



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

RESPOSTAS AOS RECURSOS

CARGO: NUTRICIONISTA

PROTOCOLO: 40

Inscrição: 131269

Candidato: GIELLI VIEIRA CRUZ

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 19/05/2014 15:52:49

Questão: 2

Bibliografia: Avaliação Nutricional de coletividades. Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos. Editora da UFSC 2

RECURSO:

A alternativa (d) pode ser considerada correta na questão 2 pois o exame físico é considerado por vários autores como método direto usado também como método de avaliação nutricional. A exemplo da pesquisa de edema nutricional

Existem inúmeros artigos que abordam o exame físico nutricional como prática direta ou método direto de av. nutricional.

Ex.: <http://www.revistas.usp.br/rmrp/article/view/707/719>

Outro ex.: A pesquisa de edema se faz com uma pressão suave e contínua do polegar ou dos dedos indicador e médio na região a ser examinada; na qual a presença de edema é verificada quando, após esta pressão, ao retirar o dedo, fica uma depressão no tecido que demora voltar ao normal, chamado de Teste do Cacifo ou Sinal de Godet (DUARTE; CASTELLANI, 2002).

A presença de edema nutricional pode ser examinada na região sacral e nos tornozelos, devendo seguir a pesquisa do edema por toda a perna para identificar até onde vai o edema (fazer bilateralmente). Quando o edema é generalizado (corpo inteiro) é chamado de anasarca.

Fonte: PORTAL EDUCAÇÃO - Cursos Online : Mais de 1000 cursos online com certificado

<http://www.portaleducacao.com.br/nutricao/artigos/11648/exame-fisico-nutricional#ixzz32BiOxHZ9>

Outros:

http://institutocristinamartins.com.br/home/examefisico_nutricional

Outra fonte Ex.: livro Avaliação Nutricional de coletividades. Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos. Editora da UFSC 2ª edição.

Na pg 99 é abordada a avaliação clínica do estado nutricional como um método direto de avaliação do estado nutricional. A pg. 101, complementa com exames físicos e características físicas a serem levadas em conta na av. nutricional, ainda como método direto.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

RESPOSTA: (X) Deferido () Indeferido

QUESTÃO ANULADA



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 274

Inscrição: 136204

Candidato: HAROLDO ARAUJO FILHO

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 19/05/2014 22:34:02

Questão: 2

Bibliografia: NACIF & VIEBIG - AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA NOS CICLOS DA VIDA: UMA VISÃO PRÁTICA (ED. METHA, 2007)

RECURSO:

No capítulo 1, item 1.2.1, as autoras relacionam como métodos diretos apenas a DISSECAÇÃO DE CADÁVERES E DISSECAÇÃO LIPÍDICA.

Em outro trabalho, publicado na Revista Paulista de Pediatria - 2009;27(3):315-21, disponível em <http://www.scielo.br/pdf/rpp/v27n3/13.pdf>

as autoras trazem o seguinte texto:

"O método direto, apesar de apresentar elevada precisão, tem utilidade limitada, pois a análise é realizada por dissecação física ou físico-química de cadáveres" (pág. 316).

Considerando as duas referências, a questão não possui alternativa viável, devendo ser anulada.

RESPOSTA: () Deferido () Indeferido

QUESTÃO JÁ ANULADA POR RECURSO ANTERIOR



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 121

Inscrição: 138141

Candidato: CAMILA VERONESE

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 19/05/2014 18:44:33

Questão: 4

Bibliografia: Caderno de Atenção Básica nº 23 - MINISTÉRIO DA SAÚDE

RECURSO:

A alternativa III não possibilitava clara compreensão em: "para ser administrado da mãe para o próprio filho"

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

A questão foi baseada no livro Nutrição Enteral em Pediatria (2012), dos autores Rubens Feferbaun, Ana Paula Alves da Silva e Denise Marco, capítulo 3, página 79.

E a alternativa III está descrita exatamente como foi citada no livro.

Esclarecendo que LHOC só pode ser oferecido da mãe para o próprio filho. A doação de leite só é permitida com LHP (Leite Humano Pasteurizado).

