

PROCESSO SELETIVO
Prefeitura Municipal de BENEDITO NOVO - SC
RESPOSTA DE RECURSO

Nome: Sheila Sueli Lange	Nº da inscrição:
Cargo: Nutricionista	Questão(ões): 28,35

QUESTÃO - 28

O azeite de oliva é extraído a partir das azeitonas. Ele é utilizado na culinária, em medicamentos, cosméticos, sabonetes e para outros fins variados. Ele oferece uma série de benefícios para a saúde e nutrientes. Sobre o azeite de oliva é **ERRADO** afirmar que:

- a) é rico em calorias.
- b) contém ômega-3.
- c) os ácidos gordos monoinsaturados presentes nele ajudam na redução do colesterol mau (LDL) no corpo.
- d) pode ser usado em frituras, pois não perde as suas características.
- e) é rico em antioxidantes e vitaminas que ajudam na redução da mutação de células e também evita que os radicais livres ataquem o DNA.

Argumentação do(a) candidato(a):

Alega que a alternativa “D” também está correta.

Resposta:

Recorrente deve se ater ao fato de que a alternativa de letra “c” afirma que o azeite de oliva ao ser usado em frituras **NÃO** perde suas características, mas na verdade é que ele gera níveis menores dessas substâncias tóxicas e as substâncias que se formam são menos danosas para o corpo humano. Segundo a bibliografia apresentada no site <https://veja.abril.com.br/saude/azeite-para-frituras-saiba-quais-regras-culinarias-sao-mitos/>, tem-se **TOTAL** confirmação de **ERRO** para alternativa questionada letra "d" (referido material apresentado na sequência). Portanto, essa banca examinadora julga o recurso como **improcedente**.

Não usar azeite para frituras

Você já deve ter ouvido falar que não é recomendado usar **azeite de oliva para fritar** alimentos. O motivo seria que as moléculas de gordura do **azeite** queimam a uma temperatura inferior ao dos demais óleos, produzindo aldeídos e compostos químicos que interferem no sabor e qualidade dos alimentos.

Veja também



Saúde

Novo gosto é identificado, o que distingue o sabor do carboidrato

🕒 14 set 2016 - 14h09

No entanto, segundo Martin Grootveld, professor da Universidade de Montfort, no Reino Unido, o **azeite de oliva** não representa nenhum malefício, seja para cozinhar ou para **fritar**. “Ele gera níveis menores dessas substâncias tóxicas e as substâncias que se formam são menos danosas para o corpo humano”, explicou.

Além disso, o azeite é mais estável no aquecimento do que os outros óleos de **fritura**, pois contém maior quantidade de ácidos graxos e monoinsaturados.

QUESTÃO - 35

Um adulto pode desenvolver o escorbuto pela carência de:

- a) vitamina A.
- b) fibra vegetal.
- c) vitamina C.
- d) aminoácidos.
- e) sacarose (açúcar).

Argumentação do(a) candidato(a):

Solicita alteração da resposta de "a" para "c".

Resposta:

A banca examinadora concluiu que a argumentação e comprovação apresentadas são convincentes e constatou que houve divulgação errada do gabarito provisório, optando por alterar-se **a resposta** do gabarito para alternativa “c”, devendo a correção dos cartões de respostas ser efetuada de acordo com essa alteração.

O recurso é **procedente**.

É o parecer

Cascavel, 31 de julho de 2019.



Prof. Dr. Elias Garcia
Presidente

Instituto de Pesquisa, Pós-Graduação e Ensino de Cascavel - IPPEC.