

**INSTITUTO  
FEDERAL**  
Piauí

Concurso Público para Provisão de Cargo de  
**PROFESSOR DO ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO**  
Edital 73/2022, de 23 de junho de 2022

**GASTRONOMIA**

### LEIA AS INSTRUÇÕES COM ATENÇÃO

- A prova terá duração de **4 horas**.
- O candidato deverá utilizar caneta esferográfica de material transparente, de **tinta preta**.
- O candidato deverá verificar se o Caderno de Questões está **completo**, sem falhas de impressão ou grampeamento. Em qualquer uma das situações citadas, comunicar e solicitar ao fiscal a devida substituição, **antes da realização da prova**.
- Durante a aplicação da prova, o candidato deverá manter na carteira, **exclusivamente** documento de identificação, caneta de material transparente de tinta preta, Cartão-Resposta e Caderno de Questões.
- O candidato deverá transcrever as respostas da prova para o Cartão-Resposta, que será o único documento válido para a correção.
- O preenchimento do Cartão-Resposta é de inteira responsabilidade do candidato, que deverá proceder conforme as instruções contidas nele e na capa do Caderno de Questões
- **Não haverá substituição** do Cartão-Resposta.
- O candidato não poderá amassar, molhar, dobrar, rasgar, manchar ou, de qualquer modo, danificar o seu cartão-resposta, sob pena de arcar com os prejuízos advindos da impossibilidade de realização do processamento eletrônico do mesmo.
- A saída do candidato será permitida decorridos 60 (sessenta) minutos do início da prova, após entregar seu Cartão-Resposta, sem levar consigo o Caderno de Questões ou algum tipo de anotação de suas respostas.
- Será permitido ao candidato levar consigo o Caderno de Questões desde que permaneça na sala até 30 minutos antes do término da prova.

**Este Caderno de Provas é formado por 60 questões:**

Disciplina	Quantidade	Peso
Língua Portuguesa	10	1
Legislação	10	1
Conhecimentos Específicos	40	2

Com base no texto abaixo, responda à questão 01.

**TEXTO PARA A QUESTÃO 1**

**ASA BRANCA**

Quando oiei' a terra ardendo  
Qual fogueira de São João  
Eu perguntei' a Deus do céu, uai  
Por que tamanha judiação?  
Eu perguntei' a Deus do céu, uai  
Por que tamanha judiação?  
Que braseiro, que fornaia'  
Nenhum pé de prantação'  
Por farta' d'água perdi meu gado  
Morreu de sede meu alazão  
Por farta' d'água perdi meu gado  
Morreu de sede meu alazão  
Inté' mesmo a asa branca  
Bateu asas do sertão  
Entonce' eu disse: adeus, Rosinha  
Guarda contigo meu coração  
Entonce' eu disse: adeus, Rosinha  
Guarda contigo meu coração  
Hoje longe, muitas légua  
Numa triste solidão  
Espero a chuva cair de novo  
Pra mim vortar' pro meu sertão  
Espero a chuva cair de novo  
Pra mim vortar' pro meu sertão  
Quando o verde dos teus óio'  
Se espaiar' na prantação'  
Eu te asseguro, não chore, não, viu  
Que eu vortarei', viu, meu coração  
Eu te asseguro, não chore, não, viu  
Que eu vortarei', viu, meu coração

Composição: Humberto Teixeira / Luiz Gonzaga  
(Disponível em: <https://www.google.com/search?q=asa+branca+letra+original>. Acesso em: 27 jun. 2022).

1. Pelo entendimento que se faz do texto, percebe-se que:

- a) há uma crítica ferrenha às queimadas e, principalmente, aos caçadores de asa branca, ave símbolo do sertão brasileiro.
- b) há uma ironia em relação ao modo de falar nordestino, mostrando o coloquialismo da língua portuguesa em um patamar inferior.
- c) a intenção dos autores é mostrar que, embora o falar nordestino seja bonito e perfeitamente compreensível, deve-se utilizar a norma padrão da língua portuguesa na elaboração das músicas.
- d) o eu lírico foi embora, fugindo das condições adversas provocadas pela seca, mas, assim que tudo melhorar, vai buscar a companheira Rosinha.
- e) a volta do eu lírico para o sertão está condicionada ao fator geográfico.

Com base no texto abaixo, responda à questão 02.

**TEXTO PARA A QUESTÃO 2**

**MONTE CASTELO**

- 1. Ainda que eu falasse a língua dos homens
- 2. E falasse a língua dos anjos,
- 3. Sem amor eu nada seria.
  
- 4. É só o amor,
- 5. É só o amor
- 6. Que conhece o que é verdade.
- 7. O amor é bom, não quer o mal.
- 8. Não sente inveja ou se envaidece.
  
- 9. O amor é fogo que arde sem se ver.
- 10. É ferida que dói e não se sente.
- 11. É um contentamento descontente.
- 12. É dor que desatina sem doer.
  
- 13. Ainda que eu falasse a língua dos homens
- 14. E falasse a língua dos anjos,
- 15. Sem amor eu nada seria.

16. É um não querer mais que bem querer.  
17. É solitário andar por entre a gente.  
18. É um não contentar-se de contente.  
19. É cuidar que se ganha em se perder.
20. É um estar-se preso por vontade.  
21. É servir a quem vence o vencedor.  
22. É um ter com quem nos mata lealdade.  
23. Tão contrário a si é o mesmo amor.
24. Estou acordado e todos dormem  
25. Todos dormem, todos dormem.  
26. Agora vejo em parte.  
27. Mas então veremos face a face.
28. É só o amor, é só o amor.  
29. Que conhece o que é verdade.
30. Ainda que eu falasse a língua dos homens  
31. E falasse a língua dos anjos,  
32. Sem amor eu nada seria.

Renato Russo, com adaptação de trechos bíblicos e “Soneto 11”, de Luís de Camões.

(Disponível em: <https://www.vagalume.com.br/legiao-urbana/monte-castelo.html> Acesso em: 27 jun.2022).

2. Pode-se afirmar que a repetição da palavra “É”, no início dos versos 16 a 22, caracteriza um recurso linguístico denominado:

- a) assonância.
- b) polissíndeto.
- c) onomatopeia.
- d) aliteração.
- e) anáfora.

### TEXTO PARA A QUESTÃO 3

#### SALOMÉ E O CARNAVAL

Salomé tem o nome e já teve a glória.

Há muitos anos vive, com outros biscateiros e ambulantes, num porão de casa velha na rua Ipiranga – o que resta dos escombros do passado do Rio de Janeiro, que continua marchando para o que os entendidos chamam de progresso. Seu canto, onde deita o corpo macerado por muitos tormentos, é um compartimento escuro, pequeno, mal cabendo uma cama de solteiro, um armário magro e sua mesinha de passar roupas.

[...]

(BRASIL, Assis. Salomé e o Carnaval. In Caçua, coletânea de contos piauienses. Teresina: Fundapi, 2020. p. 41)

3. Sobre os processos de flexão observados em palavras presentes no texto, podemos afirmar:

- a) “Marchando” é uma flexão da palavra marcha.
- b) “Biscateiros” apresenta somente flexão de gênero.
- c) “Mesinha” não apresenta flexão de gênero.
- d) “Biscateiros” e “ambulantes” apresentam tipos diferentes de flexão.
- e) “Porão” apresenta flexão de grau.

### TEXTO PARA A QUESTÃO 4

#### TODA ALEGRIA CANSADA MERECE UMA BÊNÇÃO

[...]

A maioria das pessoas leva um pedaço de casa nas costas: tudo aquilo que é necessário e que inclui objetos diários da vida prática, que limpam, alimentam o corpo, descarregam males da alma, preservam a saúde, pedaços de orações, minúcias rasuradas da Bíblia, escova de dente, comida-rápida: que as lembre do quão distante de casa estão e como será impossível voltar lá a qualquer momento. E as suas inflexões carregadas, dobradas, chiadas, esparsas e perversas, desafiam minha determinação. As pessoas carregam uma

segunda-feira irremediável a tiracolo. Algumas se arrastam, poucas parecem querer parar. O amor tem pressa, mas não chega a lugar algum.

[...]

