

## PROVA DISCURSIVA

- Nesta prova, faça o que se pede, usando, caso deseje, os espaços para rascunho indicados no presente caderno. Em seguida, transcreva os textos para o **CADERNO DE TEXTOS DEFINITIVOS DA PROVA DISCURSIVA**, nos locais apropriados, pois não serão avaliados fragmentos de texto escritos em locais indevidos.
- Qualquer fragmento de texto que ultrapassar a extensão máxima de linhas disponibilizadas será desconsiderado. Será também desconsiderado o texto que não for escrito na **folha de texto definitivo** correspondente.
- No **caderno de textos definitivos**, identifique-se apenas no cabeçalho da primeira página, pois não será avaliado texto que tenha qualquer assinatura ou marca identificadora fora do local apropriado.
- Em cada questão, ao domínio do conteúdo serão atribuídos até **10,00 pontos**, dos quais até **0,50 ponto** será atribuído ao quesito apresentação (legibilidade, respeito às margens e indicação de parágrafos) e estrutura textual (organização das ideias em texto estruturado).

### QUESTÃO 1

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) criou o Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar, como forma de orientar nutricionistas a verificar a aceitabilidade dos cardápios praticados nas escolas. É um material que instrui em relação à realização de testes com os alunos, bem como à prestação de auxílio no processo licitatório, que deverá contar com uma equipe de avaliação composta por no mínimo dez e no máximo quinze pessoas. Um relatório deve ser elaborado, com informações que descrevem os produtos analisados e com o resultado da equipe de análise sensorial. O nutricionista é o responsável técnico desse processo, por apresentar conhecimentos de ciência de alimentos e técnica dietética importantes para avaliação sensorial de alimentos.

Considerando as informações do texto acima, redija um texto a respeito da avaliação sensorial para a compra de arroz agulhinha polido tipo 1 para a alimentação escolar de determinado município, por meio de processo licitatório. Em seu texto, aborde os seguintes aspectos:

- 1 os atributos do produto e a utilização do teste dentro e fora; [valor: 3,00 pontos]
- 2 a ficha técnica de preparação para a elaboração do arroz; [valor: 4,00 pontos]
- 3 o índice de absorção. [valor: 2,50 pontos]

**RASCUNHO – QUESTÃO 1**

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

**QUESTÃO 2**

Conforme a Resolução-RDC n.º 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, os alimentos preparados com alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos, embalados ou não, são subdivididos em três categorias: a) alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo; b) alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo; c) alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo. De acordo com essa resolução, as preparações produzidas em cozinhas dietéticas geralmente são mantidas em banho-maria até o momento de sua distribuição aos pacientes.

Redija um texto a respeito dos cuidados para a correta produção e distribuição de alimentos cozidos mantidos quentes em cozinhas dietéticas, considerando-se a necessidade de impedir a transmissão de enfermidades por alimentos. Em seu texto, aborde os seguintes aspectos:

- 1 binômio tempo/temperatura adequados para a conservação; [valor: 3,50 pontos]
- 2 monitoramento de temperatura para a distribuição; [valor: 3,00 pontos]
- 3 procedimentos corretos para o tratamento térmico no preparo. [valor: 3,00 pontos]

**RASCUNHO – QUESTÃO 2**

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	