



PROCESSO SELETIVO VAGAS RESIDUAIS 2013

UFBA



13

GASTRONOMIA BÁSICA

**HIGIENE E VIGILÂNCIA
SANITÁRIA**

REDAÇÃO

INSTRUÇÕES

Para a realização das provas, você recebeu este Caderno de Questões, uma Folha de Respostas para as Provas I e II e uma Folha de Resposta destinada à Redação.

1. Caderno de Questões

- Verifique se este Caderno de Questões contém as seguintes provas:
Prova I: GASTRONOMIA BÁSICA — Questões de 01 a 35
Prova II: HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA — Questões de 36 a 70
Prova de REDAÇÃO
- Qualquer irregularidade constatada neste Caderno de Questões deve ser imediatamente comunicada ao fiscal de sala.
- Nas Provas I e II, você encontra apenas um tipo de questão: objetiva de proposição simples. Identifique a resposta correta, marcando na coluna correspondente da Folha de Respostas:

V, se a proposição é verdadeira;
F, se a proposição é falsa.

ATENÇÃO: Antes de fazer a marcação, avalie cuidadosamente sua resposta.

LEMBRE-SE:

- A resposta correta vale 1 (um), isto é, você **ganha** 1 (um) ponto.
- A resposta errada vale -0,5 (*menos* meio ponto), isto é, você **não ganha** o ponto e ainda **tem descontada**, em outra questão que você acertou, essa fração do ponto.
- A ausência de marcação e a marcação dupla ou inadequada valem 0 (zero). Você **não ganha nem perde nada**.

2. Folha de Respostas

- A Folha de Respostas das Provas I e II e a Folha de Resposta da Redação são pré-identificadas. Confira os dados registrados nos cabeçalhos e assine-os com caneta esferográfica de **TINTA PRETA**, sem ultrapassar o espaço próprio.
- NÃO AMASSE, NÃO DOBRE, NÃO SUJE, NÃO RASURE ESSAS FOLHAS DE RESPOSTAS.
- Na Folha de Respostas destinada às Provas I e II, a marcação da resposta deve ser feita preenchendo-se o espaço correspondente com caneta esferográfica de **TINTA PRETA**. Não ultrapasse o espaço reservado para esse fim.

Exemplo de Marcação
na folha de Respostas

01	<input type="checkbox"/>	F
02	<input checked="" type="checkbox"/>	V
03	<input checked="" type="checkbox"/>	V
04	<input type="checkbox"/>	F
05	<input checked="" type="checkbox"/>	V

- O tempo disponível para a realização das provas e o preenchimento das Folhas de Respostas é de 4 (quatro) horas e 30 (trinta) minutos.
-

ESTAS PROVAS DEVEM SER RESPONDIDAS PELOS CANDIDATOS AO SEGUINTE CURSO:

- **GASTRONOMIA**

PROVA I — GASTRONOMIA BÁSICA

QUESTÕES de 01 a 35

INSTRUÇÃO:

Para cada questão, de **01** a **35**, marque na coluna correspondente da Folha de Respostas:

V, se a proposição é verdadeira;

F, se a proposição é falsa.

A resposta correta vale 1 (um ponto); a resposta errada vale -0,5 (*menos* meio ponto); a ausência de marcação e a marcação dupla ou inadequada valem 0 (zero).

QUESTÕES de 01 a 05

Segundo FORNARI, 2001, a gastronomia é o virtuosismo da culinária. É a arte de regalar-se com finos acepipes, por mais antiquada que seja esta definição. O Bhagavad-Gita, poema religioso em sânscrito, escrito dois mil anos antes da Era Cristã, fala da comida, coisas que muito bom gastrônomo endossaria: “O alimento mais agradável ao homem puro é aquele que aumenta a vitalidade, o vigor, a saúde, previne doenças e traz o contentamento e a calma de espírito. Tal alimento tem bom sabor, mata a fome, não é nem demasiado amargo, nem demasiado azedo, nem salgado demais, nem muito quente, picante, ou adstringente”.

A Gastronomia reúne as técnicas utilizadas para preparação e serviço de alimentos e bebidas elaborados por um profissional que domina os métodos de segurança alimentar e o planejamento e a produção de cardápios para restaurantes de cozinha internacional e nacional e demais empresas de serviços alimentícios, incluindo produtos de *Catering* e até hospitais. Parte da sistematização e organização do funcionamento e operação das cozinhas e de suas preparações foi baseada nas contribuições oferecidas pelas grandes personagens da história da gastronomia no mundo: Auguste Escoffier, Antoine Carême e Paul Bocuse.

