



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

CONCURSO PÚBLICO

PROVAS OBJETIVAS – GASTRONOMIA/NUTRIÇÃO DOCENTE

Leia atentamente as INSTRUÇÕES:

1. Confira seus dados no cartão-resposta: nome, número de inscrição, cargo para o qual se inscreveu.
2. Assine seu cartão-resposta.
3. Aguarde a autorização do Fiscal para abrir o caderno de provas. Ao receber a ordem do fiscal, confira o caderno de provas com muita atenção. Nenhuma reclamação sobre o total de questões ou falha de impressão será aceita depois de iniciar a prova.
4. Sua prova tem **30** questões, com quatro alternativas.
5. Preencha toda a área do cartão-resposta, correspondente a alternativa de sua escolha, com caneta esferográfica (tinta azul ou preta), sem ultrapassar as bordas. As marcações duplas ou rasuradas ou marcadas diferente do modelo estabelecido no cartão-resposta serão anuladas.
6. O cartão-resposta não será substituído, salvo se tiver erro de impressão.
7. Cabe apenas ao candidato a interpretação das questões, o fiscal não poderá fazer nenhuma interferência.
8. A prova será realizada, com duração máxima de **03h**, incluído o tempo para a realização da prova objetiva e o preenchimento do cartão-resposta.
9. O candidato somente poderá se retirar do local de realização das provas **01h** após o início da mesma, sob pena de ser excluído do concurso.
10. O candidato somente poderá levar o caderno de provas após **1h 30m** do início da mesma.
11. Ao terminar a prova, o candidato deverá entregar o cartão-resposta, preenchido e assinado, ao fiscal de sala.
12. Os **03** (três) últimos candidatos que realizarem a prova devem permanecer na sala para acompanhar o fechamento do envelope contendo os cartões-resposta preenchidos e o material de prova não utilizado. Esses candidatos deverão assinar a ata de sala atestando que o envelope foi devidamente lacrado.

BOA PROVA!

QUESTÕES OBJETIVAS - GASTRONOMIA/NUTRIÇÃO

CONHECIMENTO ESPECÍFICO

01. As condições higiênico-sanitárias complementares às Boas Práticas de Fabricação são garantidas pela implementação de Procedimentos Operacionais Padronizados, dentre os quais não se inclui:

- a) manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
- b) seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- c) manejo dos resíduos.
- d) programa de reaproveitamento de alimentos perecíveis.

02. Nos termos da RDC nº 216 de 15/09/2004, sobre o abastecimento de água, não é correto afirmar:

- a) deve ser utilizada apenas água potável para a manipulação dos alimentos, sendo proibido o uso de uma solução alternativa de abastecimento.
- b) o gelo para a utilização em alimentos deve ser adquirido de indústria específica, mediante rotulagem, garantindo assim sua procedência.
- c) o prazo máximo para higienização do reservatório de abastecimento de água não deve ultrapassar um intervalo máximo de doze meses, devendo ser mantido registro da operação.
- d) todas as alternativas estão corretas.

03. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com vistas ao aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, aprovou o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação, mediante:

- a) Resolução RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003.
- b) Resolução RDC nº 356 de 18 de dezembro de 2003.
- c) Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002.
- d) Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.

04. As clássicas Leis da Alimentação de Pedro Escudero, enfatizam conceitos fundamentais na elaboração de cardápios. São eles:

- a) qualidade – conservação – economia – equilíbrio.
- b) quantidade – qualidade – harmonia – adequação.
- c) economia - qualidade – quantidade – conservação.
- d) harmonia – quantidade – conservação – economia.

05. A Pirâmide de Alimentos é um instrumento visual simples e prático, que oferece conceitos alimentares importantes a pessoas saudáveis maiores de 2 (dois) anos de idade. Constituem princípios desse guia alimentar:

- a) variedade, proporcionalidade e moderação.
- b) peso, qualidade e variedade.
- c) nutrientes, teor calórico e qualidade.
- d) qualidade, quantidade e teor calórico.

06. Com relação à biodisponibilidade do cálcio no organismo humano adulto, é incorreto afirmar:

- a) os alimentos lácteos apresentam maior disponibilidade devido à presença da vitamina D e à presença da lactose.
- b) a biodisponibilidade do cálcio depende da presença de oxalatos e fitatos no alimento, sendo menor na presença dessas substâncias.
- c) a eficiência da absorção de cálcio de suplementos é menor quando o cálcio é dado em doses até 500mg.
- d) indivíduos com intolerância à lactose podem ser de risco para ingestão deficiente de cálcio pela restrição a alimentos lácteos.

