

PADRÃO DE RESPOSTA – PROVA DISCURSIVA

CONCURSO PÚBLICO – CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 8ª REGIÃO – PARANÁ

ESPECIALIDADE: NUTRICIONISTA FISCAL JÚNIOR

- O sistema centralizado é o sistema de distribuição para pacientes considerado mais prático, higiênico e funcional. Nele, a refeição é preparada, distribuída, porcionada e identificada na própria cozinha. Assim, apresenta vantagens como: menor manipulação dos alimentos e, conseqüentemente, menor contaminação; melhor conservação da temperatura dos alimentos, pela rapidez e racionalização do próprio sistema; melhor supervisão e controle por parte do nutricionista; maior integração de esforços do próprio pessoal do serviço de alimentação, dispensando o auxílio de outros profissionais alheios ao setor durante a distribuição das refeições e supressão das copas superdimensionadas e equipadas das unidades de internação. O sistema exige apenas minicopas para a distribuição das dietas fracionadas e das mamadeiras.
- Para se conseguir faixa confortável de temperatura é necessário: presença de ventilação natural (8 a 15% da área do piso) de preferência cruzada; utilização de sistemas de exaustão de boa qualidade em bom estado de funcionamento; pé direito elevado (4 a 5 m, mínimo 3,5 m); utilização de cobertura para proteção da construção; menor utilização de iluminação artificial; e, circuladores de ar.
- Para se conseguir diminuir o nível de ruído na unidade de alimentação e nutrição é necessário: utilizar materiais acústicos e isolantes para teto e paredes; utilizar equipamentos silenciosos e carros que se movam sob rodízio de borracha; paredes não devem ficar a mais de 17 m de distância, devido ao eco; equipamentos não devem ser instalados nos cantos ou junto às paredes; construção de setores de higienização com paredes íntegras e portas que se mantenham fechadas; não utilização de formato geométrico circular, usar o retangular; e, aquisição de exaustores com controle do nível de ruído.

Fontes:

- SANT'ANA, H.M.P. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2012.
- MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002.
- ANVISA RDV nº 216/2004.

TÁBUA DE CORREÇÃO – ASPECTOS TÉCNICOS – 6,0 pontos

- Sistema Centralizado (quatro vantagens) **Valor: 2,0 pontos**
- Faixa confortável de temperatura (quatro estratégias) **Valor: 2,0 pontos**
- Nível de ruído (quatro estratégias) **Valor: 2,0 pontos**