



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais  
IFSULDEMINAS

## EDITAL N° 233/2025 – TÉCNICO-ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO (TAE)

### JUSTIFICATIVA PARA MANUTENÇÃO OU ALTERAÇÃO DE GABARITOS PRELIMINARES

NÍVEL SUPERIOR

MATÉRIA: LÍNGUA PORTUGUESA

CARGO(S): NUTRICIONISTA

**QUESTÃO: 06 – MANTIDA alternativa C.** O comando da questão solicitava ao candidato que assinalasse a alternativa que indicava quantas OUTRAS alterações OBRIGATÓRIAS seriam necessárias no período a partir da alteração da palavra “pessoas” para o singular. Sendo assim, o enunciado deixa claro que a alteração sugerida não deve ser contabilizada, apenas as OUTRAS dela advindas. Sendo assim, as alterações necessárias eram “Mas a (1) pessoa que tem (2) maior cuidado, e conta (3) com uma alimentação mais balanceada, consegue (4) atingir níveis bem adequados desse mineral”.

Diante do exposto, indefere-se o recurso.

MATÉRIA: LEGISLAÇÃO APLICADA AO SERVIÇO PÚBLICO

CARGO(S): NUTRICIONISTA

**QUESTÃO: 15 – MANTIDA alternativa C.** O gabarito da questão deve ser mantido na alternativa C. O artigo 23 da Lei 8.429/1992 é expresso em mencionar que a ação para a aplicação das sanções previstas nesta lei prescreve em 8 (oito) anos, contados a partir da ocorrência do fato. Importante mencionar que a redação da lei em vigor é sempre a mais atual. Nesse ponto, destaca-se, ainda, que embora as alterações legislativas sejam promovidas por meio da edição de outras leis, essa não tem o condão de alterar a numeração original da lei que está alterada. Assim, a questão está corretamente redigida, não havendo que se falar em alteração de gabarito.

**QUESTÃO: 20 – MANTIDA alternativa A.** O gabarito da questão deve ser mantido na assertiva A. A assertiva I é verdadeira, com base no que dispõe o artigo 3, § único da Lei 8112, que diz que os cargos públicos são criados por lei. A assertiva II é falsa, conforme artigo 7 da Lei 8112, uma vez que nomeação é forma de provimento de cargo público, sendo a posse o ato de investidura. A assertiva III é falsa, com base no artigo 13, §3, da Lei 8112, que diz que a posse pode ser realizada por procuração. A assertiva IV é verdadeira, conforme artigo 33, II e III, da Lei 8112, que diz que a demissão e a promoção são formas de vacância do cargo público.

## MATÉRIA: CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### CARGO(S): NUTRICIONISTA

**QUESTÃO: 24 – MANTIDA alternativa A.** A questão avaliou o conhecimento sobre propriedades físico-químicas dos alimentos, conforme previsto no conteúdo programático do edital, item Seleção e preparo de alimentos: métodos de pré-preparo, preparo e cocção, e fundamentou-se na obra Moreira (2016), referência amplamente utilizada na área de Técnica Dietética. Após reanálise técnica e bibliográfica, a argumentação não procede:

1<sup>a</sup> assertiva (gelatinização): A definição apresentada na questão é adequada ao nível de profundidade esperado. O termo “formar gel” é usado de forma ampla na literatura aplicada à Técnica Dietética para descrever o espessamento e a viscosidade adquiridos pelo amido aquecido em presença de água, como descrito por Moreira (2016) e Franco; Landgraf (2018). O conceito de “pasta viscosa” ou “gel” varia conforme a temperatura e o contexto culinário; portanto, a assertiva mantém-se verdadeira dentro da interpretação didática e tecnológica esperada para o cargo.

2<sup>a</sup> assertiva (coagulação): É verdadeira, correspondendo ao processo de desnaturação e solidificação das proteínas por calor ou agentes químicos, exemplificado adequadamente pelo ovo cozido.

3<sup>a</sup> assertiva (embebição): Está falsa, pois embebição refere-se à absorção de líquidos por materiais porosos, não sendo sinônimo de solubilidade.

4<sup>a</sup> assertiva (espumas): A descrição da assertiva é aceitável e coerente com o uso prático do termo em Técnica Dietética. Embora pão e sorvete sejam sistemas complexos, ambos podem ser classificados como espumas sólidas (gás disperso em fase sólida), conforme Belitz *et al.* (2009, p. 546) e Damodaran *et al.* (2008, p. 155), sendo o exemplo didaticamente pertinente.

