

LÍNGUA PORTUGUESA

Texto 1

A dieta ideal

1 Sempre estive dividido entre a volúpia de comer bem e a necessidade de me alimentar com saúde. A gula venceu
2 boa parte das batalhas. Nunca hesitei entre um camarão ao alho e óleo e um chuchu refogado. Mas a idade aumenta e
3 o desejo de cuidar da saúde cresce. Aboli a carne de porco há anos, depois de ter lido que era a mais prejudicial. Se
4 algum cientista dizia, devia estar certo. Abandonei os torresminhos, as linguiças, os pernis! Em minha recente viagem
5 ao Japão, soube que pesquisadores do mundo todo estão estudando a dieta de Okinawa. É o lugar onde mais se vive
6 no mundo. Há gente com mais de 100 anos, andando de bicicleta na rua. O que eles comem rotineiramente? Carne de
7 porco! Quase chorei de tristeza pelo tempo perdido! Lamentei-me por todos os lombos assados que desdenhei! E os
8 ovos? Garantiam que a gema era um veneno para o colesterol. Eu adoro ovo. Mas passei a evitar. Com a maior cara de
9 pau, o mundo científico, há algum tempo, anunciou o contrário: ovo faz bem! Quem me devolve as omeletes não
10 comidas?

11 Durante algum tempo, para melhorar o colesterol, eu tomava “água de berinjela”. Deixa-se a berinjela na água
12 durante a noite e bebe-se em jejum. Não há maneira mais horrenda de começar o dia. No exame seguinte, meu
13 colesterol continuava igual. Óbvio, o culpado era eu:

14 — Você deve ter exagerado em outras coisas. Se não fosse a berinjela, teria piorado! — acusou-me o médico
15 alternativo.

16 (...)

17 E a história dos radicais livres? Partem do pressuposto de que cada célula é uma “fábrica”, cujo funcionamento
18 deixa resíduos. É preciso eliminá-los com uma boa alimentação. A tese é ótima. A vilã sempre é a carne vermelha.
19 Aconselha-se a substituição pela soja! Assim, tentei viver à base de carne de soja! Era tão gostosa como mastigar
20 isopor! Também incorporei leite de soja. (...) Depois soube que o cálcio do leite animal é importante para os ossos! Em
21 quem acredito?

22 A última moda em alimentação é a quinoa. Provéem dos Andes e é considerada completa em termos nutricionais.
23 Tem sabor de nada. Achava impossível algo ter sabor de coisa nenhuma, mas é o caso da quinoa. Dia desses, estava
24 com um amigo em uma lanchonete. Ele vive de regime. Viu no menu: sanduíche de quinoa. Aconselhei:

25 — É um alimento maravilhoso que não engorda.

26 Agi com boa intenção. Talvez ele gostasse. Veio um hambúrguer de quinoa frita. Duas desvantagens de uma vez:
27 engordava por causa da fritura e só tinha gosto do óleo em que mergulhara! Quase perdi o amigo!

28 Tudo o que é delicioso parece fazer mal: batatas fritas, hambúrgueres, refrigerantes, hot-dogs, bacon e, claro,
29 qualquer delícia feita de açúcar!

30 Penso na minha avó, que cozinhava com banha de porco e quase chegou aos 90. E em outras velhas que conheci.
31 Talvez o povo do passado soubesse algo sobre alimentação que o tempo esqueceu. No mínimo, eles não viviam
32 estressados com tantas dietas e informações. Sentiam-se felizes por desfrutar a comida. Dietas são boas. Mas acredito
33 que o principal ingrediente para a boa saúde é a paz de espírito.

CARRASCO, Walcyr. Revista Veja. São Paulo, 5 maio 2010.

01. Melhor expressa a ideia central do texto:

- A) os equívocos sobre as orientações alimentares.
- B) a supervalorização das dietas promotoras de saúde em detrimento do prazer de comer.
- C) a relação estreita entre a chegada da maturidade e o aumento dos cuidados com a saúde.
- D) a sabedoria dos idosos com relação à boa alimentação.
- E) o papel das dietas no mundo contemporâneo.

02. A palavra “pressuposto” (linha 17) pode ser substituída, sem prejuízo para o entendimento do texto, por

- A) hipótese.
- B) afirmação.
- C) síntese.
- D) conclusão.
- E) argumento.