Exemplificando a questão quer dizer: Uma mãe realiza ordenha, coleta o leite, conserva na geladeira e pode oferecer para seu filho no período máximo de 12 horas.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 48

Inscrição: 134773

Candidato: KATIELE BAELZ

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 19/05/2014 16:04:33

Questão: 5

Bibliografia: Alimentos, nutrição e dietoterapia. KRAUSE 2012

RECURSO:

Segundo a referida bibliografia, na página 812 lê-se:

Para pacientes cuja taxa de filtração glomerular seja menor que 25 mL/min e que
**AINDA NÃO TENHAM INICIADO A DIÁLISE DEVE-SE MANTER O
CONSUMO DE PROTEÍNA EM 0,6g/Kg/dia.**

Penso que a questão esteja mal formulada, uma vez que não apresentou a TFG e segundo a bibliografia não é 0,8g de proteína e sim 0,6 g.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

A questão é sobre paciente diabético, com controle glicêmico inadequado e insuficiência renal na fase não dialítica, que de acordo com Cuppari, L., no livro Nutrição clínica do adulto (2002), no capítulo 9, página 173: a recomendação de proteína é de 0,8 g/kg/dia. O autor utiliza taxa de filtração glomerular para os demais pacientes e não para os diabéticos em questão. A questão será mantida.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 70

Inscrição: 138141

Candidato: CAMILA VERONESE

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 19/05/2014 16:52:45

Questão: 5

Bibliografia: PROJETO DIRETRIZES- Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral - 2011

RECURSO:

A alternativa correta é a letra B correspondente a 0,6g/Kg/dia

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

A questão é sobre paciente Diabético, com controle glicêmico inadequado e Insuficiência renal na fase não dialítica, que de acordo com Cuppari, L., no livro Nutrição clínica do adulto (2002), capítulo 9, página 173, na tabela: a recomendação de proteína é de 0,8 g /kg/dia. O autor utiliza taxa de filtração glomerular para os demais pacientes e não para os diabéticos em questão.

No PROJETO DIRETRIZES - Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral – 2011. Página 421, aborda a Terapia Nutricional para pacientes na fase não dialítica da doença renal crônica e não de pacientes diabéticos com controle glicêmico inadequado com IRC não dialítica. A questão será mantida.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 307

Inscrição: 136204

Candidato: HAROLDO ARAUJO FILHO

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 19/05/2014 23:25:15

Questão: 5

Bibliografia: LEÃO & GOMES - MANUAL DE NUTRIÇÃO CLÍNICA (ED. VOZES, 2005)

RECURSO:

Tanto as autoras citadas (pág. 131), quanto os materiais disponíveis em

http://www.virtual.unifesp.br/cursos/nutricli/download/nao_dialitica.pdf
(tabela 1)

http://www.projetodiretrizes.org.br/9_volume/terapia_nutricional_para_pacientes_na_fase_nao_dialitica_da_doenca_renal_cronica.pdf(quadro 2) orientam para que seja considerada a TFG do paciente, quando da definição da recomendação proteica, que poderia variar de 0,6g/Kg/dia até 0,8g/Kg/dia.

Nessa situação teríamos duas respostas válidas (a & b), anulando a questão.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

Os autores citados abordam pacientes com IRC na fase não dialítica e não em pacientes diabéticos como solicitado na questão.

A questão é sobre paciente Diabético, com controle glicêmico inadequado e Insuficiência renal na fase não dialítica, que de acordo com Cuppari, L., no livro Nutrição clínica do adulto (2002), capítulo 9, página 173, na tabela: a recomendação de proteína é de 0,8 g /kg/dia. O autor utiliza taxa de filtração glomerular para os demais pacientes e não para os diabéticos em questão.

No PROJETO DIRETRIZES- Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral – 2011. Página 421, aborda a Terapia Nutricional para pacientes na fase não dialítica da doença renal crônica e não de pacientes diabéticos com controle glicêmico inadequado com IRC não dialítica.

