

UFBA | 70  **ANOS**

**PROCESSO SELETIVO
VAGAS RESIDUAIS 2016
UFBA**

16

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 06

Para além dos aspectos técnicos (relativos ao cultivo e ao preparo de alimentos e bebidas) e biológicos (relativos à degustação e à digestão dos acespipes), a gastronomia é entendida como o estudo das relações entre a cultura e a alimentação, incluindo os conhecimentos das técnicas culinárias, do preparo, da combinação e da degustação de alimentos e bebidas e ainda dos aspectos simbólicos e subjetivos que influenciam e orientam a alimentação humana.

Diante dessa citação, pode-se refletir que um profissional de cozinha deverá dedicar anos de estudo e trabalho para constituir uma sólida experiência e adquirir amplo conhecimento de cozinha, tanto popular quanto clássica, associando receitas e técnicas culinárias para poder, assim, desenvolver habilidades e competências necessárias ao gastrônomo. A formação de um gastrônomo sugere a capacitação do indivíduo que articule várias áreas do conhecimento, como Saúde, Ciência dos alimentos e Antropologia.

Considerando-se as várias relações do ofício de cozinheiro e os personagens que marcam a história da gastronomia, é correto afirmar:

Questão 01

Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826), em seu livro "*Le guide culinaire*", apresenta a gastronomia como um conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, à medida que ele se alimenta, sendo também relacionada à história natural pela classificação que faz das substâncias alimentares.

Questão 02

Na Idade Média (470/1350), Taillevent (Guillaume Tirel), em seu livro "*Le Viandier*", apresentou ao mundo os primeiros termos culinários e viveu o momento do ressurgimento econômico da Europa, que permitiu o aumento de recursos com melhoramento dos meios de transporte, multiplicação de intercâmbios e comércio; as cidades ganharam mais importância com os mercados e as feiras, que se organizaram, estruturando, assim, as profissões ligadas à alimentação.

Questão 03

François Vattel (1631/1671) foi responsável pela sofisticação do serviço à mesa e da sua hierarquização, porque, segundo o nível social, os convidados das festas organizadas por ele não tinham acesso a todos os pratos servidos.

Questão 04

Nos suntuosos jantares da corte do século XVIII, destaca-se o personagem Vicente de la Chapelle, chefe de cozinha do conde de Chesterfield, de cujo serviço à francesa, executado com bastante refinamento e com vários serviçais, os nobres faziam questão, registrando-se, assim, o nascimento de corporações de ofícios de alimentação.

Questão 05

A equipe de trabalho de uma cozinha é composta, basicamente, de um “*Chef*”, profissional responsável pela cozinha e por sua equipe de trabalho, existindo, assim, vários cargos e divisões, destacando-se o “*Patissier*”, que prepara massas e doces, o “*Aboyeur*”, responsável pela limpeza, desossa e corte de aves e carnes, o “*Potager*”, que prepara sopas e o “*Garde Manger*”, que cuida dos grelhados, assados e salteados.

Questão 06

O “*sommelier*” e o enólogo são os profissionais responsáveis pelo serviço de vinho no restaurante, a eles cabe a elaboração da carta de bebidas e de espumantes, e, durante o serviço à mesa, poderão oferecer ao cliente a opção de harmonização entre os pratos do cardápio.

QUESTÕES de 07 a 12



A variedade de equipamentos e utensílios para cozinha, que são fabricados com os mais diversos materiais associados às tecnologias, oferece infinitas possibilidades de uso. Em respeito à legislação sanitária, alguns desses produtos não são recomendados, como a madeira, material poroso e de difícil higienização, que favorece a proliferação de micro-organismos e, conseqüentemente, a possível contaminação dos alimentos.

Sobre equipamentos e utensílios, é correto afirmar:

Questão 07

As facas, importantes instrumentos de trabalho dentro da cozinha, são de desossa, de pão, de vegetais, do chef, de fatiar e de açougue, podendo ser de aço carbono (lâmina macia, que pode enferrujar se não for bem limpa e seca), de aço inoxidável (lâmina mais dura e mais resistente à oxidação) e de aço inox de alto carbono.

