PROCESSO SELETIVO
VAGAS RESIDUAIS
2019

Somos todos ufba!

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

	V	F
1	■	□
2	□	■
3	□	■
4	■	□
5	□	■

- 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 história da gastronomia remonta à época pré-histórica e vai muito além do ato de elaborar preparações.

Assim, sobre a história e o profissional da gastronomia, é correto afirmar:

Questão 01

O Francês Georges Auguste Escoffier, conhecido como “o chef dos reis e o rei dos chefs”, serviu figuras importantes da sua época, como o czar Alexandre e a Família Rothschild, e entre suas maiores contribuições para a gastronomia está a criação do suflê, do molho Bechamel e do "vol-au-vent."

Questão 02

Le Viandier é considerado o primeiro livro impresso na França, ainda na Idade Média, sendo composto, exclusivamente, por receitas que ensinam a preparar vários tipos de alimentos.

Questão 03

Quando se fala em tipos de serviço, faz-se referência à maneira pela qual a refeição chegará ao comensal. Dessa forma, o serviço à francesa é aquele em que o garçom apresenta o prato com o alimento pelo lado esquerdo do comensal, servindo-o diretamente no prato.

Questão 04

Dentro do sistema de Brigada de cozinha, o *tournant* é o responsável pelas preparações assadas e por alguns tipos de molhos.

Questão 05

A Brigada de cozinha é um sistema de organização que inseriu hierarquia nesse ambiente, separando, por setores e funções, os funcionários responsáveis pela preparação dos alimentos.

QUESTÕES de 06 a 10

Os equipamentos e os utensílios são objetos que auxiliam o profissional de cozinha no desempenho de suas atividades.

Considerando-se essa informação, é correto afirmar:

Questão 06

As facas, utensílios de grande importância para a atividade da cozinha, são compostas pelas seguintes partes: lâminas, espigas, cabos, rebites e gaviões.

Questão 07

Rondeau, espécie de escalfador de peixes, é uma panela longa e estreita, com lados retos, em que se inclui uma placa perfurada para colocar o peixe.

Questão 08

A panela autoclave é usada para brasear e preparar grandes quantidades de alimentos ao mesmo tempo, e alguns modelos permitem também o cozimento a vapor.

Questão 09
O termomix é um equipamento utilizado na cozinha contemporânea, e sua função principal é processar alimentos a uma temperatura controlada e precisa.

Questão 10
O char broiler é um equipamento composto por grelhas, com queimadores que aquecem materiais radiantes, como pedras vulcânicas ou briquetes, e é utilizado para assar alimentos.

QUESTÕES de 11 a 19
O conhecimento adequado dos ingredientes é de fundamental importância para o desempenho na cozinha profissional.

Sobre ingredientes na cozinha profissional, é correto afirmar:

Questão 11
O filé *mignon* é um tipo de corte da carne bovina que apresenta, como características, a maciez e o elevado teor de gordura.

Questão 12
Os peixes com barbatanas, quanto ao seu formato, são classificados como redondos ou achatados.

Questão 13
As ervas aromáticas são folhas de plantas utilizadas basicamente para conferir sabor e aroma às preparações.

Questão 14
São exemplos de pescados do grupo dos moluscos o mexilhão, o lagostim e a vieira.

Questão 15
O iogurte é um produto fermentado derivado do leite, seja integral, seja semidesnatado ou desnatado.

Questão 16
O Roquefort, queijo do grupo dos queijos azuis, produzido do leite de vaca semidesnatado, apresenta, no seu interior, cor de palha com casca dourada e é considerado bastante salgado, duro, seco e farelento.

Questão 17
O arroz basmati, muito utilizado na cozinha indiana, apresenta, como características, o grão extralongo e o sabor aromático.

Questão 18
Devido às suas propriedades físico-químicas, os ovos apresentam as propriedades de aglutinação, emulsificação e clarificação.

Questão 19
Os peixes, sejam eles de água doce ou de água salgada, apresentam, na composição do tecido muscular, apenas fibras brancas.

