

Cargo: S27 - NUTRICIONISTA**Disciplina: Conhecimentos Específicos**

Questão	Gabarito por extenso	Justificativa	Conclusão (Deferido ou Indeferido)	Resposta Alterada para:
42	100 C por 10 minutos	No alimento, a toxina botulínica é termolábil e pode ser destruída em 10 minutos a 100 C. Ratifica o Dr. M. Prof. José Evangelista em seu Livro Tecnologia de Alimentos. Não baseamos a formulação de nossas questões pela internet.	INDEFERIDO	-
43	33,33 - Obesidade leve	A fórmula para encontrarmos o IMC é $\text{IMC} = \frac{\text{Peso}}{\text{Altura}^2}$. De acordo com os dados do Paciente seu IMC é igual a 33,33. De acordo com as Dras. Ms. Profas. Mitsue Isosaki ou Elizabeth Cardoso a classificação deste IMC é: de 30 a 34,99 é Obesidade leve ou Grau I. De acordo com as opções de respostas não há erro. Não baseamos a formulação de nossas questões pela internet.	INDEFERIDO	-
47	Centrifugar	A resposta correta da separação de partes entre alimentos líquidos, dentre as respostas disponíveis, é a centrifugação, de acordo com a M. Dra. Lieselota H. Ornellas no Livro Técnica Dietética - Seleção e preparo de alimentos. Não baseamos a formulação de nossas questões pela internet.	INDEFERIDO	-
49	Cocção	Para atingirmos o Controle de qualidade ideal dos alimentos faz-se necessário eliminarmos os microrganismos em sua forma vegetativa e, de acordo com as opções apresentadas nas respostas da mencionada questão, a resposta correta é Cocção, considerando o M.Dr. Prof. José Evangelista, no seu livro Tecnologia dos Alimentos. Não baseamos a formulação de nossas questões pela internet.	INDEFERIDO	-
50	200g	Quando falamos a respeito de Análise Bromatológica, a amostra alimentar deve ter 200g para a análise correta, o M.Dr.Prof. Teixeira reitera em seu livro Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. Não baseamos a formulação de nossas questões pela internet.	INDEFERIDO	-
56	65 °C	De acordo com experiências realizadas em Laboratório Bromatológico, a gema do ovo coagula a temperatura de 65 °C, ratificando a M.Dra.Profa. Lieselote H. Ornellas em seu livro Técnica Dietética – Seleção e Preparo de Alimentos. Não baseamos a formulação de nossas questões pela internet.	INDEFERIDO	-
57	Via fecal-oral	A fonte de contaminação da Hepatite A são as fezes do ser humano e a água contaminada com fezes. Ratifica o Dr. Prof. Franco em seu Livro Microbiologia dos Alimentos. Não baseamos a formulação de nossas questões pela internet.	INDEFERIDO	-
58	Resto	Todo o alimento que foi oferecido no balcão de distribuição não utilizado e a sobra devolvida na bandeja pelo comensal são chamados de Resto. Ratifica a M.Dra.Prof. Lieselote H. Ornellas em seu Livro Técnica Dietética – Seleção e Preparo de Alimentos. Não baseamos a formulação de nossas questões pela internet.	INDEFERIDO	-