



S & B

Auditoria e consultoria públicas Ltda.

Rua 7 de Setembro, 277, sl 102, Centro – 89.820-000 – Xanxerê – SC.

Fone (49) 3433-1911 – www.sbauditoria.com.br

## **CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2013 – PROMOVIDO PELA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE XAVANTINA – SC.**

### **RECURSO INTERPOSTO EM FACE DA QUESTÃO Nº 26 DA PROVA OBJETIVA, APLICADA AOS CONCORRENTES À VAGA DO CARGO DE NUTRICIONISTA – 20 H/S.**

O recurso em face de **questão nº 26** da **prova objetiva** e do **respectivo gabarito** foi interposto por concorrente à vaga do cargo de **NUTRICIONISTA – 20 H/S**, contemplado no **Concurso Público nº 001/2013**, promovido pela Administração Municipal de Xavantina – SC. O recurso interposto está de acordo com as normas editalícias, especialmente aquelas do item “7” e seu subitem “7.3”, do Edital nº 001, que disciplina o referido Concurso Público e, por isso mesmo, o recurso é conhecido e julgado nos termos seguintes:

#### **I – Relatório**

O recurso contesta a **questão nº 26**, da prova objetiva aplicada aos concorrentes à vaga do cargo de **Nutricionista – 20 h/s**, correspondendo à mesma questão da prova aplicada aos candidatos à vaga do cargo de **Nutricionista – 25 h/s**. A questão contraditada faz parte do conjunto de questões de **Conhecimentos Específicos** e apresenta-se de acordo com as possibilidades



S & B

**Auditoria e consultoria públicas Ltda.**

Rua 7 de Setembro, 277, sl 102, Centro – 89.820-000 – Xanxerê – SC.

Fone (49) 3433-1911 – [www.sbauditoria.com.br](http://www.sbauditoria.com.br)

previstas no conteúdo programático mínimo sugerido, nos termos do subitem "3.4.2", do ANEXO IV, do Edital nº 001.

A questão atacada apresenta a seguinte estrutura e redação:

**26** – Para um serviço de alimentação são necessários à unidade cumprir algumas exigências para a adequação do ambiente de trabalho e da saúde de seus trabalhadores. Assinale a questão incorreta:

A) As cores utilizadas no ambiente devem ser claras, que não aumentem a temperatura do ambiente e fácil higienização.

B) O local deve disponibilizar aos trabalhadores condições adequadas de trabalho com temperatura entre 22 a 26º e umidade entre 50 e 60 %.

C) A iluminação deve ser de preferência natural. Quanto a artificial, esta deve ser disposta dentro da Unidade/Cozinha com potência de 150W a cada 6m<sup>2</sup>; no refeitório deve ser potência de 150W e disposta a cada 4m<sup>2</sup>.

D) A localização da unidade de alimentação deve ser no andar térreo, não ser localizado em prédio de esquina, de preferência em bloco isolado e voltada ao sol poente para melhor conforto térmico.

O **gabarito preliminar** publicado em 22 de julho de 2013 apresenta como **correta, para a questão nº 26, da prova aplicada aos concorrentes às vagas dos cargos de Nutricionista 20 h/s e Nutricionista – 25 h/s, a alternativa identificada pela letra "D"**.

Nas justificativas de recurso o(a) recorrente informa que:

A questão 26 pedia que fosse assinala a resposta incorreta e por isso a resposta assinalada foi a letra C, a qual diz que a iluminação deve ser de 150W, quando na verdade deve ser de 100W, segundo consta no roteiro de implantação de restaurantes de 2007, encontrado no site [www.mds.gov.br](http://www.mds.gov.br), portanto tornando a alternativa C correta.

Além de informar, nada requer. Exceto a informação do endereço eletrônico na internet do portal do Ministério do Desenvolvimento Social e de Combate à Fome (MDS), não apresenta qualquer outro referencial técnico bibliográfico para sustentar suas alegações.



**Auditoria e consultoria públicas Ltda.**

Rua 7 de Setembro, 277, sl 102, Centro – 89.820-000 – Xanxerê – SC.

Fone (49) 3433-1911 – [www.sbauditoria.com.br](http://www.sbauditoria.com.br)

## **II – Fundamentação**

A questão contraditada pretende aferir os conhecimentos relacionados às exigências necessárias para a adequação do ambiente de trabalho e para a saúde dos trabalhadores e unidades de serviços de alimentação, solicitando aos candidatos que assinalassem a alternativa incorreta.

A assertiva da alternativa identificada pela letra “C”, ao contrário do que alega o(a) recorrente está correta, senão vejamos:

Iluminação – Deve-se evitar a incidência de luz solar direta sobre as superfícies de trabalho. [TEIXEIRA et al., 2003] **Para o ambiente de cocção, recomenda-se iluminação natural** – na proporção de 1/5 ou 1/4 da área do piso [TEIXEIRA et al., 2003] – aliada à iluminação artificial. As luminárias que se localizarem sobre as áreas de manipulação de alimentos devem ser protegidas contra explosões, quebras e quedas acidentais; [RDC nº. 216/2004]<sup>1</sup> (nosso grifo)

Visto que a nos ambientes de cocção a iluminação preferencial é a natural, aliada à iluminação artificial, vejamos quando necessária a preponderância desta última, quais as potências são indicadas:

Recomenda-se adotar, para o dimensionamento da iluminação artificial, as seguintes proporções:

Refeitório – O nível de iluminação artificial recomendado para a área do **refeitório é de 150W/6m<sup>2</sup>**, com lâmpadas incandescentes, para um pé-direito máximo de 3,00m. [TEIXEIRA et al., 2003].

