

### **INSTRUÇÕES PARA O CANDIDATO**

1. O caderno de prova contém 40 (quarenta) questões objetivas, numeradas de 1 (um) a 40 (quarenta). Confira-o, se ele não estiver completo, chame o fiscal.
2. Verifique, também, seus dados no cartão de respostas e assine no espaço indicado do cartão de respostas.
3. Para evitar possíveis enganos no preenchimento do cartão de respostas oficial, anote, primeiramente, no caderno de provas, as alternativas corretas para, somente, então, proceder ao preenchimento definitivo. Observe atentamente as instruções de preenchimento.
4. Somente serão consideradas, para avaliação, as questões respondidas no cartão de respostas que deverá ser preenchido com caneta esferográfica de tinta preta.
5. Durante a prova, não é permitida a comunicação entre candidatos, nem a utilização de calculadoras, dicionários, telefone celular e de outros recursos didáticos e/ou eletrônicos, bem como portar armas de qualquer tipo.

### **IMPORTANTE**

- A. O CARTÃO DE RESPOSTAS NÃO PODE SER SUBSTITUÍDO. Portanto, somente marque a resposta quando você tiver certeza de que ela é correta.
- B. O cartão de respostas não pode ser rasurado, sob pena de anulação das respostas.
- C. Você deve marcar uma e apenas uma letra em cada questão objetiva, de todas as questões, de 1 (um) a 40 (quarenta), no cartão de respostas, devendo as demais letras ficar sem marcação.
- D. Não é permitido usar qualquer outro material estranho ao caderno de prova, mesmo para rascunho.
- E. Você dispõe de até 4 (quatro) horas para concluir a prova, incluindo o preenchimento do cartão de respostas.
- F. Você somente poderá se retirar da sala de prova objetiva 2 (duas) horas após o início da mesma.
- G. Ao final da prova você deverá devolver ao fiscal este caderno de prova e o cartão de respostas devidamente assinado, sob pena de caracterização de sua desistência no Concurso.
- H. Não se esqueça de assinar a lista de presença.
- I. Os três últimos candidatos deverão entregar a respectiva prova e cartão de respostas e retirar-se da sala simultaneamente.
- J. O gabarito das provas objetivas desse concurso será divulgado a partir das 18 horas de hoje.
- K. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense deseja-lhe BOA PROVA.

---

## PROVA DE PORTUGUÊS

Leia os textos para responder às questões de 1 a 3.

### Texto 1

#### MARCO AURÉLIO



(Zero Hora, 26 de dezembro de 2005)

---

### Texto 2

#### José

E agora, José?  
A festa acabou  
A luz apagou,  
o povo sumiu,  
a noite esfriou,  
e agora, José?  
e agora, você?  
você que é sem nome  
que zomba dos outros,  
você que faz versos,  
que ama, protesta?  
e gora, José?  
[...]  
(Carlos Drummond Andrade)

### Texto 3

#### E agora, José? A festa acabou...

Sai dia, entra dia, sai ano, entra outro... e continuamos a procurar o que não sabemos o que seja. Aquele pedaço de sobra de bolo, resto de festa, parece sem graça, minutos depois daquele encanto festivo do momento de *réveillon*. Ficamos com a ressaca da alma, com sede e fome daquela paz que não veio, nostalgia de um paraíso perdido ou que nunca de fato foi encontrado. Catamos aquela paz como agulha em palheiro, que nós mesmos deixamos de semear e, por isso não chegou, não sentou, não brindou, não ficou.

Nossas festividades, inúmeras comemorações de virada de ano, são na maioria tão vazias, embora nossa expectativa seja das mais nobres, cheias de sonhos, esperanças, votos e preces. A cada encontro, não nos encontramos. Encontramo-nos sem nos encontrar. Vivemos momentos sem conviver um só momento. [...] E agora, José? — indaga o poeta. A festa acabou. Corpos se reuniram e não se uniram, brindaram e juntaram as taças de champanha, mas os corações permanecem gélidos. [...]

Continuaremos a procurar um sentido para o que fazemos, procurando não só realizar o que estiver ao alcance, mas fazer com amor e maestria, dando sentido à nossa e à vida dos outros. Não perder a menor oportunidade de marcarmos positivamente, otimizando a vida das pessoas que cruzam nossos caminhos do novo ano. [...]

(Gerson Schmidt – Zero Hora, 02 de janeiro de 2006)

1. Quanto mais se lê, mais se amplia a competência para apreender o diálogo que os textos travam entre si por meio de referências, citações, alusões. A essa citação de um texto por outro, a esse diálogo entre os textos dá-se o nome de:

- A) Harmonia.
- B) Ambigüidade.
- C) Intertextualidade.
- D) Coerência.
- E) Incoerência.