QUESTÕES de 20 a 26

Com relação à nutrição, higiene e segurança alimentar, é correto afirmar:

Questão 20
A higienização dos alimentos consiste em uma operação que compreende duas etapas: a desinfecção, operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, e a limpeza, operação de redução do número de micro-organismos a um nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Questão 21
Nos serviços de alimentação, as matérias-primas e os ingredientes utilizados para a preparação dos alimentos, quando não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com o nome do produto, sendo essa informação a mínima exigida pela legislação.

Questão 22
Segundo a RDC nº 216, da ANVISA, para os alimentos que forem submetidos à fritura, os óleos e as gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180ºC, sendo substituídos, imediatamente, sempre que houver alteração evidente das características, como aroma e sabor e formação intensa de espuma e fumaça.

Questão 23
O Manual de Boas Práticas dos serviços de alimentação é um documento que descreve, passo a passo, como executar as tarefas desempenhadas no estabelecimento.

Questão 24
É considerado surto de Doenças Transmitidas por Alimentos, DTAs, quando duas ou mais pessoas apresentam sintomas semelhantes após ingerir alimentos e/ou água da mesma origem, com exceção dos casos de botulismo, do qual apenas um caso já é considerado surto.

Questão 25
Os nutrientes são substâncias encontradas nos alimentos, tais como as proteínas, os carboidratos e as vitaminas, que desempenham no organismo, respectivamente, funções reguladoras, plásticas ou construtoras e energéticas.

Questão 26
O fósforo é um exemplo de micronutriente presente em diversos alimentos, tanto de origem vegetal quanto animal, e, entre as suas funções, no organismo humano, está a atuação na formação de dentes e de ossos.

QUESTÕES de 27 a 35

Sobre bases de cozinha e cocção, é correto afirmar:

Questão 27
Brunoise, *Printanier* e *Macedoine* são exemplos de cortes realizados em vegetais, no formato de bastão.

Questão 28
O T- boné é um corte especial de carne que possui um osso em forma de “T” no centro da peça, além de ser composto, de um lado, por um pedaço do centro do filé *mignon* e, de outro, pelo final do contrafilé.

Questão 29
Mirepoix é o nome francês dado a um composto aromático em forma de sachê, formado por ingredientes como grãos de pimenta-do-reino, louro e tomilho.

Questão 30
O *roux* é um espessante produzido à base de farinha de trigo e gordura, apresenta variações em relação à cor e ao poder espessante; dessa forma, o *roux* branco tem maior poder espessante do que o *roux* escuro.

Questão 31
Os fundos estão entre as preparações mais básicas da cozinha e consistem em líquidos aromatizados, preparados em fervura suave de ossos, carnes e/ou vegetais, em água com componentes aromáticos.

Questão 32
O molho espanhol é um molho-mãe, ou molho-base, composto de *fumet*, *mirepoix* e pinçage de tomate.

Questão 33

Entre os molhos contemporâneos, cita-se o *chutney*, de origem mexicana, produzido com legumes, ervas ou frutas cruas picadas, formando um purê.

Questão 34

A cocção é o processo por meio do qual se aplica calor aos alimentos e desencadeiam-se modificações em sua estrutura, textura e sabor.

Questão 35

Os métodos de cocção se diferenciam pelo tipo de calor empregado e pela forma de aplicação, portanto fritar é um exemplo de método de cocção através do calor úmido.

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

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) afetam significativamente a saúde das pessoas e suas consequências prejudiciais são refletidas na economia nacional, no desenvolvimento e no comércio exterior (OMS, 2006). Em 2000, a Organização Mundial de Saúde declarou a prevenção e o controle da DTA como uma prioridade de saúde pública. (OMS, 2007).

Questão 36

Os tipos de micro-organismos em alimentos podem ser classificados com relação à faixa de temperatura de crescimento em mesófilos, que apresentam temperatura ótima de crescimento igual a 45ºC; termófilos, que apresentam temperatura ótima de crescimento igual a 60ºC; e psicotróficos, que apresentam temperatura ótima de crescimento igual a -18ºC .

