

**QUESTÃO DISCURSIVA 01**-----

**TEXTO 1**

A Fiocruz é uma instituição de ciência, saúde e educação, vinculada ao Ministério da Saúde, que completou 120 anos. Com várias ações de pesquisa, de desenvolvimento de tecnologias, de produção de vacinas e medicamentos, a Fiocruz se dedica a enfrentar grandes desafios sanitários. Seu trabalho é fundamental para pensarmos em um país com mais justiça e equidade.

Disponível em: <https://www.anped.org.br/News/sbpc-divulga-manifesto-em-defesa-da-educacao-da-ciencia-eda-democracia>.

Acesso em: 8 ago. 2022 (adaptado).

**TEXTO 2**

Com a pandemia do novo coronavírus, intensificaram-se as dificuldades e limitações físicas, orçamentárias e estruturais para a pesquisa científica. Durante o período de isolamento social, com o fechamento das salas de aula e dos laboratórios, as universidades, com seus professores, acadêmicos e funcionários, precisaram se reinventar. O fazer ciência é um processo complexo que envolve pesquisadores, acadêmicos, estrutura física, horas de dedicação, testes, erros e acertos. Muitas vezes, é preciso também recomeçar, buscar novas metodologias, olhar o resultado por outro viés e reaprender a ler o que se descobriu. Por tudo isso, a pesquisa não é algo que se faz da noite para o dia, e produzi-la é ainda mais desafiador.

Disponível em: <https://www.upf.br>. Acesso em: 6 jun. 2022 (adaptado).

**TEXTO 3**

A tabela a seguir apresenta a variação do orçamento federal nos anos de 2020 e 2021.

| Pasta                           | Orçamento Federal em 2021<br>(em bilhões de R\$) | Variação (2020 - 2021) |
|---------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------|
| Agricultura                     | 10,42                                            | - 0,2%                 |
| Cidadania                       | 103,9                                            | + 22,1%                |
| Ciência, Tecnologia e Inovações | 8,36                                             | - 28,7%                |
| Defesa                          | 65,33                                            | - 9,8%                 |
| Desenvolvimento Regional        | 10,68                                            | + 23,6%                |
| Economia                        | 569,49                                           | - 4,6%                 |
| Educação                        | 74,56                                            | - 27,1%                |
| Infraestrutura                  | 17,29                                            | - 8,1%                 |

|                                    |        |         |
|------------------------------------|--------|---------|
| Justiça e Segurança Pública        | 11,46  | - 11,7% |
| Meio Ambiente                      | 2      | - 25,1% |
| Minas e Energia                    | 8,94   | + 44,2% |
| Mulher, Família e Direitos Humanos | 0,52   | + 44,4% |
| Relações Exteriores                | 1,97   | - 17,2% |
| Saúde                              | 136,23 | + 4,8%  |
| Turismo                            | 1,73   | - 5,5%  |

PLOA – PLN 28/2020, com as alterações do Congresso Nacional e Consultoria de Orçamento do Senado Federal. Agência Senado.

Com base nas informações dos textos e da tabela apresentados e considerando o contexto da pandemia de Covid-19, faça o que se pede nos itens a seguir.

- Discuta por que os investimentos públicos em educação, ciência, tecnologia e inovação são estratégicos e contribuem para o desenvolvimento científico de um país. (valor: 5,0 pontos)
- Explique como o fomento público ao desenvolvimento científico pode atender à justiça social e à equidade, em contextos como o da pandemia de Covid-19. (valor: 5,0 pontos)

#### **PADRÃO RESPOSTA-----**

a) O estudante deverá objetivamente recorrer a elementos presentes no texto e na tabela apresentada, considerando a realidade do baixo investimento em ciência, tecnologia e inovação, bem como em educação. Nesse sentido, espera-se que ele justifique a necessidade de investimento em ciência, tecnologia e educação recorrendo a pelo menos um dos seguintes exemplos:

