

CONCURSO PÚBLICO PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS – MA

CARGO 21: TÉCNICO MUNICIPAL NÍVEL SUPERIOR/NÍVEL IX-A
ESPECIALIDADE: NUTRIÇÃO

PROVA DISCURSIVA – QUESTÃO 1

Aplicação: 5/2/2017

PADRÃO DE RESPOSTA DEFINITIVO

A resposta do candidato deve ser compatível com as informações do texto abaixo.

O nutricionista do município deve, auxiliando na elaboração do texto do processo licitatório, descrever corretamente as características do arroz agulhinha polido tipo 1, pois marcas não podem ser mencionadas no processo. Após a divulgação do vencedor da licitação, o nutricionista e sua equipe devem fazer uma avaliação das amostras solicitadas apenas da empresa vencedora. Se as amostras do vencedor forem reprovadas, amostras da empresa que ficou em segundo lugar no processo de licitação deverão ser submetidas à mesma avaliação sensorial.

Para avaliar a qualidade sensorial desse arroz agulhinha polido, o nutricionista deverá, a partir de uma ficha técnica de preparação, solicitar uma cozinheira de uma das escolas do município para que ela faça a cocção do arroz fornecido pela empresa. O nutricionista, juntamente com o grupo de avaliadores treinados por ele, deve definir os atributos de avaliação do produto. Devem-se utilizar sempre atributos que sejam de grande relevância para a avaliação da qualidade do produto. As pessoas responsáveis por provar o alimento não devem receber qualquer informação sobre a marca ou a procedência do produto, pois isso pode influenciar no julgamento. Para o produto arroz, é fundamental avaliar o índice de absorção (IA) e comparar com os valores na literatura científica. Além do IA, a equipe deve avaliar rendimento, aparência, textura, cor e sabor. Recomenda-se o uso do teste dentro e fora para cada atributo avaliado. Para arroz agulhinha polido, os estudos mostram que é necessário IA de pelo menos 2, ou seja, espera-se que o arroz dobre de peso e que os grãos não grudem uns aos outros, o que demonstra a integridade dos grãos, uma vez que se trata de arroz tipo 1. É importante que a cocção siga uma ficha técnica de preparação caso o vencedor da licitação questione como o produto foi cozido. Ademais, a recomendação é que o arroz seja produzido também com os equipamentos e utensílios disponíveis nas escolas para que, terminado o processo licitatório, o produto vencedor atenda da mesma forma que no teste sensorial os alunos do município.