Questão 37

Clostridium perfringens desenvolvem formas esporuladas resistentes a altas temperaturas, mas inativadas pelo frio.

Questão 38

A maioria dos micro-organismos estabelece com os alimentos uma relação de deterioração, porém alguns apresentam aplicações comerciais, como *Lactobacillus casei*; *Lactobacillus delbrueckii*; *Streptococcus lactis*; *Staphylococcus aureus* e *Penicillium nalgiovense*.

Questão 39

Um alimento seguro pode ser definido como aquele livre de contaminações que possam causar problemas à saúde do consumidor.

Questão 40

Se os alimentos crus e cozidos forem preparados nas mesmas superfícies, usando-se os mesmos equipamentos e os mesmos manipuladores ou estocados ou manipulados muito próximos, os micro-organismos presentes podem se disseminar dos alimentos crus para os alimentos prontos para o consumo, fato que caracteriza a contaminação cruzada.

QUESTÕES de 41 a 43

Diversos fatores interferem no crescimento bacteriano. Eles podem ser ótimos ou limitantes, interferindo na multiplicação e/ou sobrevivência dos micro-organismos.

Sobre esse tema, é correto afirmar.

Questão 41

Os fatores de crescimento bacterianos podem ser classificados em extrínsecos, como pH, Aa, Eh ou intrínsecos, como a temperatura, a umidade relativa, a presença de gases, as substâncias adicionadas aos alimentos, a irradiação e o próprio processo de manipulação e/ou industrialização dos alimentos.

Questão 42
Um alimento com pH menor que 4,5 representa um ambiente hostil para a sobrevivência bacteriana, sendo assim, um ambiente de difícil crescimento de bactérias.

Questão 43
O Potencial de Oxidação-Redução é a facilidade com que o substrato ganha ou perde elétrons.

QUESTÕES de 44 a 47

> A segurança alimentar é preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) como condição para garantir que uma população, de forma contínua, tenha acesso físico e econômico a um alimento inócuo, em quantidade e valor nutritivo adequados para satisfazer as suas exigências alimentares e garantir uma condição de vida saudável e segura. Dessa forma, diversos conceitos e entendimentos atuais sobre higiene, qualidade, inocuidade e segurança alimentar são essenciais. (OMS, 2018).

Considerando-se o exposto, é correto afirmar:

Questão 44
Desinfecção é a operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de micro-organismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

Questão 45
Higienização é uma operação que se divide em duas etapas: a limpeza que tem o objetivo de remover resíduos orgânicos e minerais, e a sanitização, que apresenta, como intuito único, eliminar micro-organismos patogênicos.

Questão 46
Os contaminantes podem ser biológicos (toxinas, vírus, parasitas e protozoários), químicos (resíduos de antibióticos, micotoxinas, pesticidas e metais pesados) e físicos (fragmentos de vidros, metais, madeiras, entre outros).

Questão 47
Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas é um sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

QUESTÕES de 48 a 51

> Segundo a Agência Brasil de 26/03/2019, "Pouco mais de 10 dias depois de o Ciclone Idai passar por Moçambique, o país está sob alerta da cólera. Segundo as autoridades estrangeiras, há vários registros de mortes em decorrência da doença nos centros de acolhimentos". Há descrições de diversos "surtos de cólera" ao longo dos anos, mas o saneamento do esgoto e o tratamento da água em países industrializados reduziram drasticamente o número de casos da doença. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), todos os anos são registrados de três a cinco milhões de novos casos da doença no mundo. Ainda segundo os dados levantados pelo órgão, cerca de 100 a 120 mil pessoas morrem anualmente por causa da cólera. (AGÊNCIA BRASIL, 2019).

Com relação à essa doença, é correto afirmar:

Questão 48
Assim como a cólera, a dengue, a zika e a chikungunya podem ser transmitidas pela ingestão de alimentos e águas contaminados.