(Raimundo Neto. Caçuá, coletânea de contos piauienses. Teresina: Fundapi, 2020. p. 183)

4. Após a leitura e análise do texto, podemos **AFIRMAR** que:

- a) o uso do sinal de dois pontos não poderia ser substituído por vírgulas ou travessões, pois mudaria o sentido expresso no texto.
- b) os verbos “limpam”, “alimentam”, “carregam” e “arrastam” referem-se a “objetos diários da vida prática”, por isso se encontram no plural.
- c) no trecho “que as lembre”, a concordância do verbo está relacionada ao termo “um pedaço de casa nas costas”.
- d) na sequência “**descarregam** males da alma, **preservam** a saúde, **pedaços** de orações, **minúcias** rasuradas da Bíblia”, as palavras destacadas deveriam estar empregadas obrigatoriamente no singular.
- e) o sujeito, implícito, de “não chega a lugar algum” é o próprio narrador.

TEXTO PARA A QUESTÃO 5

todos os dias são um deserto  
isto também é uma fome

*outra fome*

o carcará persegue  
os dias, *as imagens vindas*  
*dos dias*, do alto

*a sombra*  
e algum naufrágio depois do céu

e isto é imenso

(Lima, Manoel Ricardo de. *O Método da Exaustão*. Rio de Janeiro: Garupa, 2020, p.32).

5. Sobre o poema em questão, podemos **AFIRMAR** que:

- a) o termo “isto” tem como referente o termo “carcará”, utilizado no poema em sentido denotativo.
- b) a polissemia presente no texto é limitada à primeira estrofe, configurando-se no uso conotativo da palavra “deserto”.
- c) o principal elemento estilístico para a construção do texto é a utilização de parônimos.
- d) o caráter polissêmico do texto é tão metafórico que seus substantivos apresentam um sentido conotativo.
- e) “deserto” e “imenso” apresentam, no texto, uma relação semântica de antonímia.

TEXTO PARA A QUESTÃO 6

Soneto 45

Mudam-se os tempos, mudam-se as vontades,  
Muda-se o ser, muda-se a confiança:  
Todo o mundo é composto de mudança,  
Tomando sempre novas qualidades.

Continuamente vemos novidades,  
Diferentes em tudo da esperança:  
Do mal ficam as mágoas na lembrança,  
E do bem (se algum houve) as saudades.

O tempo cobre o chão de verde manto,  
Que já coberto foi de neve fria,  
E em mim converte em choro o doce canto.

E afora este mudar-se cada dia,  
Outra mudança faz de mor espanto,  
Que não se muda já como soía.

Fonte: ROMERO, A.; ALBERTO, J.; ROMERO, L. Enem – Exame Nacional do Ensino Médio. Linguagens, códigos e suas tecnologias. 5. ed. Teresina: Fundação Dom Quixote, 2015. p. 249.

6. No Soneto 45, Luiz Vaz de Camões fez uso frequente do pronome oblíquo átono “se”. Considere o texto e julgue as proposições, assinalando, em seguida, a alternativa **CORRETA**:

I - O uso do pronome oblíquo átono “se”, conforme ocorrência no último verso do poema, é facultativo, podendo ocorrer a próclise ou a ênclise.

II - O uso do pronome oblíquo átono “se”, no último verso, está inadequado à norma padrão da língua portuguesa.

III - O uso do pronome oblíquo átono “se”, no último verso, está adequado à norma padrão da língua portuguesa, pois o “não”, que é palavra negativa, torna obrigatória a ocorrência da ênclise.

IV. O uso do pronome oblíquo átono “se”, no último verso, está adequado à norma padrão da língua portuguesa, pois o “não”, que é palavra negativa, torna obrigatória a ocorrência da próclise.

- a) Apenas II está correta.
- b) Apenas III está correta.
- c) Apenas IV está correta.
- d) Apenas I e III estão corretas.
- e) Apenas I e IV estão corretas.

## TEXTO PARA A QUESTÃO 7

### Papo de Índio

Veio uns ômi de saia preta  
cheiu de caixinha e pó branco  
qui eles disseram qui chama açucrí  
Aí eles falaram e nós fechamu a cara  
depois eles arrepirum e nós fechamu o corpo  
Aí eles insistirum e nós comemu eles  
CHACAL. Belvedere. São Paulo: Cosac Naify, 2007, p. 361.

7. Existem quatro tipos de variações linguísticas. A variação diatópica é aquela que depende do local onde vivem os falantes, que os influenciam.

(SOARES, A. Gramática de A a Z. Cascavel/PR: Editora Alfacon, 2019, p. 12).

O termo “arrepirum”, expresso no quinto verso do poema, é exemplo de variação diatópica. Também é exemplo de variação diatópica:

- a) A gente pode se vê hoje? Tipo, vamos dá um rolé.
- b) As mademoiselles eram bastante prendadas na cozinha. Atualmente, as moças preferem outras habilidades.
- c) O Chico num sabe proquê ocê tá aqui. Ele num disconfia de nadinha.
- d) O meliante fugiu e não deixou rastros, comandante.
- e) O pronome Vossa mercê deu origem a vossemecê que, por sua vez, evoluiu para vosmecê, do qual surgiu você.



Fonte: Brainly.com.br. Disponível em: motuca.sp.gov.br. Acesso em: 11jul.2022.

8. A charge acima apresenta um balão com os elementos verbais “Vou escrever a receita na sua mão. O hospital está sem papel”. A coerência do texto, aliada aos signos imagéticos e à expressão verbal “hospital público”, na charge, é engatilhada pela(s):

- a) crítica pela falta de materiais básicos no hospital público, como o papel para receitas médicas e equipamentos em mau estado de conservação.
- b) fisionomias do médico e paciente, ao perceberem que não há insumos básicos e materiais de expediente no hospital público.
- c) informação apresentada pelo médico, ao escrever a receita na mão do paciente.
- d) presença da expressão verbal “hospital público”, fora do balão da charge.

e) presença de equipamentos em péssimo estado de conservação, servindo de direcionamento para o leitor se voltar para o hospital público.

9. A imagem a seguir faz parte de uma campanha publicitária.



Disponível em: <https://www.abcdacomunicacao.com.br/no-ar-a-nova-campanha-publicitaria-da-dryko-impermeabilizantes/>. Publicado em: 18 mar. 2022. Acesso em: 04 jul. 2022.

A vírgula empregada na oração “O futuro, é hoje que a gente protege” tem como função:

- a) isolar o adjunto adverbial deslocado.
- b) isolar o vocativo.
- c) indicar a elipse de um termo.
- d) separar um termo topicalizado, que se deseja realçar.
- e) separar uma oração intercalada.

TEXTO PARA A QUESTÃO 10.

Bacamarte espetara na pobre senhora um par de olhos agudos como punhais. Quando ela acabou, estendeu-lhe a mão polidamente, como se o fizesse à própria esposa do vice-rei, e convidou-a a ir falar ao primo. A mísera acreditou; ele levou-a à Casa Verde e encerrou-a na galeria dos alucinados.

A notícia desta aleivosia do ilustre Bacamarte lançou o terror à alma da população. Ninguém queria acabar de crer que, sem motivo, sem inimizade, o alienista trancasse na Casa Verde uma senhora perfeitamente ajuizada, que não tinha outro crime senão o de interceder por um infeliz. Comentava-se o caso nas esquinas, nos barbeiros; edificou-se um romance, umas finezas namoradas que o alienista outrora dirigira à prima do Costa, a indignação do Costa e o desprezo

da prima. E daí a vingança. Era claro. Mas a austeridade do alienista, a vida de estudos que ele levava, pareciam desmentir uma tal hipótese. (...)

ASSIS, Machado de. Papéis avulsos. 2. ed. São Paulo: Martin Claret, 2013. p. 29.

10. Sem prejuízo de sentido do texto, o termo destacado em “A notícia desta **aleivosia** do ilustre Bacamarte lançou o terror à alma da população”, no início do 2º parágrafo, pode ser substituído por

- a) decorosidade.
- b) deslealdade.
- c) proibidade.
- d) franqueza.
- e) hombridade.

11. Nos termos do artigo 205 da Constituição Federal, “A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho”. Nessa perspectiva educacional, o ensino deverá ser ministrado com base em alguns princípios, dentre os quais não se inclui a(o):

- a) garantia do direito à educação e à aprendizagem ao longo da vida.
- b) gestão democrática do ensino público, na forma da lei.
- c) piso salarial profissional para os profissionais da educação escolar pública, nos termos de lei estadual.
- d) pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas, bem como a coexistência de instituições públicas e privadas de ensino.
- e) valorização dos profissionais da educação escolar, garantidos, na forma da lei, planos de carreira, com ingresso exclusivamente por concurso público de provas e títulos, aos das redes públicas.

