

QUESTÃO 31

Situação: Improcedente

RECURSO:

A pergunta não ficou clara, pois não foi descrito o número de comensais, dependendo da quantidade a ser preparada o volume de água ira variar. Gostaria de saber qual referência bibliográfica foi utilizada para essa questão.

JUSTIFICATIVA:

A questão supracitada afirma que a quantidade de água dependerá da quantidade de refeições a serem servidas, no entanto, o que se pede é a média de água utilizada como base de cálculo para a determinação desta quantidade, que seria de 28 litros de água por refeição preparada diariamente – 20 litros de água fria e 8 litros de água quente, como pode ser observado nas citações abaixo:

“Para o dimensionamento da capacidade total dos reservatórios de água deve-se usar como parâmetro o consumo de 28 litros de água por refeição – 20 litros de água fria e 8 litros de água quente (SILVA FILHO, 1996)”.

“deve-se usar como parâmetro o consumo de 28 litros de água por refeição – 20 litros de água fria e 8 litros de água quente. Este consumo é dimensionado para todas as atividades que acontecem no interior do Restaurante Popular, inclusive a higienização dos ambientes, dos equipamentos e utensílios, e o uso em banheiros e vestiários (BRASIL, 2007)”.

“Uma estimativa média de consumo estaria em torno de 28 litros de água por refeição preparada diariamente (20 litros de água fria e 8 litros de água quente)”.

FONTES BIBLIOGRÁFICAS:

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual restaurantes populares: roteiro de implantação 2007**. Brasília: MDS, 2007. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual restaurantes populares:roteiro de implantação 2007**. Brasília: MDS, 2007.

SILVA FILHO, Antônio Romão A. da. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais**. São Paulo: Varela, 1996. 232p.

Pinheiro-Sant’Ana, Helena Maria. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 288p.

QUESTÃO 46

Situação: Improcedente

RECURSO:

Pedro Escudero em 1937 criou as Leis da Alimentação. A maior importância delas está na simplicidade de seus enunciados, que se adequam tanto para a alimentação de uma pessoa saudável quanto para a dieta de indivíduos enfermos: 1) Lei da Qualidade: Nutrientes necessários ao organismo. 2) Lei da Quantidade: Total calórico e de nutrientes. 3) Lei da Adequação: Peso, altura, clima, sexo, estado fisiológico, coletividade, etc. 4) Lei da Harmonia: Distribuição de macro e micronutrientes. Na prova não constava a ordem correta das leis da alimentação.

ASBRAN. Histórico do Nutricionista no Brasil: 1939 a 1989. Atheneu, São Paulo, 1991. 443p. VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Rev. Nutr. Vo, 15, no2 Campinas mai/ago, 2002 <http://www.bvs-sp.fsp.usp.br/tecom/docs/1999/pin001.pdf> Em: Revista de saúde pública da USP

A questão referia a ordem das leis de Pedro Escudero criadas em 1937 sobre a Alimentação tanto para pessoas saudáveis quanto para pessoas enfermas. Portanto não havia nenhuma resposta que coloca a ordem correta que seria: 1) Lei da Qualidade: Nutrientes necessários ao organismo. 2) Lei da Quantidade: Total calórico e de nutrientes. 3) Lei da Adequação: Peso, altura, clima, sexo, estado fisiológico, coletividade, etc. 4) Lei da Harmonia: Distribuição de macro e micronutrientes. Na prova não constava a ordem correta das leis da alimentação. Justificando assim a anulação da mesma.

