



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
RIO GRANDE DO SUL

# Concurso Público Federal

## Editais 18/2010

### PROVA

Gastronomia

#### QUESTÕES OBJETIVAS

Língua Portuguesa	1 a 10
Conhecimentos Específicos	11 a 40

Nome do candidato: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

#### INSTRUÇÕES

1º) Verifique se este caderno corresponde à sua opção de cargo e se contém 40 questões, numeradas de 1 a 40. Caso contrário, solicite ao fiscal da sala outro caderno. Não serão aceitas reclamações posteriores.

2º) A prova é composta por 40 (quarenta) questões objetivas, de múltipla escolha, sendo apenas uma resposta a correta.

3º) O tempo de duração da prova é de 4 (quatro) horas.

4º) Não é permitida consulta a qualquer material e os candidatos não poderão conversar entre si, nem manter contato de espécie alguma.

5º) Os telefones celulares e similares não podem ser manipulados e devem permanecer desligados durante o período em que o candidato se encontrar na sala, bem como os pertences não utilizados para a prova deverão estar embaixo da carteira, ficando automaticamente excluído o candidato que for surpreendido nessas situações.

6º) O candidato só poderá deixar o local da prova após 2 (duas) horas do início da prova, exceto os três últimos candidatos, os quais só poderão deixar o local quando todos terminarem a prova.

7º) É proibido fazer anotação de informações relativas às suas respostas no comprovante de inscrição ou em qualquer outro meio, que não os permitidos, assim como recusar-se a entregar o material da prova ao término do tempo destinado para a sua realização.

8º) O candidato deverá preencher a caneta o Cartão de Respostas, escolhendo dentre as alternativas A, B, C, D e E, preenchendo totalmente a célula correspondente à alternativa escolhida, sendo desconsiderada a resposta se não for atendido o referido critério de preenchimento. Rasuras e a informação de mais de uma alternativa na mesma questão anulará a resposta, bem como o preenchimento a grafite. Responda a todas as questões. Os rascunhos não serão considerados em nenhuma hipótese.

9º) Não haverá substituição do Cartão de Respostas por erro do candidato.

10º) O candidato poderá levar consigo o caderno de provas após decorridas duas horas do início da prova. Não será oferecido outro momento para a retirada do mesmo.

11º) É proibida a divulgação ou impressão parcial ou total da presente prova. Direitos Reservados.

**LÍNGUA PORTUGUESA**

As questões 1 a 5 referem-se ao texto abaixo:

**Primeiro Censo Nacional das Bibliotecas Públicas Municipais**

1 O 1º Censo Nacional das Bibliotecas  
Públicas Municipais mostra que, em 2009, 79%  
dos municípios brasileiros possuíam ao menos  
uma biblioteca aberta, o que corresponde a  
5 4.763 bibliotecas em 4.413 municípios. Em 13%  
dos casos, as BPMs ainda estão em fase de  
implantação ou reabertura e em 8% estão  
fechadas, e\_\_tintas ou nunca existiram.  
Considerando aquelas que estão em  
10 funcionamento, são 2,67 bibliotecas por 100 mil  
habitantes no país.

O levantamento aponta que as BPMs  
emprestam 296 livros por mês e têm a\_\_ervo  
entre dois mil e cinco mil volumes (35%). Quase  
15 a metade possui computador com a\_\_e\_\_o à  
Internet (45%), mas somente 29% oferecem este  
serviço para o público. Os usuários frequentam o  
local quase duas vezes por semana e utilizam o  
equipamento preferencialmente para pesquisas  
20 escolares (65%). Quase todas as bibliotecas  
funcionam de dia, de segunda à sexta (99%),  
algumas aos sábados (12%), poucas aos  
domingos (1%). No período noturno, somente  
24% estão abertas aos usuários. A maioria dos  
25 dirigentes das BPMs são mulheres (84%) e tem  
nível superior (57%).

Foram pesquisados todos os 5.565  
municípios brasileiros. Em 4.905 municípios  
foram realizadas visitas in loco para a  
30 investigação sobre a existência e condições de  
funcionamento de BPMs, no período de  
setembro a novembro de 2009. Os 660  
municípios restantes – identificados sem  
bibliotecas entre 2007 e 2008 pelo Sistema  
35 Nacional de Bibliotecas Públicas e atendidos  
pelo Programa Mais Cultura com a instalação de  
BPMs – foram pesquisados por contato  
telefônico, até janeiro deste ano.

O Censo Nacional tem por objetivo  
40 sub\_\_idiar o aperfeiçoamento de políticas  
públicas em todas as esferas de governo –  
federal, estadual e municipal – voltadas à  
melhoria e valorização das bibliotecas públicas  
brasileiras. Segundo o levantamento, em 420  
45 municípios as BPMs foram e\_\_tintas, fechadas  
ou nunca existiram. O MinC\* – por meio da  
Fundação Biblioteca Nacional, com recursos do  
Programa Mais Cultura – em parceria com as  
prefeituras municipais, promoverá a implantação  
50 ou reinstalação dessas bibliotecas, com a

distribuição de *kits* com a\_\_ervo de dois mil  
livros, mobiliário e equipamentos, no valor de  
R\$ 50 mil/cada, totalizando R\$ 21 milhões. As  
BPMs receberão, ainda, Telecentros  
55 Comunitários do Ministério das Comunicações.

**Capitais têm índices baixos de bibliotecas por  
100 mil habitantes**

60 De uma lista com 263 municípios brasileiros  
com mais de 100 mil habitantes, as capitais têm  
índices mais baixos. A exceção é Curitiba  
(2,97). A segunda melhor no *ranking* é Palmas  
(1,06) – mas está em 28º na lista, enquanto a  
65 terceira é Brasília (0,76) – 100ª colocação.  
Todas as demais capitais ficam abaixo desta  
colocação. A única capital que não possuía BPM  
aberta na ocasião da pesquisa era João Pessoa. O  
prédio encontrava-se em reforma e a BPM já  
70 havia recebido *kit* de modernização do Programa  
Mais Cultura.  
[...]

