

- 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 --

T09 – QUESTÃO 1

Atestar a qualidade de um alimento é o primeiro passo a ser cumprido antes de se lançar mão de quaisquer tecnologias para a sua preservação. A inspeção dos alimentos de origem animal é obrigatória para a garantia da segurança no consumo humano. A qualidade dos alimentos de origem animal é atestada com base na legislação pertinente para indicar a sua segurança para o consumo, sendo regulada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, mediante o Regulamento de Inspeção Industrial dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e regulamentos técnicos de identidade e qualidade (RTIQ) pertinentes aos distintos produtos, bem como pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Saúde, por meio da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n.º 331/2019 e da Instrução Normativa (IN) n.º 60/2019.

Redija um texto respondendo quais são os aspectos abordados na Instrução Normativa n.º 60/2019 da ANVISA. Em seu texto, cite dois parâmetros importantes para todos os produtos de origem animal que são regulados pela referida IN, esclarecendo o que esses parâmetros indicam.

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	

T09 – QUESTÃO 2

Nos últimos anos, o interesse pelos efeitos funcionais dos alimentos na promoção da saúde e na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis tem crescido significativamente. Os desenhos experimentais desempenham um papel fundamental na avaliação desses efeitos, sendo cruciais para embasar os achados científicos. No contexto da nutrição e saúde pública, em especial, os resultados desses estudos são decisivos para a formulação de políticas públicas que promovam a saúde.

Considerando que o texto acima tem caráter unicamente motivador, elabore um texto dissertativo atendendo ao que se pede a seguir.

- 1 Descreva, de forma detalhada, dois tipos de desenhos experimentais que podem ser utilizados para investigar os efeitos funcionais dos alimentos na saúde, apresentando as vantagens e limitações de cada desenho experimental mencionado.
 - 2 Discorra sobre as considerações éticas indispensáveis à condução de pesquisas que envolvam seres humanos nesse campo. Além disso, aborde as principais questões metodológicas que devem ser consideradas para assegurar a validade e a confiabilidade dos resultados de tais pesquisas.
 - 3 Com base nos desenhos experimentais abordados, explique como os resultados de estudos sobre os efeitos funcionais dos alimentos podem influenciar o desenvolvimento de políticas públicas de saúde e recomendações nutricionais.
 - 4 Cite um exemplo de política ou intervenção de sucesso no Brasil voltada para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e para a prevenção de doenças relacionadas à alimentação.
-

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	

T09 – QUESTÃO 3

Diagnósticos e avaliações recentes da problemática regional brasileira foram temas debatidos no seminário “Desenvolvimento Regional no Brasil: Desafios e Possibilidades para uma Agenda de Inovação e Sustentabilidade Ambiental”, promovido pelo Ministério da Integração e do Desenvolvimento Regional (MIDR) em parceria com o Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) em outubro de 2023. No seminário foi enfatizada a importância da discussão sobre desenvolvimento regional, integrada à sustentabilidade ambiental e à inclusão social, como um componente essencial para o desenvolvimento do Brasil. Foi ressaltada a importância de pensar a industrialização sobre novas bases regionais, reforçando especificamente a importância da Amazônia para o Brasil e para o mundo.

Internet: <<https://www.gov.br/mdr>> (com adaptações).

Considerando que o texto acima tem caráter unicamente motivador, redija um texto dissertativo propondo o desenvolvimento tecnológico de um novo produto alimentício à base de fruta(s). Essa proposta deve subsidiar a instalação de uma fábrica na região amazônica para a produção desse novo produto e deve apresentar os seguintes aspectos:

- 1 proposta de um produto alimentício à base de fruta(s);
 - 2 descrição de operações de processamento de frutas necessárias para a obtenção desse produto, visando à garantia da sua qualidade, incluindo pelo menos um tipo de tratamento térmico e seu fundamento de aplicação;
 - 3 proposta de uma embalagem ambientalmente sustentável para o produto final, que preserve sua qualidade e que seja coerente com sua vida útil e com sua forma de armazenamento.
-

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	

T09 – QUESTÃO 4

A conservação de alimentos por meio do calor ainda é uma das alternativas mais empregadas pela indústria de alimentos para prolongar a vida útil dos produtos alimentícios. No entanto, é essencial controlar rigorosamente as condições de processo para garantir produtos que, além de seguros microbiologicamente, mantenham a maior parte do seu valor nutricional.

Fellows, 2019 (com adaptações).

Considerando que o fragmento de texto acima tem caráter unicamente motivador, redija um texto dissertativo acerca do uso da pasteurização e da esterilização para a conservação de alimentos de origem vegetal e animal.

Em seu texto, discorra sobre:

- 1 o efeito da pasteurização e da esterilização sobre os microrganismos e nutrientes presentes nos alimentos;
 - 2 esterilidade comercial e *Clostridium botulinum*; e
 - 3 o impacto do pH na eficiência dos métodos em relação à eliminação dos microrganismos.
-

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	