Com base nessas informações, é correto afirmar:

Questão 01

Fazem parte da composição da brigada de cozinha: o *Saucier* — o profissional responsável pelo preparo de saladas, canapés, entradas frias e terrines; o *Patissier* — aquele que prepara massas e doces; e o *Garde Manger* — responsável pela elaboração dos molhos, braseados e salteados.

Questão 02

Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) foi um diplomata imperial que cozinhava, sendo filósofo, músico e jurista, e publicou o livro “A Fisiologia do Gosto” em 1826.

Questão 03

Marie-Antoine Carême (1783-1833) era especialista em peças montadas com o açúcar e marzipan, foi chefe de cozinha do Czar Alexander I, em São Petersburgo, e criou, em 1748, o mais famoso molho de cozinha internacional, o *bechamel* ou, simplesmente, *Beurre Blanc*.

Questão 04

Auguste Escoffier (1846-1935) desenvolveu o sistema de brigada e implementou o serviço à *la carte* e foi organizador de suntuosas manifestações no castelo de Chantilly, sendo controlador geral do palácio do príncipe de Condé, para o qual organizou os dias de festa em homenagem ao Rei Luiz XV, suicidando-se por causa de um atraso de suprimentos para um evento.

Questão 05

A composição da brigada de salão reúne profissionais do tipo: *maitre*, *sommelier*, chefe de fila, garçons e *cummins*.

QUESTÕES de 06 a 10



Dentre os vários equipamentos e utensílios utilizados na cozinha, destacam-se alguns considerados básicos para o seu funcionamento, como fogão, geladeira, *freezer*, batedeira, etc., e outros, os equipamentos de apoio, que auxiliam ou facilitam o trabalho com os equipamentos básicos, como balcão, bancadas, armários, carrinhos, etc.

Nessa figura, são visualizados vários utensílios indispensáveis ao trabalho dos profissionais de cozinha.

Sobre equipamentos e utensílios, é correto afirmar:

Questão 06

Panela autoclave é uma caldeira, grande ou pequena — para ser colocada sobre a superfície de trabalho —, na qual circula vapor através das paredes duplas, fornecendo calor uniforme, sendo que as unidades variam, podendo ser inclinadas, isoladas, ou com torneiras ou tampas e elas estão disponíveis no comércio especializado, em diversos tamanhos, sendo excelentes para preparar caldos, sopas e molhos.

Questão 07

Forno combinado pode ser a gás ou à eletricidade, sendo uma junção de *steamer* e forno de micro-ondas, e pode ser usado no modo vapor, a micro-ondas de ar quente ou a calor/vapor (combinação).

Questão 08

O garfo de cozinha, com dois dentes longos, pode ser usado para testar o ponto de carnes assadas e vegetais, para levar alimentos prontos à tabua de carne ou ao prato e para manter firme o item que está sendo trinchado.

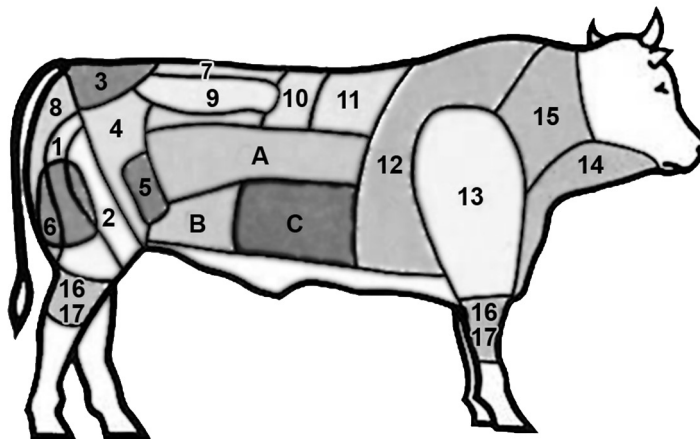
Questão 09

Batedores do tipo *Fouet* são utilizados para bater e incorporar ar e espuma, sendo geralmente de arame e em forma de balão.

Questão 10

A faca trinchante é normalmente utilizada para fatiar carne cozida e também é apropriada para alimentos, como salmão defumado, tendo uma longa lâmina com ponta arredondada ou aguçada, que pode ser flexível ou rígida ou ainda acanelada.