03. A figura de linguagem em destaque no trecho “(...) a gema era um veneno para o colesterol” (linha 8) é a
- A) prosopopeia. B) catacrese.
C) metáfora. D) sinestesia.
E) antítese.
04. As circunstâncias indicadas pelos conectivos “para” (linha 11) e “Assim” (linha 19) expressam, respectivamente,
- A) finalidade e explicação. B) causa e consequência.
C) concessão e conformidade. D) finalidade e conclusão.
E) proporção e consequência.
05. Enquadram-se na mesma regra de acentuação gráfica:
- A) “saúde” e “sanduíche”. B) “óleo” e “hambúrguer”.
C) “provém” e “você”. D) “volúpia” e “científico”.
E) “impossível” e “história”.
06. Assim como “açúcar” (linha 29), escrevem-se com ç:
- A) asper...ão, preten...ão, men...ão. B) disten...ão, geringon...a, judia...ão.
C) indiscri...ão, deten...ão, obse...ão. D) pa...oca, exten...ão, reivindica...ão.
E) absten...ão, exce...ão, un...ão.
07. Assim como em “(...) tentei viver à base de carne de soja!” (linha 19), a crase está empregada corretamente, **exceto** em
- A) As dietas muito restritivas fazem mal à saúde.
B) À proporção que comeres melhor, terás mais vitalidade.
C) Para emagrecer, tomou o remédio gota à gota.
D) Refiro-me àqueles nutricionistas que chegaram agora.
E) Leite de soja e quinoa foram incorporados à minha dieta.
08. O verbo “mergulhar” (linha 27) está empregado no pretérito mais-que-perfeito do indicativo e assinala
- A) uma ação habitual.
B) uma ação anterior a outro fato do passado.
C) um fato passado, mas de incerta localização no tempo.
D) um acontecimento que ocorria com frequência no passado.
E) um fato já concluído em determinado momento do passado.
09. O verbo abolir, em “Aboli a carne de porco (...)” (linha 3), é defectivo, pois sua conjugação não é completa. **Não** é verbo defectivo:
- A) trovejar. B) falir.
C) computar. D) suar.
E) colorir.
10. No trecho “(...) há anos” (linha 3), substituindo-se o verbo **haver** pelo verbo **fazer**, no mesmo tempo e com a concordância correta, tem-se
- A) fez. B) faziam.
C) fazia. D) faz.
E) fazem.
11. Homônimos são palavras que têm a mesma pronúncia (às vezes a mesma grafia), mas significados diferentes. É o caso de “mal” (antônimo de **bem**) (linha 28) e mau (antônimo de **bom**). Quanto à significação das palavras homônimas, estão **incorretos** os significados de
- A) censo (recenseamento) e senso (juízo)
B) broxa (pincel) e brocha (prego)
C) sessão (reunião) e seção (repartição)
D) caçar (perseguir) e cassar (invalidar)
E) incipiente (ignorante) e insipiente (iniciante)

Texto 2

Um país de analfabetos científicos (Camila Guimarães)

1 A maioria da população brasileira não domina a linguagem científica necessária para lidar com situações
2 cotidianas, tais como ler resultados de exames de sangue, calcular se o tanque tem gasolina suficiente para uma
3 viagem, compreender o impacto de ações no meio ambiente ou entender a cobrança da conta de luz.

4 Essa é a conclusão da primeira pesquisa nacional que mede o índice de letramento científico (ILC) do brasileiro,
5 feita pelo Instituto Abramundo, em parceria com o Instituto Paulo Montenegro, do Grupo IBOPE, e a ONG Ação
6 Educativa.

7 Quase 65% da população metropolitana entre 14 e 50 anos, com mais de quatro anos de estudos, têm um ILC,
8 no máximo, rudimentar. Pouco menos de um terço (31%) consegue entender textos com um grau um pouco maior de
9 dificuldade, como interpretar a tabela de nutrientes em rótulos de produtos e especificações técnicas de produtos
10 eletroeletrônicos. A maioria absoluta, 79%, além de não conseguir entender os termos científicos que lê, é incapaz de
11 aplicar esse conhecimento a situações cotidianas, como ler um manual de instrução para usar um aparelho doméstico.

12 Entre os que fazem ou fizeram curso superior, apenas 11% podem ser considerados proficientes. Há uma parcela
13 significativa, de 37%, que não passa do nível rudimentar. Entre os que estudaram até o ensino médio, a situação é ainda
14 mais crítica: apenas 1% é proficiente e mais da metade (52%) tem domínio rudimentar.

15 "Nós já esperávamos um resultado ruim, mas o que veio foi péssimo", afirma Ricardo Uzal, presidente do
16 Abramundo. "Nós sabemos o quanto a ausência do domínio científico impede o exercício da cidadania. Quem tem esse
17 domínio se coloca de forma diferente diante de problemas do dia a dia, sabe questionar, propor soluções, testar
18 alternativas". Uzal diz ainda que a pesquisa mostra que faltam políticas públicas adequadas, para melhorar o ensino de
19 ciências nas escolas. Os resultados da pesquisa da Abramundo evidenciam ainda a falta de habilidade matemática
20 aplicada ao dia a dia. "A Matemática serve como base para todas as outras ciências", afirma Uzal.