\*Ministério da Cultura

Publicado por Comunicação Social/MinC, em *Notícias do  
MinC, O dia-a-dia da Cultura*, 30 abr. 2010. Disponível  
em: < <http://www.cultura.gov.br/site/2010/04/30/primeiro-censo-nacional-das-bibliotecas-publicas-municipais/>>.

**1. Marque a alternativa em que o fonema /s/ está  
corretamente grafado:**

- A) estintas – asservo – aceso – subssidiar  
B) estintas – asservo – asseço – subssidiar  
C) extintas – ascervo – aceço – subizidiar  
D) extintas – acervo – ascesso – subsidiar  
E) extintas – acervo – acesso – subsidiar

**2. A partir da leitura e interpretação do texto,  
considere as afirmativas a seguir:**

- I. Trata-se de um texto informativo, que apresenta  
dados sobre a situação das bibliotecas públicas  
municipais no Brasil.  
II. Segundo os dados apresentados pelo Primeiro  
Censo Nacional das Bibliotecas Públicas, em 2009  
havia municípios brasileiros desprovidos de  
bibliotecas públicas municipais e, portanto, não foram  
pesquisados.  
III. O censo sobre as bibliotecas foi realizado por  
telefone.  
IV. Com recursos do Programa Mais Cultura e em  
parceria com as prefeituras municipais, Telecentros  
Comunitários serão implantados nas bibliotecas  
públicas.

Está(ão) de acordo com o texto:

- A) Apenas a afirmativa I.
- B) Apenas a afirmativa II.
- C) Apenas as afirmativas I e IV.
- D) Apenas as afirmativas II e IV.
- E) As afirmativas I, II, III e IV.

**3. O texto *Primeiro Censo Nacional das Bibliotecas Públicas Municipais* prossegue em tópicos que apresentam dados mais específicos da pesquisa realizada, utilizando subtítulos. Alguns desses subtítulos foram listados abaixo:**

- I. Maioria usa BPMs para pesquisa escolar
- II. Usuário visita biblioteca cerca de duas vezes por semana
- III. Apenas 24% das BPMs funcionam à noite e 1% aos domingos
- IV. Quase metade das bibliotecas tem computadores ligados à Internet
- V. Maioria das BPMs desenvolve programação cultural
- VI. Dirigentes das BPMs são mulheres e têm nível superior

Entre os subtítulos listados, quais deles apresentam informações que podem ser depreendidas do trecho transcrito do texto?

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

**4. Observe as frases a seguir:**

I. Quase a metade possui computador com a\_e\_o à Internet (45%), mas somente 29% oferecem este serviço para o público.

II. No período noturno, somente 24% estão abertas aos usuários.

III. Segundo o levantamento, em 420 municípios as BPMs foram e\_\_tintas, fechadas ou nunca existiram.

IV. A única capital que não possuía BPM aberta na ocasião da pesquisa era João Pessoa.

Assinale a alternativa que justifica corretamente o emprego das vírgulas nas frases acima:

- A) A vírgula da frase II e a primeira vírgula da frase III separam o sujeito do predicado.
- B) A vírgula da frase I separa a oração subordinada adversativa introduzida pela conjunção “mas”.
- C) A vírgula da frase II separa o adjunto adverbial.
- D) A primeira vírgula da frase III separa um adjunto adverbial, e a segunda introduz uma explicação.
- E) Na frase IV é possível inserir duas vírgulas, transformando a oração adjetiva restritiva em explicativa, sem mudança de sentido.

**5. Assinale a alternativa em que ambas as frases estão corretamente escritas na voz passiva sintética:**

- A) Pesquisaram todos os 5.565 municípios brasileiros. Em 4.905 municípios realizaram visitas in loco para a investigação sobre a existência e condições de funcionamento de BPMs [...].
- B) Pesquisou-se todos os 5.565 municípios brasileiros. Em 4.905 municípios realizou-se visitas in loco para a investigação sobre a existência e condições de funcionamento de BPMs [...].
- C) Todos os 5.565 municípios brasileiros foram pesquisados. Em 4.905 municípios, visitas in loco para a investigação sobre a existência e condições de funcionamento de BPMs foram realizadas [...].
- D) Pesquisaram-se todos os 5.565 municípios brasileiros. Em 4.905 municípios realizaram-se visitas in loco para a investigação sobre a existência e condições de funcionamento de BPMs [...].
- E) A pesquisa abrangeu todos os 5.565 municípios brasileiros. Em 4.905 municípios houve visitas in loco para a investigação sobre a existência e condições de funcionamento de BPMs [...].

As questões 6 a 10 referem-se ao texto abaixo:

- 1 \_\_\_\_\_ vezes, mal se imagina o que pode passar \_\_\_\_\_ representar na vida de um aluno um simples gesto do professor. O que pode um gesto aparentemente insignificante valer como força formadora ou como contribuição à do educando por si mesmo. Nunca me esqueço, na história já longa de minha memória, de um desses gestos de professor que tive na adolescência remota. Gesto cuja significação mais profunda talvez 5 tenha passado despercebida por ele, o professor, e que teve importante influência sobre mim. Estava sendo, então, um adolescente inseguro, vendo-me como um corpo anguloso e feio, percebendo-me menos capaz do que os outros, 10 fortemente incerto de minhas possibilidades. Era muito mais mal-humorado que apaziguado com

20 a vida. Facilmente me eriçava. Qualquer consideração feita por um colega rico da classe já me parecia o chamamento à atenção de minhas fragilidades, de minha insegurança.