Questão 49
A cólera é uma doença infecciosa intestinal aguda, causada pela enterotoxina do *Vibrio cholerae*, com manifestações clínicas variadas, podendo apresentar-se de forma grave, com diarreia aquosa e profusa, com ou sem vômitos, dor abdominal e câimbras. Esse quadro, quando não tratado prontamente, pode evoluir para desidratação, acidose, colapso circulatório, com choque hipovolêmico e insuficiência renal.

Questão 50
O agente etiológico da cólera é encontrado somente nas fezes das pessoas infectadas e doentes, e o homem é único reservatório do vibrião.

Questão 51
O contágio da cólera é direto pela água e pelos alimentos contaminados e, moscas e outros insetos podem funcionar como vetores mecânicos, transportando o vibrião para a água e para os alimentos.

QUESTÕES de 52 a 57

Sobre legislação de alimentos, é correto afirmar:

Questão 52
A Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e para a Indústria de Alimentos.

Questão 53
A Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 – dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Questão 54
Pela RDC nº 216/2004, a implantação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação não é opcional, sendo uma exigência da Legislação, a qual deve ser cumprida.

Questão 55
A elaboração do Manual de Boas Práticas e POP, segundo a RDC nº 216/2004, e a RDC nº 275/2002, não é obrigatória, mas recomenda-se que seja feita, individualmente, para cada estabelecimento, inclusive franquias.

Questão 56
É proibida a utilização de um único modelo de Manual de Boas Práticas para diferentes lojas de uma franquia ou Unidades Gastronômica (UG), pois cada loja/UG possui suas particularidades de funcionamento e, principalmente, de estrutura física e instalações, e esse Manual deve ser a descrição fiel de cada uma delas.

Questão 57
O Manual de Boas Práticas deve ser atualizado, quando houver qualquer mudança de processo ou de estrutura do local, e descrever a realidade atual do serviço de alimentação.

Questão 58
Segundo a normal Regulamentadora nº 05 (NR-05) do Ministério do Trabalho, a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes, CIPA, tem como objetivo a prevenção de acidentes e doenças decorrentes do trabalho, de modo a tornar compatível, permanentemente, o trabalho com a preservação da vida e a promoção da saúde do trabalhador.

Questão 59
Equipamento de Proteção Individual (EPI) é definido pela Norma Regulamentadora nº 06 (NR-06) do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) como “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 60 e 61

O *Codex Alimentarius* inclui padrões para todos os principais alimentos de distribuição ao consumidor, quer sejam os transformados, os semiprocessados, quer sejam os crus. Deve também incluir todos os materiais utilizados no processamento de alimentos para a extensão necessária, alcançando, assim, as finalidades definidas.

Sobre o *Codex Alimentarius*, é correto afirmar:

Questão 60

Participam do *Codex Alimentarius* representantes de todos os países das Américas do Sul, Central e do Norte, e, atualmente, estuda-se a possibilidade de estender a atuação dele a países da União Europeia.

Questão 61

O *Codex Alimentarius* é definido como um conjunto de normas, instituídas pela Lei nº 8.078/90, que visa proteger os direitos do consumidor, bem como disciplinar as relações e as responsabilidades entre o fornecedor e o consumidor final, estabelecendo padrões de conduta, prazos e penalidades, para todo território brasileiro.

QUESTÕES de 62 a 64

> Os rótulos de alimentos são elementos de comunicação entre o produto e os consumidores e devem auxiliá-los na decisão de compra. Portanto a sua função é informar, de maneira clara, dados importantes do produto. Nessa área existe uma variedade muito grande de legislações, que são normatizadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Sobre a rotulagem de alimentos, é correto afirmar:

Questão 62

A rotulagem nutricional é definida como toda descrição destinada a informar ao consumidor as propriedades nutricionais de um alimento, compreendendo a declaração de valor energético e de todos os macronutrientes e micronutrientes.

Questão 63

No Brasil, a rotulagem nutricional é regulamentada pelas Resoluções de Diretoria Colegiada (RDC) nº 360/2003 e nº 359/2003, ANVISA e pela RDC nº 31/2012 sobre a rotulagem nutricional de Bebidas Não Alcoólicas Comercializadas em Embalagens Retornáveis.

