Padrões de resposta – CST EM GASTRONOMIA

QUESTÃO DISCURSIVA 01



Disponível em: <https://www.nexojornal.com.br/expresso/2018/03/21/Caso-Marielle-completa-uma-semana. -O-que-se-sabe-sobre-o-crime>. Acesso em: 27 jun. 2018 (adaptado).

TEXTO 1

Conforme relatório da organização de defesa dos direitos humanos Anistia Internacional, em 2017, entre 159 países, o Brasil apresentou o maior número de assassinatos de diversos grupos de pessoas, como jovens negros do sexo masculino, pessoas LGBTI+, defensoras e defensores de direitos humanos, grupos ligados à defesa da terra, populações tradicionais e policiais.

Disponível em: <https://anistia.org.br/noticias/brasil-lidera-numero-de-assassinatos-de-diversos-grupos-de-pessoas-em-2017-aponta-anistia-internacional-em-novo-relatorio/>. Acesso em: 27 jun. 2018 (adaptado).

TEXTO 2

Negra, mulher, mãe solteira, bissexual, moradora de favela, aluna da primeira turma do pré-vestibular comunitário da Maré, graduou-se em ciências sociais e realizou mestrado em administração pública. Sua vida fora construída na luta contra todas as estatísticas que fazem a morte, a prisão e a pobreza os destinos mais prováveis para as mulheres e os jovens pretos e pardos neste país.

Um grande mérito pessoal, sem dúvida. Mas Marielle era inteligente demais para deixar-se iludir por uma ideia de meritocracia que ignora as estatísticas, faz que não vê as desigualdades sociais e desconsidera que as pessoas não começam todas do mesmo patamar.

Disponível em: <https://brasil.elpais.com/brasil/2018/03/19/opinion/1521476455_299821.html>. Acesso em: 12 set. 2018 (adaptado).

TEXTO 3

Logo após o assassinato da vereadora Marielle Franco, ocorrido no Rio de Janeiro, em 2018, os compartilhamentos nas redes sociais lançaram, em nível internacional, uma personagem política que, mesmo tendo sido uma das mais votadas na capital carioca, não tinha espaço privilegiado na agenda. Durante a primeira quinzena de março, a coleta de publicações em que se mencionava "Marielle Franco" totalizou mais de 3 milhões e meio de *tweets*. As manifestações expressavam, principalmente, reações de apoio, marcadas por *hashtags* (palavras-chave) como #mariellepresente, #justiçaparamarielle, #somostodosmarielle, #mariellevive, mas também circulavam informações falsas que associavam a vereadora a atos ilícitos e mensagens que relativizavam o seu assassinato em função de sua atuação política em favor dos direitos humanos.

Disponível em: <http://www.labic.net/blog/marielle-presente-mapa-de-tweets-publicados/>. Acesso em: 12 set. 2018 (adaptado).

A partir das informações apresentadas, redija um texto que aborde os seguintes aspectos:

- o tensionamento entre a defesa dos Direitos Humanos realizada por Marielle Franco e a produção de notícias falsas após o assassinato da vereadora;
- os prejuízos da produção de notícias falsas para a sociedade democrática.

(valor: 10,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

O estudante deve articular as ideias apresentadas na foto e nos textos 1, 2 e 3. Desse modo, deve relacionar a defesa dos Direitos Humanos no Brasil à disputa de narrativas que se constituíram publicamente, nas redes e nas ruas, a respeito do assassinato de Marielle Franco, envolvendo a produção de uma série de notícias falsas a respeito da vereadora.

De um lado, defendeu-se a ideia da execução da vereadora, em função de sua atuação política como tentativa de silenciamento, desencorajamento e desmobilização dos defensores dos Direitos Humanos. De outro lado, reações de fundo depreciativo tentaram desacreditá-la com ataques à sua imagem e à sua reputação e, até mesmo, culpabilizá-la e relativizar o seu assassinato, acentuando que, no Brasil, a própria noção de defesa dos Direitos Humanos está em disputa e tem sido vista, por uma parcela da sociedade, de forma pejorativa. Tais aspectos revelam que a atuação política de Marielle Franco impactou consistentemente a compreensão das duas visões sobre seu assassinato, o que foi estimulado pela produção das notícias falsas a respeito de sua pessoa.

A política, em uma sociedade democrática, se produz e se constitui no debate de opiniões e de ideias e na disputa legítima de interesses. A produção de notícias falsas ou manipuladas, sem compromisso com a realidade, influencia o debate público de forma negativa, independentemente de seu teor. Por essa razão, pode ser compreendida como um

risco à democracia, pois o fenômeno emerge do interesse de alguns grupos em manipular a opinião dos cidadãos, enviesando o debate público sobre determinado tema. Tal manipulação é incompatível com sociedades democráticas.