12. Considere as seguintes assertivas sobre as normas que regem o processo administrativo disciplinar dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais, para, em seguida, marcar a alternativa **CORRETA**:

I - A autoridade que tiver ciência de irregularidade no serviço público é obrigada a promover a sua apuração imediata, mediante sindicância ou processo administrativo disciplinar, assegurada ao acusado ampla defesa.

II - Como medida cautelar e a fim de que o servidor não venha a influir na apuração da irregularidade, a autoridade instauradora do processo disciplinar poderá determinar o seu afastamento do exercício do cargo, pelo prazo improrrogável de 60 (sessenta) dias, sem prejuízo da remuneração.

III - Sempre que o ilícito praticado pelo servidor ensejar a imposição de penalidade de suspensão por mais de 30 (trinta) dias, de demissão,

cassação de aposentadoria ou disponibilidade, ou destituição de cargo em comissão, será obrigatória a instauração de processo disciplinar.

- a) Está correta apenas a alternativa I
- b) Estão corretas apenas as alternativas I e II
- c) Estão corretas apenas as alternativas I e III
- d) Estão corretas somente as alternativas II e III
- e) Estão corretas as alternativas I, II e III

13. Segundo a Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, **NÃO** é objetivo dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia:

- a) Estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional.
- b) Ministrando educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público da educação de jovens e adultos.
- c) Ministrando, em nível de educação superior, cursos de pós-graduação *stricto sensu* de mestrado e doutorado, que contribuam para promover o estabelecimento de bases sólidas em educação, ciência e tecnologia, com vistas no processo de geração e inovação tecnológica.
- d) Realizar e estimular prioritariamente a pesquisa básica, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico.
- e) Realizar pesquisas aplicadas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade.

14. Em demanda judicial, promovida por ex-servidor público municipal, o município ALPHA acabou por receber uma sentença condenatória, em primeiro grau, ao pagamento de valores remuneratórios, de natureza trabalhista, frutos da relação irregular de um contrato temporário. Diante da demanda, o município ALPHA recorreu em todas as instâncias, não logrando êxito,

sendo mantida a condenação no pagamento do valor de R\$ 200 mil reais ao ex-servidor público municipal. Dessa forma, retornando o processo para cumprimento de sentença, o magistrado de 1ª instância determinou o bloqueio de todas as contas do município ALPHA, para fins de pagamento da dívida trabalhista, fato que atingiu o valor de R\$ 150 mil reais em conta do Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação (Fundeb).

Dessa forma, diante do caso hipotético, é **CORRETO** afirmar:

- a) Agiu de maneira correta o magistrado, posto que o direito social à educação, nos termos do art. 6º e art. 205 da Constituição Federal, não justifica especial proteção a valores de aplicação efetiva dos recursos públicos destinados ao fomento da educação.
- b) Agiu de maneira correta o magistrado, pois a sentença trabalhista tem especial proteção frente aos valores destinados ao fomento à educação, não ensejando violação ao direito social à educação.
- c) Agiu de maneira incorreta o magistrado, pois a decisão judicial de bloqueio não pode atacar nenhuma conta do ente público, considerando que os bens públicos são indisponíveis, não cabendo bloqueio judicial para fins de pagamento de verbas trabalhistas.
- d) Agiu de maneira incorreta o magistrado, pois os princípios da separação dos poderes e do fomento à educação são violados por decisões judiciais que gerem bloqueio, penhora ou sequestro, para fins de quitação de débitos trabalhistas, de verbas públicas destinadas à manutenção das escolas públicas.
- e) Agiu de maneira correta o magistrado, posto que o direito social à educação, nos termos do art. 6º e art. 205 da Constituição Federal, não impede decisões judiciais que gerem bloqueio ou penhora, para fins de quitação de débitos trabalhistas, de verbas públicas destinadas à manutenção das escolas públicas.

15. A Lei n.º 8.112/1990 dispõe sobre o Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais.

Dessa forma, de acordo com a referida lei, assinale a opção **CORRETA**.

- a) A Lei n.º 8.112/90 não se aplica às instituições de pesquisa científica e tecnológica federais, que deverão prover seus cargos com professores, técnicos e cientistas nacionais, de acordo com as normas e os procedimentos de leis específicas para tais fins.
- b) A Lei n.º 8.112/90 se aplica às universidades e instituições de pesquisa científica e tecnológica federais, que poderão prover seus cargos com professores, técnicos e cientistas estrangeiros, de acordo com as normas e os procedimentos da referida Lei.
- c) A Lei n.º 8.112/90 se aplica às instituições de pesquisa científica e tecnológica federais, apenas quanto ao provimento dos cargos de professores e técnicos, descartando, ainda, o provimento de cientistas estrangeiros, considerando ser função exclusiva de brasileiros natos.
- d) A Lei n.º 8.112/90 se aplica às universidades e instituições de pesquisa científica e tecnológica federais, mas reserva, no provimento de cargo, apenas 10% (dez por cento) das vagas oferecidas no concurso para pessoas portadoras de deficiência, por ser essa a margem legal no dispositivo federal.
- e) A Lei n.º 8.112/90, por se aplicar às universidades e instituições de pesquisa científica e tecnológica federais, permite a transferência como forma de provimento de cargo público, considerando cargo de natureza e padrão de vencimento correspondentes ao que ocupava o servidor transferido.

16. A educação profissional e tecnológica é regida por princípios norteadores necessários à formação profissional nos diferentes níveis de desenvolvimento, observadas as leis e normas. A respeito dos princípios básicos da educação profissional e tecnológica, devem ser observados os seguintes princípios, **EXCETO**:

- a) A interdisciplinaridade deve ser assegurada no planejamento curricular e na prática pedagógica, visando à superação da fragmentação de conhecimentos e da segmentação e descontextualização curricular.



b) Respeito ao princípio constitucional do pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas, sendo vedada qualquer prática que configure ideologia.

c) Respeito aos valores estéticos, políticos e éticos da educação nacional, na perspectiva do pleno desenvolvimento da pessoa e seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

d) Reconhecimento das identidades de gênero e étnico-raciais, assim como dos povos indígenas, quilombolas, populações do campo, imigrantes e itinerantes.

e) A inserção da tecnologia apenas na Educação Profissional e na Educação de Jovens e Adultos.

17. Sobre a Educação e suas atribuições, analise as assertivas e assinale a alternativa **CORRETA**:

I - As universidades gozam de autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, e obedecem ao princípio de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

II - Fica vedado às universidades admitir professores, técnicos e cientistas estrangeiros, na forma da lei.

III - O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de vários direitos, como a educação infantil, em creche e pré-escola, às crianças até 3 (três) anos de idade.

IV - O acesso ao ensino obrigatório e gratuito é direito público subjetivo.

V - Serão fixados conteúdos mínimos para o ensino fundamental, de maneira a assegurar formação básica comum e respeito aos valores culturais e artísticos, nacionais e regionais. Desse modo, o ensino religioso, de matrícula facultativa, constituirá disciplina dos horários normais das escolas públicas de ensino fundamental.

- a) Todas estão corretas.
- b) Somente II e III estão erradas.
- c) I, II e III estão erradas.
- d) Somente III e IV estão erradas.
- e) Somente a III está errada.

18. A respeito das licenças dos servidores públicos federais, assinale a alternativa **CORRETA**:

a) É vedado o exercício de atividade remunerada durante o período da licença prevista no inciso I do art. 81 da Lei nº. 8112/1990, salvo quando licenciado para fins de capacitação.

b) A licença de que trata o art. 81 da Lei nº. 8112/1990, incluídas as prorrogações, poderá ser concedida a cada período de doze meses, sendo que o início do interstício de 12 (doze) meses será contado a partir da data do deferimento da segunda licença concedida.

c) Após cada quinquênio de efetivo exercício, o servidor poderá, no interesse da Administração, afastar-se do exercício do cargo efetivo, com a respectiva remuneração, por até três meses, para participar de curso de capacitação profissional.

d) A critério da Administração, poderão ser concedidas ao servidor ocupante de cargo efetivo, mesmo em estágio probatório, licenças para o trato de assuntos particulares pelo prazo de até três anos consecutivos, sem remuneração.

e) Os afastamentos para realização de programas de pós-doutorado somente serão concedidos aos servidores titulares de cargos efetivos no respectivo órgão ou entidade há pelo menos cinco anos, incluído o período de estágio probatório, e que não tenham se afastado por licença para tratar de assuntos particulares ou com fundamento neste artigo, nos quatro anos anteriores à data da solicitação de afastamento.

