



UFBA

PROCESSO SELETIVO

VAGAS RESIDUAIS 2017



14

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:

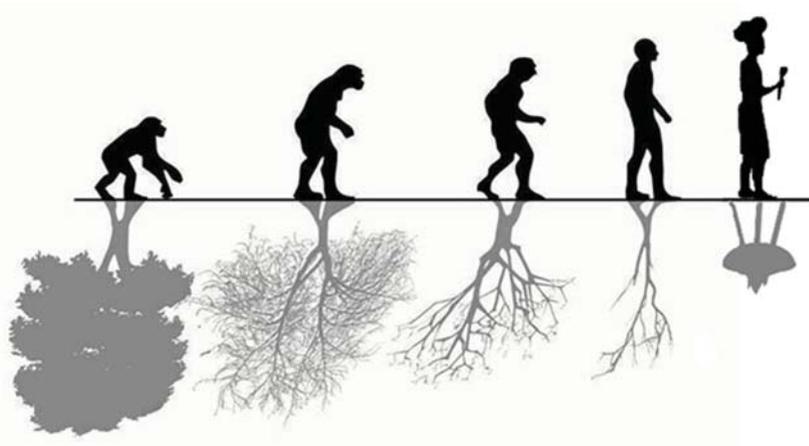
Para cada questão, de 01 a 35, marque na coluna correspondente da Folha de Respostas:

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



A gastronomia é um conhecimento milenar que ultrapassa a arte de preparar iguarias, de desfrutar os prazeres da boa mesa ou de cultivar as tradições alimentares dos povos, inovando, recriando e realizando. É um constante devir de antigas tradições e contemporâneas inovações que podem e devem ser combinados com saber, arte, bom senso e bom gosto". (BOLAFFI, 2000:17).

Discutindo a história da gastronomia, seus importantes personagens e a profissão do gastrônomo, é correto afirmar:

Questão 01

O *Maître* Auguste Escoffier, chef de cozinha, criador dos famosos Pêssegos Melba, revolucionou a tradicional gastronomia da França substituindo a prática do serviço à francesa pela maneira à russa, quando recebia seus comensais.

Questão 02

Carême, o Cozinheiro dos Reis, famoso pelas extravagantes peças ornamentais de açúcar, que ornamentava seus bufês, inventor do *vol-au-vent*, tão leve que literalmente “voava ao vento”, serviu as mesas mais ilustres da Europa: Napoleão, o czar Alexandre, o nobre Talleyrand, o príncipe-regente da Inglaterra e os milionários Rothschild.

Questão 03

Historicamente, nos restaurantes da hotelaria, um Menu pré-fixado, geralmente encontrado em estabelecimentos que oferecem pensão completa ou meia pensão, apresenta nesse sistema os menus do dia ou as sugestões do chef (*menu confiance* ou *menu dégustation*).

Questão 04

Os primórdios do serviço de alimentação fora de casa estão associados às hospedarias que ofereciam refeições aos seus usuários, mas o primeiro restaurante foi criado, em 1765, por um padeiro denominado François Vattel, que servia sopas restauradoras.

Questão 05

A brigada de cozinha tem, na sua composição, diversos especialistas, e um dos mais importantes é o Grillardin, chefe de partida responsável pela cozinha fria, ou seja, pelo preparo de patês, terrines, canapés, saladas e molhos frios.

QUESTÕES de 06 a 11



Sobre utensílios e equipamentos, é correto afirmar:

Questão 06

O cutelo chinês é um instrumento versátil, usado para laminar massas artesanais feitas à base de trigo, água, açúcar e fermento.

Questão 07

A panela Poissonnière, com formato ovalado e alças laterais, é específica para cozimento de carnes firmes, como o “lagarto”.

Questão 08

Na salamandra, a fonte de calor está localizada na parte superior à base do equipamento (grade), e sua função principal é gratinar os alimentos na sua finalização.

Questão 09

A mesa com indução é um tipo de equipamento com queimadores que contam com atração magnética entre a parte superior do fogão e o material (aço ou ferro fundido) da panela para gerar calor.

Questão 10

No forno convencional, os ventiladores forçam o ar quente a circular em torno do alimento, cozendo-o de modo uniforme e rápido.

