



PROCESSO SELETIVO VAGAS RESIDUAIS 2018



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 06



Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine...la bonne. (Paul Bocuse, 1926 - 2018). O grande cozinheiro, francês de Lyon, destacava, como primazia, nas suas práticas culinárias, ingredientes sazonais de qualidade, criatividade e bom senso.

Sobre temas relacionados à evolução da história da alimentação, personagens e a profissão do gastrônomo, é correto afirmar:

Questão 01

Um dos mais importantes livros de receitas, principal referência para os cozinheiros, foi o *Le Cuisinier François*, de Pierre de La Varenne.

Questão 02

Fernand Point, proprietário do restaurante *Taillevent*, é o precursor da cozinha “tecnocemotional”, que procura preservar a textura dos alimentos.

Questão 03

Garum é um famoso molho de vísceras e de carne de peixe, maceradas na salmoura durante um ou vários meses, sendo o molho acrescido de ervas aromáticas e acondicionado em ânforas especiais.

Questão 04

Etimologicamente, gastronomia significa estudo ou observância das leis do estômago, sendo o vocábulo composto de *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *ia*, que forma o substantivo.

Questão 05

Em um sistema de brigada completa, o chef *boucher* é responsável por elaborar todos os pratos com vegetais, sopas de legumes e massas com hortaliças.

Questão 06

O serviço à inglesa direto, é também chamado “*ao guéridon*”, em que o garçom apresenta as travessas pelo lado direito para que o comensal a veja, e, em seguida, acomoda-as no aparador, retira o prato vazio da mesa, serve o prato do aparador e entrega-o de volta pelo lado esquerdo.

Questão 07

Entre os utensílios de cutelaria está a faca *tourné*, que tem lâmina curva e é semelhante à faca de aparar, facilitando cortes em superfícies curvas de vegetais.

Questão 08

O *chinois* é uma peneira cônica utilizada para coar ou fazer purê, sendo possíveis aberturas, no cone, de diversos tamanhos.

Questão 09

A frigideira basculante é bastante versátil, possui um mecanismo tipo basculante, que permite que os líquidos sejam despejados com facilidade, e pode ser usada como chapa, frigideira, panela, caldeirão, panela a vapor ou para banho maria.

Questão 10

O forno de pressão, também denominado de *steamer*, possui mecanismo que projeta jatos de vapor internos e permite a abertura da porta, a qualquer momento, durante o cozimento.

Questão 11

A panela feita de cobre, revestida de metal como o estanho, é considerada a melhor condutora de calor, pois cozinha de modo rápido e uniformiza os alimentos.

QUESTÕES de 12 a 17

Sobre ingredientes na cozinha profissional, é correto afirmar:

Questão 12

O polvo é um pescado univalve, gastrópode, de sangue vermelho, encontrado em abundância na costa do Pacífico.

Questão 13

Emmenthal é um queijo de massa mole proveniente de leite de cabra integral, de coloração amarelo-ouro e, normalmente, recebe cera vermelha, em seu revestimento, para sua conservação.

Questão 14

Portobelo é um cogumelo marrom-escuro, com chapéu liso e aberto, textura carnuda, densa e de sabor forte.

Questão 15

A alcatra, nos cortes de carnes de bovinos, encontra-se na parte traseira e é composta de carnes como a picanha, a maminha e o miolo de alcatra.

Questão 16

No preparo culinário de aves assadas, o corte *côtelette* agrupa o pedaço da coxa com a sobrecoxa desossada revestida da pele.

Questão 17

O chamado sal “light” é um produto que substitui o sal, que tem em sua composição o cloreto de potássio.

Questão 18

Segundo a ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e sua Resolução, RDC nº 326, quando do preparo de alimentos cárneos, o tratamento térmico deve garantir que todas as partes desses alimentos atinjam a temperatura de, no máximo, 50°C, para não comprometer a segurança alimentar.

Questão 19

Os óleos e as gorduras utilizados no preparo de frituras na cozinha profissional devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 190°C e, assim, mantidos aquecidos para conservar características físico-químicas e sensoriais.