QUESTÕES de 11 a 15



O início das atividades em uma cozinha é sempre complicado porque é preciso se familiarizar com normas de conduta, com padronização dos cortes dos insumos, uso adequado do uniforme, facas e utensílios, com a divisão das tarefas entre a equipe de trabalho. Deve-se conhecer, dentre outros ingredientes, bases de molhos, sopas e demais pratos.

Sobre o emprego e a aplicação correta dos ingredientes nas preparações culinárias, pode-se afirmar:

Questão 11

De acordo com a ilustração do mapa dos cortes cárneos em animais bovinos, o pescoço (14) é mais utilizado para sopas, o cupim (12), para assado, o acém (11), para bife e ensopado, o músculo ou ossobuco (16 e 17), para sopa e o contrafilé (9) e o *filé mignon* (10), para bife, rosbife e *stroganoff*.

Questão 12

Os pescados podem oferecer variações de cortes para aplicações em diversas preparações, sendo esses cortes do tipo inteiro, em filés, borboleta, *goujonette*, em posta e *tranche* (porções cortadas de filés grossos na diagonal).

Questão 13

Hortaliças são vegetais cultivados em hortas e, genericamente, compreendem as partes comestíveis das plantas (raízes tuberosas, caule, folhas, frutos e sementes), dentre outros, sendo que as verdes providas de folhas são popularmente conhecidas como verduras e as demais, como legumes.

Questão 14

O queijo é o produto resultante da aglutinação da caseína, principal proteína do leite, sendo que essa aglutinação espontânea ocorre pela autoacidificação do leite ou é provocada por coagulantes enzimáticos, vulgarmente conhecidos como coalhos, e o principal agente coagulante é a renina, enzima extraída do estômago de mamíferos não desmamados.

Questão 15

A farinha de trigo contém o glúten, que é uma rede tridimensional formada por dois tipos de carboidratos — gliadinas e glutelinas — contidos nesse ingrediente, estabelecendo ligações S-S, sendo que, nos restaurantes vegetarianos, ele é extraído e bastante utilizado como fonte de várias vitaminas.

QUESTÕES de 16 a 20

Um profissional da área de Gastronomia necessita conhecer a legislação sobre as Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de alimentos, para que possa assegurar que os alimentos preparados em unidades de nutrição e alimentação sejam seguros.

Considerando-se a legislação pertinente à operacionalidade das cozinhas que produzem alimentos e os comercializam, pode-se afirmar:

Questão 16

O binômio tempo/temperatura é um conceito fundamental na segurança alimentar, e a RDC 216/2004 estabelece que, após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados serão mantidos em temperatura aquecida e deverão permanecer acondicionados a 60°C por até seis horas na distribuição.

Questão 17

Sobre a higiene pessoal, pode-se considerar, como fundamental, o banho diário e a lavagem correta das mãos antes e durante o preparo dos alimentos, sendo dispensável a higienização dos antebraços, visto que o uniforme do cozinheiro tem mangas longas, protegendo os alimentos de qualquer contaminação deles proveniente.

Questão 18

No planejamento físico das Unidades Produtoras de Refeição (UPR), é fundamental sua localização no andar superior, para melhorar a saída de gases e fumaça tóxica, com configuração geométrica quadrada, possibilitando um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação, e facilitando as operações de manutenção e limpeza, sendo que o teto deve ter a altura mínima de 3,5 metros.

Questão 19

Para melhor adequação do ambiente e das instalações físicas da área de produção de um restaurante comercial e garantia de conforto, segurança e funcionalidade na elaboração das preparações, faz-se necessário atender aos padrões qualitativos desejáveis da legislação ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e disponibilizar a área específica com uma iluminação planejada e artificial e com temperatura ambiental condicionada em torno de 15°C.

Questão 20

Quando acontece a doença de origem alimentar, ela é, em geral, causada por uma combinação de três fatores: abuso de tempo e temperatura, contaminação cruzada e higiene pessoal inadequada.

QUESTÕES de 21 a 24



“A Pirâmide Alimentar é um instrumento, sob a forma gráfica que tem como objetivo orientar as pessoas para uma dieta mais saudável. Cada parte da pirâmide representa um grupo de alimentos e o número de porções recomendadas diariamente. Na alimentação diária, deve-se incluir sempre todos os grupos recomendados para garantir os nutrientes de que o nosso organismo necessita”.