Questão 08

O micro-ondas é um forno que pode ter várias dimensões, possibilita a cocção dos alimentos por meio de ondas eletromagnéticas, as quais agitam as moléculas de água no interior dos alimentos, produzindo calor, e é largamente utilizado para cozimento, aquecimento e descongelamento dos alimentos.

Questão 09

A tecnologia empregada no desenvolvimento de equipamentos para cozinha disponibiliza fogões que utilizam a condução de calor através de placas metálicas, em que a energia é transferida por contato indireto com a fonte de calor, e, na condução da energia, as moléculas internas são agitadas pelo calor e chocam-se contra as moléculas superficiais. O calor nesse equipamento poderá ser comunicado ao alimento através dos três mecanismos: convecção, condução e radiação.

Questão 10

As panelas de cerâmica são as mais indicadas para cozinhar alimentos e preservar a saúde, pois as cerâmicas mantêm o calor elevado e são resistentes a choques térmicos, sendo totalmente atóxicas e indicadas para todos os tipos de preparação de alimentos, e tais produtos podem ser levados à geladeira, ao forno, ao lava-louças ou ao micro-ondas.

Questão 11

Com a utilização de um equipamento do tipo forno combinado, é possível realizar a sistematização do método de cocção tipo “*Cook Chill*”, que significa cozer/resfriar, e esse processo consiste em cozinhar o alimento a uma temperatura de 64°C, por mais de 15 minutos, e resfriá-lo em equipamentos que baixam a temperatura do produto, rapidamente, até a temperatura de + 10°C.

Questão 12

A escumadeira, utensílio que serve para emulsionar e homogeneizar os ingredientes em uma preparação, é genericamente de material plástico ou metálico, formada por uma concha muito rasa, com furos, presa a um cabo longo na outra extremidade, e, na parte circular, os orifícios espaçados permitem a aeração dos alimentos, incluindo à receita preparada bastante volume.

QUESTÕES de 13 a 18



Ingrediente é o próprio alimento que fornece os vários nutrientes, como o milho, a soja, o farelo de soja, o trigo e o sal. Já os nutrientes são os componentes ativos dos ingredientes que participam do processo bioquímico de formação dos tecidos animais, tais como a energia, a proteína, os aminoácidos, as vitaminas e os minerais.

Considerando-se essa informação, é correto afirmar:

Questão 13

Verdura, parte geralmente verde das hortaliças – alface, chicória, almeirão, couve, etc –, é utilizada como alimento no seu estado natural e pode ser classificada segundo a parte botânica, em folhas, sementes, tubérculos, bulbos, flores, frutos, caules e parasitas, e, segundo o teor de glicídios, em grupo A, com 5% de glicídios, grupo B, com 10%, e grupo C com 20%.

Questão 14

Cereais são provenientes de sementes ou grãos comestíveis de gramíneas e possuem grande capacidade de adaptação, sendo o trigo, o centeio, o sorgo, a cevada, o arroz, a aveia e o milho utilizados no estado original ou em forma de farinhas.

Questão 15

As carnes, quando grelhadas, apresentam uma coloração diferenciada que pode ser associada à Reação de Maillard, em que os açúcares de pesos moleculares mais baixos são mais reativos do que aqueles de peso molecular mais elevado.

Questão 16

Os ovos contêm proteínas de alto valor biológico e gordura, apresentam grande quantidade de colesterol, mas algumas evidências têm mostrado que o consumo de ovos parece não exercer efeitos negativos nos níveis plasmáticos de colesterol e, conseqüentemente, no aumento do risco de doenças cardiovasculares.

Questão 17

As gorduras que apresentam maiores concentrações de ácidos graxos monoinsaturados e poli-insaturados são geralmente sólidas à temperatura ambiente, como óleos e azeites, e as gorduras saturadas são normalmente líquidas e estão presentes na manteiga, no toucinho, na banha de porco, no óleo de coco e no óleo de palma.

