

**Cargo: S06 - ANALISTA EDUCACIONAL - NUTRICIONISTA****Disciplina: Conhecimentos Específicos**

Questão	Gabarito por extenso	Justificativa	Conclusão (Deferido ou Indeferido)	Resposta Alterada para:
28	Cooperação e articulação para a Segurança Alimentar e Nutricional.	A Política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) avança em relação às ações e programas desenvolvidos por esses diferentes segmentos ao promover, entre outros princípios, o da intersetorialidade. Se os diferentes setores do governo e da sociedade civil agirem isoladamente, não teremos uma Política de SAN efetiva (Consea, 2006). Na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (2012), a diretriz de Cooperação e articulação para a Segurança Alimentar e Nutricional destaca claramente que é a partir da intersetorialidade que se fundamenta a articulação e cooperação entre o Sistema Único de Saúde (SUS) e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Nas demais diretrizes são apresentadas linhas de ações para o alcance do seu propósito na Rede de Atenção à Saúde. As menções à intersetorialidade em outras diretrizes vêm para enfatizar a transversalidade da diretriz de Cooperação e articulação para a SAN. Logo, o gabarito está correto.	INDEFERIDO	--
29	Busca de soluções contextualizadas, comunicação que atenda às necessidades dos indivíduos ou grupos, monitoramento dos resultados.	Segundo o Marco de Referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas (2012), a comunicação no contexto da Educação Alimentar e Nutricional, para ser efetiva, deve ser pautada, entre outros aspectos no monitoramento permanente dos resultados. Logo, o gabarito está correto.	INDEFERIDO	--
30	Entre as causas da obesidade, estão relacionados fatores biológicos, históricos, ecológicos, econômicos, sociais, culturais e políticos.	As fundamentações apresentadas para rebater o gabarito dessa questão sobre Nutrição em Saúde Pública e Análise dos distúrbios nutricionais como problema de saúde pública, só vieram reforçar que o mesmo encontra-se correto e corroboram com o que foi colocado nos Cadernos de Atenção Básica - Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: obesidade (2014), que a obesidade pode ser compreendida como um agravo de caráter multifatorial decorrente de balanço energético positivo que favorece o acúmulo de gordura, e entre suas causas estão relacionados fatores biológicos, históricos, ecológicos, econômicos, sociais, culturais e políticos.	INDEFERIDO	--

31	Oferta variada e vasta	A questão sobre os temas Nutrição em Saúde Pública e Determinantes do comportamento alimentar, ao tratar dos obstáculos para uma alimentação saudável apresentados pelo novo Guia Alimentar para população brasileira (2014), destacou os alimentos ultraprocessados encontrados em toda parte e com fácil acesso, acompanhados de propagandas, descontos e promoções. Dentre os obstáculos apresentados nesse capítulo do Guia, a oferta vasta e variada diz respeito justamente à facilidade de acesso desses alimentos, que são comercializados em inúmeros pontos de venda, que vão desde supermercados até ambulantes; e que, acompanhados de propagandas, descontos e promoções, geram uma concorrência desleal com os produtos in natura ou minimamente processados. A publicidade maciça e sedutora está imbrincada na oferta vasta e variada, como a própria questão já trouxe no enunciado, mas não engloba a ampla presença dos mesmos nos diversos pontos de venda. Logo, o gabarito está correto.	INDEFERIDO	--
34	Cozimento homogêneo dos alimentos a 70°C garante a sua segurança para o consumo.	De acordo com o Guia de Alimentos e Vigilância Sanitária (ANVISA, 2009), as Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos devem seguir, entre outras, as seguintes recomendações: a temperatura da geladeira deve ser inferior a 5°C, e a do freezer não pode estar acima dos 15°C negativos; não se deve descongelar os alimentos em temperatura ambiente; o reaquecimento adequado elimina microrganismos que possam ter se desenvolvido durante a conservação; os vegetais devem ser guardados na geladeira depois de limpos; e, finalmente, o cozimento do alimento, de forma que todas as partes alcancem 70°C, garante a sua segurança para o consumo. Logo, a questão apresenta o gabarito correto.	INDEFERIDO	--
38	Concentração	De acordo com Conde e Dal Bosco (2013), dentre os processos de conservação de alimentos por secagem existem a natural, a artificial, a instantaneização e a concentração (evaporação). A liofilização é considerada um processo de conservação por frio. Entretanto, esse processo é feito por secagem e eliminação de substâncias voláteis realizado em temperatura baixa e sob pressão reduzida. Logo, a questão apresentou mais de uma alternativa correta, devendo a mesma ser anulada.	DEFERIDO	ANULADA
42	Variedade da leguminosa	Segundo Philippi (2006), a técnica dietética adequada para preparar leguminosas secas é por meio do calor úmido. Nesse processo, recomenda-se que os alimentos fiquem de molho para serem reidratados e são cozidos imersos em água. A quantidade de água para intumescer e cozinhar o grão, mesmo diferindo com a variedade da leguminosa, geralmente será na proporção de duas a três vezes para cada porção equivalente do mesmo. Ou seja, mais água para o cozimento favorecerá que se tornem macios e com melhor digestibilidade. Já na variedade da leguminosa, as menos tenras levam mais tempo para cozinhar, sendo este um fator que poderá dificultar seu cozimento se não for considerado. Logo, a questão apresenta o gabarito correto.	INDEFERIDO	--