Questão 11

A panela autoclave é um utensílio que circula vapor através das suas paredes duplas, fornecendo calor uniforme.

QUESTÕES de 12 a 16

Sobre ingredientes, é correto afirmar:

Questão 12

A fervura do leite cru destrói certas enzimas, como a lipase, e também atua na globulina e no lactato de albumina, coagulando-os, fazendo com que esses fiquem aderidos ao fundo da panela, podendo queimar-se.

Questão 13

A clara de ovo é constituída de albumina (solúvel em água), e a sua viscosidade permite a retenção de ar, o que acontece na clara batida usada para merengues, bolos e *soufflés*, por exemplo.

Questão 14

As leguminosas, grãos contidos em vagens ricas em tecido fibroso, podem ser consumidas bem verdes ou secas e, na sua composição, contêm, majoritariamente, carboidratos e proteínas.

Questão 15

O glúten, proteína do trigo, é responsável pela extensibilidade das massas para pães, sem nenhuma influência dos demais ingredientes, ou seja, água, açúcar, gordura e sal.

Questão 16

A margarina é uma gordura líquida de origem vegetal, resultante da batida do creme de leite, e apresenta estrutura de rede de gordura que retém partículas de caseína e de lactose.

QUESTÕES de 17 a 22

As condições sanitárias e higiênicas em que se encontram os alimentos podem ser fator de doença; por isso, a higienização dos manipuladores é muito importante, bem como a atenção às Boas Práticas de Manipulação para garantir segurança alimentar às preparações culinárias.

De acordo com os procedimentos associados a esses processos, é correto afirmar:

Questão 17

Um dos métodos de conservação dos alimentos é o resfriamento brusco à temperatura de -30°C a -50°C até o seu completo congelamento, obedecendo a normas técnicas exigidas para obtenção de pequenos cristais de gelo, as quais evitam o rompimento de células que dão textura ao alimento.

Questão 18

As condições sanitárias e higiênicas em que se encontram os alimentos podem ser fator de doença se contiverem toxinas como o *Trichinella spiralis*, que pode estar presente nos pescados e causar doenças, como a cólera.

Questão 19

Alimentos frescos de origem animal, como os suínos, podem veicular *salmonellosis*, infecção por *Vibrio parahaemolyticus* e *Shigellosis*, além de enfermidades por vírus (botulismo).

Questão 20

Os alimentos transgênicos são aqueles que tiveram introduzidos, entre seus genes, um novo gene ou fragmento de ácido desoxirribonucleico (DNA) recombinante, que permite a transferência específica de novos genes para uma planta, alterando, algumas de suas características.

Questão 21

Os utensílios de cozinha folheados com cádmio podem ser fonte de contaminação quando, por exemplo, alimentos ácidos são colocados em seu interior, podendo, assim, contaminar os alimentos.

Questão 22

Quando apresentar infecções da pele, um manipulador de alimentos deverá ser afastado das suas atividades de manipulação dos insumos para não causar contaminação.

QUESTÕES de 23 a 26

Sobre nutrição, é correto afirmar:

Questão 23

A vitamina "D", presente em fonte alimentar como o leite, gema de ovo e alguns cereais, auxilia na formação dos ossos.

Questão 24

O mineral menos abundante no corpo é o cálcio, e sua função principal é aumentar a absorção de ferro no organismo.

Questão 25

As vísceras ou miúdos (coração, rins, língua e fígado) são órgãos internos de cor vermelha-escura, ricos em lipídios.

Questão 26

O arroz cozido é um importante alimento da dieta dos brasileiros e tem como principais nutrientes, na sua composição química, em maior quantidade, as fibras e as proteínas.

QUESTÕES de 27 a 32

Sobre bases de cozinha, é correto afirmar:

Questão 27

Os cortes torneados para batatas (*Solanum tuberosum*) são o *olivette*, *cocote*, *inglesa*, *château* e *fondant*.

Questão 28

Os peixes podem ser preparados inteiros, em postas, filés, em tranches, em *gourjons*, considerando as suas formas achatadas ou arredondadas.

Questão 29

O molho clássico francês *Sauce hollandaise* é considerado um molho “mãe”, ou molho-base, e tem na sua composição, gemas e manteiga.