- Investimento público em pesquisa e desenvolvimento por intermédio de universidades públicas e institutos de pesquisa.
- Pesquisas realizadas em outros países que possibilitaram acesso mais rápido às vacinas e serviram de modelo para o que foi desenvolvido no Brasil.
- Pesquisadores das universidades brasileiras como protagonistas nas orientações e informações a respeito da Covid-19, junto aos meios de comunicação.
- Desenvolvimento de equipamentos como máscaras e respiradores que foram alternativamente implementados e viabilizados por pesquisa e extensão universitárias.
- Bolsas de pesquisa e outros investimentos como elementos-chave para o desenvolvimento de pesquisa e extensão.

b) O estudante deverá objetivamente apresentar seu argumento, podendo fundamentar-se em aspectos como:

- O papel das universidades, em seu compromisso com a justiça social e equidade, implementado por meio do ensino, pesquisa e extensão.
- O investimento público em pesquisa, tecnologia e educação como garantia de acesso igualitário da população aos recursos de saúde, em contraponto ao investimento privado, com vistas à comercialização a partir de prioridades empresariais.
- A política pública de distribuição de vacinas gratuitas, por intermédio do Programa Nacional de Imunização (PNI), que possibilitou o acesso às vacinas para toda a população.
- As questões econômicas mundiais, que acabaram determinando uma distribuição desigual de recursos de saúde em escala global, com as superpotências econômicas retendo boa parte destes recursos.

## QUESTÃO DISCURSIVA 02-----

O patriarcado (ou dominação masculina) é composto por diferentes estruturas que se conectam na reprodução das desvantagens e da vulnerabilidade das mulheres nas sociedades contemporâneas. A violência sexual é uma delas; a exclusão política é outra. Embora essas não esgotem todas as estruturas de dominação, são elas que, em conjunto com a divisão sexual do trabalho, são mais determinantes. Ambas se alimentam e, ao mesmo tempo, ativam estereótipos de gênero em que o feminino convencional está associado à domesticidade e à aceitação, pelas mulheres, da autoridade masculina.

Algumas farsas ocupam papel importante na justificação da violência contra as mulheres, tanto na violência da exclusão política quanto na sexual. Uma dessas farsas é a de que as mulheres não se interessam pela política. Nesse sentido, estaríamos diante da autoexclusão. A outra é que as mulheres seriam as culpadas pela violência sexual que sofrem sistematicamente. Aqui, o problema seria que elas estão onde não deveriam estar, se vestem como não deveriam, isto é, se comportam como se fossem livres.

BIROLI, F. Mulheres, política e violência. Disponível em: <https://blogdaboitempo.com.br>. Acesso em: 18 jul. 2022 (adaptado).

Com base no texto apresentado, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Discorra sobre a relação entre o patriarcado estrutural e a desigualdade entre homens e mulheres.  
(valor: 5,0 pontos)
- b) Proponha duas ações do Estado para o enfrentamento dos diferentes tipos de violência contra a mulher. (valor: 5,0 pontos)

## PADRÃO RESPOSTA-----

- a) O estudante deve considerar na sua análise o entendimento do patriarcado como um sistema de dominação e hierarquia masculina que se expressa em diferentes formas de desigualdade entre os sexos. No entendimento de patriarcado, pode-se explicitar sua dimensão estrutural, com base, por exemplo, na divisão sexual do trabalho, na desigualdade econômica entre homens e mulheres, na sub-representação das mulheres na política e em cargos de poder. O estudante deve ainda, ressaltar questões culturais, como a educação sexista e a mídia que coisificam a imagem das mulheres e naturalizam a desigualdade entre os sexos, de forma a considerar os homens como dominantes enquanto as mulheres são historicamente tidas como submissas e incapazes.
- b) Espera-se que o estudante aponte a importância do papel do Estado na implementação de mecanismos jurídicos e normativos voltados à proteção da mulher; políticas públicas (saúde, educação não sexista, assistência social, etc) serviços e equipamentos sociais (delegacias especializadas; defensoria pública especializada; casa abrigo; centro de referência, juizado especial) para o acolhimento e atendimento às mulheres vítimas de violência, bem como para a prevenção e enfrentamento às violências. Também pode ser destacada a importância de políticas de incentivo à qualificação profissional, fundamental para garantir atendimento adequado às mulheres, de forma a não revitimizá-las.

