

Formação Geral

QUESTÃO DISCURSIVA 1



A paquistanesa Malala Yousafzai, de dezessete anos de idade, ganhou o Prêmio Nobel da Paz de 2014, pela defesa do direito de todas as meninas e mulheres de estudar. “Nossos livros e nossos lápis são nossas melhores armas. A educação é a única solução, a educação em primeiro lugar”, afirmou a jovem em seu primeiro pronunciamento público na Assembleia de Jovens, na Organização das Nações Unidas (ONU), após o atentado em que foi atingida por um tiro ao sair da escola, em 2012. Recuperada, Malala mudou-se para o Reino Unido, onde estuda e mantém o ativismo em favor da paz e da igualdade de gêneros.

Disponível em: <<http://mdemulher.abril.com.br>>.
Acesso em: 18 ago. 2015 (adaptado).

A partir dessas informações, redija um texto dissertativo sobre o significado da premiação de Malala Yousafzai na luta pela igualdade de gêneros. Em seu texto, aborde os seguintes aspectos:

- a) direito das jovens à educação formal; (valor: 5,0 pontos)
- b) relações de poder entre homens e mulheres no mundo. (valor: 5,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

O estudante deve elaborar um texto dissertativo que contemple alguns dos seguintes argumentos e exemplos possíveis:

Item a:

Caminhos para condução das respostas a respeito do Direito das meninas/jovens/mulheres:

- Todo cidadão tem o direito à educação com base no texto da Constituição Brasileira;
- Direito à educação apoiado no Estatuto da Criança e do Adolescente;
- Direito à educação apoiado na Declaração dos Direitos Humanos;
- Universalização de direitos;
- Educação como ponte para o aprimoramento de ideias;
- Reflexões críticas a respeito de situações em que se observa obstáculo ao livre acesso à educação;
- Vinculação entre educação e paz social.

Item b:

Caminhos para condução das respostas a respeito das relações de poder entre homens e mulheres:

- Violência física e psicológica contra a mulher, incluindo a Lei Maria da Penha, no caso específico do Brasil;
- Tolerância/intolerância a vestimentas, trajes, comportamentos socialmente estereotipados;
- Aspectos socioculturais que impõem à mulher uma condição de submissão na sociedade, tais como: mutilação, impossibilidade de manifestar seus desejos e posicionamentos em algumas culturas, entre outros;
- Igualdade/desigualdade de gênero, por exemplo, no mercado de trabalho, em relação à desigualdade salarial;
- Ideais de Liberdade, Igualdade e Fraternidade: referência a esses ideais como possibilidade de equilibrar as relações de poder entre homens e mulheres.

QUESTÃO DISCURSIVA 2

Após mais de um ano de molho, por conta de uma lei estadual que coibia sua realização no Rio de Janeiro, os bailes *funk* estão de volta. Mas a polêmica permanece: os *funkeiros* querem, agora, que o ritmo seja reconhecido como manifestação cultural. Eles sabem que têm pela frente um caminho tortuoso. “Muita gente ainda confunde *funkeiro* com traficante”, lamenta Leonardo Mota, o MC Leonardo. “Justamente porque ele tem cor que não é a branca, tem classe que não é a dominante e tem moradia que não é no asfalto.”

Disponível em: <<http://www.rhbn.com.br>>. Acesso em: 19 ago. 2015 (adaptado).

Todo sistema cultural está sempre em mudança. Entender essa dinâmica é importante para atenuar o choque entre as gerações e evitar comportamentos preconceituosos. Da mesma forma que é fundamental para a humanidade a compreensão das diferenças entre povos de culturas diferentes, é necessário entender as diferenças dentro de um mesmo sistema. Esse é o único procedimento que prepara o homem para enfrentar serenamente este constante e “admirável mundo novo” do povo.

LARAIA, R. B. *Cultura*: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008 (adaptado).

Com base nesses excertos, redija um texto dissertativo, posicionando-se a respeito do reconhecimento do *funk* como legítima manifestação artística e cultural da sociedade brasileira. (valor: 10,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

O estudante deve elaborar um texto dissertativo que aborde os seguintes aspectos:

- 1) reconhecer o caráter dinâmico da cultura, trazendo elementos dos textos 1 e 2 (padrão de resposta), e com base nesses textos posicionar-se a respeito do reconhecimento do funk como legítima manifestação artística e cultural da sociedade brasileira (enunciado da questão);
- 2) situar o funk dentro das reflexões do segundo texto (Laraia, 2008), abordando aspectos como mudança, preconceito, diferença, relações interculturais;
- 3) clareza na exposição das ideias.

Obs.: As notas serão atribuídas de acordo com o preenchimento dos critérios citados acima e considerando três correntes interpretativas que podem estar presentes nas respostas: a favor, contra e intermediária em relação ao reconhecimento do funk como legítima manifestação artística e cultural da sociedade brasileira.

Tecnologia em Gastronomia

QUESTÃO DISCURSIVA 3

Um restaurante de comida contemporânea está com seu cardápio desatualizado e contrata um chefe de cozinha para reformulá-lo. Uma das reformulações proposta pelo chefe consiste na elaboração de um fundo aromático de vegetais, que servirá de base para a produção de molhos a serem usados nas novas preparações. Um *mirepoix*, conjunto de vegetais aromáticos usado para dar sabor a fundos, molhos e outras preparações culinárias, será o elemento principal desse fundo, que deverá ser elaborado a partir de ingredientes cultivados em uma horta orgânica, em terreno anexo ao restaurante, onde são plantadas beterraba, alface, mandioca, cenoura, cebola, rúcula e salsão.