QUESTÃO DISCURSIVA 02

TEXTO 1

O Museu Nacional do Rio de Janeiro talvez fosse o lugar mais importante do Brasil dado o seu valor como patrimônio cultural e histórico não só brasileiro, mas mundial. O incêndio ocorrido no início de setembro de 2018 destruiu o lugar que era o símbolo da gênese do país como nação independente e continha um acervo inestimável, não só do ponto de vista da história da cultura e da natureza brasileiras, mas também do acervo de peças de significado mundial.

O Museu Nacional abrigava vários departamentos da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Era um museu de exposição, mas também de pesquisa. A biblioteca de Antropologia, que devia ter uns 200 mil títulos e era um instrumento de trabalho fundamental para a pesquisa de vários docentes, foi construída ao longo de 50 anos, e perdeu-se. Parte pode ser recuperada, mas os fósseis, os insetos, as coleções de estudo, são insubstituíveis.

Outra perda incalculável refere-se ao material do acervo relativo a povos que foram destroçados pelo colonialismo europeu e que estavam ali como testemunhas mudas da história da invasão da América.

Disponível em: <https://www.publico.pt/2018/09/04/culturaipsilon/entrevista/eduardo-viveiros-de-castro-gostaria-que-o-museu-nacional-permanecesse-como-ruina-memoria-das-coisas-mortas-1843021>. Acesso em: 10 set. 2018 (adaptado).

TEXTO 2

Ao consumir parte significativa do acervo de 20 milhões de peças da instituição, o incêndio arrasou também anos de trabalho e afetou, de forma irremediável, a pesquisa, com impactos na ciência brasileira e internacional. Segundo uma pesquisadora dessa instituição, apesar de o foco muitas vezes permanecer na perda do passado, quando perdemos um acervo que era usado para fazer pesquisa, perdemos também o futuro.

Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/>. Acesso em: 10 set. 2018 (adaptado).

Considerando os trechos apresentados, redija um texto a respeito da importância dos museus para a sociedade contemporânea sob o ponto de vista da memória e das perspectivas de futuro, abordando três aspectos da função social dessas instituições. (valor: 10,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

Em seu texto, o estudante deve apresentar argumentos que sustentem a importância dos museus para a sociedade contemporânea, considerando três dos seguintes eixos argumentativos:

1. <u>Preservação de memória e políticas da identidade.</u> A identidade de um povo depende da memória. Resguardar a memória de grupos sociais, como, por exemplo, a proteção das memórias dos povos tradicionais, indígenas e quilombolas, é condição indispensável para que possam ser reconhecidos em suas particularidades; os museus podem servir como referência para a sociedade em que estão inseridos. Espaços museológicos contribuem para o acesso e a democratização da memória. A cultura material pode ajudar a reconstituir trajetórias de grupos sociais.
2. <u>Educação e Cultura.</u> Os museus oferecem acesso a informações, conhecimentos e bens culturais a públicos de diferentes esferas da vida social. São espaços que podem propiciar a ampliação do campo de percepção para a construção de outros entendimentos sobre o mundo. Por meio de exposições para a sociedade, podem oferecer ao público possibilidades diversas de se conhecer a história de grupos, de territórios, da natureza, de

arte, a depender do tipo de acervo que coleciona. Desse modo, pode fomentar, por meio de atividades pedagógicas, educacionais ou mesmo de lazer, práticas reflexivas sobre o patrimônio cultural.

3. Produção de pesquisas e de conhecimentos

   3.1. As informações sobre os diversos grupos sociais possibilitam produzir conhecimento sobre diferentes modos humanos de existir, recriar a própria história da humanidade e pensar diversos futuros possíveis.

   3.2. O acervo de museus preserva e disponibiliza material biológico, registros geológicos e informações catalogadas para realização de pesquisas. Nesse sentido, podem ser considerados espaços de preservação de patrimônio natural.

   3.3. O conhecimento exposto em museus é reflexo da pesquisa feita na instituição, que também é comunicada a outro público pelos artigos em periódicos científicos.

4. Turismo e impacto cultural e econômico.

   A relação entre museu e atividades ligadas ao turismo, considerando o impacto cultural e econômico da região. Os visitantes integram a ida ao museu como parte de uma atividade turística, mas também cultural, na medida em que tomam conhecimento sobre a cultura e a história de determinados grupos, sociedades e países.