Questão 21

Alimentos ricos em carboidratos (pães, massas, batatas, etc.) constituem a base da pirâmide alimentar, pois são consumidos em maior número de porções, para obter a energia necessária (energéticos).

Questão 22

Frutas, legumes e verduras são boas fontes de vitaminas, sais minerais e fibras, principalmente quando consumidas ao natural (reguladores).

Questão 23

Leite e derivados são os maiores fornecedores de cálcio, sendo também fontes de proteína de boa qualidade (energéticos).

Questão 24

Carne, ovos e leguminosas (feijões) são alimentos reguladores, ricos em proteínas, sendo necessários para a manutenção dos tecidos orgânicos e a preservação do sistema de defesa do organismo.

QUESTÕES de 25 a 32

As bases técnicas de uma cozinha profissional são imprescindíveis para a elaboração e composição das preparações culinárias. São agrupadas em diferentes ingredientes, utilizadas para facilitar a confecção de determinadas produções e servem para modificar ou melhorar o sabor, a textura, a cor e o aroma dos alimentos.

Questão 25

De acordo com a denominação para os cortes de legumes, eles podem ser cubos (Macedoine e Brunnoise); bastões (Julienne e Pont-Neuf), fatiados (Portuguesa, Vichy); torneados (Chateau, Olivette) e boleados (Noisett).

Questão 26

Mirepoix é uma mistura de 50% de cebola com 25% de cenoura e 25% de salsão, usada para acrescentar sabor a molhos e fundos e *matignon* é uma derivação do *mirepoix*, acrescido de bacon.

Questão 27

A Cebola *piquée* é usada cortada ao meio e caramelizada, para dar sabor a fundos e consomês escuros e a Cebola *brûlée* pode ser utilizada inteira e espetada com cravos e folha de louro, muito usada no molho *bechamel* e em sopas.

Questão 28

Sachet d'épices é um composto de talos de salsão, de salsinha, de tomilho e folhas de louro amarrados por um barbante, podendo ser de pimenta em grãos, cravo, alho, salsinha e tomilho quando necessário.

Questão 29

O molho espanhol é base para outros molhos escuros, como o molho madeira e o molho Chateaubriand, sendo também base para o *demi-glacé*.

Questão 30

O *chutney* é um molho mexicano, assim como o pickles, e é uma geleia agri-doce feita com vegetais e frutas, servido frio, sendo que, além do tomate e do coco, as frutas mais usadas são tamarindo, uva, abacaxi, maçã, manga e melão.

Questão 31

Liaison é um espessante feito de amido — araruta, farinha de arroz ou amido de milho — dissolvido em um líquido frio que, depois de acrescido, a preparação deve continuar cozinhando para atingir a consistência desejada.

Questão 32

Fundo nada mais é que um líquido produzido pelo cozimento de ossos com acompanhamentos aromáticos em um meio líquido e é usado como base de sopas, molhos e demais preparações culinárias.

QUESTÕES de 33 a 35

Os métodos de cocção são diferentes técnicas de cozimento que produzem resultados diferentes conforme o tipo de alimento e podem ser usadas para carnes, ovos ou legumes, sendo que os alimentos se transformam sob ação do calor, alterando a textura, a cor e o sabor, liberando aromas e tornando-se aptos para o consumo.

Questão 33

Grelhar os alimentos consiste em prepará-los por exposição direta do calor seco e forte, podendo-se utilizar chapa ou *broiller* como equipamento para o processo.

Questão 34

Saltear os alimentos consiste em prepará-los em frigideiras apropriadas (*sauteuse* ou *sautoir*) em alta temperatura, sem tampa, agitando-os em movimentos contínuos e ascendentes, fazendo com que “pulem”.

Questão 35

A defumação é um método de cocção utilizado para a conservação dos alimentos e pode ser feita a frio, utilizando madeira molhada e perfumada, e a quente, própria para queijos maturados.

PROVA II — HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

QUESTÕES de 36 a 70

INSTRUÇÃO:

Para cada questão, de **36 a 70**, marque na coluna correspondente da Folha de Respostas:

V, se a proposição é verdadeira;

F, se a proposição é falsa.

A resposta correta vale 1 (um ponto); a resposta errada vale -0,5 (*menos* meio ponto); a ausência de marcação e a marcação dupla ou inadequada valem 0 (zero).

