterado se constitui uma fraude por desnate, não necessariamente através da aguagem do mesmo. Já o método da acidez está relacionado com a qualidade higiênico-sanitária, pois quando a acidez está elevada significa fermentação do leite, com produção de ácido lático, o que aumenta sua acidez. Sendo assim, a análise de sólidos totais é a única que verifica a fraude por aguagem.	**INDEFERIDO**	
42	**B**	O gabarito encontra-se errado, sendo a única resposta correta o que se afirma em: usar jaleco e/ou avental, pois evita o contato do corpo do técnico com reagentes e/ou outras sujidades.	**DEFERIDO**	**Da letra B para a letra C,**
51	**A**	Segundo bibliografia de PHILIPPI (Nutrição e Técnica Dietética), que pode ser encontrada na página 163 da 3ª edição, o sal diminui a estabilidade da clara em neve. Sendo assim, o ácido e açúcar são os únicos ingredientes que aumentam esta estabilidade.	**INDEFERIDO**	
55	**E**	Independentemente da matéria prima que será processada, sendo ela de origem animal ou vegetal, a mesma tem que ser submetida a etapas preliminares como limpeza e seleção, o que garante a uniformidade e a qualidade higiênico-sanitária da amostra. Todas as outras etapas se referem ao processamento em si e etapas de distribuição.	**INDEFERIDO**	