



## INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

### CONCURSO PÚBLICO

### PROVAS OBJETIVAS – GASTRONOMIA /TECNOLOGIA EM ALIMENTOS 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 /TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

### CONHECIMENTO ESPECÍFICO

**01. Em relação à transformação química de carboidratos – Reação de Maillard, é correto afirmar:**

- a) a degradação de Strecker é o principal responsável pela produção de CO<sub>2</sub>.
- b) depende de temperaturas altas, acima de 100°C.
- c) a velocidade da reação depende de açúcares e enzimas moleculares.
- d) a reação leva à formação de produtos não voláteis de aroma característico.

**02. A Resolução nº 360 de 23/12/2003, aprova o Regulamento Técnico sobre a Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a declaração de nutrientes, dentre eles:**

- a) carboidratos – cafeína – valor biológico.
- b) valor energético – proteína - gordura trans.
- c) gordura saturada – atividade de água – cafeína.
- d) carboidratos – gorduras totais- umidade.

**03. A legislação específica não exige rotulagem nutricional para:**

- a) especiarias.
- b) bebidas alcoólicas.
- c) vinagres.
- d) todas as alternativas estão corretas.

**04. A preparação técnica de alimentos envolve cuidadosa seleção e modificação devendo ser norteada por princípios:**

- a) nutricionais - higiênicos - digestivos – sensoriais – econômicos.
- b) higiênicos – enzimáticos – degustativos – econômicos – quantitativos.
- c) sensoriais – higiênicos – nutricionais – qualitativos – quantitativos.
- d) nutricionais – degustativos – qualitativos – quantitativos – econômicos.

**05. Aponte a alternativa em que o micro-organismo se relaciona à provável fonte de contaminação:**

- a) *Clostridium botulinum* - alimentos enlatados, embutidos, peixes e vegetais.
- b) *Salmonella sp* - carnes, leite e produtos de ovos.
- c) *Escherichia coli* – fezes do homem, água contaminada, verduras.
- d) todas as respostas estão corretas.

**06. Constitui método de conservação de alimento que, quando associado à defumação, possui ação antiséptica obtida por meio das substâncias empireumáticas:**

- a) desidratação.
- b) vácuo.
- c) apertização.
- d) adição.

**07. O fator de correção prevê as perdas inevitáveis ocorridas no pré-preparo de alimentos e possui valor constante para itens da mesma qualidade. Calcule a necessidade de um produto cujo *per capita* seja 180g e fator de correção 1,45, para atender a um jantar para 80 convidados.**

- a) 16,7kg
- b) 22.3kg
- c) 20,8kg
- d) 18,3kg

**08. A formação da camada escura de sulfureto de ferro entre a clara e a gema, no ovo cozido, pode ser evitada com o seguinte procedimento:**

- a) resfriamento lento.
- b) resfriamento rápido.
- c) redução gradual da temperatura de cozimento.
- d) elevação da temperatura de cozimento.

**09. Dietas com ingestão de gorduras ricas em ácidos graxos saturados, podem gerar:**

- a) diminuição do nível de colesterol sérico e LDL.
- b) aumento do nível do colesterol sérico e LDL.
- c) equilíbrio dos níveis de HDL e LDL.
- d) nenhuma das respostas está correta.

**10. Aponte a alternativa em que aparece a maior causa de alterações nas propriedades nutricionais de alimentos:**

- a) gelatinização.
- b) irradiação.
- c) processamento térmico.
- d) oxidação.

**11. A aplicação da ciência e da engenharia na produção, processamento, distribuição, preparação e utilização dos alimentos, refere-se à (ao):**

- a) pesquisa de alimentos.
- b) tecnologia de alimentos.
- c) processamento industrial.
- d) programa de nutrição.

**12. Dentre os fatores inerentes à composição dos alimentos que influenciam as atividades microbianas, podemos encontrar:**

- a) concentração de íons hidrogênio.
- b) atividade de água.
- c) potencial de oxirredução.
- d) todas as respostas estão corretas.

**13. Os micro-organismos capazes de se desenvolverem em substratos com potencial de oxidorredução positivo, são chamados:**

- a) anaeróbios.
- b) anaeróbios facultativos.
- c) aeróbios.
- d) aeróbios facultativos.

**14. Nos serviços responsáveis pelo fornecimento de refeições coletivas, a ingestão de qual micro-organismo pode ser responsável pelo surgimento de sintomas como visão dupla, vertigens, perda de reflexos e paralisia respiratória, podendo levar à morte:**

- a) *Escombrídeos*.
- b) *Clostridium botulinum*.
- c) *Proteus SP*.
- d) *Salmonella sp*.

**15. A curva de crescimento de micro-organismos é dividida em fases e representa todas as etapas da sua vida em um alimento, desde o início da contaminação até a morte. A maioria dos métodos de preservação de alimentos visa, respectivamente, prolongar e evitar as fases:**

- a) lag – logarítmica.
- b) exponencial – logarítmica.
- c) logarítmica – morte acelerada.
- d) logarítmica – lag.

**16. Aponte a designação correta de embalagem cuja finalidade seja abrigar, por período variável, matéria-prima alimentar, alimentos “in natura”, produtos alimentícios ou intermediários, para fins industriais ou de distribuição em entidades de alimentação.**

- a) envase;
- b) vasilha;
- c) envoltório;
- d) recipiente.

**17. A adequação da embalagem ao produto consiste em facultar ao alimento novo meio ambiente, suficientemente manipulado, para que possa garantir a sua normal integridade. Assinale a alternativa em que a característica do alimento não corresponde com a embalagem utilizada.**

- a) produto sensível à luz - envase opaco.
- b) produto com frações lipídicas - embalagem com baixa permeabilidade de gás.
- c) alimento líquido - embalagem resistente aos manuseios violentos e aos choques.
- d) todas as alternativas estão corretas.

**18. Considera-se aditivo para alimento, a “substância intencionalmente adicionada ao mesmo, com a finalidade de conservar, intensificar ou modificar suas propriedades, desde que não prejudique seu valor nutritivo”. Não é exemplo de aditivo:**

- a) acidulante.

- b) espessante.
- c) sintetizantes.
- d) corante.

**19. Indique a qual aditivo se referem as substâncias que retardam os processos de deterioração de produtos alimentícios, protegendo-os contra a ação de micro-organismos ou de enzimas.**

- a) conservador.
- b) antioxidante.
- c) estabilizante.
- d) edulcorante.

**20. Os processos de conservação têm como objetivo manter os alimentos em condições satisfatórias e adequadas para o consumo humano. Para que um processo tecnológico possa cumprir o seu objetivo, ele deverá:**

- a) deter a proliferação da flora patogênica.
- b) crescer, nos casos previstos, o número de germes.
- c) acelerar as reações químicas que favorecem a oxidação.
- d) destruir ou ativar as enzimas inconvenientes.

### 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:**