Cozinha, Recepção, Pré-Higienização e Estocagem – O nível de **iluminação artificial recomendado para a área de cocção**, com lâmpadas incandescentes, **é de 150W/4m<sup>2</sup>**, para um pé-direito máximo de 3,00m<sup>2</sup> (nosso grifo).

Hilda Alevato e Elenice Maria Gonçalves de Araújo ensinam que

<sup>1</sup> BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Restaurantes Populares: Roteiro de Implantação 2007**. Disponível em:

<sup>2</sup> Op. cit. p. 47.



**Auditoria e consultoria públicas Ltda.**

Rua 7 de Setembro, 277, sl 102, Centro – 89.820-000 – Xanxerê – SC.

Fone (49) 3433-1911 – [www.sbauditoria.com.br](http://www.sbauditoria.com.br)

A iluminação mais recomendada para as UAN é a natural que, “[...] sendo um acelerador de trocas orgânicas, funciona como bactericida, além de estimular as funções do organismo, proporciona sensação de alegria e maior disposição para o trabalho” (TEIXEIRA 2000 p. 83). Segundo a NR 24, **a iluminação artificial, quando necessária**, deve ser usada através de lâmpadas incandescentes, de **150W/6m<sup>2</sup>, para refeitório**, e **150W/4m<sup>2</sup>, para área de processamento, considerando**, em ambos os casos, um pé direito de 3,00 m<sup>23</sup> (nossos grifos)

Quanto à localização da Unidade de Alimentação, para propiciar melhor conforto térmico, novamente recorreremos aos ensinamentos de Hilda Alevato e Elenice Maria Gonçalves de Araújo, que lecionam:

Fatores como o tipo do uniforme, cor e tecido, e também a localização da unidade de alimentação – **de preferência voltada para o sol nascente e na esquina do prédio – ajudam a amenizar o calor das UAN** (TEIXEIRA, 2000)<sup>4</sup> (grifamos).

Ainda, acerca da localização da Unidade de Alimentação e Nutrição, encontramos:

Quanto à localização, a UAN deve ser no térreo, **voltada para o nascente** (conforto térmico) e em bloco isolado (reduz a contaminação e facilita futuras ampliações e adaptações). Quando não for possível a localização em bloco isolado, **deve ser situada na esquina do prédio** (TEIXEIRA, *et al*, 2004)<sup>5</sup> (grifamos).

Não restam dúvidas, diante do demonstrado, que a alternativa “C” está correta. Relembrando que o comando do enunciado solicita a indicação da alternativa incorreta, que para o caso, está, somente na alternativa identificada pela letra “D”.

<sup>3</sup> ALEVATO, Hilda; ARAÚJO, Elenice Maria Gonçalves de. **Gestão, organização e condições de trabalho**. Apresentado no V Congresso Nacional de Excelência em Gestão: gestão do conhecimento para a sustentabilidade. Niterói, RJ, jul. 2009. Disponível em: [http://www.excelenciaemgestao.org/Portals/2/documents/cneg5/anais/T8\\_0155\\_0577.pdf](http://www.excelenciaemgestao.org/Portals/2/documents/cneg5/anais/T8_0155_0577.pdf). Acesso em: 31 jul. 2013.

<sup>4</sup> Op. cit.

<sup>5</sup> PIMENTEL, Raimunda Cardoso. **Análise da estrutura física de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar do Distrito Federal**. Disponível em: [http://bdm.bce.unb.br/bitstream/10483/478/1/2006\\_RaimundaCardosoPimentel.pdf](http://bdm.bce.unb.br/bitstream/10483/478/1/2006_RaimundaCardosoPimentel.pdf). Acesso em 31 jul. 2013.



**S & B**

**Auditoria e consultoria públicas Ltda.**

Rua 7 de Setembro, 277, sl 102, Centro – 89.820-000 – Xanxerê – SC.

Fone (49) 3433-1911 – [www.sbauditoria.com.br](http://www.sbauditoria.com.br)

### **III - Dispositivo**

Pelo exposto **CONHECEMOS** do recurso acima para, no mérito, **NEGAR-LHE PROVIMENTO, mantendo** válida a questão nº 26 e o respectivo gabarito da prova objetiva aplicada aos concorrentes às vagas dos cargos de **Nutricionista – 20 h/s** e de **Nutricionista – 25 h/s**. Decisão que se adota em obediência às normas do **Edital nº 001**, que disciplina o **Concurso Público nº 001/2013, promovido pela Administração Municipal de Xavantina – SC.**

Xavantina – SC, 2 de agosto de 2013.

**S & B Auditoria e Consultoria Pública Ltda.**  
**Fernando da Silva**