



Resposta a Recurso contra Questão de Prova

Concurso Público UFAM 2019 (Nível Médio) - Edital no 44/2019/GR de 27/05/2019

Cargo: NM46 Técnico em Nutrição e Dietética
Disciplina: Conhecimento Específico (Questões de 21 a 45)
Nº da Questão: 33
Interessado(a): Vanessa Menezes Moraes

Questionamento:

Solicito ANULAÇÃO da questão.

A questão, em minha opinião, ficou muito vaga na formulação. O material Alumínio apesar de ter seus pequenos índices, não pode ser lido como não indicado. Pois é largamente utilizado no Brasil em todas cozinhas e locais de preparo de alimentos. Não podemos imaginar panelas de ferro para preparo de alimentos, nem todos usam Inox (mais indicado) ou material de melhor qualidade.

Parecer:

A palavra "não indicado", não significa proibir. Existe orientações e devem ser seguidas pois o alumínio em contato com ácidos, molhos, aumentam a dissolução do alumínio pra o alimento. Para reduzir o risco de dissolução do alumínio, as panelas de alumínio, devem ter revestimentos antiaderentes de ferro. Devendo atender aos requisitos estabelecidos pelo item 5.2.3 do REGULAMENTO TÉCNICO DA QUALIDADE PARA PANELAS METÁLICAS da Portaria Inmetro Nº 398 / 2012 (Revisão NOV/2013) – Março/2014

Resposta: MANTER GABARITO

Data de Publicação: 25/09/2019



Resposta a Recurso contra Questão de Prova

Concurso Público UFAM 2019 (Nível Médio) - Edital no 44/2019/GR de 27/05/2019

Cargo: NM46 Técnico em Nutrição e Dietética
Disciplina: Conhecimento Específico (Questões de 21 a 45)
Nº da Questão: 34
Interessado(a): Vanessa Menezes Moraes

Questionamento:

A letras “a” que contém em todos alimentos ricos em potássio é uma resposta correta, ficando assim a LETRA A como correta. No entanto, a letra “e” também. Não existe uma grande diferença significativa nesses grupos de alimentos. Não foi pedido os mais ricos e sim “ricos em potássio”.

1 – Para 100g de cada alimento. Aveia – 336mg, Abacaxi 131mg, Banana 358mg. Todos ricos em potássio, até o abacaxi geralmente é contra indicado para pacientes renais em hospitais devido potássio. (Referência 1)

2 – Para 100g de cada alimento. Beterraba – 375mg, Batata doce - 148mg, Espinafre 336mg. (Referência 1)

Referência 1 – Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos – TACO, 4ª edição revisada e ampliada, Campinas/SP. 2011

Parecer:

A Classificação em nutrição correta é alimento rico em potássio. Não utilizamos “ muito rico em potássio” pois, o quantitativo de ingestão diária de potássio 0,8 a 1,5g/1000 calorias. Portanto, os três alimentos juntos (Beterraba, batata doce e espinafre) são alimentos ricos em potássio.

Resposta: MANTER GABARITO

Data de Publicação: 25/09/2019



Resposta a Recurso contra Questão de Prova

Concurso Público UFAM 2019 (Nível Médio) - Edital no 44/2019/GR de 27/05/2019

Cargo: NM46 Técnico em Nutrição e Dietética
Disciplina: Conhecimento Específico (Questões de 21 a 45)
Nº da Questão: 42
Interessado(a): Vanessa Menezes Moraes

Questionamento:

Solicito a mudança para LETRA B correta.

A diferença é na formação dos cristais de gelo. Quando é o supercongelamento existe a formação de minúsculos cristais maior de gelo fazendo uma preservação maior da estrutura dos alimentos do que no congelamento que é menor essa formação. (Referência 1) e (Referência 2).

Outra é que letra (a) contradiz a letra (d) ou perde ou não perde características. Existe diferença entre congelamento e supercongelamento nas características.

Referência 1

Nutrição: guia prático / Cynthia Cavalini Candido. 5ª ed. São Paulo, 2014.

Referência 2

Microbiologia dos Alimentos – Jay, James M. 6ª ed. Porto Alegre, 2005.

Parecer:

A pergunta referente a questão 42 é quanto ao uso de alimentos congelados e supercongelados (aspectos nutricionais do alimento). A questão não trata da velocidade, formação de cristais, tempo e temperatura ou seja a técnica utilizada para caracterizar um alimento congelado ou supercongelado. Referência: Iracema de Barros Mezomo. Os Serviços de A: Planejamento e administração. 5ª edição atualizada e revisada. Manole. 2002. Pag.246-248.

Resposta: **MANTER GABARITO**

Data de Publicação: 25/09/2019



Resposta a Recurso contra Questão de Prova

Concurso Público UFAM 2019 (Nível Médio) - Edital no 44/2019/GR de 27/05/2019

Cargo: NM46 Técnico em Nutrição e Dietética
Disciplina: Conhecimento Específico (Questões de 21 a 45)
Nº da Questão: 43
Interessado(a): Vanessa Menezes Moraes

Questionamento:

O item II diz respeito ao pré-preparo, ficando assim a LETRA D como correta.

1 – Pré-preparo pode ser picar, descascar, bater, além de tarefas similares antes do preparo. (Referência 1)

2 – Preparo não seria um “processar prévio” como mencionado na questão, mas sim operações fundamentais onde garanta o consumo. (Referência 1).

3 – Para ORNELAS chama-se pré-preparo as operações preliminares a que se submetes os alimentos antes da Cocção final ou não, compreendendo: limpar, separar, descascar, picar, misturar. (Referência 2)

Referência 1

<http://dietecnica.blogspot.com/2013/09/pre-preparo-e-preparo.html>

Fonte: Laboratório de Técnica Dietética FSP/USP. 2013

O pré-preparo é a etapa inicial pelo qual os alimentos passam antes de serem consumidos, essa etapa consiste em de limpeza, divisão ou mistura, para serem consumidos crus ou submetidos à cocção. Durante o pré-preparo , podem ser utilizados métodos secos (escolher arroz ou feijão), ou úmidos (lavar frutas e hortaliças).

O alimento pode passar nessa etapa por uma divisão simples que pode variar em grau e ser feita com uso de instrumento cortante (facas) ou com auxílio de máquinas (moedor, liquidificador, processador). Os métodos de divisão simples são: cortar, PICAR, moer, triturar. É possível também dividir o alimento com a separação de partes, ou seja, separar dois líquido, dois sólidos ou um sólido e um líquido. Os líquidos podem ser separados pelas seguintes operações: decantar e centrifugar.

Os sólidos podem ser separados pelos processos: DESCARCAR, peneirar e moer. Já um sólido e um líquido podem ser separados por operações como espremer, filtrar ou coar, sedimentar e centrifugar. Durante o pré-preparo de uma receita podem ser utilizadas operações de união, tais como misturar, BATER, amassar, sovar.

O preparo compreende as operações fundamentais, por meio de energia mecânica (divisão ou união), energia térmica (calor ou frio), ou pela associação de ambas. Durante o preparo FREQUENTEMENTE UTILIZA-SE A COCÇÃO, que tem como objetivo garantir o consumo de determinados alimentos que não poderiam ser consumidos in natura, como o arroz, o feijão; facilitar a digestão dos alimentos; melhorar o sabor dos alimentos e; proporcionar a garantia dos aspectos organolépticos para uma melhor apresentação do alimento.

Referência 2

Técnica Dietética – Solução e preparo dos Alimentos. Lieselotte Hoeschl ORNELAS.

Parecer:

Áreas distintas, onde os gêneros alimentícios sofrem as operações de processar prévio, como cavar, descascar, fatias, aparar, bater e picar.

Preparo de: carnes, vegetais, cereais, confeitaria ou massa, sobremesas e ou padaria)

Referência: Iracema de Barros Mezomo. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 5ª edição atualizada e revisada. Manole. 2002. Pag.107-110.

Resposta: MANTER GABARITO

Data de Publicação: 25/09/2019