Na tabela 1 citada pelo candidato,

http://www.virtual.unifesp.br/cursos/nutricli/download/nao_dialitica.pdf. Na última linha pode se ler sobre o paciente Diabético com controle glicêmico inadequado com recomendação de 0,8 g proteína sem utilizar TFG.

A questão será mantida.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 1150

Inscrição: 131017

Candidato: PRISCILA PORTA NOVA DE OLIVEIRA

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 21/05/2014 22:38:52

Questão: 8

Bibliografia: VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2008.

RECURSO:

Segundo o autor citado na bibliografia, mais especificamente na página 101, onde são fornecidas as recomendações energéticas para gestantes com diabetes gestacional apresenta resposta diversa à questão. Pode ser visto desta forma no trecho: " a determinação energética para gestantes com diabetes gestacional pode ser feita pelo cálculo de energia por quilograma de peso, podendo ser usados valores entre 30 e 35kcal/kg de peso ideal para a idade gestacional. Há indicações para o uso de 24kcal por quilograma de peso ideal se a gestante apresentar excesso de peso (Williams & Trahms, 1997)".

Deve ser visto que na referente questão 8, não fica claro se o exemplo de diabetes citado como fator de risco é de origem gestacional ou já anteriormente estabelecido em outra situação. O autor citado anteriormente dá orientação para que uma gestante com excesso de peso, com diabetes (como descrito na questão como fator de risco) do tipo gestacional tem a recomendação de 24kcal/kg de peso ideal. Pode ser visto então que na verdade a falta de especificidade da questão abre margem para mais de uma resposta como sendo verdadeira portanto, a elaboração da pergunta deixou dúvida aos candidatos.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

De acordo com VITOLLO, Márcia Regina, no livro Nutrição: da gestação ao envelhecimento, Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2008, no capítulo 9, página 69, trata de recomendações nutricionais para gestantes e a gestante com obesidade e mais um fator de risco se utiliza a recomendação da resposta da questão.

A questão trata de gestante com obesidade e mais um fator de risco e não somente recomendação para gestantes com diabetes. Logo a questão será mantida.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 145

Inscrição: 134773

Candidato: KATIELE BAELZ

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 19/05/2014 19:35:54

Questão: 10

Bibliografia: exames laboratoriais aplicados à nutrição, Gastroenterologia Essencial

RECURSO:

Segundo a literatura enfatizada por TGO e TGP não podem ser considerados marcadores de FUNÇÃO hepática e sim, são considerados marcadores de LESÃO HEPÁTICA. Inclusive isto comumente é questão de prova.

REFERÊNCIAS:

Larissa Calixto-Lima e Nelzir Trindade Reis, 2012

DANI, Renato -Gastroenterologia Essencial – Editora Guanabara Koogan

Gastrointestinal and Liver Disease – Sleisenger and Fordtran's 8th Edition – Saunders – Elsevier Sartield, B. 2002.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

De acordo com Glorimar Rosa, em Avaliação nutricional do paciente hospitalizado (2008), capítulo 5, exames laboratoriais na Avaliação Nutricional, nas páginas 123 e 124, são provas de função hepática, a resposta da questão 10.

De acordo com Larissa Calixto-Lima e Nelzir Trindade Reis, 2012, no capítulo 14, página 242, aborda marcadores laboratoriais na doença hepática. “A adequada assistência nutricional do paciente com doença hepática crônica, requer compreensão e monitoração de vários exames laboratoriais, não somente daqueles que demonstram alteração da função ou lesão hepática, mas também sobre marcadores virais, marcadores de inflamação, resistência à insulina, e índices prognósticos compostos”.

As autoras destacam que as provas de lesão hepática são erroneamente interpretadas como provas de função hepática, mas na página 247, tratam da avaliação da função hepática, com uma tabela na página 278, com os indicadores utilizados na questão da prova. Ou seja, as autoras também utilizam o termo.

A questão aborda os exames laboratoriais utilizados na avaliação nutricional e os seus marcadores de função, a referência DANI, Renato - Gastroenterologia Essencial – Editora Guanabara Koogan, trata dos exames para a identificação das patologias hepáticas e não de avaliação nutricional como na questão da prova.