07. A conservação de alimentos pelo uso do frio é bastante utilizada por causa da manutenção da qualidade do produto a ser conservado. Em relação ao método da congelação, é correto afirmar:

- a) inibe o crescimento microbiano e retarda o processo metabólico.
- b) elimina as atividades microbianas e enzimáticas, durante certo tempo.
- c) o ponto de congelação dos alimentos é igual ao da água pura.
- d) esteriliza os alimentos e altera o seu valor nutritivo.

08. O Índice de Massa Corporal (IMC) é um indicador de excesso de peso pela alta correlação com a adiposidade. Indique a alternativa que relaciona o IMC com o grau de obesidade de uma mulher de 41 anos, medindo 1.56m e pesando 68kg.

- a) IMC 27,9 – obesidade grau I.
- b) IMC 27,9 – obesidade grau II.

- c) IMC 21,7 – obesidade grau I.
- d) IMC 21,7 – obesidade grau II.

09. Em um espaço "gourmet", serão servidas, como prato principal, *Bolsinhas de Salmão Pochê*, para 60 convidados. Sendo o consumo *per capita* do peixe estimado pelo *Chef*, em 180g, calcule a quantidade necessária desse alimento, sabendo que seu fator de correção é de 2,17.

- a) 20,6Kg
- b) 23,4Kg
- c) 12,9Kg
- d) 17,3Kg

10. A conservação de alimentos visa protegê-los contra a ação microrgânica mantendo, tanto quanto possível, os seus caracteres organoléuticos, constituintes químicos e valores nutritivos. Quanto ao processo de conservação por calor, não é correto afirmar:

- a) o branqueamento é pós-tratamento térmico empregado para acelerar a atividade enzimática.
- b) o resfriamento, como complemento da tinalização, inicia-se imediatamente ao término da primeira operação.
- c) a pasteurização objetiva o extermínio parcial da flora banal e a eliminação total da flora microbiana patogênica.
- d) a esterilização visa à destruição das floras normal e patogênica.

11. A ação dos agentes desencadeantes constitui a mais importante causa de alteração de alimentos e de produtos alimentícios. Indique a alternativa que relaciona a alteração ao seu agente desencadeante.

- a) ranço hidrolítico – enzimas;
- b) escurecimento – enzimas;
- c) rancidez oxidativa – agentes químicos;
- d) todas as alternativas estão corretas.

12. A desnutrição energético-proteica – DEP é o conjunto das condições patológicas decorrentes da deficiência simultânea, em proporções variadas de proteínas e calorias, geralmente associada a infecções. As manifestações clínicas da DEP estão corretas na alternativa:

- a) marasmo – deficiência predominantemente energético-proteica desequilibrada.
- b) kwashiokor – deficiência energético-proteica equilibrada.
- c) kwashiokor - marasmático – deficiência energética e proteica desequilibrada.
- d) kwashiokor - marasmático – deficiência energética e proteica equilibrada.

13. Podemos ajuizar a contaminação dos alimentos por micro-organismos patogênicos ou toxigênicos e suas toxinas, assim como apurar o estado de higiene e sanidade dos produtos mediante micro-organismos denominados "indicadores". A contaminação fecal é indicada quando, aos outros coliformes se junta:

- a) *Streptococcus*.
- b) *Staphylococcus aureus*.
- c) *Enterococcus*.
- d) *Escherichia coli*.

14. A anemia por deficiência de ferro, em termos de magnitude, apresenta-se, na atualidade, como um dos principais problemas em escala de saúde. Constitui dieta com biodisponibilidade intermediária de ferro aquela que tem como base:

- a) cereais, raízes e tubérculos cozidos em vapor.
- b) cereais, raízes e tubérculos com adição de alguns alimentos de origem animal e/ou ácido ascórbico.
- c) carne, aves, peixe ou alimentos ricos em ácido ascórbico.
- d) nenhuma das respostas anteriores.

15. A indústria alimentícia tem-se beneficiado de novas substâncias que são adicionadas ao alimento para conservar, melhorar a aparência, sabor e propriedades de armazenamento. Os propósitos de favorecer e manter as características físicas das emulsões e suspensões, impedir ou retardar a alteração dos alimentos provocada por micro-organismos ou enzimas, estão relacionados aos seguintes aditivos:

- a) antioxidante – estabilizante.
- b) estabilizante – conservador.
- c) espessante – antioxidante.
- d) antioxidante – conservador.