Questão 30

O caldo *fumet* é feito com ossos e vísceras de aves, cenoura, cebola, ervas aromáticas e vinho branco, derivando o famoso molho *Relish*.

Questão 31

Na cozinha brasileira, a galinha à cabidela é a forma como também pode ser denominada a preparação do frango ao molho pardo mineiro, ou seja, a ave é preparada num molho feito com seu próprio sangue, que serve como agente de ligação na preparação.

Questão 32

Os *bisqués* são sopas preparadas com a utilização de carcaças de camarões, de ervas aromáticas e finalizadas com manteiga e creme de leite.

QUESTÕES de 33 a 35

Sobre cocção, é correto afirmar:

Questão 33

Estufar é um método de cocção em que se cozinham peças cortadas em tamanho bem pequenos, como brochetes, ou mesmo moídas, refogando-as em fogo alto e de forma bem rápida.

Questão 34

O *confit* é a técnica na qual se assa, no forno, filés de pescado sem gordura, para obter, como resultado, uma carne mais firme e desidratada.

Questão 35

O grelhado e o salteado são os métodos de cocção mais utilizados para o cozimento de corte de carne bovina dianteira, denominada “coxão duro”.

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 36 e 37

O controle de qualidade de alimentos abrange toda ação que previne contaminação de alimentos, em todas as etapas do processo produtivo, abate, colheita, transporte, armazenamento e distribuição. Para maior efetividade das atividades de controle, é imprescindível o conhecimento acerca dos possíveis micro-organismos que podem contaminar os alimentos.

Sobre os micro-organismos de interesse em Microbiologia de alimentos, é correto afirmar:

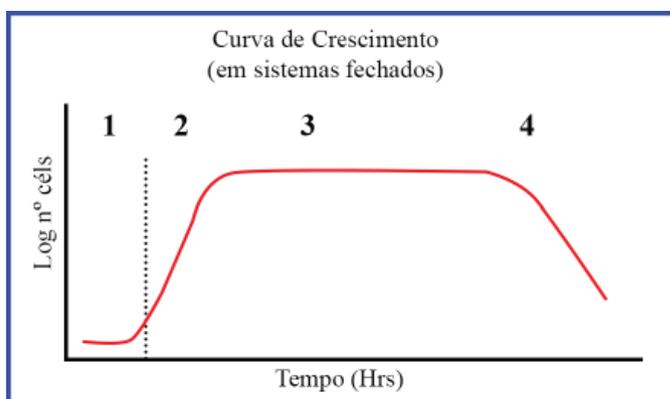
Questão 36

Diversos fatores interferem no crescimento bacteriano, os quais podem ser classificados como intrínsecos ou extrínsecos, sendo os Constituintes Antimicrobianos e Aa exemplos de fatores intrínsecos.

Questão 37

A afirmativa “Sou um parasita intracelular obrigatório, ou seja, para sobreviver ou me multiplicar, é necessário que esteja parasitando uma célula hospedeira viva”, se refere a um vírus.

QUESTÕES de 38 a 40



Analisando-se o gráfico, que representa as fases de crescimento bacteriano, é correto afirmar:

Questão 38

Em 1, está representada a Fase Log e, em 2, a Fase Lag.

Questão 39

Em 1, está representada a Fase Estacionária e, em 2, a Fase Lag.

Questão 40

Em 1, está representada a Fase Lag e, em 2, a Fase Log.

QUESTÃO 41



A imagem representa seres procariontes, que são micro-organismos unicelulares na sua maioria e não apresentam material genético delimitado por uma membrana.

Questão 42

Em um restaurante, na linha de produção de alimentos, nunca se deve reaproveitar o vasilhame de um produto de limpeza, devido ao risco de contaminação química dos alimentos.

Questão 43

O *Staphylococcus aureus* é uma bactéria esférica, do grupo dos cocos Gram-positivos, frequentemente encontrada na pele e nas fossas nasais de pessoas saudáveis. Entretanto 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).

Questão 44

A ocorrência de gastroenterite pela ingestão de peixes, moluscos e crustáceos crus está associada comumente à contaminação por *Clostridium botulinum*.