21 Para os organizadores da pesquisa do ILC, o resultado mostra a urgência de se criar políticas públicas de
22 educação, para melhorar a eficiência do ensino da disciplina no ensino fundamental e médio.

Disponível em: < <http://epoca.globo.com/vida/noticia/2014/09/um-pais-de-banalfabetos-cientificosb.html>>. Acesso em: 2 nov. 2016. Adaptado.

12. De acordo com o texto,

- A) a investigação sobre letramento científico comprova a importância do conhecimento aritmético para a aprendizagem eficaz de ciências.
- B) o domínio insuficiente da linguagem científica demonstra que o brasileiro não está preparado para enfrentar circunstâncias inusitadas.
- C) a pesquisa, realizada pelo Instituto Abramundo, Instituto Paulo Montenegro e ONG Ação Educativa, mostra que não há uma relação direta entre o nível de escolaridade do sujeito e seu índice de letramento científico.
- D) apesar de o déficit científico do brasileiro ter sido evidenciado por pesquisa nacional, Ricardo Uzal, presidente do Instituto Abramundo, acredita que não devemos ser pessimistas com relação a esse resultado.
- E) é urgente, segundo os organizadores da pesquisa sobre letramento científico, a construção de políticas públicas direcionadas para o ensino de disciplinas que auxiliem na formação de cidadãos brasileiros.

13. Para persuadir o leitor a aceitar o que lhe foi comunicado no texto, a autora

- A) fez uso de verbos no imperativo e de vocativos.
- B) utilizou expressões em primeira pessoa, com o intuito de manifestar suas convicções.
- C) apoiou-se tão somente em dados numéricos.
- D) empregou uma linguagem preferencialmente conotativa.
- E) embasou-se em dados concretos e em argumentos de autoridade.

14. No segundo parágrafo do texto, o pronome demonstrativo "Essa" (linha 4) faz alusão ao segmento

- A) "a conclusão" (linha 4).
- B) "a linguagem científica" (linha 1).
- C) "A maioria da população brasileira" (linha 1).
- D) "A maioria... de luz." (primeiro parágrafo).
- E) "primeira pesquisa nacional" (linha 4).

15. A locução adjetiva "de nutrientes" (linha 9) pode ser substituída pelo adjetivo **nutricional**. A correspondência entre a expressão e o significado está **falsa** em

- A) inflamação do baço = esplênica.
- B) brincadeira de criança = pueril.
- C) medo de fantasma = espectral.
- D) som da garganta = gutural.
- E) nariz de águia = aguilino.

16. Na oração “Pouco menos de um terço (31%) consegue entender textos (...)” (linha 8), a forma verbal grifada está no singular, concordando com o numeral da fração (1/3). A concordância do verbo com o sujeito está **em desacordo** com a norma culta em
- A) Mais de um país sul-americano sofre com o despreparo científico de seus habitantes.
 - B) Precisa-se de mais esforços e vontade política, para se resolver os problemas da educação nacional.
 - C) Deve haver maneiras de melhorar o ensino de ciências nas escolas brasileiras.
 - D) Os Estados Unidos alfabetiza cientificamente a sua população.
 - E) Podem ocorrer problemas sérios em decorrência do baixo letramento científico dos cidadãos brasileiros.
17. A regência verbal está **indevidamente** empregada em
- A) Visamos a uma sociedade detentora de letramento científico.
 - B) Os pesquisadores simpatizaram o voluntariado.
 - C) O ensino de ciências no Brasil, para avançar, deve obedecer aos padrões europeus.
 - D) Os brasileiros preferem montar um aparelho doméstico com base na intuição a ler o manual de instruções.
 - E) Devemos responsabilizar a falta de políticas públicas pela nossa defasagem no âmbito científico.
18. Camila Guimarães emprega algumas aspas ao longo do texto. São regras para o uso desse sinal de pontuação, **exceto**
- A) sugerir dúvida ou surpresa.
 - B) destacar palavras estrangeiras.
 - C) iniciar e finalizar citações.
 - D) indicar mudança de interlocutor nos diálogos.
 - E) destacar neologismos.
19. A Redação Oficial deve caracterizar-se por alguns atributos próprios da Administração Pública, os quais estão previstos na Constituição Federal. **Não** é característica básica das comunicações oficiais:
- A) pluralidade.
 - B) concisão.
 - C) clareza.
 - D) uso do padrão culto da linguagem.
 - E) impessoalidade.
20. Sobre redação de documentos oficiais, é **correto** afirmar-se que
- A) o memorando é utilizado para comunicações extensas e sigilosas entre unidades administrativas de um mesmo órgão.
 - B) o fecho recomendado para autoridades da mesma hierarquia ou de hierarquia inferior é *Respeitosamente*.
 - C) o requerimento é uma modalidade de comunicação que serve para solicitar um direito resguardado por lei.
 - D) no fecho do requerimento, devem constar as palavras *Nestes termos, pede deferimento*, as quais não podem ser abreviadas.
 - E) a correspondência oficial encaminhada a reitores de universidades deve trazer, como forma de tratamento, a expressão *Vossa Senhoria*.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. A transmissão de calor a um alimento pode se dar de diferentes maneiras. Sobre as formas de transmissão de calor, é **correto** revelar-se que
- A) convecção é a transferência de calor através de um fluido líquido ou gasoso. É um método pelo qual as moléculas de um fluido se movem de uma área mais quente para uma mais fria.
 - B) condução é a propagação do calor, do interior para o exterior de um alimento, por meio do contato direto deste com uma fonte de calor. Esse é o meio mais lento de transmissão de calor.
 - C) a convecção artificial ocorre, quando o movimento das moléculas de um alimento, em contato com um fluido, provoca a movimentação das moléculas desse fluido, aquecendo-o.
 - D) a convecção natural se dá, quando da utilização de equipamentos como fornos, para acelerar a movimentação do meio líquido ou gasoso, promovendo maior agitação das moléculas.
 - E) a radiação é um processo que ocorre a partir do contato direto do alimento com a fonte de calor; a transmissão se dá do interior para o exterior do alimento por meio de ondas.
22. Métodos de cocção devem ser vistos como fórmulas que, aplicadas a diferentes ingredientes, produzem resultados também diversos. Está **correto** o conceito do método de cocção:
- A) *Brasear* é semelhante ao guisar, diferindo apenas no tamanho do ingrediente a ser preparado, que deve estar em pedaços pequenos. O brasear possibilita a cocção de mais de um ingrediente ao mesmo tempo.
 - B) *Refogar* é o método que consiste em saltear um alimento em grande quantidade de gordura e finalizar sua cocção através da adição de um pouco de líquido, tampando a panela e criando, assim, um ambiente de vapor.