19. Segundo o STF:

a) não há direito líquido e certo à expedição de diploma com validade nacional se o curso de mestrado não é reconhecido, tendo em vista que as universidades não podem descumprir as normas gerais de educação em nome do princípio da autonomia universitária.

b) não há direito líquido e certo à expedição de diploma com validade nacional, ainda que o curso seja reconhecido, sem que haja autorização específica do chefe do executivo federal.

c) a administração das universidades públicas federais está subordinada ao MEC, razão pela qual este exerce as funções de controladoria interna.

d) sempre viola autonomia universitária ato de Ministro da Educação que determina o reexame de decisão proferida por determinada universidade.

e) a autonomia universitária retira das autarquias dedicadas a educação a qualidade de integrantes da administração pública indireta.

20. Assinale a alternativa **CORRETA**, à luz da lei de diretrizes e bases da educação nacional:

a) A educação básica, obrigatória e gratuita, deve ser fornecida pelo Estado dos 6 aos 16 anos.

b) A educação básica, obrigatória e gratuita, deve ser assegurada para todos os que não tiveram o acesso a ela na idade própria.

c) A educação infantil, em creche e pré-escola, deve ser garantida pelo Estado para crianças até 06 anos de idade.

d) A educação infantil, somente em pré-escola, deve ser garantida pelo Estado para crianças até 05 anos de idade.

e) A educação infantil, somente em pré-escola, deve ser garantida pelo Estado para crianças até 06 anos de idade.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Os gelificantes são usados para estruturar ou espessar e estabilizar os alimentos, transformando o líquido em sólido. Três desses agentes gelificantes são muito utilizados nas receitas clássicas da confeitaria. Leia as sentenças abaixo e relacione as colunas sobre a característica da cada uma delas.

- (1) Gelatina
- (2) Ágar ágar
- (3) Pectina

- a) É de origem animal.
- b) É obtido das frutas.
- c) É obtido das algas marinhas.
- d) Deve ser fervido até atingir entre 85 a 90°C.
- e) Não pode ser levado a altas temperaturas.
- f) Deve ser aquecido com o açúcar.

A sequência **CORRETA** da resposta é:

- a) a - 1, b - 2, c - 3, d - 3, e - 1, f - 3
- b) a - 1, b - 3, c - 2, d - 2, e - 1, f - 3
- c) a - 2, b - 3, c - 1, d - 3, e - 2, f - 1
- d) a - 2, b - 3, c - 1, d - 2, e - 3, f - 1
- e) a - 1, b - 3, c - 2, d - 3, e - 2, f - 1

22. Fermentação química é a fermentação que se dá através de substâncias químicas que produzem  $\text{CO}_2$  e é muito utilizado da fabricação de bolos. Neste processo de fermentação, há produção de dióxido de carbono, com a elevação da temperatura e elevação do pH, através de uma reação entre produtos químicos. (Brandão, S.S. Tecnologia de panificação e confeitaria. Recife: EDUFRPE, 2011. p.58)

Analise as sentenças abaixo sobre os fermentos químicos usados na confeitaria.

I. O bicarbonato de sódio é uma base que precisa de um ácido, ser umidificado para começar a reagir e do calor para terminar sua reação.

II. O bicarbonato de sódio é um ácido que precisa

de uma base, ser umidificado e levado ao calor para começar a reagir.

III. O fermento químico industrializado é composto de uma base e um ácido em sua composição. Precisa apenas de umidade para reagir.

IV. O fermento químico industrializado é composto de uma base e um ácido em sua composição. Precisa de umidade e calor para terminar de reagir.

V. O cremor tártaro (bitartarato de potássio) é um sal ácido que age como agente de fermentação, em conjunto com uma base. Precisa de calor e umidade para reagir.

Quais das alternativas acima estão **CORRETAS**?

- a) I, III e V
- b) I, IV e V
- c) II, III e V
- d) apenas a I e IV
- e) apenas II e III

23. A massa de torta é um produto simples quanto aos ingredientes: farinha, gordura, água e sal. Ainda assim, o preparo de uma massa boa ou ruim depende de como a gordura é misturada à farinha e de como o glúten se desenvolve. A chave para o sucesso é a precisão técnica, e será mais fácil memorizar as técnicas se compreender por que elas funcionam. (Gisslen, W. Panificação e confeitaria profissionais. Barueri, SP : Manole, 2011. p. 286)

Gisslen (2011, p. 287) afirma ainda que há basicamente dois tipos de massa de torta: massa de torta crocante e massa de torta arenosa e o que diferencia as duas é a maneira como a gordura é misturada à farinha.

Sabendo disso, analise as sentenças abaixo:

I. Para massas crocantes, a gordura é misturada à farinha com a ponta dos dedos, deixando pequenos pedaços de gordura, ou seja, a gordura não deve ser totalmente incorporada à farinha;

II. Para o preparo da massa arenosa, a gordura é mais bem incorporada à farinha, até a mistura ficar com uma textura de farofa grossa;

III. A massa arenosa é usada como base para as tortas, especialmente as recheadas com frutas ou recheios cremosos, pois absorve menos líquido;

IV. Para produzir uma massa com resistência ainda maior à umidade, a farinha e a gordura podem ser misturadas completamente, formando uma pasta lisa. Esse tipo de massa arenosa (patê sablée, em francês) é o mais quebradiço de todos – por isso é chamado também de massa “podre”;

V. A água adicionada à massa é necessária para desenvolver o glúten da farinha e, assim, produzir uma massa firme. Logo, colocada em excesso, irá resultar numa massa sem estrutura, que irá se desmanchar.

Quais das alternativas acima estão **CORRETAS**?

- a) Apenas I e II
- b) Apenas III e IV
- c) I, II, III e IV
- d) I, II e V
- e) Todas estão corretas

24. Ao se preparar uma ficha técnica de um prato, devemos calcular a porção de cada alimento, levando em consideração o desperdício no pré-preparo (fator de correção) e a perda ou aumento durante a cocção (fator de cocção ou índice de correção ou cocção). O arroz polido é um carboidrato que tem fator de correção igual a 1 e fator de cocção igual a 2,33. Então 2kg de arroz cru irão render quantos kg de arroz cozido, aproximadamente?

- a) 2,6 quilos
- b) 4 quilos
- c) 4,7 quilos
- d) 6 quilos
- e) 6,7 quilos

25. Para uma boa gestão de controle de custos, é importante conhecer o Fator de Correção dos Alimentos (FC), também definido como Índice da Parte Comestível dos Alimentos (IPC). O fator de correção do kiwi é de 1,11. Então se precisamos de 2 quilos dessa fruta para uma receita, quantos quilos devemos comprar aproximadamente?

- a) 2,2 kg
- b) 2,4 kg
- c) 2,7 kg

- d) 3,0 kg
- e) 3,2 kg

26. Usado para filtrar uma grande quantidade de líquido quando necessária transparência ou homogeneidade, principalmente, quando se trata de fundos e caldos. Possui formato cônico com malha muito fina. Esse enunciado trata de qual utensílio?

- a) Zester
- b) Chinois
- c) Fouet
- d) Chaira
- e) Mandoline

27. “Os molhos podem ser definidos como um líquido saboroso, geralmente engrossado, usado para temperar, dar sabor e realçar outros alimentos” (GISSLEN, W. Culinária profissional. Barueri, SP: Manole, 2012, p.160). Com base no preparo e uso dos molhos na cozinha profissional, é **INCORRETO** afirmar que:

- a) O uso de molhos nas preparações tem como objetivos oferecer interesse visual e introduzir suculência e contraste de sabores.
- b) Béchamel, velouté, espanhol, tomate e hollandaise são cinco molhos básicos ou molhos-mãe resultantes da cozinha clássica.
- c) Os fundos claros e escuros são essenciais para o preparo dos molhos básicos e seus derivados, a exemplo dos molhos espanhol e béchamel, respectivamente.
- d) Os molhos vinagretes, hollandaise e maionese são classificados como molhos emulsionados.
- e) O chutney, com sua origem indiana e característica agridoce, pode ser considerado um molho contemporâneo.