Questão 64

As informações fornecidas por meio da rotulagem contemplam um direito assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor, que determina que tais informações devem ser claras e com especificação correta de quantidade, composição e qualidade, bem como sobre os riscos que possam apresentar.

QUESTÕES 65 e 66

De acordo com o *Institute of Food Technologists* (IFT, 2017), a Ciência dos Alimentos envolve o estudo da composição física, química e biológica dos alimentos, as causas de sua deterioração e os princípios do processamento.

Sobre a conservação dos alimentos, é correto afirmar:

Questão 65

A conservação dos alimentos surgiu com a civilização, e os primeiros métodos de conservação foram extremamente simples, incluindo processos de secagem ao sol e salga. Nicolas Appert desenvolveu um importante método de conservação dos alimentos, conhecido, hoje, como apertização, que consiste no tratamento térmico aplicado aos alimentos embalados hermeticamente.

Questão 66

Muito usado no processamento e na industrialização dos alimentos, um umectante é uma substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos.

QUESTÕES de 67 a 70

Uma ferramenta de gestão da qualidade muito estudada por pesquisadores da área de alimentos é o Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) ou em português, Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Sobre essa ferramenta, é correto afirmar:

Questão 67

Atualmente, o APPCC é uma importante ferramenta de gestão da qualidade em cozinhas e em Unidade Gastronômica (UG), o qual deve ser implantado para a produção de alimentos seguros em todo tipo de linha de produção de alimentos, exceto em restaurantes que possuam produção inferior a 100 refeições por dia.

Questão 68

O sistema de gerenciamento de qualidade Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) tem caráter preventivo e educativo, com uma abordagem estruturada, e seu objetivo é avaliar os riscos potenciais da operação com alimentos e decidir que áreas são críticas para a segurança desses alimentos, identificando e monitorando os Pontos Críticos de Controles (PCC).

Questão 69

Um Ponto Crítico de Controle (PCC) é definido como uma operação, uma fase ou uma etapa da cadeia de processamento do alimento, sobre a qual pode ser exercida uma medida preventiva ou de controle e na qual a perda desse controle pode resultar em um risco inaceitável para a saúde do consumidor.

Questão 70

Muitas definições para os pré-requisitos de implementação do sistema APPCC têm sido sugeridas e o programa de pré-requisitos tem como objetivo o estabelecimento de condições operacionais que auxiliam na implantação do sistema APPCC e são essenciais na tarefa de desenvolver sistemas simples e efetivos.

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.

- A aliança entre mídia e consumo colabora para incorporar o indivíduo à lógica do valor discriminatório do consumo. A identificação do indivíduo, além das dimensões fundamentais como nome, atividade ou profissão, incorpora também a tipologia de consumo a que tem acesso, bem como suas escolhas de bens e serviços. Everardo Rocha e Gisela Castro (2012, p.169) ensinam que "o consumo constitui um código por meio do qual nós nos relacionamos com nossos pares e com o mundo à nossa volta".

Em clássico estudo sobre o consumo, Néstor Garcia Canclini (1999, p.79) constata que "nas sociedades contemporâneas, boa parte da racionalidade das relações sociais se constrói, mais do que na luta pelos meios de produção, na disputa pela apropriação dos meios de distinção simbólica". Nesse processo, a apropriação desses símbolos visa proporcionar a tão desejada posição de destaque no mercado social. Ainda que o consumo seja comumente reduzido ao mero consumismo, sabemos que os processos de consumo são bastante mais complexos do que frutos de impulsos irrefreáveis deflagrados pelos incessantes apelos da publicidade.

Zygmunt Bauman (2008) destaca a transformação de pessoas em mercadorias no mundo atual. Segundo o autor, a sociedade contemporânea "se distingue por uma reconstrução das relações humanas a partir do padrão, e à semelhança das relações entre os consumidores e os objetos de consumo".

CASTRO, G.; SETYON, C. Atraente, Confiante, competente. **Revista Redação**, 31 mar. 2013. p.1.