Questão 20

O alimento preparado em fritura por imersão, para ser armazenado, deve ter a temperatura reduzida de 100°C para 30°C, rapidamente (em meia hora), e ser colocado sob refrigeração, para conservação, a 18°C.

Questão 21

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) podem desencadear sintomas como afecções extraintestinais em diferentes órgãos e sistemas, como no fígado (hepatite A), nas terminações nervosas periféricas (botulismo) e na má-formação congênita (toxoplasmose).

Questão 22

Os carboidratos, compostos de aminoácidos, são nutrientes essenciais para o crescimento e a manutenção dos tecidos do corpo e dos hormônios.

Questão 23

A vitamina "E", hidrossolúvel, encontrada no fígado e na carne vermelha dos bovinos, auxilia na coagulação do sangue e no funcionamento normal da tireoide.

Questão 24

Classificando os nutrientes, a proteína é um macronutriente, e a vitamina "A", um micronutriente.

Questão 25

Em uma dieta equilibrada, cada 1,0 grama de proteína fornece 9,0 calorias, mas cada 1,0 grama de gordura fornece 13,0 calorias.

Questão 26

A liga fina ou *liaison*, é uma mistura de gema e creme de leite utilizada como espessante de molhos.

Questão 27

Os fundos reduzidos são denominados glace de *viande* (de carne), glace de *volaille* (de frango) e glace de *poisson* (de peixe).

Questão 28

Os molhos básicos, *Bechamel*, *Veloutés* de frango e o molho espanhol, derivam, respectivamente, os molhos *Mornay*, *Suprême* e Madeira.

Questão 29

Para padronizar uma preparação com cortes de vegetais da família dos cubos, opta-se pelas formas denominadas *batonnet*, *pont-neuf*, *julienne* e *allumette*.

Questão 30

O molho Pesto tem sua receita composta pelos seguintes ingredientes: folhas de manjeriço, pinóles (pinhole), queijo parmesão e azeite de oliva.

Questão 31

A cocção do amido ou gelatinização acontece quando esse ingrediente entra em contato com algum líquido submetido ao calor.

Questão 32

O cozimento de legumes no vapor é um processo de cocção direta, cujo objetivo é a caramelização dos açúcares dos vegetais, a qual acontece a partir dos 100°C.

Questão 33

Quando a radiação térmica é utilizada como método de cocção, o alimento dispensa o contato direto com a fonte de energia porque a transmissão se dá por meio de ondas de calor.

Questão 34

As carnes, quando submetidas ao calor, encolhem, perdem umidade e ficam mais firmes porque as proteínas de sua composição são coaguladas.

Questão 35

O aquecimento por convecção é a transferência de calor de um fluido (líquido ou gás) para o meio ambiente.

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

Nos últimos anos, cresceu a preocupação dos consumidores com relação à qualidade dos alimentos ingeridos, em razão do risco de desenvolver uma toxinfecção alimentar se ingerir um alimento contaminado com micro-organismos patogênicos ou com suas toxinas. Os micro-organismos possuem diferentes temperaturas ótimas para seu crescimento.

Com relação à característica do micro-organismo, é correto afirmar:

Questão 36

Psicrotróficos apresentam temperatura ótima de crescimento entre 10 e 20°C.

Questão 37

Mesófilos apresentam temperatura ótima de crescimento igual a 35°C.

Questão 38

Termófilos apresentam temperatura ótima de crescimento igual a 35°C.

Questão 39

O Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas em Unidade Gastronômica, UG, pode se caracterizar pela implementação de um sistema de detetização da cozinha e dos arredores, a qual deve ser feita por empresa devidamente regulamentada no Ministério da Saúde, devendo o processo de detetização ser repetido com frequência mensal.

QUESTÕES de 40 a 42

Os fatores que interferem no metabolismo dos micro-organismos podem ser classificados em intrínsecos ou extrínsecos.

Sobre esses fatores intrínsecos e extrínsecos relacionados ao crescimento microbiano nos alimentos, é correto afirmar:

Questão 40

São fatores intrínsecos o potencial de oxido-redução e a tensão de O₂, a composição dos alimentos, no que diz respeito ao conteúdo de elementos nutritivos, e a concentração salina.