QUESTÕES de 36 a 40

O *Codex Alimentarius* é um programa conjunto FAO/OMS de normas alimentares, de caráter internacional, referente à produção, à elaboração e à distribuição de alimentos, que se estabelece como referência em normas, regras e diretrizes no comércio internacional de alimentos. (ORTEGA; BORGES; 2012).

Partindo-se da informação do texto, pode-se afirmar:

Questão 36

Os países que são membros do *Codex Alimentarius* se utilizam desse código para adequarem sua produção de alimentos às normas estabelecidas internacionalmente.

Questão 37

O único objetivo do *Codex Alimentarius* é assegurar práticas equitativas no comércio internacional de alimentos.

Questão 38

O *Codex Alimentarius* adotou para o sistema de gestão da inocuidade dos alimentos as Boas Práticas e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle — APPCC — nos Comitês de higiene alimentar.

Questão 39

A publicação da Portaria nº 1.428/1993, do Ministério da Saúde, que foi um marco no Brasil quanto à preocupação com as Boas Práticas, não referencia as Normas Técnicas do *Codex Alimentarius*.

Questão 40

A garantia de que os alimentos não causem danos ao consumidor, quando preparados e ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam, é conceituada pelo *Codex Alimentarius*, como segurança do alimento.

QUESTÕES de 41 a 45

Cada vez mais se ouvem notícias, nos meios de comunicação, sobre problemas de saúde relacionados com a contaminação de alimentos.

Com base nessa informação, é correto afirmar:

Questão 41

A produção de aflatoxinas, usualmente presente em amendoim sem controle do processo produtivo, é um exemplo de contaminante químico.

Questão 42

A contaminação por *Staphylococcus aureus* está, geralmente, associada ao manipulador de alimentos.

Questão 43

A presença de coliformes em alimentos prontos para consumo evidencia práticas inadequadas de higiene.

Questão 44

Algumas bactérias, como a salmonela, podem habitar o intestino humano, razão da importância da higiene das mãos sempre após a utilização de sanitários.

Questão 45

Os micro-organismos são seres microscópicos como bactérias, vírus, protozoários e fungos, que se multiplicam rapidamente e que sempre causam doenças ao homem.

Questão 46

Levedura é um tipo de fungo que, normalmente, não causa dano à saúde, quando veiculado por alimento.

Questão 47

As bactérias patogênicas, quando presentes nos alimentos, causam alterações sensoriais e, geralmente, preferem as temperaturas mais frias para o seu desenvolvimento, sendo, por isso, classificadas como bactérias mesófilas.

Questão 48

Não permitir a presença de hipoclorito de sódio nas áreas de manipulação de alimentos é medida preventiva para os contaminantes físicos.

Questão 49

A atividade de água, a temperatura e a umidade relativa são fatores intrínsecos relacionados com o crescimento microbiano.

Questão 50

Os micro-organismos considerados úteis são usados no processo de transformação de matérias-primas em produtos alimentícios, como, por exemplo, os que são utilizados para a fermentação da massa de pães, a produção de queijos e a produção de bebidas fermentadas como a cerveja e o vinho.

QUESTÕES de 51 a 55

Dados epidemiológicos do Ministério da Saúde — MS — ratificam que, entre os anos 2000 e 2011, houve, aproximadamente, 8900 surtos e 167000 casos de Doença Transmitida por Alimentos (DTA). Os alimentos mais envolvidos em surtos foram alimentos mistos (1502), ovos e produtos a base de ovos (909) e alimento ignorado (3421). Os agentes etiológicos identificados com maior incidência foram *Salmonella SSP* (1660), *S. aureus* (799), *E. coli* (411). Os locais de maior ocorrência foram residência (3746), restaurante, padarias (1296), local ignorado (1226). (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2011).

Com base na análise do texto, é correto afirmar:

Questão 51

De todos os agentes biológicos envolvidos em casos de Doença Transmitida por Alimento (DTA), as bactérias são as principais causadoras de surtos.

Questão 52

As Doenças Transmitidas por Alimentos são manifestações clínicas, com sinais e sintomas específicos, sempre associados à febre e a vômitos.

Questão 53

A dose infectante é o número de micro-organismos necessários para causar a doença.

Questão 54

A doença de Chagas, via alimentar, é causada pela ingestão do vírus *Trypanosoma cruzi*.

Questão 55

O binômio tempo/temperatura é fator importante para o controle da multiplicação de micro-organismos.