45	As especiarias frescas ou moídas na hora soltam mais aroma durante o cozimento.	De acordo com o material Na cozinha com as frutas, legumes e verdurasdo Ministério da Saúde (2016), sobre os condimentos (ervas e especiarias) recomenda-se: a compra em pequenas quantidades para não perder sabor e aroma; quando não se conhece o tempero, não misturar com outros condimentos na hora do preparo; as ervas frescas devem ser lavadas e secas para serem guardadas; o congelamento de ervas frescas é indicado para aumentar o seu tempo de conservação; e as especiarias frescas ou moídas na hora soltam mais aroma na hora do cozimento. Logo, o gabarito da questão está correto.	INDEFERIDO	--
47	Pele beliscada volta lentamente	A questão trata sobre Nutrientes: conceito, classificação, funções, requerimentos e fontes alimentares, no caso, a água. Espindola ePoltronieri(In: Silvae Mura, 2010), apresentaram os critérios para classificação do estado de hidratação recomendados pela Organização Mundial da Saúde, onde a desidratação moderada é considerada se houver dois ou mais dos seguintes sintomas: 4 a 10 dejeções líquidas/dia, vômitos em pouca quantidade, sede aumentada, pouca urina e com coloração escura, olhos fundos, boca e língua secas, e pele beliscada volta lentamente. A desidratação grave é caracterizada por: mais de 10 dejeções líquidas/dia, vômitos muito frequentes, não pode beber água, nenhuma urina em um período de 6 horas, olhos muito fundos, boca e língua ressecadas, e pele beliscada volta muito lentamente. Logo, o gabarito da questão está correto.	INDEFERIDO	--
48	3, 1, 2, 4	A questão trata sobre Recomendações Nutricionais. De acordo com Amâncio e Fisberg (In: Silvae Mura, 2010), o conceito de ingestão adequada baseia-se em médias observadas ou ingestão experimentalmente derivada da ingestão média de um dado nutriente, por uma população e que parece sustentar um estado nutricional definido, evidenciado por indicadores de adequação nutricional; e o conceito de limite superior tolerável de ingestão é o nível máximo de ingestão diária de um dado nutriente que, improvavelmente, cause riscos de efeitos adversos à saúde para quase todos os indivíduos de um grupo de faixa etária e sexo específicos. As fundamentações apresentadas para rebater esse gabarito só vieram reforçar que o mesmo encontra-se correto e corroboram com a referência utilizada.	INDEFERIDO	--