2. Na frase, “E agora, José?”, presente nos três textos, usa-se a vírgula porque ela separa um(a):

- A) Aposto.
- B) Vocativo.
- C) Adjunto adverbial de tempo.
- D) Elemento de uma enumeração.
- E) Nome.

3. Há textos cuja leitura pode ser tomada em mais de um sentido, fazendo com que o leitor fique perturbado quanto à interpretação dos mesmos— ambiguidade. A alternativa em que o texto não apresenta duplo sentido é:

- A) Paulo visitou a mãe e depois saiu com sua irmã.
- B) As crianças que recebem carinho raramente tornam-se agressivas e perturbadas.
- C) Caminhando pelas ruas da cidade grande, avistei os turistas.
- D) Mataram o cavalo do fazendeiro.
- E) O menino, pendurado no galho da árvore, avistou o ninho de pardais.

4. Analise a charge abaixo e os respectivos enunciados e assinale a alternativa correta:



Fonte: Jornal Folha de São Paulo – 12/02/2007

**PROVA DOCENTE  
GASTRONOMIA**

I - Para uma compreensão completa dessa charge, deve-se conhecer o discurso sobre a redução da maioria penal no Brasil.

II - O autor da charge acredita que a redução da maioria penal para adolescentes infratores não é suficiente para diminuir a quantidade de crimes cometidos e, conseqüentemente, o número de infratores.

III - O autor da charge acredita que a redução da maioria penal para adolescentes infratores é suficiente para diminuir a quantidade de crimes cometidos e, conseqüentemente, o número de infratores.

IV - A charge é considerada um texto argumentativo, já que tenta convencer o leitor sobre a tese defendida.

V - A charge não é considerada um texto argumentativo, já que possui mensagens explícitas e implícitas.

- A) Os enunciados I, III e IV estão corretos.
- B) Os enunciados I, II e IV estão corretos.
- C) Os enunciados I, II e V estão corretos.
- D) Somente os enunciados II e IV estão corretos.
- E) Somente os enunciados III e V estão corretos.

5. Assinale o único item **CORRETO** com relação à pontuação:

- A) Policiais civis estão mobilizados em Florianópolis, capital de Santa Catarina, para a reconstituição do assassinato de João da Silva, 39 anos, que teria sido morto por engano no lugar do irmão, vereador do município, em 2004.
- B) Policiais civis, estão mobilizados em Florianópolis, capital de Santa Catarina, para a reconstituição do assassinato de João da Silva, 39 anos, que teria sido morto por engano no lugar do irmão, vereador do município, em 2004.
- C) Policiais civis, estão mobilizados, em Florianópolis, capital de Santa Catarina, para a reconstituição do assassinato de João da Silva, 39 anos, que teria sido morto por engano no lugar do irmão, vereador do município, em 2004.
- D) Policiais civis estão mobilizados em Florianópolis, capital de Santa Catarina para a reconstituição, do assassinato de João da Silva, 39 anos, que teria sido morto por engano no lugar do irmão, vereador do município em 2004.
- E) Policiais civis, estão mobilizados em Florianópolis capital de Santa Catarina, para a reconstituição do assassinato de João da Silva 39 anos, que teria sido morto por engano no lugar do irmão, vereador do município, em 2004.

---

6. Indique a alternativa em que há erro de flexão numérica:

- A) Os grão-duques se esconderam na cidade antiga.
- B) Dificilmente os boas-vidas passam no vestibular.
- C) Não concordavam com os abaixo-assinados.
- D) Caminhavam à frente os portas-bandeiras.
- E) Os joões-de-barro fizeram suas casas no poste.

7. Num dos provérbios abaixo não se observa a concordância prevista pela gramática. Indique-o:

- A) Não se apanham moscas com vinagre.
- B) Quem ama o feio, bonito lhe parece.
- C) De boas ceias, as sepulturas estão cheias.
- D) Casamento e mortalha no céu se talha.
- E) Quem cabras não tem e cabritos vende, de algum lugar lhe vêm.

Texto para a questão 8.

#### Desde a Pré-História até McLuhan

Os acadêmicos são muito chatos, muito sem imaginação e sem senso de humor. Eles dizem que os desenhos famosos das cavernas pré-históricas – que foram a primeira história em quadrinhos que já se fez – eram “um ensaio de controlar magicamente o mundo”, em particular, a caça.

Ora, acontece que esses desenhos controlavam mesmo a realidade e eram mágicos – sem mais.