Questão 45

A doença veiculada pelo *Staphylococcus aureus* pode causar uma síndrome diarreica, acompanhada de dores abdominais e náuseas e, geralmente, está associada a uma longa lista de alimentos, entre os quais produtos cárneos, pescados, hortaliças. As ervas secas e as especiarias utilizadas como condimentos são apontadas como a origem da contaminação dos alimentos pelos seus esporos.

Questão 46

Paciente adulto chega ao Serviço de Saúde com queixas de vômito, náuseas, dores abdominais, e, ao exame, não apresenta febre. Relata que participou de um evento e consumiu um risoto. Outras pessoas, também participantes do evento, apresentaram sintomas semelhantes.

Diante desse relato, foi possível suspeitar que se tratava de uma toxinfecção alimentar, causada por *Bacillus cereus*.

Questão 47

Um surto de doença transmitida por alimento é o episódio em que dez ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerir os mesmos alimentos.

QUESTÕES de 48 a 54

Criada pela Lei nº 9.782, de 26 de janeiro 1999, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) é uma autarquia sob regime especial, com sede e foro no Distrito Federal, que tem por finalidade institucional promover a proteção da saúde da população por intermédio do controle sanitário da produção e do consumo de produtos e serviços submetidos à Vigilância Sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como do controle de portos, aeroportos, fronteiras e recintos alfandegados.

Sobre a legislação de alimentos, é correto afirmar:

Questão 48

De acordo com a RDC nº 216/2004, os Serviços de Alimentação não só devem dispor do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP), como também das instruções sequenciais de operações e dos registros de execução das atividades desenvolvidas, devendo ser guardados, a partir da data de preparação do alimento, por um período mínimo de 60 dias.

Questão 49

A RDC nº 275/2002 aplica-se aos Serviços de Alimentação e estabelece a implantação mínima de 04 POP; já a RDC nº 206/2002 aplica-se a Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e estabelece a implantação mínima de 08 POP.

Questão 50

A Portaria nº 326/1997 estabelece, no Anexo I, o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, porém, desde 2002, com a entrada em vigor da RDC nº-275/2002, está sem vigência e não pode mais ser aplicada em restaurantes.

Questão 51

A RDC nº 275/2002 define Controle Integrado de Pragas como um sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir atração, abrigo, acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

Questão 52

A Portaria MS nº 1.428/1993 estabelece que o laudo de inspeção, como instrumento legal, deve ser elaborado, com apoio da legislação, por profissional habilitado, com o necessário resguardo ético, desde que não acarrete prejuízo à saúde pública, devendo ser mantido em triplicata, sendo que o original e uma cópia do documento deverão ficar em poder do Serviço de Vigilância Sanitária que realizou a inspeção, como acervo histórico do estabelecimento, enquanto outra cópia deverá ser encaminhada ao responsável pelo estabelecimento inspecionado.

Questão 53

De acordo com a RDC nº 216/2004, os Serviços de Alimentação devem dispor do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padrão, os quais devem ser acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis para a autoridade sanitária, quando requeridos.

Questão 54

A RDC nº 216/2004, torna obrigatória a implantação dos seguintes Procedimentos Operacionais Padrão (POP):

- I. Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- II. Controle integrado de pragas;
- III. Higienização de reservatório;
- IV. Higiene e saúde dos manipuladores.

QUESTÕES de 55 a 58

O *Codex Alimentarius* é um programa conjunto da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), criado em 1963, com o objetivo de estabelecer normas internacionais na área de alimentos, incluindo padrões, diretrizes e guias sobre Boas Práticas e de Avaliação de Segurança e Eficácia.

Com base no *Codex Alimentarius*, é correto afirmar:

Questão 55

Atualmente, participam do *Codex Alimentarius* cerca de 187 países-membros e a União Europeia, além de, aproximadamente, 238 observadores, entre organizações intergovernamentais, organizações não governamentais e organizações das Nações Unidas.

Questão 56

Define que os manipuladores de alimentos deverão manter um elevado grau de higiene pessoal e, em local apropriado, usar vestuário protetor, touca e calçado adequados. Os cortes e as feridas dos manipuladores, desde que não impeçam a realização do trabalho, deverão ser cobertos com pensos impermeáveis apropriados, e, caso possua um corte no dedo, o manipulador deve usar um curativo adesivo colorido ou da cor da pele.