QUESTÃO DISCURSIVA 03

Um *chef* de cozinha foi contratado para preparar um churrasco com acompanhamentos, sobremesas e bebidas para 200 pessoas. No dia anterior ao evento, pela manhã, ele foi primeiro ao açougue comprar todas as carnes, tendo escolhido os seguintes cortes: picanha maturada, cupim, costelinha suína, pernil de cordeiro, asinha e coração de frango, linguiça suína, além de queijo provolone e pão com alho. Logo após a saída do açougue, ele comprou os ingredientes para os acompanhamentos: mandioca cozida, farofa de cebola, vinagrete e salada de batata. Em seguida, passou na distribuidora de bebidas e no supermercado para realizar a compra dos demais ingredientes. No fim do dia, depois de todas as compras realizadas, com o carro já cheio, o *chef* descarregou-as no local do evento. Para iniciar o pré-preparo do churrasco, como a linguiça suína, a asinha e o coração de frango estavam congelados, ele retirou os produtos da embalagem e os deixou descansar em uma bacia com água em cima da pia, para, no dia seguinte, já estarem descongelados. Na manhã seguinte, os acompanhamentos e a torta alemã foram produzidos na cozinha e as carnes foram preparadas na área da churrasqueira. Todos os temperos foram cortados em tábua de madeira para fazer a marinada das asinhas e do coração de frango. Logo em seguida, as carnes foram fatiadas e armazenadas em uma vasilha de plástico coberta com pano de prato e colocadas na bancada ao lado da churrasqueira. O abacaxi foi descascado, cortado em cubos médios e espetados e, na hora de assar, foram colocados a canela e o açúcar. Por último, o pão com alho e o queijo provolone foram dispostos em espetinhos e as bebidas colocadas no congelador, junto com a torta alemã e o vinagrete.

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

a) Cite três procedimentos realizados pelo *chef* de cozinha durante o pré-preparo e o preparo do churrasco que contrariam as normas de controle higiênico-sanitário. (valor: 5,0 pontos)

b) Descreva, de acordo com as recomendações da legislação sanitária, três ações que poderiam evitar riscos associados à contaminação dos alimentos usados pelo *chef* de cozinha. (valor: 5,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

a) O estudante deverá citar três entre os seguintes procedimentos do *chef*: deixar as carnes em bacia com água em cima da pia durante a noite; expor os ingredientes perecíveis em temperatura ambiente por um longo período; usar tábua de madeira; manipular todos os temperos, carnes, queijo, pão e abacaxi juntos, o que favorece a contaminação cruzada; armazenar os ingredientes em temperatura ambiente depois do pré-preparo; utilizar pano de prato para cobrir a vasilha de alimentos; favorecer a contaminação cruzada no congelador, armazenando conjuntamente bebidas e alimentos prontos para o consumo; iniciar a compra das mercadorias pelas carnes no açougue.

b) O estudante deverá descrever três das seguintes ações: a última compra deveria ser no açougue, para evitar a exposição das carnes em temperatura ambiente por longo prazo; o descongelamento das carnes deve ser feito em temperatura controlada, a 5°C, ou seja, dentro da geladeira, ou em forno de micro-ondas para o consumo imediato, pois a temperatura ambiente favorece a proliferação de microorganismos; os acompanhamentos e a sobremesa podem ser feitos no mesmo ambiente, desde que em momento diferente, para se evitar contaminação cruzada; não se pode utilizar nada de madeira para a manipulação de alimentos; recomenda-se o uso de placas de polietileno para a manipulação de alimentos; deve-se proceder a higienização das mãos a cada troca de atividade; é proibido o uso de pano de prato na manipulação de alimentos, devido ao risco de contaminação cruzada; os alimentos prontos para o consumo não devem ficar em contato com outros alimentos.

QUESTÃO DISCURSIVA 04

É perfeitamente possível (e desejável) abandonar a divisão sociopolítica de nossa culinária, que só serve à indústria do turismo, redesenhando o território segundo a tipicidade de ingredientes e produtos. Nesse novo mapa, a continuidade territorial artificial (as regiões nomeadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE) é substituída por manchas culinárias descontínuas, porém mais úteis ao conhecimento da diversidade alimentar. Sendo assim, teríamos, de maneira sintética e apenas a título de exemplo: a culinária amazônica, caracterizada pelo uso amplo da mandioca e seus derivados (farinhas variadas e tucupi), além das frutas, peixes de rio e outros produtos da floresta.

DÓRIA, C. A. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014 (adaptado).