Vejamos como.

Para mim é claro que o desenho foi anterior à fala na história da humanidade.

A primeira abstração que o homem realizou foi um traço sobre areia ou sobre lama, feito com a ponta de um pau. Deste traço nasceu e só dele poderia ter nascido – aí falha a imaginação dos antropólogos acadêmicos – a primeira abstração humana, isto é, o primeiro lampejo de inteligência.

“Posso fazer um mundo em miniatura!” – esta a luminosa conclusão do troglodita quando riscou no chão um risco e disse (sem palavras!): “este risco é igual ao pauzinho com que eu risquei a areia”.

Para mim é claro que o desenho formou a inteligência e assim gerou a capacidade humana de controlar o mundo. O primitivo, pois, não estava brincando em serviço quando riscou a areia.

A primeira forma de escrita conhecida – os hieróglifos do Egito – foi o segundo tipo de história em quadrinhos que a humanidade conheceu, quando as coisas eram mais importantes do que seus nomes.

---

8. Leia as asserções seguintes:

- I) A linguagem do desenho nada comunicava: logo não constituía um código.
- II) A língua falada foi criada pelo homem depois de ele ter aprendido a desenhar.
- III) Ao verificar o próprio desenho o homem descobre que ele pode controlar o mundo: ele tem o poder de desenhá-lo e reconstruí-lo.
- IV) O mundo visto pelo homem passa a ser desenhado: o mundo material passa a ser pensado.
- V) O desenho foi uma forma importante de comunicação: no desenho o homem recriava o mundo.

É(são) correta(s) a(s) asserção(ões):

- A) III, IV e V.
- B) II, III, IV e V.
- C) I, II, III e IV.
- D) IV e V.
- E) I e V.

9. A pontuação marca na escrita as diferenças de entonação, contribuindo para tomar mais preciso o sentido que se quer dar ao texto. Leia as frases a seguir e observe o uso da vírgula entre os termos da oração:

- I) Racionalismo, moderação de emoções, o ideal do homem natural e bom são características do arcaísmo.
- II) Tomás Gonzaga, poeta árcade brasileiro, é autor de obras líricas e satíricas.
- III) Você ouviu, Marília, que notícia estranha.
- IV) No Brasil, o século XVII foi marcado por profundas mudanças sociais e econômicas.
- V) Deu-me livros, revistas de arte, discos antigos e CDs.
- VI) Os passos dos dois adolescentes, se encaminharam instintivamente para o sítio favorito de seus brinquedos de outrora...

É(são) **INCORRETA**(s) a(s) asserção(ões):

- A) I.
- B) V.
- C) III e IV.
- D) I e II.
- E) VI.

10. Há paralelismo sintático se entre expressões, orações ou partes de um texto houver uma relação de igualdade. Indique a alternativa em que há quebra do paralelismo:

- A) Preservar a fauna e a flora e conscientização da população são necessários para que nosso ecossistema se mantenha.
- B) Ele conseguiu transformar-se em pai e marido durante o casamento.

- 
- C) O projeto não só será aprovado, mas também posto em prática imediatamente.  
D) O governo ou se torna racional ou se destrói de vez.  
E) Estamos questionando tanto seu modo de ver os problemas quanto a sua forma de solucioná-los.

11. Dentre as frases abaixo, indique a que não contém ambiguidade.

- A) O policial deteve o ladrão em sua casa.  
B) O estudante viu o incêndio do prédio.  
C) Abandonei-o contrariado.  
D) Peguei o ônibus correndo.  
E) Por bater o carro de seu pai, o filho foi por ele advertido.

12. Os pronomes átonos podem aparecer antes, no meio ou depois do verbo, em uma frase, segundo as regras gramaticais. No exemplo retirado do texto 03, “Encontramos sem nos encontrar”, a colocação do pronome átono é denominada:

- A) Mesóclise.  
B) Ênclise.  
C) Próclise.  
D) Ênclise ou mesóclise.  
E) Nenhuma das alternativas está correta.



---

## PROVA DE CONHECIMENTOS PEDAGÓGICOS E LEGISLAÇÃO

**13.** O planejamento é uma atividade essencial na educação formal. Este ato tende a evitar a improvisação e estabelecer caminhos que possam nortear de maneira apropriada a execução da ação educativa, além de sistematizar o acompanhamento e a avaliação da própria ação. Das citações abaixo, assinale aquelas que correspondem a conceitos de Planejamento:

I - “[...] um modelo teórico para a ação. Propõe-se a organizar o sistema econômico, social ou educacional, a partir de certas hipóteses sobre a realidade para onde está focada sua intervenção” (GANDIN, 1995, p. 45).