16. Dentre os fatores físicos necessários para o crescimento microbiano, podemos citar;

- a) temperatura - pH – pressão osmótica.
- b) umidade – pH - fatores orgânicos de crescimento.

- c) oligoelementos – fatores orgânicos de crescimento – acidez.
- d) pressão osmótica – umidade – oligoelementos.

17. Indique a alternativa onde aparece o tratamento de calor suficiente para matar os endosporos do *Clostridium botulinum* de alimentos enlatados.

- a) esterilização.
- b) degerminação.
- c) esterilização comercial.
- d) tinalização.

18. Aponte a bactéria que coloca os manipuladores de alimentos como fontes frequentes de contaminação por se colonizar na mucosa de suas nasofaringes:

- a) *Shigella sp.*
- b) *Staphylococcus aureus.*
- c) *Coliforme fecal.*
- d) *Vibrio cholerae.*

19. Indique a alternativa na qual o micro-organismo citado não corresponde às fontes possíveis de doenças veiculadas por alimentos (DVA's):

- a) *Salmonella sp* - carnes, leite e produtos de ovos.
- b) *Aspergillus flavus* - soja, amendoim, girassol e avelã.
- c) *Bacillus cereus* - peixes, alimentos enlatados e produtos de ovos.
- d) *Proteus sp* – peixes, camarões, frutos do mar.

20. Os alimentos que modelam e ativam os componentes celulares e seus mediadores químicos contra diversos tipos de antígenos produzindo efeitos metabólicos benéficos à saúde, são os chamados:

- a) alimentos enriquecidos.
- b) alimentos funcionais.
- c) alimentos transgênicos.
- d) alimentos orgânicos.

CONHECIMENTOS GERAIS

21. A Constituição da República Federativa do Brasil concede especial tratamento à educação do País, apontando em seus dispositivos inúmeros princípios norteadores, diretrizes e objetivos a serem observados pelos Poderes Públicos. Acerca dos objetivos e princípios básicos apontados na Carta Constitucional, analise a segunda coluna com as informações apresentadas na primeira e assinale a alternativa que corresponda à sequência correta:

- | | |
|-------------------|--|
| (1) princípios. | () pleno desenvolvimento da pessoa. |
| (2) objetivos. | () gratuidade do ensino público em estabelecimentos oficiais. |
| | () pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas. |
| | () preparo para o exercício da cidadania. |
| | () gestão democrática do ensino público, na forma da lei. |
| | () qualificação para o trabalho. |

- a) 1, 2, 1, 1, 2 e 2.
- b) 2, 1, 2, 1, 1 e 1.
- c) 2, 1, 1, 2, 1 e 2.
- d) 1, 2, 2, 1, 2 e 1.

22. São obrigações impostas aos docentes pelas Diretrizes e Bases da Educação Nacional, EXCETO:

- a) estabelecer estratégias de recuperação para os alunos de menor rendimento familiar.
- b) colaborar com as atividades de articulação da escola com as famílias e a comunidade.
- c) participar integralmente dos períodos dedicados ao planejamento, à avaliação e ao desenvolvimento profissional.
- d) participar da elaboração da proposta pedagógica do estabelecimento de ensino.

23. O Plano Nacional de Educação, aprovado pela Lei Federal n. 10.172, de 09 de janeiro de 2001, impôs medidas, definiu estruturas e objetivos a serem atendidos pela Administração Pública das três esferas de governo. Analise atentamente os itens abaixo e assinale a alternativa CORRETA:

- I – A União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios deverão, com base no Plano Nacional de Educação, elaborar planos decenais correspondentes.
- II – São Níveis de Ensino: Educação de Jovens e Adultos, Educação a Distância e Tecnologias Educacionais; Educação Tecnológica e Formação Profissional, Educação Especial e Educação Indígena.

III – O Plano, dentre outras medidas, busca o estabelecimento de programas de formação de formadores para a educação tecnológica e formação profissional.

- a) todos os itens estão incorretos.
- b) todos os itens estão corretos.
- c) os itens I e II estão incorretos.
- d) os itens II e III estão corretos.