O autor indica que não há uma regularidade na ocorrência e uso dos ingredientes no território do país, não respeitando o recorte político estadual e/ou regional, estabelecido pelo IBGE. Assim, sugere uma nova proposta de regionalização da culinária brasileira e também de uma nova territorialidade que associe e respeite ingredientes, cultivos e processos tradicionais pelos quais os insumos são submetidos para que sejam consumidos, com ênfase para a região amazônica e para a mandioca e seus diversos subprodutos e usos culinários. Esse ingrediente recebe também os nomes de macaxeira e aipim, conforme a região do país. Do mesmo modo, segundo o recorte territorial, o uso desse ingrediente também ganha outros papéis e utilizações culinárias com maior ou menor ênfase.

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

a) Discorra sobre a importância da mandioca como ingrediente tipicamente brasileiro e sua grande relevância na identidade da culinária tradicional do país. (valor: 3,0 pontos)

b) Descreva o modo de preparação do tucupi. (valor: 3,0 pontos)

c) Cite dois outros subprodutos da mandioca, explicando uma possibilidade de uso de cada um deles na culinária brasileira. (valor: 4,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

a) O estudante deverá discorrer sobre a i**mportância** da mandioca como **ingrediente** tipicamente brasileiro, abordando qualquer aspecto que chame a atenção para o fato de que a mandioca é consumida nacionalmente, em todas as regiões brasileiras e utilizada como ingrediente em vários pratos típicos. Deve também discorrer sobre a r**elevância** da mandioca na **identidade da culinária tradicional** brasileira por ser utilizada pelos indígenas desde antes do descobrimento (base da alimentação dos índios até hoje) e incorporada à culinária nacional em todas as regiões do Brasil.

b) O estudante deverá descrever que a mandioca brava deve ser descascada, ralada e prensada para que seja extraído o caldo de sua polpa. Esse caldo deverá descansar para que haja a separação, por decantação, do polvilho e do suco. Após a fervura desse último para eliminar o ácido cianídrico, ele deverá fermentar para ser temperado e utilizado como caldo. Resumidamente o estudante poderá destacar somente as etapas de extração do suco e sua fervura para a eliminação de substâncias tóxicas.

c) O estudante deverá citar dois subprodutos da mandioca, sejam eles a maniva, que é o principal ingrediente da maniçoba, os polvilhos doce e/ou azedo, utilizados para fazer pães de queijo, biscoitos de polvilho, mingaus, espessamento de molhos e outros preparos, a puba ou massa puba, que pode ser utilizada para a elaboração de bolos e doces, as farinhas diversas utilizadas em cuscuzes, pirões, farofas, podendo ser espessantes de várias receitas e preparos. A goma de tapioca também pode ser utilizada para espessar ou para elaborar as massas semelhantes a panquecas a serem recheadas de formas diversas. Há também o sagu, que pode ser saborizado com sucos e molhos diversos, entre outros.

QUESTÃO DISCURSIVA 05

Para o planejamento de um cardápio, deve-se ter o pleno domínio dos ingredientes e custos envolvidos em sua elaboração. Uma importante ferramenta de controle gerencial em empreendimentos gastronômicos é a ficha técnica de preparação.

TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000 (adaptado).

Considerando essas informações, discorra sobre cinco contribuições da aplicação da ficha técnica de preparação para a gestão de um empreendimento gastronômico. (valor: 10,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

O estudante deverá redigir um texto, mencionando 5 entre as seguintes contribuições da ficha técnica de preparação: facilita o preparo (*mise en place*) do cardápio com melhor compreensão do modo de fazer e da organização; racionaliza a produção com melhor aproveitamento do tempo, pois assegura um processo metódico de preparo (rotina da tarefa); favorece a previsão adequada da mercadoria para o estoque necessário, com melhor utilização de espaço para armazenagem; contribui para o controle do cálculo do custo do alimento, pois serve de indicador para a revisão de estoque, a pesquisa de novos fornecedores, o desenvolvimento de novos produtos, a periodicidade de revisões; contribui para o controle do preço praticado, dando a dimensão para alteração do índice do objetivo, retirada ou substituição do prato, estipulação da periodicidade de revisão dos preços; constitui documento de múltipla utilização e envolve vários departamentos e profissionais; constitui documento gerencial e fiscal, ajuda na contabilidade; assegura o padrão do serviço, mantendo a qualidade, faz com que o cozinheiro conheça todos os alimentos, pesos e medidas e ainda como deverá ser a montagem dos pratos, facilitando a padronização; contribui para a revisão do porcionamento e dos ingredientes, padronizando e facilitando a produção dos pratos; seu uso correto facilita a manutenção e o gerenciamento, auxiliando na padronização, entre outras.