- C) *Escalfar* é o método onde se cozinham alimentos lentamente a baixas temperaturas, em líquido adicionado de ácido. O ácido acelera a cocção da proteína, além de intensificar o sabor.
- D) *Guisar* é o método em que se doura o alimento em gordura quente e, em seguida, cozinha-o em pouco líquido com panela tampada. O cozimento se dá pela fervura do líquido associada ao vapor criado por ele.
- E) *Cozimento no vapor* é o processo de cocção no qual se cozinham os alimentos pelo contato com o vapor criado através do aquecimento de algum líquido. É também chamado de *cocção direta*.
23. Na cozinha profissional, são utilizadas diversas técnicas e artifícios, para agregar sabor e aromas às preparações. Dentre estes vários recursos, existem os acompanhamentos aromáticos e embelezadores. Sobre eles, é **certo** dizer-se que
- A) *Duxelles* é uma cebola espetada com 1 folha de louro e 3 cravos-da-Índia. É usada na produção de molho bechamel e algumas sopas. Devem-se usar sempre cebolas brancas. O uso de cebolas roxas pode alterar a cor da preparação.
- B) *Matignon* é uma mistura de cogumelos bem picados e salteados, échalotes, alho-poró e vinho branco, que pode ser seca ou ter textura de molho, sem chegar a ser líquida. Pode ser utilizada como aromatizante ou recheio.
- C) *Cebola piquet* é a cebola cortada ao meio e queimada em chapa ou frigideira até ficar bem escura. Usada para dar sabor e, principalmente, cor a preparações como *consommès e fundos*.
- D) *Mirepoix* é a mistura de vegetais usada para dar sabor a fundos, molhos e outras preparações culinárias e descartada no final da preparação. A proporção básica de um mirepoix é 50% de cebola (ou 25% de cebola e 25% de alho-poró), 25% de cenoura e 25% de salsão.
- E) *Sachet D'épices* é um amarrado de vegetais e ervas: talos de salsão cortados em bastonetes, talos de salsa, tomilho e louro, envoltos numa folha de alho-poró e atados por um barbante.
24. Agentes espessantes são ingredientes ou combinações de ingredientes usados para dar corpo ou liga a preparações, agregando-lhes também sabor e textura. Os amidos são bastante utilizados na preparação de espessantes. São combinações espessantes que têm algum tipo de amido em sua composição:
- A) roux, beurre manié e liaison. B) roux negro, gelatina e slurry.
- C) slurry, liaison e beurre manié. D) slurry, creme de leite e roux.
- E) roux, slurry e beurre manié.
25. Sobre temperos, sua diversidade e possibilidades de uso, é **correto** afirmar-se que
- A) a escolha de temperos adequados a uma preparação deve ser feita de maneira criteriosa, pois o seu uso definirá o padrão de sabor do prato, na medida que seu sabor deve suplantar o da carne.
- B) as marinadas secas constituem-se em uma técnica de temperagem de carnes muito importante, na medida que mudam a textura e realçam aromas e sabor dos alimentos em que são aplicadas.
- C) para intensificar o sabor de sementes e ervas desidratadas que serão utilizadas como tempero, elas devem ser fritas em gordura quente até ficarem amolecidas e depois devem ser moídas.
- D) o conjunto de temperos que podem ser usados vai de misturas simples a complexas. De ervas aromáticas a especiarias ou marinadas, que podem incluir óleos, ácidos e aromáticos.
- E) ao preparar uma proteína animal, utilizando-se a técnica de empenamento, ervas frescas, como alho, e outros ingredientes, como queijo, não podem ser utilizados, pois desnaturam rapidamente.
26. Quanto aos componentes de uma marinada e os efeitos por ela produzidos sobre as carnes, é **certo** afirmar-se que
- A) as marinadas não podem ser coccionadas antes de serem utilizadas, pois isso acarretaria na perda de grande parte de elementos saborizantes e aromatizadores que são os mais importantes em uma marinagem.
- B) as marinadas geralmente contêm óleo, ácidos e aromáticos, como ervas, especiarias e vegetais. Os óleos protegem o alimento do calor intenso durante a cocção e ajudam na aderência dos ingredientes da marinada.
- C) os ácidos – como o vinagre, o vinho, o iogurte e os sucos cítricos – aromatizam o alimento, conservando a sua cor e textura, e não interferem no resultado final do sabor do prato.
- D) os tempos de uma marinada variam de acordo com o tipo de ervas, especiarias e meio ácido utilizados, bem como da textura do alimento. Os tenros ou delicados requerem mais tempo que um corte de carne mais duro.
- E) quando uma mistura de especiarias é usada como tempero seco, para revestir um alimento, este não deve ser refrigerado, para que não haja a perda de seus sucos, comprometendo os seus aromas e sabores.
27. Sobre equipamentos e utensílios da cozinha profissional, é **correto** afirmar-se que
- A) o forno combinado é um equipamento que possui um ventilador embutido em sua câmara superior e um exaustor na câmara inferior que faz o ar quente circular da parte fria para a parte quente da câmara de convecção, acelerando o processo de cocção.
- B) a salamandra é um tipo de grelha, cuja fonte de calor provém de queimadores que estão, assim como em uma grelha, na parte de baixo do equipamento e possui uma cápsula externa que permite a aplicação de calor úmido e calor seco durante a cocção.