Logo a questão está correta, e o recurso indeferido.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 102

Inscrição: 131269

Candidato: GIELLI VIEIRA CRUZ

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 19/05/2014 17:57:11

Questão: 13

Bibliografia: DE SOUZA, Cyllene de M. OC. A ETERNA DÚVIDA CONTINUA!!! DEVEMOS LAVAR OS OVOS?.

RECURSO:

A alternativa c está incorreta também, pois de acordo com diversos autores assim como, conforme a prof.^a Dr^a Cyllene de Souza em seu artigo " A Eterna Duvida continua, devemos lavar os ovos?" afirma que essa prática não deve ser seguida podendo facilitar a contaminação no interior do ovo pela perda de sua película natural.

O Manual citado na prova, na alternativa 13 de autoria de BENETTI não foi indicado no edital para estudo e não é um livro muito usual.

http://scholar.google.com.br/scholar?q=lavar+ovos+&btnG=&hl=pt-BR&as_sdt=0%2C5

RESPOSTA: () Deferido (x) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

Conforme leitura feita da página da internet citada pela candidata GIELLI, consta lavar os ovos com detergente, sendo que na questão 13, letra c, é dito lavar ovos em água corrente. Mantenho texto e bibliografia, pois é atualizada e com docentes de cursos técnicos.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 700

Inscrição: 136204

Candidato: HAROLDO ARAUJO FILHO

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 20/05/2014 22:16:19

Questão: 13

Bibliografia: VÁRIAS INSTITUIÇÕES E PROFISSIONAIS, CONFORME ARGUMENTAÇÃO

RECURSO:

Se a definição sobre a alternativa "b" como incorreta se deveu ao fato do tempo de 30 minutos, seguem alguns materiais que recomendam e consideram viável também esse tempo de contato com o produto químico:

http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/saude/vigilancia_em_saude/arquivos/BPMA_Centros_Educa_Infantil_Conveniados.pdf
(página 111)

<http://revistavivasau.de.uol.com.br/Edicoes/47/artigo50498-1.asp/>

<http://www.patriciabertolucci.com.br/sobrenutricao.aspx?sobre=5&codigo=98>

Ou seja, temos instituições e profissionais que aceitam esse tempo como limite.

Além disso, o edital não indicou bibliografias, ou seja, o fato de BENETTI ter sido citada no enunciado da questão não a torna a referência padrão para determinado tema ou assunto.

Considero a questão sem resposta INCORRETA.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

Tendo em vista as proposições do candidato com vistas a material de internet e a discordância com a questão incorreta, venho por meio deste salientar que utilizei referência bibliográfica atualizada BENETTI (2013) e este material teórico apresenta a indicação exata de 15 minutos para desinfecção na página 18 do livro Manual de Técnicas Dietéticas, que utiliza como referência tantos outros autores. Desse modo, mantenho a questão INCORRETA a letra B.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 69

Inscrição: 131269

Candidato: GIELLI VIEIRA CRUZ

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 19/05/2014 16:47:38

Questão: 16

Bibliografia: Edital numero 09/ 2014 do IFRS e Constituição Federal de 1988

RECURSO:

Não constava no edital 09/2014 do IFRS, em conteúdos da prova, a constituição federal como sendo parte a ser estudada para o concurso.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

A questão se refere à “função social dos alimentos”, citada no conteúdo programático, e em que momento a alimentação se torna um direito social, passando a vigorar na constituição federal. Todas as legislações relacionadas aos alimentos e à nutrição fazem parte e estão inseridas dentro dos conteúdos citados, assim como legislações de Segurança dos Alimentos, Segurança Alimentar, PNAE, DHAA, entre outras. Mantenho a questão.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 327

Inscrição: 136204

Candidato: HAROLDO ARAUJO FILHO

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 19/05/2014 23:59:25

Questão: 16

Bibliografia: ASSUNTO NÃO É CITADO NO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

RECURSO:

O conteúdo programático constante no edital não contempla esse tema, já que não traz nenhuma referência a "Legislação", exceto a do PNAE e àquelas que tratam dos distúrbios nutricionais populacionais.

A questão deveria ser anulada.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

A questão se refere à “função social dos alimentos”, citada no conteúdo programático, e em que momento a alimentação se torna um direito social, passando a vigorar na constituição federal. Todas as legislações relacionadas aos alimentos e à nutrição fazem parte e estão inseridas dentro dos conteúdos citados, assim como legislações de Segurança dos Alimentos, Segurança Alimentar, PNAE, DHAA, entre outras. Mantenho a questão.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 920

Inscrição: 135090

Candidato: JAQUELINE PICCOLO

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 21/05/2014 14:38:11

Questão: 16

Bibliografia: Emenda Constitucional n.64/2010

RECURSO:

O assunto não faz parte do conteúdo programático proposto no edital n.9 de 31 de março de 2014, anexo IV.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

A questão se refere à “função social dos alimentos”, citada no conteúdo programático, e em que momento a alimentação se torna um direito social, passando a vigorar na constituição federal. Todas as legislações relacionadas aos alimentos e à nutrição fazem parte e estão inseridas dentro dos conteúdos citados, assim como legislações de Segurança dos Alimentos, Segurança Alimentar, PNAE, DHAA, entre outras. Mantenho a questão.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 73

Inscrição: 131269

Candidato: GIELLI VIEIRA CRUZ

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 19/05/2014 16:58:13

Questão: 18

Bibliografia: RESOLUÇÃO - RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.

RECURSO:

A higienização do reservatório de água deve ser num intervalo que não ultrapasse seis meses (num intervalo máximo de seis meses) e não no máximo a cada 6 meses como esta na questão.

Nesse caso seria no mínimo a cada 6 meses.

A questão ficou não ficou clara.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

Não se considera o recurso pertinente à sua solicitação, pois a falta da palavra “intervalo” não compromete a compreensão da resposta e não inviabiliza a questão, visto que de acordo com a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (citada no enunciado), o reservatório de água deve ser higienizado em um intervalo máximo de 6 meses, ou seja, referente ao maior tempo admitido para tal procedimento. Sendo que a única resposta com as temperaturas exatas da zona de perigo (5 a 60 °C) é a alternativa B da questão 18, auxiliando ainda mais a compreensão da resposta correta.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 332

Inscrição: 136204

Candidato: HAROLDO ARAUJO FILHO

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 20/05/2014 00:05:35

Questão: 18

Bibliografia: CARTILHA DA ANVISA 2004 (CITADA NA QUESTÃO)

RECURSO:

A cartilha da ANVISA, em sua página 18, deixa bem claro que a periodicidade é de 6 meses NO MÍNIMO, e não no máximo, conforme traz a alternativa b (gabarito).

A questão deveria ser anulada.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

Não se considera o recurso pertinente à sua solicitação, pois de acordo com a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (citada no enunciado) e na qual a cartilha se baseia, deixa claro que o reservatório de água deve ser higienizado em um intervalo máximo de 6 meses, ou seja, referente ao maior tempo admitido para tal procedimento, conforme item 4.4 Abastecimento de água. A própria ANVISA utiliza os dois termos MÍNIMO/MÁXIMO em seus documentos, mostrando que, nesse caso, o importante é não ultrapassar 6 (seis) meses, sendo ainda que o que tem valor legal é a Legislação Brasileira. Além disso, a única resposta com as temperaturas exatas da zona de perigo (5 a 60 °C) é a alternativa B da questão 18, afirmando a compreensão da resposta correta.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 79

Inscrição: 131269

Candidato: GIELLI VIEIRA CRUZ

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 19/05/2014 17:10:06

Questão: 23

Bibliografia: http://pt.wikipedia.org/wiki/Gordura_trans

RECURSO:

Contém um erro na primeira afirmativa dessa questão.

Quando os animais ruminam, a hidrogenação que ocorre não é na gordura vegetal e sim na gordura animal.

Isso pode ser confirmado em algumas referencias e links.