28. Para o cozinheiro profissional, as habilidades básicas na cozinha são fundamentais para o bom andamento do trabalho. Com base neste ponto estão as preposições a seguir:

- I. A manteiga é um agente espessante que compõe a estrutura dos molhos hollandaise e béarnaise.
- II. A Cebola brülée, como agente aromático, pode ser empregada na elaboração do molho béchamel

e em sopas. É composta de cebola, folha de louro e cravo-da-índia.

III. O jus lié é um molho de base escura, preparado a partir de sucos desprendidos de assados, deglaceado e, por fim, espessado.

Assinale a alternativa **CORRETA** abaixo:

- a) Todas as assertivas estão corretas.
- b) Todas as assertivas estão incorretas.
- c) Apenas a assertiva III está correta.
- d) Apenas as assertivas I e II estão corretas.
- e) Apenas as assertivas I e III estão corretas.

29. Quando se versa sobre a cocção de ovos nos deparamos com uma diversidade de formas de preparo que estão relacionadas a sua coagulação completa ou parcial. Diante disso relacione a coluna da esquerda com a direita, e posteriormente marque a alternativa **CORRETA**.

- 1. Ovo poché
- 2. Ovo cozido
- 3. Ovo frito
- 4. Ovo mexido

( ) Como resultado deve ficar com a clara solidificada e parcialmente crocante, e a gema cremosa.

( ) Como resultado deve ficar com a clara solidificada, mas macia e a gema cremosa.

( ) Como resultado, a clara e gema devem ficar macias e cremosas. Pode-se adicionar leite ou creme de leite para favorecer o sabor e a textura.

( ) Como resultado deve ficar com a clara e a gema solidificadas após 10 minutos de cozimento.

A sequência é

- a) 2, 4, 3 e 1.
- b) 3, 1, 4 e 2.
- c) 1, 2, 3 e 4.
- d) 3, 2, 4 e 1.
- e) 1, 3, 2 e 4.

30. O serviço de prato à mesa feito pelo garçom pode ser realizado de diferentes formas,

dependendo do tipo de lugar, cardápio ofertado e clientela. Marque as assertivas que correspondem, respectivamente, ao tipo de serviço **CORRETO**:

I. Os alimentos apresentados em bandejas pelo lado esquerdo são servidos diretamente no prato do cliente.

II. Os pratos montados e guarnecidos na cozinha são servidos diretamente ao cliente à sua direita.

III. O cliente retira os alimentos da travessa apresentada, na quantidade e tipo desejado.

IV. Os alimentos dispostos em travessas são apresentados ao cliente e depois colocados no guéridon, onde se faz as porções, servindo imediatamente.

V. Travessas com grandes peças de carnes são apresentadas ao cliente e colocadas no guéridon, para serem trinchadas e servidas na frente do cliente.

a) Serviço à inglesa direto, serviço empratado, serviço à francesa, serviço à inglesa indireto, serviço à russa.

b) Serviço à francesa, serviço à inglesa direto, serviço empratado, serviço à russa, serviço à inglesa indireto.

c) Serviço empratado, serviço à francesa, serviço à russa, serviço à inglesa indireto e serviço à inglesa direto.

d) Serviço à inglesa direto, serviço à francesa, serviço empratado, serviço à inglesa indireto, serviço à russa.

e) Serviço à inglesa indireto, serviço empratado, serviço à francesa, serviço à russa, serviço à inglesa direto.

31. Segundo Pacheco (2010, p. 24), “um bar pode ser caracterizado como um local agradável e aconchegante onde se servem bebidas alcoólicas, outras não alcoólicas e alguns salgadinhos para acompanhar os drinks e os cocktails”. Relacione os tipos de bares e suas características:

I – Pub

II - Snack bar;

III – American Bar

IV – Wine bar

V – Piano Bar

a) São bares encontrados nos grandes centros urbanos que se caracterizam pela exclusividade no atendimento do bartender, figura central do lugar, possuindo atendimento no balcão ou em áreas individualizadas.

b) De origem inglesa é um espaço fechado que oferece quase exclusivamente produtos alcoólicos fermentados e destilados, especialmente a cerveja.

c) Pode apresentar serviços com área de bar, área de mesa e área de apresentação. Oferece aos clientes um serviço de bar de aperitivos e música ao vivo.

d) Oferta para clientes um serviço especializado de vinhos variados em garrafas ou copos e comidas proposta pelo lugar e/ou restaurante acoplado.

e) É um bar de origem americana, localizado próximo a espaços de grande fluxo de pessoas que oferece além de bebidas, refeições rápidas com lanches e almoços.

A alternativa que apresenta a sequência **CORRETA** é:

- a) I – b; II – d; III – e; IV – c; V – a
- b) I – c; II – b; III – d; IV – a; V – e
- c) I – b, II – e; III – a; IV – d; V – c
- d) I – e; II – c; III – a; IV – d; V – b
- e) I – b; II – a; III – c; IV – e; V – d

32. O vinho é um produto da fermentação da uva e apresenta importantes processos no seu desenvolvimento. Dessa forma, encontre a correlação para cada termo da primeira coluna, indicando o correspondente processo na segunda coluna:

- 1. Clarificação
- 2. Descuba
- 3. Desengace
- 4. Fermentação alcoólica
- 5. Tráfega

- a) É a separação das bagas da uva do engaço.
- b) É a transformação dos açúcares presentes no mosto em álcool e dióxido de carbono.
- c) É o processo de transferência do vinho de um tanque para outro para separação do líquido dos sedimentos depositados no fundo dos tanques.
- d) É um processo físico-químico para eliminar a

turvação do vinho.

e) É um processo que consiste na separação da parte sólida e líquida do mosto.

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

- a) 1 – d; 2 – e; 3 – a; 4 – b; 5 – c
- b) 1 – b; 2 – e; 3 – d; 4 – c; 5 – a
- c) 1 – d; 2 – a; 3 – c; 4 – e; 5 – b
- d) 1 – e; 2 – d; 3 – a; 4 – c; 5 – b
- e) 1 – a; 2 – c; 3 – b; 4 – d; 5 – e

33. Para evitar contaminações ou qualquer dano à saúde do cliente, a brigada de cozinha deve estar ciente das boas práticas de manipulação para prevenir qualquer contaminação dos alimentos. Diante disso, o processo em que um alimento apresenta fragmentos sólidos indesejáveis como ossos, pedra, vidro ou plásticos das embalagens, durante a etapa do preparo, além de peças soltas dos equipamentos, tarraxa de brinco e anéis é denominado de

- a) Contaminação cruzada
- b) Perigo químico
- c) Contaminação por fragmentos
- d) Perigo físico
- e) Perigo biológico

34. Na prática do gastrônomo dentro de uma cozinha profissional faz-se uso de um aparato de acessórios que contribuem com o desenvolvimento do trabalho. Para tanto, o uso de utensílios de cocção é necessário, em sua grande maioria, para realizar um pré-preparo ou preparo de uma comida. Portanto, compreender os materiais utilizados na sua fabricação permite analisar a forma e a velocidade que o calor será distribuído nas panelas durante seu uso. Assim, avalie as alternativas abaixo e marque a sentença que apresenta afirmações errôneas quanto os diferentes comportamentos dos metais utilizados para confecção dos utensílios de cocção.

- a) A espessura do metal está diretamente ligada à retenção do calor nas panelas, de forma que os utensílios de cocção com espessuras finas perdem calor muito rapidamente.

b) O ferro torna-se um ótimo material para fabricação de panelas e frigideiras por reter bem o calor e distribuí-lo de forma uniforme. Mas apresenta uma tendência à oxidação, que é facilmente solucionada quando realizada sua “curagem”, técnica que corrobora com a sua vida útil.

c) O alumínio é um metal amplamente utilizado quando se trata de utensílios de cozinha, devido ao seu custo, leveza do material e por ser um excelente condutor de calor.

d) O alumínio é indicado para o cozimento de preparações ácidas, pois os utensílios de cocção com este metal não reagem quimicamente com ácidos, além de ressaltar a coloração de alimentos da cor branca.

e) O fundo triplo são combinações de metais empregados em camadas para feitura dos utensílios de cocção que buscam se aproximar da panela ideal. Esses híbridos procuram integrar uma superfície que seja quimicamente inerte e não altere os alimentos, e que as demais camadas conduzam bem o calor de forma eficiente e homogênea.

35. As sopas na gastronomia possuem usos e preparos muitos diversos, que vão de uma entrada a um prato principal. Observe as assertivas adiante.