- C) o banho-maria, além de ser uma técnica de cocção, dá nome a um equipamento. Sua função é manter alimentos aquecidos durante o serviço, especialmente os que possuem alto teor de líquido em sua composição, como sopas, molhos e ensopados.
- D) os batedores de arame do tipo *fouet* são projetados para homogeneizar misturas líquidas e semilíquidas, como massa de bolos e tortas, ganaches e merengues, retirando-se todo o ar e espuma contidos na mistura, antes que ela seja levada à exposição ao calor e à cocção.
- E) a faca chef é utilizada especificamente para o corte de carnes, quer sejam cozidas ou assadas, não devendo ser usada no pré-preparo de outros alimentos. Pode ser usada para executar uma série de técnicas de cortes de carne diversas.
- 28.** As verduras e os legumes, após a colheita, são suscetíveis a alterações indesejáveis que podem ser prevenidas por determinados procedimentos, como o branqueamento, que é o processo
- A) que identifica e elimina os microrganismos das hortaliças.
- B) realizado após a cocção e posterior ao congelamento.
- C) que aumenta a função dos óleos essenciais das hortaliças.
- D) que envolve aquecimento rápido seguido de resfriamento em água.
- E) que consiste na retirada de calor da hortaliça através do congelamento
- 29.** As qualidades organolépticas de uma preparação culinária estão relacionadas
- A) à observação do que os empreendedores levam em consideração na hora de escolher o produto.
- B) à aquisição de produtos, considerando-se a avaliação de resultados da empresa sob a ótica financeira, social e ambiental.
- C) aos estímulos sensoriais provocados no cliente/comensal pela execução e apresentação de um prato.
- D) à intensificação do uso de produtos regionais com técnicas e aparelhagens de vanguarda.
- E) à presença de receitas que desconstroem ou reconstroem estruturas de pratos.
- 30.** As opções a seguir apresentam características sensoriais do pescado fresco próprio para o consumo, **à exceção de**
- A) ventre firme e resistente.
- B) olhos vivos, translúcidos e brilhantes
- C) guelras firmes e de cor avermelhada.
- D) escamas firmes e aderidas à pele.
- E) odor amoníaco.
- 31.** As *mousses* são preparações muito utilizadas na elaboração de sobremesas, como recheios de bolos, tortas ou outras especialidades da confeitaria. São características de uma *mousse*, sobremesa que pode ser servida gelada ou resfriada:
- A) é composta por uma coroa de merengue que pode ser servida com sorvetes variados, coberta com frutas confeitadas ou cristalizadas e creme *chantilly*.
- B) é preparada com claras em neve, creme de leite batido ou outros ingredientes, o que lhe confere textura semelhante à do sorvete.
- C) é composta por gemas de ovos batidas com açúcar e bebida alcoólica; pode ser servida com consistência gelatinosa.
- D) é feita com camadas de pão de ló intercaladas com creme feito com queijo mascarpone, café ou chocolate, vinho do Porto e gemas de ovos.
- E) pode ser feita de frutas ou chocolate com creme de leite, açúcar e clara de ovos; deve ter consistência aerada e cremosa.
- 32.** Na confeitaria, as massas folhadas ocupam um lugar muito importante, podendo ser elaboradas em processos denominados de folhados básicos, folhados rápidos ou folhados invertidos. No preparo de uma boa massa folhada, há procedimentos que são comuns:
- A) sova, descanso, temperagem e folhagem.
- B) *mise in place*, pré-preparo, polvilhagem e assamento.
- C) amanteigamento, sova, descanso e assamento.
- D) sova, empastamento, laminação e folhagem.
- E) pré-preparo, sova, recheio e descanso.
- 33.** As técnicas de cortes caracterizam-se por serem habilidades importantes que as pessoas que trabalham com gastronomia devem dominar. Os cortes mais utilizados, na preparação de pratos com peixes, são
- A) filé, tranche, *goujon* e *paillard*.
- B) filé, tranche, posta e *goujon*.
- C) *papillote*, *goujon*, filé e escalopes.
- D) escalopes, tranche, iscas e *papillote*.
- E) posta, *papillote*, escalopes e *gravlax*.