Nesse caso a resposta certa não pode ser a letra c

<http://www.aloevita.com.br/?m=informes&ir=mostrar&InformeID=82>

Wikipédia - gordura trans (várias referências citadas nessas páginas para essa questão)

http://pt.wikipedia.org/wiki/Gordura_trans

RESPOSTA: (X) Deferido () Indeferido

ALTERAÇÃO DE GABARITO: ALTERNATIVA CORRETA – LETRA D

Houve um erro na informação do gabarito relativo a essa questão. A resposta correta é a alternativa D e não a C, conforme anteriormente informado.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 923

Inscrição: 135090

Candidato: JAQUELINE PICCOLO

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 21/05/2014 14:40:52

Questão: 23

Bibliografia: GEUKING, 1995; CHATGILIALOGLU, et al., 2005; MARTIN, 2005; MERÇON, 2010.

RECURSO:

Os ácidos graxos trans, também denominados gorduras trans, resultam de processo natural de bio-hidrogenação ou de processo industrial de hidrogenação parcial ou total de óleos vegetais ou marinhos (Chatgillaloglu e Ferreri, 2005; Martin e cols., 2005, GEUKING, 1995).

No entanto, o nome gordura trans vem da ligação química que a gordura apresenta, e ela pode estar presente em produtos industrializados ou produtos in natura. A gordura hidrogenada é o tipo específico de gordura trans produzido na indústria (MERÇON, 2010).

Na questão é colocado como verdadeiro o fato de a gordura vegetal hidrogenada ser formada por esses dois tipos de processos, contudo, o que é verdade é que a GORDURA TRANS é formada por ambos e a gordura vegetal hidrogenada é um tipo específico de gordura trans produzido SOMENTE NA INDÚSTRIA. A resposta correta seria a letra D.

GEUKING, W. Factors determining trans isomerization in partial hydrogenation of edible oils. In: CONGRESO Y EXPOSICIÓN LATINOAMERICANOS SOBRE PROCESAMIENTO DE GRASAS Y ACETES, 6., 1995, Campinas. Anais... Campinas, 1995. p.139-142.

CHATGILIALOGLU, C e FERRERI, C. Trans lipids: the free radical path. Accounts of Chemical Research, v.38, n.6, p.441-448, 2005.

MARTIN, C.A.; CARAPELLI, R.; VISANTAINER, J.V.; MATSUSHITA, M. e SOUZA, N.E. Trans fatty acid content of Brazilian biscuits. Food Chemistry, v.93, n.3, p.445-448, 2005.

MERÇÓN, Fabio. O que é uma gordura trans? Química Nova na Escola, v.32, n.2, 2010. Disponível em:

<http://qnint.s bq.org.br/qni/visualizarConceito.php?idConceito=25&alterarIdioma=sim&novoIdioma=pt>

RESPOSTA: (X) Deferido () Indeferido

**GABARITO JÁ ALTERADO POR RECURSO ANTERIOR
ALTERNATIVA CORRETA – LETRA D**



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 709

Inscrição: 136204

Candidato: HAROLDO ARAUJO FILHO

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 20/05/2014 22:32:11

Questão: 28

Bibliografia: VÁRIAS INSTITUIÇÕES E PROFISSIONAIS, CONFORME ARGUMENTAÇÃO

RECURSO:

A expressão "grande número" presente na linha 3, da alternativa "b", deixa margem para qualquer tipo de consideração: o que caracteriza um grande número de julgadores?

No material disponível no link abaixo encontramos de 8 a 40 julgadores, dependendo do que está sendo avaliado: 8 é um grande número?

ftp://ftp.sp.gov.br/ftpesca/3simcope/3simcope_mini-curso5.pdf

Nesse próximo foram 10 julgadores: isso é um grande número?

<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/%EE%80%80alimentos%EE%80%81/article/download/1190/991>

Em material didático disponível no site do IF GOIANO, encontramos as mesmas considerações:

http://www.ifgoiano.edu.br/ipora/images/stories/coordenacao/Naila/ANSILE_SORIAL.pdf

"Em equipes altamente treinadas pode-se utilizar

8 a 9 julgadores" (página 10)

Ou seja, mais uma questão que trata de maneira genérica (na média) o que depende de relativização.