5<sup>a</sup> assertiva (manteiga): A assertiva é falsa, pois a manteiga é uma emulsão água em gordura, na qual a fase dispersante é sólida (gordura) e a fase dispersa é líquida (água), conforme descrito na justificativa original. Assim, após revisão técnica, mantém-se a sequência V – V – F – V – F, correspondendo à alternativa A. A questão está clara, coerente com o conteúdo programático e as referências citadas, não apresentando erro conceitual que justifique alteração de gabarito.

**QUESTÃO: 25 – ANULADA.** A questão avaliou os métodos de transmissão de calor nos processos de cocção, conforme o conteúdo programático do edital (Seleção e preparo de alimentos: métodos de pré-preparo, preparo e cocção; Técnicas dietéticas para alimentos de origem vegetal e animal). O recurso questiona o gabarito C (“Irradiação transmite energia por ondas eletromagnéticas, como no forno de micro-ondas”), alegando que a alternativa B (“Convecção ocorre pelo movimento de moléculas aquecidas em líquidos, como no cozimento de arroz e sopas”) também está correta e que o exemplo citado para irradiação é impreciso.

Após reanálise técnica e bibliográfica, constatou-se que ambas as alternativas B e C apresentam fundamentação científica correta, configurando dupla possibilidade de resposta:

Alternativa B – Convecção: descreve adequadamente o processo de transferência de calor por deslocamento de moléculas em líquidos ou gases, sendo o fenômeno predominante em preparações como sopas e arroz cozido. Essa descrição está em conformidade com Domene (2018) e Araújo *et al.* (2017). Alternativa C – Irradiação: a irradiação é a transmissão de energia por ondas eletromagnéticas. O forno de micro-ondas utiliza ondas desse tipo para promover aquecimento dielétrico, mecanismo aceito na literatura técnico-dietética como forma de irradiação, conforme Philippi (2019) e Moreira (2016). Portanto, como ambas as alternativas apresentam conceitos verdadeiros e coerentes com diferentes referências reconhecidas da área, não há como identificar unicamente uma resposta correta, motivo pelo qual decide-se pela anulação da questão.

**QUESTÃO: 32 – MANTIDA alternativa C.** Após reanálise técnica e bibliográfica, verifica-se que a formulação da questão está correta e alinhada às orientações oficiais do Ministério da Saúde, não havendo equívoco conceitual que justifique alteração do gabarito. O Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos (MS, 2010) e o Manual de Treinamento em Vigilância Epidemiológica das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (MS, 2021) são claros ao afirmar que o período de incubação do botulismo alimentar varia, em média, de 12 a 72 horas, podendo ser mais curto (a partir de 6 horas) ou excepcionalmente prolongado (até 8 dias), dependendo da dose da toxina e das condições fisiológicas do indivíduo. Dessa forma, o intervalo 12 a 72 horas representa o padrão mais frequentemente observado e oficialmente adotado pelo Ministério da Saúde, sendo a redação da questão compatível com a faixa usual descrita nas fontes governamentais de vigilância epidemiológica. O núcleo da alternativa — a necessidade de notificação imediata ao sistema de vigilância — também é absolutamente verdadeiro e obrigatório, pois o botulismo é classificado como emergência de saúde pública de notificação imediata, conforme a Portaria de Consolidação nº 4/2017, Anexo V, do Ministério da Saúde. As demais alternativas (A, B, D e E) apresentam incorreções conceituais claras, conforme detalhado na justificativa original. Assim, a alternativa C é a única integralmente verdadeira, tanto do ponto de vista clínico-epidemiológico quanto normativo.

