

**COLÉGIO DELTA LTDA**

Processo n.º 994/2108/98 – DE/RSA.

Portaria D.R.E. de 03, publ. no D.O. de 06/02/1999

CNPJ 07.693.998/0001-04



Nome: \_\_\_\_\_ n.º \_\_\_\_\_

Data: \_\_/\_\_/\_\_

Série: 1º E.M

TRABALHO DE RECUPERAÇÃO

Disciplina: REDAÇÃO

Prof: ARIEL PONTES

Nota: \_\_\_\_\_

**Proposta de Redação**

A partir da leitura dos textos motivadores e com base nos conhecimentos construídos ao longo de sua formação, redija um texto dissertativo-argumentativo em modalidade escrita formal da língua portuguesa sobre o tema “Caminhos para prevenir a contaminação de alimentos”, apresentando proposta de intervenção que respeite os direitos humanos. Selecione, organize e relacione, de forma coerente e coesa, argumentos e fatos para defesa de seu ponto de vista.

**TEXTO I**

O que é contaminação alimentar?

A contaminação alimentar é a presença de microrganismos como bactérias, fungos, leveduras, vírus, causando mau cheiro, sabor ruim e modificando as propriedades dos alimentos. Às vezes essas modificações não são perceptíveis, o que é ainda mais perigoso.

Como ocorre?

A contaminação pode acontecer de três formas:

Contaminação física – presença de pedras, madeira, cabelo, pregos etc.

Contaminação química – presença de compostos químicos ou toxinas produzidas por microrganismos nos alimentos.

Contaminação biológica – presença de microrganismos patogênicos, como bactérias, parasitas e animais venenosos etc.

Essas contaminações podem ocorrer devido à má higiene do manipulador e de utensílios como facas, panelas e tábuas; temperatura favorável ao crescimento de microrganismos; acondicionamento inadequado dos alimentos; maquinário sem manutenção e entre outros aspectos.

Quem fiscaliza a presença de contaminação?

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é responsável pela fiscalização. Sua finalidade é proteger e promover a saúde da população, intervindo em situações em que a produção, uso de serviços e produtos pode trazer algum dano ao consumidor.

Em seu site, a Agência disponibiliza todas as leis, regulamentações e decretos relacionados à alimentos para que a população os ajude a fiscalizar a indústria e serviços de alimentação.

Disponível em: < <http://www.cienciaexplica.com.br/2018/06/29/o-que-contaminacao-alimentar/> > (Adaptado)

**TEXTO II**

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) constituem um dos problemas de saúde pública mais comuns no cenário atual. São causadas, principalmente, por microrganismos que penetram no organismo humano através da ingestão de água e alimentos contaminados.

O relatório da agência da ONU sobre o assunto, divulgado no mês de abril deste ano, calcula que o número de infecções globais causadas pelo consumo de comida estragada chegou a 582 milhões, sendo os principais responsáveis pelas mortes a salmonela, a E.coli e o norovírus. Disponível em: <<https://www.consultoriaiso.org/alimentos-contaminados-dta/>>



ALUNO(A): \_\_\_\_\_

SÉRIE: 1º E.M.      \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 2024

01	
02	
03	
04	
05	
06	
07	
08	
09	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	