Questão 41

O antagonismo bacteriano pode ser considerado um fator extrínseco.

Questão 42

São fatores extrínsecos a temperatura do meio, a umidade relativa do ambiente e a presença de radiações ionizantes.

QUESTÕES de 43 a 46

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) podem ser ocasionadas por vários agentes etiológicos, e numerosos fatores têm contribuído para a sua disseminação, tais como o aumento crescente da população e a sua maior exposição a alimentos destinados ao pronto consumo coletivo, como os restaurantes comerciais.

Considerando-se essa informação, é correto afirmar:

Questão 43

A toxina estafilocócica é termoestável e pode ser veiculada, inclusive, por alimentos cozidos.

Questão 44

Em geral, as DTA apresentam baixa morbidade.

Questão 45

Para que uma DTA ocorra, o patógeno ou sua toxina podem estar presente no alimento ou na água, o mesmo ocorrendo se tiver mais de uma toxina, embora a presença dessa bactéria não signifique uma enfermidade.

Questão 46

A incidência de DTA varia de acordo com a educação, as condições socioeconômicas, os aspectos culturais, entre outros fatores.

Questão 47

A Portaria n. 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993, estabelece Normas de Proteção e Defesa do Consumidor, de ordem pública e de interesse social, nos termos do Art. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e Art. 48 de suas Disposições Transitórias, e é regulamentada, pela Lei n. 8.078, de 11 de setembro de 1990.

Questão 48

Em uma Unidade Gastrônoma, UG, deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos, e, quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada, semestralmente, mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

Questão 49

Sintomas como náuseas, visão dupla e perda dos reflexos são características de intoxicação alimentar causada por *Staphylococcus aureus*.

Questão 50

Uma das principais causas de deterioração de alimentos frescos e processados é a quantidade de água livre neles presente. A diminuição da atividade de água de legumes, frutas e hortaliças pode ser obtida por meio das técnicas de desidratação, com conseqüente redução de peso, maior estabilidade e menor custo de estocagem.

Questão 51

Na ocorrência de um surto de intoxicação alimentar, o primeiro passo é realizar um estudo epidemiológico abrangente e aprofundado com relação a vários agentes etiológicos. O agente etiológico de um surto são a origem ou as fontes de contaminação.

QUESTÕES 52 e 53

As doenças de origem alimentar podem ser classificadas em três grupos: as toxinfecções alimentares, as intoxicações químicas e as intoxicações naturais.

Sobre as doenças de origem alimentar, é correto afirmar:

Questão 52

As toxinfecções alimentares são doenças advindas da ingestão de alimentos contaminados por agrotóxicos ou micro-organismos e suas toxinas.

Questão 53

As intoxicações químicas são doenças advindas da ingestão de alimentos contaminados por metais, agrotóxicos e substâncias raticidas e inseticidas colocadas como proteção contra pragas.

Questão 54

Staphylococcus aureus é um micro-organismo usualmente envolvido em surtos de toxinfecção alimentar, que está presente nas fezes do homem e de animais de sangue quente, o que pode ser encontrado também na água de rios, lagos e nascentes, sendo sua presença em alimentos um indicativo de contaminação com fezes.

Questão 55

Após um período de incubação entre 12 e 72 horas, a doença alimentar causada pela *Yersina Enterocolitica* provoca infecção intestinal com diarreia, náuseas, febre baixa, cólica, mal-estar, calafrios e dor de cabeça.

Questão 56

Giardia lamblia é um agente parasitário causador de doença de origem alimentar que, usualmente, apresenta o seguinte quadro clínico: diarreia mucoide, cólicas abdominais e perda de peso.

Questão 57

Para a elucidação de um surto de doença de origem alimentar, é fundamental que a Unidade Gastronômica tenha realizado, de forma correta, a amostra dos alimentos servidos. Essa amostra precisa ser acondicionada e congelada em freezer a -18°C , por 48 horas.

Questão 58

O método de conservação conhecido por UHT é um processo de pasteurização em que se utiliza temperaturas muito altas que vão de 130 a 150 $^{\circ}\text{C}$, durante 3 e 5 segundos.