I. As sopas podem ser classificadas como claras e espessas, o que as diferem principalmente é quanto à textura, pois as sopas claras não fazem uso de espessantes para serem engrossadas.

II. Dentre as sopas espessas frias, podemos encontrar a vichyssoise e o gaspacho.

III. Croûtons, torradas, carnes desfiadas, ervas frescas e vegetais em brunoise são exemplos de guarnições que podem acompanhar as sopas.

Assinale a alternativa **CORRETA** abaixo:

- a) Todas as assertivas estão corretas.
- b) Todas as assertivas estão incorretas.
- c) Apenas a assertiva I está correta.
- d) Apenas as assertivas I e II estão corretas.
- e) Apenas as assertivas II e III estão corretas.

36. O patê à choux é uma massa cozida a base de farinha de trigo, manteiga, ovos, leite ou água. Utilizada em produções doces e salgadas. Dentre os exemplos abaixo marque a alternativa que apresenta produções com essa massa:

- a) Beignets, carolinas e canoli.
- b) Éclair, petit four e cupcakes.
- c) Éclair, petit four e paris-brest.
- d) Profiteroles, muffin e éclair.
- e) Profiteroles, éclair e paris-brest.

37. Alguns queijos têm na ação de fungos os responsáveis por suas características peculiares. O *Penicillium roqueforti* é um tipo de fungo que oferece aos queijos os veios azuis e um sabor próprio. Entre esses queijos está o Gorgonzola. Sobre esse queijo marque a alternativa **CORRETA**:

- a) É um queijo azul à base de leite búfala.
- b) É um queijo azul à base de queijo de cabra.
- c) É um queijo azul à base de leite de ovelha.
- d) É um queijo azul à base de leite de vaca.
- e) É um queijo azul que pode ser feito com leite de espécie bovina, caprina ou ovina.

38. A cocção é a transformação da textura do alimento pela aplicação do calor, de forma direta ou indireta, para torná-lo mais palatável e digestível, com o objetivo de agregar, modificar ou acentuar aromas e sabores dos alimentos submetidos a essa operação. Os métodos de cocção são classificados pela forma do uso do calor, que pode ser úmido, seco ou misto. A partir do uso do calor nos alimentos, analise seus efeitos nos macronutrientes nas sentenças que seguem abaixo.

I. A proteína inicia sua coagulação a partir de 70 °C com a desnaturação de suas fibras que encolhem, perdem umidade e tornam-se mais firmes.

II. O amido é um carboidrato dissacarídeo que, devido a sua propriedade de dilatar seus grânulos quando submetidos a aquecimento, proporciona textura e espessa molhos e sopas a partir da sua caramelização.

III. Caramelização e gelatinização são alguns dos

efeitos relacionados aos carboidratos quando submetidos à cocção.

IV. Os lipídeos, muitas vezes transformados em inimigo de uma alimentação saudável, são responsáveis por conferir sabor, cor, umidade e amaciar os alimentos.

Assinale a alternativa **CORRETA** abaixo:

- a) Apenas as assertivas II e III estão corretas.
- b) Apenas as assertivas I, III e IV estão corretas.
- c) Apenas as assertivas I, II e IV estão corretas.
- d) Todas as assertivas estão corretas.
- e) Todas as assertivas estão incorretas.

39. Segundo do Guia Prático de Eventos Gastronômicos “os objetivos da realização dos eventos gastronômicos devem ser considerados para definição do formato, da tipologia, do conceito, da dimensão, dos investimentos e das estratégias promocionais e comerciais.” (SEBRAE/DF, 2016. p. 18)

Sobre os tipos de eventos, marque a alternativa **INCORRETA**.

- a) Seminário é um evento de caráter educativo onde é exposto, por um ou mais apresentadores, um tema aos participantes, que, ao final, podem interagir fazendo perguntas promovendo o debate. Normalmente ocorre em três fases: exposição, discussão e conclusão.
- b) Brunch é um evento social que une almoço e jantar, oferecendo petiscos e bebidas, com o objetivo de promover a comunicação entre os integrantes ou discutir um tema específico. Pode acontecer como parte de outros eventos.
- c) Mostra é um evento com circulação de pessoas que tem como objetivo apenas divulgar produtos. Assim como as feiras, nestes eventos, os produtos são organizados pelos expositores em stands.
- d) Mesa redonda é uma reunião com especialistas de uma determinada área e com pontos de vista diferentes, cujo objetivo é debater uma determinada ideia diante de uma plateia, sem a finalidade de gerar polêmica, e sim, apresentar e esclarecer a posição de cada um. Os integrantes da mesa ficam sob a orientação de um moderador que controla o

tempo de fala e faz as perguntas, que podem ser da plateia.

e) Congresso consiste em um evento de grande amplitude que geralmente é voltado para um grupo de profissionais de área específica, com a finalidade de atualizar, divulgar conhecimentos e técnicas aos participantes. Ocorre em um período determinado.

40. Um casal foi a um restaurante onde o garçom trouxe o alimento pedido por eles em uma bandeja e colocou sobre um guéridon em frente à mesa deles. Ali montou os pratos individualmente utilizando alicates e depois, com os pratos já montados, estes foram colocados pelo lado esquerdo, em frente ao casal. O tipo de modalidade de serviço apresentado foi:

- a) Serviço table d'hôte
- b) Serviço de empratado
- c) Serviço à francesa
- d) Serviço à inglesa direto
- e) Serviço à inglesa indireto

41. A *mise en place* é o termo de francês que significa colocar em ordem, arrumar. Então a *mise en place* do salão compreende toda a arrumação necessária para o serviço de atendimento ao cliente. O \_\_\_\_\_ é o responsável por coordená-la, atribuindo ao \_\_\_\_\_ funções como a limpeza de utensílios e equipamentos de trabalho a serem utilizados. Na arrumação das mesas ele deve colocar \_\_\_\_\_ do lado esquerdo do prato e \_\_\_\_\_ do lado direito.

Marque a alternativa que preenche **CORRETAMENTE** a sequência de lacunas do texto acima.

- a) Maitre / garçom / o garfo / a faca
- b) Chefe de fila / aprendiz / o garfo / a faca
- c) Garçom / cummim / a faca / o garfo
- d) Sommelier / cummim / o garfo / a faca
- e) Chefe de fila / garçom / a faca / o garfo

42. O Gard Manger contemporâneo “manteve a tradição de preparar uma variedade de alimentos processados e frios e se ampliou para incluir aperitivos, hours-d'oeuvre, saladas, sanduiches, sopas frias e os condimentos que o acompanham.” (CLEAVER, A.; MALZONI, J. C.; MALZONI, J. C. Garde



Analise as sentenças abaixo sobre conceitos que o garde manger deve saber:

I. A salada Caesar é composta basicamente de alface e croutons e servida com um molho feito de anchovas, gemas, alho e parmesão;

II. Tapenade é uma salada oriental refrescante preparada com trigo para kibe, tomate, cebola, hortelã e temperada com suco de limão e azeite;

III. A Vichyssoise é uma sopa servida fria a base alho-poró e batata que serve como espessante e finalizada com creme de leite;

IV. Coulis é um purê grosso feito apenas da polpa de frutas;

V. Aspic é uma geleia clara feita com fundo clarificado (por vezes, suco de frutas ou vegetais) e estruturado com gelatina.

As afirmações **CORRETAS** são:

- a) ( ) I, II e III
- b) ( ) I, III e V
- c) ( ) II, III e IV
- d) ( ) Apenas I e II
- e) ( ) Apenas III e IV

43. Segundo a Instrução Normativa N°04, de 31 de março de 2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, “entende-se por Linguiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.”

(Disponível em: <[http://www.agais.com/normas/carne/carnes\\_linguica.htm](http://www.agais.com/normas/carne/carnes_linguica.htm)>Acessado em: 20/07/2022)

Analise os conceitos abaixo e relacione corretamente as definições de cada um, de acordo com a composição da matéria-prima e das técnicas de fabricação das linguças segundo a norma:

- (1) Linguiça Calabresa
- (2) Linguiça Toscana
- (3) Linguiça Portuguesa
- (4) Paio

( ) É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, submetido à ação do calor com defumação.

( ) É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta, submetidos ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.

( ) É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes.

( ) É o produto obtido de carnes suína e bovina (máximo de 20%), embutido em tripas natural ou artificial comestível, curado e adicionado de ingredientes, submetido à ação do calor com defumação.