25 O professor trouxera de casa os nossos trabalhos escolares e, chamando-nos um a um, devolvia-os com o seu ajuizamento. Em certo momento me chama e, olhando ou re-olhando o meu texto, sem dizer palavra, balança a cabeça numa demonstração de respeito e consideração. O gesto do professor me trazia uma confiança ainda obviamente desconfiada de que era possível trabalhar e produzir. De que era possível confiar em mim mas que seria tão errado confiar além dos limites quanto errado estava sendo não confiar. A melhor prova da importância daquele gesto é que dele falo agora como se tivesse sido testemunhado hoje. E faz, na verdade, muito tempo que ele ocorreu...

35 [...]

40 Pormenores assim da cotidianidade do professor, portanto igualmente do aluno, que quase sempre pouca ou nenhuma atenção se dá, têm na verdade um peso significativo na avaliação da experiência docente. O que importa, na formação docente, não é a repetição mecânica do gesto, este ou aquele, mas a compreensão do valor dos sentimentos, das emoções, do desejo, da insegurança a ser superada pela segurança, do medo que, ao ser “educado”, vai gerando a coragem.

50 Nenhuma formação docente verdadeira pode fazer-se alheada, de um lado, do exercício da criticidade que implica a promoção da curiosidade ingênua à curiosidade epistemológica, e de outro, sem o reconhecimento do valor das emoções, da sensibilidade, da afetividade, da intuição ou adivinhação. Conhecer não é, de fato, adivinhar, mas tem algo que ver, de vez em quando, com adivinhar, com intuir. O importante, não resta dúvida, é não pararmos satisfeitos ao nível das intuições, mas submetê-las a análise metodologicamente rigorosa de nossa curiosidade epistemológica.

60 FREIRE, Paulo. *Pedagogia da autonomia*. 39. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2009.

**6. Assinale a alternativa que completa corretamente as lacunas das linhas 1, 2, 38 e 59, respectivamente:**

- A) Às - à - a - à  
 B) As - a - à - a  
 C) As - a - à - à  
 D) Às - à - a - a  
 E) Às - a - a - à

**7. A partir da leitura e interpretação do texto, considere as afirmativas a seguir:**

- I. O autor aborda, a partir de uma experiência vivenciada na adolescência, a importância dos gestos do professor na formação do educando, aos quais geralmente se dá pouca atenção.  
 II. O gesto de respeito e consideração do professor, descrito no texto, permitiu ao adolescente acreditar plenamente em suas próprias potencialidades.  
 III. A formação docente precisa estar pautada pelo exercício da criticidade e pelo reconhecimento da subjetividade (sensibilidade, afetividade, intuição) que perpassa a relação professor-aluno.  
 IV. O processo de ensino e aprendizagem deve apresentar rigorosidade metódica na transmissão do conhecimento aos alunos.

Está(ão) de acordo com o texto:

- A) Apenas a afirmativa I.  
 B) Apenas as afirmativas I e III.  
 C) Apenas as afirmativas I, II e III.  
 D) Apenas as afirmativas I, III e IV.  
 E) Apenas as afirmativas II, III e IV.

**8. Coloque V para as alternativas verdadeiras e F para as falsas:**

- ( ) O verbo “têm” (linha 40) está relacionado a “Pormenores” (linha 37).  
 ( ) Em “devolvia-os” (linha 23), o “os” é objeto direto e refere-se a “trabalhos escolares” (linha 22).  
 ( ) Em “submetê-las” (linha 59), o “las” é objeto indireto e refere-se a intuições (linha 59).  
 ( ) No período “O gesto do professor me trazia uma confiança ainda obviamente desconfiada de que era possível trabalhar e produzir.” (linhas 27 a 29), poderia ser utilizada ênclise, de acordo com a forma padrão da língua portuguesa.  
 ( ) No período “De que era possível confiar em mim mas que seria tão errado confiar além dos limites quanto errado estava sendo não confiar.” (linhas 29 a 32), o uso da vírgula antes do “mas” implicaria erro de pontuação.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de cima para baixo:

- A) V, V, F, V, F
- B) V, F, F, V, F
- C) F, V, F, V, F
- D) F, F, V, F, V
- E) V, V, V, F, F

9. No período “O que importa, na formação docente, não é a repetição mecânica do gesto, este ou aquele, mas a compreensão do valor dos sentimentos, das emoções, do desejo, da insegurança a ser superada pela segurança, do medo que, ao ser “educado”, vai gerando a coragem.” (linhas 41 a 47), a conjunção “mas” estabelece ..... e poderia ser substituída por ..... sem alteração do sentido.

- A) condição; contudo
- B) oposição; portanto
- C) oposição; porém
- D) concessão; porém
- E) adição; todavia

10. O período “E faz, na verdade, muito tempo que ele ocorreu...” (linhas 34 e 35) refere-se ao gesto do professor que marcou profundamente o autor, em sua adolescência. Esse período foi reescrito, permitindo-se pequenas alterações semânticas e de construção frasal. Assinale a alternativa que apresenta INCORREÇÃO quanto à sintaxe ou concordância verbal.

- A) E, na verdade, faz muitos anos que ele ocorreu.
- B) E faz muito tempo que ele ocorreu, na verdade.
- C) E faz, na verdade, muito tempo que ele aconteceu.
- D) E, na verdade, fazem muitos anos que ele ocorreu.
- E) E, na verdade, há muito tempo ele ocorreu.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. A cozinha expressa a relação homem versus ambiente, o aproveitamento de produtos, meios e técnicas naturais. Come-se conforme as normas da sociedade. Hábitos interiorizam costumes. Todos preferem os sabores que suas mães lhes fizeram apreciar.

