

ENADE Simulado/2020

EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DOS ESTUDANTES

Tecnologia em Gastronomia

TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

1. Verifique se, além deste caderno, você recebeu o Caderno de Respostas, destinado à transcrição das respostas das questões de múltipla escolha (objetivas), das questões discursivas e do questionário de percepção da prova.
2. Confira se este caderno contém as questões discursivas (D) e de múltipla escolha (objetivas), de formação geral e do componente específico da área, e as relativas à sua percepção da prova. As questões estão assim distribuídas:

Partes	Número das questões	Peso das questões no componente	Peso dos componentes no cálculo da nota
Formação Geral/Discursivas	D1 e D2	40%	25%
Formação Geral/Objetivas	1 a 8	60%	
Componente Específico/Discursivas	D3 a D5	15%	75%
Componente Específico/Objetivas	9 a 35	85%	
Questionário de Percepção da Prova	1 a 9	—	—

3. Observe as instruções de marcação das respostas das questões de múltipla escolha (apenas uma resposta por questão), expressas no Caderno de Respostas.
4. Use caneta esferográfica de tinta preta, tanto para marcar as respostas das questões objetivas quanto para escrever as respostas das questões discursivas.
5. Responda cada questão discursiva em, no máximo, 15 linhas. Qualquer texto que ultrapasse o espaço destinado à resposta será desconsiderado.
6. Não use calculadora; não se comunique com os demais estudantes nem troque material com eles; não consulte material bibliográfico, cadernos ou anotações de qualquer espécie.
7. Você terá quatro horas para responder às questões de múltipla escolha e discursivas e ao questionário de percepção da prova.
8. Quando terminar, entregue seu Caderno de Respostas ao responsável pela aplicação da prova.
9. **Atenção!** Você deverá permanecer, no mínimo, por uma hora, na sala de aplicação das provas e só poderá levar este caderno de Prova após decorridas três horas do início do simulado.

Questões disponíveis em:

http://download.inep.gov.br/educacao_superior/enade/provas/2015/18_cst_gastronomia.pdf

QUESTÃO DISCURSIVA 1 //////////////////////////////////////

A paquistanesa Malala Yousafzai, de dezessete anos de idade, ganhou o Prêmio Nobel da Paz de 2014, pela defesa do direito de todas as meninas e mulheres de estudar. “Nossos livros e nossos lápis são nossas melhores armas. A educação é a única solução, a educação em primeiro lugar”, afirmou a jovem em seu primeiro pronunciamento público na Assembleia de Jovens, na Organização das Nações Unidas (ONU), após o atentado em que foi atingida por um tiro ao sair da escola, em 2012. Recuperada, Malala mudou-se para o Reino Unido, onde estuda e mantém o ativismo em favor da paz e da igualdade de gêneros.

Disponível em: <<http://mdemulher.abril.com.br>>.
Acesso em: 18 ago. 2015 (adaptado).

A partir dessas informações, redija um texto dissertativo sobre o significado da premiação de Malala Yousafzai na luta pela igualdade de gêneros. Em seu texto, aborde os seguintes aspectos:

- a) direito das jovens à educação formal; (valor: 5,0 pontos)
- b) relações de poder entre homens e mulheres no mundo. (valor: 5,0 pontos)

RASCUNHO

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

QUESTÃO DISCURSIVA 2

Após mais de um ano de molho, por conta de uma lei estadual que coibia sua realização no Rio de Janeiro, os bailes *funk* estão de volta. Mas a polêmica permanece: os *funkeiros* querem, agora, que o ritmo seja reconhecido como manifestação cultural. Eles sabem que têm pela frente um caminho tortuoso. “Muita gente ainda confunde *funkeiro* com traficante”, lamenta Leonardo Mota, o MC Leonardo. “Justamente porque ele tem cor que não é a branca, tem classe que não é a dominante e tem moradia que não é no asfalto.”

Disponível em: <<http://www.rhbn.com.br>>. Acesso em: 19 ago. 2015 (adaptado).

Todo sistema cultural está sempre em mudança. Entender essa dinâmica é importante para atenuar o choque entre as gerações e evitar comportamentos preconceituosos. Da mesma forma que é fundamental para a humanidade a compreensão das diferenças entre povos de culturas diferentes, é necessário entender as diferenças dentro de um mesmo sistema. Esse é o único procedimento que prepara o homem para enfrentar serenamente este constante e “admirável mundo novo” do povo.

LARAIA, R. B. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008 (adaptado).

Com base nesses excertos, redija um texto dissertativo, posicionando-se a respeito do reconhecimento do *funk* como legítima manifestação artística e cultural da sociedade brasileira. (valor: 10,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	



QUESTÃO 1

A alfabetização midiática e informacional tem como proposta desenvolver a capacidade dos cidadãos de utilizar mídias, bibliotecas, arquivos e outros provedores de informação como ferramentas para a liberdade de expressão, o pluralismo, o diálogo e a tolerância intercultural, que contribuem para o debate democrático e a boa governança. Nos últimos anos, uma ferramenta de grande valia para o aprendizado, dentro e fora da sala de aula, têm sido os dispositivos móveis. Como principal meio de acesso à internet e, por conseguinte, às redes sociais, o telefone celular tem sido a ferramenta mais importante de utilização social das diferentes mídias, com apropriação de seu uso e significado, sendo, assim, uma das principais formas para o letramento digital da população. Esse letramento desenvolve-se em vários níveis, desde a simples utilização de um aplicativo de conversação com colegas até a utilização em transações financeiras nacionais e internacionais.

WILSON, C. et al. **Alfabetização midiática e informacional**: currículo para formação de professores. Brasília: UNESCO, 2013 (adaptado).

A partir dessas informações, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

I. Uma pessoa letrada digitalmente tem capacidade para localizar, filtrar e avaliar informação disponibilizada eletronicamente e para se comunicar com outras pessoas por meio de Tecnologias de Informação e Comunicação.

PORQUE

II. No letramento digital, desenvolve-se a habilidade de construir sentidos a partir de textos que se conectam a outros textos, por meio de hipertextos, *links* e elementos imagéticos e sonoros.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.

QUESTÃO 2

A ideia segundo a qual todo ser humano, sem distinção, merece tratamento digno corresponde a um valor moral. O pluralismo político, por exemplo, pressupõe um valor moral: os seres humanos têm o direito de ter suas opiniões, expressá-las e organizar-se em torno delas. Não se deve, portanto, obrigá-los a silenciar ou a esconder seus pontos de vista; vale dizer, são livres. Na sociedade brasileira, não é permitido agir de forma preconceituosa, presumindo a inferioridade de alguns (em razão de etnia, raça, sexo ou cor), sustentando e promovendo a desigualdade. Trata-se de um consenso mínimo, de um conjunto central de valores, indispensável à sociedade democrática: sem esse conjunto central, cai-se na anomia, entendida como ausência de regras ou como total relativização delas.

BRASIL. **Ética e Cidadania**. Brasília: MEC/SEB, 2007 (adaptado).