ASBRAN. Histórico do Nutricionista no Brasil: 1939 a 1989. Atheneu, São Paulo, 1991. 443p. VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Rev. Nutr. Vo, 15, no2 Campinas mai/ago, 2002

JUSTIFICATIVA:

O recurso é improcedente, pois as Leis da Alimentação de Pedro Escudero não possuem uma ordem fixa para as leis, como descrito por Silva et al (1999): “Leis da Alimentação (Leis de Escudero). Devemos seguir algumas leis para termos uma alimentação balanceada e completa:

- Lei da Quantidade: As refeições devem ser em quantidades suficientes (nem muito, nem pouco) para cada indivíduo, de acordo com suas atividades e características físicas.
- Lei da Qualidade: As refeições devem ser variadas, contendo pelo menos um alimento de cada grupo, conseguindo assim todos os nutrientes necessários para o bom funcionamento do corpo.

- Lei da Proporção: É o equilíbrio. Numa refeição, os nutrientes devem estabelecer uma proporção entre si, ou seja, não pode haver muito de um nutriente e nenhum de outro. Por exemplo: Em um prato com arroz, batata e carne, terá muito do grupo dos energéticos (carboidrato presente na batata e no arroz) e nenhum dos reguladores (legumes, verduras e frutas). Lembre-se: sua alimentação deve estar sempre equilibrada.

- Lei da Adequação: A alimentação deve estar adequada a cada pessoa, levando em conta suas necessidades, preferências, sua renda ou a existência de alguma doença. “Por exemplo: não se pode oferecer uma carne em pedaços para quem não consegue mastigar”.

Além disso, a referência apresentada de Vasconcelos (2002) não possui a descrição das leis da alimentação e sim relatam a influência de Pedro Escudero no crescimento e desenvolvimento da profissão do nutricionista no Brasil. Portanto, essa referência não pode ser utilizada como embasamento da anulação da questão no recurso.

A referida ordem das leis solicitada se refere a sequência de como elas aparecem no enunciado da da questão, como pode ser visto abaixo:

“Ao prescrever uma dieta o nutricionista deve levar em consideração que a alimentação deve ser variada, com alimentos de todos os grupos (**Lei da Qualidade**); que os nutrientes devem estabelecer uma proporção entre si (**Lei da Harmonia ou Proporção**); deve-se considerar as características do indivíduo (necessidades, preferências, renda e a presença de doenças) (**Lei da Adequação**); e os alimentos devem ser em quantidades suficientes para cada indivíduo, de acordo com suas atividades e características físicas (**Lei da Quantidade**). Defina qual é a ordem dos fundamentos das Leis da Alimentação de Pedro Escudero.

Fontes Bibliográficas:

SILVA, M. E. M. P.; IVE PATON, M. T. Vida Saudável: nutrição, nutrientes, alimentos, saúde. São Paulo : Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Comissão de Cultura e Extensão Universitária, 1999. (Práticas em Saúde Pública, 1) 43 p.

QUESTÃO 57

Situação: Procedente

RECURSO:

A vitamina A pré-formada , bem como os carotenóides, são substâncias lipossolúveis e, portanto, dependem da ingestão concomitante de lipídeos para que sejam absorvidos. A questão 57 letra D

afirma que óleos vegetais são fontes de vitamina A, mas eles apenas ajudam na absorção destas, portanto a letra D pode ser uma alternativa incorreta.

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes/Silvia M. Franciscato Cozzolino [organizadora]. - 4. ed. atual. e ampl. - Barueri, SP: Manole, 2012.

JUSTIFICATIVA:

O recurso está procedente, pois a letra D relata: “A carência de vitamina A pode ser ocasionada pelo baixo consumo de alimentos fonte (vísceras, derivados do leite, folhas verde escuras, frutos amarelos, raízes alaranjadas **e óleos vegetais**) e ausência do aleitamento materno” e deveria estar escrito óleos de peixe no lugar do óleos vegetais.

Fontes Bibliográficas:

YUYAMA, L. K. O.; et al. Vitamina A (Retinol) e Carotenóides. In: COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. Barueri, SP: Manole, 2005. p. 215-257.

PACHECO, M. Vitaminas. In: PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. Rio de Janeiro: Livraria e Editora Rubio, 2006. p. 63-83.