

- Nesta prova, faça o que se pede, usando, caso deseje, o espaço para rascunho indicado no presente caderno. Em seguida, transcreva o texto para a **FOLHA DE TEXTO DEFINITIVO DA PROVA DISCURSIVA**, no local apropriado, pois **não será avaliado fragmento de texto escrito em local indevido**.
- Qualquer fragmento de texto além da extensão máxima de linhas disponibilizadas será desconsiderado.
- Na **Folha de Texto Definitivo**, a presença de qualquer marca identificadora no espaço destinado à transcrição do texto definitivo acarretará a anulação da sua prova discursiva.
- Ao domínio do conteúdo serão atribuídos até **20,00 pontos**, dos quais até **1,00 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 --

Uma empresa fornece, no horário de almoço, 500 refeições para seus colaboradores em sistema de *buffet*, em que a comida fica exposta por até 3 horas. O *buffet* é constituído por um cardápio básico de arroz, feijão, três opções de vegetais (das quais uma deve ser, obrigatoriamente, uma hortaliça folhosa) e uma proteína animal (que pode ser carne bovina, carne suína ou frango). Para a produção de refeições em conformidade com o controle higiênico-sanitário, é utilizada a ferramenta de pontos críticos de controle, os quais são etapas do processo de produção de alimentos nas quais medidas de controle podem ser aplicadas para prevenir, eliminar ou reduzir a um nível aceitável um perigo significativo à segurança do consumidor do alimento. Identificar e monitorar esses pontos é fundamental para garantir que os alimentos servidos sejam seguros para consumo.

A partir da situação hipotética apresentada, redija um texto dissertativo acerca dos pontos críticos de controle da qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas pela empresa em apreço. Em seu texto, aborde os potenciais perigos e as medidas de controle, inclusive as temperaturas, que a empresa deve adotar no que se refere

- 1 ao armazenamento dos alimentos; [valor: 6,00 pontos]
 - 2 ao pré-preparo dos alimentos; [valor: 6,00 pontos]
 - 3 à exposição dos alimentos ao consumo. [valor: 7,00 pontos]
-

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	