Conforme o enunciado acima, marque a alternativa que caracteriza corretamente a história da gastronomia:

1 - No período Paleolítico Superior, 6.000 anos a.C., anterior ao dilúvio, o homem venceu sua fragilidade usando a pedra lascada. O homem vivia em cavernas, e enquanto ele caçava, a mulher colhia frutos, nozes, raízes e cereais silvestres para completar a alimentação deles.

2 - Na Idade Média, o homem trocou a vida nômade pela vida em pequenas aldeias, aprendeu a acolher e a domesticar pequenos animais.

3 - Foram os árabes os primeiros a deixar a massa azedar ou fermentar e achavam que assim obtinham o melhor pão.

4 - A segunda metade do século XX iniciou-se com a *nouvelle cuisine*, movimento em que os cozinheiros valorizavam alimentos com cozimento lento, fortemente condimentados e gordurosos.

5 - A gastronomia gaúcha recebeu influencia dos espanhóis que introduziram o galetto, a polenta e o vinho. Dos italianos, carnes defumadas, lingüiças, doces com menor quantidade de açúcar e o café colonial.

Marque a alternativa que apresenta a sequência correta:

- A) 1, 2, 3, 4, 5.
- B) 3, 1, 2, 5, 4.
- C) 3, 5, 4, 2, 1.
- D) 5, 3, 4, 1, 2.
- E) 5, 4, 2, 3, 1.

12. Com relação aos processos de higienização de alimentos, utensílios e equipamentos em unidades produtoras de refeições, assinale a alternativa incorreta:

A) Indicam-se as frequências de limpeza diária, semanal e quinzenal para pisos, câmaras frigoríficas e estrados, respectivamente.

B) O hipoclorito de sódio é um produto estável ao armazenamento e de vida ativa longa, sendo recomendado na desinfecção de alimentos com posterior enxágüe em água potável.

C) A limpeza de utensílios com água na temperatura em torno de 45°C facilita a lavagem e pode ajudar na diminuição da contagem bacteriana.

D) O procedimento de limpeza de paredes deve ser realizado sempre de cima para baixo, evitando a recontaminação da superfície limpa.

E) Todo equipamento de limpeza manual deve estar identificado por um sistema de cores associado a cada área de produção.

**13. Considerando as características básicas dos micro e macronutrientes, numere a coluna B de acordo com a coluna A:**

Coluna A

- 1 – Fibras
- 2 – Aminoácidos
- 3 – Lipídeos monoinsaturados
- 4 – Dextrinas
- 5 – Vitaminas Complexo B

Coluna B

- ( ) Podem ser obtidos de fontes vegetais na forma *cis*.
- ( ) São resistentes à hidrólise por enzimas digestivas.
- ( ) Funcionam como coenzimas no metabolismo.
- ( ) São sólidos em temperatura ambiente e solúveis em água.
- ( ) São produtos intermediários da hidrólise do amido.

**Assinale a seqüência CORRETA:**

- A) 3, 5, 1, 2, 4
- B) 3, 5, 4, 1, 2
- C) 4, 3, 1, 2, 5
- D) 4, 3, 1, 5, 2
- E) 5, 3, 2, 4, 1

**14. Em relação à alimentação para pessoas com restrições alimentares, assinale V para as afirmativas VERDADEIRAS e F para as afirmativas FALSAS:**

- ( ) Os indivíduos que apresentam intolerância à lactose não podem incluir na sua alimentação alimentos a base de leite e derivados, exceto o iogurte, pois no seu processamento ocorre a fermentação do açúcar do leite.
- ( ) A intolerância ao glúten ocorre quando há sensibilidade ao glúten consumido, provavelmente por causa da fração protéica amina. O tratamento inclui uma alimentação isenta de glúten, que é encontrado em trigo, aveia, malte, fécula de mandioca e amido de milho.
- ( ) Diabetes mellitus corresponde a um grupo de doenças caracterizadas por hiperglicemia resultante de defeitos na secreção de insulina, na ação da insulina ou em ambas. Os alimentos dietéticos podem ser recomendados aos diabéticos considerando-se o seu conteúdo calórico e de nutrientes, sendo que produtos dietéticos industrializados, como chocolates, sorvetes e biscoitos por não conterem na sua composição açúcar contribuem de forma significativa para o controle do peso do diabético.
- ( ) O cloreto de sódio há muito tempo tem sido considerado um importante fator no desenvolvimento e na intensidade da hipertensão arterial. Assim, a restrição diária do sal de cozinha deve ser adotada pelos hipertensos. Como substitutos do sal, a utilização de molhos à base de frutas, ervas aromáticas e incrementos de temperos caseiros com alho e cebola são instrumentos importantes na elaboração das refeições.

**Com base nas respostas anteriores, assinale a alternativa que contém a seqüência correta:**

- A) V, F, F, V
- B) V, F, V, V
- C) V, V, F, F
- D) F, V, F, F
- E) F, F, V, F

**15. O planejamento físico funcional de cozinhas é fundamental para adequação das instalações aos objetivos propostos a fim de garantir uma operacionalização das refeições conforme os padrões qualitativos desejados, do ponto de vista técnico e higiênico. Assinale a alternativa INCORRETA sobre a estrutura físico-funcional de uma cozinha.**

A) A iluminação deve ser distribuída uniformemente pelo ambiente, evitando ofuscamentos, sombras, reflexos fortes e contrastes excessivos. As janelas ou outros tipos de aberturas deverão estar dispostos de maneira que não permitam a penetração direta do sol sobre a superfície de trabalho.

B) As cores utilizadas no teto e no alto das paredes (acima da altura dos olhos) de uma cozinha devem ter um percentual de reflexão inferior a 80%. Para as paredes, abaixo da altura dos olhos, o índice de reflexão deve estar entre 40 e 65% e, para os pisos, as cores recomendadas devem corresponder à um índice de reflexão de 5 a 10%.

C) O conforto térmico nas cozinhas poderão ser assegurados pela abertura de paredes que permitam a circulação natural do ar, com área equivalente a 1/10 da área do piso. Uma temperatura de 22 ° a 26° C, com umidade relativa de 50% a 60% é considerada compatível com as operações realizadas na cozinha.

D) A partir do reconhecimento do efeito negativo dos ruídos no comportamento humano, diminuindo sua produtividade e, sobretudo, a qualidade do produto, podemos citar alguns cuidados na fase de planejamento de uma cozinha, dentre os quais a instalação do sistema de som com música ambiente, que ajuda a diminuir os ruídos provocados pelos equipamentos e trabalhadores.

E) Ao se escolher o piso de uma cozinha, deve-se considerar sua capacidade estática, facilidade de higienização, características antiderrapantes, resistência ao ataque de substâncias corrosivas, impermeabilidade e cor.

**16. De acordo com o conhecimento sobre a técnica de branqueamento, assinale V para a afirmação verdadeira ou F para a falsa.**

- ( ) Técnica culinária que consiste em mergulhar carnes ou legumes em água fervente, por alguns minutos, e em seguida em água fria, para interromper o cozimento.
- ( ) Tem como objetivo destruir as enzimas responsáveis pela deterioração do alimento.
- ( ) Facilita a retirada da pele de alimentos como tomate, amêndoas e castanhas.
- ( ) Utilizada para deixar os legumes *Al dente*.
- ( ) Favorece a remoção do cheiro forte de alimentos.

**Assim sendo, assinale a alternativa que representa a seqüência correta:**

- A) V,V,V,V,V
- B) V,V,V,V,F
- C) V,V,V,F,F
- D) V,V,V,F,V
- E) F,V,V,V,V

**17. A organização administrativa do setor de cozinha é constituída por um conjunto de cozinheiros chamado de brigada. Esta é distribuída em setores de acordo com suas responsabilidades. De acordo com as funções de cada integrante da brigada, analise as proposições abaixo:**

I - O Chefe de cozinha é responsável por toda organização do trabalho na cozinha e estabelece os menus do dia-a-dia, elabora as fichas técnicas, a fim de manter o padrão dos preparos culinários independente da rotatividade dos funcionários.

II - Os Cozinheiros são responsáveis pelo recebimento das comandas, pelo preparo da alimentação dos funcionários, pela decoração final do prato e pela execução de todas as sobremesas.

III - O *Rotisseur* é responsável por todos os alimentos assados no forno, na grelha, no espeto e fritos, e por cortes de batatas fritas.

IV - O *Chef de garde* é o substituto de cada chefe de praça quando de sua folga. Geralmente são novos profissionais que almejam esta praça.

V - O *Entremetier* é o responsável pela limpeza de todo ambiente, dos materiais da cozinha, do restaurante em eventos, bem como, da solicitação de material extra necessário para festividades, entregando os mesmos em condições de uso.

**Estão corretas apenas as proposições:**

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

**18. Sobre os tipos de chocolate faça a correspondência correta:**

- (1) Chocolate ao leite
- (2) Chocolate branco
- (3) Chocolate meio-amargo
- (4) Chocolate amargo
- (5) Chocolate dietético

( ) Massa de cacau, açúcar e manteiga de cacau. Apresenta coloração escura por não levar leite, mas contém açúcar, o que suaviza o sabor.

( ) Composto por massa e manteiga de cacau, leite em pó, sorbitol, sacarina e vanilina.

( ) Chocolate muito pouco refinado, composto apenas por massa de cacau e manteiga de cacau. Caracteriza-se pela cor escura e paladar amargo.

( ) Massa de cacau, manteiga de cacau, açúcar e leite em pó integral.

( ) Manteiga de cacau, açúcar e leite em pó integral.

**Marque a alternativa que apresenta a seqüência correta:**

- A) 1, 2, 3, 4, 5.
- B) 3, 1, 2, 5, 4.
- C) 3, 5, 4, 2, 1.
- D) 5, 3, 4, 1, 2.
- E) 5, 4, 2, 3, 1.

**19. Alguns cuidados devem ser tomados em relação aos molhos frios à base de gemas derivados de maionese, tais como: preparar em quantidades que sejam utilizadas rapidamente; guardar em recipiente apropriado, coberto, em refrigeração; nunca misturar um molho novo com as sobras de outro já pronto e jamais iniciar um molho aproveitando as sobras. Diante do exposto, marque a alternativa que apresenta a solução adequada para as possíveis causas de um molho talhado.**

A) A desproporção entre a quantidade de gemas e a quantidade de óleo pode ser solucionada colocando-se em outro recipiente uma gema ou um pouco de água ou vinagre, iniciando-se o batimento e adicionando-se aos poucos o molho talhado.

B) A adição rápida de óleo no início da batida pode ser solucionada acrescentando-se manteiga e água gelada, dando continuidade ao batimento.

C) A adição de ingredientes muito frios ou com diferença de temperatura entre eles pode ser solucionada com o acréscimo de um pouco de água morna, dando continuidade ao batimento.

D) Quando não for possível detectar o problema, iniciar um novo molho com uma gema adicionando aos poucos o molho talhado, batendo até emulsionar.

E) Quando a base do recipiente de preparo for grande em relação à quantidade de molho, fazendo com que o batedor não alcance todo o molho na batida, a solução seria utilizar somente recipiente de aço inox ou vidro refratário.

**20. Cardápios podem ser conceituados como sendo uma seqüência de pratos servidos em uma refeição. Para a elaboração de um cardápio, não é suficiente a simples escolha dos pratos, pois são inúmeros os fatores que determinarão as diretrizes desse planejamento. Assinale a alternativa que apresenta apenas um fator NÃO determinante para a elaboração de um cardápio.**

A) Variação climática, localização e ambiente.

