

-- CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS --

Os sistemas alimentares têm papel essencial na construção da identidade cultural e na manutenção dos territórios de diversos povos e comunidades. Acerca desse tema, julgue os itens a seguir.

- 76** Indígenas, camponeses e comunidades tradicionais apresentam diferenças culturais relevantes à compreensão da ocupação dos territórios, especialmente quando se consideram as características principais de cada segmento em relação à reprodução simples, ao uso de recursos e às interações com o meio ambiente.
- 77** O vínculo entre alimentos e identidade cultural é fundamental em muitas comunidades tradicionais, como os povos indígenas.
- 78** Alimentos tradicionais muitas vezes funcionam como símbolos de resistência cultural, e comunidades que preservam suas práticas alimentares específicas garantem a continuidade de suas tradições e identidades em detrimento da homogeneização promovida pela globalização.

Julgue os próximos itens, relativos à dimensão simbólica das práticas alimentares.

- 79** Em contextos gastronômicos globalizados e sofisticados, a alimentação se dissocia de construções simbólicas enraizadas, assumindo uma função mais estética e sensorial, desvinculada de demarcações identitárias; assim, a noção de comida como signo cultural perde sua centralidade em ambientes altamente cosmopolitas e de consumo gastronômico elevado.
- 80** Os alimentos e as práticas alimentares transcendem sua função de atendimento de uma necessidade biológica e se constituem como signos culturais complexos que estruturam e reproduzem dinâmicas de pertencimento, diferenciação e estratificação social.
- 81** Em comunidades remanescentes de quilombos no Brasil, a preparação coletiva do mungunzá durante festividades religiosas simboliza a continuidade de tradições ancestrais por meio da culinária.

No que se refere à evolução das práticas alimentares e gastronômicas, julgue os itens que se seguem.

- 82** Durante o período colonial no Brasil, houve a introdução de alimentos de origem europeia, como trigo, açúcar e carne de porco, e, embora os colonizadores tenham tentado modificar os hábitos alimentares dos indígenas, estes mantiveram suas práticas alimentares tradicionais, sem grandes alterações na dieta.
- 83** A industrialização dos alimentos tem ocasionado o enfraquecimento de tradições alimentares locais, com impacto negativo nas práticas sociais e afetivas das comunidades.
- 84** Técnicas de conservação de alimentos, como a liofilização, e as conquistas da microbiologia, aplicadas inicialmente em contextos militares e de exploração espacial, foram fundamentais para moldar a alimentação contemporânea. Apesar de essas inovações facilitarem a disponibilidade de alimentos processados e industrializados, elas não são capazes de exercer ressignificações ou adaptações nas práticas alimentares tradicionais.

Em relação à gastronomia como manifestação de identidade cultural, julgue os itens a seguir.

- 85** Mesmo diante de um contexto de influências externas, como o turismo, as migrações e as novas tecnologias, a gastronomia italiana, presente em diversos estados brasileiros, manteve-se preservada, graças à transmissão dos saberes de geração a geração, o que demonstra que tal culinária é um elemento forte de identidade cultural e imune a transformações de origem externa.
- 86** O prato típico de uma região pode ser entendido como uma narrativa visual que expressa a história de um povo, ao incorporar, simbolicamente, elementos do ambiente, da religião e das práticas sociais locais.

Acerca de aspectos da história da agricultura e da alimentação, julgue os itens seguintes.

- 87** A modernização da agricultura brasileira, especialmente nas décadas de 70 e 80 do século XX, foi fortemente marcada pela adoção de tecnologias avançadas, como sementes melhoradas, que transformaram a produção agropecuária, particularmente com o aumento da produção de grãos e da pecuária industrializada.
- 88** A revolução agrícola neolítica é o marco histórico da formação das sociedades sedentárias e da criação de uma agricultura mais intensiva, tendo permitido ao ser humano o controle sobre o meio natural e o desenvolvimento de sistemas alimentares específicos, advindos da experiência de cada comunidade.

Acerca de sistemas agrícolas tradicionais (SATs) e paisagens alimentares, julgue os próximos itens.