QUESTÕES de 59 a 61

Salmonella é um gênero de bactérias, vulgarmente denominadas salmonelas, pertencente à família *Enterobacteriaceae*, sendo conhecida há mais de um século.

Sobre esses micro-organismos, é correto afirmar:

Questão 59

A *Salmonella* tem, em seu nome, uma referência ao cientista estadunidense Daniel Elmer Salmon, que associou a doença à bactéria, pela primeira vez.

Questão 60

As enfermidades causadas por *Salmonella* e transmitidas por alimentos não são consideradas um problema de Saúde Pública em todo o mundo, pois sua ocorrência é muito rara devido à fragilidade que esse micro-organismo apresenta no meio ambiente.

Questão 61

São bactérias patogênicas que, na forma fecal-oral, transmitem as enfermidades pela ingestão de água ou de alimentos contaminados com fezes de pacientes doentes ou portadores delas.

Questão 62

Os enlatados podem representar alguns perigos importantes para os consumidores se alguns cuidados não forem tomados na sua fabricação. Os enlatados de origem caseira são as fontes mais comuns de contaminação por esporos e toxinas de *Clostridium botulinum*.

Questão 63

O tema Saúde e Segurança no Trabalho (SST) ganha, a cada dia, maior visibilidade no cenário mundial, e o governo brasileiro se mobiliza para garantir um melhor ambiente de trabalho aos brasileiros. Os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) podem auxiliar muito na prevenção de acidentes do trabalho e ser definidos como todo dispositivo ou sistema destinado à preservação da integridade física e da saúde dos trabalhadores, assim como da de terceiros.

QUESTÕES 64 e 65

Os rótulos são elementos essenciais de comunicação entre produtos e consumidores. Daí a importância de as informações serem claras e poder ser utilizadas para orientar a escolha adequada de alimentos. Em 2015, a ANVISA publicou a RDC n. 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 n. 26/2015, é correto afirmar:

Questão 64

Essa Resolução se aplica aos seguintes produtos:

- I - Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados em serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento;
- II - Alimentos embalados nos pontos de venda, a pedido do consumidor;
- III - Alimentos comercializados sem embalagens.

Questão 65

Essa Resolução se aplica aos alimentos, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados, exclusivamente, ao processamento industrial e aos serviços de alimentação.

QUESTÕES 66 e 67

Com relação à Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, é correto afirmar:

Questão 66

ARDC n. 275/2002 da ANVISA, no Art. 1º, aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados, aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Questão 67

Um fator que diferencia a RDC n. 275/2002 da RDC n. 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, é que a primeira estabelece 4 POPs para a indústria de alimentos e, a segunda, 8 POPs para os restaurantes.

QUESTÕES 68 e 69

A Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Sobre essa Resolução, é correto afirmar:

Questão 68

De acordo com a RDC n. 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, um Procedimento Operacional Padronizado – POP, é o procedimento escrito de forma objetiva, que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

Questão 69

De acordo com a RDC n. 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Manual de Boas Práticas é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia de qualidade do alimento preparado.

Questão 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. Nesse sistema, um ponto crítico de controle é uma operação (prática, procedimento, processo ou situação) em que uma medida de controle preventivo pode ser exercida para eliminar, prevenir ou minimizar um ou vários perigos.

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.

- O Brasil é hoje o país com o maior número de homicídios do mundo. Em 2016, foram 61.283 mortes – total próximo da média anual de vítimas fatais da guerra civil da Síria.
A taxa média brasileira de homicídios por grupo de 100 mil habitantes não é menos assustadora – chegou a 29,7 no ano passado, praticamente o triplo do padrão considerado aceitável no mundo (10).
Num país atravessado por desequilíbrios regionais, os índices variam, muitas vezes, de maneira brusca, de estado para estado.
Enquanto o estado de São Paulo mantém uma taxa em torno de 10 homicídios por 100 mil habitantes, em Sergipe, no outro extremo, saltou-se de 43, em 2013, para espantosos 64 mortes por 100 mil pessoas em 2016.
Não são menos inquietantes os índices de roubos, furtos, latrocínios e crimes contra a dignidade sexual, que contribuem para fomentar a sensação de insegurança disseminada nas cidades brasileiras.