B) Consumidores, preferências regionais e cor, forma e grafia do cardápio.

C) Espaço físico da cozinha, orçamento e sistema de compras e estocagem.

D) Equipamentos, utensílios e mão-de-obra.

E) Horário de atendimento, tipo de serviço e número de refeições.

**21. Na cozinha, são chamadas pré-preparo as operações a que se submetem os alimentos antes de sua cocção. São etapas de pré-preparo:**

A) Lavar, moer e assar.

B) Subdividir, misturar e cozinhar.

C) Descascar, picar e fritar.

D) Limpar, descascar e picar.

E) Limpar, liquidificar e ferver.

**22. Os Italianos nomeiam este preparo culinário como *Brodo*, resultado do cozimento de carnes e legumes e, em alguns casos, apurados com vinho branco. Serve como base para preparar molhos, cremes, risotos etc. Podemos definir tal preparo como:**

- I - Caldo
- II - *Fumet*
- III - *Consumé*
- IV - Fundo
- V - Sopa

**Assinale a alternativa correta:**

- A) As afirmativas I e III estão corretas
- B) As afirmativas I, II e III estão corretas
- C) As afirmativas II, III e IV estão corretas
- D) As afirmativas I, II, III, IV estão corretas
- E) Todas as alternativas estão corretas

**23. Inúmeras receitas podem ser criadas com a utilização de um fundo escuro. O *demi-glace* nada mais é que a redução em quantidades iguais de fundos escuros e molho espanhol. Os tempos modernos introduziram novas técnicas para preparar o *demi-glace*. Assim, surgiram inúmeros molhos derivados dessa tradicional base. No entanto, é importante ressaltar os molhos tradicionais, resultados do uso do *demi-glace* e o acréscimo de outros ingredientes. Identifique se os nomes dos molhos citados correspondem às matérias primas que são utilizadas em seu preparo.**

- I - *Chateaubriand* – enchalota, tomilho, louro, lâminas de cogumelos, vinho branco, manteiga, estragão, salsinha;
- II - *Estragão* – vinho branco e estragão;
- III - *Italiano* – cebola picada, *champignon*, presunto em *brunoise*, vinho branco;
- IV - *Moscovite* – *poivrade*, infusão de zimbro, amêndoas tostadas, uvas passas, vinho marsala;
- V - *Poivrade* – *mirepoix*, azeite, marinada vinagre, pimenta do reino;

**Assinale a resposta correta em relação às alternativas acima.**

- A) Apenas II.
- B) Apenas I e II.
- C) Apenas IV e V.
- D) Apenas I, II, III e IV
- E) Todas as alternativas estão corretas

**24. De acordo com as regras de produção de cardápio a utilização das preposições *de* e *en* são utilizadas para designar diferentes informações sobre o preparo.**

- I - *Brochetti en saucisses*
- II - *Pâté de croûte*
- III - Salada de champignons
- IV - Mousse de *foie gras*
- V - *Truffes de chausson*

**Sendo assim, pode-se afirmar que estão corretas:**

- A) As afirmativas I, II e V estão corretas.
- B) As afirmativas I, III e V estão corretas.
- C) As afirmativas I, II, III, IV estão corretas.
- D) As afirmativas III e IV estão corretas.
- E) Todas as alternativas estão corretas

**25. O amido é a fonte de reserva mais importante dos vegetais. Pode ser encontrado em raízes, sementes e tubérculos. Existem vários tipos de amido, derivados do milho, arroz, batata, mandioca, feijão, trigo e várias outras fontes. Tendo conhecimento sobre este assunto, assinale V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.**

( ) Os diferentes amidos apresentam propriedades diferentes e são utilizados na indústria de alimento com diferentes propósitos, tais como nutricional, tecnológico, funcional, sensorial e estético.

( ) O amido gelatinizado apresenta viscosidade máxima na temperatura de gelatinização. Se essa pasta for resfriada, a viscosidade vai aumentar com o decréscimo de temperatura, pontes de hidrogênio intermoleculares serão formadas e será formado um gel. A dureza do gel depende da concentração e do tipo de amido.

( ) A gelatinização do amido, a viscosidade das suspensões de amido e as características dos géis de amido dependem não apenas da temperatura, mas também dos tipos e quantidades dos outros constituintes.

( ) Altas concentrações de açúcar reduzem a taxa de gelatinização do amido, a viscosidade da pasta e a dureza do gel. Os açúcares reduzem a força do gel por ligarem água e por interferirem na formação da estrutura do gel.

( ) O amido, embora muito utilizado pela indústria de alimentos, apresenta resistência limitada às condições físicas usadas pela indústria. Para aumentar essa resistência, os amidos são quimicamente e/ou fisicamente modificados.

**Assinale a alternativa que indica a sequência correta.**

- A) V, V, V, V, V
- B) V, F, F, V, V
- C) V, F, F, F, F
- D) F, V, F, F, V
- E) F, F, F, F, F

**26. Os caldos básicos são resultados da cocção dos fundos e servem de base para várias preparações culinárias, podendo ser divididos de diversas formas dependendo apenas da matéria prima utilizada em seu preparo. Sendo assim verifique se as terminologias em português e francês fazem relação ao mesmo preparo culinário. Assinale V se a afirmativa for verdadeira ou F se a afirmativa for falsa.**

- ( ) Fundos claros/ *fonds vegetariens*
- ( ) Fundos de aves/ *fonds de volaille*
- ( ) Fundos de peixe/ *fonds de Poisson*
- ( ) Fundos de caça/ *fonds bruns*
- ( ) Fundos escuros/ *fonds de gibier*

**Assim sendo, assinale a alternativa que representa a sequência correta.**

- A) V, V, V, V, F
- B) V, V, V, F, F
- C) V, V, F, V, V
- D) F, V, V, F, V
- E) F, V, V, F, F



27. Calor Úmido - Termo utilizado para designar o método de cocção em que o vapor, água ou outro líquido está envolvido. Analise as sentenças e assinale V para as afirmativas verdadeiras ou F para as falsas.