II - “[...] prever o que se quer alcançar, com que elementos, com quais estratégias e para que, buscando uma resposta segura para idéias e ideais previstos, através de um questionamento global sobre a melhor maneira de concretizarmos o que pretendemos” (SANTANNA, 1998, p. 153).

III - “É o documento mais global, expressa orientações gerais que sintetizam, de um lado, as ligações do projeto pedagógico da escola com os planos de ensino propriamente ditos” (LIBÂNEO, 1993, p.225).

IV - “[...] constituído de um ou mais projetos de determinados órgãos ou setores, num período de tempo definido” (BIERRENBACH apud PADILHA, 2001, p. 42).

V - “Apresentação sistematizada e justificada das decisões tomadas relativas à ação a realizar” (FERREIRA apud PADILHA, 2001, p. 36).

São conceitos de Planejamento as alternativas:

- A) I e II
- B) I, II e III
- C) II, IV e V
- D) III e IV
- E) Somente a V

**14.** A avaliação da aprendizagem escolar, segundo Luckesi<sup>1</sup>, adquire seu sentido na medida em que se articula com um projeto pedagógico e com o projeto de ensino. A avaliação, tanto no geral quanto no caso específico da aprendizagem, não possui uma finalidade em si; ela subsidia um curso de ação que visa construir um resultado previamente definido. Na prática da aferição do aproveitamento escolar, os professores realizam, basicamente, três procedimentos, descritos abaixo.

- 1) Medida do aproveitamento escolar.
- 2) Transformação da medida em nota ou conceito.
- 3) Utilização dos resultados identificados.

Identifique e relacione cada procedimento às respectivas características:

**PROVA DOCENTE  
GASTRONOMIA**

- ( ) No caso dos resultados da aprendizagem, os professores utilizam como padrão o "acerto" de questão. Dá-se com a contagem dos acertos do educando sobre um conteúdo, dentro de um certo limite de possibilidades, equivalente à quantidade de questões que possui o teste, prova ou trabalho dissertativo.
- ( ) Nesta situação também ocorre a transposição indevida de qualidade para quantidade, de tal forma que se torna possível, ainda que impropriamente, obter uma média de conceitos qualitativos.
- ( ) Oferecer ao educando, caso ele tenha obtido uma nota ou conceito inferior, uma "oportunidade" de melhorar a nota ou conceito, permitindo que ele faça uma nova aferição.
- ( ) A alteração dos resultados medidos dá-se através do estabelecimento de uma equivalência simples entre os acertos ou pontos obtidos pelo educando e uma escala, previamente definida, de notas ou conceitos.
- ( ) Atentar para as dificuldades e desvios da aprendizagem dos educandos e decidir trabalhar com eles para que, de fato, aprendam aquilo que deveriam aprender, construam efetivamente os resultados necessários da aprendizagem.
- ( ) Usualmente, na prática escolar, os acertos nos testes, provas ou outros meios de coleta dos resultados da aprendizagem são transformados em "pontos". A cada acerto corresponderá um número de pontos, previamente estabelecido, que pode ser igual ou diferenciado para cada acerto.

Assinale a alternativa que apresenta a ordem **CORRETA**:

- A)** 1 – 3 – 2 – 2 – 3 – 2  
**B)** 3 – 2 – 3 – 1 – 1 – 3  
**C)** 2 – 1 – 3 – 1 – 3 – 2  
**D)** 2 – 3 – 1 – 3 – 2 – 1  
**E)** 1 – 2 – 3 – 2 – 3 – 1

<sup>1</sup> LUCKESI, Cipriano Carlos. Verificação ou Avaliação. O que pratica a escola? Disponível em: <[http://www.crmariocovas.sp.gov.br/pdf/ideias\\_08\\_p071-080\\_c.pdf](http://www.crmariocovas.sp.gov.br/pdf/ideias_08_p071-080_c.pdf)>. Acesso em 10 de mai de 2010.

**15.** A Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 determina que a lei estabelecerá o Plano Nacional de Educação, com o objetivo de articular o sistema nacional de educação em regime de colaboração e definir diretrizes, objetivos, metas e estratégias de implementação para assegurar a manutenção e desenvolvimento do ensino em seus diversos níveis, etapas e modalidades por meio de ações integradas dos poderes públicos das diferentes esferas federativas que conduzam a: I - erradicação do analfabetismo; II - universalização do atendimento escolar; III - melhoria da qualidade do ensino; IV - formação para o trabalho; V - promoção humanística, científica e tecnológica do País; VI - estabelecimento de meta de aplicação de recursos públicos em educação como proporção do produto interno bruto. O período de duração do plano nacional de educação estabelecido pela Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 é:

- A)** Quinquenal.  
**B)** Anual.