34. Sobre a caracterização dos diversos cremes da confeitaria clássica, o creme
- A) para flã, também conhecido como *creme invertido* ou *ovos ao leite*, é uma sobremesa feita a quente, misturando leite, ovos, açúcar e um aromatizante, que, em seguida, é cozido no forno em banho-maria em recipiente previamente caramelizado.
 - B) *confeiteiro* é uma das preparações usadas em confeitaria. É feito a partir de uma mistura de leite, açúcar, gemas e farinha de trigo ou amido de milho, que se leva ao fogo para espessar, cozinhando-se durante 2 a 3 minutos a partir do momento que entra em ebulição.
 - C) *inglês* é uma preparação feita a partir de leite, açúcar, manteiga e claras de ovos; deve ser cozida até chegar à temperatura de 85°C. Em geral, é utilizado como acompanhamento para sobremesas e bolos; também serve de base para a elaboração de sorvetes ou de outros cremes.
 - D) *Bavarois* é uma mistura de creme inglês ao qual se adicionam gelatina e creme de leite batido; depois é posto numa forma para esfriar. O creme bavarois pode mudar de sabor, de forma ou de acompanhamentos.
 - E) *zabaione* é uma preparação espumosa, de origem italiana. É obtido batendo-se gemas com vinho Marsala e açúcar em banho-maria até ficar bem espumoso.
35. Quanto às técnicas de chocolataria, é **correto** afirmar-se que
- A) antes do molde, o chocolate fundido deve sofrer temperagem. Essa operação consiste em induzir a pré-cristalização parcial da manteiga de cacau, facilitando-se o trabalho de modelagem.
 - B) é possível misturar as coberturas hidrogenadas ao chocolate, pois a única diferença está na substituição da manteiga ou da margarina por gorduras vegetais, o que não interfere no processo de derretimento e resfriamento.
 - C) a temperagem é um procedimento obrigatório para todos os tipos de coberturas hidrogenadas e de chocolates fundidos. Sem ela, não será possível obter textura aerada.
 - D) a temperatura de armazenamento e a temperagem não interferem no aspecto visual do chocolate, pois é a qualidade do produto utilizado que define sua aparência final.
 - E) depois do derretimento, as coberturas de chocolates não podem ser utilizadas posteriormente, mesmo que a armazenagem seja feita em ambiente seco, fresco e arejado.
36. Constituem a composição estrutural ideal de uma cozinha:
- A) análise sensorial; cozinha quente; recepção; cozinha fria e confeitaria.
 - B) cozinha quente; cozinha fria; *braserrie*; confeitaria e padaria.
 - C) salão; análise sensorial; cozinha quente; cozinha fria e padaria.
 - D) cozinha fria; cozinha quente; açougue; legumeria e confeitaria/padaria.
 - E) *garde manger*; cozinha quente; cozinha fria; confeitaria e padaria.
37. Os estudos de *Hervè This* e *Nicholas Kurti* inauguraram uma nova proposta gastronômica denominada *Gastronomia Molecular* que revolucionou a cozinha mundial nos últimos anos. Sobre o conceito de gastronomia molecular, é **correto** afirmar-se que é
- A) uma proposta de aplicar as técnicas básicas da cozinha clássica, para melhor ressaltar as características das preparações culinárias.
 - B) um estudo dos processos nutricionais dos alimentos, que visam à alimentação saudável do ser humano.
 - C) uma pesquisa para compreender as produções gastronômicas com base apenas na cultura e nos hábitos alimentares de diferentes povos.
 - D) a compreensão dos procedimentos culinários através da ótica da antropologia e da sociologia.
 - E) uma proposta em que se estudam os processos físicos e químicos das produções gastronômicas.
38. O italiano Carlo Petrini é um dos fundadores de um movimento de resgate de rituais alimentares que busca refazer a relação entre o os homens e o seu alimento. Para ele, “para que um alimento seja considerado de boa qualidade, ele deve estar diretamente atrelado a fatores sustentáveis e econômicos, ou seja, ser um alimento “justo”. O alimento humano deve estar em harmonia com a natureza e a diversidade para promover a qualidade: o bom, o limpo e o justo. Esse movimento é conhecido como
- A) *food of taste*.
 - B) *fusion cuisine*.
 - C) *slow food*.
 - D) *fast food*.
 - E) *comfort food*.
39. Dentre as novas tendências da gastronomia contemporânea, está a chamada *Ecogastronomia* que se delinea como
- A) a união entre a ética e o prazer hedônico da alimentação, combinando apreciação e respeito à gastronomia, defendendo os alimentos e a biodiversidade.
 - B) a necessidade de repensar a relação entre o homem e o alimento e a maneira como tecnicamente se preparam os alimentos.
 - C) a valorização do ato de nutrir, ensinar os prazeres dos sabores e da variedade de alimentos.