Com base nesse fragmento de texto, infere-se que a sociedade moderna e democrática

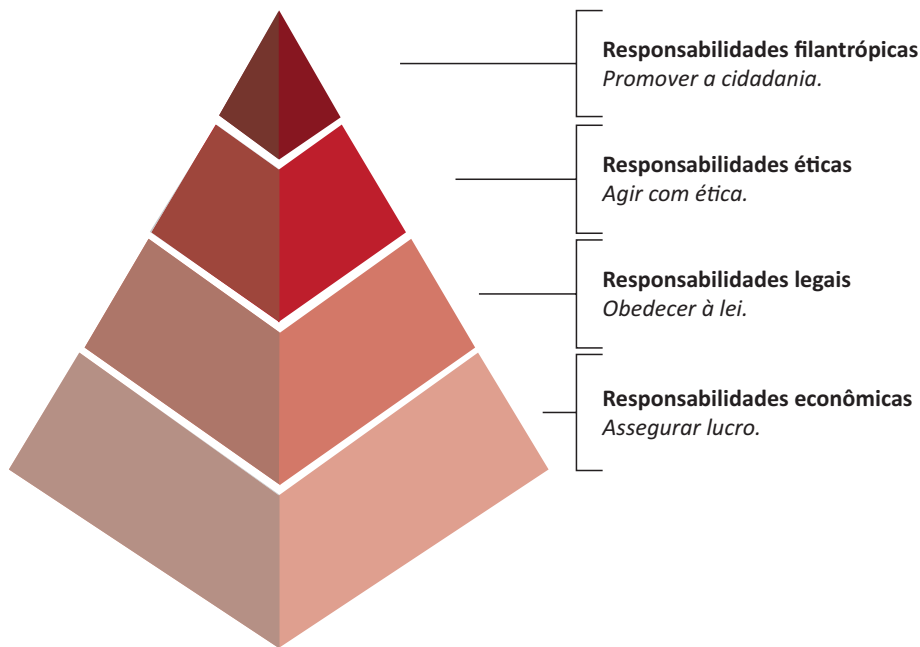
- A** promove a anomia, ao garantir os direitos de minorias étnicas, de raça, de sexo ou de cor.
- B** admite o pluralismo político, que pressupõe a promoção de algumas identidades étnicas em detrimento de outras.
- C** sustenta-se em um conjunto de valores pautados pela isonomia no tratamento dos cidadãos.
- D** apoia-se em preceitos éticos e morais que fundamentam a completa relativização de valores.
- E** adota preceitos éticos e morais incompatíveis com o pluralismo político.

ÁREA LIVRE



QUESTÃO 3

A percepção de parcela do empresariado sobre a necessidade de desenvolvimento sustentável vem gerando uma postura que se contrapõe à cultura centrada na maximização do lucro dos acionistas. A natureza global de algumas questões ambientais e de saúde, o reconhecimento da responsabilidade mundial pelo combate à pobreza, a crescente interdependência financeira e econômica e a crescente dispersão geográfica das cadeias de valor evidenciam que assuntos relevantes para uma empresa do setor privado podem ter alcance muito mais amplo que aqueles restritos à área mais imediata onde se localiza a empresa. Ilustra essa postura empresarial a pirâmide de responsabilidade social corporativa apresentada a seguir.



CARROLL, A. B. The pyramid of corporate social responsibility: toward the moral management of organizational stakeholders. **Business horizons**. July-August, 1991 (adaptado).

Com relação à responsabilidade social corporativa, avalie as afirmações a seguir.

- I. A responsabilidade social pressupõe estudo de impactos potenciais e reais das decisões e atividades da organização, o que exige atenção constante às ações cotidianas regulares de uma organização.
- II. À medida que a responsabilidade econômica de uma organização diminui, a responsabilidade social corporativa aumenta e, por conseguinte, a empresa passa a agir com ética.
- III. A concessão de financiamento para atividades sociais, ambientais e econômicas é fator relevante para a redução da responsabilidade legal empresarial.

É correto o que se afirma em

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



QUESTÃO 4

Mais de um quarto dos presos do Centro de Detenção Provisória (CDP) de Pinheiros I, na zona oeste da capital paulista, havia morado nas ruas. Há alguns anos, percebe-se progressiva mudança da população carcerária dos CDPs de São Paulo: além da tradicional parcela de acusados e condenados por crimes patrimoniais com emprego de violência ou por tráfico de drogas, passou a integrar o quadro prisional uma parcela da população sem histórico de violência, habitante, majoritariamente, das ruas do centro da cidade. Nos últimos três anos, o número de presos provenientes das ruas da região central da capital paulista aumentou significativamente; a maioria deles é presa pela prática de pequenos furtos e/ou porte de drogas. Os casos são, em geral, similares: pessoas dependentes de *crack* que vivem nas ruas e são flagradas furtando lojas ou tentando roubar transeuntes, sem o uso de armas. Como são crimes leves, os acusados poderiam aguardar a conclusão do inquérito em liberdade.

Disponível em: <<http://ibccrim.jusbrasil.com.br>>. Acesso em: 25 jul. 2015 (adaptado).

Tendo esse texto como referência e considerando a relação entre políticas públicas de segurança e realidade social nas metrópoles brasileiras, avalie as seguintes asserções e a relação proposta entre elas.

- I. A presença de policiais nas ruas das grandes cidades brasileiras atende, em geral, à solicitação de lojistas, que constantemente se queixam da presença de moradores de rua dependentes de *crack*.

PORQUE

- II. O encarceramento de moradores de rua viciados em *crack* que praticam pequenos delitos não resolve os problemas que afetam a população, como os de segurança, violência, saúde, educação e moradia.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.

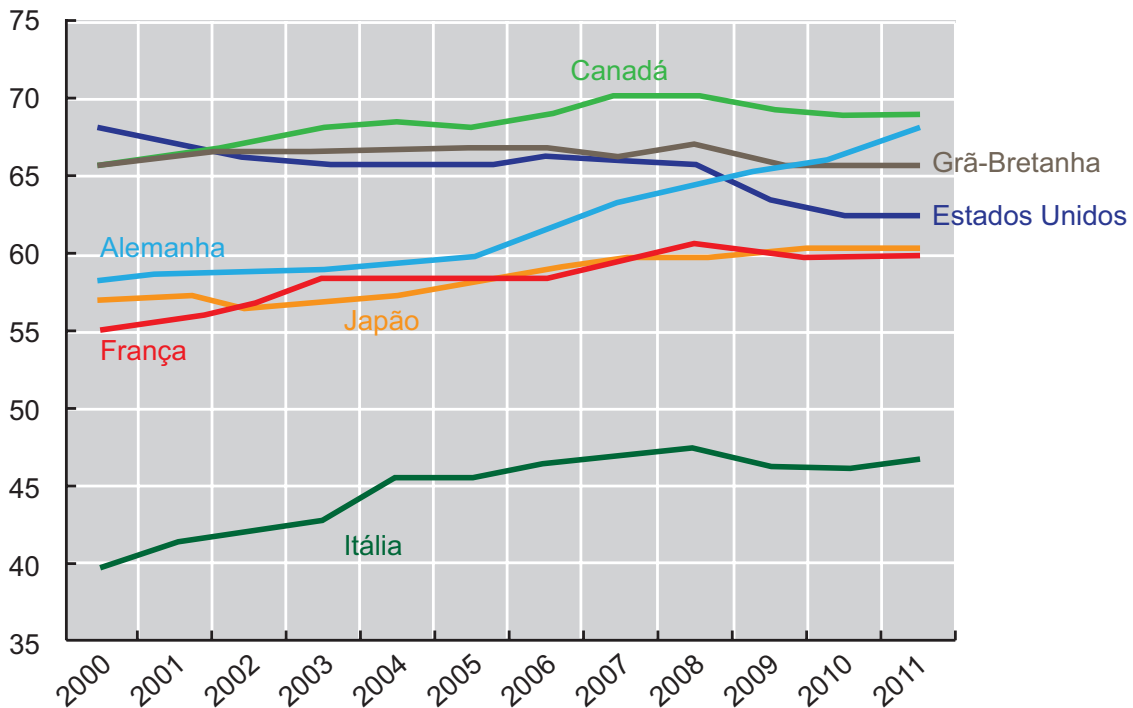
ÁREA LIVRE



QUESTÃO 5

As taxas de emprego para mulheres são afetadas diretamente por ciclos econômicos e por políticas de governo que contemplam a inclusão das mulheres no mercado de trabalho. O gráfico a seguir apresenta variações das taxas percentuais de emprego para mulheres em alguns países, no período de 2000 a 2011.

Taxa percentual de emprego para mulheres de 2000 a 2011



Disponível em: <<http://www.oecd-ilibrary.org>>. Acesso em: 19 ago. 2015 (adaptado).

Com base nesse gráfico, conclui-se que, de 2000 a 2011, a taxa de emprego para mulheres

- A** manteve-se constante na Itália.
- B** manteve-se crescente na França e no Japão.
- C** atingiu, na Grã-Bretanha, seu valor máximo em 2011.
- D** aumentou mais na Alemanha que nos demais países pesquisados.
- E** manteve-se superior a 60% no Canadá, na Alemanha e nos Estados Unidos.

ÁREA LIVRE



QUESTÃO 6

Hoje, o conceito de inclusão digital está intimamente ligado ao de inclusão social. Nesse sentido, o computador é uma ferramenta de construção e aprimoramento de conhecimento que permite acesso à educação e ao trabalho, desenvolvimento pessoal e melhor qualidade de vida.

FERREIRA, J. R. et al. *Inclusão Digital*. In: BRASIL. **O Futuro da Indústria de Software**: a perspectiva do Brasil. Brasília: MDIC/STI, 2004 (adaptado).

Diante do cenário *high tech* (de alta tecnologia), a inclusão digital faz-se necessária para todos. As situações rotineiras geradas pelo avanço tecnológico produzem fascínio, admiração, euforia e curiosidade em alguns, mas, em outros, provocam sentimento de impotência, ansiedade, medo e insegurança. Algumas pessoas ainda olham para a tecnologia como um mundo complicado e desconhecido. No entanto, conhecer as características da tecnologia e sua linguagem digital é importante para a inclusão na sociedade globalizada.

Nesse contexto, políticas públicas de inclusão digital devem ser norteadas por objetivos que incluam

- I. a inserção no mercado de trabalho e a geração de renda.
- II. o domínio de ferramentas de robótica e de automação.
- III. a melhoria e a facilitação de tarefas cotidianas das pessoas.
- IV. a difusão do conhecimento tecnológico.

É correto apenas o que se afirma em

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

QUESTÃO 7

As projeções da Associação Brasileira da Indústria de Óleos Vegetais vêm indicando, para 2020, produção entre 104 milhões e 105 milhões de toneladas de soja. A área de cultivo da soja deve aumentar cerca de 6,7 milhões de hectares, chegando, em 2023, a 34,4 milhões. Isso representa um acréscimo de 24,3% na área mensurada em 2013. No Paraná, a área de cultivo de soja pode expandir-se para áreas de outras culturas e, no Mato Grosso, para pastagens degradadas e áreas novas.

Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br>>. Acesso em: 19 ago. 2013 (adaptado).

Considerando esses dados e os impactos do agronegócio na reconfiguração do campo, avalie as afirmações a seguir.

- I. A expansão das áreas de monocultura de soja amplia a mecanização no campo e gera a migração de trabalhadores rurais para centros urbanos.
- II. A intensificação da monocultura de soja acarreta aumento da concentração da estrutura fundiária.
- III. A expansão da cultura de soja no Paraná e no Mato Grosso promoverá o avanço do plantio de outras culturas.

É correto o que se afirma em

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

ÁREA LIVRE



QUESTÃO 8



Disponível em: <<http://www.subsoloart.com>>. Acesso em: 17 jul. 2015.

Assim como o *break*, o grafite é uma forma de apropriação da cidade. Os muros cinzentos e sujos das cidades são cobertos por uma explosão de cores, personagens, linhas, traços, texturas e mensagens diferentes. O sujo e o monótono dão lugar ao colorido, à criatividade e ao protesto. No entanto, a arte de grafitar foi, por muito tempo, duramente combatida, pois era vista como ato de vandalismo e crime contra o patrimônio público ou privado, sofrendo, por causa disso, forte repressão policial. Hoje, essa situação encontra-se bastante amenizada, pois o grafite conseguiu legitimidade como arte e, como tal, tem sido reconhecido tanto por governantes quanto por proprietários de imóveis.

SOUZA, M.L.; RODRIGUES, G.B. *Planejamento urbano e ativismo social*. São Paulo: Unesp, 2004 (adaptado).

Considerando a figura acima e a temática abordada no texto, avalie as afirmações a seguir.

- I. O grafite pode ser considerado uma manifestação artística pautada pelo engajamento social, porque promove a sensibilização da população por meio não só de gravuras e grandes imagens, mas também de letras e mensagens de luta e resistência.
- II. Durante muito tempo, o grafite foi marginalizado como arte, por ser uma manifestação associada a grupos minoritários.
- III. Cada vez mais reconhecido como ação de mudança social nas cidades, o grafite humaniza a paisagem urbana ao transformá-la.

É correto o que se afirma em

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



QUESTÃO DISCURSIVA 4

Cabe aos gestores de restaurantes acompanhar o faturamento bruto mensal, originário da venda dos alimentos e bebidas, e as despesas com alimentos, bebidas, mão de obra, despesas gerais e impostos. Esses dados, acompanhados de forma criteriosa, permitirão a obtenção do lucro orçado.

Com base nesse contexto, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Calcule as despesas de um restaurante cujo faturamento bruto é de R\$ 120 000,00, considerando os seguintes percentuais em relação a esse faturamento: 28% de despesas com alimentos e bebidas, 30%, com mão de obra, 25%, com despesas gerais e impostos. (valor: 5,0 pontos)
- b) Calcule o lucro líquido desse restaurante em valor e em percentual. (valor: 5,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	



QUESTÃO DISCURSIVA 5

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), as enfermidades causadas por alimentos contaminados constituem um dos problemas sanitários mais difundidos no mundo de hoje. Quando se fala em alimentação coletiva, o controle de qualidade pode ser dividido em etapas, para facilitar o acompanhamento: controle de matéria-prima (desde seleção de fornecedor), controle do processo e controle do produto acabado. Na etapa de recebimento de mercadorias em um restaurante, o colaborador responsável deve avaliar o alimento segundo critérios pré-definidos para cada produto.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 2013 (adaptado).

Considerando o texto acima, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Apresente três quesitos que devem ser considerados durante o recebimento de estocáveis. (valor: 5,0 pontos)
- b) Aponte três cuidados que devem ser tomados durante o processamento do alimento para se reduzir o risco de contaminação cruzada. (valor: 5,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

QUESTÃO 9 //

O cardápio é a ferramenta que inicia todo o processo produtivo em um restaurante ou similar. Por isso, deve ser planejado desde o início da abertura do restaurante. A partir dele é que se determinará o que será produzido, por quem, quando, em que quantidade, com que matérias-primas, com que equipamentos e quais serão os procedimentos. É importante ferramenta de venda e de controle de custos do restaurante e não pode ser elaborado sem conhecimento prévio dos tipos de serviços e de restaurantes, pois é a um desses tipos que o cardápio estará diretamente relacionado.

VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, M. L. **Menu**: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002 (adaptado).

Considerando o exposto, no que se refere ao que deve ser levado em consideração na elaboração de um cardápio, avalie as regras a seguir.

- I. Combinar alimentos de cores iguais na mesma preparação.
- II. Conhecer as funções dos alimentos: emocional, de veículo de nutrientes, de estimulante do apetite e da saciedade e de agregador social.
- III. Combinar cores, sabores, texturas, formas, cortes, temperaturas e níveis de saciedade.
- IV. Utilizar novas tecnologias culinárias e matérias-primas.
- V. Utilizar alimentos e formas de cocção semelhantes.

É correto apenas o que se afirma em

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

QUESTÃO 10 //

Alimentar-se de maneira saudável nunca esteve tão em alta. Mais que um modismo passageiro, os cuidados com a alimentação vêm se unir aos bons hábitos da vida, tais como praticar atividade física, não fumar, beber moderadamente e dormir bem.

Nessa perspectiva, o aumento na demanda do público por restaurantes com um cardápio saudável e ecologicamente correto oferece excelentes oportunidades de negócios para empreendedores atentos a esse mercado.

Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br>>. Acesso em: 6 ago. 2015 (adaptado).

Considerando as informações acima e essa nova realidade, avalie as afirmações a seguir.

- I. No menu de preparações, devem ser utilizados insumos naturais, diminuindo-se o uso de industrializados.
- II. O valor calórico e o tamanho das porções das preparações oferecidas pelo restaurante devem ser reduzidos, com vistas ao aumento do lucro.
- III. O uso de ingredientes locais deve ser considerado no planejamento do cardápio.
- IV. Na seleção de insumos, deve-se priorizar a produção sustentável de alimentos, sem agredir o meio ambiente e o trabalhador.
- V. Os móveis, talheres, pratos e utensílios de salão devem ser de alta qualidade e custo.

É correto apenas o que se afirma em

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



QUESTÃO 11

A gastronomia clama por ética — responsabilidade com a cadeia produtiva de alimentos, com a exploração e a utilização dos recursos naturais; transparência na relação com os produtores, com o mercado e com os clientes. Entre os princípios éticos alimentares, destacam-se a transparência, a justiça, a humanidade, a responsabilidade social e as necessidades.

SINGER, P.; MASON, J. **A ética da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007 (adaptado).

Em face do exposto, avalie as afirmações a seguir, a respeito dos princípios éticos alimentares e de sua aplicação na gastronomia atual.

- I. O princípio da justiça é atendido quando se impõe, no custo final dos produtos, todas as etapas de sua produção, desde o seu ciclo produtivo até seu fornecimento ao consumidor final.
- II. A transparência se revela ao se fornecerem informações claras ao cliente, visto que é necessário que o cliente saiba como o alimento é produzido, para que tenha condições de decidir o que irá consumir ou não.
- III. O princípio da humanidade é reconhecido quando se trata o consumo animal de forma menos agressiva, mostrando-se abates que não causam sofrimentos e alimentação que não provoque danos e/ou sofrimentos desnecessários ao se produzirem as iguarias.
- IV. A responsabilidade social se configura na valorização da mão de obra, com salários e condições de trabalho decentes, por meio dos quais, além de se prover o autossustento, viabiliza-se a preservação do ambiente e de um ciclo produtivo correto.
- V. O princípio das necessidades se manifesta na manutenção da cadeia produtiva para tratar os prazeres alimentares da sociedade como prioridade, ou seja, suprir as necessidades alimentares é fundamental nesse momento em que a gastronomia está em alta.

É correto apenas o que se afirma em

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

ÁREA LIVRE



QUESTÃO 12

A cozinha brasileira é bastante diversificada, o que faz com que existam diversas cozinhas brasileiras espalhadas pelo território. O feijão é uma categoria alimentar que afirma a unicidade da dieta nacional, mas, em cada lugar, ele se materializa como um produto botânico distinto, pois cada um come o tipo de feijão que é particular do lugar onde vive.

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira.**
São Paulo: Publifolha, 2009 (adaptado).

Em face do exposto e a respeito das diversas variedades de feijão no Brasil bem como sua aplicação na cozinha brasileira, é correto afirmar que

- A** o feijão preto, encontrado em todas as regiões do Brasil, além de ser o ingrediente-base da feijoada carioca, é consumido em preparações como saladas, sopas, caldos e como acompanhamento do arroz branco.
- B** o feijão carioca, ou carioquinha, típico da região Sudeste do Brasil, é consumido em outras regiões do país, é comumente servido como acompanhamento do arroz branco, sendo indispensável na feijoada paulista.
- C** o feijão-verde, também chamado de feijão-de-corda, é uma variedade característica da região norte do Brasil, sendo a base do baião de dois, prato típico em cuja preparação são misturados arroz, feijão, carnes, queijo coalho e queijo de garrafa.
- D** o feijão azuki, variedade característica da região Sul do Brasil, acompanha o arroz carreteiro, prato típico da região, no qual misturam-se arroz, charque, tomate e temperos.
- E** o feijão-fradinho, também chamado de feijão-de-corda, variedade característica da região Centro-Oeste, é muito utilizado para o preparo de saladas e de feijão tropeiro, prato típico dessa região, no qual se mistura, ao feijão, farinha de mandioca, torresmo, linguiça, ovos e temperos.

QUESTÃO 13

Atualmente, a Ciência da Nutrição e a Gastronomia estão intimamente associadas. As preocupações dos clientes de um restaurante não são mais somente o sabor e a textura do alimento, mas também uma refeição saudável, cheia de alimentos nutritivos de alta qualidade.

O número e a frequência de doenças relacionadas ao consumo inadequado de alimentos têm aumentado muito nos últimos anos. O consumo inadequado de determinados tipos de alimentos ou ingredientes, como excesso de sal, açúcar e gorduras, pode levar à ocorrência de algumas doenças crônicas, como o diabetes e a hipertensão. Em face desses problemas, a prática de atividades físicas torna-se essencial para a saúde de qualquer indivíduo.

Disponível em: <<http://nacoesunidas.org>>.
Acesso em: 6 ago. 2015 (adaptado).

Na elaboração do cardápio de um restaurante, o *chef* deve considerar o maior número de opções viáveis economicamente e observar se as preparações oferecidas atendem às necessidades de seus clientes.

Ao considerar os aspectos nutricionais e sensoriais adequados para a alimentação, na escolha do menu, deve-se levar em conta

- A** as calorias das preparações oferecidas, dando opção de pratos menos calóricos à clientela do restaurante.
- B** a técnica de preparo adequada, observando-se a conservação dos nutrientes e das características organolépticas dos alimentos.
- C** a retirada do sal de cozinha utilizado no tempero das preparações oferecidas no restaurante.
- D** a necessidade de descascar os vegetais de maneira a aumentar o peso líquido do alimento e, em consequência, o lucro do restaurante.
- E** a distribuição dos macronutrientes: carboidratos, proteínas, lipídios, sais minerais e vitaminas, em cada preparação oferecida à clientela do restaurante.