Considerando-se o integrante da equipe de cozinha desse restaurante a quem o chefe encarregou de produzir o fundo de vegetais em menos de meia hora, responda as perguntas a seguir.

- a) Quais vegetais cultivados na horta deverão ser utilizados para compor o *mirepoix* e em que proporção cada um deverá ser usado? (valor: 5,0 pontos)
- b) Como os vegetais deverão ser cortados, levando-se em consideração o tempo previsto? Explique sua resposta. (valor: 5,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

- a) Os vegetais clássicos utilizados na preparação de um *mirepoix* são:

- 50% de cebola; 25% de cenoura; 25% salsão.

OU

- 1 cebola; $\frac{1}{2}$ cenoura e $\frac{1}{2}$ salsão, pois a proporção está mantida entre os vegetais.

OU

- $\frac{1}{2}$ cebola; $\frac{1}{4}$ de cenoura e $\frac{1}{4}$ de salsão, também obedecendo à proporção entre os vegetais.

b) Quanto menor for o tempo de cocção, menores devem ser os cortes dos vegetais. Como o tamanho do corte é proporcional ao tempo de cocção, os vegetais devem ser cortados em pedaços pequenos, tendo em vista o tempo curto determinado pelo chefe. O estudante poderá citar cortes como forma de aludir ao tamanho adequado (exemplo: brunoise, jardineira, parisiense, macedoine, printanier, parmentier...). Uma maneira de explicar é que, em função do tempo exíguo, o tamanho pequeno permite que se possa extrair, em meia hora, o máximo de sabor, cor e aroma.

QUESTÃO DISCURSIVA 4

Cabe aos gestores de restaurantes acompanhar o faturamento bruto mensal, originário da venda dos alimentos e bebidas, e as despesas com alimentos, bebidas, mão de obra, despesas gerais e impostos. Esses dados, acompanhados de forma criteriosa, permitirão a obtenção do lucro orçado.

Com base nesse contexto, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Calcule as despesas de um restaurante cujo faturamento bruto é de R\$ 120 000,00, considerando os seguintes percentuais em relação a esse faturamento: 28% de despesas com alimentos e bebidas, 30%, com mão de obra, 25%, com despesas gerais e impostos. (valor: 5,0 pontos)
- b) Calcule o lucro líquido desse restaurante em valor e em percentual. (valor: 5,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

- a) DESPESAS COM ALIMENTOS E BEBIDAS = R\$33.600,00
DESPESAS COM MÃO-DE-OBRA = R\$36.000,00
DESPESAS GERAIS E IMPOSTOS = R\$30.000,00

OU: 83%

OU: R\$ 99.600,00

- b) A fórmula para calcular o lucro líquido é:

LUCRO LÍQUIDO = FATURAMENTO BRUTO – DESPESAS (ALIMENTOS, MÃO-DE-OBRA, CUSTOS DIVERSOS E IMPOSTOS)

LUCRO LÍQUIDO = R\$120.000,00 – (R\$33.600,00 + R\$36.000,00 + R\$30.000,00)

LUCRO LÍQUIDO = R\$20.400,00, equivalente a 17%.

QUESTÃO DISCURSIVA 5

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), as enfermidades causadas por alimentos contaminados constituem um dos problemas sanitários mais difundidos no mundo de hoje. Quando se fala em alimentação coletiva, o controle de qualidade pode ser dividido em etapas, para facilitar o acompanhamento: controle de matéria-prima (desde seleção de fornecedor), controle do processo e controle do produto acabado. Na etapa de recebimento de mercadorias em um restaurante, o colaborador responsável deve avaliar o alimento segundo critérios pré-definidos para cada produto.

SILVA JUNIOR, E. A. *Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação*. São Paulo: Varela, 2013 (adaptado).

Considerando o texto acima, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Apresente três quesitos que devem ser considerados durante o recebimento de estocáveis. (valor: 5,0 pontos)
- b) Aponte três cuidados que devem ser tomados durante o processamento do alimento para se reduzir o risco de contaminação cruzada. (valor: 5,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

a) O estudante pode citar:

- embalagens íntegras, identificação correta no rótulo e produto dentro do prazo de validade;
- as latas não podem estar amassadas, estufadas ou enferrujadas;
- os vidros não podem estar vazando, apresentar trincamento, ter formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração;
- cereais, farináceos ou leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, terra, materiais estranhos ou umidade excessiva;
- aspecto sensorial do alimento;
- controle do transporte (poderá citar as condições do entregador, do veículo, temperatura interna do veículo, registro do veículo no órgão competente);
- verificação de selos de controle;
- respeito à temperatura de recebimento de cada produto;
- ordem de recebimento: resfriado, congelado e em temperatura ambiente.

b) O estudante pode apresentar:

- não deixar o alimento cru entrar em contato com o alimento cozido;
- separar carnes e peixes crus de outros alimentos;
- guardar os alimentos em recipientes fechados;
- não utilizar o mesmo utensílio (faca, tábua, garfo etc.) para manipulação de matérias-primas de origens diferentes, assim como para manipular crus e cozidos;
- lavar bem as mãos antes de manipular os alimentos e na troca de origem;
- higienizar bem os utensílios, móveis e equipamentos antes do uso;
- Temperatura do ambiente de trabalho;
- Estrutura da área física adequada, separação das áreas de manipulação (quente/fria; suja/limpa).