QUESTÕES de 56 a 60

Informação Nutricional		
Porção de 30g (3/4 xícara)		
Quantidade por porção%		VD (*)
Valor energético	105kcal = 441kj	5%
Carboidratos	22g dos quais:	7%
Açúcares	4,6g	**
Proteínas	2,8g	4%
Gorduras totais	0,8g	1%
Gorduras saturadas	0,3g	1%
Gorduras trans	não contém	**
Colesterol	0mg	0%
Sódio	181mg	8%
Fibra alimentar	2,7g	11%
Cálcio	120mg	12%
Vitamina C	11mg	24%

* Os Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kj. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

**VD não estabelecido

Ingredientes: Trigo integral, arroz, milho, açúcar, farelo de trigo, sal, extrato de malte, sais minerais e vitaminas, xarope de glicose, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e fosfato trissódico, agente de firmeza fosfato tricálcico e antioxidante tocoferol. **CONTÉM GLÚTEN. Contém traços de leite.**

Com base nessa tabela, que representa um modelo de rotulagem nutricional de alimento, é correto afirmar:

Questão 56

A rotulagem nutricional, segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária — ANVISA —, é obrigatória para todos os produtos e ingredientes embalados.

Questão 57

O consumidor, através da rotulagem nutricional, pode identificar os alimentos com menor teor de sódio e, assim, optar pela aquisição do produto.

Questão 58

A tabela apresentada não lista todos os itens obrigatórios, já que só cita, como minerais, o cálcio e o sódio e como vitaminas, a vitamina C.

Questão 59

A lista de ingredientes apresenta-se em ordem decrescente de proporção, razão por que os aditivos alimentares localizam-se ao final.

Questão 60

Um aditivo alimentar é qualquer ingrediente adicionado, intencionalmente, aos alimentos, com os objetivos de nutrir e modificar suas características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante qualquer etapa da produção.

QUESTÕES de 61 a 70

Pensando na realidade dos serviços de alimentação, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária — ANVISA — publicou, em 2004, legislação específica para a implantação das Boas Práticas para este segmento, ditando os aspectos estruturais e critérios para manipulação e comercialização dos produtos (BRASIL, 2004).

Sobre essa legislação, é correto afirmar:

Questão 61

A determinação de que os estabelecimentos relacionados com a área de alimentos assegurem o controle de qualidade dos alimentos pela Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle — APPCC — é garantida na Resolução RDC 216/2004.

Questão 62

As cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde, assim como os restaurantes comerciais, estão englobadas na Resolução RDC 216/04.

Questão 63

Por se tratar de uma ferramenta de auxílio às Boas Práticas, foram descritos quatro Procedimentos Operacionais Padronizados na Resolução RDC 216/04.

Questão 64

Os alimentos, após o processo de cocção, devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C, o que é possível garantir se o alimento permanece dentro da panela tampada.

Questão 65

Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação, por isso é obrigatória a utilização de luvas descartáveis em todo o processo.

Questão 66

Segundo a RDC 216/04, o reservatório de água tem que ser higienizado a cada seis meses, sendo que a água recebida de abastecimento público tem que ser testada pela empresa de alimentação, através de exames laboratoriais, anualmente.

Questão 67

O controle químico, como medida corretiva no controle integrado de vetores e pragas urbanas, deve ser empregado e executado por empresa especializada, com seus produtos regularizados pelo Ministério da Saúde.

Questão 68

A legislação permite que o uniforme do manipulador, se estiver conservado e limpo, possa ser utilizado por dois dias consecutivos.

Questão 69

O Manual de Boas Práticas tem que ser elaborado de acordo com a realidade de cada unidade de alimentação e ajustado aos requisitos preceituados na legislação referente.

Questão 70

Um critério para resfriamento seguro dos alimentos prontos é deixá-los no mesmo recipiente em que foram preparados até que alcancem a temperatura de 50°C, quando deverão ser levados ao refrigerador.

PROVA DE REDAÇÃO

INSTRUÇÕES:

- Escreva sua Redação com caneta de tinta AZUL ou PRETA, de forma clara e legível.
- Caso utilize letra de imprensa, destaque as iniciais maiúsculas.
- O rascunho deve ser feito no local apropriado do Caderno de Questões.
- Na Folha de Resposta, utilize apenas o espaço a ela destinado.
- Será atribuída a pontuação ZERO à Redação que
 - se afastar do tema proposto;
 - for apresentada em forma de verso;
 - for assinada fora do local apropriado;
 - apresentar qualquer sinal que, de alguma forma, possibilite a identificação do candidato;
 - for escrita a lápis, em parte ou na sua totalidade;
 - apresentar texto incompreensível ou letra ilegível.