- D) o reconhecimento das origens e dos produtores responsáveis pelos alimentos, independente do ritmo das estações.
- E) a combinação de saborear boa comida e bebida de qualidade devido ao predomínio das refeições rápidas e do agronegócio industrial.
40. Considerando-se os diversos postos de uma brigada de cozinha clássica, é **incorreto** dizer-se que o *Chef*
- A) *boucher* é responsável pelo corte das carnes, das aves e, ocasionalmente, dos peixes.
 - B) *saucier* é o profissional que prepara a refeição servida ao pessoal da casa a certa altura dos turnos.
 - C) *aboyeur* recebe os pedidos e os passa para os vários chefs de praça. Ele é a última pessoa a ver o prato, antes que deixe a cozinha.
 - D) *poissonier* trabalha no lugar em que for necessário em toda a cozinha, podendo cobrir a ausência de todos os chefs.
 - E) *entremetier* é o profissional que prepara todos os acompanhamentos e guarnições. Seu campo é restrito a grandes empresas que mantêm uma brigada completa.
41. As boas práticas na manipulação de alimentos vão muito além da limpeza da área de trabalho. Incluem todas as atividades, precauções e responsabilidades legais necessárias para:
- I. Proteger os alimentos, através de procedimentos operacionais, do risco de contaminação;
 - II. Evitar que organismos patogênicos se multipliquem, utilizando-se de boas práticas de manipulação de alimentos;
 - III. Evitar possíveis danos à estrutura física da unidade de alimentação, acarretando prejuízos econômicos;
 - IV. Prevenir o surgimento de pontos de perigos através do desenvolvimento e da aplicação de procedimentos operacionais padrão;
 - V. Proteger o ambiente de trabalho contra o uso indiscriminado de venenos e pesticidas.
- Estão **corretas**:
- A) II, III e V.
 - B) III, IV e V.
 - C) I, III e IV.
 - D) I, II e IV.
 - E) I, III e V.
42. APPCC é a sigla para Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, um sistema de gestão de segurança alimentar reconhecido e recomendado internacionalmente. Seu foco é a identificação de “pontos críticos” de controle e no estabelecimento de padrões de monitoramento para prevenir problemas. São os principais passos recomendados pelo sistema, **exceto**
- A) identificar o que pode dar errado, os chamados pontos de perigo.
 - B) sua aplicação permite que a análise de pontos de perigo se faça uma única vez por ano.
 - C) definir procedimentos de observação para a prevenção de problemas.
 - D) tomar nota de todas as etapas do processo e da manutenção de registros.
 - E) identificar os pontos mais importantes em que problemas podem ocorrer, os pontos críticos de controle.
43. O segmento de alimentos e bebidas cresce a cada dia, por isso tem sido dada grande ênfase a esse setor. No atendimento, o gestor é o grande responsável pela operacionalização e sua maior preocupação consiste em
- A) buscar técnicas de relações públicas e marketing.
 - B) gerar receitas como resultante da boa qualidade dos serviços prestados.
 - C) lotar os espaços, sem se preocupar com o conforto dispensado à clientela.
 - D) diminuir custos, mesmo que isso implique em queda do padrão de qualidade de atendimento.
 - E) ocupar o salão com baixa qualidade de atendimento para reduzir custos.
44. Um conjunto de normas deve ser obedecido, quando se trabalha com a manipulação de alimentos, para garantir a produção de um alimento saudável. Em relação às normas de higiene pessoal que devem ser obedecidas durante a manipulação de alimentos, é **incorreto** afirmar-se que
- A) na área de manipulação, é vetado falar, cantar, fumar ou tossir sobre os produtos.
 - B) para evitar contaminação cruzada, não se deve tocar em objetos alheios à atividade que está sendo desenvolvida.
 - C) o uso de luvas descartáveis elimina a necessidade de higienização das mãos.
 - D) as unhas dos manipuladores devem ser mantidas curtas e limpas, sem qualquer tipo de esmalte.
 - E) é proibido, durante o processo de manipulação, o uso de adornos, como brincos, colares, anéis e pulseiras.
45. O espaço físico de uma cozinha deve ser pensado de acordo com o que se define produzir e servir. Instalações corretas são tão importantes quanto à qualidade de seus equipamentos e utensílios. Com relação às instalações de uma cozinha profissional, é **correto** afirmar-se que
- A) o dimensionamento de equipamentos depende, exclusivamente, do total diário de alimentos manipulados na cozinha.
 - B) pias e lavatórios de mãos devem existir em número suficiente e com acionamento a pedal.