Questão 18

O leite de vaca é um líquido complexo, que contém água, glicídios (basicamente lactose), gorduras, proteínas (principalmente caseína), minerais e vitaminas em diferentes estados de dispersão, o leite de búfala apresenta a coloração amarelada e opaca provocada pela presença de pigmentos carotenoides e o leite de cabra apresenta propriedades bioquímicas que não são recomendadas para crianças.

QUESTÕES de 19 a 23

A higienização pessoal dos manipuladores é de fundamental importância para o controle de qualidade durante o preparo dos alimentos e envolve as Boas Práticas de Manipulação, procedimentos adequados que podem garantir a segurança higiênico-sanitária das preparações.



De acordo com os procedimentos associados à segurança alimentar, é correto afirmar:

Questão 19

Os micro-organismos patogênicos causam alterações benéficas nos alimentos, modificando suas características originais de forma a produzir outro alimento, como o pão, a cerveja, o vinho e o iogurte; já os micro-organismos deteriorantes causam alterações indesejáveis nos alimentos, modificando suas características e causando o que é chamado de deterioração.

Questão 20

A refrigeração é um dos métodos de conservação de alimentos mais eficazes, sendo as temperaturas ideais de conservação para ovos, carne bovina fresca, mandioca e mariscos, respectivamente, iguais a 5°C positivos, 2°C positivos, temperatura ambiente, e 20°C negativos, garantindo, assim, a prevenção contra possíveis intoxicações e infecções de origem alimentar.

Questão 21

O botulismo, doença que se caracteriza por instalação súbita e progressiva, ocorre por ingestão de toxinas presentes em alimentos previamente contaminados, que são produzidos ou conservados de maneira inadequada.

Questão 22

A higienização de instalações, equipamentos e móveis, o controle integrado de vetores e pragas urbanas e a higienização do reservatório são procedimentos descritos nos POP (Procedimentos Operacionais Padronizados), estando de acordo com a Resolução – RDC nº 316, de 15 de setembro de 2004. Excetuam-se dos procedimentos padrão ações direcionadas aos manipuladores de alimentos na UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição).

Questão 23

Staphylococcus Aureus é uma bactéria esférica do grupo dos cocos gram-positivos, frequentemente encontrada na pele e nas fossas nasais de manipuladores de alimentos, que pode provocar doenças que vão desde uma simples infecção (espinhas, furúnculos e celulites) até infecções graves (pneumonia, meningite, endocardite, síndrome do choque tóxico, septicemia e outras).

QUESTÕES de 24 a 27

Segundo Ornelas, 2001, o corpo humano é um organismo em permanente construção e movimento. Em um único dia de vida, milhões de células são repostas aos tecidos e uma quantidade maior ainda de reações químicas ocorre. Para que tudo isso aconteça, o organismo vivo utiliza energia, matéria-prima para construir células (proteínas) e inúmeras outras substâncias que facilitam reações químicas ou que delas participam como reagentes (vitaminas e minerais). Tudo isso é captado no meio externo pela alimentação e pela respiração.

Questão 24

Pertencem ao grupo dos alimentos construtores todos os tipos de carnes e seus embutidos, leites e seus derivados, ovos, feijão, ervilha, soja, grão-de-bico, nozes e castanhas porque são ricos em proteínas. Ferro e cálcio são responsáveis pela manutenção e construção das células e dos tecidos do corpo e formam também os hormônios, as enzimas e os anticorpos.

Questão 25

Os alimentos considerados energéticos são fonte de carboidratos – principais combustíveis do corpo humano –, fornecem a energia para o homem se movimentar, se exercitar, trabalhar, pensar e realizar as atividades cotidianas e metabólicas e podem ser encontrados nos cereais.

Questão 26

Uma pessoa que tenha uma alimentação carente de minerais e de vitaminas poderá apresentar envelhecimento precoce, anemia, hemorragias, fraqueza, cansaço e baixa resistência a infecções, e, entre os benefícios que uma dieta rica em alimentos do grupo dos reguladores oferece, destaca-se o fortalecimento do sistema imunológico.