24. São fontes de receitas do FUNDEB - Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação, no âmbito de cada Estado e do Distrito Federal, nos percentuais definidos em lei, incidentes sobre a receita dos tributos abaixo, EXCETO:

- a) imposto sobre transmissão *causa mortis* e doação de quaisquer bens ou direitos.
- b) imposto sobre a propriedade de veículos automotores.
- c) imposto sobre serviços de qualquer natureza.
- d) parcela do produto da arrecadação do imposto sobre a propriedade territorial rural, relativamente a imóveis situados nos municípios.

25. O Conselho Nacional de Educação, composto pelas Câmaras de Educação Básica e de Educação Superior, tem as seguintes atribuições conferidas em lei, a saber:

- a) analisar e emitir parecer sobre questões relativas à aplicação da legislação educacional, no que diz respeito à integração entre os diferentes níveis e modalidade de ensino.
- b) emitir parecer sobre assuntos da área educacional, somente quando solicitado pelo Ministro de Estado da Educação e do Desporto.
- c) subsidiar a elaboração do Plano Nacional de Educação, cujo acompanhamento da execução competirá exclusivamente ao Conselho Regional respectivo.
- d) aprovar o seu regimento, elaborado pelo Ministro de Estado da Educação e do Desporto.

26. São características do Ensino Fundamental, previstas em lei, EXCETO:

- a) gratuidade nas escolas públicas.
- b) duração de 9 (nove) anos.
- c) início aos 4 (quatro) anos de idade.
- d) recenseamento dos educandos pelo Poder Público.

27. A Lei Federal n. 10.639, de 9 de janeiro de 2003, incluiu nas Diretrizes e Bases da Educação Nacional a temática “História e Cultura Afro-Brasileira”, tornando-a obrigatória no currículo oficial da Rede de Ensino. Sobre este assunto, analise os itens abaixo e assinale a alternativa correta:

I – Os conteúdos referentes à História e Cultura Afro-Brasileira serão ministrados no âmbito de todo o currículo escolar, em especial nas áreas de Educação Artística e de Literatura e História Brasileiras.

II – Nos estabelecimentos de ensino fundamental, oficiais e particulares, torna-se obrigatório o ensino sobre História e Cultura Afro-Brasileira, exceto para os ensinos médio e superior.

III - O conteúdo programático incluirá o estudo da História da África e dos Africanos, a luta dos negros no Brasil, a cultura negra brasileira e o negro na formação da sociedade nacional, resgatando a contribuição do povo negro nas áreas social, econômica e política pertinentes à História do Brasil.

- a) todos os itens estão corretos.
- b) os itens I e III estão corretos.
- c) os itens II e III estão incorretos.
- d) todos os itens estão incorretos.

28. No tocante às Diretrizes e Bases da Educação do Brasil, incumbe aos estabelecimentos de ensino, respeitadas as normas comuns e as do seu sistema de ensino, EXCETO:

- a) assegurar o cumprimento dos dias letivos e horas-aula estabelecidas.
- b) informar aos responsáveis pelo aluno sobre a frequência e rendimento escolar, bem como sobre a execução da proposta pedagógica da escola.
- c) notificar ao Conselho Tutelar do Município, ao juiz competente da Comarca e ao respectivo representante do Ministério Público a relação dos alunos que apresentem quantidade de faltas acima de cinquenta por cento do percentual permitido em lei.
- d) velar pelo cumprimento do plano de trabalho de cada discente.

29. A Lei Federal n. 11.494/07, que disciplina o FUNDEB - Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação, observa o modo de atuação dos membros dos Conselhos dos Fundos. Sobre este tema, assinale a alternativa que NÃO condiz com o diploma legal citado.

- a) A atuação não assegura isenção da obrigatoriedade de testemunhar sobre informações recebidas ou prestadas em razão do exercício de suas atividades de conselheiro, mesmo sobre as pessoas que lhes confiarem ou deles receberem informações.

- b) A atuação dos membros dos conselhos não será remunerada.
- c) A atuação é considerada atividade de relevante interesse social.
- d) Quando os conselheiros forem representantes de estudantes em atividades do conselho, no curso do mandato, ficará vedada atribuição de falta injustificada nas atividades escolares.

30. A LDB estabelece que a União deve elaborar o Plano Nacional de Educação, em colaboração com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, no qual deve contar objetivos e metas para os níveis de ensino. Considerando esta afirmativa, assinale a alternativa que apresenta todos os Níveis de Ensino previstos no Plano Nacional de Educação:

- a) Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação Superior.
- b) Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação Superior.
- c) Ensino Médio e Ensino Superior.
- d) Ensino Fundamental e Ensino Médio.

RASCUNHO: