

RESPOSTAS AOS RECURSOS

Disciplina SUS

LÍNGUA PORTUGUESA

Conhecimentos Específicos – Cargo: NUTRICIONISTA

N° da Questão	Opção de Resposta	Parecer da Banca	Deferido ou Indeferido	Questão anulada ou Opção de Resposta correta
26	a terceira categoria engloba alimentos processados que, ao serem consumidos sós ou em combinação com outros alimentos processados ou ultraprocessados, não têm seu uso recomendado pelo GAPB devido à possibilidade de substituir alimentos da primeira categoria.	De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) (BRASIL, 2014) alimentos processados são frequentemente consumidos como ingredientes de preparações culinárias, como no caso do queijo adicionado ao macarrão e das carnes salgadas adicionadas ao feijão. Em outras vezes, como no caso de pães e peixes enlatados, alimentos processados compõem refeições baseadas em alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados. Mas, às vezes, sós ou em combinação com outros alimentos processados ou ultraprocessados, eles podem substituir alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados. Isso acontece, por exemplo, quando preparações culinárias são substituídas por sanduíches. Este uso dos alimentos processados não é recomendado pelo GAPB conforme disposto na página 37.	Indeferido	Opção de Resposta correta (C)
30	participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos. Realizar visitas periódicas aos fornecedores para avaliar o local e registrar os dados. Fazer análise sensorial das preparações por meio de testes de degustação prévios ao consumo.	De acordo com a Resolução CFN N° 600, de 25 de fevereiro de 2018, do Conselho Federal de Nutricionistas, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências (BRASIL, 2018), as atividades de planejamento e supervisão das atividades de compras de alimentos (item A.1.1.2.8); as visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados (item A.1.1.2.3) e a análise sensorial das preparações, por meio de testes de degustação prévios ao consumo (item A.1.1.2.12) são consideradas ATIVIDADES	Indeferido	Opção de Resposta correta (E)

		COMPLEMENTARES do nutricionista no âmbito da Unidade de Alimentação e Nutrição institucional.		
36	Auxiliar de estoquista recepciona, confere e armazena produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos. Faz o lançamento da movimentação de entradas e saídas e controla os estoques. Distribui produtos e materiais a serem expedidos. Organiza o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar.	Segundo AGUIAR, KRAEMER & MENEZES (2013), a descrição sumária apresentada na opção C corresponde a do ESTOQUISTA e não do seu auxiliar. Ainda tomando como base a referência supracitada é correto afirmar que o AUXILIAR DE LIMPEZA limpa, higieniza e organiza os utensílios e ambientes internos e externos do restaurante estando, portanto, correta a opção de resposta B.	Indeferido	Opção de Resposta correta (C)
40	forma com que o ferro se encontra nos alimentos.	De acordo com KAC, G., SICHIERI, R., GIGANTE, D.P (orgs). Epidemiologia nutricional [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ/Atheneu, 2007. Capítulo 7: Indicadores Bioquímicos na Avaliação do Estado Nutricional. Pág. 136. “Os indicadores bioquímicos do estado de ferro, de maneira geral, embora possam responder bem à suplementação e à fortificação de alimentos em condições adequadas, especialmente em populações com deficiência de ferro, não apresentam boas correlações com a ingestão dietética de ferro. Isso ocorre possivelmente porque muitos fatores dietéticos influenciam sua biodisponibilidade, tais como a forma com que o ferro se encontra nos alimentos (forma heme ou não-heme) e a presença de nutrientes e outros componentes alimentares que dificultam (cobre e manganês, fitatos, polifenóis, ácido oxálico) ou facilitam (vitamina C, ácidos orgânicos, peptídios contendo cisteína) sua absorção. Além disso, alguns indicadores, como o ferro sérico, a saturação da transferrina e a capacidade total de ligação de ferro, apresentam alta variabilidade a curto prazo (minutos e horas).”	Indeferido	Opção de resposta correta (E)