GONÇALVES, M. A. Brasil erra no combate ao crime e dá margem a propostas enganosas. **Folha de S. Paulo**, São Paulo, 21 abr. 2018. Caderno Segurança Pública, p. 1.

- O artigo 144 da Constituição de 1988 descreve as instituições envolvidas na segurança pública e prevê a elaboração de uma lei que “disciplinará a organização e o funcionamento dos órgãos responsáveis de maneira a garantir a eficiência de suas atividades”. Trinta anos depois, essa legislação ainda não existe.
Ao contrário de outros direitos sociais consagrados na Carta – como educação e saúde, em que o governo federal tem papel central e regulador –, a segurança pública tem menor presença da União. Só recentemente foi criado um ministério para o setor.

MENA, F. Com taxas explosivas, país naufraga na ineficiência e na descoordenação. **Folha de S. Paulo**, São Paulo, 21 de abr. 2018. Caderno Segurança Pública, p. 2.

- SÃO PAULO – As 61.283 mortes violentas ocorridas em 2016 no Brasil encerram algumas assimetrias importantes: a maioria das vítimas são homens (92%), negros (74,5%) e jovens (53% entre 15 e 29 anos).
Segundo o Atlas da Violência 2017, publicado pelo Ipea (Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada) e pelo Fórum Brasileiro de Segurança Pública, as mortes violentas no país subiram 10,2% entre 2005 e 2015. Mas, entre pessoas de 15 a 29 anos, a alta foi de 17,2%.
Desde 1980, os mortos são jovens cada vez mais jovens. O pico da idade média das vítimas

diminuiu, desde então, de 25 anos para 21 anos.

Um dos fatores que explicam esse declínio é o descompromisso de governos com políticas eficazes e apoiadas em evidências científicas, segundo Daniel Cerqueira, doutor em economia pela PUC-RJ e especialista em violência.

Para ele, falhas na implementação do Estatuto do Desarmamento e a proliferação das drogas em cidades médias e pequenas, nos anos 2000, colaboraram para a queda da idade média das vítimas.

Na clivagem por cor da pele, salta aos olhos o fato de que os negros e pardos (53,6% da população) correspondam a três de cada quatro pessoas assassinadas em 2016. Os que se declaram brancos (45,5% dos brasileiros) foram vítimas em 25% dos casos.

Mais pobre e menos escolarizada, essa fatia dos brasileiros ainda vive, em grande parte, marginalizada, com poucas oportunidades de ascensão social e exposta ao cotidiano de violência das periferias.

GREGÓRIO, R. Homens Negros e jovens são os que mais morrem e os que mais matam. **Folha de S. Paulo**, São Paulo, 21 abr. 2018. Caderno de Segurança Pública, p. 3.

PROPOSTA

Baseando-se nas ideias dos fragmentos motivadores, escreva, na norma-padrão da língua portuguesa, um **texto dissertativo-argumentativo**, apresentando justificativas que apoiem sua opinião a respeito do seguinte recorte temático:

A realidade brasileira atual evidencia a ausência de políticas eficazes para prover a segurança dos cidadãos.

RASCUNHO

RASCUNHO

REFERÊNCIA

QUESTÕES de 01 a 06

Disponível em <<http://infood.com.br/vida-e-obra-de-paul-bocuse/>>. Acesso em: 20 maio 2018.

FONTE da ILUSTRAÇÃO

QUESTÕES de 01 a 06

Disponível em: <https://www.google.com.br/search?rlz=1C1EJFA_enBR781BR781&tbm=isch&sa=1&ei=4nsBW7naFcKcwgS2mJDIBw&q=charge+sobre+paul+bocuse&oq=charge+sobre+paul+bocuse&gs_l=img.12...275608.284348.0.287355.30.20.2.0.0.0.281.2163.0j15j1.16.0...0...1c.1.64.img..13.0.0...0.GUk7vhaPNnY#imgdii=iNqfMO5XldLZbM:&imgsrc=odRaz3z_V9PRNM>; Acesso em: 20 maio 2018.



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: vagasresiduais@ufba.br
Site: www.vagasresiduais.ufba.br