QUESTÃO 14

O português Pero de Magalhães Gandavo relatou sobre a alimentação dos indígenas quando conquistaram o Brasil: “o que lá se come em lugar de pão é farinha de pau. Essa se faz da raiz de uma planta que se chama mandioca, a qual é como o inhame”.

CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. 4 ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011 (adaptado).

Sabe-se que, na contemporaneidade, a comida indígena segue, de modo geral, os modelos do século XVI, com o uso dos produtos da mandioca na produção de

- I. pirão.
- II. acarajé.
- III. tucupi.
- IV. tacacá.

É correto apenas o que se afirma em

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

ÁREA LIVRE

QUESTÃO 15

A sub-região andina inclui a Bolívia, a Colômbia, o Equador, o Peru e a Venezuela e apresenta uma característica geográfica importante — a cordilheira dos Andes. O clima dessa região é bastante variado. Os principais produtos cultivados são o cacau e o café. Entretanto, há uma grande variedade de produtos nativos, como tubérculos, raízes e grãos, que não são cultivados para exportação, mas para subsistência.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. *Chef profissional*. 4 ed. São Paulo: SENAC, 2011 (adaptado).

Considerando que o Peru exerce grande influência na formação da culinária na América do Sul, avalie as seguintes asserções e a relação proposta entre elas.

- I. Com sua gastronomia de terra e mar, o Peru dispõe de cardápios variados, compostos de alimentos como batatas, milho, castanha-de-caju e coco. No que se refere ao cardápio do mar, existem algumas variedades de peixes e frutos do mar que dão origem a um dos mais famosos pratos peruanos, o *ceviche*.

PORQUE

- II. Parte das influências culinárias peruanas é baseada em ingredientes dos nativos pré-colombianos, elementos emprestados dos espanhóis, havendo, ainda, influência asiática no preparo de frutos do mar e peixes.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.



QUESTÃO 16

O consumo de pão francês no Brasil corresponde a 53% do consumo total de pães. O pão francês é um produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que apresenta casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme, de textura e granulação fina não uniforme.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA.
A importância do pão do dia (tipo francês) para o segmento de panificação no Brasil. Brasília: ABIP, 2011 (adaptado).

Em face do exposto no texto acima e considerando uma panificadora de média escala, assinale a opção que apresenta os equipamentos, na ordem em que eles devem ser utilizados, para a produção do pão francês.

- A** Batedeira, divisora, armário fermentador ou climatizadora e forno combinado.
- B** Masseur, cilindro, divisora, modeladora, armário fermentador ou climatizadora e forno turbo.
- C** Masseur, cortadora, cilindro, modeladora, armário fermentador ou climatizadora e forno turbo.
- D** Masseur, amassadora, divisora, modeladora, armário fermentador ou climatizadora e forno turbo.
- E** Batedeira, cilindro, divisora, modeladora, armário fermentador ou climatizadora e forno combinado.

ÁREA LIVRE

QUESTÃO 17

Os profissionais da gastronomia devem acompanhar as tendências que proliferam no mundo gastronômico contemporâneo, como *fusion food*, cozinha mediterrânea e os movimentos *slow food* e *comfort food*.

Considerando essas informações, avalie as afirmações a seguir em relação às tendências gastronômicas atuais.

- I. A *fusion food* refere-se àquelas refeições caseiras, elaboradas por qualquer parente próximo, que remetem à infância e a épocas singelas da vida.
- II. A cozinha mediterrânea é milenar e integra a cultura dos povos de países banhados pelo mar mediterrâneo, sendo caracterizada pelo uso de ingredientes, tais como azeite, peixes e azeitonas.
- III. O *slow food* é um movimento que se iniciou na Itália, em defesa da cozinha regional e da tradição à mesa.
- IV. O *comfort food* mistura técnicas culinárias e ingredientes de várias partes do mundo, o que propicia refeições que dão conforto ao organismo.

É correto o que se afirma em

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

ÁREA LIVRE



QUESTÃO 18

Falar, com propriedade, de uma cozinha italiana é algo, no mínimo, complicado, pois as diferentes regiões da Itália mantêm tradições culinárias extremamente diversas.

BERTONHA, J. F. *Os italianos*. São Paulo: Contexto, 2005 (adaptado).

Essa citação refere-se à riqueza gastronômica na Itália, que é distribuída geograficamente por todo o seu território. Esse fato, se considerado ao se decidir quais pratos podem ser servidos em um restaurante de gastronomia italiana, exigirá do cozinheiro conhecimento das singularidades de cada região desse país.

Considerando essas informações e a cozinha típica de cada região da Itália, avalie as afirmações a seguir.

- I. A região norte é a mais próspera e industrializada do país, e em seu cardápio prevalecem a carne de vaca, a manteiga, a massa fresca, o arroz e a polenta.
- II. Na cozinha da região central, que é muito semelhante à cozinha do norte do país, predomina o consumo de gordura de porco e de manteiga como base, e seu cardápio inclui a pizza como prato clássico regional.
- III. Na região sul, considerada menos desenvolvida, o cardápio típico registra um consumo maior de carnes de ovinos e caprinos, porcos, pescados e frutos do mar, além de excelentes produtos agrícolas, como a berinjela, o tomate e a abobrinha.
- IV. As regiões banhadas pelo mar mediterrâneo têm o azeite de oliva como principal fonte de lipídios em seus pratos, o trigo como base para pães e massas, além de frutas e hortaliças de excelente qualidade.
- V. As ilhas italianas foram vulneráveis às invasões de diversos povos, que influenciaram a alimentação local, haja vista o consumo do arroz, que prevalece ao do trigo, e dá aos pratos de risotos o destaque em seus cardápios.

É correto apenas o que se afirma em

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

ÁREA LIVRE



QUESTÃO 19

Os merengues, produzidos a partir das claras de ovos batidas em neve em conjunto com o açúcar, têm diversos usos na confeitaria, ora como base, ora como recheio. Basicamente, há três maneiras clássicas de prepará-los.

Considerando essas informações bem como a utilização dessa base da confeitaria, avalie as afirmações a seguir.

- I. No merengue francês, básico ou a frio, a clara é batida em neve, acrescentando-se açúcar. Esse merengue é usado em ovos nevados, omeletes flambadas, e de fundo, para sobremesas como *vacherin*. Levado ao forno para secar, torna-se o suspiro.
- II. No merengue italiano, adiciona-se o açúcar à água e leva-se a mistura ao fogo até que se torne uma calda fervente, que é despejada sobre as claras em neve; bate-se, então, continuamente, até que se obtenha um creme brilhante e uniforme. Esse merengue serve para coberturas diversas e é conhecido como *marshmallow*.
- III. No merengue suíço, as claras, com o dobro de seu peso em açúcar, são batidas em banho-maria. Adicionar suco de limão ou outro acidulante torna mais firme esse merengue, que serve para coberturas.

É correto o que se afirma em

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

QUESTÃO 20

Existem razões simples pelas quais certos vinhos se ajustam a certos pratos. A primeira refere-se a atributos similares que os dois ostentam, como a estrutura e as sensações. Uma segunda vem da possibilidade comprovada de os dois agirem em sinergia, melhorando-se mutuamente.

BORGES, E. P. **Harmonização**: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Manuad X, 2007 (adaptado).