- A economia capitalista moderna deve aumentar a produção constantemente se quiser sobreviver, como um tubarão que deve nadar para não morrer por asfixia. Mas só produzir não é o bastante. Também é preciso que alguém compre os produtos, ou os industrialistas e os investidores irão à falência. Para evitar essa catástrofe e garantir que as pessoas sempre comprem o que quer que a indústria produza, surgiu um novo tipo de ética: o consumismo. [...]

O consumismo prosperou. Somos todos bons consumistas. Compramos uma série de produtos de que não precisamos realmente e que até ontem não sabíamos que existiam. Os fabricantes criam deliberadamente produtos de vida curta e inventam modelos novos e desnecessários de produtos perfeitamente satisfatórios que devemos comprar para "não ficar de fora". Ir às compras se tornou um passatempo favorito, e os bens de consumo se tornaram mediadores essenciais nas relações entre membros da família, casais e amigos. Feriados religiosos como o Natal se tornaram festivais de compras. Nos Estados Unidos, até mesmo o Memorial Day – originalmente um dia solene para lembrar os soldados mortos em combate – é hoje uma ocasião para vendas especiais. A maioria das pessoas comemora esse dia indo às compras, talvez para provar que os defensores da liberdade não morreram em vão.

O florescimento da ética consumista é mais visível no mercado de alimentos. As sociedades agrícolas tradicionais viviam à sombra terrível da fome. No mundo afluente de hoje, um dos principais problemas de saúde é a obesidade, que acomete os pobres (que se empanturram de hambúrgueres e pizzas) de maneira ainda mais severa do que os ricos (que comem saladas orgânicas e vitaminas de frutas).

Todos os anos, a população dos Estados Unidos gasta mais dinheiro em dietas do que a quantidade necessária para alimentar todas as pessoas famintas no resto do mundo. A obesidade é uma vitória dupla para o consumismo. Em vez de comer pouco, o que levará à contração econômica, as pessoas comem demais e então compram produtos para dieta – contribuindo duplamente para o crescimento econômico. [...]

Já a maioria das pessoas hoje consegue viver de acordo com o ideal capitalista-consumista. A nova ética promete o paraíso sob a condição de que os ricos continuem gananciosos e dediquem seu tempo a ganhar mais dinheiro e as massas deem rédea solta a seus desejos e paixões – e comprem cada vez mais. Essa é a primeira religião na história cujos seguidores realmente fazem o que se espera que façam. Mas como temos certeza de que, em troca, teremos o paraíso? Nós vimos na televisão.

HARARI, Y. N. A era das compras. ***Sapiens*** - Uma breve história da humanidade. 36 ed.Tradução Janaína Maicoantonio. Porto Alegre: L & PM, 2018. p. 357-360. Tradução de: Sapiens - *A Brif History of History of Humankind*.

PROPOSTA

A partir da leitura dos fragmentos motivadores e com base em sua experiência de vida, produza, na norma-padrão da língua portuguesa, um texto **dissertativo-argumentativo**, em que sejam apresentadas ideias que respaldem o ponto de vista a ser defendido sobre o seguinte tema:

“O consumo constitui um código por meio do qual o ser humano se relaciona com os seus pares e com o mundo a sua volta”.

RASCUNHO

RASCUNHO

Referências

Questões de 36 a 40

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Doenças transmitidas por alimentos**. Disponível em: <htpp://saude.gov.br/images/pdf./2015/novembro/09/Apresente...osdadosgerais.DTA2015.pdf>. Acesso em: 20 de abr. 2019.

Questões de 44 a 47

Disponível em: <htpp://agenciabrasil.ebc.com.br/internacional/noticia/2019-03/apos-ciclone-mocambique-frente-risco-de-surto-de-colera>. Acesso em: 20 abr. 2019.

Questões de 62 a 64

BRASIL. Ministério da 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 Padre Feijó, 49 – Canela
Cep. 40110-170 – Salvador/BA
Telefax (71) 3283-7820 – E-mail: vagasresiduais@ufba.br
Site: www.vagasresiduais.ufba.br