

- Nesta prova, faça o que se pede, usando, caso deseje, os espaços para rascunho indicados no presente caderno. Em seguida, transcreva os textos para o **CADERNO DE TEXTOS DEFINITIVOS DA PROVA DISCURSIVA**, nos locais apropriados, pois **não será avaliado fragmento de texto escrito em local indevido**.
- Qualquer fragmento de texto além da extensão máxima de linhas disponibilizadas será desconsiderado. Também será desconsiderado o texto que não for escrito na **folha de texto definitivo** correspondente.
- No **Caderno de Textos Definitivos**, a presença de qualquer marca identificadora no espaço destinado à transcrição dos textos definitivos acarretará a anulação da sua prova discursiva.
- Em cada questão, ao domínio da modalidade escrita serão atribuídos até **7,50 pontos** e ao domínio do conteúdo serão atribuídos até **17,50 pontos**, dos quais até **0,85 ponto** será atribuído ao quesito apresentação (legibilidade, respeito às margens e indicação de parágrafos) e estrutura textual (organização das ideias em texto estruturado).

-- PROVA DISCURSIVA --

P48 – QUESTÃO 1

O Frigorífico Alfa começou a produzir linguiças frescas recheadas com queijo produzido artesanalmente. Por isso, o gerente da divisão de controle de qualidade do referido frigorífico deve elaborar um laudo para a divisão de produção, a fim de que este grupo tenha conhecimento das condições microbiológicas do produto.

Considerando a situação hipotética precedente, redija um texto dissertativo descrevendo os microrganismos e(ou) os grupos de microrganismos que devem ser analisados pelo laboratório de controle de qualidade do Frigorífico Alfa.

RASCUNHO

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

P48 – QUESTÃO 2

Alimentos contaminados por microrganismos, agentes químicos e compostos formados naturalmente causam problemas à saúde no mundo e reduzem ganhos econômicos. O crescimento microbiano acontece quando os microrganismos chegam aos alimentos. Se as condições forem favoráveis, eles irão se multiplicar e poderão provocar desde infecções alimentares até intoxicações quando o alimento contaminado for consumido. Entretanto, o número de doenças com origem alimentar pode ser apenas estimado, devido à baixa frequência de registros.

Os microrganismos patogênicos são encontrados em diversos alimentos, como carne, leite, ovos, pescado e alimentos prontos para consumo. Sua virulência varia conforme o gênero e a espécie, gerando respostas adversas de diferentes intensidades, variando também com a suscetibilidade de cada indivíduo.

Discorra sobre infecções e toxinfecções transmitidas pelo consumo de alimentos contaminados, abordando os tipos de toxinas produzidas por microrganismos em diversos alimentos e sua ação no organismo, bem como citando três exemplos de microrganismos que produzem infecções e toxinas alimentares.

RASCUNHO

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

P48 – QUESTÃO 3

Controles nacionais e internacionais são necessários para reduzir o risco de doenças de origem alimentar em nível mundial, além de melhorar o processo de produção e a economia global. Nesse sentido, a OMS (WHO, na sigla em inglês) aprovou os regulamentos internacionais de saúde. Esses regulamentos formam uma estrutura de regulamentação para a segurança da saúde pública global, baseada na prevenção da propagação de doenças infecciosas em nível internacional, inclusive a contaminação de alimentos e os eventos de doenças transmitidas por alimentos.

Disserte a respeito do procedimento que a OMS/ONU solicita que seja adotado pelos países ligados à Organização Mundial do Comércio em casos de emergências de saúde pública de interesse internacional que envolvam ameaças em alimentos e explique a importância do *Codex Alimentarius* (OMS/FAO) no preparo seguro de alimentos e sua associação com a legislação brasileira de padrões microbiológicos.

RASCUNHO

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

P48 – QUESTÃO 4

As doenças transmitidas por alimento e por água (DTA) são um grande problema de saúde pública no Brasil e em outros países do mundo, onerando os sistemas de saúde e prejudicando os consumidores. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) atualizou a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n.º 12/2001 para a RDC n.º 331/2019, sobre os padrões microbiológicos para alimentos, visando a boas práticas de fabricação (BPF) em toda a cadeia de produção nacional. Dessa forma, objetiva-se amenizar as infecções e intoxicações alimentares no país. Entretanto, a falta de BPF reflete diretamente na qualidade dos alimentos que são oferecidos nos estabelecimentos que os comercializam, como no caso da carne bovina.

A partir da leitura do texto precedente, redija um texto dissertativo explicando a cadeia de produção da carne bovina e a legislação vigente no Brasil sobre a garantia da qualidade dos produtos derivados desse alimento. Em seu texto, responda aos seguintes questionamentos.

- 1 Quais doenças podem ser transmitidas devido ao consumo da carne inapropriada ao consumo humano? Como prevenir a transmissão de DTA pela carne?
 - 2 Como a contaminação cruzada pode passar da carne de um bovino doente para a carne de um bovino sadio no abatedouro? O que fazer para prevenir a contaminação cruzada?
-

RASCUNHO

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	