Considerando o exposto é correto afirmar que um *chef*, ao implantar um menu de degustação harmonizado, deve observar que

- A** a sequência de pratos e bebidas deve ser estabelecida com critério, das mais delicadas para as mais robustas.
- B** quanto maior a porção nos pratos servidos, menor deve ser a quantidade de vinho para a harmonização.
- C** o tipo do vinho a ser servido deve obedecer a uma ordem: primeiramente o espumante, em seguida o tinto e, finalmente, o branco.
- D** os pratos com carnes de caça, ao serem servidos, deverão harmonizar com vinho *rosé*.
- E** a sequência de vinhos deve ser observada, sendo servidos primeiramente os mais encorpados e maduros, seguidos dos mais leves e jovens.

ÁREA LIVRE



QUESTÃO 21

O vinho mais apropriado para uma massa italiana é determinado pelo molho que a compõe, cujas características são atenuadas pelo amido da massa. O vinho escolhido deve balancear as sensações extremas ou equilibradas. Assim, vinhos que apresentam desequilíbrio entre dureza e maciez podem ser servidos com massas que apresentem esse desequilíbrio no sentido oposto. Uma massa em perfeito equilíbrio deverá ser servida com vinhos suficientemente equilibrados.

RABACHINO, R. **Harmonização**: o equilíbrio entre o vinho e o alimento. Caxias do Sul: Educs, 2012 (adaptado).

Em relação à harmonização de vinhos e massas típicas da culinária italiana, avalie as afirmações a seguir.

- I. No *spaghetti alle vongole*, percebe-se o sal e os sabores deixados pelos mariscos, o que sugere o acompanhamento de um vinho branco, seco, aromático e muito fresco.
- II. Com o *gnocchi all sugo*, preferencialmente temperado com molho suculento de carne moída, serve-se um vinho tinto, macio, maduro e moderadamente encorpado.
- III. O *pappardelle alla cacciatora*, prato bem estruturado com sabores cheios e longos, deve ser servido com um vinho tinto, novo, leve e vivaz.

É correto o que se afirma em

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

QUESTÃO 22

Suponha que os peixes fornecidos por uma cooperativa para o comércio varejista de um município litorâneo apresentem vida de prateleira menor que o padrão esperado para a espécie.

Levando em consideração essa situação, as ferramentas de qualidade e a política de vigilância alimentar e nutricional, avalie as afirmações a seguir.

- I. É importante que o responsável técnico da cooperativa realize a redução da umidade do peixe com aplicação de sal.
- II. É fundamental que a cooperativa disponha de um banco com cadastramento adequado e atualizado para permitir a rastreabilidade entre os distribuidores (transportadores e comerciantes).
- III. É recomendável que a cooperativa acione a secretaria municipal de vigilância sanitária, com vistas a obter informações sobre a qualidade sanitária da água fornecida, e que disponha de laudos técnicos com dados microbiológicos das embalagens utilizadas e das mãos dos funcionários.

É correto o que se afirma em

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

ÁREA LIVRE



QUESTÃO 23

Em outubro de 2010, foi criado o documento denominado *A Carta de São Paulo: por uma cozinha sustentável*, que integra uma campanha dos profissionais de cozinha, com o principal objetivo de “garantir a civilização humana em um planeta que a possa hospedar e sustentar cidadãos”. O texto da carta foi redigido com base nos seguintes princípios:

- conhecer o alimento que adquirimos, processamos e comemos;
- conservar os meios e as condições que dão origem ao alimento;
- preservar, valorizar e promover as qualidades naturais do alimento, assim como seu uso saudável;
- utilizar todo o alimento que adquirimos;
- remunerar adequadamente os produtores do alimento, inclusive pelos serviços ambientais providenciados para a sociedade;
- aplicar conhecimento e tecnologia inovadora para valorizar a diversidade e qualidade do ingrediente, assim como de seus usos;
- honrar e respeitar diariamente o ato de comer e de preparar a comida.

Carta de São Paulo. **Carta de São Paulo:** por uma cozinha sustentável. Congresso Internacional de Gastronomia - Mesa Tendências, 2010 (adaptado).

Passados cinco anos da publicação dessa carta, o tema cozinha sustentável continua em alta. Entre suas propostas, está a de oferecer uma alimentação mais consciente e saudável, com a alteração de hábitos que vão desde a procura do alimento até o seu consumo final. Em decorrência, dessa iniciativa movimentos na gastronomia foram resgatados, outros criados, tendo sido apresentada uma nova gastronomia nos cardápios dos restaurantes, mudanças essas consideradas como as “tendências da gastronomia”.

Dessa forma, um restaurante que tenha como proposta associar uma boa gastronomia à tendência da sustentabilidade deve apresentar cardápios que trabalhem

- A** a ecogastronomia, que estimula a conexão com o campo, com os pequenos produtores, com as matérias-primas mais diversas e tradicionais, com culturas locais e com a biodiversidade alimentar, conceito que incentiva o consumo de ingredientes raros, preservando espécies em risco e criando alternativas de desenvolvimento sustentável.
- B** a cozinha tecnoemocional, cuja proposta é extrair a emoção das receitas com o auxílio de ferramentas modernas que mantenham o frescor dos alimentos; seus pratos devem ser elaborados com termocirculadores, *thermomixes* e *gastrovac*, equipamentos capazes de atingir perfeitos pontos de textura, com mínima alteração do sabor e da cor do produto.
- C** a gastronomia funcional, que combina alimentos orgânicos e integrais com técnicas modernas de cocção, como o *sous-vide*, gerando melhora na qualidade de vida, maior longevidade, redução de doenças ligadas aos alimentos, por meio da melhora na biodisponibilidade dos nutrientes, conceito que oferece aos clientes uma cozinha consciente, pura e ética.
- D** a cozinha de “monoporções” e ingredientes de procedência identificada, que resgate o comer consciente, evitando o desperdício de alimentos e associando-se ao compromisso e ética de saber o que se está comendo, ou seja, uma gastronomia moderna que trabalha a arte em seus pratos e a valorização das novas tendências.
- E** o *comfort food*, que promove um retorno às origens da gastronomia, recria pratos esquecidos no tempo, utilizando técnicas e ingredientes novos, em um cardápio que desperte sensações agradáveis de simplicidade, de pureza, e evoque o prazer e o bem-estar, com princípios éticos de não utilizar os produtos industrializados da atualidade, que tiram a autenticidade e o sabor das receitas de uma época em se fazia comida com produtos naturais.



QUESTÃO 24

Do Fundo do Quintal, Saberes e Sabores na Sapucaí...

Xande de Pilares, Jassa, Betinho de Pilares, Miudinho, Luiz Pião e W. Correa.

- | | |
|--|---|
| <p>1 Tem amor nesse tempero... Salgueiro
Esse “trem é bom de mais”
Vem dos tempos, dos meus ancestrais
Foi o índio que ensinou</p> <p>5 Com sua sabedoria
O jeito de aproveitar, tudo que a terra dá, no dia a dia
É de dar água na boca, se lambuzar
Visitar o paraíso... E sonhar
O danado desse cheiro sô... Ô sinhá</p> <p>10 Atiçou meu paladar... Ô sinhá
Já bebi uma “purinha” vim sambar na academia
E não quero mais parar
O ouro desperta ambição
Da fome nasce a criatividade</p> | <p>15 O branco, o negro e seus costumes
Trazendo muito mais variedade
Um elo em comunhão
E a culinária virou arte e tradição
É no tacho... Na panela... Mexe com a colher de pau</p> <p>20 Saberes e sabores lá do fundo do quintal
Peço a nossa senhora pra não deixar faltar
É divina... Que delícia... Pronta pra saborear
Prepara a mesa bota a fé no coração
Numa só voz vai meu samba em louvação</p> <p>25 É o meu salgueiro com gosto de quero mais
Oh, Minas Gerais!</p> |
|--|---|

O samba-enredo da Escola de Samba Acadêmicos do Salgueiro, do Estado do Rio de Janeiro, expressa características da mineiridade, por meio da formação da sua rica culinária.