Questão 27

A alimentação balanceada do indivíduo, objetivando atender às necessidades nutricionais, utiliza-se dos alimentos construtores para movimentar o organismo, dos reguladores, que se responsabilizam pela sua manutenção e construção, e dos energéticos para exercer funções reguladoras do funcionamento geral do organismo, mantendo o equilíbrio.

QUESTÕES de 28 a 35

Bases de cozinha são preparações compostas por diferentes ingredientes, utilizadas para facilitar a confecção de determinadas produções culinárias, servindo também para modificar ou melhorar o sabor, a textura, a cor e o aroma dos alimentos. (BARRETO, 2003, p.47.).

Sobre bases de cozinha, é correto afirmar:

Questão 28

“Brunoisé” (cubos pequenos, 3mm x 3mm x 3mm) e “Macedoine” (cubos de dimensão média) são cortes da família de cubos empregados em vegetais, os quais poderão servir como guarnições importantes em vários pratos diferentes para se adequar às necessidades de cada preparação.

Questão 29

As técnicas de corte de legumes, quando aplicadas corretamente, proporcionam ao alimento uma padronização e contribuem para a boa apresentação do prato, como os torneados de batatas, que são chamados de “Champignon e Château”, enquanto “pont neuf”, é a forma de fatia que o legume poderá apresentar.

Questão 30

Clarificar a manteiga é separar a gordura (de coloração amarela) dos sólidos e líquidos incorporados durante o seu preparo, entre eles o soro de leite e a água, responsáveis por “queimar” a manteiga com mais facilidade, e a manteiga clarificada é a gordura pura que permite que os alimentos sejam dourados em temperaturas mais altas.

Questão 31

O molho adiciona umidade, aparência para ter um visual atraente, ajuda a dar sabor às mais diversas preparações culinárias, podendo ser apresentado frio, quente, liso, em pedaços, salgado ou doce, deve ser rico em nutrientes e compatível com o prato, com o método de cocção e serviço.

Questão 32

O molho “Demi-glace” é feito com partes iguais de fundo escuro e molho espanhol (1/2 litro de cada um) e, depois de reduzido quase à metade e resfriado, produz um molho rico, com um aroma de “assado”, de cor marrom escura, translúcido e encorpado.

Questão 33

Cozinhar em “papillote ou al cartocchio” consiste em colocar alimentos junto com temperos ou ingredientes líquidos embalados em papel manteiga ou alumínio.

Questão 34

A ligação de molhos com amido (de milho, arroz ou batata) garante uma mudança de consistência imediata graças à dispersão do produto no líquido fervendo; para isso, sempre se deve diluir o amido em líquido frio, e a consistência independe da quantidade de amido acrescida ao líquido.

Questão 35

Assar no forno é um método culinário de transferência de calor úmido realizado pela radiação das paredes do forno e por correntes de ar, e nos fornos modernos são produzidas correntes de ar forçado e temperaturas que alcançam até 260°C.

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 38

A Comissão do *Codex Alimentarius* executa o Programa Conjunto da FAO/OMS sobre Normas Alimentares, cujo objetivo é proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas equitativas no comércio de alimentos.

Tomando-se como base essa informação, é correto afirmar:

Questão 36

Um dos princípios gerais do Codex é fornecer uma orientação para o desenvolvimento de códigos exclusivos, necessários aos setores da cadeia de alimentos, processos e produtos, a fim de ampliar os requisitos de higiene específicos.

Questão 37

O Codex acompanha a cadeia de alimentos desde a produção primária até o consumidor final, estabelecendo as condições de higiene necessárias para a produção de alimentos seguros e adequados ao consumo.

Questão 38

O conceito de contaminante para o Codex é qualquer agente biológico ou químico, matéria estranha ou outras substâncias não intencionalmente adicionadas ao alimento que possam comprometer a segurança e a adequação dos alimentos.

QUESTÕES de 39 a 44

No Brasil, o Ministério da Saúde e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA são responsáveis pela elaboração de instrumentos normativos na área de alimentos.