Também pode ser ressaltada a relação do Estado com as ONGs, conselhos de direitos, movimentos de mulheres e diferentes representações da sociedade civil para o enfrentamento e a desnaturalização da desigualdade, o que pode contribuir para criação de uma cultura que dissemine práticas não sexistas e defensoras da igualdade de gênero.

### QUESTÃO DISCURSIVA 03-----

O trabalho de um gastrônomo vai além de produções e criações de pratos que encantam os clientes. É necessário, para esse profissional, o conhecimento das técnicas básicas de cozinha e, principalmente, das normas e das legislações referentes à segurança dos alimentos, as quais contribuem para a manutenção da qualidade, impedindo que fontes contaminantes ou condições ambientais atuem como focos de contaminação. Assim, práticas higiênicas eficientes são necessárias em todas as etapas da cadeia produtiva. Em se tratando de higienização de utensílios e equipamentos, existem duas etapas: limpeza e sanitização.

Considerando as informações apresentadas, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Descreva o objetivo da limpeza e o objetivo da sanitização no ambiente da cozinha, conforme previsto pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (valor: 6,0 pontos)
- b) Indique o momento ideal para se realizar a sanitização e apresente dois exemplos de sanitizantes que podem ser utilizados para reduzir a contaminação dentro da cozinha. (valor: 4,0 pontos)

### PADRÃO RESPOSTA-----

- a) A limpeza tem como objetivo a remoção das sujidades macroscópicas de origem orgânica e inorgânica, deixando-se o equipamento visualmente sem a presença de contaminantes. A sanitização tem como objetivo reduzir os perigos microbiológicos até níveis que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento ou até mesmo eliminar esse perigo.
- b) O momento ideal para sanitização é após a limpeza. São exemplos de sanitizantes: álcool 70%; água sanitária (hipoclorito de sódio ou solução de cloro); ácido hiperacético; quaternário de amônia; solução de iodo.

### QUESTÃO DISCURSIVA 04-----

Para interpretar e executar corretamente uma receita, é preciso conhecer os tipos de cortes clássicos. Ao criar uma receita, o mais importante é ter em mente o porquê de usar esse ou aquele corte. Deve-se considerar não apenas a perfeição das medidas, mas também a uniformidade dos cortes, o melhor aproveitamento do alimento e a sua aplicação, bem como o tempo de cozimento, o tamanho dos outros ingredientes, a textura, a intensidade de sabor e o resultado desejado. Por tudo isso, a habilidade nos cortes é indispensável a um profissional e é algo que se adquire com tempo e treino.

KOVESI, B. *et al.* **400 g Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007 (adaptado).

Considere que um cozinheiro executou um menu exclusivo, composto por uma entrada, um prato principal e uma sobremesa, respeitando, conforme determinação do *chef*, os padrões dos cortes clássicos de cada receita, mantendo a textura e o sabor dos alimentos e empregando corretamente os métodos de cocção. O menu executado compreendia os seguintes pratos, que foram preparados conforme as respectivas orientações do *chef*.

#### **entrada: salada de queijo de cabra com tomate**

Orientações do *chef*:

- selecionar folhas de *radicchio*, agrião e alface romana e centralizá-las no prato;
- posicionar, por cima das folhas, o queijo de cabra e o tomate *concassé*. **Prato principal: robalo grelhado**

#### **com legumes e redução de balsâmico** Orientações do *chef*:

- cortar o peixe em *tranche* e manter a pele; grelhá-lo iniciando pelo lado da pele;
- branquear previamente os legumes e salteá-los no azeite: *julienne* de cenoura e abobrinha, flores médias de couve-flor, batatas *tourné* e vagem francesa;

- decorar o prato com a redução de balsâmico; colocar os legumes ao lado do peixe e colocar sobre o robalo *chiffonade* de couve frita em imersão.

### Sobremesa: frutas da época com sorvete de pistache

Orientações do *chef*:

- colocar em uma taça as frutas em *noisettes* e, por cima delas, uma bola de sorvete de pistache;
- finalizar o prato com uma calda de frutas vermelhas.