A sequência que corresponde **CORRETAMENTE** as definições de cada produto é:

- a) 4, 1, 2, 3
- b) 4, 1, 3, 2
- c) 3, 1, 2, 4
- d) 2, 3, 4, 1
- e) 2, 3, 1, 4

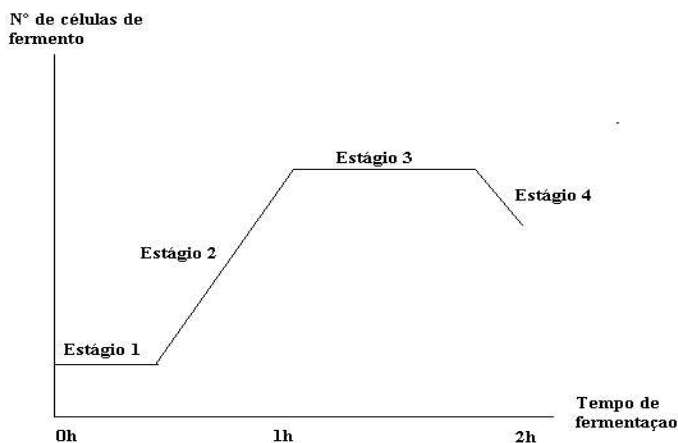
44. “Para que o glúten seja desenvolvido, primeiro as proteínas devem absorver água. Assim, à medida que a massa é misturada ou trabalhada, o glúten forma fibras longas e elásticas. Enquanto a massa fermenta, esse emaranhado de fibras encapsula os gases liberados pela massa em minúsculas bolsas ou células, e dizemos que o produto “cresceu” (GISSLEN, W. Culinária profissional. Barueri, SP: Manole, 2012, p. 895). Quanto à formação do glúten na produção de pães, é **INCORRETO** afirmar que:

- a) Alguns fatores podem interferir em seu desenvolvimento, sendo o conteúdo proteico das farinhas o mais relevante para a estrutura da massa.
- b) A gordura pode ser utilizada demasiadamente, pois conferem às fibras maciez e leveza, além de favorecer a sova.
- c) O conteúdo de proteínas presentes na farinha pode torná-la forte ou fraca, sendo a primeira ideal para produção de pães.
- d) Gliadina e glutenina são as principais

proteínas que constroem a estrutura do glúten durante a elaboração de pães.

e) As quantidades de gordura, água e tipo de sova são fatores que o gastrônomo deve considerar para controlar a força do glúten.

45. A fermentação é fundamental na produção de pães, pois possibilita o crescimento da massa e o aprimoramento de características sensoriais no produto elaborado. Esse processo é composto por quatro estágios, que estão representados na figura abaixo.



Fonte: Adaptação de KALANTY, M. Como assar pães. As cinco famílias de pães. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012. p. 126.

Com base na figura apresentada, assinale a afirmativa **CORRETA** sobre os estágios de fermentação em pães.

- a) No estágio 1, denominado de estágio estacionário, ocorre o estabelecimento de colônia na massa.
- b) No estágio 2, denominado de estágio log ou exponencial, o fermento começa a digerir açúcares e formar o CO<sub>2</sub>, que faz a massa crescer. Nessa etapa, o fermento se multiplica lentamente.
- c) No estágio 3, denominado de estágio estacionário, ocorre o desenvolvimento de CO<sub>2</sub> e álcool devido à multiplicação rápida das leveduras.
- d) No estágio 4, denominado de estágio de declínio, o ambiente não é mais hospitaleiro

em razão do ácido e o álcool que retardam a velocidade do fermento. O CO<sub>2</sub> substitui o oxigênio; logo, a fonte de alimento se torna escassa e o fermento morre.

e) No estágio 1, denominado de estágio log ou de adaptação, o processo de fermentação se inicia devagar. A massa do pão cresce lentamente, sendo, muitas vezes, preciso ativar o fermento com açúcar.

46. O sal desempenha papel imprescindível na panificação, sendo mais que um mero tempero ou realçador de sabor. Analise as funções que esse ingrediente desempenha no desenvolvimento da massa e assinale a alternativa **INCORRETA**.

- a) Reforça as estruturas do glúten, tornando-as mais elásticas.
- b) Ao ser adicionado simultaneamente com o fermento biológico fresco, acelera o processo de fermentação.
- c) Quando presente na massa, o sal faz com que o glúten armazene mais água e dióxido de carbono, fazendo com que a massa se expanda, sem perder sua estrutura.
- d) Inibe o crescimento das leveduras, controlando a fermentação nas massas de pães.
- e) Previne o crescimento indesejável de outros micro-organismos.

47. Durante o forneamento, o calor atinge a massa e aumenta a sua temperatura interna, ocasionando uma série de reações químicas e físicas, transformando a massa crua em pão. Com base nas reações e transformações que ocorrem durante o cozimento da massa, analise as afirmativas abaixo e assinale a **CORRETA**.

- a) As temperaturas finais do processo de cozimento da massa crua fazem com que haja gelatinização do amido, formando cadeias estruturais semelhantes à gelatina.
- b) Todas as células de leveduras permanecem com atividade durante todo o processo de cocção. Nesse intervalo, o gás carbônico produzido começa a se expandir sob o efeito do calor e o pão continua a aumentar de volume.
- c) A cor e aroma da crosta dos pães se devem às reações de caramelização e reação de Maillard. Após a finalização do processo de forneamento, esses atributos sensoriais ficam

mais intensos, tendo efeito importante no sabor do pão.

d) A cocção da massa faz com que o glúten coagule. Nesse processo, as cadeias proteicas se solidificam e a estrutura do pão é completamente definida. Apesar disso, todas as reações enzimáticas e químicas continuam ocorrendo na massa.

e) A caramelização ocorre quando os açúcares redutores, não utilizados pelas leveduras durante o processo de fermentação da massa, reagem com os aminoácidos durante o aquecimento, formando compostos com pigmentação escura.

48. Após o processo de cocção do pão, as reações químicas continuam ocorrendo. Nessa etapa, a sua umidade interna é liberada para haver uma perda de peso no produto final. Se esta umidade não for dissipada, irá condensar-se na superfície do pão, sendo reabsorvida e alterando as características do miolo e da crosta. Essa afirmativa se refere a que etapa do processamento de pães?

- a) Boleamento
- b) Fermentação
- c) Modelagem
- d) Forneamento
- e) Resfriamento

49. As mudanças nos hábitos alimentares que ocorreram nos últimos anos demonstram que os consumidores têm despertado o interesse por alimentos que proporcionem outros benefícios voltados para as funções fisiológicas além das nutritivas. Para atender a esta demanda, a gastronomia funcional surgiu unindo os alimentos funcionais aos atributos sensoriais prazerosos de uma determinada preparação. Nesse contexto, assinale a alternativa **INCORRETA** sobre os objetivos da gastronomia funcional.

- a) Buscar preservar o frescor e a qualidade dos alimentos.
- b) Aplicar métodos de cocção adequados no preparo das refeições, visando preservar o sabor real das matérias-primas e seus nutrientes.
- c) Unir técnicas culinárias e ingredientes de culturas distintas, sejam eles naturais ou

processados, de modo a proporcionar prazer ao consumidor.

d) Acrescentar às preparações o sabor e a textura inerentes da culinária tradicional, mostrando que esses não são apenas alimentos que possuem valores nutricionais benéficos, mas que juntos podem compor pratos que possibilitem aos indivíduos apreciar uma boa gastronomia, ao mesmo tempo em que garantem a saúde.

e) Associar técnicas culinárias aprimoradas que garantam resultados sensoriais satisfatórios com um produto final considerado saudável.

50. Massas muito macias praticamente não oferecem resistência à mastigação. Os pães derretem-se com facilidade, pois as gorduras e os adoçantes liquidificam-se na boca. O tamanho das migalhas vai de pequeno a moderado e a estrutura das células é uniforme.

Essas características se referem a que tipos de massas?

(KALANTY, M. *Como assar pães. As cinco famílias de pães.* São Paulo: Editora Senac, São Paulo, 2012. p. 289).

- a) Massas magras
- b) Massas macias
- c) Massas ricas
- d) Massas pegajosas
- e) Massas doces

51. Líquido aromatizado que leva em seu preparo ossos e aparas de aves e mirepoix dourados no forno e, em seguida, cozido lentamente em água e acrescido de bouquet garni. Usado como base nas preparações de molhos, sopas e risotos, geralmente. A afirmativa refere-se a qual base de cozinha?