**QUESTÃO: 36 – ALTERADA para alternativa A.** O recurso contesta a assertiva III, apontando imprecisão no uso da expressão “quase exclusivamente”, já que a síntese de lactose ocorre exclusivamente nas glândulas mamárias de mamíferos durante a lactação, não havendo evidências de produção significativa em outros organismos. Após reanálise técnica e bibliográfica, constatou-se que o argumento procede. A lactose é um dissacarídeo formado por glicose e galactose, cuja síntese depende da enzima lactose sintetase, composta por galactosiltransferase e  $\alpha$ -lactoalbumina — esta última expressa apenas em tecidos mamários no período de lactação. Fontes clássicas (Mahan; Raymond, 2012; Gropper & Smith, 2021; Nelson; Cox, 2017) são unâimes ao afirmar que a lactose é exclusiva do leite de mamíferos, não sendo produzida por plantas, fungos ou outros animais. Assim, o uso da expressão “quase exclusivamente” pode induzir à interpretação de que existiriam exceções biológicas, o que não é cientificamente correto. Essa imprecisão altera o julgamento de correção da assertiva III, que, portanto, deve ser considerada incorreta. Com a exclusão dessa assertiva, as únicas proposições verdadeiras passam a ser as I e II, correspondendo à alternativa A. As assertivas I e II permanecem corretas conforme a justificativa original, e a IV segue incorreta, já que a maltose não ocorre em abundância em frutas tropicais, sendo produto da hidrólise do amido. Decisão: Gabarito alterado para alternativa A (Apenas I e II). Fundamentação bibliográfica:  
MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13<sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.  
GROPPER, S. S.; SMITH, J. L. Advanced Nutrition and Human Metabolism. 7<sup>a</sup> ed. Boston: Cengage Learning, 2021.  
NELSON, D. L.; COX, M. M. Lehninger Principles of Biochemistry. 8<sup>a</sup> ed. New York: W. H. Freeman, 2017.

**QUESTÃO: 37 – ANULADA.** A questão avalia o conhecimento sobre mecanismos de regulação intestinal de minerais, com foco no papel dos enterócitos como barreira e reservatório temporário para elementos-traço. De acordo com Gropper e Smith (2020) e Robbins e Cotran (2021), tanto o ferro não heme quanto o zinco seguem mecanismos fisiológicos semelhantes de regulação pela retenção intracelular e eliminação junto à descamação dos enterócitos: Ferro: é absorvido na forma não heme ( $Fe^{2+}$ ), podendo ser armazenado temporariamente na ferritina dentro dos enterócitos. Quando não exportado via ferroportina para a circulação, é eliminado com a célula intestinal ao fim do seu ciclo de vida, representando a principal via de controle da absorção do ferro. Zinco: é absorvido e pode ligar-se à metalotioneína nos enterócitos, funcionando de forma análoga — quando não transferido à circulação, é retido e posteriormente eliminado com a descamação da célula intestinal. Esses processos são descritos em fontes de referência como Gropper e Smith (2020) e Mahan e Raymond (2012), demonstrando que ambos os mecanismos são fisiologicamente verdadeiros e independentes, sem que um seja mais representativo do que o outro no contexto da questão. Dessa forma, a questão apresenta duas alternativas conceitualmente válidas (A e B), motivo pelo qual decide-se por sua anulação.

**QUESTÃO: 40 – MANTIDA alternativa E.** Após reanálise criteriosa e consulta direta aos materiais oficiais do Ministério da Saúde, verifica-se que o gabarito E está correto e deve ser mantido, pois traduz fielmente a descrição padronizada da pega adequada utilizada nas políticas públicas nacionais de aleitamento materno.

Os documentos oficiais amplamente adotados e recomendados pelo Ministério da Saúde (MS) — órgão máximo responsável por definir as diretrizes técnicas sobre aleitamento materno no Brasil — descrevem de forma inequívoca que, na pega adequada, a areola fica mais visível acima da boca do bebê. Citações literais dos materiais oficiais:

Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (Ministério da Saúde, 2019, p. 29, § 1):

“Existem alguns sinais que indicam uma pega favorável: boca bem aberta, lábios virados para fora, queixo encostado na mama e ver a areola aparecer mais acima do que abaixo da boca do bebê”.

(Disponível em: <https://www.gov.br/saude/.../guia-alimentar-para-criancas-brasileiras-menores-de-2-anos.pdf>) Cadernos de Atenção Básica – Saúde da Criança: Aleitamento Materno e Alimentação Complementar (Ministério da Saúde, 2009, p. 23, § 3).

“Mais areola visível acima da boca do bebê; boca bem aberta; lábio inferior virado para fora; queixo tocando a mama”.

(Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude\\_criancas\\_nutricao\\_aleitamento\\_alimentacao.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude_criancas_nutricao_aleitamento_alimentacao.pdf))

Ambos os documentos, produzidos e distribuídos oficialmente pelo Ministério da Saúde, confirmam a formulação usada na alternativa E. A alternativa B, por inverter o ponto de observação (areola visível abaixo da boca), não corresponde à descrição adotada oficialmente e pode gerar confusão terminológica. Assim, mantém-se o gabarito.