

Formulário de Resposta aos recursos - CES S38 - Nutricionista

Questão	Justificativa	Conclusão (Deferido ou Indeferido)	Resposta Alterada para:
TIPO 1: 36	<p>A alternativa correta é: (E) oferecer água e suco em vez de refrigerantes e outras bebidas açucaradas.</p> <p>De acordo com o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos (2021), a recomendação é oferecer exclusivamente água como bebida, evitando também sucos, mesmo os naturais, antes dos 2 anos de idade. Ou seja, oferecer "água e suco" não está de acordo com os 12 passos para uma alimentação saudável, pois o suco — mesmo natural — deve ser evitado nessa faixa etária.</p>	INDEFERIDO	GABARITO MANTIDO
TIPO 1: 41	Mais de uma alternativa correta	DEFERIDO	ANULADA
TIPO 1: 46	<p>A alternativa correta é: (A) O consumo excessivo de fibras pode prejudicar a absorção de minerais como cálcio e ferro, especialmente se a ingestão hídrica for inadequada. As fibras alimentares, especialmente em altas quantidades e com ingestão insuficiente de água, podem:</p> <p>Reduzir a absorção de minerais, como ferro, cálcio, zinco e magnésio, por formarem complexos que dificultam sua biodisponibilidade.</p> <p>Gerar efeitos adversos gastrointestinais como constipação, se não houver hidratação adequada.</p> <p>Esse efeito é mais evidente com fibras insolúveis, como a celulose e a hemicelulose, e está bem documentado em literatura científica.</p> <p>(B) Fibras insolúveis são as principais responsáveis pelo aumento da viscosidade... Errada – Quem aumenta a viscosidade e retarda o esvaziamento gástrico são as fibras solúveis, como a pectina e o psyllium.</p> <p>(C) Alimentos refinados são boas fontes de fibras... Errada – Alimentos refinados perdem grande parte das</p>	INDEFERIDO	GABARITO MANTIDO

	<p>fibras no processo de refinamento. Mesmo com enriquecimento obrigatório (como ferro e ácido fólico), as fibras não são repostas.</p> <p>(D) Fermentação de fibras produz exclusivamente gases... Errada – A fermentação das fibras no cólon gera ácidos graxos de cadeia curta (AGCC), como acetato, propionato e butirato, fundamentais para a saúde intestinal, além dos gases.</p> <p>(E) Suplementação com fibras isoladas tem os mesmos benefícios que fibras in natura... Errada – Fibras isoladas podem ajudar, mas não substituem os efeitos sinérgicos das fibras presentes naturalmente nos alimentos, que também trazem fitonutrientes, antioxidantes e outros compostos bioativos.</p>		
TIPO 1: 48	<p>A alternativa correta é: (B) A alta pressão isostática (HPP) permite esterilizar alimentos envasados sem alterar suas características sensoriais, dispensando tratamento térmico.</p> <p>Alta Pressão Isostática (HPP) é uma tecnologia não térmica usada na conservação de alimentos. Ela utiliza pressões elevadas (geralmente entre 300–600 MPa) para inativar microrganismos patogênicos e deteriorantes, sem afetar significativamente a cor, sabor e valor nutricional do alimento.</p> <p>A HPP não utiliza calor como método principal, preservando as características sensoriais do produto.</p> <p>(A) "Filmes plásticos convencionais (PEBD) oferecem proteção equivalente às embalagens ativas contra oxidação lipídica em produtos cárneos." FALSO. Filmes convencionais como o polietileno de baixa densidade (PEBD) não oferecem proteção ativa contra oxidação. Embalagens ativas podem conter antioxidantes ou absorvedores de oxigênio, o que aumenta a proteção.</p> <p>(C) "Nanomateriais em embalagens (nanopartículas de prata) apresentam toxicidade comprovada em qualquer</p>	INDEFERIDO	GABARITO MANTIDO

	<p>concentração." FALSO. A toxicidade de nanopartículas de prata depende da concentração, forma e via de exposição. Embora existam preocupações com sua toxicidade, não há consenso científico de que todas as concentrações sejam tóxicas. Pesquisas continuam sendo feitas sobre segurança.</p> <p>(D) "Polímeros biodegradáveis como (PHBV) degradam-se completamente em 30 dias em qualquer condição ambiental." FALSO. O PHBV (poli-hidroxibutirato-co-valerato) é um polímero biodegradável, mas sua taxa de degradação depende do ambiente (temperatura, umidade, presença de microrganismos). Não se decompõe totalmente em 30 dias em qualquer condição.</p> <p>(E) "Sistemas (RFID) em embalagens inteligentes alteram a composição química dos alimentos por emissão de ondas." FALSO. RFID (identificação por radiofrequência) é uma tecnologia de rastreamento e monitoramento de dados, não interfere quimicamente no alimento. Suas ondas são de baixa energia e apenas transmitem ou recebem dados, não alteram o produto.</p>		
--	--	--	--