( ) Defumar : É um método usado antigamente para conservação. Atualmente, entende-se por defumar o processo de expor o alimento à fumaça proveniente de madeiras aromáticas, Em baixa temperatura (defumação a frio), a defumação realça ou conserva o sabor natural, em alta temperatura (defumação a quente), consiste de fato em um método de cocção.

( ) Escalfar: Consiste em cozinhar em líquido, lenta e delicadamente, sem tampar o recipiente, numa temperatura entre 65°C e 80°C , ou seja `` ferver sem fervura´´.

( ) Brasear: Deriva do Francês *braiser*, ou seja cozinhar em *braisiere*. O alimento é previamente dourado em gordura quente e em seguida cozido em um líquido aromatizado.

( ) Estufar: Método de cocção lento no qual o alimento é levado ao forno em um envelope feito com folha de papel alumínio ou folha de papel manteiga.

( ) Poêler: O *poêlage* é a cocção lenta em recipiente fechado, utilizando elemento gorduroso ( manteiga ou gordura animal ) que servem também para regar o alimento.

**Assim sendo, assinale a alternativa que representa a sequência correta.**

- A) V, F, F, F, F  
 B) V, V, V, V, V  
 C) F, V, V, F, V  
 D) F, V, V, V, F  
 E) F, V, V, V, V

28. Na escolha do vinho ou da comida pretende-se valorizar o conjunto através de um ajuste entre seus atributos. Isso não é intuitivo. Para se conseguir tal façanha se deve inicialmente conhecer:

- O tipo e o estilo do vinho, assim como o seu aspecto, odor e gosto;

- Os elementos de um que acentuam ou atenuam as sensações do outro.

Tendo o conhecimento a respeito da harmonização de vinho e comida, indique qual sugestão de vinhos harmoniza com o cardápio:

Queijo de cabra/ Carne de ave grelhada /Foié gras/Pudins

**Assinale a alternativa correta:**

- A) Tinto suave / Branco suave/ Tinto Seco/ Fortificado  
 B) Branco seco Jovem/ Brancos que tenham passados por barricas ou tintos/ Licoroso/ Licoroso  
 C) Branco / Tinto suave / Licoroso/ Fortificado  
 D) Tinto seco/ Branco seco/ Fortificado/ Licoroso  
 E) Brancos que tenham passados por barricas ou tintos/ Tinto seco/ Vinho espumante/ Branco suave

29. O termo *entremetier* deriva do francês *entremets*, que literalmente significa “entre pratos”. Tendo o conhecimento sobre este assunto, qual a opção que define as funções do cozinheiro *entremetier*?

- A) Acompanhamentos e guarnições.  
 B) Fundos caldos básicos e guarnições.  
 C) Assados e grelhados.  
 D) Preparações frias, charcutarias e peças moldadas no gelo.  
 E) Profissional capaz de confeccionar todas as produções culinárias.

30. Nos últimos anos, a gastronomia tem sido considerada relevante para o desenvolvimento de destinos turísticos, sendo uma forma interessante de gerar divisas e incrementar a oferta turística de uma localidade. No Brasil, temos a consolidação de alguns mercados e feiras que são reconhecidos como atrativos gastronômicos. Marque a opção que correlaciona o atrativo e a cidade de forma correta.

- A) Mercado Municipal Paulistano - Campo Grande  
 B) Mercado Ver-o-Peso – Bélem  
 C) Feira do Guará - Goiânia  
 D) Feira de São Cristóvão - Manaus  
 E) Feira da Liberdade – Florianópolis

31. Existe uma forte relação entre festas, alimentação e turismo. Nota-se no Brasil uma variedade de festas, festivais e similares, tanto de caráter popular quanto religioso, em que a presença da alimentação é marcante. Marque a opção que correlaciona o evento e a cidade de forma correta.

- A) Festa da Uva de Vinhedo - Rio de Janeiro  
 B) Festa Nacional do Frango e do Peru – Porto Alegre  
 C) Festa Brasileira da Maçã – São Paulo  
 D) Festa da Polenta – Espírito Santo  
 E) Festa das Flores e do Morango – Salvador

32. Segundo a CVS-6/99, para a desinfecção de alimentos se deve utilizar os seguintes produtos:

I - Hipoclorito de Sódio a 2,0 – 2,5% com concentração de 100 a 250 ppm.

II – Hipoclorito de Sódio a 1% com concentração de 100 a 250 ppm.

III – Cloro Orgânico com concentração de 100 a 250 ppm.

IV – Ácido acético a 4,2% com concentração de 100 a 250 ppm.

V – Bicarbonato de Sódio a 2% com concentração de 100 a 250 ppm.

**Dentre as afirmativas, estão corretas:**

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

33. As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. A feijoada, prato típico brasileiro, nasce de uma mistura de uma técnica portuguesa com um produto brasileiro. Assim como a feijoada, existem outras preparações a base de feijões, que identificam a culinária de diversos países. É também uma preparação a base de feijão:

- A) *Gigot d'agneu*
- B) *Coq au vin*
- C) *Cassoulet*
- D) *Chaud – Froid de Voilalle*
- E) *Crème patissière*

34. O verbo *harmonizar*, quando conjugado com vinhos e comidas, assume necessariamente o significado da combinação de sabores, com a intenção de explorar ao máximo as possibilidades de apreciação da bebida e das iguarias, potencializando seus valores. A ideia da enogastronomia, isto é, da harmonização, é, em suma, fazer com que vinhos e comidas se fundam, se completem, se equilibrem. Embasado nos princípios da enogastronomia, pode-se afirmar que:

- I - O salgado reforça o amargo
- II - O amargo reduz a acidez
- III - O doce atenua os sabores ácidos, amargos e salgados
- IV - O ácido, por sua vez, deve ser sempre superior aos outros sabores

Assinale a alternativa em que todas as afirmações estão corretas.