A partir da letra de música acima, avalie as afirmações a seguir.

- I. Depreende-se da música que os mineiros utilizavam, na confecção de seus pratos, alimentos disponíveis em suas fazendas e quintais.
- II. No verso “já bebi uma “purinha” (v. 11), os autores do samba-enredo estão se referindo à cachaça, bebida originária da Europa, especialmente do Alentejo, Portugal.
- III. O milho e a mandioca, de origem indígena americana, foram utilizados como alimentos, sobretudo na forma de farinha, pelos bandeirantes que adentraram as Minas Gerais, no ciclo do ouro, deixando um legado culinário nesta região.
- IV. São receitas consumidas pelos mineiros a canjica, a vaca atolada e a galinha cozida com os frutos do quiabo, acompanhados do angu, espécie de polenta sem tempero.
- V. No verso “é no tacho... na panela... mexe com a colher de pau” (v. 19), faz-se referência a utensílios das três culturas formadoras da identidade brasileira. Dos africanos, herdaram-se os alguidares, caldeirões, potes, tachos de cobre; dos portugueses, as panelas de barro (cerâmica), o pilão, a cabaça; e dos índios, as colheres de pau e as peneiras.

É correto apenas o que se afirma em

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



QUESTÃO 25

Parece gema de ovo, mas é creme de manga. Azeite em pó. Salmão-lápia, uma fusão do salmão com a tilápia. Uma fritura, por exemplo, é feita a $-196\text{ }^\circ\text{C}$, com nitrogênio líquido.

As técnicas moleculares fascinam *chefs*, que fazem delas bons negócios, e oferecem consultorias, treinamentos de equipes e preparam jantares especiais. Os métodos que usam modificam a textura e a aparência dos alimentos, e estão chamando a atenção da gastronomia contemporânea.

Disponível em: <http://g1.globo.com/economia>. Acesso em: 9 de ago. 2015 (adaptado).

A gastronomia vem evoluindo e percebe-se, cada vez mais, a abertura de novos segmentos e de nichos de mercado ainda com potencial para serem explorados. No entanto, alguns modismos podem significar uma armadilha para empresários que não realizam um planejamento e um estudo que lhes permitam seguir adiante com inovações, que são necessárias para permanecerem competitivos em um mercado cada vez mais dinâmico.

A partir desse contexto e das informações apresentadas, avalie as afirmações a seguir.

- I. A gastronomia molecular, por tratar-se de modismo, não é boa opção de investimento para empreendedores da área.
- II. Ao se promover mudanças no empreendimento gastronômico, deve-se realizar pesquisas de mercado com relação à concorrência, ao que está sendo demandado pelo público-alvo e ao posicionamento no mercado.
- III. O plano de negócio, ferramenta importante para a abertura de um empreendimento, poderá ser dispensado caso o empreendedor possua vasta experiência no setor.
- IV. O plano de negócios para um empreendimento na área da gastronomia molecular deve contemplar, entre outros elementos, o conceito do negócio, que dialogará, nesse caso, com a tendência do *comfort food*.

É correto o que se afirma em

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

ÁREA LIVRE

QUESTÃO 28

Desde agosto de 2010, o México se tornou o primeiro país a ter sua culinária reconhecida como patrimônio cultural imaterial da humanidade, título concedido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) para preservar expressões culturais como saberes, modos de fazer, formas de expressão, celebrações, festas e danças populares, lendas, músicas, costumes e outras tradições. Conhecida pelo sabor picante, a culinária mexicana é variada e cercada de tradições. Muitas das receitas ultrapassaram as fronteiras do país, caso dos nachos, dos burritos, do guacamole, dos tacos e da famosa tequila.

Disponível em: <<http://www.unesco.org>>. Acesso em: 15 jul. 2015 (adaptado).

Em face do exposto e a respeito da cozinha mexicana, avalie as afirmações a seguir.

- I. A cozinha mexicana foi muito influenciada pelas civilizações da América Central, ou civilizações do milho, que detinham grande conhecimento agrícola e produziam uma variedade de tubérculos, grãos e cacau — fonte de alimento, poder e riqueza para as culturas maia e asteca.
- II. O guacamole, prato mexicano conhecido internacionalmente, é composto por creme de abacate misturado com cebola, suco de limão, tomate picado, creme de leite fresco e pimenta chilis.
- III. A tequila, famosa bebida mexicana obtida da fermentação da cana-de-açúcar, é ingerida acompanhada de sal e limão. Também é usada para preparar a Margarida (Marguerita) e a *Tequila Sunrise*.
- IV. O *mole poblano* é um molho espesso preparado com vários ingredientes, entre os quais se destacam pimentas chilis, especiarias e chocolate.
- V. A baunilha foi uma das ricas contribuições da culinária mexicana aos confeiteiros, que a utilizam para aromatizar doces, sorvetes, sobremesas e chocolates.

É correto apenas o que se afirma em

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

ÁREA LIVRE



QUESTÃO 29

O fator de correção é uma constante para cada alimento e é obtido da relação entre o seu peso bruto e seu peso líquido, ou seja, são todas as perdas que o alimento sofre durante o seu preparo. Esse índice é utilizado para determinar a quantidade certa de alimentos a serem comprados, bem como para avaliar seu preço real.

CAMARGO, E.; BOTELHO, R. B. A. *Técnica dietética*: manual de laboratório. Artmed: São Paulo, 2012 (adaptado).

O gerente de um restaurante experimentou comprar pequena quantidade do insumo mandioca de dois fornecedores diferentes, X e Y, a fim de avaliar a compra mais vantajosa dessa matéria-prima. No fornecedor X, o preço do quilo do produto *in natura* foi de R\$ 3,10 e, após a descasca e retirada da fibra central, encontrou-se o fator de correção de 1,24. No fornecedor Y, o preço do quilo foi de R\$ 3,40 e o fator de correção de 1,10.

Com base nas informações apresentadas acima e, considerando o custo-benefício de obtenção da referida matéria-prima, o gerente deverá comprar o insumo do fornecedor

- A** X, pois a perda será menor.
- B** Y, pois o fator de correção é menor que o de X.
- C** X, pois o preço do quilo é mais baixo do que o de Y.
- D** X, pois, o preço do quilo é mais baixo embora a perda seja maior.
- E** Y, pois, mesmo que o preço do quilo seja mais alto, a perda será menor.

ÁREA LIVRE

QUESTÃO 30

As bases de cozinha, fundamentais para a sistematização do processo de produção, representam o alicerce para a obtenção de um produto final de qualidade e padronizado. Uma dessas bases é o molho, composto por dois elementos essenciais: o elemento principal, que é a base e que define o seu sabor, agregado a um espessante, o componente secundário, que define a sua consistência.

Considerando essas informações, em relação à utilização das bases de cozinha, avalie as afirmações a seguir.

- I. Os fundos são preparações básicas para sopas e molhos e são classificados em claros e escuros.
- II. O molho *demi-glace* é produzido com quantidades iguais de molho espanhol, bechamel e fundo escuro reduzido a 50%.
- III. A base do molho bechamel é o leite, e o elemento espessante, o *roux* branco.
- IV. São exemplos de molhos emulsionados o vinagrete e a maionese.
- V. O molho *velouté* é um molho transparente, feito a partir de carne e claras de ovos.