Questão 57

Engloba padrões para todos os principais alimentos transformados, semiprocessados ou crus de distribuição ao consumidor, e também todos os materiais utilizados no processamento de alimentos para a extensão necessária e, assim, alcançar as finalidades definidas nesse programa.

Questão 58

Inclui disposições em matéria de higiene dos alimentos, aditivos alimentares, resíduos de pesticidas, contaminantes, rotulagem e apresentação, métodos de análise e amostragem e disposições recomendatórias na forma de códigos de boas práticas, orientações e outras medidas.

Questão 59

Atualmente, os consumidores estão cada vez mais exigentes e buscam uma melhor qualidade, tanto nos produtos quanto nos serviços que tentam adquirir. No Brasil, dispõe-se de uma ferramenta importante para intermediar situações entre consumidores e empresas, o Código Brasileiro de Defesa do Consumidor (CDC), que pode ser definido como um conjunto de normas instituídas pela Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, que visa à proteção dos direitos do consumidor, bem como disciplina as relações e as responsabilidades entre o fornecedor (fabricante de produtos ou o prestador de serviços) e o consumidor final, estabelecendo padrões de conduta, prazos e penalidades.

QUESTÕES 60 e 61

A importância da rotulagem nutricional dos alimentos para a promoção da alimentação saudável é destacada em grande parte dos estudos e das pesquisas que envolvem a área da nutrição e sua relação com estratégias para a redução do risco de doenças crônicas. O uso das informações nutricionais obrigatórias nos rótulos dos alimentos e das bebidas embaladas está regulamentado, no Brasil, desde 2001.

Em 2015, a ANVISA publicou a RDC nº 26, de 2 de julho de 2015, que se somou a outras resoluções já em vigor, para normatizar a rotulagem dos alimentos.

Sobre a RDC nº 26/2015, é correto afirmar:

Questão 60

Estabelece os requisitos para rotulagem obrigatória para os principais alimentos que causam alergias alimentares.

Questão 61

Institui os requisitos para rotulagem obrigatória para os alimentos de uso infantil.

Questão 62

Aditivo alimentar é qualquer substância adicionada, intencionalmente, aos alimentos, sem o propósito de nutrir, mas com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais durante a fabricação, o processamento, a preparação, o tratamento, a embalagem, o acondicionamento, a armazenagem e o transporte ou manipulação de um alimento.

Questão 63

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), são servidos, diariamente, como opção proteica, ovos cozidos ou omelete, ambos com gema e clara com texturas duras. Em razão da preocupação com o micro-organismo *Salmonella spp*, uma conduta que deve ser adotada pelo estoquista, ao receber esses ovos na unidade, é retirá-los de embalagens de papelão, lavá-los um a um, com água e sabão neutro e armazená-los em recipiente próprio.

Questão 64

Reaquecimento é a etapa na qual os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir, novamente, temperatura de segurança, e, nessa etapa, a temperatura ideal a ser alcançada, no interior do alimento, é de, no mínimo, 100°C.

Questão 65

Em um restaurante, após serem submetidos à cocção, os alimentos prontos devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que impeçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, um binômio tempo x temperatura, em que o alimento seja mantido a uma temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas, pode ser considerado seguro.

Questão 66

Saúde do Trabalho é definida como um conjunto de atividades que se destina, através das ações de Vigilância Epidemiológica e Vigilância Sanitária, à promoção e proteção da saúde dos trabalhadores.

Questão 67

A Norma Regulamentadora – NR 6 considera Equipamento de Proteção Individual (EPI) todo dispositivo ou produto de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho.

QUESTÕES de 68 a 70

O Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) ou em português, Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), na atualidade é uma importante ferramenta para assegurar a produção de alimentos com qualidade microbiológica e sanitária.

Sobre esse sistema, é correto afirmar:

Questão 68

Um dos objetivos específicos do Regulamento Técnico para inspeção sanitária de alimentos, constante na Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, é avaliar a eficácia e a efetividade dos processos, dos meios e das instalações, assim como dos controles utilizados na produção, no armazenamento, no transporte, na distribuição, na comercialização e no consumo de alimentos através do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), de forma a proteger a saúde do consumidor e, há mais de uma década, é reconhecido como uma ferramenta de controle de qualidade de alimentos.