- A) Apenas a alternativa I
- B) Apenas as alternativas I e II
- C) Apenas as alternativas I, II e III
- D) Apenas as alternativas I, II e IV
- E) Todas as alternativas

35. *Fast Food* significa alimento preparado rapidamente. Desde o século XVIII, em Paris, *cabaretiens* ofereciam uma comida rápida, servida com bebidas. Ao final do século XIX, nos Estados Unidos surgem os *diners*, que, com seus carros móveis, serviam alimentos para os trabalhadores nos intervalos entre os turnos. Atualmente, lanches rápidos ou *snacks* estão presentes na alimentação de várias pessoas em diversas partes do mundo. Tentando reverter essa situação, surge um movimento que objetiva conjugar o prazer e a alimentação com consciência e responsabilidade, desenvolvendo em adultos e crianças o gosto pelos sabores regionais e pela preservação da diversidade e das raízes das cozinhas tradicionais. Assinale a alternativa que elenca corretamente o nome desse movimento, país de origem, e data de fundação:

- A) *Slow Food*, Brasil, 2002
- B) *Slow Food*, Itália, 1986
- C) Ecogastronomia, França, 1876
- D) Ecogastronomia, Espanha, 1982
- E) *Slow Food*, França, 2000

36. Considerando o mercado internacional e o crescimento do modelo de gestão terceirizado em diversos setores da economia, a Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas – Aberc, estima que haja um potencial de aproximadamente, 23 milhões de refeições diárias para os serviços de alimentação no âmbito industrial e 17 milhões distribuídos em serviços institucionais (escolas, hospitais, forças armadas e sistema penitenciário). A demanda por alimentação já pronta vem crescendo de maneira significativa, pois:

I – A distância do local de trabalho da residência tem levado os indivíduos a fazer pelo menos uma refeição fora de casa, diariamente;

II – As pessoas procuram obter, por meio da alimentação, prazer e entretenimento;

III – A inserção da mulher no mercado de trabalho deixou uma lacuna no cumprimento da rotina doméstica, a de atendimento às necessidades nutricionais dos membros familiares que foi preenchida pelos estabelecimentos que fornecem alimentação e bebida;

IV – Os fatores de conveniência - localização (restaurantes em shopping centers), rapidez (*fast-food*), variedade de produtos (*self-services*) e opção de preço (preço fixo, preço por quilo) são atrativos para o consumidor.

Assinale a alternativa que representa as afirmativas verdadeiras.

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

37. A história do preparo de alimentos está diretamente relacionada com o domínio do fogo pelo homem, que rapidamente descobriu que este não servia apenas para proteção, mas também era capaz de alterar a textura e o sabor dos mesmos. Deste período até a criação do primeiro restaurante na França, no século XVIII, o homem passou por diversas transformações sociais, culturais e econômicas que modificaram o cenário das relações das pessoas com os alimentos. Na França, os primeiros restaurantes tinham um conceito diferenciado dos restaurantes atuais. Assinale a alternativa que caracteriza a função dos primeiros restaurantes franceses.

A) Os primeiros restaurantes franceses ofereciam apenas preparações ofertadas à nobreza. Estes estabelecimentos eram chamados de *restaurants*.

B) Os primeiros restaurantes franceses ofereciam apenas bebidas alcoólicas. Estes estabelecimentos eram chamados de salas de restauração.

C) Os primeiros restaurantes franceses ofereciam caldos restauradores a pessoas com sensibilidade estomacal. Estes estabelecimentos eram chamados de salas de *restaurateur*.

D) Os primeiros restaurantes franceses ofereciam comidas preparadas com frango. Estes estabelecimentos eram chamados de salas de *restaurateur*.

E) Os primeiros restaurantes franceses ofereciam massas. Estes estabelecimentos eram chamados de salas de *restaurants*.

**38. Segundo a OMS – Organização Mundial da Saúde, são fatores que contribuem para surtos de DTAs – Doenças Transmitidas por Alimentos:**

- I - Ingredientes crus contaminados
- II – Aditivos acidentais
- III – Aditivos intencionais
- IV – Preparação de quantidades excessivas
- V - Alimentos esfriados em panelas grandes

**Assinale a sequência que representa as afirmativas corretas.**

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

**39. O armazenamento de alimentos é tão importante quanto a manipulação e são essenciais para a segurança alimentar. De acordo com a CVS-6/99:**

I – Armazenamento sob congelamento: etapa em que os alimentos são armazenados em temperatura de 0°C ou menos, de acordo com as recomendações dos fabricantes na rotulagem ou critérios de uso

II – Armazenamento sob refrigeração: etapa em que os alimentos são armazenados em temperatura de 0°C a 10°C, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso

III – Estoque seco: etapa em que os alimentos são armazenados à temperatura ambiente, segundo especificações no próprio produto e recomendações dos fabricantes na rotulagem

**Assinale a alternativa que representa as afirmativas verdadeiras.**

- A) I, apenas
- B) II, apenas
- C) III, apenas
- D) I e II, apenas
- E) I, II e III

**40. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades:**

**manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.**

**As comissárias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.**

**Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.**

**Tendo conhecimento sobre este assunto, assinale a(s) alternativa(s) incorreta(s).**

I - A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

II - As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser fixas.

III - Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao

IV - descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

V - O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

VI - O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 10 (dez) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

- A) As afirmativas I, III e V estão incorretas
- B) A afirmativa II está incorreta
- C) As afirmativas II e IV estão incorretas
- D) As afirmativas II e V estão incorretas
- E) Todas as alternativas estão corretas