- 89** As paisagens alimentares são resultado de uma interação dinâmica entre meio ambiente, saberes tradicionais e produção agrícola, representando uma expressão única de cada território.
- 90** Os SATs fazem parte do patrimônio cultural imaterial brasileiro e formam sistemas culturais e agroalimentares manejados por povos e comunidades tradicionais e por agricultores familiares.
- 91** Os SATs podem ser considerados universais, porque se apresentam de forma similar em todas as regiões do mundo, independentemente das características culturais e ambientais de cada local.
- 92** A intensificação do uso de agroquímicos para garantir a produtividade das culturas é uma característica dos SATs.

Em relação a patrimônios culturais alimentares, julgue os itens que se seguem.

- 93** O registro de práticas alimentares tradicionais pode contribuir para o turismo cultural, promovendo o conhecimento sobre a culinária local e gerando renda para as comunidades.
- 94** A documentação de saberes alimentares requer uma abordagem que integre diferentes disciplinas, pois os alimentos não apenas possuem valor nutritivo, mas também estão ligados à história, à cultura, e à saúde de uma população.
- 95** As práticas alimentares tradicionais são fundamentais para a manutenção de rituais culturais, identidades e modos de vida específicos de povos indígenas e quilombolas, uma vez que a alimentação é um elo direto com a ancestralidade e o território dos povos originários.
- 96** O uso de tecnologias digitais permite a preservação de saberes alimentares de forma que possa ser facilmente compartilhada, documentada e acessada, além de promover o intercâmbio entre diferentes culturas alimentares.

No que se refere a políticas públicas de alimentação e segurança alimentar e nutricional, julgue os itens seguintes.

- 97** Além da quantidade, as políticas de segurança alimentar também devem focar na qualidade nutricional e nos aspectos culturais da alimentação, com respeito à diversidade alimentar das populações.
- 98** A implementação de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional é fundamental para a redução da fome e da desnutrição no Brasil.
- 99** O sistema de segurança alimentar e nutricional (Sisan) é uma rede de instituições públicas e organizações da sociedade civil que visa a integrar as políticas de alimentação e nutrição no Brasil.
- 100** Políticas públicas de alimentação não têm impacto significativo na redução das desigualdades sociais, pois o mercado livre é suficiente para garantir o acesso alimentar a toda a população.

Julgue os itens subsecutivos, a respeito de registros e inventários materiais e imateriais da cultura alimentar e gastronômica.

- 101** O patrimônio alimentar não é considerado como um patrimônio cultural imaterial, pois este é percebido principalmente como saberes-fazer.
- 102** Registro e inventário de práticas alimentares tradicionais e gastronômicas devem envolver tanto os aspectos materiais (ingredientes e utensílios) quanto imateriais (saberes, rituais e modos de preparo).
- 103** O reconhecimento da gastronomia tradicional como patrimônio cultural imaterial contribui para a valorização e preservação das culturas alimentares locais.

Em relação a sistemas agroalimentares, julgue os próximos itens.

- 104** A globalização dos mercados agroalimentares geralmente beneficia grandes empresas e cadeias produtivas intensivas, o que dificulta a autonomia dos agricultores familiares e comunidades tradicionais, que enfrentam desafios como a concorrência desleal e a padronização de produtos.
- 105** A transição para sistemas agroalimentares sustentáveis exige apenas mudanças nas práticas agrícolas, sem a necessidade de alterações de políticas públicas.
- 106** Os sistemas agroalimentares devem ser compreendidos como sistemas integrados que envolvem a agricultura, a pesca, o extrativismo e os outros modos de produção de alimentos, com impactos diretos na saúde e no meio ambiente.
- 107** Os sistemas agroalimentares tradicionais têm uma forte conexão com a cultura local, pois a produção de alimentos está, muitas vezes, vinculada a rituais e conhecimentos transmitidos de geração em geração.

Acerca de soberania e segurança alimentar, julgue os itens que se seguem.

- 108** A globalização beneficia as comunidades tradicionais, especialmente no que diz respeito ao acesso a recursos naturais e ao intercâmbio de práticas alimentares e agrícolas.
- 109** A segurança alimentar e nutricional das comunidades tradicionais não depende da preservação de suas práticas agrícolas e alimentares, pois a modernização pode suprir suas necessidades alimentícias.
- 110** O reconhecimento e a proteção dos territórios tradicionais são essenciais para garantir que os povos indígenas possam manter sua soberania alimentar, pois esses territórios fornecem os recursos necessários para sua alimentação.

Espaço livre