- 
- C) Decenal.  
D) Durante os anos do governo de um Presidente.  
E) Durante os anos do governo de um Presidente, acrescido de mais um ano.

16. A educação profissional, prevista no art. 39 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, observadas as diretrizes curriculares nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação, será desenvolvida por meio de cursos e programas de:

- A) Educação técnica de nível profissionalizante; formação continuada de trabalhadores; e educação profissional tecnológica de graduação e de pós-graduação.  
B) Educação profissional de graduação e de pós-graduação; educação técnica de nível profissionalizante; e educação técnica de nível profissionalizante.  
C) Formação inicial e continuada de estudantes; educação profissional tecnológica de pós-graduação; e educação técnica de nível profissionalizante;  
D) Formação inicial e continuada de trabalhadores; educação profissional técnica de nível médio; e educação profissional tecnológica de graduação e de pós-graduação.  
E) Formação inicial e continuada de trabalhadores; educação profissional técnica de nível médio; e educação profissional tecnológica de pós-graduação.

17. Segundo a lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências, afirma-se:

- I – O Instituto Federal deverá garantir no mínimo 50% (cinquenta por cento) de suas vagas para ministrar educação profissional técnica de nível médio.  
II – Terá como órgão executivo a reitoria composta por 1 (um) Reitor e 5 (cinco) Pró-Reitores.  
III – O colégio de dirigentes é composto pelo Reitor, pelos Pró-Reitores e pelo Diretor-Geral de cada um dos campi que integram o Instituto Federal.  
IV - O Instituto Federal deverá garantir no mínimo 20% (vinte por cento) de suas vagas para cursos de licenciatura, bem como programas especiais de formação pedagógica, com vistas à formação de professores.  
V – Os campi serão dirigidos pelo Diretor-Geral do campus, nomeados pelo Reitor para o mandato de 4 (quatro) anos, permitida uma recondução, após processo de consulta à comunidade do respectivo Instituto, atribuindo-se peso de 1/3 (um terço) para manifestação do corpo docente, de 1/3 (um terço) para manifestação dos servidores técnico-administrativos e de 1/3 (um terço) para manifestação do corpo discente.

Estão **CORRETAS**:

- A) Todas as afirmativas.  
B) Somente quatro afirmativas.  
C) Somente duas afirmativas.  
D) Somente três afirmativas.  
E) Nenhuma das afirmativas.

18. Tendo por base a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, assinale a alternativa **INCORRETA** sobre a formação dos profissionais da educação:

**A)** A formação de profissionais de educação para administração, planejamento, inspeção, supervisão e orientação educacional para a educação básica, será feita em cursos de graduação em pedagogia ou em nível de pós-graduação, a critério da instituição de ensino, garantida, nesta formação, a base comum nacional.

**B)** A formação de docentes para atuar na educação básica far-se-á em nível superior, em curso de licenciatura, de graduação plena, em universidades e institutos superiores de educação, admitida, como formação mínima para o exercício do magistério na educação infantil e nas quatro primeiras séries do ensino fundamental, a oferecida em nível médio, na modalidade Normal.

**C)** A formação docente, exceto para a educação superior, incluirá prática de ensino de, no mínimo, duzentas horas.

**D)** A preparação para o exercício do magistério superior far-se-á em nível de pós-graduação, prioritariamente em programas de mestrado e doutorado.

**E)** Os institutos superiores de educação manterão cursos formadores de profissionais para a educação básica, inclusive o curso normal superior, destinado à formação de docentes para a educação infantil e para as primeiras séries do ensino fundamental.

19. Assinale, dentre as opções de resposta, a seguir, aquela que apresenta – na mesma sequência - os teóricos ligados à educação que correspondem às seguintes tendências do ensino escolar: a) não-diretividade; b) dialogicidade; c) behaviorismo; d) sócio-interacionismo; e) construtivismo:

**A)** Freire – Vygotsky – Rogers – Habermas – Piaget.

**B)** Skinner – Freire – Vygotsky – Piaget – Rogers.

**C)** P. Levy - Rogers – Skinner – R. Tyler – Vygotsky.

**D)** Rogers – Freire – Skinner – Vygotsky – Piaget.

**E)** Piaget – Rogers – Freire – Skinner – Vygotsky.

20. A regulamentação do § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências, é:

**A)** Decreto N° 5.154/04.

**B)** Decreto nº 1.171, de 22/06/94.

**C)** Parecer CNE nº 776/97.

**D)** Lei nº 11.892/08.

**E)** Lei nº 8.112/90.

---

**PROVA ESPECÍFICA**

21. Há vários métodos de cocção, dentre estes, abafar e estufar podem ser definidos como, **RESPECTIVAMENTE?**

- A) Cocção com calor úmido indireto sem tampa e cocção com calor seco direto e sem tampa.
- B) Cocção com calor seco direto com tampa e cocção com calor misto direto e indireto com tampa.
- C) Cocção com calor seco indireto sem tampa e cocção com calor misto direto e indireto com tampa.
- D) Cocção com calor úmido direto sem tampa e cocção com calor seco direto e sem tampa.
- E) Cocção com calor úmido indireto sem tampa e cocção com calor seco indireto e sem tampa.

22. Pode se determinar o ponto de cocção das carnes vermelhas pela cor que estas apresentam, pela sua consistência ou pelo suco liberado pelo alimento. Considerando-se os diferentes pontos de cocção, o que se pode denominar como carne cozida a *Bleu*?

- A) Mal passada e quase crua.
- B) Bem passada.
- C) Mal passada e quase ao ponto.
- D) Ao ponto e quase bem passada.
- E) Ao ponto.

23. O filé mignon é a carne mais utilizada em restaurantes requintados. Alguns pratos necessitam de cortes especiais para serem elaborados e, para tal, quais são os cortes **EXCLUSIVOS** do filé mignon?

- A) *Brunoise* e bife.
- B) Tornado e macedonia.
- C) *Brunoise* e escalope.
- D) *Butterfly* e medalhão.
- E) Medalhão e tornado.

**24.** As frituras por imersão em óleo devem ser evitadas em virtude dos malefícios das gorduras trans, porém, ainda são muito utilizadas. Dos métodos de se revestir os alimentos – empanar – para fritá-los, pode-se aplica as técnicas a Romana e a Dorê. A diferença entre estas técnicas é:

- A) O não uso do ovo na preparação a Romana.
- B) O uso de farinha de rosca na preparação a Dorê.
- C) O uso de óleo na preparação da massa quando a Romana.
- D) O uso de salsa e queijo ralado na massa.
- E) O não uso do ovo na preparação a Dorê.

**25.** A cocção de legumes pode ser realizada de diversas maneiras. Destas, quais podem ser consideradas como melhores usos do calor para um bom aproveitamento nutricional?

- A) Calor direcionado apenas.
- B) Calor úmido e misto.
- C) Calor direto e direcionado.
- D) Calor seco e misto.
- E) Calor úmido apenas.

**26.** Os vegetais são a base de uma alimentação variada. Os legumes são guarnições importantes em vários pratos, podendo ser cortados de formas diferentes para se adequarem às necessidades de cada preparação. Dos cortes conhecidos de legumes, pode-se exemplificar o *Brunoise* e o *Macedoine*. Como são os formatos e as dimensões de cada um destes exemplos?

- A) Cubos pequenos e tiras pequenas.
- B) Lâminas pequenas e cubos médios.
- C) Cubos muito pequenos e cubos médios.
- D) Lâminas pequenas e lâminas médias.
- E) Cubos muito pequenos e tiras médias.

27. O frango é um dos alimentos bastante utilizado em virtude do seu baixo custo. Uma das preparações bastante saborosa e pouco utilizada é a *Balotine*, que pode ser elaborada com:

- A) Frango inteiro desossado e sem recheio.
- B) Frango inteiro com osso recheado.
- C) Sobrecoxa desossada e recheada.
- D) Coxa desossada e recheada.
- E) Coxa e sobrecoxa juntas, desossadas e recheadas.

28. A higienização das mãos é uma etapa muito importante na manipulação de alimentos. Sendo assim, deve-se lavar as mãos sempre que:

- I - Chegar ao trabalho e após usar o sanitário;
- II - Tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- III - For preparar alimentos e após manusear utensílios sujos;
- IV - For iniciar um novo preparo de alimentos;
- V - For iniciar a lavação de pratos, talheres e outros utensílios.

- A) As questões I, II, III e IV estão corretas.
- B) As questões I, II, IV e V estão corretas.
- C) As questões I, III e IV estão corretas.
- D) As questões I, IV e V estão corretas.
- E) As questões I, II, III e V estão corretas.

29. O supreme de frango é um corte específico para certos pratos. Ele é obtido de qual parte do frango?

- A) Filé de peito e filé de sobrecoxa.
- B) Sobrecoxa e coxa desossadas.
- C) Filé de peito e coxa da asa desossada.
- D) Filé de peito e sassami.
- E) Sassami e coxa da asa desossada.

