CONCURSO PÚBLICO EDITAL N° 002/2013
PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTE

A INCAPEL – Instituto de Cadastro e Pesquisas S/S Ltda, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n^0 09.304.509/0001-00, vem por meio do presente, responder ao requerimento de recurso impetrado.

O requerimento de recurso requer: ***"Anulação da questão n° 22 de Conhecimentos Específicos ao cargo de Nutricionista"***

Em resposta a solicitação – A questão foi revisada e está correta. Nutrição: da Gestação ao Envelhecimento Autor: Marcia Regina Vítolo, pág. 453 e pág. 454, essas duas páginas falam sobre o assunto.

Questão 22
Assinale a alternativa incorreta em relação as recomendações nutricionais para idosos:
( ) a. Pelas RDA de 1989, o valor de energia recomendado para homens de mais de 51 anos de idade é de 2.300kcal e, para mulheres, 1.900kcal.
( ) b. São recomendados de 0,8 a 1,0g de proteína por quilo de peso em idosos saudáveis sem comprometimento renal.
( ) c. As recomendações de lipídios é a mesma recomendada para adultos saudáveis.
( ) d. A recomendação da RDA de ferro são de 8mg para mulheres e homens de 51 a 70 anos e acima de 70 anos.
( ) e. Todas as alternativas estão corretas.

CONCLUSÃO
A questão está correta.
Assim o presente **INDEFERE** o requerimento de recurso.

OBSERVAÇÃO
A correção dos cartões-resposta será realizada pelo Gabarito Definitivo.

Maravilha/SC, 25 de julho de 2013.

INCAPEL – INSTITUTO DE CADASTRO E PESQUISAS S/S LTDA
A DIREÇÃO

CONCURSO PÚBLICO EDITAL N° 002/2013
PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTE

A INCAPEL – Instituto de Cadastro e Pesquisas S/S Ltda, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n^0 09.304.509/0001-00, vem por meio do presente, responder ao requerimento de recurso impetrado.

O requerimento de recurso requer: ***"Anulação da questão n° 36 de Conhecimentos Específicos ao cargo de Nutricionista"***

Em resposta a solicitação – A questão foi revisada e possui erro de digitação, sendo procedente pedido de anulação.

Questão 36
Quanto às definições e características das etapas básicas dos fluxos operacionais dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, assinale a alternativa incorreta:
( ) a. No armazenamento sob congelamento, os alimentos são armazenado à temperatura de zero graus, ou menos, de acordo com as recomendações dos fabricantes ou dos critérios de uso.
( ) b. No descongelamento os alimentos passam da temperatura de congelamento para até 4 °C, sob refrigeração ou em condições controladas.
( ) c. No armazenamento em estoque seco, os alimentos são requerem ser armazenados ao ar frio, sendo colocados em temperatura ambiente.
( ) d. No armazenamento sob refrigeração, os alimentos são armazenados à temperatura de 0 °C a 21 °C, de acordo com as recomendações dos fabricantes ou dos critérios de uso.
( ) e. Na espera para pós cocção, os alimentos que sofreram cocção devem atingir 55 °C em sua superfície, para serem levados à refrigeração.

CONCLUSÃO
A questão possui erro de digitação.
Assim o presente **DEFERE** o requerimento de recurso.

OBSERVAÇÃO
A correção dos cartões-resposta será realizada pelo Gabarito Definitivo.

Maravilha/SC, 25 de julho de 2013.

INCAPEL – INSTITUTO DE CADASTRO E PESQUISAS S/S LTDA
A DIREÇÃO

CONCURSO PÚBLICO EDITAL N° 002/2013
PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTE

A INCAPEL – Instituto de Cadastro e Pesquisas S/S Ltda, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n^0 09.304.509/0001-00, vem por meio do presente, responder ao requerimento de recurso impetrado.

O requerimento de recurso requer: ***"Anulação da questão n° 40 de Conhecimentos Específicos ao cargo de Nutricionista"***

Em resposta a solicitação – A questão foi revisada e possui erro de digitação, sendo procedente pedido de anulação.

Questão 40
O dimensionamento dos equipamentos e utensílios tem relação direta com o número de refeições, padrão de cardápio e sistema de distribuição. De um modo geral, os equipamentos devem garantir aos alimentos temperaturas adequadas para a qualidade do alimento. Assinale a alternativa incorreta em relação as temperaturas adequadas dos equipamentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN:
( ) a. Freezer: de -1 °C a 018°C, ou inferior.
( ) b. Balcão frio de distribuição: até 10°C.
( ) c. Balcão térmico para distribuição: a 65°C ou mais, com a água de 80 °C a 90°C.
( ) d. Estufa, Pass-trough: 60 °C.
( ) e. Lavadora de louça (etapa lavagem): 55°C a 65°C.

CONCLUSÃO
A questão possui erro de digitação.
Assim o presente **DEFERE** o requerimento de recurso.

OBSERVAÇÃO
A correção dos cartões-resposta será realizada pelo Gabarito Definitivo.

Maravilha/SC, 25 de julho de 2013.

INCAPEL – INSTITUTO DE CADASTRO E PESQUISAS S/S LTDA
A DIREÇÃO