- a) Fundo de vegetais
- b) Fundo claro de aves
- c) Fundo claro de vitela
- d) Fumet
- e) Fundo escuro de aves

52. Os ovos são ingredientes muito versáteis em uma cozinha e são classificados quanto à sua forma de cocção. Assim, os ovos, em temperatura ambiente, submetidos a 3 minutos de cocção,

proporcionando uma semicoagulação da clara e gema líquida, são denominados de:

- a) Les oeufs à la coque
- b) Les oeufs mallets
- c) Les oeufs cuit durs
- d) Ovos poché
- e) Ovos fritos

53. A *nouvelle cuisine* foi um movimento gastronômico que revolucionou a cozinha profissional e contribuiu definitivamente para que a estética e os valores nutricionais se firmassem na gastronomia moderna. Assinale a afirmativa **INCORRETA** sobre as características das preparações decorrentes desse movimento.

- a) Utilização de produtos frescos e de alta qualidade.
- b) Tempo de cozimento curto e preciso.
- c) Uso de molhos gordurosos e leves a depender da preparação.
- d) Preza pela estética da apresentação das preparações.
- e) Matém o sabor e valor nutricional dos ingredientes utilizados

54. Em todas as unidades produtoras de refeições, é necessário manter o controle higiênico e sanitário, durante todo o processo de transformação do alimento, para assegurar que o consumidor final receba um produto seguro. É papel do manipulador de alimentos adotar medidas que evitem qualquer tipo de contaminação passível de causar danos à saúde do consumidor. Em relação à contaminação de alimentos, assinale a afirmativa **CORRETA**.

- a) A contaminação química é causada pela presença de micro-organismos ou toxinas produzidas por eles.
- b) A contaminação física decorre do contato com produtos de limpeza, inseticidas, agrotóxicos, entre outros.
- c) A contaminação biológica é causada pela presença de elementos materiais como fios de cabelo, pelos, pedras e vidro nas preparações.
- d) A contaminação cruzada ocorre quando há contágio de uma área ou de um produto

contaminado com outras áreas ou produtos que não estavam contaminados anteriormente.

e) A contaminação física ocorre quando há a presença de protozoários nos alimentos.

55. Quando se trata de métodos de cocção, a fritura sempre desperta o alerta do cozinheiro para a sua degradação e seu reuso. Com base nesse contexto, é **INCORRETO** afirmar que:

- a) A acroleína, prejudicial à saúde, é obtida quando da desidratação do glicerol presente nas gorduras e óleos naturais.
- b) O ponto de fumaça é a decomposição de gorduras e óleos que gera a produção de gases visíveis e indica negligência da cocção.
- c) A fritura por imersão é considerada um método de calor úmido, onde o alimento é submerso em um óleo afim de modificar e acentuar seu sabor e aromas.
- d) Ao preparar uma manteiga clarificada, o ponto de fumaça dela aumenta, pois durante a execução da técnica as proteínas (parte sólida) foram retiradas.
- e) A faixa de temperaturas entre 180 °C e 190 °C é ideal para frituras por imersão e, quando associada a técnica de empanamento, contribui para preservar a suculência do alimento.

56. Para um serviço destacado de sala e bar é importante que a mesa do cliente esteja organizada de forma correta e os utensílios a serem utilizados devidamente postos para o consumo de alimentos e bebidas. Com base nisso, marque Verdadeiro (V) ou Falso (F) nas afirmações abaixo:

- ( ) A flûte é colocada numa segunda fila entre o taça ou copo de água e a taça de vinho tinto.
- ( ) A ordem das taças e copos é da esquerda para a direita: água, vinho branco e vinho tinto, disposto de forma oblíqua.
- ( ) As colheres e facas são dispostas na mesa, à esquerda, e garfos, à direita.
- ( ) Os cabos dos talheres de sobremesa são disposto conforme a mão que deve segurá-los.
- ( ) Os talheres são sempre colocados conforme a ordem de utilização, ou seja, de dentro para fora, aproximando-se do prato.

A sequência **CORRETA**, de cima para baixo, é:

- a) F, V, F, V, V
- b) V, F, F, V, F
- c) F, V, V, V, F
- d) V, F, V, F, V
- e) V, V, V, F, F

57. Para Maciel (2001, p. 152) “a constituição de uma cozinha típica vai assim mais longe que uma lista de pratos que remetem ao “pitoresco”, mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre o prato considerado “típico”, aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas.” A partir dessa afirmação correlacione os estados brasileiros as suas preparações culinárias típicas:

*Maciel, Maria Eunice. Horizontes Antropológicos [online]. 2001, v. 7, n. 16 [Acessado 16 Julho 2022], pp. 145-156. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0104-71832001000200008>>. Epub 20 Set 2005. ISSN 1806-9983. <https://doi.org/10.1590/S0104-71832001000200008>.*

( ) A Buchada de bode é prato típico do sertão nordestino, especialmente no Piauí. Constitui um prato à base de vísceras caprinas e bovinas, cuja característica principal é o formato de bola, dado ao prato para cozimento e apresentação.

( ) A Sobá é um prato típico do Mato Grosso do Sul e tem origem nos imigrantes japoneses. É um prato à base de uma massa de trigo, com carnes temperadas com molho de soja, saquê e gengibre. É servido em cumbucas, acompanhado de ovo mexido.

( ) O Azul Marinho é um prato típico de origem caiçara, presente na região litorânea paulista e fluminense. É um cozido à base de peixe, temperos e banana verde que recebe tom azulado graças ao tanino presente na fruta.

( ) O Barredo é um prato típico do Paraná e se caracteriza como um cozido de carne bovina, feito em panela de barro. Vedar a panela com uma massa de cinzas e farinha é um aspecto importante ao seu cozimento, já que a mesma necessita de prolongada cocção.

( ) O Damurida é um prato típico de Roraima; tem origem indígena e se caracteriza por ser um

caldo apimentado à base de tucupi, peixe ou carne e que ainda leva jambu e chicória.

A sequência **CORRETA**, de cima para baixo, é:

- a) VVVFV
- b) VVFVF
- c) FFFVF
- d) VVVVV
- e) FVVFF

58. O serviço de vinho exige alguns procedimentos considerados importantes como forma de destacar a bebida. Sobre as etapas no serviço com uma garrafa de vinho, está **CORRETA** a alternativa:

- a) Apresentação da garrafa; desenvolver na frente do cliente; fazer a decantação obrigatória e servir.
- b) Apresentação da garrafa; desenvolver na frente do cliente; degustação pelo cliente e servir.
- c) Apresentação da garrafa; desenvolver e servir.
- d) Desenvolver a garrafa na frente do cliente; análise organoléptica do sommelier; degustação e servir.
- e) Desenvolver a garrafa; degustação pelo cliente; apresentação da garrafa e servir.

59. O café é uma das bebidas mais consumidas no mundo. O seu apreço fez surgir espaços especializados na produção dessa bebida, como é o caso das cafeterias que se relacionam à oferta de bebidas à base de café, chás ou chocolates. Nesse sentido, é importante ao profissional de sala e bar saber fatores relacionados a produção do café, especialmente, à extração da cafeína do grão, um importante composto presente no café e associado ao efeito estimulante que a bebida produz. Sobre o fator relacionado à extração da cafeína na produção do café, marque a alternativa **CORRETA**:

- a) Aumenta com o aumento dos tempos de extração.
- b) Aumenta com a diminuição dos tempos de extração.
- c) Diminui com o aumento do tempo de extração.

- d) Diminui com a diminuição dos tempos de extração.
- e) Não sofre efeito relacionado ao tempo de extração.

60. A gastronomia da região Nordeste está ligada às contribuições dos indígenas, portugueses e africanos. A miscigenação faz surgir diversas manifestações advindas da cultura desses povos, especialmente na gastronomia. Sobre isso, marque a alternativa **CORRETA** que apresenta pratos presentes na cultura alimentar típica nordestina:

- a) Baião de dois, torta de coco, maria isabel e furrundu.
- b) Carne de sol com macaxeira, chipa, camarão com chuchu e buchada de bode.
- c) Caruru, paçoca de carne de sol, munguzá e cartola.
- d) Linguiça de maracaju, baião de dois, tutu de feijão e paçoca de carne de sol.
- e) Sarravulho, pucheiro, munguzá e escondidinho de carne de sol.