**30.** O corte francês mais apreciado para pratos requintados e sofisticados é denominado *Paillard*. De qual carne ele provém e como é feito este corte?

- A) Contra filé, corte na diagonal da peça e batido envolto em filme plástico.
- B) Contra filé, corte na diagonal da peça e não batido envolto em filme plástico.
- C) Contra filé, corte na transversal da peça e batido envolto em filme plástico.
- D) Filé mignon, corte na diagonal da peça e batido envolto em filme plástico.
- E) Filé mignon, corte na transversal da peça e batido envolto em filme plástico.

**31.** Alimentos potencialmente perigosos são aqueles que requerem manutenção da temperatura para evitar o crescimento de bactérias patogênicas. Assinale a alternativa que apresenta apenas alimentos potencialmente perigosos:

- A) Aves, laticínios, casca de ovos, carne suína, crustáceos, enlatados e batata cozida.
- B) Carne bovina, enlatados, crustáceos, leite, bolos confeitados e carne suína.
- C) Peixes, molusco, carne suína, leite, pães, feijão cozido e casca de ovos.
- D) Carne suína, aves, carne bovina, enlatados, feijão cru, laticínios e peixes.
- E) Carne bovina, aves, peixes, casca de ovos, leite, tofu e bolos confeitados.

**32.** Os pratos prontos e decorados vêm sendo muito utilizados na cozinha brasileira, pois são práticos e podem ser enriquecidos pela sua apresentação. Na elaboração de um “prato feito” é fundamental conquistar o cliente. Desta forma, quais as possibilidades de se atingir mais incisivamente o cliente?

- A) Usando o olfato, a visão, o sabor, o tato e a audição.
- B) Usando a visão, o sabor, o tato e a audição.
- C) Usando o olfato, o sabor, o tato e a audição.
- D) Usando o olfato, a visão, o sabor e o tato.
- E) Usando o olfato, a visão, o tato e a audição.

**33.** Um dos pratos típicos da culinária de Santa Catarina, de origem alemã, é o marreco recheado, havendo até uma festa onde este é oferecido como prato principal (FENARRECO – Brusque/SC) – bastante apreciado pelos locais e turistas. Deste prato, são guarnições?

- A) Repolho verde e farofa de farinha d’água e maçã.
- B) Repolho roxo e farofa de pão amanhecido e maçã.
- C) Repolho roxo e farofa de farinha de rosca.
- D) Repolho verde e farofa de pão amanhecido e maçã.
- E) Repolho roxo e farofa de pão amanhecido.



34. A conservação dos alimentos é importante na prevenção de intoxicações, infecções e toxi-infecções de origem alimentar, sendo a refrigeração um dos métodos de conservação mais eficazes. Portanto, quais as temperaturas ideais de conservação de: ovos, carne fresca, batatas e mariscos, **RESPECTIVAMENTE?**

- A) 5 °C negativos, 2 °C positivos, temperatura ambiente e 20 °C positivos.
- B) Temperatura ambiente, 10 °C positivos, 15 °C positivos e 3 °C positivos.
- C) Temperatura ambiente, 2 °C positivos, 15 °C positivos e 20 °C positivos.
- D) 5 °C positivos, 2 °C positivos, temperatura ambiente e 20 °C negativos.
- E) 5 °C positivos, 20 °C positivos, temperatura ambiente e 20 °C negativos.

35. Quais destes exemplos são considerados de cocção Indireta?

- A) Redução e *Au Bleu*.
- B) *Mijoter* e *Poeler*.
- C) Branquear e a Inglesa.
- D) Branquear e Flambar.
- E) Branquear e a *Brun*.

36. Assinale a alternativa correta quanto o armazenamento de alimentos pós-manipulação:

- A) Alimentos prontos congelados que foram descongelados não devem ser recongelados.
- B) Alimentos que foram descongelados para serem manipulados devem ser recongelados crus.
- C) Alimentos pré-preparados ou prontos mantidos em armazenamento, não precisam ser identificados por etiquetas.
- D) Alimentos enlatados que não tenham sido utilizados totalmente, não precisam ser retirados da embalagem original.
- E) Alimentos industrializados que não tenham sido utilizados totalmente e que foram retirados da embalagem original, devem ser descartados.

37. As técnicas de cocção são de fundamental importância na preparação de alimentos vegetais, há diferentes métodos para tal. Destes, como podemos definir, respectivamente, as técnicas *Mijoter* e *Fremir*?