Com base no caso apresentado, faça o que se pede nos itens a seguir.

- Identifique três cortes clássicos utilizados nessas preparações e descreva as características de cada um deles. (valor: 6,0 pontos)
- Identifique e explique dois métodos e/ou técnicas de cocção mencionados nas orientações do *chef*. (valor: 4,0 pontos)

### PADRÃO RESPOSTA-----

a) Os cortes clássicos utilizados nas preparações foram os seguintes:

- *concassé*: corte, em diversos formatos, realizado no tomate, retirando-se dele a pele e as sementes;
- *julienne*: corte empregado geralmente em legumes, formando bastões;
- *noisette*: corte pertencente à classificação dos boleados, deixando o alimento em formato de bola, utilizado geralmente em legumes e frutas;
- *tourné (ou torneado)*: corte em formato de barril, com sete lados iguais e bases horizontais, utilizado em legumes e raízes firmes, como batata, cenoura e abobrinha;
- *chiffonade*: corte empregado para fatiar folhas;
- *tranche*: corte empregado em peixes: porção de filé grosso cortado na diagonal.

b) Os métodos e as técnicas de cocção mencionados foram os seguintes:

- **grelhar**: processo de cocção em grelha sobre uma fonte de calor forte (gás, eletricidade ou brasa), indicado para alimentos que sejam naturalmente macios e ricos em gordura ou que tenham passado por um cozimento prévio.
- **saltear**: método rápido realizado em alta temperatura e com uso de pouca gordura; para se utilizar esse método, os alimentos devem ter passado previamente por branqueamento ou ser naturalmente macios;
- **fritar em imersão**: cozinhar um alimento em gordura quente própria para resistir a altas temperaturas, sendo a temperatura ideal 180°C;
- **reduzir (ou apurar)**: concentrar um líquido mediante aquecimento lento e contínuo, a fim de eliminar o excesso de água e, conseqüentemente, reduzir o volume.
- **branquear**: cozinhar rapidamente um alimento em meio líquido (água) fervente, sem deixar que ele chegue à cocção completa; em seguida, resfriá-lo em água gelada com o intuito de interromper o cozimento para finalizá-lo posteriormente ou manter sua cor.

**QUESTÃO DISCURSIVA 05-----**

O setor de alimentos e bebidas foi diretamente impactado pela pandemia de Covid-19. Foi necessário que os estabelecimentos se readequassem às novas necessidades do consumidor e aos protocolos de segurança, o que fez os gestores precisarem reavaliar e rever seu planejamento financeiro. A gestão de custos na atividade produtiva gastronômica está diretamente ligada ao planejamento de cardápios. Dessa forma, um planejamento de cardápios eficiente tornará essa atividade viável do ponto de vista econômico-financeiro.

No que se refere à gestão de custos no setor de alimentação, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Explique o que é custo variável e apresente um exemplo desse tipo de custo. (valor: 3,0 pontos)
- b) Explique o que é custo fixo e apresente um exemplo desse tipo de custo. (valor: 3,0 pontos)
- c) Explique por que é importante a utilização do fator de correção no processamento de alimentos. (valor: 4,0 pontos)

**PADRÃO RESPOSTA-----**

- a) Custos variáveis são aqueles que aumentam ou diminuem conforme o volume produzido, como os que dependem da produção ou do volume de negócios. Exemplos: matéria-prima; insumos; e energia elétrica usada na produção.
- b) Custos fixos são aqueles que independem da quantidade produzida — ou seja, mesmo que a quantidade produzida aumente ou diminua, esses custos não vão sofrer alterações por causa disso. São exemplos desse tipo de custo: aluguel; depreciação de equipamentos; e mão de obra contratada mensalmente.
- c) A utilização do fator de correção é importante para o cálculo correto dos custos de produção dos alimentos, pois, caso contrário, os custos ficarão subavaliados em função da perda durante o processamento. Outra justificativa que pode ser fornecida é fato de que o fator de correção serve para ajustar para cima os custos dos insumos.