Sobre este aspecto, é correto afirmar:

Questão 39

A Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA, determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos mantenham um responsável técnico competente para que sejam adotadas as Boas Práticas.

Questão 40

A Portaria nº 1428/1993, do Ministério da Saúde, além de determinar a presença de um responsável técnico nos estabelecimentos de alimentos, impõe que esse profissional tenha curso superior e curso de manipulação de alimentos.

Questão 41

A Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA, exclui do seu âmbito de aplicação os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral, os bancos de leite humano e os estabelecimentos industriais.

Questão 42

Em 2015, foi lançada pela ANVISA a RDC nº 43/2015, que tem como objetivo estabelecer regras sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, aplicando-se, exclusivamente, a eventos públicos que envolvam um contingente superior a 500 pessoas, diariamente.

Questão 43

Segundo a RDC nº 43/2015, da ANVISA, alimentos perecíveis são aqueles "in natura", processados, semipreparados ou preparados, que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

Questão 44

A Portaria nº 326/1997, do Ministério da Saúde, define como estabelecimento de alimentos produzidos/industrializados a região que compreende o local e sua circunvizinhança, no qual se efetua um conjunto de operações e processos, com a finalidade de obter um alimento elaborado assim como armazenar ou transportar alimentos e/ou suas matérias-primas.

QUESTÕES de 45 a 47

Procedimento Operacional Padronizado – POP – é o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, no armazenamento e no transporte de alimentos.

Tomando-se como esclarecedora a definição do POP, é correto afirmar:

Questão 45

Em um POP de controle de água, é completo e adequado citar, como monitoramento, a limpeza e a manutenção das caixas d'água e dos reservatórios; a inspeção das caixas d'água e dos reservatórios, por meio da planilha "Controle da manutenção das caixas d'água" e a frequência que deve ser mensal.

Questão 46

Proceder a limpeza e/ou os reparos das caixas d'água pode ser uma das medidas corretivas sinalizadas no POP.

Questão 47

Medir a concentração de cloro e controlar o tempo de contato dos vegetais na solução clorada são indicações de como monitorar um procedimento de higienização de hortaliças servidas cruas.

QUESTÕES de 48 a 50

A Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC é um sistema lógico, preventivo, processo-produto específico, para o controle efetivo de perigos, constituído por 12 etapas.

Sobre esse sistema, é correto afirmar:

Questão 48

Ponto crítico de controle é a etapa em que uma medida de controle preventivo pode ser exercida para eliminar, prevenir ou minimizar um perigo.

Questão 49

Risco é a magnitude do perigo ou as consequências resultantes quando existem os perigos.

Questão 50

Ponto crítico é o local ou a situação em que podem estar presentes os perigos.

QUESTÕES de 51 a 57

Em 2004, a ANVISA publicou a Resolução RDC nº 216, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

No que tange a essa legislação, é correto afirmar:

Questão 51

É obrigatória a utilização de máscaras descartáveis para os funcionários que manipulam diretamente os alimentos.

Questão 52

Essa Resolução determina que os estabelecimentos tenham pia exclusiva de higiene de mãos, provida de sabonete líquido e escovas para unhas.

Questão 53

Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias devem usar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

Questão 54

Estão sob a égide dessa Resolução as cozinhas institucionais, as comissarias e os bufês.

Questão 55

Essa Resolução estabelece que Boas-Práticas são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos de acordo com a legislação sanitária.

Questão 56

Alimentos cozidos devem permanecer expostos a uma temperatura de, no mínimo, 55°C, por, no máximo, 5 horas.

Questão 57

Os estabelecimentos manipuladores de alimentos, segundo essa Resolução, devem controlar as pragas com medidas preventivas e corretivas, sendo o controle químico uma medida corretiva que deve ser realizada por empresa especializada com registro no Ministério da Saúde e na Vigilância Sanitária.

QUESTÕES de 58 a 67

As doenças veiculadas por alimentos são uma importante causa de morbidade e mortalidade em todo o mundo e, cada vez mais, comentadas nos meios de comunicação, estando relacionadas com problemas de saúde da população.