- A).Cocção bastante rápida e cocção com muito calor.
- B) Cocção lenta e cocção com muito calor.
- C) Cocção rápida e cocção com pouco calor.
- D) Cocção bastante lenta e cocção com muito calor.
- E) Cocção bastante lenta e cocção com pouco calor.

**38.** Na elaboração de um cardápio, devem-se levar em consideração algumas regras como:

- I. Combinar alimentos de cores iguais no mesmo cardápio. Ex: nabos na manteiga, batata ao creme.
- II. Variar receitas diferentes para alimentos iguais bem como tipo de corte e apresentação.
- III. Variar o sabor entre doce, salgado, ácido, apimentado.
- IV. Devem-se incluir alimentos da mesma família.
- V. Evitar cardápios com alimentos na mesma característica: tudo cozido, tudo pastoso.

- A) As questões II, III, IV e V estão corretas.
- B) As questões II, III e V estão corretas.
- C) As questões I, II, IV e V estão corretas.
- D) As questões I, II, III e V estão corretas.
- E) As questões I, II e V estão corretas.

**39.** Os tomates são ingredientes básicos em vários pratos da gastronomia Italiana. Qual é a forma de se preparar um molho de tomates de forma a minimizar a sua acidez? Considere-os previamente higienizados.

- A) Cortá-los inteiros, bater no liquidificador e acrescentar açúcar.
- B) Retirar a pele, sementes e bater no liquidificador, sem acrescentar mais nada.
- C) Retirar a pele, sementes, espremê-los e acrescentar Bicarbonato de Sódio.
- D) Cortá-los inteiros, bater no liquidificador e acrescentar Bicarbonato de Sódio.
- E) Retirar a pele, sementes, espremê-los e acrescentar açúcar.

**40.** Pode ocorrer contaminação cruzada na manipulação de alimentos quando:

- I. O manipulador de alimentos deixa alimentos crus em contato com alimentos cozidos ou higienizados que estão prontos para consumo.
- II. O manipulador de alimentos armazena alimentos sem a proteção de embalagens.
- III. O manipulador de alimentos armazena alimentos crus acima de alimentos prontos para consumo.
- IV. O manipulador de alimentos não higieniza corretamente as superfícies de preparo entre a manipulação de diferentes tipos de alimentos.
- V. O manipulador de alimentos armazena no mesmo utensílio alimentos como queijo e presunto.

- A) As questões I, II, III e IV estão corretas.
- B) As questões I, II e III estão corretas.
- C) As questões I, II, IV e V estão corretas.
- D) As questões I, II, III, IV e V estão corretas.
- E) As questões I, III e V estão corretas.

PROVA DOCENTE  
GASTRONOMIA

---

- 01 (A) (B) (C) (D) (E)
- 02 (A) (B) (C) (D) (E)
- 03 (A) (B) (C) (D) (E)
- 04 (A) (B) (C) (D) (E)
- 05 (A) (B) (C) (D) (E)
- 06 (A) (B) (C) (D) (E)
- 07 (A) (B) (C) (D) (E)
- 08 (A) (B) (C) (D) (E)
- 09 (A) (B) (C) (D) (E)
- 10 (A) (B) (C) (D) (E)
- 11 (A) (B) (C) (D) (E)
- 12 (A) (B) (C) (D) (E)
- 13 (A) (B) (C) (D) (E)
- 14 (A) (B) (C) (D) (E)
- 15 (A) (B) (C) (D) (E)
- 16 (A) (B) (C) (D) (E)
- 17 (A) (B) (C) (D) (E)
- 18 (A) (B) (C) (D) (E)
- 19 (A) (B) (C) (D) (E)
- 20 (A) (B) (C) (D) (E)
- 21 (A) (B) (C) (D) (E)
- 22 (A) (B) (C) (D) (E)
- 23 (A) (B) (C) (D) (E)
- 24 (A) (B) (C) (D) (E)
- 25 (A) (B) (C) (D) (E)
- 26 (A) (B) (C) (D) (E)
- 27 (A) (B) (C) (D) (E)
- 28 (A) (B) (C) (D) (E)
- 29 (A) (B) (C) (D) (E)
- 30 (A) (B) (C) (D) (E)
- 31 (A) (B) (C) (D) (E)
- 32 (A) (B) (C) (D) (E)
- 33 (A) (B) (C) (D) (E)
- 34 (A) (B) (C) (D) (E)
- 35 (A) (B) (C) (D) (E)
- 36 (A) (B) (C) (D) (E)
- 37 (A) (B) (C) (D) (E)
- 38 (A) (B) (C) (D) (E)
- 39 (A) (B) (C) (D) (E)
- 40 (A) (B) (C) (D) (E)