Para mim, a alternativa "b" também está INCORRETA, tornando a questão com dupla resposta.

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

Existem vários tipos de testes para análise sensorial, sendo que o teste de aceitação (teste afetivo quantitativo) requer um número maior de consumidores/julgadores do que para os demais.

Os materiais referidos pelo requerente, quanto ao número de julgadores por ele citado, referem-se a outros tipos de teste, não se tratando do mesmo método citado na questão. Conforme demonstrado a seguir:

- Na referência:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

ftp://ftp.sp.gov.br/ftppesca/3simcope/3simcope_mini-curso5.pdf, – “Análise sensorial de alimentos”, de Mônica Queiroz de Freitas, que o requerente cita de 8 a 40 julgadores, refere-se ao método discriminativo – teste de diferença;

- Na referência:
<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/%EE%80%80alimentos%EE%80%81/article/download/1190/991>, que se trata do artigo “Avaliação do perfil sensorial de alimento com soja sabor laranja”, de Renata Torrezan et al, onde consta a indicação de 10 julgadores, é para o teste de análise descritiva quantitativa (ADQ) e também é citado ainda pelos autores 30 julgadores para o teste de aceitação (afetivo), o que, salienta-se, não é recomendado, pois quando se trata do número de julgadores para o teste de aceitação, o mínimo recomendado é de 50, isto posto quando feito em condições adequadas de laboratório.

- Na referência:
http://www.ifgoiano.edu.br/ipora/images/stories/coordenacao/Naila/ANSILE_SEN_SORIAL.pdf, onde está citado de 8 a 10 julgadores altamente treinados, também se refere ao teste discriminativo (teste de diferença). Na mesma referência, consta o quadro abaixo, no qual é possível observar um esquema que demonstra a classificação dos testes sensoriais.



A referência utilizada para a elaboração da questão foi o “Manual de Análise Sensorial de Alimentos”, de Márcia Arocha Gularte, página 66. O conceito do teste de aceitação e respectivo número de julgadores/consumidores para a aplicação do teste encontram-se abaixo.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

8.4.2.2 Teste de aceitação – Aceitação caracteriza-se por uma atitude positiva, medida através do consumo real de um determinado alimento, caracterizada pelo consumo efetivo do produto. Tem o objetivo de avaliar o grau em que os consumidores gostam ou desgostam do produto, buscando uma medida da disposição do consumidor de comprar o produto. Utilizado no desenvolvimento ou melhoramento de produtos.

Este teste requer equipes com grande número de consumidores que representem a população de consumidores atuais ou potenciais do produto (acima de 50 em laboratório e 100 em outros locais), para estudos representativos em estudos de campo, o número de consumidores aumenta para acima de 1.000. As escalas mais empregadas são: escala de atitude e escala hedônica de 7 a 9 pontos, com termos balanceados de categorias para gosto e desgosto. A escala hedônica é uma escala de intervalo que expressa o grau de gostar ou desgostar de uma amostra pelo consumidor.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

PROTOCOLO: 87

Inscrição: 131269

Candidato: GIELLI VIEIRA CRUZ

Campus: Reitoria

Dt.Envio: 19/05/2014 17:26:39

Questão: 29

Bibliografia: PNDS - Ministério da Saúde

<http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/pnds/index.php>

RECURSO:

Há um erro nessa alternativa. A sigla correta é PNDS e não PNSD. Isso tornou confusa a questão, invalidando-a

<http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/pnds/index.php>

RESPOSTA: () Deferido (X) Indeferido

FUNDAMENTAÇÃO:

Não é pertinente a solicitação do recurso, pois o erro de digitação da sigla não compromete a compreensão do enunciado e nem inviabiliza a questão, posto que, no enunciado, o termo está definido por extenso (Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde), antes da sigla em questão, e nem o termo e nem a sigla aparecem em nenhuma alternativa.