Considerando-se essa informação, é correto afirmar:

Questão 58

A água é essencial para a sobrevivência das células vivas, logo a desidratação é um método eficiente de esterilização dos alimentos, uma vez que, por meio desse método, é possível eliminar as bactérias esporuladas.

Questão 59

Staphylococcus aureus, *Salmonella* e *Bacillus cereus* são exemplos de micro-organismos formadores de esporos quando as condições do meio estão desfavoráveis à sua sobrevivência.

Questão 60

A ingestão de micro-organismos patogênicos, que se multiplicam no trato gastrointestinal agredindo o epitélio, causa infecção, sendo a *Salmonella* um exemplo de micro-organismo que causa infecção.

Questão 61

A contaminação por bactérias é favorecida, geralmente, em alimentos ricos em açúcar e em doces, por serem ótimos substratos.

Questão 62

Micro-organismos são caracterizados por seres unicelulares que não são vistos a olho nu; pela multiplicação rápida; pela produção de toxinas e esporos.

Questão 63

Na ocorrência de um surto alimentar, o percurso que se espera das etapas realizadas pelos órgãos responsáveis pela investigação são determinação do horário de turno da refeição suspeita; porcentagem de ocorrência (observação do número de refeições servidas e do número de doentes); entrevista com os doentes, segundo formulário específico; avaliação do período de incubação; análise microbiológica dos alimentos suspeitos.

Questão 64

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

Questão 65

Uma medida preventiva para os contaminantes físicos é não permitir a entrada de embalagens de papelão e de utensílios de madeira nas áreas de manipulação de alimentos.

Questão 66

As doenças veiculadas por alimentos podem ser classificadas como infecção, toxinose, toxinfecção e intoxicação.

Questão 67

As condições higiênico-sanitárias de alimentos são também indicadas por alguns micro-organismos, e a presença de *Escherichia coli* em alimento indica que há contaminação fecal.

QUESTÕES de 68 a 70

Rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. (BRASIL, 2002).

Com base nos conhecimentos sobre rotulagem de alimentos, é correto afirmar:

Questão 68

A Informação Nutricional Complementar — INC, segundo a Resolução RDC nº 54/2012, é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, especialmente com relação não somente ao seu valor energético e/ou ao seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, mas também ao seu conteúdo de vitaminas e minerais. Dessa forma, é obrigatória a INC para bebida alcoólica.

Questão 69

Os aditivos químicos devem ser mencionados por sua função e seu nome ou INS no final da lista de ingredientes, no rótulo de alimentos.

Questão 70

Segundo a Resolução RDC nº 259/2002, da ANVISA, os rótulos de alimentos devem possuir, no mínimo, as informações: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário, e endereço do importador, no caso de alimentos importados.

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.

Os textos a seguir devem servir como ponto de partida para a sua Redação.

I.

[...] Com algum exagero, quase se pode afirmar que *Raízes do Brasil* não está completando oitenta anos: o livro que gerações de leitores conheceram é, na verdade, de 1948.

Antes de falar no sentido dessa mudança, é preciso delinear, de forma breve, que livro afinal é este. Ensaio enxuto, com menos de 200 páginas, *Raízes do Brasil* compõe um concentrado painel interpretativo da história do Brasil, identificando certos traços fortes da formação nacional. Nos quatro primeiros capítulos, o colonizador português faz um herói ambíguo. Para Sérgio Buarque, os portugueses eram os “portadores naturais” de uma “missão histórica”: a “conquista do trópico para a civilização”. Adaptáveis às condições hostis da natureza e desprovidos de orgulho racial, eles cultivavam um espírito relaxado e aventureiro, que, com a exploração da mão de obra escrava, se provaria eficiente na América. O personalismo ibérico, de outro lado, encontrou terreno próprio na grande propriedade rural, onde a voz do proprietário e patriarca era lei. Desse caldo de cultura aquecido ao sol do Novo Mundo, emerge o tipo social que, com certa ironia, Sérgio Buarque qualifica de “contribuição brasileira para a civilização”: o homem cordial.

