

CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS DA UFF – RJ – EDITAL N° 216/ 2018

RESPOSTAS AOS RECURSOS

Disciplina: Parte III – Nutricionista/Habilitação: Alimentação Coletiva

Nível: Superior

N° da Questão	Opção de Resposta por extenso	Parecer da Banca	Deferido ou Indeferido	Questão anulada ou Opção de Resposta correta
31	A - Autólise	Conforme descrito no recurso a autólise e a desintegração espontânea de células e tecidos vegetais e animais que ocorrem pela ação de suas próprias enzimas hidrolisantes, o que caracteriza o processo de deterioração dos pescados que quando não armazenados corretamente tem-se o aumento da atividade de suas enzimas hidrolíticas sob seus tecidos constituintes.	Indeferido	
33	D - excessiva do ovo, pois as proteínas da clara contêm ácidos de enxofre que, quando submetidos a altas temperaturas, liberam gás sulfeto de hidrogênio, que causa odor desagradável e reage com o ferro presente no alimento conferindo coloração esverdeada ao redor da gema.	O gabarito correto é a letra D. A candidata se refere como gabarito correto a letra E, que realmente não é o correto. Referência: PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 2 ed. São Paulo: Manole, 2014.	Indeferido	
34	E - ocorre em função da reversão do amido à sua insolubilidade em água fria, chamada de retrogradação, que faz com que a rede do amido se contraia e expulse a água para fora de sua estrutura.	A questão apresenta apenas uma única opção, uma vez que ela versa sobre o resfriamento do amido pós-gelatinização, processo esse conhecido como retrogradação, conforme explicado pela opção E.	Indeferido	
38	B - Acroleína	A questão refere-se ao prolongamento do processo de aquecimento a altas temperaturas	Indeferido	

		que leva a formação da acroleína. Os peróxidos são formados no início da degradação lipídica.		
40	A - Infusão	A técnica de preparo da bebida café é o processo de infusão, cujo infuso pode ser filtrado ou não. Logo, a filtração é uma etapa no preparo e não a técnica utilizada para obtenção da bebida.	Indeferido	
43	C - I e II estão corretas.	O aquecimento que ocorre no método sous vide atinge temperaturas menores que 100°C, sendo a afirmativa II correta também. Referência: PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 2 ed. São Paulo: Manole, 2014.	Indeferido	
46	E - salmonelose.	A cólera é uma doença que pode acometer a população pelo consumo de água ou alimentos contaminados. No caso da ostra, essa contaminação só ocorrerá se a água estiver contaminada e, portanto, não é inerente ao alimento, como é o caso da salmonela que faz parte da microbiota de aves e que pode ter sua propagação ao longo do processo de criação dos mesmos. Referência: SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênicosanitário em alimentos. 7 ed. São Paulo: Varela, 2014.	Indeferido	
48	A - 0 e 5°C.	Segundo as referências bibliográficas utilizadas como sugestão no concurso, a temperatura ótima de ação de microrganismos psicotróficos que causam a deterioração de carnes e vegetais pode estar na faixa de 0 a 7°C e portanto a questão pode ser anulada, já que teríamos duas respostas conforme as opções apresentadas. Referência: SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 7 ed. São Paulo: Varela, 2014.	Deferido	Questão anulada.
49	E - lento e gradual, sob temperatura de refrigeração.	Para todo e qualquer descongelamento, é importante que o mesmo ocorra da forma lenta e gradual, para que não haja interferência nas características sensoriais dos alimentos. Portanto, o gabarito oficial está correto.	Indeferido	

		Referência: SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 7 ed. São Paulo: Varela,2014.		
50	E - ovos, leite e derivados.	Conforme apresentado pelos candidatos, existem 4 tipos de vegetarianismo, onde nenhum deles temos o consumo de alimentos cárneos, como carnes, pescados ou aves, sendo portanto, apenas a opção E a correta por não apresentar esses alimentos descritos.	Indeferido	
51	B - <i>diet</i>	Os produtos para serem considerados <i>diet</i> devem atender ao disposto na Portaria SVS/MS nº 29/98 e de acordo com o item 2.2 desta Portaria podem ser classificados como alimentos para dietas com restrição de nutrientes; alimentos para ingestão controlada de nutrientes; alimentos para grupos populacionais específicos, que se classificam também como alimentos para fins especiais.	Deferido	Questão anulada.
52	C - I e II estão corretas.	Inclui-se na definição de planejamento físico-funcional todos os fluxos de produção e distribuição, como fluxo de matéria-prima, saúde do funcionário, cruzamentos e interferências tempo-métodos, utilização dos equipamentos, fluxo de pessoal, risco de contaminação. O planejamento físico-funcional permite a melhor utilização dos recursos humanos, definições de tarefas, menor fadiga da mão-de-obra, racionalização do trabalho e divisão das áreas. Portanto, garante sim a operacionalização dentro das mais rígidas normas técnicas e de higiene.	Indeferido	
53	D - uma variante do sistema misto seria a distribuição centralizada das refeições intermediárias (desjejum, colação e lanche) e distribuição descentralizada de refeições principais (almoço e jantar).	Em sistemas mistos, as refeições intermediárias serão descentralizadas, enquanto as refeições principais serão centralizadas. Por isso, a opção D é a opção correta, pois apresenta o oposto do que é comum em sistemas mistos de distribuição de refeições em UAN.	Indeferido	

		Referência: MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5ª ed. São Paulo: Manole, 2015.		
55	E - Clientela.	A clientela não interfere na formação da equipe de trabalho de uma UAN, visto que a mesma deverá passar por treinamentos para se adaptar a clientela prevista. Referência: MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5ª ed. São Paulo: Manole, 2015.	Indeferido	
59	D – 120 horas.	Conforme a legislação federal vigente (RDC nº 216/2004), utiliza-se o prazo de 5 (cinco) dias para consumo de alimentos preparados e conservados sob refrigeração a temperatura de 4°C ou inferior.	Indeferido	
62	B - o manipulador de alimentos deve higienizar as mãos durante o trabalho quando permanecer na mesma atividade no período máximo de 1h.	As demais opções não poderiam ser indicadas pelo nutricionista em um treinamento, visto que não condizem com as boas práticas de fabricação conforme a legislação vigente (RDC n.º216/2004). A opção correta, portanto, aparece como uma orientação de segurança higiênico-sanitária para a manipulação de alimentos.	Indeferido	
65	D - bife com bacon e salada crua com cenoura.	A questão apresenta clareza na sua formulação quando solicita que o candidato aponte a opção que apresenta preparações com características que as permitem serem colocadas no mesmo cardápio, de acordo com suas características sensoriais.	Indeferido	