É correto apenas o que se afirma em

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

ÁREA LIVRE



QUESTÃO 31 //

O vapor d'água desempenha um papel importante na fabricação de pães. Ele facilita a caramelização dos açúcares, melhorando a cor da casca e ajudando a evitar o ressecamento do pão durante a cocção.

Considerando essas informações, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. O vapor d'água é o responsável por deixar a casca do pão brilhante e mais fina.

PORQUE

- II. O vapor d'água favorece a dilatação do gás carbônico, o que expande a massa conferindo volume ao pão, levando à formação da casca fina.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.

ÁREA LIVRE //**QUESTÃO 32** //

A reutilização excessiva do óleo usado na preparação de alimentos produz elementos tóxicos que podem causar doenças degenerativas, cardiovasculares e envelhecimento precoce.

Essa reutilização também pode causar irritação na mucosa gástrica e piorar o estado de pessoas que têm gastrite, além de diminuir o valor nutritivo do alimento. Recomenda-se aos restaurantes controlarem a qualidade do óleo, por meio do uso de fitas que verificam a sua acidez.

Disponível em: <<http://noticias.terra.com.br>>.
Acesso em: 26 jul. 2015 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas, em relação ao óleo de cozinha, é correto afirmar que

- A** as gorduras saturadas, prejudiciais aos consumidores, são agregadas aos alimentos quando o óleo vegetal é utilizado muitas vezes, portanto, o reuso de óleo vegetal deve ser evitado em qualquer circunstância.
- B** o óleo vegetal bem como a gordura animal podem ser utilizados em frituras, mas é importante o procedimento de troca semanal, evitando-se deixar o mesmo material de fritura na fritadeira por longo período de tempo.
- C** o óleo vegetal, após cada utilização, deve ser separado em frascos de garrafa PET e destinado à coleta de lixo, para encaminhamento aos aterros sanitários.
- D** o óleo vegetal deve ser desprezado de acordo com o tipo de alimento que se fritar, o tempo e a temperatura que esse óleo atinge, e o seu descarte deve ser feito em rede pública quando nele se formar espuma ou fumaça.
- E** o óleo vegetal deve ser descartado se, durante a utilização, formar-se espuma, fumaça, perda de viscosidade e coloração escura. Para o descarte, o ideal é acumulá-lo em recipientes devidamente identificados e, então, encaminhá-lo para empresas de beneficiamento de biodiesel.

QUESTÃO 34

A história da humanidade se confunde com a história da alimentação. A partilha de alimentos, também denominada comensalidade, é prática característica do *Homo sapiens*, desde os tempos de caça e coleta. Há bem mais de 300 mil anos, o domínio do fogo permitiu a cocção dos alimentos, modificando-os do cru ao cozido e dando origem à cozinha, o primeiro laboratório do ser humano. A modificação do alimento do cru ao cozido foi um processo de passagem da condição biológica para a social.

LÉVI-STRAUSS, C. *O cru e o cozido*. vol. 1. São Paulo: Mitológicas, 2004 (adaptado).

Os principais objetivos da cocção dos alimentos são:

- manter ou melhorar o valor nutritivo;
- aumentar a digestibilidade;
- aumentar a palatabilidade, diminuindo, acentuando ou alterando a cor, o sabor, a textura ou a consistência dos alimentos;
- inibir o crescimento de organismos patogênicos ou o desenvolvimento de substâncias prejudiciais à saúde.

Considerando essas informações e os processos básicos que utilizam calor (úmido, seco ou misto), assinale a opção correta para o pré-preparo de vegetais como as inflorescências dos brócolis.

- Ⓐ Branquear.
- Ⓑ Ferver.
- Ⓒ Brasear.
- Ⓓ Ensopar.
- Ⓔ Refogar.

ÁREA LIVRE

QUESTÃO 35

A originalidade e a criatividade incontestáveis de certos pratos tornaram os franceses internacionalmente reconhecidos, alguns pratos são verdadeiros clássicos da alta gastronomia. Na cozinha francesa, há requinte na apresentação dos pratos, riqueza no uso de ingredientes e conhecimento profundo de técnicas de cocção.

Entre essas técnicas, há uma, clássica, que consiste em se cozinhar o alimento lentamente, em baixa temperatura, imerso em óleo ou gordura animal.

Considerando as informações apresentadas e a técnica acima referida, assinale a opção em que se identifica uma típica preparação da cozinha francesa na qual essa técnica é utilizada.

- Ⓐ *Confit* de pato.
- Ⓑ Batatas *rosti*.
- Ⓒ Filé Wellington.
- Ⓓ Tapenade.
- Ⓔ *Ratatouille*.

ÁREA LIVRE

QUESTIONÁRIO DE PERCEPÇÃO DA PROVA

As questões abaixo visam levantar sua opinião sobre a qualidade e a adequação da prova que você acabou de realizar.

Assinale as alternativas correspondentes à sua opinião nos espaços apropriados do Caderno de Respostas.

QUESTÃO 1 //

Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral?

- A Muito fácil.
- B Fácil.
- C Médio.
- D Difícil.
- E Muito difícil.

QUESTÃO 2 //

Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico?

- A Muito fácil.
- B Fácil.
- C Médio.
- D Difícil.
- E Muito difícil.

QUESTÃO 3 //

Considerando a extensão da prova, em relação ao tempo total, você considera que a prova foi

- A muito longa.
- B longa.
- C adequada.
- D curta.
- E muito curta.

QUESTÃO 4 //

Os enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral estavam claros e objetivos?

- A Sim, todos.
- B Sim, a maioria.
- C Apenas cerca da metade.
- D Poucos.
- E Não, nenhum.

QUESTÃO 5 //

Os enunciados das questões da prova na parte de Componente Específico estavam claros e objetivos?

- A Sim, todos.
- B Sim, a maioria.
- C Apenas cerca da metade.
- D Poucos.
- E Não, nenhum.

QUESTÃO 6 //

As informações/instruções fornecidas para a resolução das questões foram suficientes para resolvê-las?

- A Sim, até excessivas.
- B Sim, em todas elas.
- C Sim, na maioria delas.
- D Sim, somente em algumas.
- E Não, em nenhuma delas.

QUESTÃO 7 //

Você se deparou com alguma dificuldade ao responder à prova. Qual?

- A Desconhecimento do conteúdo.
- B Forma diferente de abordagem do conteúdo.
- C Espaço insuficiente para responder às questões.
- D Falta de motivação para fazer a prova.
- E Não tive qualquer tipo de dificuldade para responder à prova.

QUESTÃO 8 //

Considerando apenas as questões objetivas da prova, você percebeu que

- A não estudou ainda a maioria desses conteúdos.
- B estudou alguns desses conteúdos, mas não os aprendeu.
- C estudou a maioria desses conteúdos, mas não os aprendeu.
- D estudou e aprendeu muitos desses conteúdos.
- E estudou e aprendeu todos esses conteúdos.

QUESTÃO 9 //

Qual foi o tempo gasto por você para concluir a prova?

- A Menos de uma hora.
- B Entre uma e duas horas.
- C Entre duas e três horas.
- D Entre três e quatro horas.
- E Quatro horas, e não consegui terminar.

ÁREA LIVRE