TEIXEIRA, J. Clássicos em mutação. **Veja**, ed. 2491, ano 49, n. 33, São Paulo: Abril, p. 84, 17 ago. 2016.

II.

Um fascinante mal-entendido tem assombrado a história cultural brasileira nas últimas oito décadas. Em 1936, ao publicar seu livro de estreia, Sérgio Buarque de Holanda teria identificado o perfil da identidade nacional: a cordialidade. No entanto, para o leitor da obra, essa associação desinibida surpreende. No fundo, *Raízes do Brasil* é um ensaio-manifesto contra a ideia de cordialidade. Sérgio Buarque desenvolveu o conceito para dar conta da formação social brasileira nos séculos nos quais o mundo agrário era dominante. Ao mesmo tempo, ele apostou suas fichas no universo urbano e industrializado, que, em tese, deveria varrer o homem cordial do mapa. No passado agrário, a família patriarcal ditava o tom das relações, forjando uma sociabilidade sujeita aos privilégios deste ou daquele grupo, em lugar de investir num projeto coletivo, corporificado na metáfora do espaço público. [...]

Em *Raízes do Brasil*, a cordialidade não é um traço exclusivamente nacional. Por isso, na imaginação crítica de Sérgio Buarque, a abolição e a urbanização condenariam o homem cordial ao museu da história do Brasil – ruína do passado agrário, a ser devidamente superada pela modernização. Esse é o sentido forte de sua resposta a Cassiano Ricardo: “O homem cordial se acha fadado a desaparecer, onde ainda não desapareceu de todo. E, às vezes, receio sinceramente que já tenha gasto muita cera com esse pobre defunto”. Palavras duras, escritas em 1948, e que esclarecem o tropeço dos que veem no conceito mais uma das perversas maquinações da elite econômica para inventar uma “identidade nacional”, a fim de ocultar desigualdade e injustiças.

TEIXEIRA, J. Clássicos em mutação. **Veja**, ed. 2491, ano 49, n. 33, São Paulo: Abril, p. 86-87, 17 ago. 2016.

III.

A forma como a atual cena política brasileira se apresenta, em meio à propagação de discursos reacionários, parece colocar uma rasura nas ideias da gentileza e respeito às diferenças com as quais o brasileiro costuma ver o próprio país. Uma rasura que remete à ideia do homem cordial, forjada no livro *Raízes do Brasil* (1936), onde o historiador Sérgio Buarque de Holanda (1902-1982) debruça-se sobre as origens da cordialidade nacional.

Teresa Santana, historiadora que assinou o artigo *O nosso fundamentalismo* (2013), confeccionado nas barbas das manifestações de junho de 2013, as maiores desde a redemocratização nacional, fala em “momento apropriado para repensar o caráter do brasileiro”. “Afirmar que somos naturalmente tolerantes é desconhecer o machismo, a homofobia e o racismo que vigoram nos trens, ônibus e vagões lotados. No fundo, se não repensarmos nosso caráter, estaremos condenados a ser uma sociedade autista”.

REZENDE, E. O homem cordial. **Muito**, #417, Salvador, p. 15, 3 jul. 2016. Revista do Grupo A Tarde.

PROPOSTA

Com base nas ideias dos fragmentos em destaque e também nas suas próprias vivências, escreva **um texto argumentativo** em que você discuta criticamente o pensamento da historiadora Teresa Santana: “**Afirmar que somos tolerantes é desconhecer o machismo, a homofobia e o racismo. Se não repensarmos nosso caráter, seremos uma sociedade autista.**”

RASCUNHO

RASCUNHO

REFERÊNCIAS

QUESTÕES 28 a 35

BARRETO, R. **Passaporte para o sabor**: Tecnologias para elaboração de cardápios. 4. ed. São Paulo: SENAC, 2003.

QUESTÕES 68 a 70

BRASIL. **Ministério de Saúde**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
PROGRAD/COORDENAÇÃO DE SELEÇÃO E ORIENTAÇÃO
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