O texto a seguir deve servir como ponto de partida para a sua Redação.

Em quase tudo quanto é canto do mundo vão surgindo movimentos políticos e sociais. As redes como plataformas de lançamento de signos a partir da troca de experiências, sensações, percepções. As pessoas, afastadas pelas distâncias e pelo modo de vida metropolitanos, encontram um espaço, uma ágora cibernética e começam a partilhar suas decepções e indignações diárias.

É claro que esses movimentos são muito diferentes entre si, respondendo às situações concretas dos lugares onde acontecem. Não há nada, no Brasil, que se aproxime do processo de islamização que angustia os democratas na Turquia. [...]

A mobilização nas redes é sempre maior do que se pode medir nas ruas. Por uma razão simples: nem todos que se deixam afetar e mobilizar, no circuito das redes, colocam os pés nas ruas. Para mil pessoas nas ruas, temos pelo menos três mil pessoas nas redes – e esse talvez seja um cálculo conservador. De outra parte, a rua é sempre mais densa e mais intensa do que a rede.

O espaço virtual é o não-lugar (a utopia) do discurso. E a rua é o lugar do coração batendo, do sangue circulando, da respiração percebida, da emoção. No primeiro, predominam signos. No segundo, pessoas. [...]

Mas não vamos perder de vista o seguinte. Não são as redes que produzem os movimentos. São as condições objetivas e subjetivas das vidas de todos nós que estão na base de tudo.

RISÉRIO, Antonio. Entre as redes e as ruas. **A Tarde**. Salvador, Bahia, 20 jul. 2013. p. A2.

PROPOSTA

Considere as ideias do fragmento em evidência e produza um texto *dissertativo-argumentativo* sobre o seguinte tema:

“São as condições objetivas e subjetivas das vidas de todos nós que estão na base de tudo.”

- Selecione, organize e relacione argumentos, fatos e opiniões que deem coerência à sua Redação.

RASCUNHO

REFERÊNCIAS

Questões de 36 a 40

ORTEGA, A.C.; BORGES, M.S. *Codex Alimentarius: a segurança alimentar sob a ótica da qualidade. Segurança Alimentar e Nutricional*, 19(1), Campinas, 2012. Disponível em: [http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/volume_19_1_2012/Artigo7-SAN-19\(1\)2012.pdf](http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/volume_19_1_2012/Artigo7-SAN-19(1)2012.pdf). Acesso em: 1º ago. 2013.

Questões de 51 a 55

MINISTÉRIO DA SAÚDE, **Dados Epidemiológicos** – DTA período de 2000 a 2011. Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/dados_epidemiologicos_dta_15911.pdf. Acesso em: 27 jul. 2013.

Questões de 61 a 70

BRASIL, ANVISA/MS. RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>. Acesso em: 1º ago. 2013.

Fontes das ilustrações

Questões de 06 a 10

EQUIPAMENTOS e utensílios de cozinha. Disponível em: http://www.ilusao_de_otica.can. Acesso em: 21 jul. 2013.

Questões de 11 a 15

PRINCIPAIS cortes de carne no corpo do boi. Disponível em: <http://www.apcesiccarnes7.blogspot.com>. Acesso em: 13 maio 2013.

Questões de 21 a 24

PIRÂMIDE alimentar. Disponível em: <http://www.sometricas.com.br/contendo/alimentacao>. Acesso em: 21 jul. 2013.

Questões de 56 a 60

NUTRIÇÃO& CIA. Disponível em: <http://silvana-matos.blogspot.com.br/2010/11/voce-entende-os-rotulos-dos-alimentos.html>. Acesso em: 1º ago. 2013. Adaptada.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
PROGRAD
SSOA - Rua Dr. Augusto Viana, 33 – Canela
Cep. 40110-060 – Salvador/BA
Telefax (71) 3283-7820 – E-mail: ssoa@ufba.br
Site: www.vagasresiduais.ufba.br

Direitos autorais reservados. Proibida a reprodução,
ainda que parcial, sem autorização prévia da
Universidade Federal da Bahia - UFBA