- C) recebimento de insumos, pré-preparo e o preparo de alimentos podem ocorrer juntos no mesmo local.
- D) materiais utilizados para limpeza do ambiente podem ser higienizados na mesma área onde são manipulados alimentos crus.
- E) reformas estruturais de uma cozinha podem ocorrer durante o processo de produção e serviço de alimentos.

46. A conservação correta de alimentos é essencial no contexto do processo de produção. Sobre a conservação de alimentos, analise as afirmativas, observando se são **verdadeiras** ou **falsas**.

- () O resfriamento de um alimento possibilita a destruição completa de micro-organismos patogênicos.
- () Alimentos como o iogurte devem ser conservados através dos processos de liofilização e resfriamento.
- () A adição de quantidades elevadas de açúcar em geleias e doces em pasta diminui a atividade de água desses alimentos, o que dificulta o desenvolvimento de micro-organismos.

A sequência **correta** é

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

47. Dentre os fatores ambientais, que podem afetar a saúde dos trabalhadores em uma cozinha, são indicados, **exceto**

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| A) iluminação insuficiente. | B) níveis elevados de ruídos. |
| C) utilização de EPI's. | D) instalações insalubres. |
| E) altas temperaturas. | |

48. A caracterização correta de um nutriente está em

- A) vitaminas constituem uma parte estrutural menor dos alimentos que ingerimos. São essenciais para o corpo executar funções como controle das funções das células.
- B) lipídios são constituídos de açúcares simples e não se dissolvem na água como os amidos.
- C) proteínas estão presentes em uma vasta gama de alimentos e formam uma pequena parte estrutural dos alimentos, promovendo o controle do nível de fluidos no corpo.
- D) carboidratos provêm de animais, vegetais, cereais, sementes de oleaginosas. São classificados como saturados e insaturados.
- E) minerais são muito importantes para o corpo, já que são a maior parte constituinte das células. São importante fonte secundária de energia.

49. O uso correto e seguro de equipamentos é essencial para a segurança dos que trabalham em uma cozinha, bem como para a conservação destes equipamentos. Sobre as características, o uso correto e a preservação de equipamentos na cozinha, é **correto** dizer-se que

- A) equipamentos a gás devem passar por vistoria a cada triênio, para garantir que não haja vazamentos e riscos de incêndios.
- B) equipamentos por indução são economicamente mais acessíveis, porém exigem utensílios apropriados (magnéticos)
- C) fornos combinados têm um programa de autolimpeza, para assegurar que permaneçam bem higienizados, seguros e eficientes.
- D) em refrigeradores, as temperaturas devem ser monitoradas por amostragem qualitativa a cada período de 6 meses.
- E) câmaras de crescimento funcionam como se fossem fornos de convecção, portanto devem estar permanentemente limpas.

50. O uniforme de um cozinheiro é um importante elemento no processo de trabalho na cozinha e funciona como equipamento de proteção para ele e para o alimento que está sendo manipulado. Este fardamento deve ser constituído dos itens relacionados a seguir, **exceto**

- | | |
|---|---|
| A) dólmã branco. | B) calça de algodão na cor preta, branca ou xadrez. |
| C) avental branco de algodão. | D) <i>toque blanc</i> , bandana ou bibico. |
| E) sapatos confortáveis, como tênis e sapatilhas. | |