Questão 69

O Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) consiste em uma abordagem sistemática e estruturada de identificação de perigos e da probabilidade da sua ocorrência em todas as etapas da produção, definindo medidas para o seu controle.

Questão 70

Um Ponto Crítico de Controle (PCC) é definido como um procedimento em que um ponto de contaminação foi inserido no alimento manipulado, devendo essa etapa ser eliminada do processo de produção.

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.

Fragmento da entrevista que o escritor de Moçambique, Mia Couto, concedeu à Revista Muito, de A Tarde, em 18/06/2017, aproveitando a sua vinda a Salvador para “apresentar no TCA, a primeira palestra da edição 2017 do Fronteiras do Pensamento, que tem como tema geral Civilização – A sociedade e seus valores”.

- **O tema do *Fronteiras do Pensamento* deste ano, *Civilização – A sociedade e seus valores*, parece refletir o momento especialmente perturbador que atravessamos em relação aos direitos humanos no planeta, com a eleição de Trump e a instabilidade política em vários países. Quais seriam os valores que pautam a civilização na contemporaneidade?**

Eu acho que o mais importante é a tentação de buscar identidades que atuam como refúgio, de construir fortalezas contra a ameaça dos outros, esses que passaram de estranhos para a categoria de inimigos. Porque essa construção do “inimigo” a partir daquele que simplesmente desconhecemos é agora feita em nome da “civilização”, em nome da “modernidade”. Mais do que nunca é preciso dar resposta a esse apelo fundado no “invasor”, essa permanente fabricação do medo. O risco é que vença a ideia de que estamos perante uma inevitável guerra entre dois campos civilizacionais.

- **Como o senhor vê o avanço crescente do racismo e do fascismo em todo o mundo?**

Fico preocupado com o modo desavergonhado com que o racismo e o fascismo se apresentam hoje em dia. Apesar do esforço de uma linguagem mais educada, essas doenças nunca desapareceram de fato. Mas não creio que haja, no global, um “avanço”: essas manifestações sempre estiveram presentes, mais ou menos disfarçadamente. A tentação de discriminar e culpar o “outro” assume agora proporções mais alarmantes por causa da conjuntura global de crise. Penso que o racismo e o fascismo comportam-se como as doenças oportunistas: já estavam lá, mas não havia sintomas claros. Numa situação generalizada de medo, como a que vivemos hoje, há condições que favorecem a manipulação política. As pessoas votam apressadamente por um salvador, por alguém que venha “repor a ordem”. Estes tempos são o paraíso dos populistas. Creio também que estamos a viver a ressaca do “politicamente correto”. Pensávamos que havia menos racismo ou menos sexismo por causa de uma nova representatividade de raça e de sexo. Acreditamos que houve mudanças sensíveis no modo de pensar da humanidade porque se passou o vocabulário a pente-fino. Esse maior cuidado em si mesmo não é mau. Mas o racismo e o sexismo não mudaram tanto como acreditamos. Continuamos a viver numa sociedade que produz desigualdade. Não basta um penteado novo. É preciso uma nova cabeça.

COUTO, Mia. **Muito**, Salvador, p. 8, 18 jun. 2017. Revista semanal do grupo *A Tarde*.

PROPOSTA

Refleta sobre os pontos de vista expostos pelo autor e produza um **texto dissertativo-argumentativo**, usando a norma-padrão da língua portuguesa e apresentando argumentos que apoiem sua opinião a respeito do assunto, discorrendo sobre a ideia de que "O racismo e o sexismo não mudaram tanto como acreditamos. Continuamos a viver numa sociedade que produz desigualdade. Não basta um penteado novo. É preciso uma nova cabeça".

RASCUNHO

RASCUNHO



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
PROGRAD/COORDENAÇÃO DE SELEÇÃO E ORIENTAÇÃO
Rua Padre Feijó, 49 – Canela
Cep. 40110-170 – Salvador/BA
Telefax (71) 3283-7820 – E-mail: ssoa@ufba.br
Site: www.vagasresiduais.ufba.br